

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

## PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

## SUMARIO

**CRÓNICA.**—El azafrán.—Formulas y recetas: Escalopos de langosta Enna Victoria, espárragos á la italiana, filetes de lenguado á la fama, Huevos crudos, Huevos Arlequín (original).—Muy importantísimo.—Almuerzo á Malagarriga y De-deu—Banquete á Luça de Tena.—Rotisserie Sportsman en Buenos Aires: filetes de brotola Vendome.—Supremas de polluelos Eduardo VII.—Medallones de solomillo á la Alsaciana.—Menú de Almuerzo explicado: Pollo salteado á la Mascagni, Chateaubriand á la Sportsman, frambuesa en sorpresa á la Lucifer.—Almuerzo y comida, servicios á bordo del vapor «Antonio López» de la Compañía Trasatlántica.—Barcelona: Exposición nacional del arte Culinario para 1910.—Pastelería elegante: Granulado de chocolate, Tarta musical, Bizcocho de nueces, Brioche á la inglesa, Queso de Gruyère.—Recetas de cocina casera (pedidas): Bacalao á la purru-salsa, Potaje de bacalao y garbanzos, Albondigas de bacalao, Besugo asado, Besugo en salsa á la española, Besugo á la Vizcaina, Besugo al vino blanco, Anguila á la tártara, Anguila en salsa de tomate, Pescadillas fritas á la sevillana, Bonito á la Asturiana, Morcillas de arroz.—La Alimentación y el régimen.—Menú de Banquete en honor del Archiduque Joseph.—Banquete en el Hotel Cecil de Sevilla.—Banquete en honor del Alcalde de Medina del Campo.—Menú de lujo.—Banquete en la Embajada de Francia.—El origen de las patatas «saufflées» A los lectores.—La mesa moderna (continuación).

## CRÓNICA

### EL AZAFRAN

Originaria de Oriente, esta planta bulbosa, de la familia de las irídeas, fué trasportada por los árabes á nuestro suelo.

Aquí, en España, se cultiva en grande y con positivos resultados, utilizando los estigmas, que constituyen un artículo de primera en el comercio.

Aunque hay varias especies, algunas de ellas no determinadas aún, nos concretaremos en estas líneas á tratar únicamente del azafrán cultivado, por la importancia de su excelente producto.

El azafrán necesita clima templado y terrenos más bien sueltos y secos que fuertes y húmedos, porque la humedad puede acarrear la pobredumbre de la raíz en invierno.

Las mejores tierras son las ligeras, un tanto calizas y sin que sean muy fértiles. Para preparar el terreno se le limpia bien y se le dá una cava profunda.

Cocina

Fácil

**“La Cocina por Gas.”**

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



La plantación se hace por Mayo y Septiembre, de manera bien sencilla: se depositan las cebolletas á la distancia de 3 á 5 centímetros unas de otras con el pitón ó brote hacia arriba en la parte inferior de cada surco. Estos tendrán de 16 á 18 centímetros de profundidad y estarán á igual distancia entre sí. Las cebollas han de ser sanas, haciendo caso omiso de las muy puntiagudas y desechando las magulladas, atacadas de insectos, podridas ó privadas de sus túnicas exteriores.

Cuando llega el tiempo de la recolección, la flor se recoge todos los días por la mañana, cesando esta operación así que desaparece el rocío, y el modo de recogerse es el de cortar las flores con la uña, colocándolas en cestitas, que en casa se desocuparán sobre lenzones ó tableros á fin de orearlas.

Se separán lo más pronto posible los estigmas de la flor, porque si las flores se marchitan, la separación es más dificultosa, y si se corrompen, se altera el estigma y así no debe presentarse al comercio.

Una vez despinzado y oreado el azafrán, se procede á la desecación, cuya operación se ejecuta al sol, á la sombra ó al fuego; éste, cuando es muy vivo, es perjudicial. Lo esencial es que el calor del hornillo sea moderado, igual al del sol, y evitar el humo, que daría una calidad detestable. La disminución de peso que resulta de la desecación es proximamente la de cuatro quintos.

El azafrán se conserva en vasos herméticamente cerrados. También suelen emplearse cajas de madera, sacos ó pellejos depositándolo cuidadosamente por capas ó lechos, alternados con hojas de papel. En otras partes emplean para esta conservación vejigas de cerdo, á las que se ha dado por fuera un baño de aceite, y además envueltas en un saco de lana que las cubre exactamente.

Un azafranar dura en buen estado tres años, recogiendo en todos ellos las flores en la forma dicha; advirtiéndose que la cosecha del primer año suele ser, cuando más, el tercio de la del segundo y tercero. Al cuarto año se arrancan generalmente las cebollas para plantarse en otro lugar. Después de oreadas, se conservan en paraje seco y fresco, extratificándolas, si se quiere, entre tierra ligera y seca, donde ni pueden vegetar, ni pudrirse, ni secarse.

La cebolla del azafrán está expuesta á varios accidentes y tiene sus enemigos. Un hongo parásito, el *zhizoctonia crocorum*, que está compuesto de pequeños filamentos azulados ó violáceos y ofrece de trecho en trecho unos tuberculitos, ataca á los bulbos, viviendo á costa de su substancia. Las hojas atacadas palidecen en primavera y estío y las flores se ponen amarillas ó blanquecinas. A esta funesta alteración se le dá el nombre de *muerte*, y el remedio conocido y mejor es arrancar los bulbos infestados y los de su alrededor en un perímetro bastante extendido.

La cebolla del azafrán padece otras dos enfermedades: el *tumor*, que es una protuberancia prolongada en la parte lateral del bulbo, y la úlcera ó gangrena seca, que resulta de la alteración de la fécula de la cebolla, siendo

## Cocina Económica “La Cocina por Gas.”

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



contagiosa. Para remediar estas dos enfermedades, se cortan hasta lo vivo las úlceras ó excrecencias. Los topos, ratones y ratas causan también daño en las azafranares.

Los usos domésticos del azafrán son más numerosos que los de la medicina. Sirve, como es sabido, para condimentar ciertos alimentos, para colorar las pastas de fideos y macarrones, las salsas, cremas, bizcochos, manteca, quesos, etc. Los confiteros y destiladores lo emplean para las confituras, conservas y licores, consumiéndose también en la tintorería y otros oficios. La medicina lo considera como emenagogo: anodino y estomático, y obra esencialmente por su parte olorosa, que si es agradable, no siempre se respira mucho tiempo sin daño.

## FÓRMULAS Y RECETAS

### Escalopas de langosta Enna Victoria

Se cuece una langosta, una vez cocida se la despoja de la cascara y se corta en escalopas.

Machacar en el mortero un trozo de salmón cocido, hasta transformarlo en pasta muy fina entonces se le incorpora un poco de salsa bechamela y se sazona con sal cayena y nuez moscada, se mezcla bien y se pasa por un cedazo; con ésta farsa se napan las escalopas por los dos lados y se empanan friendolas en abundante manteca de cerdo momentos antes de servir las.

Marcar una bechamela clarita dejandola reducir á la mitad, habiendole añadido salmón picado muy fino á fin de que la salsa tome gusto; una vez que está reducida se pasa por una estameña, se le agregan unas yemas de huevos y se monta con manteca de vaca poniendola al baño maria hasta el momento de servirla. Esta salsa debe tener un bonito color de salmón.

Con pan de molde se modela una concha algo grande la cual se frie en manteca á bonito color dorado.

Se tendran preparados y cocidos de antemano unos cangrejos grandes y abundante perejil frito.

En el centro, de una fuente redonda con servilleta se colocará la concha, sobre ésta y en forma de corona las escalopas de langosta, en el centro en forma de pirámide perejil frito y al rededor de la concha

se guarnece con los cangrejos, poniendo entre cangrejo y cangrejo un montoncito de perejil frito.

La salsa se sirve aparte.

H. HERRAIZ.

### Espárragos á la italiana.

Despues de cocidos se espolvorean por la parte verde con queso de Parma rallado y sobre éste manteca de vaca; que esté un poco quemada en la sartén.

### Espárragos á la Española.

Puestos en la fuente después de bien cocidos, con una guarnición de huevos escalfados con los que cada comensal se hace la salsa, añadiendole sal, aceite y vinagre, y un poco de pimienta.

### Filetes de lenguado á la Fama (Renomme).

Se sacan los filetes de lenguado y se mecharan, la mitad de estos con trufas y la otra mitad con lengua á la escarlata. Una vez sazonados con zumo de limón se saltearan con manteca de vaca momentos antes de servirse.

Se colocan en una fuente en forma de corona y en el centro se pone una guarnición de trufas salteadas con vino Madera con unos pequeños filetes de lengua á la escarlata, salsearlos con salsa funet hecha con

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

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



los desperdicios de los lenguados y dentro de ella unas trufas y lengua á la escarlata cortados á cuadritos muy pequeños.

ADOLFO SOLICHON.

### Huevos crudos.

Solo así me gustan.

En una copa echo la yema y la clara de un huevo fresco y con una cucharilla y un polvito de sal molida, lo revuelvo y lo bato hasta que se me canse la mano.

Después lleno la copa con un néctar que se cria en España y que se llama Jerez y vuelvo de nuevo á batir y agitar la mezcla. Sin dejarlo reposar y sin mirar su color que no tiene nada de bonito, me bebo de un trago el contenido de la copa, desde que hago eso dos veces al día, mis músculos parecen de acero y mis ojos lo ven todo de color de rosa.

Paris 1870.

CHARLES MONSELET.

### Huevos Arlequín.

ORIGINAL

En una pequeña cacerola con manteca de cerdo se rehogan dos ó tres chalotas con igual cantidad de jamon magro cortado á cuadritos, luego de terminada esta opera-

ción se rocía con vino añejo y hágase reducir, mientras se le incorporan trufas y chaignon picados, mojandolo con parte de salsa á la española y de tomate, un poco de manteca de vaca, hacer cocer esta salsa guarnición durante cinco minutos.

Al momento de servir, se tendran preparados convenientemente huevos escalfados que se colocarán en la fuente puestos cada uno encima de un costron.

Cubrirlos con la salsa guarnición y sirvanse bien calientes, un poco de perejil picado por encima, guarnecer el borde de la fuente con rodajas delgaditas de limón.

JOSÉ OBRADORS

## Muy importantísimo

Con el número de hoy acompañamos un prospecto del famoso farmacéutico de Barcelona Dr. Callol, referente al Elixir de su invención, cuya lectura recomendamos eficazmente á nuestros lectores por ser de interés á todas aquellas personas que padecan de NEURASTENIA, ANEMIA, FALTA DE APETITO Y DEBILIDAD GENERAL.

## ALMUERZO DEDICADO

á

MALAGARRIGA Y DE-DEU

EL DIA 11 FEBRERO 1909

= MENU =

Consommé riche en tasse  
Hors d'œuvre  
œufs meulés á la Polignec  
Supremes de sole Victoria  
Chapons de Bayonnes poelés Banquiere  
Cœur de filet de boeuf á la broche  
Pommes Anna  
Bombe Melusko  
Gâteau Suzette  
Desserts  
Café.-Liqueurs  
Vins: Rioja Alta 1897  
Grave Heredia  
Champagne Binet  
Servido por el Restaurant Ideal-Room.

## BANQUETE

EN HONOR

DE

LUCA DE TENA

= MENU =

DIA 1.º DE FEBRERO DE 1909

Consommé Monte-Carlo  
Petites Timbales Financiere  
Saumon froid á la gelée de Champagne  
Poularde de Bresse á la Chevaliere  
Mousse de Jambon de York au Porto  
Fonds d'Artichauts á l'Italienne  
Culssot de Chevreuil Grand-Veneur  
Salade Riviera  
Gâteaux Mascotte  
Biscuit glacé aux violettes  
Desserts  
VINS  
Marqués de Riscal  
Santernes López Heredia  
Champagne Binet  
Café et liqueurs

Cocina Racional "La Cocina por Gas."

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



# Rotisserie Sportsman en Buenos Aires



## MENU DE 25 CUBIARTOS

*Melón Frappe [au Vieux Jerez.  
Salami du Gotha.  
Cornets de Jambon Westphalie.  
Rossolnik,  
Consommé Madrilène donble glace en Tasse.  
Filets de Brotola Vendôme.  
Supreme au Poussin Edouard VII.  
Medaillons de Filet de Boeuf Alsacienne.  
Flan de Chnmpignon Frais á la Crème.  
Aiguillettes de Caneton Montmorency.  
Asperges Polonaise.  
Coupes Petit-Duc.  
Corbeilles Friandes.*

JUAN SICRE,  
*Jefe de Cocina.*

## Recetas de algunos platos de este menú.

### Filetes de Brotola Vendome.

Se escalfan estos filetes con cocción de champignons y una copa de cligout, sal pimienta molida y nuez de manteca. Una vez estén escalfados, se colocan en una cocotte de barro en forma ovalada, (de preferencia siempre una cocotte de metal blanco.)

Reducir un poco la cocción y montarla con manteca de vaca, salsear los filetes de Brotola y glacearlos vivamente á la salamandra.

Se preparan costrones del grandor de monedas de 10 centimos en pan, dorandolo con manteca.

Se preparan escalopas de tuetano de vaca del grandor que los costrones de un centímetro de espesor, escalfarlos en comsone.

A cada filete se le pone un colstron y encima de este una escalopa de tuetano, un poco de glasa sobre el tuetano y un pequeño montecito de finas hierbas encima de cada uno.

Estos filetes de pescado bien hechos, resulta un plato de los más soculentos.

Sirvanse inmediatamente de terminada la cocción.

### Supremas de Polluelos Eduardo VII.

Se toman dos polluelos bien frescos, y retirar delicadamente los filetes, quitando los nervios inclusive á fin de que al saltarse no se doblara por completo, suprimir el hueso de las alas.

Untar de manteca de vaca un plato de saltar, la mitad manteca de cerdo y mitad manteca de vaca, colocar encima las supremas.

Se hacen saltar á fuego vivo, enseguida se retiran las supremas del plato de saltar retirar parte de la manteca y echar una cucharada pequeña de Curry y una copa de vino Cherry y tres ó cuatro cucharadas de fondo de ternera, hacerlo reducir vivamente y con precaucion pues este fondo resulta bastante cargado de manteca y se estropearia facilmente.

Se preparan igual cantidad de fondos de alcachofas que de supremas y arreglarlos de forma que los filetes queden bien unidos.

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

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



Una cola de cangrejos por reemplazar al hueso de las alas ó «manches». Salsear con su salsa, en cada suprema se pone una gran rodaja de trufa glaceada.

Por encima de las supremas se echa en forma de lluvia pimienta de Calahorra cortada á cuadritos como granos de arroz.

#### Medallones de Solomillo á la Alsaciana.

De un centro de solomillo se cortan unos medallones bien redondos y espesos. Salteanse vivamente con manteca de vaca desglasearlos con vino del Rhin y fondo de ternera liado, reducirlo á punto como por una salsa chateaubriand.

De otra parte se saltean escalopas de foie-gras con manteca, cortados exactamente de la misma circunferencia que los medallones del solomillo.

Se montan en una fuente redonda y encima se colocan las escalopas de foie-gras y sobre este un lecho grande de trufas.

Como guarnición, patatas torneadas al diente de ajo forma pequeña dorandolas con manteca bien jugosas y costrillantes.

JUAN SICRE,  
Jefe de Cocina.

De la Realista culinaria La Gastronomía de Buenos Aires  
número 150. Enero, 1907.

## Menú de almuerzo explicado.

### FINAL

#### Pollo salteado á la Mascagni

Se escoge un pollo tomatero y se prepara según las mejores reglas para saltearlos vivamente con aceite fino y manteca de vaca en partes iguales, chalota picada, jamón á cuadritos. Al empezar á tomar color se rocía con vino Marsalaa y se reduce, luego se le aumenta una cucharada de confitura de tomate y jugo de ternera, terminar la cocción metiendolo un poco en el horno.

Preparar una guarnición de pequeñas croquetas de arroz con bastante parmesan, éstas se modelaran en forma redonda y pequeñas friendose de momento.

Se prepara un pan de espinacas y otro de zanahorias, una vez esten cocidas y frias se corta en forma de medias lunas pequeñas. En una fuente de metal blanco amplia, se forma la colocación alternada en todo el borde de la fuente, (borde interior) una media luna de espinacas y otra de zanahorias colocación de plano juntándose al mismo dibujo á modo de un tapizado. Hecha esta colocación se glacea con glasa por medio del pincel, y meterlo un poco en el horno abierto.

Momentos antes de servir, se coloca el pollo en el centro de la fuente (sin que toque la guarnición que acabamos de poner, añadir á la salsa una ó dos trufas picadas y esencia de las mismas y se vierte con cuidado por encima del pollo.

En los dos extremos de la fuente se colocan dos montones de croquetas parmesan recién fritas.

#### Chateaubriand á la Sportsman.

Cortar un chateaubriand por persona y se le hace un corte de plano con un cuchillo pequeño á modo de un agujero y dentro de este se introduce una escalopa de foie-gras.

Preparar unas patatas auna en la forma, variandolas por una guarnición de judías verdes á lá inglesa, coriadas en filetes, se comienza por una capa de patata en el fondo y una de judías verdes encima, y sobre esta otra capa de patatas, sazonomiento y cocción en el horno.

Al momento de servirse colocar las patatas bien moldeadas en la fuente, por el alrededor se colocan los chateaubriands con una rodaja de trufa encima de cada uno, mas una pequeña escalopa de tuetano escalado encima, rociarlos con un poquito de jugo montado con manteca fina y zumo de limón.

#### Frambuesa en sorpresa á la Lucifer.

Se marca una caja con galletas de vainilla enganchando las galletas con caramelo neper la parte exterior con merengue italiano y avellana pulverizada, se mete un poco en el horno á fin de que se seque ponerla en el centro de una fuente de metal blanco, llenar la caja un poco más de la mitad con frambuesas maceradas de licor Benedictino; cubrirlas con helado de vainilla gue; y por último sirvase inmediatamente rociandolo con coñac ó ron presentandolo encendido.

I. DOMÉNECH.

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas,"**

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



## ALMUERZO

Servido en Colón al Superintendente de Ferrocarriles y otros personajes, para 20 cubiertos, en el vapor de la Compañía Transatlántica

«ANTONIO LÓPEZ»

### MENU

*Embuchado, Enbutidos, Aceitunas, Ostras,  
Consommé Solferinó  
Medallones de merluza con frutas del mar  
Jamón de York con huevo hilado.  
Ponche Panamá  
Solomillo de buey á la Colombiana  
Caponés de Torino asados  
Ensalada Nacional  
Pudding de Sémola con salsa fresa  
Granizado al Clicquot  
Repostería  
Chocolate ai platino  
Café ó Thé*

—VINOS—

*Victoria Macharnudo, Rioja Vinícola, Blanco Diamante,  
Márques de Reinosá, Champagne Binet.  
Cognac España.*

11-Enero-909

## GRAN BANQUETE

Comida de 150 cubiertos servido á bordo del vapor de la Compañía Transatlántica

«ANTONIO LÓPEZ»

### M E N Ú

*Consommé Panamá  
Filetes de Sargo á la Cantábrica  
Costillitas á la casa Real  
Ponche Nilson  
Rodajas de timbál á la Trianón  
Solomillo de ternera á la Monte-Carlo  
Caponés de Roma asados  
Ensalada Rusa á la vella-vista  
Charlota á la Moscou  
Granizado al Clicquot  
Mazapán de Toledo—Tocino del Cielo  
Turrón de Gijón Bombonera Francesa*

—VINOS—

*Rioja, Victoria, Macharnudo y Champagne Binet.*

25-Dicbre-908

Jefe de Cocina  
Antonio B. García



## BARCELONA

## Exposición Nacional de Arte Culinario para el 1910.

La Sociedad Artística Culinaria de Barcelona, ha acordado celebrar una exposición de arte culinario el día 25 de Febrero de 1910, en conmemoración del XXV aniversario de su fundación.

La iniciativa de ésta exposición es debida á nuestro distinguido colaborador Don Juan Marqués, cocinero joven y lleno de fé en favor del arte que nosotros profesamos.

En junta general celebrada el día 29 de Enero, presentó Juan Marqués su proyecto del certamen culinario; después de haberse analizado y discutido quedó aprobado por unanimidad. Dicha junta designó al propio Juan Marqués para que indique á la Directiva de dicha sociedad á los individuos más aptos y que crea conveniente para nombrar las comisiones y enseguida comenzar los trabajos de organización y propaganda de la proxima Exposición del arte culinario Español.

Mucho nos satisface la noticia, hora es ya que los cocineros españoles, demostremos cada uno con sus facultades especiales, que no somos seres indiferentes y tambien demostrar que no somos desdeñosos y apáticos para el engrandecimiento de nuestra profesión.

En adelante en todos los números de nuestra revista, dedicaremos ésta sección ex-profeso para este objeto en propagar tan magna asamblea. Todos los cocineros, pas-

teleros, confiteros, especialistas culinarios, de Madrid y provincias pueden enviar trabajos para ésta sección, siendo nuestro objeto principal la propaganda para la Exposición Culinaria, entre cocineros y pasteleros que deseen concurrir á ella presentando trabajos de todas indoles mientras entren de lleno dentro de nuestro Arte.

En números sucesivos pondremos á nuestros lectores al corriente todo el programa de organización, delegados y las comisiones que la forman, hoy nos concretamos en dar la noticia á nuestros lectores afin de que hagan la admosfera necesaria en favor de la misma, pues estas asambleas son necesarias para el porvenir de nuestra clase no permanezcamos empotrados y así acabaran por convencerse que en España progresa el arte culinario, retirar todas las apatias y respiremos, la admosfera del siglo XX adelantando siempre.

Para terminar felicitamos muy sinceramente á Juan Marqués por su iniciativa tan noble; haciendo extensivas las mismas simpatias, á toda la digna Junta directiva de La Artística Culinaria, de Barcelona, por haber protegido dicho proyecto, y ahora á trabajar.

Cuenten siempre, siempre con la amistad y el entusiasmo de

I. DOMÉNECH.

## EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

Pueden también hacerse pedidos al depósito de la casa en Madrid, sucesor de PEREIRA, San Vicente Alta, 10, Calderería.—MADRID.

## Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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



# PASTELERÍA ELEGANTE

## Granulado de chocolate

**PROPORCIONES:** 125 gramos de manteca fina; 125 gramos de azúcar en polvo; 150 gramos de chocolate raspado; 125 de bizcochos de soletilla en polvo; 4 yemas de huevo; 4 claras montadas.

**COMPOSICION:** En una terrina ó vasija se mezcla la manteca y el azúcar, trabajando como para un Plum-Cake, incorporando las yemas una á una; al quedar bien hecha esta mezcla se agrega el chocolate raspado, las claras montadas y el bizcocho en polvo, se mezcla bien y queda la pasta terminada.

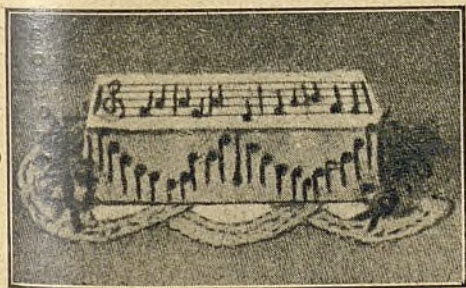
Se cuece la pasta en un molde liso, convenientemente untado antes con manteca, se cuece á horno moderado.

Terminada la cocción y separado del molde, se baña con fondant de chocolate.

TEODORO BARDAJI.

## Tarta musical.

Se baten 150 gramos de azúcar con 50 gramos de crema de manteca hasta que resulte una pasta espumosa y lisa entonces se le incorporaran un decilitro de nata montada, cien gramos de harina, vainilla, 4 yemas batidas, 100 gramos de coco rayado y 2 claras de huevo montado á punto de menbrague, media naranja raspada,



Se hace cocer en un molde de la forma que indica el grabado, cocción á horno lento. Una vez esté cocido y fria se saca del molde, se baña totalmente con fondant blanco y se marcan las notas musicales con glasa real de chocolate.

ERNESTO ROMAGNOLI.

Director de «La Cocina Moderna», en Génova.

## Bizcocho de nueces.

**PROPORCIONES:** Azúcar en polvo 400 gramos, nueces machacadas 400 gramos, bizcocho en polvo 125 gramos, medio decilitro de ron, 16 yemas de huevo, 10 claras montadas.

**COMPOSICION:** I Las nueces se machacan al mortero mojandolas con dos cucharadas de agua para impedir que hagan aceite.

II Trabajar en una terrina las nueces con el azúcar y las yemas una á una, trabájase con una espátula hasta que quede bien lisa y cremosa.

III Echar el bizcocho en polvo con el ron (el polvo de bizcocho será hecho con restos de bizcochos de Saboya ó genovesa ordinaria ó de bizcochos de soletilla).

IV Incorporar el bizcocho remojado con la combinación anterior y por último las 10 claras montadas.

V Untar un molde liso y plano con manteca y echar la pasta á tres partes del molde, se cuece á horno moderado durante una hora.

VI Una vez quede frio se desmoldea con alguna precaución y glacearlo por encima con fondant de café, decorarlo con nueces acarameladas.

## Brioche á la inglesa.

**PROPORCIONES:** Harina fina 500 gramos, manteca 150 gramos, azúcar 25 gramos, sal 5 gramos, huevos 6 enteros, levadura 15 gramos

I Desleir la levadura con medio vaso de agua tibia.

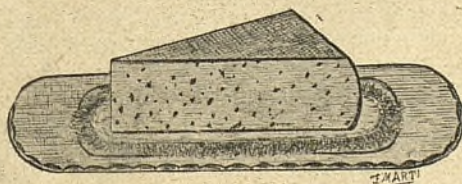
II Formar un circulo con toda la harina y en el centro echar la sal, el azúcar y la levadura y el resto, trabajese bien hasta que forme pasta, sobre el marmol.

III Meter la pasta en una vasija y hacerla levantar el doble de su volumen, después se rompe y se moldea, hacerla levantar en los mismos moldes y enseguida se dora por encima y cocerlos.

GABRIEL BRANDIMBOURG

## Queso de Gruyère.

Una genovesa bien fina, cortada en forma que indica nuestro grabado; forrarlo con cre-



ma, manteca de vainilla imitando perfectamente el queso de gruyere.

Por la costrada se glacea con fondant de café.

ALFRED LAUREY



## Recetas de Cocina Económica y Casera.

### RECETAS PEDIDAS

#### Bacalao á la purum-salsa.

Esta receta, puramente vizcaina tambien es como sigue:

Se desala el bacalao, que por supuesto siendo de Escocia resulta mejor, y se pone en un puchero con patatas en rebanadas, á cocer retirandolo del fuego antes de que esté del todo cocido.

En otra tartera pequeña se colocan igualmente al fuego, manteca de vacas y aceite por mitad, en cantidad suficiente para hacer una salsa abundante, con una cebolla grande, entera, y cuando ésta está bien cocida se retira del fuego y se pasa la cebolla por un tamiz, haciendo con ella y con la salsa una papilla bien revuelta; despues se le escurre al bacalao cocido toda el agua y en una tercera tartera se va colocando por capas alternas, una de bacalao y otra de patatas, echando encima de todo el cocimiento de aceite y manteca y procurando que este liquido lo cubra bien, y seguidamente, al fuego lento, bien tapado, y con brasas encima, se pone á hervir, por un par de horas al menos, moviéndolo con alguna frecuencia por las asas para que no se pegue.

#### Potaje de bacalao y garbanzos.

Cocidos los garbanzos en agua, se les pone la cantidad de sal necesaria. Cuando están casi en punto, se añade el bacalao desalado escogido y desecho en hebras, procurando que á cada media libra de bacalao corresponda una de garbanzos.

En una sartén y en buen aceite, se frie bastante cebolla picada, perejil, unos dientes de ajo y el pimentón necesario para dar color subido.

Así que está blanda la cebolla, se agregan en la sartén dos cucharadas de vinagre fuerte, poniendo éste guiso en el recipiente del bacalao y de los garbanzos, después de quitarle alguna agua si la que tuviese fuese excesiva. Se deja cocer el potaje un cuarto de hora por lo menos, antes de servirlo. Pueden añadirse á éste potaje unos granos de arroz.

#### Albóndigas de bacalao.

Se reduce á pasta en el mortero un buen trozo de bacalao desalado y escogido de espaldas y pellejos, se le añade, cuando esté desmenuzado, un pedazo de miga de pan empapada en leche, se sazona con pimienta y un punto de nuez moscada y se le mezclan huevos en proporción hasta que se convierta en una masa que se moldee fácilmente con la mano. Se machaca todo para conseguir que la pasta esté bien igual y se forman luego albondiguillas para envolverlas en harina, freirlas en aceite y dorarlas en una tartera cuando estén bien doradas.

En la misma sartén y en el aceite que queda se frie una cucharada de cebolla picada y media de perejil. Así que la cebolla está tierna se le mezcla una copa de vino blanco, con la cual se habrán desleído dos yemas de huevo cocidas y otra copa de agua. Cuando rompa el hervor se pasa la mezcla por pasadera gruesa y se une en la tartera á las albóndigas, haciéndolas cocer tapadas y á fuego lento por espacio de diez minutos.

#### Besugo asado

Se prepara un besugo entero, se le hacen unas cortaduras transversales, poniendo en cada una de ellas una rajita de ajo, perejil, dos gotas de limón y un poquito de aceite crudo, se sazona con sal y puesto en la besuguera se asa en el horno.

#### Besugo en salsa á la española.

Se quitan las escamas y limpio y seco con un paño se parte en pedazos grandes un besugo de un kilo; se unta de harina y se frie en aceite muy caliente, teniendo cuidado que no se deshaga.

Se hace una salsa de piñones tostados y machacados, cebolla frita, ajo, perejil, pimienta molida, todo desleído en agua; se añade un poquito de vinagre ó unas gotas de limón y media hora antes de servirlo se pone á cocer el besugo en ésta salsa.

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

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



**Besugo á la vizcaína.**

Se elige un besugo bien fresco, que se limpia y escama cuidadosamente, secándolo con un lienzo para que no conserve rastro de umedad, y se prepara untándole bien con manteca exterior é interiormente. Aparte se pican cebolla, ajo y perejil en pequeñas cantidades, rehogando la mezcla con manteca, y cuando la cebolla adquiere un bonito color dorado se pone en la besuguera colocando en cima el pescado. La besuguera se mete en el horno, dándole vuelta de vez en cuando para que el pescado cueza muy por igual. Cuando está suficientemente cocido y momentos antes de servirlo á la mesa se rocía con una jícara de buen vinagre.

**Besugo al vino blanco.**

Se elige un besugo bien fresco, que pesa aproximadamente un kilo, y después de limpiarlo con esmero se corta en delgadas rodajas, que se van colocando en la besuguera, sazonándolas con sal, un poquito de ajo menudamente picado, una jícara de aceite crudo y medio cuartillo de vino añejo. Se deja cocer por espacio de cinco minutos y pasado éste tiempo se añaden una docena de nueces pulverizadas en el mortero y un poco de perejil y jengibre, volviendo al horno la besuguera para completar el cuarto de hora de cocción que requiere el besugo si ha de estar en su punto y la salsa para reducirse y espesarse convenientemente.

**Anguila á la tártara.**

Se rehogan con manteca fresca zanahorias cortadas en redondelitos muy delgados, cebolla en rajitas, un poco de perejil y una cabeza de ajo machacada en el almirez. Sobre esta mezcla, que sirve de lecho, se coloca una anguila de mediano tamaño, arrollada en espiral, sazonada con pimienta, sal, tomillo, laurel y una copa de vino blanco, dejándola cocer á un fuego lento por espacio de quince minutos. Después se retira la cazuela del fuego para que la anguila se enfrie en su propia salsa, se la saca de ella cuando está fría y se la reboza con harina y huevo, friéndola á fuego muy vivo. Se sirve con salsa tártara, en salsera aparte, adornando la fuente con ramitas de perejil y rodajas de limón.

**Anguila en salsa de tomate.**

Cortada en pedazos se rehoga en aceite con una poquita de cebolla y una tostadita de pan; éste y la cebolla se machacan con dos cucharadas de agua. Esto y la anguila se echan en una cacerola y se dejan cocer con la salsa de tomate.

**Pescadillas fritas á la Sevillana.**

Se fríen enroscadas con abundante aceite y sal, echándose zumo de limón al servir las.

**Bonito á la asturiana.**

Se elige medio kilo de bonito de la parte del centro, que en la costa de Asturias llaman ventrisca, y partido en filetes se frien en aceite, posados de harina y sazonados con sal. Después de fritos se dejan en una cacerola. En el mismo aceite se frie una cebolla grande partida y sin dejar que se dore se echa en la cacerola con el bonito añadiendo aceite, una cucharada de vinagre y un poquito de pimentón, y se deja cocer unos minutos.

**Moreillas de arroz.**

Para tres kilos de arroz se pone á hervir doble cantidad de agua con sal, una rama de laurel y una naranja partida, sin las pipas. Cuando el agua cueza, en la caldera, se echa el arroz limpio y lavado, que sea de muy buena clase; se le vá dando vueltas teniendo cuidado de llegar con la paleta hasta el fondo para que no se pegue. En cuanto esté á medio cocer se saca y se vierte sobre una vasija grande de barro barnizado; se quitan la naranja y el laurel, se tapa con una servilleta limpia y se aparta del fuego para que enfrie.

Así que el arroz está casi frío se le van echando los ingredientes que siguen:

Manteca partida.....	1 kilo.
Almendra tostada molida.....	100 gramos.
Sal molida.....	20 id.
Clavo molido.....	10 id.
Pimienta negra molida.....	15 id.
Anís tostado y medio picado.....	30 id.
Laurel, orégano y tomillo tostados, machacados y tamizados.....	15 id.
Azúcar molida.....	50 id.
Canela fina molida.....	50 id.
Piñones lavados.....	50 id.



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

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



Cuando todo lo anterior esté mezclado con el arroz, se va echando la sangre del cerdo pasándola por un colador y revolviéndolo mucho para que forme una sola pasta; antes de empezar á embutir se prueba ésta para ver si tiene buen gusto ó por si le falta sal, manteca ó alguno de los ingredientes, á cuyo fin se sacan dos cucharadas y se ponen á freir en una sartén, sin manteca, y se prueba después de frita.

#### MANBRA DE EMBUTIR

Se tienen preparados intestinos de diferentes cabidas, lavados con mucho esmero y cortados en pedazos que no sean más de 80 centímetros de largo. Se ponen en agua templada, en la cual habra cocido anís en grano. Si se tiene máquina de embutir se usa y si no se hace ésta operación con embudo, echando la pasta dentro y atando el intestino, según vaya llenándose, cada 10 centímetros, sin apretarlas mucho. Se tendrá

puesto al fuego medio caldero de agua con sal, una hoja de laurel y un palo de hinojo, y sin dejar que cueza el agua se van echando las rastras de morcillas con mucho cuidado, procurando que estén holgadas, y si no caben para hacerlo de una vez se hace en dos. Deben cocer muy suavemente. En la punta de un palo largo se pone un alfiler y mientras cuecen las morcillas se les va pinchando para que salga el aire y no se revienten. Como el arroz está ya á medio cocer, no hace falta que estén mucho tiempo, teniendo en cuenta que las morcillas de intestinos anchos tardan en cocer un poco más que las estrechas. Una vez cocidas, que es fácil conocer por el color del intestino, se retira el caldero de la lumbre, dejándolas en él media hora, después de la cual se extienden en una mesa cubierta de mantel ó paño blanco y se tapan con otro paño. Al día siguiente se cuelgan en sitio ventilado para que se conserven.

I. D. P.

## La alimentación y el Régimen.

Los griegos de los tiempos heroicos hacían tres comidas: la del medio día más abundante, seguida de una gran siesta, y otras dos, más ligeras, frugalísimas, al tiempo de levantarse y acostarse.

El desenvolvimiento que la actividad humana ha llegado á alcanzar en nuestros días, nos ha obligado á cambiar un poco este modus vivendi.

El desayuno que precede á las primeras horas de trabajo, ha ganado mucho en importancia, en tanto que la comida del medio día hemos tendido á aligerarla por el lógico fundamento de sernos forzoso trabajar sin que se haya hecho la digestión.

Es más sano, en verdad, comer fuerte en las últimas horas de la tarde cuando pueda uno entregarse al descanso una vez terminadas las tareas, no al sueño precisamente, sino á la reposición de las fuerzas físicas y al higienico olvido de las preocupaciones que trae consigo toda labor.

Lo dicho no es ni puede ser una regla absoluta. Por el contrario, tiene que tener tan-

tas excepciones cuantas sean las estaciones, climas y países, y también atendiendo á las diversas esferas sociales, necesidades y particularísimos gustos. Todas estas circunstancias modificativas son capaces de hacer variar lo que preconizamos como el ideal de la higiene.

Es muy importante que los manjares de que se compone la diaria alimentación varíen lo más á menudo posible.

No olvidemos nunca que el hombre es omnívoro. Desgraciadamente está muy generalizada la tendencia á contrariar este principio natural. Así vemos que el hombre de campo se mantiene con verduras, obligando á su estómago al trabajo de una perpetua digestión, en tanto que en las ciudades todo se sacrifica á comer carne, aunque ésta no sea muy buena.

Seamos, por Dios eclécticos y demos á cada estación, á cada clima la intervención forzosa que ha de tener en la forma elegida para nutrir el cuerpo.

Que la carne, el pescado y las legumbres

**Cocina Científica "La Cocina por Gas,"**

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



secas alternen en nuestra mesa con el pan las patatas y el arroz, que nos dan su hidrato de carbono, así como los huevos y el queso nos proporcionan su albúmina; las legumbres, verdes, sus alcalinos, hierro y celulosa; los frutos, su azúcar y su agua.

El estómago—dice el profesor Armando Gautier en su admirable obra *La alimentación y el régimen*—tiene su «conciencia», sobre la cual rigen los sentidos de la vista, del olfato, gusto y hasta las impresiones psíquicas, recuerdos, emociones, etc.

Está probado que la sola contemplación de los manjares de nuestro gusto producen un flujo salivar y gástrico antes de haber tenido contacto alguno directo con las mucosas de la boca y estómago.

Esta salvación específica prepara y provoca por anticipado una buena digestión. Es necesario, pues, que por su aspecto, por su olor y sabor la variedad de alimentos agraden á nuestros sentidos y satisfagan primero al espíritu para que se disponga el estómago á recibirlos bien.

Aún añade el eminente higienista: «No olvidemos estos importantísimos factores. El placer ó la repugnancia que inspire tal ó cual alimento, en su modo de presentarlo, excitan ó son un inconveniente para las funciones estomacales.

Si esto es así en todos, ¿que no será para el hombre débil ó enfermo? Es algo que no debemos olvidar: el estómago posee un maravilloso instinto. Alimentos que agradan, serán bien digeridos; si repugnan, desechados por peligrosos.

Por estas razones es importantísimo la cuestión de los condimentos y por eso se ha colocado á la cabeza la cocina de Francia.

Prueba de tal supremacía es que los menús de todas las naciones se redactan en francés.

La blancura del mantel, el brillo de los cristales, el lujo del servicio de mesa, la poesía de algunas flores, la nota artística, en suma, ejerce influencia sobre nuestros sentidos, una influencia benéfica y favorable á la digestión.

Es lo mismo de necesario el estado de calma y reposo, la tranquilidad del medio ambiente.

Digamos dos palabras acerca de la temperatura á que deben comerse los manjares. Es un funesto error conceder poca importancia á este interesantísimo extremo. Los alimentos sólidos deben estar calientes y frios los que son líquidos. Tal es la regla general; más no quiere decir esto que siempre comamos caliente y bebamos frío. El esmalte de los dientes es lo primero que sufre con ambos excesos, sobre todo con la alternativa; el estómago repele la ingestión de lo que llega á los dos extremos.

De las experiencias de Spoeth y de Kostjurin, podemos deducir que todo alimento que se halle á una temperatura superior á cincuenta grados es nocivo á la salud, ataca las mucosas y compromete seriamente la digestión.

En cuanto las bebidas heladas acaban por debilitar los estómagos sometidos á su continua costumbre, siendo peligrosísimas en los casos de afecciones intestinales reumatismo y en ciertos períodos de la vida de la mujer.

Los alimentos sólidos que se toman en frío son «pesados», como vulgarmente se dice: las gelatinas, las grasas, no encuentran la temperatura necesaria para su total liquefacción.

En cada comida debemos tomar, por lo menos, un plato caliente al principio, terminando por una bebida, también caliente.

M. Gautier indica en el cuadro que sigue la temperatura á que deben estar al consumirlas, los alimentos y bebidas de que hacemos más uso

Agua potable.	9 á 12 grados.
Vinos blancos,	
cervezas....	8 á 10 —
Vinos rojos...	16 á 18 —
Potajes.....	40 á 50 —
Purés.....	40 á 43 —
Carnes, asados.	40 á 45 —
Café, chocolate.	45 á 50 —

(Se continuará.)

## Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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



## MENÚ DE BANQUETE

dato en honor del Archiduque Joseph Augusto y la Archiduquesa Augusta, en el Palacio del Conde Iselins Ki.

16 Personas.

2 Servicios.

Consommé Wesmor é land  
Tímables Paiermitains.  
Barbue Soufflé  
Filet de Boeuf Mousquetaire.  
Cotelettes d' Agneau Bérgerie.  
Poulets Rôtis Strasbourgeois.  
Salade Créole  
Asperges sauce-comtesse  
Puits d'Amour Joinville,  
Bombe Florentine Bagnettes.  
Boncheés Monseigneur.

ETIENNE MAZEY

## BANQUETE

servido en honor del Sr. Alcalde de Medina del Campo, D. Antonio Sánchez, que sus amigos le han obsequiado con el siguiente

## M E N U

Consomme Maria-Luisa  
Merluza Salsa Tartara,  
Fritura Mixta á la Real,  
Solomillo á la Duquesa.  
Cabeza de Jabali y Lengua Escarlata  
Guisantes á la Menta,  
Piramide Hrlequin  
Pasteleria Fina  
Postres  
Chapagne «Binét»

Servido por,

FELICIANO MOLINA

Diciembre, 18 de 1908.

## BANQUETE

servido en el Hotel Cecil en Sevilla

## M E N U

Canapes á l' Art Culinaire  
Consommé Belle Otero,  
Turbot á l' Anglaise. Sauce Riche.  
Filet de Bœuf á la Religieuse  
Mousse de Foie-gras á la Reine,  
Selle de Pre-s le á la Lucullus,  
Asperges. Sauce gaurmand,  
Becasses á la Parisienne  
Salade á l' Ecossaise  
Biscuit glace Tosca  
Pâtisserie

Jefe de Cocina,

FRANCISCO PLANES

## MENÚ DE LUJO

Potage-Crème Argenteé  
Pondants de Volai Ile Truffée  
Truite du Lac Vert-Pré  
Bouisson d' Ecrevisses de la Meuse.  
Coeur Filet Mignon Bearnaise  
Royal Pâté de Strasbourg  
Sorbets á la Wales Kii.  
Faisans de Boheme Histories.  
Bécasse Saint-Remy  
Salade Demidoff,  
Bombe glacée Troedora.  
Vacheusis chantilly,  
Petite Trauvo Asortis:  
Riche Dessert.

F. SERVOLE

Maxim--Restaurant, Pepignan.

LIQUEUR

**BÉNÉDICTINE**

Exquise Digestive



## Banquete en la Embajada de Francia.

*Servido el día 17 de Febrero de 1909*

al cual ha concurrido la Familia Real.

### EL MENÚ ES EL SIGUIENTE:

Consommé royal.  
Medaillons de riz de veau Albufera.  
Filets de soles à l'Andalouse.  
Chartreuse de perdreaux Sainte Agnès.  
Salles de pré sale Lavallière.  
Sorbets au marasquin.  
Granit à l'orange.  
Poulardes truffées Périgord.  
Croustade de foie-gras à la Française.  
Salade d'Estrées.  
Asperges Sauce mousseline.  
Fruits en gelée au Champagne.  
Timbale Sélka.  
Chester Cakes.

## El origen de las patatas "soufflées,"

Seguramente habrá entre nuestros lectores más de un aficionado á las patatas «soufflées», y de las que lo sean, más de uno ignorará que este plato fué inventado por casualidad, ó hablando con más exactitud, por accidente. Vamos á explicarles cómo ocurrió la cosa.

Era el día en que se inauguraba la primera línea férrea de Francia, desde París á Saint-Germain. Tan señalada ceremonia debía terminar con un banquete, y entre los platos que componían el *menu*, figuraban unos filetes con patatas fritas.

El jefe de cocina estaba confeccionando este plato, cuando recibió aviso de que el tren oficial traía diez minutos de retraso. A una vulgar Menegilda, le habría importado esto muy poco; pero para un cocinero encargado de un banquete de ceremonia, aquel retraso significaba un desastre irreparable. Las patatas tenían que salir forzosamente quemadas ó frías. Para evitar en lo posible esta catástrofe, le ocurrió á nuestro hombre retirarlas de la hirviente manteca, á medio freir, y dejarlas escurriendo sobre una espumadera, y cuando llegó por fin el tren, volvió á echarlas de nuevo en la sartén, seguro de que el resultado sería lamentable, aunque consolándose con la idea de que no era suya la culpa.

Júzguese cuál sería el júbilo del escrupuloso cocinero al sacar definitivamente las patatas para servir las, y encontrárselas convertidas en dorados y ligeros globos, verdaderas golosinas creadas por el acaso.

Los comensales celebraron aquella nueva preparación de las patatas tanto, que el cocinero empleó la imprevista receta siempre que tuvo oportunidad para ello, enriqueciendo al arte culinario con un inestimable tesoro.

**Nuevo modo de conservar el pescado** —Un armador belga acaba de hacer en Ostende una serie de experimentos sobre un nuevo sistema para conservar el pescado fresco. Todo se reduce á empaquetarlo en un papel especial que el armador llama papel vegetal, aunque este nombre no puede dar la clave sobre su composición.

El pescado objeto de los experimentos, ha sido una remesa de lenguados cogidos en la costa de Portugal, expedidos á Bélgica y comidos al cabo de quince días. Todas las personas que los probaron afirman que los lenguados metidos en el papel vegetal, habían resistido mucho mejor la acción del tiempo que otros ejemplares del mismo lote conservados entre hielo, y hasta hay quien asegura que los primeros habían ganado en sabor.

**Emparedados de nueces.**—Píquese un cuarterón de nueces y mézclese con cincuenta gramos de queso rallado, media cucharada pequeña de sal y un poco de pimienta de Cayena. Córtese rebanadas delgadas de pan; úntense de manteca y póngase entre cada dos una capa de nueces preparadas como queda dicho.

(De *Alrededor del Mundo*.)

## A LOS LECTORES

EL GORRO BLANCO, ruega á todos sus lectores perdonen las deficiencias que en el número presente hallen; debido á las circunstancias extraordinarias en que se tira, pues la huelga casi general de operarios de nuestra imprenta que se declaró días pasados y que todavía no ha sido resuelta; ha hecho precisa una distribución de trabajo en que toda exigencia sería notoria injusticia



# LA MESA MODERNA

Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

(CONTINUACIÓN)

## VII

### MAS SOBRE LA MESA LIBRE

EN EL ESTADO LIBRE.

*Señor Doctor Thebussem:*

Yo no se quién ha dicho (aun cuando se me figura que ha sido un amigo cariñoso de usted) que las cuestiones sociales son como la higiene: hay que exigir muchas cosas para que se hagan algunas. Juzgue usted de mi contento al ver que en la cuestión social de la Mesa moderna, iniciada por mí, me hallo con que la respetable opinión de usted concuerda con casi todas las proposiciones que tuvo el honor de sentar en mi primera carta, y que lejos de parecerle excesivas mis exigencias, una apunta algunas más, como de indispensable y provechosa reforma.

Mucho me felicito de ello, pues aunque discorremos en ciertos puntos, al parecer esenciales, yo espero que llegaremos á un común acomodo, dada la abundante docilidad de usted y la escasa terquedad mía. Si así no fuese, yo en mi humilde esfera de cocinero, antes que de pensador, abandonaré gustoso el campo al que primero piensa y luego guisa.

Voy, ante todo, á defender á usted y á defenderme yo de un cargo que he oído dirigir por varias personas al bulto de nuestra tesis. Se dice que ocupamos el tiempo en cuestión baladí, y que sobran asuntos preferentes en que emplear las... (aquí nos echan una porción de requiebros). Por cuya razón nos conjuran á debatir cuestiones graves, v. gr., si para ser elector se han de pagar cuatro duros de contribución ó sólo tres; si las grandes cruces deben llevarse debajo del chaleco ó por encima del frac; si los fiscales de las audiencias han de sentarse antes ó después de los presidentes de sala, y otras por el estilo. Voy á contestar.

Si en vez de la mesa de comer nos ocupáramos, Sr. Doctor, de la cama de dormir, ¿qué se diría? Se diría que eso de sábanas y colchones era cosa ridícula, cuando no poco aseada; asunto insignificante y grosero, más propio de criados de servicio que de escritores y publicistas. Sin embargo, en la cama pasa la humanidad la tercera parte de su existencia, treinta y tres años de ciento, quince de cuarenta y cinco; en la ama se nace, se enferma y se muere; la cama es el restaurador de las fatigas del hombre, de sus trabajos, de sus escaseces, de sus pesares; la cama es la constante ami-

ga, ó por mejor decir, la fiel esposa del linaje humano: la cama es la tumba provisional de la vida. Hablar, pues, de la cama sería hablar de los asuntos más interesantes de la sociedad; sería hablar de higiene, de medicina, de gimnasia, de dietética; sería hablar de la circulación de la sangre, del mecanismo de las funciones, del ejercicio de los nervios, de las turbulencias de la fantasía. Todo esto y mucho más significa la cama.

Pues bien: el vulgo, en su trascendental filosofía, ha compaginado este distico:

Media vida es la candela;

Pan y vino la otra media.

Lo que equivale á decir que di en la cama pasamos un tercio de la vida, en la mesa pasamos otro, por lo menos. Y, efectivamente, la persona que menos come, come dos veces cada día; muchos tres; algunos cuatro ó cinco. Aun no se han levantado los manteles del almuerzo, y ya se piensa en echar los de la comida; aun se fríegan los platos de esta, cuando ya la cena está preparada, y en discusión el desayuno del día siguiente. Los trabajos humanos se llaman *ganar el pan*; ser rico es sinónimo de *tener asegurada la despensa*; arruinarse es haberse *comido la fortuna*. — El hombre llama cosas serias á hacer testamento, á otorgar una escritura, á casarse, á pleitear; y cada una de estas cosas apenas si las hace una vez en la vida: ¿deverá, pues, tener por serio un acto que repite con más frecuencia que ningún otro, y por el cual suspira desde el nacer, trabaja cuando joven, se afana cuando adulto y constituye en la edad madura el total de sus placeres físicos? — Riámonos, Sr. Thebussem, de los que sonrien, y prosigamos impertérritos nuestra tarea. Hablemos de comer.

Usted es partidario de la mesa larga en los banquetes, y á la verdad que en buenos principios estéticos así debe recomendarse. Los que comen á una mesa deben comer á aquella sola mesa; pero conste que son el principio estético y la idea de hospitalidad los únicos motivos que se oponen al fraccionamiento de las comidas oficiales.

El Emperador Napoleón III subdividía los convites en cuanto dejaban de tener carácter diplomático. En uno de esos banquetes de mesas chicas, que no grandes, fué donde en 1852 mandó que se colocaran dos cubiertos más en la que se destinaba para él, y cuando la corte atónita se perdía en conjeturas sobre el destino de aquellos cubiertos, Luis Bonaparte sentó delante de ellos á las Condesas del Montijo y de Teba, anunciando de este modo la elevación de Eugenia de Guzman al so-

(Se continuará.)

**Gran Mantequería de Agustín de García.**

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