

# 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 establecimientos Vve Binet Fils & C<sup>ie</sup>, en Reims (Champagne).—Almuerzo y comidas servidos á S. M. el Rey Alfonso XIII los días 1, 2 y 3 de Marzo de 1908 en el coto de Doña Ana.—FÓRMULAS Y RECETAS: Pechugas de ave á la Lohen grín. Langosta soufflé. — Mollejas de ternera á la Ibarresca. — Consommé Vasan. — Carik de la India. Huevos á la Pavillon (fritos). — Pollo á la Archiducue. — Guarniciones de pescados: Dieppoise. — Cancale. — Ivoir. — Victoria. — Tzarine. — Menu: Lunch-almuerzo de SS. MM. celebrado el 28 de Febrero de 1908 en el excelentísimo Ayuntamiento de Cádiz.—SECCIÓN DE COCINA ECONÓMICA: Pescadillas a la manera de Turín. — Bacalao estofado guzemino. — Dulces acaramelados. — Naranjas acarameladas. — Fresas acarameladas. — Uvas acarameladas. — Canapés de sardinas. — Carruja de bacalao á la Citeaux. — Soufflé de plátanos. — REFRESCOS AMERICANOS Y HELADOS: Claret-Cup Pagos. — Rhum punch cold. — Ransom Cooler. — Román Punch. — Sherry Sangaré. — Bomba Abankir. — Bomba Cardinal. — Bomba Oriental. — Bomba Moscú. — Bomba Gran Duques. — Bomba Dinichief. — Enchajada del Ecuador. — Casa Tournié. — Banquete servido en el Hotel de Europa de Zaragoza. — COCINA VEGETARIANA: Granos de maíz con leche. — Granos de maíz con dátiles. — Granos de maíz amarillo con mermelada de manzanas. — Macarrones salteados. — Compota de castañas (dulce). — Patatas con choucroute. — Tonates á la vegetariana. — Jardinera de legumbres de Leipzig. — Croquetas de lentejas de Egipto. — Salsa de limón ó naranja. — Vocabulario culinario. — Correspondencia. — La Mesa Moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y Un cocinero de S. M.

## LOS ESTABLECIMIENTOS

# V<sup>VE</sup> BINET FILS & C<sup>IE</sup>

EN REIMS (Champagne)

Las bodegas de los señores Vve. BINET Fils et C<sup>ie</sup> pasan por el establecimiento más perfeccionado en la **CHAMPAGNE**. Los señores BINET no sólo han adoptado todos los perfeccionamientos que uno por uno se han introducido en las demás casas, sino que han añadido otras nuevas invenciones que, haciendo de su establecimiento un modelo de su clase, les procuran economías considerables y «una perfección del trabajo que les da la preponderancia sobre todas las demás casas de su ramo.

Para instalar sus bodegas de reserva, los señores BINET hicieron abrir verticalmente una colina de 40 pies de altura, construyendo delante los edificios exteriores. Esta montaña, atravesada por numerosas y grandes galerías subterráneas, les ha proporcionado una red magnífica de muy frescas bodegas al nivel de los patios, lo que les permite efectuar el transporte, en todas las partes del establecimiento, sobre carriles.

La superficie de la colina mide 50 hectáreas y, cultivada en vides, sirve

Cocina chic **“La Cocina por Gas..”**

Con p<sup>a</sup>nia Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



á los señores BINET como terreno de ensayo para las varias clases de vides y los diversos métodos de cultivo. Entre éstos, es lo más interesante la formación de espaleras sobre rejas plegándose por atrás, una instalación que se emplea en la mayoría de los viñedos de los señores BINET y que ha sido patentada por ellos. Consiste este método en atar la cepa á la reja movable, que se puede bajar hasta una altura de 20 á 25 centímetros sobre el nivel de la tierra, como demuestran las ilustraciones (1). Las ventajas de este sistema son considerables, pues:

**Favorece la madurez y mejora la calidad.**

**Hace el cultivo más cómodo y económico.**

**Aumenta el producto y disminuye, por consiguiente, los gastos.**

Todo el establecimiento está alumbrado con luz eléctrica producida en la misma casa; una máquina especial pone en movimiento los elevadores, las máquinas para lavar las botellas y sacudir las barricas, y otras máquinas auxiliares, lo mismo que las bombas para elevar el agua á una gran pila con filtros.

Para la regulación de la temperatura en las bodegas, existen instalaciones y máquinas especiales que permiten aumentar el frío y el calor, según necesidad. El frío artificial se emplea además en ciertos trabajos, de los que hablaremos más tarde.

La casa BINET es la única que posee tal instalación.

Entre otras perfecciones que han adoptado para la preparación del vino de **CHAMPAGNE**, los señores BINET han hecho patentar hace pocos años un nuevo procedimiento para quitar la hez, que es muy interesante y da excelentes resultados. Para explicar bien las ventajas de este procedimiento, es necesario dar algunos detalles sobre el método que se empleaba anteriormente en la **CHAMPAGNE** para quitar la hez.

La pérdida de vino ocasionada por el antiguo método variaba entre 5 y 8 por 100; además resultaba una disminución de la tan preciosa espuma y por consiguiente una disminución de la flor; también se necesitaban obreros muy hábiles, que á veces no se podían encontrar.

El procedimiento de los señores BINET evita las pérdidas de vino, del ácido carbónico y de la flor y simplifica muchísimo el trabajo, que cualquier obrero puede hacer con facilidad sin haberlo hecho nunca.

Después de haberse el depósito sentado completamente en el tapón de las botellas, colocadas boca abajo, se mete la punta del cuello en un baño de alcohol á una temperatura de m. o. 20° bajo cero.

Dentro de pocos minutos comienza á helarse el vino que se encuentra en la parte de la botella metida en el baño y se forma un témpano de hielo de un centímetro de ancho. Entonces se levanta la botella sin que el depósito, encerrado ahora entre el tapón y el hielo, pueda mezclarse con el vino. Basta aflojar la cerradura para que el tapón, comprimido por el frío, y el pedacito de hielo, sean arrojados por el ácido carbónico natural contenidos en el vino. De este modo todo se efectúa con seguridad y limpieza, sin pérdida de vino, de espuma ó de la preciosa flor.

(1) Por no haber llegado á tiempo las ilustraciones no las publicamos en este número, lo que haremos en el próximo, donde terminará la información.

**Cocina Ideal**

**“La Cocina por Gas,”**

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



# ALMUERZOS Y COMIDAS SERVIDOS A S. M. EL REY ALFONSO XIII

LOS DIAS 1, 2 Y 3 DE MARZO DE 1908, EN EL COTO DE DOÑA ANA

## ALMUERZO DEL DÍA 1

*Consommé pan tostado.*  
*Caviar à la rusa.*  
*Tortillas à la española.*  
*Salmonetes à la Maître d'Hôtel.*  
*Pólos salteados à la Jerezana.*  
*Chuletas de cordero grillés*  
*Patatas à la bretona.*  
*Pasteleria.*  
*Quesos y frutas.*

## ALMUERZO DEL DÍA 2

*Consommé frio.*  
*Canapés de caviar.*  
*Tortillas à la Meyerbeer.*  
*Pescadillas à la Sanluqueña.*  
*Tournedos à la Rosini.*  
*Patatas à la polonesa.*  
*Capones asados al jugo.*  
*Ensalada de berros.*  
*Pasteleria.*  
*Quesos y frutas.*

## ALMUERZO DEL DÍA 3

*Consommé de ave.*  
*Caviar frappé.*  
*Huevos à la Polignac.*  
*Lenguados à la normanda.*  
*Paella à la valenciana.*  
*Chuletas de ternera à la Foyot.*  
*Patatas Anna.*  
*Pasteleria.*  
*Quesos. Frutas.*

## COMIDA

*Consommé à la Real.*  
*Salmon à la Chambord.*  
*Fricandeaux de ternera à la Cazadora.*  
*Judias verdes con manteca de Insigny.*  
*Poulardas del Mans à la Perigord.*  
*Ensalada del tiempo.*  
*Timbal de arroz à la confitura.*  
*Crema de café helada (pastas).*  
*Quesos y frutas*

## COMIDA

*Consommé Alfonso XIII.*  
*Lubinas y langostinos,*  
*salsa ravigota.*  
*Caderas de vaca à la piemontesa.*  
*Alcachofas à la gaditana.*  
*Pavos asados à la pastelera*  
*Ensalada Deni-chef.*  
*Babas al sirop.*  
*Helado Melba (pastas).*  
*Quesos y frutas*

Este servicio lo tenía el propietario del hotel *Los Cisnes*, de Jerez de la Frontera, y ejecutó los trabajos de su condimentación nuestro compañero y consocio D. Enrique García.

**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.

### Pechugas de ave á la Lohengrin.

(*Suprêmes de Volaille á la Lohengrin*).

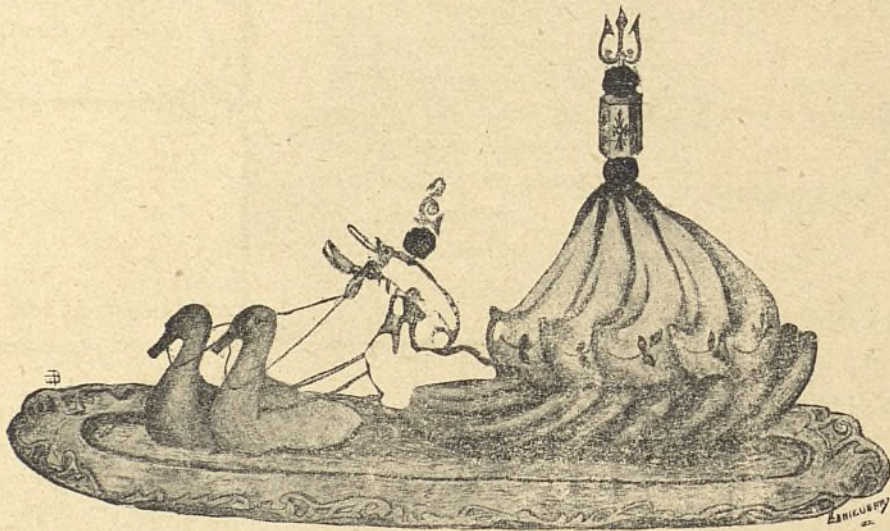
(ORIGINAL)

Dedicadas á D. G. Zoppetti Bussis.

El plato de ave que sirvió de modelo para el grabado que ilustra nuestra página, fué preparado para una comida de ocho comensales (cuyo menú completo figura en este número de la revista), y en este número nos basaremos para dar la explicación de la receta.

de manteca de vaca fundida, y que esté ligeramente coloreada de café para imitar el color terroso de las conchas y realzar más la blancura de las pechugas.

Estas se bresean en blanco con hueso y todo, dejándolas luego enfriar con su fondo,



Proporcionarse un pollo entero y tres magníficas pechugas. Con las patas de pollo separadas, conservando la mayor cantidad posible de piel; se deshuesan lo necesario para poderlas rellenar de farsa y formar con ellas dos patitos, que son los que conducen el carro en forma de concha.

Con pan de molde se modelará la concha tal como indica nuestro grabado, cubriéndola

separándolas después la carcasa y recortarlas bien, á fin de que todas obtengan idéntica forma y tamaño. Se rellenan un poco con puré de *foie-gras*, sazonado con gran gusto y puesto en forma de lomo. Bañarlas con salsa *chaud-froid* blanca, hecha con el mismo fondo de la cocción; sobre la salsa se decora con pequeños detalles de trufa tal y como indica el grabado, ó á capricho del ejecutante.

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

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

Ayuntamiento de Madrid



Los patitos también se bañan con la misma salsa un poco oscurecida, colocando en cada uno dos puntitos redondos de trufa para que simulen los ojos.

Abrillantar las pechugas y patitos con gelatina medio cuajada. Preparar también un *atalette*, un gran cangrejo cocido y tres grandes trufas glaseadas dos veces.

Para montar el plato se coloca sobre una fuente larga de metal blanco con un lago de gelatina, y sobre él, en un extremo, se coloca la concha de pan en su posición natural, al otro extremo se colocan los dos patitos derechos, unidos á la concha por medio de dos cintitas de seda clavadas con dos espadines pequeños de *atalette* en el costado de los patos, de modo que formen el tiro de la carroza.

Dentro de la concha y en su centro se coloca un costrón en forma de cono suficientemente alto para poder sostener bien las pechugas, pues se colocan á todo su alrededor lo más simétricamente posible, y la que ya se indica, rematándolas con un *atalette* á capricho del artista.

En la parte del cierre de la concha se clava con un espadín un cangrejo, teniendo en una de sus pinzas los extremos de una cinta que pasa por el cuello de los patitos á guisa de bridas del cochero.

Con gelatina picada menudísimamente y puesta en una manga con boquilla redonda, de agujero pequeño, se rellenan todos los huecos, dando por terminado el plato.

TEODORO BARDAJI Y MÁS,  
Jefe de la cocina del Hotel de Europa,  
en Zaragoza.

#### Langosta soufflé.

Cocer una langosta no muy grande, según el método acostumbrado, déjese luego enfriar, partirla á lo largo en dos y descarnarla por completo, quedando las conchas ó armazón entero.

Machacar la carne de la langosta, incorporándole dos cucharadas de bechamela, un pedazo de manteca fina, sal y pimienta Paprika. Pasarle todo por un tamiz fino, para

añadirle después tres decilitros de salsa bechamela reducida, nata, y puesta en un lado del fuego se le unen tres ó cuatro yemas de huevo; retírese un poco, y momentos antes de servir, ó mejor dicho, con el tiempo calculado para meterse en el horno, cocerse y servirse en el acto, se añadirán cinco claras de huevo montadas á punto de merengue.

Llenar las conchas de la langosta con el soufflé; puesta la langosta llena en una placa honda con un poco de agua en el fondo, por medio de papel de barba untado de manteca de vaca, se rodea la langosta y se mete á horno de calor moderado durante unos veinte minutos, sirviéndose en el acto de terminada la cocción.

JEAN VIADER,  
Rotisseur du Grand Hôtel Baltimore.

Paris 8 Marzo 1908.

#### Mollejas de ternera á la Ibarresca.

(ORIGINAL)

Tenidas las mollejas de ternera durante dos ó tres horas con abundante agua fresca, se cuecen luego durante tres ó cuatro minutos con agua.

Ponerlas á bresear con una buena mirepoix de legumbres y hierbas aromáticas. Cuando empiece todo el conjunto á tomar color se rocían de vino Jerez, reducido éste se moja con un poco de española y caldo. Ya terminada la cocción, retirar las mollejas y dejarlas enfriar un poco; la salsa, bien desengrasada, se pasa por una estameña, y se le unen dos cucharadas de *Jugo Maggi*.

Preparar un puré *Soubisse*, con un poco de arroz; al quedar todo bien cocido, se escurre pasándolo en seguida por un tamiz. Puesto luego en una cacerola se sazona con manteca de vaca y queso rallado; haced reducir el puré, y terminase por sazonarse muy bien.

Con zanahorias grandes se marcan unos fondos completamente iguales, se cuecen con agua y sal; después se estofan al horno con manteca de vaca, y por último, se rellenan estos fondos con el puré que hemos preparado

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



anteriormente; espolvoréense de queso y gratinense en el horno; preparar también otra guarnición de cogollos de lechugas rellenas de farsa de carne, al jugo.

Con pan de molde se modela un costrón grande, de modo que puedan colocarse encima todas las mollejas cortadas en escalopas; este costrón se moja con manteca de vaca antes de colocar encima las mollejas; cubrírlas con una capa de puré *Soubisse*, espolvoréese de queso rallado, y gratinar todo el conjunto al horno.

Al momento de servir colocar las mollejas en la fuente, y por su alrededor, en forma alternada, se coloca la guarnición; rociar el fondo de la fuente con un poco de jugo, y su salsa será al mismo tiempo puesta en salsera.

FELIPE MARTI.

#### Consommé Vasan.

En una gran marmita con agua, puesta á fuego fuerte, se le echan huesos de vaca, despojos de ave, cuatro zanahorias regulares, apio, dos cebollasm echadas con dos clavos de especias, un codillo de jamón serrano, una buena cantidad de carne de vaca magra pasada por la máquina de trincar.

Al romper á hervir y quedar bien espumado, se deja cocer durante cuatro horas muy despacito.

Pasado este tiempo se pasa por un colador fino, desengarsarlo por completo y clarificarlo con una botella de vino Jerez, carne magra picada, y alguna clara de huevo muy batida con un poco de agua fresca; proceder á la clarificación como se acostumbra, dejándolo hervir durante un par de horas, y que obtenga un bonito color oro y pasarlo por una servilleta.

Sirve de guarnición una real de yemas de huevo, quenefas de pollo, jamón serrano ma-

gro cocido y cortado á cuadritos y dos ó tres trufas picadas.

Toda esta guarnición puede servirse aparte, en fuente con servilleta.

Srívase siempre muy caliente.

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

#### Carik de la India.

En una cazuela se ponen tres onzas y media de manteca de vaca, dos grandes cebollas picadas. Póngase sobre fuego hasta que la cebolla se coloree un poco.

En otra cacerola se pone una libra de carnero ó de ternera, ó un pollo, cortado lo que sea en pedazos regulares, dos cucharadas de polvos de Carik (Aurrie), frotar un poco dicha carne con el Carik, unir el rehogo de cebolla con la manteca, póngase á rehogar sobre fuego lento mientras que el Carik vuelve más claro; en este punto se cubre caldo y española en iguales cantidades, la sal correspondiente, y déjese cocer hasta que esté la carne tierna.

Aumentarle una taza de las de tomar café de leche de coco, ó en su lugar nata, el zumo de un limón; únese todo muy bien y queda terminado.

Srívase siempre muy caliente, y aparte servir un arroz blanco para comerlo mezclado.

Puede hacerse con langostinos y langosta.

EXCMA. SRA. CONDESA DE ALBAY.

#### Huevos á la Pavillon (fríos).

(ORIGINAL)

En una placa se ponen huevos escalfados fríos, con la clara recortada, á fin de que todos obtengan la misma forma redonda.

Una cacerola pequeña puesta sobre fuego con manteca de vaca y media cucharada de harina, muévase un poco con el batidor y mó-



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

Ayuntamiento de Madrid



jese con gelatina de carne en líquido; se cuece durante dos ó tres minutos. Se retira y se le añade una gran cantidad de manteca, y de yemas de huevo duro. (Esta manteca en igual peso de manteca de vaca que de yemas de huevo duro, machacado y pasado por tamiz). Sal y pimienta Cayena.

Napar los huevos con la anterior combinación y adornarlos con detalles pequeños de remolacha cocida y lengua á la escarlata, colocar la placa con los huevos encima del hielo picado puesto en otra placa, abrillantarlos dos veces con gelatina.

Formar un zócalo con pan de molde, de forma poco alta, naparlo con manteca de vaca, y encima hacer la colocación de los huevos de manera que realcen bastante. Terminar de adornar el plato con gelatina picada puesta á la manga.

En el fondo de la fuente un cordón grueso de gelatina, y por el alrededor triángulos pequeños de gelatina, guarnecidos con pequeños detalles de clara de huevo duro.

IGNACIO DOMÉNECH.

#### Pollo á la Archiduque.

Escoger un pollo tierno y grande, se limpia en la forma acostumbrada. De otra parte, se cuece con agua y sal cinco decilitros de maíz blanco, sazonándolo, luego de cocido, con salsa crema y Paprika.

Rellenar el pollo con la preparación del maíz, bridarlo y ponerlo en un plato de saltear puesto sobre fuego con manteca de vaca, una pequeña cebolla picada, un ramito surtido de hierbas aromáticas; los huesos y despojos del pollo, cocción lenta, durante cuarenta y cinco minutos, rociándolo con frecuencia durante este tiempo. Déjese reposar durante diez minutos; consérvese caliente.

Desengrasar el fondo, mojarlo con una copa de fin champán; redúzcase un poco, é incorporar un cuarto de litro de crema *fleurette*, dos cucharadas de veloute de ave; hágase reducir á la mitad y se pasa por la estameña; en

este punto, se le añade un decilitro de nata; rectificar el sazonamiento y salsear el pollo con una parte de la salsa, el resto servido al mismo tiempo en salsera.

A. DELANT.

*De La Cussine Française et Etrangère.*

## Guarniciones de pescados.

#### Dieppoise.

Moluscos cocidos al vino blanco, colas de langostinos, champignons torneados.

Salsa al vino blanco, espolvoreado de perejil picado.

#### Cancale.

Ostras escalfadas.

Salsa Normanda, terminada con la cocción de las ostras.

#### Ivoire.

Montado el pescado en una bordura de puré de patata á la crema, formando la bordura puesto el puré en manga con boquilla rizada.

Hacer reducir la cocción del pescado montando luego la salsa con nata, manteca de vaca, pasándola por la estameña.

Mojar el pescado con dicha salsa.

#### Victoria.

Salpicón de quisquillas grandes y trufas, puesto en montoncitos alternados, lamas de trufa.

Salsear la mitad del pescado con salsa Quisquillas y la otra mitad con salsa Normanda.

#### Tzarine.

Rodear el lenguado ú otro pescado de una bordura de concombres (pepinos frescos), torneados en forma de aceitunas, cocidos y estofados con manteca fina.

Napar el pescado con salsa Mornay á la crema, sazonamiento de pimienta Paprika y gratinase.

PROSPER SALLES ET PROSPER MONTAGNE.

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

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

Ayuntamiento de Madrid





# Menú

LUNCH=ALMUERZO DE SS. MM.

CELEBRADO EL 28 DE FEBRERO DE 1908

en el

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CADIZ

*Consommé.*

*¶ Huevos à la Valière.*

*Salmón de Asturias salsa muselina.*

*Supremas de ave à la Casa Real.*

*Medallones de foie-gras à la Windsor.*

*Cabeza de jabalí.*

*Roastbeef à la Albión.*

*Bizcocho Victoria.*

*Granizado al Cliquot*

*Pastelería y Bombonería.*

## VINOS

*Jerez 41.*

*Chateau Lafite.*

*Rhin Johannesbeger.*

*Cordón Rojo.*

*Pedro Jiménez.*

*Champagne «Binet».*

MELQUIADES BRIZUELA,

Jefe de cocina de la Compañía  
Transatlántica.

Cocina

Científica

**“La Cocina por Gas,”**

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

Ayuntamiento de Madrid



## SECCION DE COCINA ECONOMICA

### Pescadillas á la manera de Turin.

Va limpias, sazónense de sal, pimienta y zumo de limón, mójense en aceite crudo fino, y coloréense á la parrilla.

Al quedar bien asadas se ponen en una fuente de metal bien caliente, se guarnecen con trufas blancas y filetes de anchoas salteados con manteca fina.

Para reemplazar las trufas en la combinación de este plato, se emplean criadillas de la tierra.

PUIGCERCOS.

### Bacalao estofado guzemino.

En una cazuela de barro con abundante aceite, se frién tres ó cuatro ajos picados, luego una cantidad regular de acélgas cocidas con anticipación y que estén picadas, sal, pimienta, especias; rehóguese durante tres ó cuatro minutos moviéndose con una espumadera, á fin de que no se peguen, mójese con salsa de tomate que esté algo clara, dejándose cocer suavemente.

Cuando las acélgas queden bien tiernas se pone encima una docena de pedazos de buen bacalao desalado y cocido antes por separado, se tapa la cazuela y se mete en el horno durante diez minutos, quedando terminado.

FERDINAND GRANDI.

### Dulces acaramelados.

Para hacer estos dulces es preciso una pinza ó tenacilla de plata ó de madera delgadita.

Así para los dulces acaramelados como para cualquier clase de dulces secos, se necesitan también unas parrillas de hilo de alambre muy fino para que no se señale. Deben tenerse más claras y más tupidas, puesto

que todos los dulces que se han de secar no tienen el mismo tamaño.

El almíbar para acaramelar, claro que ha de estar á punto de caramelo, pero hay que cuidar, en llegando á este punto, de separarlo prontamente del fuego y meter el cazo ó cacerola en una vasija que tenga agua caliente y que se coloque al amor de la lumbre para que no se enfríe el almíbar mientras dure la operación de acaramelar.

### Naranjas acarameladas.

Es preciso elegir buenas naranjas, que no estén muy blandas.

Se pelan, se las limpia bien de la piel blanca y se separan los cascós, que se toman con las tenacillas, y se sumergen unos minutos en el almíbar, cuidando que los cubra bien por todos los lados. Se ponen á la parrilla y en sitio fresco y aireado á que se sequen.

### Fresas acarameladas.

Con las tenacillas más finas se toman los granos de la fresa, que deben siempre de estar bien enteros, y se bañan como hemos explicado en las naranjas.

### Uvas acarameladas.

Hay que elegir las uvas de esas grandes de moscatel ó de Chelva y cortarles los rabos con unas tijeras, procurando que queden en grupos de dos ó tres uvas.

Se cogen con las pinzas por el rabo que se les deja, que ha de ser corto, y se bañan como ya sabemos.

Por el mismo sistema se acaramelan yemas, dátiles ó frutas de cualquier especie.

SEÑORA MARTIN.

**Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



**Canapés de sardinas.**

En un mortero se machaca la carne de ocho sardinas, una cucharada de mostaza inglesa, sal, pimienta, 150 gramos de manteca, jugo de limón y una cucharada de salsa *Wosechery*; pasar toda esta combinación por el tamiz.

Cortar los canapés en pan de miga, de forma pequeña y redonda, se guarnecen con la manteca en cuestión, se hacen también emparedados.

MADAME LOUVRIER.

**Cartuja de bacalao á la Citeaux.**

Preparar un kilo de patatas duquesa, poniendo ocho yemas de huevo en lugar de seis por kilo de puré, mezclar una abundante macedonia de legumbres.

Con esta preparación se guarnece el fondo de un molde timbal (que de antemano esté untado de manteca de vaca), se pone una capa de dos centímetros de espesor.

De otra parte cocer un trozo de bacalao del mejor, desalado á punto, cocerlo durante dos ó tres minutos, deshilarlo en hojas y unirlo á una salsa bechamela muy espesa. Llenar el timbal con este bacalao, cubrirlo con una capa de tres centímetros de espesor de la patata duquesa y macedonia de legumbres.

Cocer esta timbala al baño maría durante cuarenta minutos, sin que el agua llegue á cocer.

Al momento de servir se vuelca la cartuja de bacalao en la fuente, guarneciéndolo alrededor del molde con macedonia de legumbres salteadas con manteca de vaca. Enviar aparte salsa bechamela á la crema.

PHILÉAS GILBERT.

**Soufflé de plátanos.**

(ORIGINAL)

Retirar la piel de ocho ó diez plátanos, córtense á pedacitos y pónganse á cocer con 50 gramos de azúcar y agua; cuando esté convertido en puré se pasará por un tamiz, recójase bien todo y se mezcla á una regular cantidad de crema pastelera, tres ó cuatro yemas de huevo crudas, dos copas de marrasquino de Zara, un trocito de manteca de vaca fundida y seis claras de huevo montadas á punto de merengue y un trozo de angélica cortada á cuadritos muy pequeños.

Untar el interior de una timbala de metal blanco con manteca de vaca, espolvoréese de azúcar glas y montar el soufflé, arreglándolo con la hoja del cuchillo.

Se cuece á horno suave durante veinticinco minutos. Dos minutos antes de retirarse del horno se espolvorea con azúcar glas, que forma una ligera costra acaramelada, que da muy buen aspecto á todo soufflé.

IGNACIO DOMÉNECH.

**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 Peigord 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

## Refrescos americanos y helados

**Claret-Cup Pagos.**

(REFRESCO AMERICANO)

En una ponchera se le echa una botella de vino tinto, la misma cantidad de agua fría, una buena cucharada de azúcar en polvo, una

cucharada de las que se toma el café de canela en polvo, cuatro clavos de especias, algunas hojas frescas de hierbabuena, una corteza de limón, una copa de curaçao y algunos pedazos de hielo picado, un poco de jugo de na-

**Cocina simpática "La Cocina por Gas,"**

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



ranja, piel de pepino fresco cortado muy fino.  
Servido en vasos medianos de grande.

### Rhum punch cold.

(REFRESCO AMERICANO)

En una ponchera se le pone hielo picado, tres copas de Nogau, tres copas de curaçao, dos cucharadas de azúcar en polvo, ron y agua destilada á proporción, un poco de nuez moscada rallada y remuévase bien.

Servidos en copas y pajitas.

### Ransom Cooler.

(REFRESCO AMERICANO)

En una ponchera se pone hielo picado, tres copas de Nogau, cuatro copas de curaçao, dos cucharadas de jarabe de Granada, una copa de Kiroch virjo.

Termínese añadiendo la mitad *amer* y mitad agua de selfz, remuévase bien, poner por último una rodaja de limón, y se sirve en copas finas de cristal y pajitas.

### Roman Punch.

(REFRESCO AMERICANO)

Hielo picado dentro de una ponchera, una cucharada pequeña de azúcar en polvo, el jugo de dos limones, el jugo de media naranja, una copa de curaçao, copa y media de ron del más viejo, igual cantidad de cognac (tomándolo en verano se le añade alguna fruta á cuadritos), dos copas de vino Porto tinto; remuévase un poco y queda terminado.

### Sherry Sangarée.

(REFRESCO AMERICANO)

En una ponchera se le pone hielo picado, unas tres copas de Nogau, dos de curaçao,

una cucharada de azúcar en polvo, bastante Sherry, nuez moscada rallada; remuévase un poco y sírvase.

PIERRE LACAM.

### Bomba Abankir.

(HELADO)

El molde bomba camisado de helado de pistachos verdes, interior helado praliné con pistachos mezclados.

### Bomba cardinal.

(HELADO)

Camisado de helado de grosella y frambuesa, y el interior lleno de helado de vainilla praliné.

### Bomba Oriental.

(HELADO)

Camisado de helado gengembre, interior de pistachos.

### Bomba Moscovite.

(HELADO)

Camisado el molde de helado kummel, interior de helado de almendras amargas, con frutas confitadas picadas.

### Bomba Gran Duquesa.

(HELADO)

Camisado de helado de pera, y el interior relleno de helado chartreuse.

### Bomba Danichef.

(HELADO)

Camisado de helado de café, y el interior lleno de helado de Kiroch.

A. ESCOFFIER.



Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



**EMBAJADA DEL ECUADOR**

(22 CUBIERTOS)

*Consommé de Volaille à la Venitienne.  
 Petits Soufflés aux Ecrevisses  
 Filets de Soles Marinette.  
 Selle d'Agneau à l'Ambassadrice.  
 Mousse de Bécasses Truffées à la Gelée.  
 Punch à la Impériale.  
 Dindonneaux Rôtis à la Banquière.  
 Salade à l'Orientale.  
 Fonds d'Artichauts gratinés à la  
 Solférino.  
 Bombe Brésilienne.  
 Bâtons Glacés au Chocolat.  
 Paillettes au Chester.  
 Dessert.*

Ejecutado por  
 I. DOMÉNECH.

Le 23 Diciembre 1907.

**EMBAJADA DEL ECUADOR**

(22 CUBIERTOS)

*Consommé de Volaille à l'Impériale.  
 Petites Croustades Saint Hubert.  
 Médallions de Langoustes Dieppoise.  
 Cœur de filet de bœuf à la Béatrix.  
 Canetons à la Lamberty  
 Punch Reine Marguerite.  
 Poulardes Farcies Truffées Rôties.  
 Salade Margot.  
 Petits Pois Frais à l'Anglaise.  
 Bombe Nélusko  
 Langues de Chat.  
 Malakoffs au Chester.  
 Desserts.*

Ejecutado por  
 I. DOMÉNECH.

Le 2 Janvier 1908.

**CASA TOURNIE****SOUPER**

*Consommé de Volaille Regence.  
 Sendrillons Surprise.  
 Langouste à la Cristofle Colón.  
 Tournedos Rosini.  
 Galantine de faisans de Bohème.  
 Poularde de la Bresse truffée.  
 Salade Luzette.  
 Croute au fruit à la Metternich.  
 Glace Nélusko.  
 Petit Gâteaux.  
 Pailles Hongroises.*

**VINS**

Champagne «Binet».

1908.

**BANQUETE**

servido en el Hotel de Europa de Zaragoza.

**MENU**

*Bagatelles.  
 Huitres de Marennes.  
 Consommé Nemur.  
 Potage Reine Margot.  
 Tronçon de Saumon-Pisciculture.  
 Suprêmes de volaille Lohengrin.  
 Jambon de York, Mode de Nancy.  
 Asperges d'Argenteuil en Branche.  
 (Sauces Gribiche Hollandaise.)  
 Baron de Beague à la Broche.  
 Salade Mignon.  
 Bombe glacé Trogloditte.  
 Gâteau Napolitain.  
 Desserts.*

**VINS**

*Marqués del Riscal. Diamante.  
 Veuve Clicquot. «Binet».  
 Café et Liqueurs.*

TEODORO BARDOJÍ Y MAS,  
 Jefe de cocina.

8 Febrero de 1908.

**Cocina Cómoda "La Cocina por Gas,,**

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



## COCINA VEGETARIANA

### Granos de maíz con leche.

En leche se cuecen granos de maíz tierno; al empezar á hincharse, se retira en un lado del fuego hasta que se termine la cocción, muy despacio.

Va cocido se vierte en una fuente y se sirve con jugo de frutas (servido aparte), frambuesas, cerezas ó grosellas, así como también se suele servir con crema de almendras.

### Granos de maíz con dátiles.

Se separa el hueso de los dátiles y se cortan á pedacitos; hacer cocer el maíz con leche como la anterior receta, y luego de que esté cocido se le mezclan los dátiles cocidos de antemano con agua, quedando el plato terminado.

### Granos de maíz amarillo con mermelada de manzanas.

Hacer cocer los granos de maíz amarillo con agua azucarada, removiéndolo constantemente, terminando su cocción en un lado del fuego. Cuando quede completamente frío, se pone en una compotera y se guarnece con una compota de manzanas.

### Macarrones salteados.

Esta forma vegetariana se prepara como sigue:

Después de que estén cocidos y escurridos se espolvorean de miga de pan blanco rallado.

En una sartén con abundante manteca de vaca puesta sobre fuego, echar los macarrones; saltéense y dórense sobre fuego hasta que queden pegados en costrada; entonces se les

da la vuelta para que se doren del otro lado, espolvoréanse con un poco de sal al ir á servirlos.

Algunos vegetarianos emplean la manteca de coco para este plato de macarrones.

### Compota de castañas (dulce).

Se tuestan cuarenta ó cincuenta castañas, luego se retira la corteza y piel y se cuecen dentro de un jarabe compuesto de 125 gramos de azúcar, un vaso de agua, vainilla; cocción suave durante veinticinco ó treinta minutos.

Sírvase en compotera.

### Patatas con choucroute.

Hacer estofar con un poco de manteca de vaca y agua una regular cantidad de choucroute. Cuando la cocción está muy adelantada se le mezclan patatas ralladas, mas un buen trozo de manteca y la sal correspondiente.

Momentos antes de servirse se le mezcla salsa blanca compuesta de la forma acostumbrada.

Los alemanes suelen comer este plato con pan Kunipp.

### Tomates á la vegetariana.

Tomates pequeños completamente iguales se vacian por medio de un agujero que se les hace en la parte superior; rellenarlos con una composición hecha de miga de pan blanco remojado en leche, más tomate sin piel picado, dos cebolletas picadas, perejil y la sal correspondiente.

Pedid en todas partes los exquisitos chocolates de Aguirre.

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid



Pónganse en un plato de graten, espolvo-  
réense por encima con pan rallado, rociarlos  
de manteca de vaca y meterlos al horno du-  
rante una media hora, sirviéndolos en seguida.

#### Jardinera de legumbres de Leipzig.

Este plato es de gran boga entre los vege-  
tarianos de Alemania, por su sabor delicioso  
y por sus exquisitos complementos.

Proporcionarse pequeñas morillas (setas);  
se limpian bien y se cortan á pedacitos; ha-  
cerlas estofar con manteca de vaca hasta que  
estén tiernas, adjunto con cebolletas picadas,  
judías verdes tiernas cortadas á cuadritos,  
guisantes, habas, coliflor, zanahorias peque-  
ñas nuevas, sal y un poco de agua; se tapa y  
se hace cocer muy suavemente hasta que las  
legumbres queden bien tiernas; al final de la  
cocción se le añade un poco más de manteca.

Sírvase con una guarnición de una costrada  
de arroz cortada á pedacitos.

#### Croquetas de lentejas de Egipto.

Se cuecen una ó dos tazas de lentejas rojas  
(que se conocen mucho por lentejas algeria-  
nas); ya cocidas y escurridas, se transforman  
en puré; unir á éste tres huevos enteros, una  
taza de pan rallado, una cucharada de perejil  
y dos cucharadas de cebolla picada; la sal co-  
rrespondiente.

Dar forma á las croquetas, pasarlas por  
miga de pan blanco rallado, huevo batido, y  
después por el pan. Se fríen con manteca muy  
caliente. Sírvanse en fuente con servilleta,  
guarnición de perejil en rama frito.

Servir al mismo tiempo y aparte una salsa  
de legumbres cualquiera.

Se comen también frías con acompaña-  
miento de una ensalada ó compota de frutas.

#### Salsa de limón ó naranja.

Mezclar dos buenas cucharadas de manteca  
de vaca fundida con dos cucharadas de jugo

de limón, dos cucharadas de azúcar, un poco  
de fécula, una cantidad regular de agua fría.  
Desleir bien la fécula y espesar la salsa á su  
punto sobre fuego.

Esta salsa se emplea mucho para servir  
puddings de ron y fruta.

Igualmente puede hacerse con jugo de na-  
ranja, aunque el gusto no queda tan pronun-  
ciado como el de limón.

NOTA. Estas recetas son de *La Table du  
Vegetarien*, escrito en francés, original la ma-  
yor parte de las recetas de Carlotto Schulz.  
Retraducción.

IGNACIO DOMÉNECH.

## Vocabulario culinario.

ALIOLI.—La palabra alioli es catalana y  
quiere decir ajo y aceite. Es una salsa hecha  
con ajo y aceite, en la misma forma que la sal-  
sa mayonesa, pero sin yema de huevo y mon-  
tada lo mismo.

Los marseleses, para hacer el alioli, mez-  
clan en él manzanas molidas para que le dé  
cuerpo.

ALMIBARAR.—Meter bizcochos ú otra clase  
de pastelería dentro de almíbar para que se  
ponga esponjoso.

AMASAR.—Trabajar con las manos pastas  
con harina, huevos, manteca, etc., etc.

BAÑO MARIA.—Quiere decir meter una ca-  
cerola con salsa ó crema dentro de un apa-  
rato cuadrilongo con agua hirviendo, bien  
moviendo la salsa ó haciendo la cocción den-  
tro de esta agua.

BATR Ó MONTAR.—Se dice de las claras de  
huevo que se ponen á punto de merengue con  
las varillas de hierro, ó batir azúcar y huevos  
juntos, ó una salsa que sea preciso presentar  
esponjosa.

BISQUE.—Es una sopa de cangrejos. El  
nombre de bisque viene de *biscotte*, ó sea pan  
tostado, que servía para los potajes en tiempo

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,**

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

Ayuntamiento de Madrid



de Luis XII, cuyo rey fué el creador de este nombre, así como del potaje.

**BLANQUEAR.**—Poner á hervir con agua toda clase de ingredientes que sean necesarios para un guiso.

**CLARIFICAR.**—Retirar la espuma de un azúcar que está hirviendo ó una salsa ó caldo dejando que hierva suavemente.

**CREMA.**—Se dice de la flor, lo más exquisito de una cosa de comer, ó lo que esté compuesto con más refinamiento.

**COSTRONES.**—Se dice de pedacitos de pan cortados á cuadros que, después de fritos, sirven para sopas y purés. También se llama así á los pedazos cortados de otra forma ó fantasía que, después de fritos, están destinados á adornar el rededor de platos de pescados, carnes ó huevos.

**DESHILACHAR.**—Es cortar en pequeñas tiras cualquier ingrediente.

**EL CHINO.**—Es un colador fino que concluye en punta.

**EMPANADA.**—Se dice de una mezcla, bien sea de leche ó de jugo con miga de pan.

**ESPÁTULA.**—Es una especie de cuchara de palo para mover salsas ó trabajar cremas ó bizcochos.

**ESTAMEÑA.**—Es un trozo de linón por el que se pasan la mayor parte de salsas y cremas.

**EMPARRILLAR Ó GRILLER.**—Quiere decir todo lo que tenga que asarse á la parrilla, sea pescado ó carne. Griller, en francés, es lo mismo que asar en parrillas.

**FILTRAR.**—Es pasar los jarabes ú otros líquidos por una servilleta ó paño.

**FONDO DE COCINA.**—Se emplea este vocablo como dando á entender que se debe tener siempre un caldo substancioso, bien sazonado y de un gusto agradable, el cual sirve para la confección de sopas y salsas, etc.

**FRITURA.**—Se dice de la manteca ó aceite que está destinada para hacer platos de frito.

**GLASEAR.**—Se dice de los bizcochos que se meten en el horno polvoreados de azúcar ó también con azúcar líquido aromatizado con

licores ó esencia. También se dice de una pieza de carne asada á la que se quiere hacer tomar color con su jugo en el horno.

**GRATINAR.**—Se dice de todos los platos compuestos de salsas que sea preciso hacerles tomar color en horno fuerte.

**HORNO CALIENTE.**—Es momentos después de haber estado el fuego muy vivo.

**HORNO SUAVE.**—Cuando está á propósito para cocer bizcochos ó merengues.

**HELAR.**—Es dar vueltas á un molde que está entre nieve y sal gorda.

**MACHACAR.**—Moler en el mortero todos los ingredientes que se quieran.

**MARINADA.**—En cocina, la palabra marinada significa el adobo de los pescados ó carnes que tengan que sazonarse en crudo con vinos, hierbas secas aromáticas, ó sólo con sal, zumo de limón y pimienta, y que después de una hora ó dos se ponen á cocer ó freir. Esta misma palabra se usa para las carnes; por ejemplo: las chuletas en adobo. El adobo es la marinada.

IGNACIO DOMÉNECH.

(Continuará.)

## 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 expendan 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 publicaremos una surtida sección de pastelería, con el grabado y receta del pastel «Leoga», y se empezarán á publicar los *Estatutos* de la Federación de Cocineros, Camareros, Mozos de comedor, de las Sociedades «El Arte Culinario», «El Alba», «La Central de Camareros» y «El Buen deseo». Luego, una sección de «Confitería, Cocina económica, Menús» y «Leyendo y cortando», «Curiosidades culinarias», etc., etc.

LA DIRECCION.

**Cocina Racional "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)

parece que el banquete dimana de S. M., y en nada se diferencian, siendo cosas contrarias, los festines dados de los recibidos por el Soberano. Sirvan, pues, de enseñanza y ejemplo, desde este punto de vista, los *menus* del *Mino-tauro* y del ilustre marqués de la Vega de Armijo. Ni el almirante inglés ni el prócer español han hecho uso (porque ni debían ni podían hacerlo) de la cifra Real ni del escudo cuartelado de castillos y leones.

Por el extenso inventario anterior se ve que hemos tenido *menus* en francés, en español, y en idioma mixto; en papel y en cartulina; sobre fondo blanco y de colores; manuscritos, impresos y litografiados; con letras de oro y de tinta; lujosos y modestos; grandes y pequeños; ricos y pobres. Separándonos del orden físico y viniendo al moral (si tal puede llamarse), observaré que, como era de esperar, la moderna cocina francesa ha triunfado en toda la línea. Del escaso mérito culinario de algún que otro banquete habría mucho que decir, y por este motivo diré... muy poco. De todo ha habido: desde mesas capaces de honrar á un jefe de cocina, hasta platos vulgarísimos con nombres disfrazados, ó sea lo que se llama vender gato por liebre. Soy el primero en sostener que un convite oficial no forma senado competente para conocer y apreciar la valía de un cocinero; entiendo que allí no suelen abundar gastrónomos que aquilatan la ternura y aroma que media entre el ave cebada con nueces ó alimentados con grano; comprendo que los invitados á la mesa Real más bien observan la forma y el lujo del servicio, que se detienen á paladear y á distinguir el mérito intrínseco de alimentos que quizá por primera vez saborean. Pero si conozco todo esto, también conozco que los jefes á cuyo talento y manos se encomiendan la dirección de un festín regio, no deben olvidar jamás el mandato consignado en el venerando código de las *Siete partidas*, donde se ordena que *aquello que los oficiales ovieren de adobar para dar de comer ó de beber al Rey, que sea BIEN ADOBADO é que gelo den limpiamente; ca por ser limpio le placará con ello, é por ser BIEN ADOBADO le sabrá mejor é le fará mejor pro-* La justicia y bondad de semejante ley es tal, que no solamente ha vivido seis siglos, sino que promete durar mientras la comida se cuente entre las necesidades del hombre; es decir, que, según todas las probabilidades, será una ley eterna.

Ignoro si llegaría á nacer la ordenanza que, siendo todavía príncipe, proyectó Felipe II, y cuyas bases consigna Ruy Gómez de Silva en carta que desde Londres dirigió á Francisco Eraso por Julio de 1554. Refiriendo algunas particularidades del viaje que hizo con S. A. desde Valladolid á la Coruña, manifiesta «que el príncipe D. Phelipe recibía placer con las demostraciones y convites que le hicieron varios pueblos y ciudades, mas hubo ocasiones de enojo por causa de los mismos banquetes, porque alguno fué tan lento y con tanta suerte de viandas, que el príncipe tuvo que levantarse á más de dos horas cuando no iba en la mitad el convite, que parecía eterno. Otro fué de manjares tan desabridos ó mal adobados, que S. A. el Príncipe no comió más que unos higos pasos y un roscó, lo que á todos nos puso en vergüenza y grima. Otra ocasión en día de viernes, trajeron carne y pescado, y S. A. mandó retirar éste, y que no se comiera. Por chanza llamaba Su Alteza *mosquetazos* á estos tales convites. Dijo-le al duque de Alba que, como mayordomo mayor, ordenase presto remedio en aquello para de allí adelante, previniendo que no hubiese más de una *docena de manjares* en los convites, que éstos durasen como una hora y media nada más, y que viesen antes si eran días de no comer carne y pescado.» Creo que tan sabias disposiciones no debían perderse de vista en nuestros tiempos.

Lástima grande es que otro precepto higiénico contenido en la ley de *Partida* no pueda practicarse en la actualidad. Hoy que los buques de vapor y los ferrocarriles nos hacen contar el tiempo por minutos; hoy que la rapidez empleada en el viaje se transmite lógica ó instintivamente á todos los actos de la vida; hoy que los pueblos desean que el monarca visite en cada localidad templos, cuarteles, hospitales, fábricas, talleres, escuelas, almacenes, buques, monumentos, castillos, arsenales, teatros, museos y qué sé yo cuántas cosas más; hoy que abundan las comisiones, juntas y gremios que solicitan algo de S. M., dando á los reyes uno de los mayores trabajos, que es, según Cervantes, *el de estar obligados á escuchar á todos y á responder á todos*; hoy que los municipios y los particulares se apresuran y esfuerzan en ofrecer al Soberano refrescos, meriendas, ambigües, lanches, dulces, vinos, almuerzos y comidas; hoy, répito, es imposible cumplir lo de *que el rey debe* (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