

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

## PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

## SUMARIO

Los establecimientos V<sup>ve</sup> Binet Fils & C<sup>ie</sup>, en Reims (Champagne) (conclusión).—Menú de comida. Algunas recetas de este Menú.—Solomillo de vaca Karatsonzy.—Mousse de Camembert glacée.—Almuerzo banquete de 22 cubiertos servido en el Hotel de Duñayturria, en la segunda asamblea de fondistas de España en Madrid el día 21 de Marzo de 1908.—Banquete servido en Fornos en honor del XIX aniversario del Cuerpo de Correos.—Almuerzo dado por el Excmo. Sr. Conde de Garay y sus amigos políticos.—Dejeuner servido en el Restaurant de Ulia.—Algunas recetas de platos de queso. Una página para EL GORRO BLANCO.—Salmón de asturias; salsa muselina.—SOPAS ELEGANTES.—FÓRMULAS Y RECETAS.—Menú.—Dejeuner servido por el Restaurant de Ulia.—Banquete celebrado en Palencia el día 22 de Marzo de 1908.—Buffet servido en el Teatro del Príncipe Alfonso con motivo de su inauguración.—Trabajos realizados para la Federación de las sociedades El Alba, El Arte Culinario, El Buen Deseo, y La Central de Camareros.—Leyendo y cortando.—Nuevo procedimiento de conservación de los frutos.—Publicaciones notables.—El azúcar eléctrico.—Vocabulario culinario.—Correspondencia.—La Mesa Moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

## LOS ESTABLECIMIENTOS

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

EN REIMS (Champagne)

(CONCLUSIÓN)

No es extraño en estas condiciones que los grandes vinos de la Casa Binet hayan adquirido en los países más consumidores de vino de Champagne una fama bien merecida.

Dichos países, que son los del Norte de Europa, han reconocido pronto que la Casa Binet había resuelto el problema tan difícil que se impone á los industriales modernos: el de

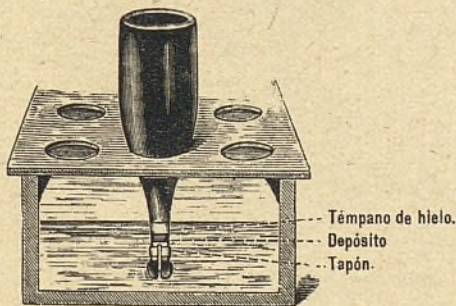


Fig. 1.ª



Fig. 2.ª

dar artículos buenos para un precio relativamente barato. Efectivamente, por el perfeccionamiento de las máquinas é instrumentos de fabricación, por la economía en la mano de obra, por su trabajo personal, los Sres. V<sup>ve</sup> BINET FILS & C<sup>o</sup> han conseguido dar á precios sumamente moderados las mismas clase de vinos que las casas de más fama.

Dichos señores han comprendido admirablemente que en los tiempos

## Cocina chic "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

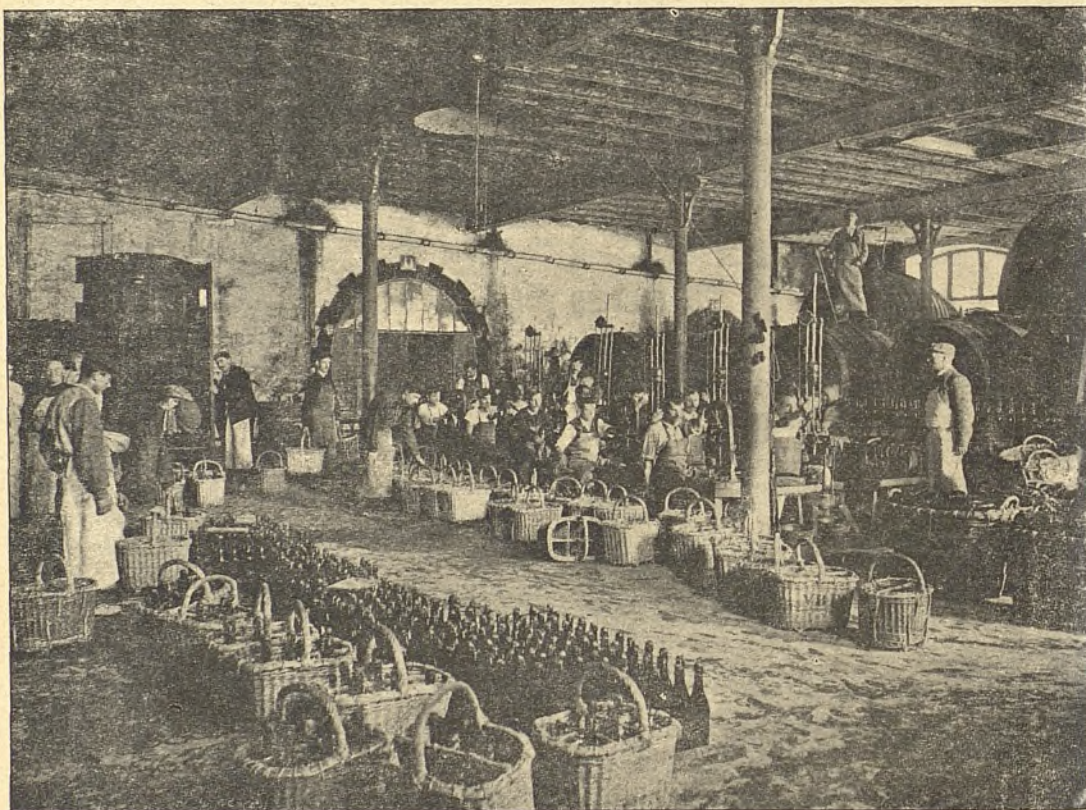


modernos es preciso reducir la utilidad y buscar una compensación en el desarrollo de la venta y el éxito ha venido pronto á coronar sus cálculos y demostrarles que no se habían equivocado. Las ventas de la Casa Binet son hoy muy importantes y van aumentando cada día.

Hasta hace dos años no había hecho nada para darse á conocer en España y Portugal, pero ha sucedido por el Champagne Binet lo que acostumbra suceder para los artículos muy buenos.

Los que habían probado en Inglaterra, en Francia, en Alemania, en Rusia los selectos vinos de la Casa Dry Elite, Brut Elite, Médaille Rouge, etc., los han pedido también en varias poblaciones de España y ante estos pedidos constantes los comerciantes han tenido que pedir precios y género á la Casa, quien ha formado entonces el proyecto de darse á conocer en España como en el Norte de Europa.

Merced á los sacrificios que ha hecho y que sigue haciendo, la Casa Binet ha tenido el gusto de ver sus vinos muy apreciados en las mejores casas de la Península, y tiene ahora la seguridad absoluta de conquistar muy en breve el mercado español.



Nosotros mismos debemos contar que estas esperanzas son muy justificadas y declarar imparcialmente que el Médaille Rouge y el Médaille Bleu de la Casa BINET, que hemos probado hace poco, nos parecen merecer los mayores honores y se colocan en primera fila de las marcas ya acreditadas en España.

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



# MENU DE COMIDA



*Huitres d'Ostende.*

*Tortue claire.*

*Petites Bouchées à la Talleyrand.*

*Suprême de soles Nonante-Huit.*

*Filet de bœuf Karatsonzy.*

*Mignonnettes de grives Edouard VII.*

*Sorbet au Cliquot.*

*Poularde truffée à la Broche.*

*Cœurs de laitues aux fines herbes.*

*Fonds d'artichauts au champagne.*

*Ananas glacé.*

*Petits Condés.*

*Mousse de Camembert.*

## Algunas Recetas de este Menú.

**Solomillo de vaca Karatsonzy.**—Solomillo de vaca asado, zócalo de patata duquesa.

**Guarniciones.**—*Champignons* rellenos de puré de coliflor, pequeños tomates rellenos de bearnesa, glaseados; pequeñas patatas holandesas, asadas con piel, rellenas de *duxelle*; hinojo al *gratén*. En cada punta del solomillo un montoncito de guisantes á la inglesa.

**Dos salsas.**—La una compuesta con la mitad del fondo del solomillo, luego fondo de ternera reducida, montada con nata y punto de pimienta paprika.

La otra, con la misma parte del fondo del solomillo, fondo de ternera; unir una reducción de vino de Porto, trabada con un poco de *arrow-root*.

**Mousse de Camembert glacée.**—Se machacan 250 gramos de Chester con un poco de cayena, 150 gramos de manteca de vaca, pasándolo luego todo por un tamiz.

Esta pasta se pone en manga con boquilla, que quede en la forma de fideos gordos, se llena un moldecito en forma de corona; póngase á cuajar entre nieve.

De otra parte, levantar la costra de un queso de Camembert, pasarlo por un tamiz fino, calentarlo un poco, añadir una buena cantidad de nata montada.

Desmoldear la bordura y ponerla en una fuente con servilleta, y en el centro se monta la *mousse* de Camembert momentos antes de servirse.

HENRI NICOLE.

Budapest, Marzo de 1908.

**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 Perigord y otras marcas, Fole-grav natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2. Madrid

**Cocina Universal “La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



**ALMUERZO****BANQUETE DE 22 CUBIERTOS**

Servido en el Hotel de Duñayturria, en la segunda asamblea de fondistas de España, en Madrid el día 21 de Marzo de 1908.

**MENU**

*Consommé perles à la Capucine.*  
*Omelette aux pointes d'Asperges.*  
*Langoustins sauce Ravigotte.*  
*Vol-au-vents de poulets à l'Allemagne.*  
*Jambon de York glace aux œufs files.*  
*Pyramide glace Vanille.*  
*Desserts fins.*

**VINS**

*Champagne «Binet»*

*Ejecutado por*  
 GREGORIO CALVO.

**EN PALENCIA****ALMUERZO**

dado por el Excmo. Sr. Conde de Garay á sus amigos políticos. He aquí el menú exquisito, servido por el magnífico Hotel Continental.

**MENU**

*Consommé Primitanier Royal.*  
*Langosta en mayonesa.*  
*Poulardas Reina Victoria.*  
*Jamón y galantina trufada à l'Aspik.*  
*Lomo de ternera mechado. Patatas doradas.*  
*Ensalada de berros*  
*Espárragos de Aranjuez Salsa holandesa.*  
*Tarteletas de mantecado de vainilla.*

**POSTRES**

*Rioja Champagne «Binet». Cognac.*  
*Licores. Café.*

FEDERICO G. SAHAGUN.

23 Marzo 1908.

Banquete servido en Fornos en honor del XIX aniversario del Cuerpo de Correos, el día 12 de Marzo de 1908.

**MENU**

*Consommé Victoria.*  
*Mayonnaise de langouste.*  
*Filet de bœuf à la Perigourdine.*  
*Mousse de foie-gras à la Gelée.*  
*Choufleur crème Gratin.*  
*Chapon de Bayonne à la Broche.*  
*Salade.*  
*Bombe. Plombière.*  
*Gâteau Regent.*

**VINS**

*Champagne «Binet».*  
*Jefe de cocina de Fornos.*  
 GEORGES COUTRIS.

**DÉJEUNER**

Servido en el Restaurant de Ulla.

**MENU**

*Hors d'œuvres.*  
*Consommé Xavier.*  
*Oeufs à la Florentine.*  
*Filet de soles à la Joinville.*  
*Médallions de bœuf à la Rossini.*  
*Cœurs d'artichauts Chatelaine.*  
*Poulardes rôties.*  
*Salade indienne.*  
*Glace Dauphine.*  
*Petits Condés.*  
*Gâteaux Moka.*  
*Chester Kake.*  
*Corbeille de fruits.*  
*Desserts.*

**VINS**

*Riscal.*  
*Diamante.*  
*Pommery Grenot.*  
*Café et liqueurs.*

M. ARRIETA.

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

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



## Algunas recetas de platos de queso.

### Pequeñas cestitas de queso á la crema.

Hacer una pasta de lenguas de gato ó de tejas, se marcan sobre placas; una vez cocidas, en caliente, se foncean pequeños moldes barquitas, y por medio de unas tijeras se recortan á fin de que todas estén completamente igual; con la misma pasta se forman asas pequeñas, una por cada cestita.

Al momento de servir, se llenan con una combinación de queso blanco, con igual cantidad de nata, azúcar y vainilla, etc.

Colocar en cada cestita las asas y guarnecer cada una poniendo en el medio una hermosa fresa, una frambuesa ó una cereza.

Servir al mismo tiempo una salsera de nata montada.

### Copa de crocante de queso.

Hacer una copa de crocante, llenarla con queso blanco y nata en iguales cantidades, más azúcar y vainilla; decorarlo con la misma combinación, puesta al *cornet*; colocar una pequeña rosa en el centro, adornarlo con nata montada; y servir el resto de nata aparte, puesto en salsera, resultando un plato de queso de los más exquisitos.

### Tartaletas de Roquefort.

Con pasta de foncear se hacen pequeñas tartaletas; luego que esté la pasta cocida, se vacían, dejándolas enfriar por completo; luego se llenan con la siguiente mezcla:

En una pequeña vasija se pone una parte de queso de Roquefort, una parte de manteca fina, una buena cucharada de nata y un poco de Raifort; se mezcla bien todo hasta que resulte una pasta especial, que queda en disposición de rellenar las tartaletas.

Sobre estas tartaletas de nuevo género se puede poner un adorno en cada una de rodajitas de pepínillo en vinagre ó de remolacha, resultando con esta última combinación un excelente *hors d'œuvre* muy original.

### Toasts de queso.

Con pan de miga se cortan rebanadas de pan en la forma que se desee, redondas ú ovaladas, pero generalmente pequeñas; se tuestan en el horno; á continuación se cubren con una mezcla compuesta de 50 gramos de queso rallado, con dos cucharadas de salsa bechamela; sazónese de sal; algunos ponen un poco de cayena, espolvorearlas con queso rallado y gratinense de momento á bonito color; estos gratinados siempre resultan mejor con el aparato Salamandra.

### Bastoncitos de Chester á la Favorita.

Con queso de Chester se cortan pedacitos de cinco ó seis centímetros de largo por uno de grueso; envolver cada pedacito con una lonja finísima de jamón de York ó de Praga, cocido, enrollarlo con una delgadísima hoja de pasta de hojaldre, terminando por darle la forma de un cigarro puro.

Dorarlos en el horno á los veinte minutos antes de servirse.

I. D.

### Toasts Victoria.

Con pan de molde se cortan rebanadas delgadísimas, en una cara se pone una lonja finísima de queso de Gruyère ó de bola, y encima otra lonja finísima de jamón cocido; encima se pone otra rebanada de pan, y cortar tartinas pequeñas. Se fríen de ambos lados con manteca fina, retirándolos á bonito color. Sirvanse de momento.

### Galletas con quesitos á la Castellana.

(ORIGINAL)

Se pasan 250 gramos de hermosas fresas por un tamiz, 250 gramos de queso de Burgos, también pasado por tamiz, peso igual de azúcar, una copa de ron; mezclar bien toda la combinación, y puesta en la manga con boquilla rizada, se llenan galletas de vainilla; encima de cada galleta rellena se coloca un fresón, espolvorear con azúcar glas y sirvanse en fuente con servilleta.

I. DOMÉNECH.

**Cocina Científica "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

## Salmón de Asturias; salsa muselina.

A MI AMIGO IGNACIO DOMÉNECH

No es mi idea querer variar de título de esta receta clásica, pero sí el de la cocina fantástica, por su presentación; será breve en esta página, y no quisiera ser molesto á los distinguidos lectores de esta popular, como ilustrada y amena revista culinaria.

Salmón de Asturias (procedente de dicha provincia); su preparación para este plato es hervida bajo las reglas del arte; la salsa muselina es conocida por su fineza y delicada confección; me abstengo de describir la receta.

La presentación de este plato fantástico lo serví á SS. MM. en el lunch-almuerzo, servido en el Excmo. Ayuntamiento de Cádiz; el adjunto fotografaba da la idea de mi plato.

El armazón es una piña hecha de hojadelata de 16 centímetros de altura; decorada con mantequilla; imitando á dicha exquisita fruta, va montada sobre un zócalo de pan frito, forma ovalada, teniendo una pendiente por los dos extremos, donde descansan los trozos de salmón. Dentro de la piña se colocan dos pequeños acumuladores con sus correspondientes bombillas; la luz eléctrica refleja á un pequeño recipiente de cristal, ó sea pecera con agua que tiene 12 centímetros de diámetro, donde se echan seis pececitos vivos de colores, que tienen de 3 á 4 centímetros; en el fondo unas pequeñas rocas de coral; la fuerza de la luz molesta á los peces, que están siempre en movimiento; el coral con la luz da un co-  
volcán, y resulta de esta  
tástico. Los trozos de sal-  
y se decoran con mantequi-  
jo hecho en forma de rejilla,  
hueco del salmón; una vez  
un pequeño *bouquet* de pe-  
salmón una capa de pere-  
locan encima con simetría  
de huevos cocidos, aceitu-  
una ramita de ensalada; en  
unos costrones de aspic

lor rojizo que parece un  
forma un bonito efecto fan-  
món se bañan con aspic  
lla, y por encima un dibu-  
con filetes de anchoas; el  
sacada la espina, se coloca  
rejil; al pie de los trozos de  
jil en rama, donde se co-  
unos langostinos, cuartos  
nas rellenas de anchoa y  
los extremos del salmón  
decorados con trufa, cla-

ra y yema de huevo coci-  
do. La salsa se sirve aparte  
y caliente. Todo es en mi-  
niatura, como verán por  
las dimensiones, y cada  
servicio (eran cuatro) para  
seis personas.

Si mi nueva creación con  
este título agrada á los respetables lectores, y usted, amigo Doménech cree digno de publicarse, presen-  
taré varios trabajos que tengo en preparación, y entre ellos uno  
caprichoso que llevará por título *La Naranja Fantástica* (plato  
frío).

MELQUIADES BRIZUELA

Jefe de cocina de la Compañía Trasatlántica.

Cádiz, Mayo 24 908.



Cocina Ideal

# "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



## SOPAS ELEGANTES

### Consommé de ave Grimaldi.

*Guarnición del consommé.*—Raíz de apio CELERI-RAVE cocido y cortado en juliana pequeña y real de confitura de tomate en pedacitos finos.

En el *consommé* de ave añadir uno ó dos decilitros de confitura de tomate.

### Consommé de ave Princesa Alicia.

*Guarnición.*—Una finísima juliana de fondos de alcachofas, doble menos cantidad que de alcachofa, de lechuga cortada de igual forma; más fideos finos en igual cantidad que de lechuga; las cocciones de estas tres guarniciones se efectuarán por separado del *consommé*.

En el *consommé* cocer una poquísima cantidad de tapioca.

### Consommé de ave á la Imperial.

*Guarnición.*—Crestas y riñones de gallo, cortadas en juliana fina, más arroz Patna (cocido éste en el *consommé* muy suavemente), y añadir guisantes frescos, cocidos por separado.

### Consommé de ave á la Italiana.

Guarnición real de diversos aromas y colores, y cortadas luego en formas pequeñas á molde.

- 1.<sup>a</sup> Una guarnición real con puré de ave.
- 2.<sup>a</sup> Una guarnición real con puré de espinacas.
- 3.<sup>a</sup> Una guarnición real con confitura de tomates.

*Consommé* de ave perfectamente clarificado.

### Consommé de ave á la Florentina.

Guarnición de huevos hilados (cocidos en el mismo *consommé* hirviendo) é igual cantidad de arroz de Piamonte, cocido aparte en *consommé*.

Al mismo tiempo servir queso de Parma rallado.

P. S. y P. M.

### Sopa crema María Luisa.

*Proporciones.*—Cuatro litros de *velouté* de ave con parte de cebada perlada; *liason* á la crema. Guarnición: cuatro cucharadas de macarrones cocidos y cortados á pedazos muy pequeños.

### Sopa crema Martha.

*Proporciones.*—Dos litros de *velouté* de ave, un litro de *velouté soubisé* (de cebollas), un litro de *consommé* claro, sin color (*liason* de costumbre). Guarnición: diminutas quenefas á la cucharilla (en farsa de ave y finas hierbas), forradas de una *brunoise*; guisantes frescos, cocidos y mondados.

### Sopa crema Marcilly.

*Proporciones.*—Litro y medio de crema de guisantes frescos, un litro y medio de crema de ave, un litro de *consommé* claro, sin color, con 125 gramos de perlas de Japón cocidas. Guarnición: dos cucharadas de pequeñas quenefas de ave.

A. E.

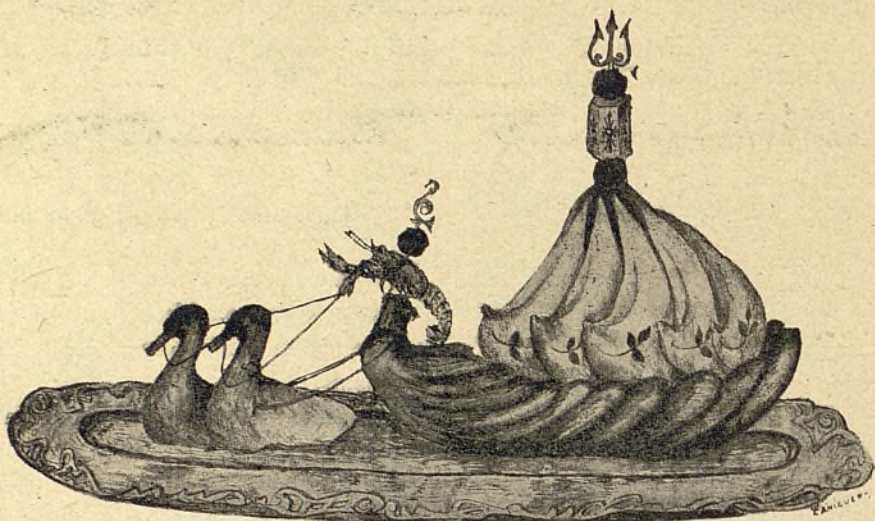
Transcripción de  
IGNACIO DOMÉNECH.

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

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

Ayuntamiento de Madrid





**Pechugas de avellana Lohengrin.**—Debido á un accidente del grabador, no salió el grabado de este plato tal y como ha sido creado y dibujado. Se notó en seguida, pero no tenía remedio en el momento. Con este motivo ha hecho otro con el mismo original, á fin de reproducirlo otra vez y dar el modelo del plato exacto.

## Fórmulas y recetas.

### Silla de ternera Víctor Manuel.

Preparar la silla de ternera, según las reglas, y bresearla suavemente, formando un magnífico fondo.

Colocarla cortada en la fuente, guarneciéndola con montoncitos de guisantes á la inglesa; *raviolis* al jugo y zanahorias nuevas torneadas; después de cocidas, salteadas con manteca fina.

Servir en salsera la cocción bien desengrasada, aumentándole una parte de media glasa con una cucharada de Jugo Maggi.

### Trucha Eduardo VII.

Cocer la trucha como de costumbre y colocarla después en una fuente sin servilleta, guarneciéndose con montoncitos de aceitunas y *champignons* sazonados de salsa nor-

manda, alternando estas guarniciones con popietas de filetes de lenguado.

Servir salsa normanda aparte.

F. GRANDI.

### Medallones Gordon-Bennett.

Blanquear hermosos fondos de alcachofas, según las reglas; después de cocidos, en cada uno se coloca en su cavidad una escalopa de molleja de ternera recién salteada con manteca de vaca *naisette*; encima, una escalopa pequeña de *foie-gras*. A continuación se napan con salsa Mornay (bechamela con queso), y gratínense ligeramente en el horno.

Colocar estos fondos de alcachofas en fuente y en forma de corona; en el fondo de la fuente, se echa una capa de salsa Perigueux,

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

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



y, por último, encima de cada medallón se guarnece con una magnífica lama de trufas. Sirvase siempre muy caliente.

PIERRE TOUCHEBOEUF.

### Mandarinas á la Algeriana.

Bordura de arroz á la Emperatriz con un salpicón cortado grueso de frutas rojas confitadas en el fondo. Desmoldear esta bordura sobre un lago de gelatina de mandarina.

Al centro de la bordura montar un copilillo de mandarinas desgranadas napadas de gelatina de las mismas, y en cúspide una mandarina entera bien glaseada.

VICTOR MORÍN.

### Chuletas de cordero á la Norion.

Chuletas empanadas á la inglesa, asadas á la parrilla, puestas en corona en la fuente, y en el centro guisantes frescos con mantequilla. Salséanse un poco con salsa Bigarade.

De esta misma salsa en salsera.

MICHEL GRATADEIX.

Budapest, Grand Hotel Hungaria 1908.

### Helado Maltaise.

Se pasan por un tamiz 500 gramos de melón bien maduro, añadirle 250 gramos de azúcar en polvo, y déjese reposar, moviéndose de vez en cuando la combinación; añadir jugo de limón, y póngase á helar.

Cuando quede bien helado, se moldea de forma baja, haciendo la colocación en el molde por capas, una de helado de melón y otra de cerezas confitadas, y antes maceradas con licor *Curaçao*, y así sucesivamente hasta que quede el molde, ó moldes, lleno; se tapan con papel, tapa y manteca y se pone á *frappar* entre nieve y sal gorda durante una hora lo menos.

Desmoldéase al momento de servir.

PUIGCÉRCOS.

### Poularde á la Milady.

Breseat una hermosa *poularde*; una vez cocida, montarla en una fuente de forma

ovalada, guarnecerla con patatas holandesas torneadas en forma de aceitunas, salteadas con manteca, más diminutas timbales de escarola.

Servir la salsa en una salsera.

*Salsa Milady*.—Tomar dos partes de salsa Alemanda al momento de servir y unir una parte de salsa de tomate magnífica y dos cucharadas de mostaza inglesa.

F. I.

### Lenguado á la Chivry.

Lenguado bien adobado y mojado con aceite fino, y se pasa por miga de pan, asándolo á la parrilla; ya asados y colocados en la fuente, se guarnece con diminutos pastelillos de ostras, moluscos á la Villeroy y croquetas de patatas.

Servir aparte una salsa Colbert que se le incorporará una cucharada de Jugo Maggi.

HÉDÉ.

### Frégolis (Petit-Fours).

Pasta de Savarín, cocida en pequeños moldes en forma de barquitas; luego de cocidos, se bañan con jarabe aromatizado de *Curaçao*; guarnecerlos con crema pastelera (puesta á la manga), también aromatizada de *Curaçao*, mezclando también un diminuto salpicón de piña de América. (anana).

E. DARENNE.

### Cajitas á la Cubanita.

(DULCE)

En una cacerola con 200 gramos de crema pastelera, se le mezclan 200 gramos de coco rallado, dos ó tres copas de caña de la Habana y cuatro claras montadas á punto de merengue; mezclada bien la anterior combinación, se le aumentan 75 gramos de azúcar en polvo.

Llenar con esta pasta cajitas de papelizado, echar por encima un poco de coco rallado que tenga un poco de azúcar mezclado, y gratínese en el horno á bonito color.

Se sirven frías, como dulce de almuerzo.

I. DOMÉNECH.

**Cocina Cómoda "La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid



## MENU

*Consommé Riche à la Royale.*  
*Filets de soles à la Normande.*  
*Petits pâtes à la Parisienne.*  
*Salmi de perdreaux S.<sup>t</sup> Hubert.*  
*Filet de bœuf Bouquetière.*  
*Aspic de foie-gras Bellevue.*  
*Cèpes à la Bordelaise.*  
*Dindonnaeu rôti au Cresson.*  
*Salade de saison.*  
*Bombe Hôtel de Londres.*  
*Desserts.*  
*Champagne «Binet».*

*Hotel de Londres & d'Angleterre.-San Sebastián.*

## DEJEUNER

Servido por el Restaurant de Ulía.

### MENU

*Hors d'œuvres*  
*Consommé à la Russe.*  
*Oeufs à la Rocaverde.*  
*Darne de saumon à la Elosegui.*  
*Pintade en cocotte.*  
*Jambon de York à la gelée.*  
*Roast-Beef à l'Anglaise.*  
*Salade à la Bella Easo*  
*Bombe glacé Tutti frutti.*  
*Petits palmiers.*  
*Gâteau Succé.*  
*Fraisie.*  
*Corbeille des fruits.*  
*Desserts.*  
**VINS**  
*Riscal. Diamante. Sidra.*  
*Pommery Grenot.*  
*Café et liqueur.*  
*Cigars-Habanos.*

Banquete celebrado en Palencia el día 22 de Marzo de 1908, en el gran Hotel Samaria, por el elemento Liberal en obsequio del excelentísimo Sr Alba, con motivo del mitin celebrado en dicho día.

## MENU

*Consommé à la Veneciana.*  
*Salmón con salsa Ravigot.*  
*Solomillo mechado à la Godard.*  
*Espárragos salsa Muselina.*  
*Capones asados à la Broche.*  
*Ensalada clauzel.*  
*Jamón en dulce con huevos hilados.*  
*Tarta moka.*  
*Postres finos.*

### VINOS

*Franco-Española. Champagne.*  
*Theopi le Rodeyer.*  
*Café. Licores. Habanos.*

RAFAEL ALONSO.  
 Dueño del Hotel.

Buffet servido en el Teatro del Principe Alfonso, con motivo de su inauguración, obsequiando á toda la Prensa y á la aristocracia Madrileña; he aquí el

## MENU

*Consommé de ave (frio y caliente).*  
**PLATOS FRIOS**  
*Pavo trufado, ternera fría, jamón de York*  
*Vaca de Hamburgo, lengua à la escarlata*  
*Emparedados de foie-gras*  
*Emparedados de jamón.*  
*Medias noches de jamón.*  
*Canapés de anchoas.*  
*Helado de vainilla.*  
*Helado de yema.*  
*Granizado de champagne.*  
*Biscuit glacé al kirsch.*  
*Refresco de limón y naranja.*  
*Rocher (helado).*  
*Café, chocolate y te.*  
*Pasteleria fina.*  
**VINOS**  
*Riscal. Saint Julien. Porto. Jerez.*  
*Champagne «Binet».*  
*Jefe de cocina y reposteria.*  
 ANTONIO SALA PLÁ.  
 Día 17 de Marzo de 1908.

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

Ayuntamiento de Madrid



## TRABAJOS REALIZADOS

PARA LA FEDERACION DE LAS SOCIEDADES

El Alba, El Arte Culinario, El Buen Deseo,  
y La Central de Camareros.

El día 23 del mes de Febrero de 1908, fueron convocados por D. José Romay, presidente de *La Central de Camareros*, los presidentes de las Sociedades *El Alba*, *El Arte Culinario*, *El Buen Deseo* y el Montepío de *La Central de Camareros*, á una reunión, que se celebró á las diez y media de la noche en el café del Callao, concurriendo los presidentes convocados, excepto el del *Buen Deseo*, que por ausencia asistió en su nombre el vicepresidente.

El Sr. Romay expuso á grandes rasgos sus proyectos de federación y creación de una Escuela de Fondistas y de Cafeteros, estando todos conformes en llevarla á la práctica, y fué nombrado presidente de las Comisiones que se nombren, así como de redactar estatutos, proyectos, etc., el Sr. Romay.

Quedando convocados para el día 9 de Marzo, en el mismo sitio y á la misma hora, á cuya convocatoria asistieron dos individuos de cada Junta directiva.

**Estatutos de la Federación de Camareros, Cocineros, Empleados de Hoteles, Cafés, Restaurants y Casas de viajeros y Sirvientes.**

### I

#### CONSTITUCIÓN

Artículo 1.º Se constituye una Federación de Camareros, Cocineros y Ayudas de Cámara.

Artículo 1.º Se constituye una Federación de camareros, cocineros y ayudas de cá-

mara, que se denominará *Federación de Camareros, Cocineros, Empleados de Hoteles, Cafés, Restaurants y Casas de Viajeros y Sirvientes*.

### II

#### OBJETO Y FINES

Art. 2.º El objeto de esta Federación es el perfeccionamiento social de los camareros, cocineros, sirvientes y empleados de hoteles, cafés, *restaurants* y casas de viajeros, y sus fines, el instructivo y el económico.

Art. 3.º El instructivo comprenderá las siguientes secciones:

1.º La fundación en Madrid de un Centro destinado á la Federación, en la cual se creará una Escuela que se denominará de Fondistas y Camareros, y en la cual se cursen las asignaturas siguientes:

1.ª Lenguas vivas: Francés, inglés y alemán.

2.ª Correspondencia mercantil.

3.ª Aritmética, cálculos mercantiles y estudio monetario.

4.ª Contabilidad por partida doble aplicada al hotel.

5.ª Geografía industrial y comercial y tarifas de transportes.

6.ª Caligrafía.

7.ª Estudio de víveres, conservas, etc.

8.ª Servicios prácticos: Menus, decoraciones de mesas, diferentes formas de servir y estudio de costumbres de los diferentes pueblos del mundo.

9.ª Higiene y educación.

10. Estudios de la creación de hoteles, cafés y *restaurants*.

11. Maquinaria aplicada á hoteles y cafés.

12. Instalación eléctrica: Forma de cui-



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

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

Ayuntamiento de Madrid



dar una instalación eléctrica, motores eléctricos, máquinas, dinamos, transformadores, acumuladores, mesas de distribución, alumbrado y mediciones.

13. Nociones elementales de medicina.

14. Cursos teóricos y prácticos de cocina, pastelería, confitería y helados.

15. Dibujo aplicado á la cocina, pastelería y repostería.

16. Estudio elemental de botánica.

17. Conferencias y exposiciones culinarias.

18. Además se cursarán aquellos estudios que el Consejo directivo de la Federación creyese conveniente en beneficio de los socios.

19. El Reglamento del Centro y Escuela será hecho y modificado, según las circunstancias, por el citado Consejo.

20. Se creará también una biblioteca para recreo é instrucción de los socios.

El fin económico abrazará:

1.º Secciones de jubilación por edad avanzada é imposibilidad permanente para el trabajo.

2.º Defensa de los derechos de los asociados, y

3.º Creación de Cooperativas, si así lo creyese necesario el número de individuos asociados.

(CONTINUARÁ).

## LEYENDO Y CORTANDO

### Nuevo procedimiento de conservación de los frutos.

Los frutos para consumo de mesa que se recolectan antes de la madurez para evitar la putrefacción y, por lo tanto, para que puedan exportarse con más garantías de conservación, tienen el grave inconveniente de ser insípidos, además de que no llega á conseguirse el objeto, puesto que la causa de la putrefacción son diversos hongos cuyos gérmenes se hallan sobre la superficie de la fruta y evolucionan apoderándose de la parte carnosa de ésta con independencia de que esté ó no completamente madura.

Para la industria de la exportación de frutas es de un gran interés cualquier procedimiento de conservación económico que dé resultados positivos, y entre los muchos que se han ensayado, el de la sumersión en disoluciones de formol ha tomado carta de naturaleza en Inglaterra y es de los más sencillos que pueden practicarse.

El procedimiento ha sido ensayado en el Laboratorio de Rew, y ha dado excelentes resultados en la conservación de las ciruelas, fresas, uvas, grosellas y peras, retrasando la putrefacción de cinco á diez días. El ensayo hecho sobre manzanas ha tenido un éxito mu-

cho mayor, puesto que se ha conseguido que la duración de la fruta completamente sana sea desde la última semana de Agosto hasta fin de Noviembre, mientras que el lote de manzana testigo, que no fué tratado por el procedimiento, no duró más que una semana. Hay que tener en cuenta que para que la experiencia resultase completamente verídica, las manzanas que se escogieron para el ensayo estaban ya invadidas por hongo, que produce en ellas la putrefacción, lo cual se averiguó por un análisis microscópico.

El procedimiento consiste en introducir las frutas en una disolución formada por 48 litros de agua y un litro y medio de formol del comercio al 40 por 100. La inmersión se hace colocando las frutas en una cesta ó saco de mallas anchas, introduciéndolo en la disolución que se haya depositado en una vasija de barro ó madera. La duración de la inmersión debe ser de siete á diez minutos, dejando después escurrir la fruta y tendiéndola sobre heno ó paja seca para que absorba el exceso de humedad y se seque.

La concentración de la disolución no disminuye por una serie de inmersiones y, por lo tanto, mientras haya líquido suficiente para cubrir por completo las frutas que en él se inmergen, puede seguir utilizándose.

**Cocina Rápida "La Cocina por Gas,**

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

Ayuntamiento de Madrid



En Inglaterra este procedimiento se va generalizando, y está admitido sin que hayan puesto reparo alguno las autoridades con respecto al peligro de intoxicación por el formol, que en las cantidades mínimas que puede quedar adherido en la superficie de las frutas, es completamente inofensivo. De igual manera, en nada perjudica el aroma y buen aspecto de las frutas tratadas, como no se nota sabor desagradable alguno, ni acción tóxica, en la miel natural de abejas, que, en opinión de los químicos, se conserva sin entrar en fermentación merced á mínimas cantidades de ácido fórmico que las abejas segregan para conservar sus reservas alimenticias.

La acción anticriptogámica del formol es tan intensa, que el doctor Perrier ha conseguido obtener un zumo ó mosto de manzanas infermentescible con solo lavarlas con un líquido antiséptico á base de formol. Indudablemente, los gérmenes de la fermentación y de la putrefacción de las manzanas se hallan en la superficie del fruto, y una vez que se destruyen por el antiséptico, falta la levadura necesaria al zumo para que se desdoblen las materias azucaradas en alcohol y ácido carbónico, igualmente que la ausencia de los hongos, que producen las alteraciones pútridas, le preservan, conservándole por espacio de un período más ó menos largo, según la duración de los efectos del tratamiento.

JUAN GAVILÁN.

## PUBLICACIONES NOTABLES

Hemos recibido *La quinta ración de artículos*, del insigne doctor Thebussem, Cartero honorario de Madrid, Profeso de la Orden de Santiago y Gran Cruz de Alfonso XII, autor también de la *Mesa moderna*, que seguimos publicando desde el primer número de nuestra revista. La última obra del ilustre

Thebussem es otra de las muchas pruebas de ingenio agudo de tan eminente escritor, dándole además gracias muchas por su distinción hacia nosotros.

El sumario de tan importante libro es bajo los siguientes capítulos: «Gastronomía» (que publicaremos en EL GORRO BLANCO, á la terminación de *La Mesa moderna*); «Correos»; «Cervánticos»; «Gramática»; «Crítica literaria»; «Historia»; «Varios»; «Carta de D. Manuel de Foronda».

Hemos recibido también *El Viajero*, revista mundial ilustrada, órgano de la Sociedad de Fondistas de Barcelona, correspondiente al número de Marzo del presente año; esta publicación, notamos en cada número que recibimos su prosperidad, más nutrido su texto y grabados, todo hermoso; lo celebramos muy de veras. He aquí el sumario de de uno de sus últimos números:

«Nuestros Hoteles. Hotel París.—Aniversario, por la Redacción.—Automóvil náutico. Casa Mayoral.—Barcelona y sus bellezas.—Palacio de la música catalana.—Nuestra Revista, por R.—El duque de Zaragoza conduciendo los trenes «Express», por A. Pulin. Circular. A los fondistas de Cataluña.—El Velódromo de las Arenas.—El mejor campo de foot-ball del mundo.—La perla de Cataluña. Monserrat.—Mar Chica.—Los juegos olímpicos de 1908.—Andar y ver. Maravillas del automovilismo.—Lourdes en el año 1908, por M. de Torres.—Navegación aérea. El Naveaeromóvil, por J. Asensio.—Un aeroplano danés.—El ferrocarril del atlántico al Pacífico.—*Sports* de invierno.—Recuerdos de un viaje á Suiza.—La vuelta al mundo en automóvil, por N. N.—Asociación de Fondistas y Similares de España, por Enrique Martín Cardeña.—Dónde se come más carne.



Cocina Moderna

“La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid



Bibliografía.—Los trenes y la Radiotelegrafía.—Noticias.—Anuncios.»

I. D.

## El azúcar eléctrico.

Los antiguos azúcares.—Azúcares de caña, de árbol, de fruto, de hoja, etc.—Los falsos azúcares.—La glucosa.—Sus diferentes compuestos.—La disminución del precio del azúcar y el aumento del cultivo de remolacha.—Las falsificaciones inútiles.—Un nuevo azúcar.—El azúcar Walther.—Agua, ácido carbónico y electricidad.—Explicación de este descubrimiento.—¡Azúcar hecho con nada!

Conocíamos el azúcar de caña y el de remolacha y además los azúcares sacados del sorgo, de los troncos de palmera, de álamo y de arce, de las raíces de rubia y de angélica, de las hojas de viña y de melocotón, de los cereales, de los frutos y, por último, de la miel; pero confieso que desconocía, ayer todavía, el más extraordinario de todos los azúcares: el azúcar eléctrico.

Y no sin asombro he leído su acta de nacimiento en un periódico alemán dedicado á los descubrimientos de la ciencia. Parecía, en efecto, que la baja reciente de los precios de venta de esta especie alimenticia debiese protegerla más eficazmente que todas las leyes contra las numerosas falsificaciones que algunos saben descubrir para dar á nuestros estómagos la ilusión de los alimentos, pero no su substancia.

Debía esperarse que, en lo sucesivo, los fabricantes especiales podrían renunciar sin demasiadas pérdidas al empleo de las glucosas para el azucarado de los licores, jarabes, confituras, etc.

Y no hubiera sido un mal, porque, como es sabido, las glucosas se componen bastante diversamente de almidón y ácido sulfúrico, de maíz, de madera de pino rociada con ácido clorhídrico, y algunas veces de uva; y los hom-

bres á quienes el análisis de nuestros géneros de consumo preocupa mucho más que su mejoramiento, han podido descubrir un poco de todo en esas glucosas, arsénico, plomo, cobre, cal, cloruro de calcio, sulfato de magnesia, sales de barita, etc.

Evidentemente esas substancias heterogéneas no se encontraban en el azúcar de glucosa en tales cantidades que pudiesen ser nocivas; sin embargo, allí estaban; y puesto que el azúcar verdadero es hoy barato, contentémonos con él.

Y contentémonos tanto más gustosos cuanto que la baja del precio de una materia nutritiva conocida de nuestros ascendientes más antiguos y presentada hoy por nuestros higienistas modernos como un excelente reconstituyente para las fuerzas musculares del hombre, va á permitir á nuestros agricultores multiplicar con provecho sus cultivos de remolacha.

Más remolacha en el azúcar y menos glucosa, parece que debiera ser para los amantes de *canards* un mejoramiento de que los consumidores más difíciles pudieran confesarse definitivamente satisfechos.

Y justamente en este momento es cuando el señor Julius Walther, un ruso, lanza, no al comercio todavía, sino en los periódicos científicos, un nuevo azúcar, un azúcar sintético obtenido con un poco de agua, de gas y de electricidad.

Lo mismo que las primeras materias empleadas por Mr. Walther, el método de síntesis es muy sencillo; pero se describe sabiamente con cifras algebraicas, cuya lectura cansaría bien pronto á mis lectores, y voy á intentar el poner en claro las explicaciones del ilustrado moscovita.

Las pilas eléctricas especiales de que se ha valido Mr. Walther, tienen sus polos positivos ó *ánodos* formados de hilo de platino de un diámetro de dos milímetros. Los polos negativos ó *cátodos*, están compuestos de telas de hierro recubiertas de arcilla rojas y de pla-

Cocina

Fácil

## “La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid



cas de platino, mercurio, hierro ó *silicatos de alúmina*. Un *diafragma* de arcilla y una lámpara eléctrica para calentar el polo positivo, completan la instalación.

Para fabricar azúcar con esta pila, el inventor comienza por proveerse de primeras materias, creando el *ácido carbónico* por medio de una reacción de *ácido clorhídrico* sobre mármol.

Satura el agua de este ácido carbónico y después la electriza con una corriente de dos voltios, corriente que se aumenta de modo progresivo hasta la intensidad de 0,75 amperios. A este ganado de electrometría se forma el *ácido oxálico*, después el *ácido tártrico*, y, por último, el *ácido cítrico*.

Cuando este último ácido se desprende, elébase la fuerza de la corriente á 5 voltios y 3 amperios para obtener *hidratos de carbono*.

Estos diferentes compuestos se hallan en las glucosas, y los *hidratos de carbono* equivalen á las glucosas de uva, las más raras, pero las mejores de todas las glucosas. Basta con continuar la experiencia elevando siempre el voltaje de las pilas eléctricas para fabricar azúcar más y más rico, formándose las materias azucaradas ó el *carbono* únicamente por la acción de la corriente sobre el agua saturada de ácido carbónico.

He aquí, pues, cómo es este nuevo azúcar, ó para ser absolutamente exactos, esta nueva glucosa de uva. Si esta falsificación viene á agregarse á muchas otras, ofrece á lo menos en su ejecución sintética por medio de la electricidad un singular elemento de curiosidad para las gentes instruídas y aun para los indoctos.

Y si los antiguos pueblos conocieron el verdadero azúcar de caña, si conocemos ya el azúcar de remolacha y el falso azúcar de glucosa, faltábanos por conocer éste, un azúcar hecho con nada, un poco de agua pura, gas invisible y electricidad impoderable.

PIERRE CALMETTES.

LA DIRECCION

## Vocabulario culinario.

**MECHAR.**—Es introducir en una pieza de carne ó pescado tiritas cortadas de tocino, jamón, trufas, lengua ú otros ingredientes.

**MOLDE CHARLOTA.**—Es un molde liso, sin dibujos, redondo y alto.

**PICAR.**—Se dice de toda clase de ingredientes que sea preciso cortar menudamente con cuchillo.

**PICATOSTES.**—Los picatostes sirven generalmente para tomar chocolate ó bien huevos pasados por agua. Son pedazos de pan delgados de ocho centímetros de largo por tres de ancho remojados en leche y fritos con manteca de vaca ó de cerdo.

**REINA.**—En cocina se emplea este nombre para todas las composiciones en que entra leche en su confección; en una palabra, en todos los manjares blancos.

**SALSEAR.**—Cubrir un trozo de carne ó pescado con una salsa cualquiera.

**SAZONAR.**—Echar sal ó especias en cualquier salsa ú otra clase de guiso.

(Continuará.)

I. D.

## 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.

\*\*\*

Para el próximo número 22 de EL GORRO BLANCO, se publicará con grabado de Julián Lahiguera, el plato de pastelería «El Quixote», receta de Teodoro Bardaji, con doce recetas más de pastelería y *petits fours*, Menu de comida explicada, sección de platos de huevos, una esta recetas con grabado, original la receta de de Francisco Patiño; completando el número otros trabajos interesantes de varios autores nacionales y extranjeros.

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)

*comer é beber en tiempo conveniente, assi que non sea temprano nin tarde; é que non coma si non quando obiere sabor (apetito), é de tales cosas que le tengan recio é sano é non le embarguen el entendimiento.*

La verdad es que las leyes de la cortesía y de la finura han derogado el sabio precepto de las *Partidas*, y la verdad es también que si en otros siglos bastaba al regio viajero la *mens sana in corpore sano*, ahora le es indispensable el talento claro, la educación esmerada y la salud de hierro, que, por fortuna suya y de la patria, adornan al joven monarca Don Alfonso XII, orgullo y esperanza del solio castellano.

### POSTRES

Para que guardasen armonía con lo que acabo de cocinar, bastaba un puñado de bellotas. A dicho fruto han de parecerse los secos y avellanados renglones siguientes:

☛ A los yantares obligatorios han reemplazado los yantares voluntarios.

☛ A los reyes que exigían convites y dinero, reyes que convidan á comer y que dan abundantes limosnas.

☛ A los pueblos tristes y yermos por los viajes reales, pueblos que se alegran y enriquecen por el movimiento y gastos que originan estos acontecimientos.

☛ A los magnates empobrecidos por obsequiar al Monarca, magnates que le obsequian sin amenguar su fortuna.

☛ Al tropel de cocineros, semejante á un ejército, los cocineros indispensables para el buen servicio de la mesa.

☛ A las veneras dejadas por el Príncipe, como recuerdo del viaje, para su distribución entre los que no hubiesen sido mercaderes ni oficiales mecánicos, veneras que el mismo Príncipe coloca sobre el pecho del comerciante más activo ó del obrero que por más tiempo ha ganado el pan con el sudor de su rostro.

Yo respeto la libertad de que cada cual ame la época que más le agrade, ya sea la presente ó ya alguna de las que pasaron. Sin embargo, me hacen reír de corazón las personas que tienen la costumbre de vituperar terca y tenazmente á los siglos que nos precedieron, sin calcular quizá que dichos siglos vienen á ser como la base ó cimiento de este en que vivimos. Si es lícito comparar al tiempo con un antiguo y frondoso árbol, no saludemos con maldiciones á las

toscas raíces de aquél cuyas flores y cuyos frutos sirven de recreo y de alimento á la generación que bebe y yanta en el siglo décimonono.

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Huerta de la Cigarra (Medina Sidonia), 15 de Marzo de 1877 años.

### V

#### La Mesa libre en el Estado libre.

Al honorable Dr. Thebussem.

Señor doctor: Las cocinas de S. M. el Rey Don Alfonso XII (q. D. g.) están de enhorabuena. Hoy, como el año último, han merecido la honra de que el sabio extranjero que vive entre nosotros, para bien de las letras, dedique su vasta erudición y sesuda crítica á la campaña gastronómica que, con motivo del viaje primero de mi augusto amo, reñimos hace poco en mar y tierra los que sirven su mesa y ramillete bajo las órdenes del gran maestro de guisar don Carlos Cuadra.

Si á las cartas del año anterior, que aparecieron en el acreditado periódico á que dirijo ésta, me atreví á replicar en tono de defensa por alguna de sus apreciaciones que no estaban de acuerdo con mis principios, hoy renuncio al atrevimiento de responder, pues sólo plácemes y vitores han recibido en estas cocinas sus acreditados juicios sobre los *Yantares y Conduchos* del tiempo actual, comparados con los conduchos y yantares de los monarcas de otras épocas. Entonces discutíamos materias discutibles, con no poco provecho, según usted consigna justisimamente, del arte culinario en general y de las mesas reales en particular. Ahora no es á polémica á lo que cito á usted, señor doctor, sino á que me ayude, con el peso de su discreción y fama, en la tarea que me propongo emprender de subvertir el orden establecido por rutinas absurdas en la mesa moderna.

Esto de subvertir el orden no podrá menos de parecer extraño en boca de un súbdito del Rey, sustentador sincero de todos los órdenes; amigo apasionado de toda tradición y rancia costumbre; humilde personalidad que, en sus cortos alcances, cree menos peligrosa la prosecución tranquila de un mal establecido, que la introducción impremeditada de un bien poco estudiado. ¿Cuál, pues, no será la justicia de mi disidencia, cuando, á pesar de que abundo

(Continuará.)

Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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