Año VII. Madrid 1.º de Julio de 1912. Núm. 71.

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

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

DIRECTOR
IGNACIO DOMENECH

Redacción y Administración:
Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

Condiciones de Publicación.

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empieza la suscripción en el día 1.º de cualquier mes.
No se devuelven los originales.
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

Precios de Suscripción.

En Madrid y provincias, un año	6	pesetas
Idem íd., seis meses	3,50	»
En el Extranjero, un año	9	»
Idem íd., seis meses	4,50	»

Número suelto, 50 céntimos.
Idem atrasado, 75 céntimos.

SUMARIO

CRÓNICA: Cuchara y tenedor.—Filetes de liebre á la Manen, por I. Doménech.—Recetas y platos de cocina de Restaurant.—Huevos á la Princesa. Tortilla á la Riojana. Huevos á la Chartres. Huevos á la Metternich. Huevos á la Fermier. Huevos á la Japonesa. Huevos á la Infanta. Tortilla á la Murciana. Huevos á lo Zar. Huevos á la Habanera. Huevos á la Borbón. Granadinas de ternera San Germán. Chuletas de ternera Zíngara. Entrecotts á la Macedonia. Filetes de ave á la Zíngara. Tournedos á la Patti. Filetes de lenguado Montecarlo. Filetes de lenguado á la Portuguesa. Filetes de lenguado Montmorency. Langostinos á la Bordalesa. Lenguados á la Pormantier. Filetes de salmonetes á la Dardín. Lubina emparrillada á la Gravina, por I. Doménech.—Menú servido en la Terraza del Casino de Madrid.—La Pastelería y Los Helados, por I. Doménech.—Banquete ofrecido al Excmo. Sr. D. Rafael María de Labra.—Cocina Vegetariana Moderna.—Cosmorama culinario.

CRÓNICA

CUCHARA Y TENEDOR

No parece que la cuchara y el tenedor puedan andar muy desaparejados. Con todo, Alberto Franklin, en su reciente libro sobre *La Civilité du treziéme au dix-neuviéme siécle*, deja sentado que la cuchara cuenta mucha mayor edad que el tenedor. En 1580 el uso era singular en la materia, pues Montaigne estaba admirado de que entre los suizos se viesen «siempre tantas cucharas como hombres estaban á la mesa»; pero después de la Edad Media poníanse algunas á la disposición de los comensales, quienes se servían de ellas por turno para tomar el potaje de la común sopera. El tenedor no apareció hasta mucho más tarde. Una *Contenance de la Table*, rimada por un poeta del siglo XV, ordena al niño no sonarse «con la mano desnuda que se emplea para coger las viandas». Y *La Civilité*, de Juan Sulpice, escrita hacia 1480, le da estos buenos consejos: «No emplees más de tres dedos para tomar las viandas. No las metas en la boca con una y otra mano. No tengas la mano en el plato durante un tiempo excesivo. Te tendrán por villano si te rascas alguna parte del cuerpo antes de esparcir las viandas con los dedos.»

Cocina Modelo **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

En el siglo XVI todavía Erasmo disuade á los elegantes, cuando tengan sucios y grasos los dedos, de llevarlos á la boca para chupárselos y de limpiarlos en el sayo. «Será más decente que se haga esto en el mantel» —dice. Limpiar la cáscara de huevo con las uñas y el pulgar, parecíale cosa ridícula. «Esto—añade—podría hacerse más urbanamente con el cuchillo.»

Verdad es que cita el mismo autor algunos tenedores, pero á título de curiosidad solamente.

Clemencia de Hungría, esposa de Luis X, y Juana d'Evreux, esposa de Carlos el Hermoso, tenían sendos tenedores tan solo; la Duquesa de Turena, poseía dos: Carlos VI, tres, los cuales no empleaba sino para comer las frutas.

El inglés Tomás Coryate, que visitó París en 1608, declara que en dicha ciudad eran los tenedores casi desconocidos, mientras que en Italia cada cual tenía el suyo. «Lo extraño es—escribe—que no podía inducirse á un italiano á comer en el plato con los dedos, y la razón que en este punto se alega, es que no todo el mundo tiene limpias las manos. Yo llegué á adoptar semejante costumbre y la conservé, aun en Inglaterra. Valióme esto más de una burla.»

El Sr. Franklin afirma que Luis XIII tardó bastante en emplear un tenedor.

Filetes de liebre á la Manen

RECETA ORIGINAL

Lo esencial para la preparación de este plato, es el escoger una liebre muy tierna, pues sus filetes que á continuación prepararemos, se asan de momento á la parrilla; tal y como ocurre con el plato de pichones á la Crapodina, filetes de ave, etc., etc.

Para la separación de los filetes se emplean sólo los muslos y la riñonada de la liebre: toda esta parte se deshuesará por completo, y luego se procederá á cortar los filetes desprovistos de nervios y pieles adheridas á la carne, á pesar de estar despellejada, como es lógico. Procurar que estos filetes resulten casi iguales, se aplastan debidamente á fin de hacerles obtener una forma ovalada é igual.

Ponerlos en una placa, con la siguiente marinada después de haberlos espolvoreado de sal, regarlos ligeramente por encima con un poco de aceite fino, un poco de coñac y Jeréz, pimienta blanca en polvo, y el zumo de un limón. Déjese en este estado durante tres ó cuatro horas próximamente.

Preparar miga de pan blanco rallado y pasado después por un tamiz de hierro metálico; á este pan se mezclará una parte de jamón magro español, á pedacitos como granos de arroz, mas un poco de perejil picado; con este pan se empana filete por filete, que antes ha estado en marinada, una vez que queden todos empanados, se rociarán cada uno con un poco de jugo de la misma marinada, y así que quede éste absorbido en el pan, á los veinte minutos antes de servirse, se asan con el mayor cuidado á la parrilla y para que se vayan dorando lentamente; al terminar lacocción se rocían con el jugo de otro limón.

A continuación explicaremos su guarnición y la salsa correspondiente para servirse aparte, preparado todo á su tiempo, á fin de que en el momento oportuno todo quede compuesto para servirse.

Cocina Moderna **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

La guarnición.—Se preparan unos costrones de pasta de hojaldre en forma de medias lunas, que sean algo grandes, calculándose á dos costrones por persona. Ya marcados y puestos en la placa, se cuecen al natural en el horno, mientras en un plato de saltear, con un poco de manteca de cerdo y aceite fino, puesto sobre fuego, se rehogan dos ó tres chalotas picadas, dos ó tres setas frescas, conocidas generalmente con el nombre de *rovellons*, cortados después de que estén limpios lo mismo que las chalotas, el hígado de la liebre cocido primero y cortado lo mismo que las anteriores substancias, sal y rocíase con un poco de Jerez, una cucharada de jugo de asados y un poco de pasta de tomate, hágase reducir, y por último, se trabará con un huevo entero y dos yemas.

Cocidos los costrones de hojaldre, se reparte el salpicón acabado de explicar, formando un cordón de igual dimensión que el costrón, encima de cada uno de éstos; colóquense juntos en una placa, espolvorearlos de queso de Gruyer rallado, y se gratinan ligeramente en el horno.

Ahora seguiremos para la explicación:

Explicación de la salsa.—En una pequeña cacerola se pone una buena cucharada de tomate, media cucharada de salsa española, una hoja de estragon, un poco de vinagre reducido y un poco de pimienta blanca en polvo, se monta ésta sobre el baño maría, con las yemas y un buen trozo de manteca fresca de vaca, luego de que se quede montada se pasa por una estameña, añadir, por último, un pimiento verde fresco, cortado á cuadros pequeñísimos, salteado de antemano con un poco de manteca ó aceite, procurando de que estén bien escurridos antes de incorporarse á dicha salsa.

Al momento de servir se colocan los filetes de liebre recién asados en la fuente y se guarnecen con los costrones de hojaldre. Servir al mismo tiempo la salsa.

I. Doménech.

Leemos con gusto en "El Viajero" de Barcelona

Gran concurso culinario español

Promovido y organizado por El Viajero, de Barcelona.

Ciertamente que no esperábamos el resultado espléndido, brillante, grandioso, que ha obtenido este concurso. Contagiados por las pruebas de entusiasmo y de abnegación que han dado algunos cocineros españoles, bien podemos con satisfacción decir: «*Aún hay patria, Veremundo.*» Sí; aún hay patria entre nuestros cocineros: aún en nuestra industria se reflejan destellos de uu patriotismo que nos honra en alto grado.

¡Bien, respetables cocineros concurrentes á esta manifestación de arte y de cultura; bien por vosotros, dignos hijos del trabajo y del estudio; que quitando horas al descanso, al recreo ó al cuidado de las familias vuestras, habéis acudido cual valientes campeones á la liza; y con un desinterés, con un entusiasmo dignos de toda loa, dignos de toda alabanza, merecedores de todo mi respeto y veneración!

Desde los grandes maestros al más modesto obrero, todos, todos los que habéis aportado el frutode vuestro ingenio, el producto de vuestros conocimientos y de vuestra experiencia, á todos por igual os rindo mi más cordial felicitación, mi voto de gracias, y el público homenaje de admiración, que se honra en tributaros no solamente gustoso, sino entusiasmado vuestro antiguo compañero el Delegado Organizador del Concurso, José Serra.

* * *

Trabajos recibidos

Recetas originales	323
Recetas ilustradas con dibujos al lápiz ó á la pluma	21
Recetas de confitería, repostería y helados	34
Fotografías de platos montados	18
Total	396

Como se ve el éxito ha coronado con creces nuestros deseos. Próximamente, y á medida que demos á luz dichos originales podrá convencerse el lector de la importancia grandísima de este certamem, el primero celebrado en España, y con provecho para la cocina de nuestra patria.

El Gorro Blanco felicita á su organizador muy entusiastamente.

Ayuntamiento de Madrid

Recetas de platos de cocina de Restaurant

Huevos á la Princesa

Son huevos escalfados, que se ponen luego cada uno en la fuente, encima de un pastelillo grande de hojaldre.

Sirve de guarnición una salsa holandesa con un salpicón de trufas y zanahorias nuevas. Salséanse bien por encima y espolvoréanse con un poco de perejil.

Tortilla á la Riojana

Se prepara con jamón y rodajas de longaniza de la Rioja. Se le puede dar forma redonda ó larga.

Huevos á la Chartres

En una sartén ó plato untado de manteca de cerdo ó de vaca, se rompen los huevos y espolvoreados de sal se cuajan en el horno.

Después se recorta cada huevo con el corta pastas y se colocan en una fuente, cada uno encima de un costrón.

Salséanse de salsa á la Colbert.

Huevos á la Meternich

Cocidos los huevos, se parte cada uno en dos; extraer la yema, con jamón cocido y macháquese en el mortero.

Cuando todo quede bien transformado en pasta, se le incorpora todas las yemas duras más un poco de bechamela; sazónese de sal, pimienta y un poco de nuez moscada.

Póngase la pasta en la manga y se rellenan las claras de los medios huevos.

Se meten en el horno y se salsean con salsa bechamela, á la que se le adiciona un poco de puré de tomate.

Huevos á la Fermier

Son huevos escalfados; luego puestos ne la fuente encima de excelente puré de patata; salséense de bechamela y sírvanse.

Huevos á la Japonesa

Son huevos al plato; aparte se reduce vino blanco con igual cantidad de salpicón de ternera y lengua á la escarlata, se moja todo con un poquito de tomate.

Al momento de servir es cuando se le incluye la guarnición, además dos montoncitos de miga de pan frito.

Huevos á la Infanta

Escalfado cada huevo, se coloca cada uno encima de un costrón de hojaldre; salséanse con salsa blanca, se meten un momento en el horno; encima de cada huevo se le pone una rodaja de lengua á la escarlata.

Tortilla á la Murciana

Preparar una salsa de tomate muy reducida, añadiéndole pimiento morrón picado.

Se prepara la tortilla con la mitad del picadillo en forma redonda, y una vez puesta en la fuente, en un hueco que se forma en medio de la tortilla, se coloca el resto del picadillo.

Huevos á lo Zar

Se cuecen los huevos y se cortan á cuadritos; se dejan yemas aparte; se marca bechamela, se mezcla proporcionalmente

Cocina simpática **La Cocina por Gas.**

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

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

con los huevos, se ponen en una fuente y sírvanse con el resto de yemas pasadas por tamiz por encima.

Huevos á la Habanera

Son huevos fritos, cada uno puesto sobre un costrón de pan que antes se haya remojado con leche, pasado por huevo y frito á bonito color.

Colocar en la fuente un molde de arroz blanco y adorno de algunas escalopas de jamón frito.

Huevos á la Borbón

Se cortan unos costrones de pan de la circunferencia de un duro, en forma de tubo, que pueda contener en su interior un huevo; se rocían con manteca y se meten en el horno. Se cortan tiritas de tocino y se fríe con manteca de vaca.

Al momento de servir se colocan los huevos en la fuente y se vierte el tocino por encima.

Granadinas de ternera San Germán

Las granadinas de ternera siempre de la más fina: se corta en forma más ó menos de corazón, se aplastan un poco y luego se mechan con tiras de tocino.

A los veinte minutos antes de pedirse el plato, se saltean á fuego vivo con manteca de vaca ó de cerdo, después se rocían con vino blanco ó Jerez, añadirle un poco de salsa española y sírvanse guarnecidas con puré seco de guisantes frescos, bien sazonado.

Chuletas de ternera Zíngara

Salteada la chuleta de momento, en una cacerola aparte se hace un rehogado de tiras de jamón, trufa, lengua y champiñons, y cúbrase con salsa media glasa.

Entrecottes á la Macedonia

Los entrecottes se pueden asar á la parrilla de momento, sazonado de sal y limón. La Macedonia es una composición de toda clase de legumbres frescas, mezclándose después de que estén cocidas convenientemente. Estas legumbres pueden tenerse fondeadas con un poco de manteca de vaca y jugo. Se tapa con una hoja de papel de barba mojado y así se conserva caliente á medida que se va empleando en la práctica de restaurant.

Al momento de servir se coloca el entrecotte recién asado ó salteado en la fuente; colocar la guarnición Macedonia en un lado y salséase con salsa media glasa.

Filetes de ave á la Zíngara

Se cortan los filetes, se espolvorean de sal y zumo de limón, á continuación se empanan con huevo batido y pan.

Saltéanse en el horno con manteca de vaca; sírvanse con la guarnición zíngara (tiras de lengua, trufa y champiñons y salsa media glasa).

Tournedos á la Patti

Cada tournedo es salteado ó asado á la parrilla y puestos en la fuente cada uno encima de un costrón. Encima de cada tournedo se colocan dos filetes pequeñísimos de anchoas, adorno de trufas y colas de cangrejos.

Salséanse con salsa media glasa.

Filetes de lenguado Montecarlo

Se preparan como los filetes de lenguado al gratén, pasándolos por la manteca y pan. Se saltean en plato de saltear, marcar un buen arroz blanco, adornándose con patitas de langosta, y salséanse con salsa al vino blanco á la crema.

Cocina Fácil! La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Filetes de lenguado á la Portuguesa

Estos filetes se aplastan y se enrolla como barquillos, se pasan por un palillo y por harina, huevo batido y pan rallado; luego se fríen á bonito color y en cada filete se le echa un poco de farsa de pescado.

Se guarnece con una rodaja de tomate frito encima de cada filete.

Salsa portuguesa aparte.

Filetes de lenguado Montmorency

Como los filetes de lenguado al gratén, se pasan por manteca de cerdo y miga de pan y se asan á la parrilla.

Salsa bearnesa y patatas cocidas al natural, aparte.

Langostinos á la Bordalesa

Estos se rehogan á fuego vivo con aceite, cebolla menudita y zanahoria, más chalota y ajo picado y perejil, unir los langostinos, rociarlos con vino blanco, después algo de tomate y glas de carne.

Se sirven costrones de pan recién frito.

Lenguados á la Pormantier

Estos lenguados se ponen en un plato con manteca de vaca, vino blanco, sal y zumo de limón.

Para servirlo se preparan unas duquesas de patatas en forma de avellana y fritas. Salséase todo con salsa al vino blanco á la crema.

Filetes de salmonetes á la Cardin

Se asan los filetes de salmonete en una placa con aceite y vino blanco.

Sírvanse con arroz blanco y con la propia salsa; que se le habrá añadido algo de tomate y un poco de esencia de anchoas.

Lubina emparrillada á la Gravina

Asad la lubina en crudo á la parrilla, sazonada de sal, zumo de limón, aceite fino y miga de pan blanco rallado. Se rocía á menudo con aceite por medio de pincel. De guarnición lleva langostinos pequeños y almejas salteadas al natural.

Servir aparte salsa blanca de pescado.

I. Doménech.

Casino de Madrid

Menú servido en la Terraza el día 28 de Mayo de 1912.

ALMUERZO

Ordubres.
Huevos revueltos Perigord.
Salmón grillé Maitre d'Hotel.
Pollos salteados á la Fermière.
Solomillo asado con patatas Chateau.
Ensalada.
Bomba de fresa al Chantilly.
Postres.

Cocina Universal **La Cocina por Gas.**

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

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

La Pastelería y Los Helados.

Baba forrado glaceado.

Se puede igualmente forrar ó glacear el baba de la receta anterior. Por lo general, es más práctico hacer el baba, destinado á hacerlo glaceado, de ejecución un poco diferente.

Las cantidades que sigen son para cuatro babas de una docena de personas por cada baba.

Si ocurre que se quiere hacer el baba en mucha menor cantidad, entonces se calculan y apuntan las cantidades en relación de todas éstas, y así, de este modo, siempre pueden aplicarse bien las recetas á la cantidad de personas que se destine el baba.

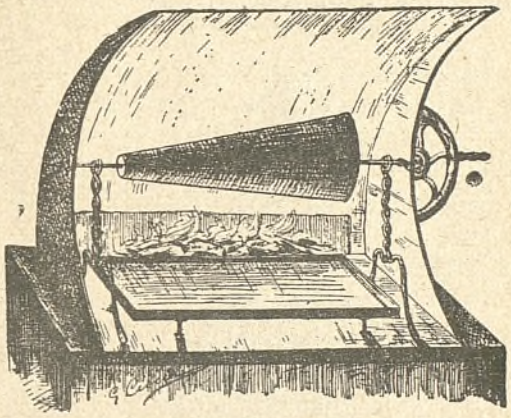
4 litros de harina.
60 huevos.
150 gramos de levadura de cerveza.
800 gramos de azúcar.
1.500 gramos de leche.
75 gramos de ron.
100 gramos de almendras dulces.
1.200 gramos de manteca.
Vainilla.
Un poco de sal.
Un limón rallado.

Ejecución

Se procede á su ejecución y cocción de igual manera que en el baba á la Polonesa.

Cuando los babas estén cocidos se dejan enfriar. Se corta un trozo de babas por la parte superior formando un hueco, para llenarse éste con una composición de crema manteca, al que se mezcla una buena cantidad de piña de América y otras frutas escarchadas, y picadas estas frutas se habrán tenido de antemano en maceración con marrasquino. Se cubre el baba con la misma pasta que se ha extraído por la parte superior, y se glacea todo al chocolate.

El glaceado al chocolate se prepara del modo siguiente: En una cacerola se ponen 400 gramos de azúcar con 100 gramos de agua, vainilla, hágase cocer durante diez minutos; luego se le incorporan 500 gramos de chocolate rallado; fundido éste, se retira y se le incorporan



Cómo se cuece el Baunn-Kuchen (en alemán), ó el Gâteau á la Broche (en francés), publicado en El Gorro Blanco en el número de 1.º de Julio de 1911.

500 gramos de manteca fina de vaca. Muévase constantemente hasta que espese por completo, y luego se pueden glacear los babas ú otros pasteles.

Estos, además de glaceados al chocolate, pueden todavía decorarse con gelatinas de frutas y frutas confitadas.

La pasta Brioche

Encima del mármol se ponen 500 gramos de harina, que se formará en círculo. Retirar una parte de esta harina para formar un segundo círculo, y en medio de él se ponen 12 gramos de levadura de cerveza, un poco de agua tibia, se amasa bien adjunto con la harina del pequeño círculo, póngase á fermentar hasta que au-

Cocina Elegante **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

mente el doble de su volumen. En el círculo grande se ponen 10 gramos de sal, 40 gramos de azúcar; se empieza á amasar, añadiendo seis ó siete huevos enteros uno á uno, 400 gramos de manteca fina, incluyendo también la levadura; todo se amasa poco á poco, soltando la pasta contra el mármol. Cuando queden incorporados todos los ingredientes, se pone en una vasija, y ésta se tapa con un paño, y déjese fermentar hasta que aumente la pasta el doble de su volumen. Pasadas cuatro ó cinco horas, se rompe la pasta y se pone en los moldes pequeños ó grandes, poniendo en los moldes solo de pasta un poco más de la mitad, á fin de que aumente en su cocción.

El Baunn-Kuchen terminado.

Generalmente se suele hacer la pasta ó pastas de levadura por la noche, y al siguiente día por la mañana se hace cocer.

La pasta de Savarín

Es la misma forma generalmente de las Brioches, y similado á la pasta Baba, pues es más blanda que el Brioche; por esto se incorporan 10 huevos por libra de harina.

Se moldean al día siguiente, procurando que los moldes estén bien untados de manteca y espolvoreados de harina.

Para los babas se mezcla una pequeña cantidad de pasas de Corinto ó Smirna, y para las savarinas frutas escarchadas picadas; eso no impide para que muchos profesionales pongan solamente pasas en una ú otra cosa.

Se pueden rociar de jarabe, y éste puede aromatizarse con ron, etc.

La pasta de hojaldre

Esta pasta tiene mucho de sencillo, y al parecer de poca importancia, fácil en su aspecto; considerándose desde el punto práctico, y por persona que lo haga muchísimas veces, va descubriendo cosas algo extrañas, pareciéndole al obrero de haberla hecho siempre igual que los días anteriores; unas veces ve su pasta deslucida por efecto del horno, otras por las atmósferas cálidas ó ambiente caluroso, no le puede salir á perfección debido á varias causas, unas ú otras por efecto de su ejecución ó amasado, otras por hacer la pasta en sitio que no ha sido fresco, ó el horno, etc.

Al estar todo tan previsto, es cuando se consigue un hojaldre, que en su cocción toma un incremento súbito, tan extraordinario, que no se concibe que un trozo de pasta de 15 ó 20 centímetros de ancho por 2 centímetros de espesor, pueda, por la acción del horno, hasta elevarse á 14 ó 16 centímetros de altura, pues este efecto es la característica de la verdadera pasta de hojaldre.

Cantidades y ejecución

Harina fina, 300 gramos; manteca de vaca, 300 gramos; sal, seis ó siete gramos; dos yemas de huevo.

Colóquese la harina sobre la mesa de mármol y formar un círculo de unos 10 ó 12 centímetros (que los profesionales llaman á esta operación hacer la fuente), en su centro se pone la sal, un pedazo de manteca del tamaño de un pequeño albaricoque, un vaso de agua fría. Remover esta mezcla con las puntas de los dedos separados, incorporando poco á poco la harina; en caso que sea necesario en este

Cocina Económica **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

punto, se le añade un poco de agua, procurando que la pasta tenga consistencia y resulte un poco compacta. Luego se amasa bien apoyando la mano ó manos contra la mesa de mármol, hasta que resulte suavísima en el tacto; en este preciso momento se dejará reposar durante unos cinco ó diez minutos próximamente.

No estará demás advertir á algunos de nuestros lectores, que en el momento de mezclar la harina con el líquido, procure éste de que no se escape el líquido, é ir incorporando muy poco á poco la harina, á fin de que la pasta resulte fina desde un principio, de lo contrario resultaría correosa. Siendo también de grandísima importancia observar de que no resulte nunca ni muy dura ni tampoco muy blanda, siendo preferible siempre á que resulte algo más blanda que dura.

A continuación vamos á describir el momento de unir la manteca con la pasta. La manteca, como medida segura, á la media hora antes de amasar la pasta, se pondrá en agua, y si es necesario algún pedazo de hielo, después se enjuga y se amasa un poco con una servilleta bien limpia, á fin de que se seque bien.

Se estira un poco la pasta con el rodillo, y en medio se colocará la manteca, cubriendo ésta bien con los bordes de la misma pasta, y cuidando siempre que se halle recubierta por igual. Se aplasta un poquito el conjunto de la pasta sobre el mármol espolvoreado de harina, hasta que se rebaje la pasta, convirtiéndose en una capa que poco más ó menos obtenga unos 80 centímetros de largo por 25 de ancho. En este punto se pliega ó dobla un extremo de esta pasta unos 25 ó 30 centímetros sobre sí misma, y el otro extremo se dobla por encima de éste, de forma que la capa se halle plegada en tres partes de igual medida. Se vuelve á estirar en seguida la pasta á lo largo sobre su mismo ancho, hasta que tome las dimensiones del momento que hemos empezado el primer doblado. Se coloca en seguida la pasta encima de una placa que esté espolvoreada de harina, y colocar ésta sobre hielo picado, encima de la pasta una hoja de papel, colocando una placa encima con hielo picado (claro está que esta operación del hielo puede suprimirse por completo durante los rigores del invierno; dejándose sencillamente encima el mármol y tapándola con un paño, y déjese reposar durante unos cinco minutos). Pasado este tiempo de reposo de la pasta, se vuelve á colocar de manera para que se repita la operación de darle dos ó tres vueltas más como se ha hecho en un principio, quedando así la pasta hojaldre terminada.

Desde este momento sólo resta dividir la pasta en la clase de pasteles á que sea destinada.

Sequillos de azúcar

Se machacan en el mortero dos onzas de almendras mondadas con una clara de huevo; cuando están ya muy frías se añade azúcar de lustre, hasta tanto que ya se ha formado una pasta muy dura, en cuyo estado se amasa á fuerza de brazo sobre la amasadera, añadiendo, al efecto, más azúcar lustre; hecho esto, se aplana la pasta, estirándola, cortando la pasta en varias formas, tales como corazones, estrellas; se ponen á cocer en una placa, forrada de papel de barba, haciéndose cocer á horno flojo.

Cuando haya tomado un hermoso color dorado se retiran, pudiéndose adornar con glasa real ú otra.

Para el Nougat de avellanas

Se procede de manera idéntica á la receta anterior, solamente que las avellanas se tostarán muy ligeramente; pónganse á continuación en un paño, á fin de poderlas frotar un poco y pelarlas, después se cortan en filos pequeñas; á continuación se procede como anteriormente queda bien señalado en el «Nougat» de almendras.

Pacienclas de monja

No son estas paciencias aquellos panecillos chiquitines que se fabrican en algunas ciudades con la pasta de sequillos comunes, y que vulgarmente se denominan *panecillos de monja;* pues las que titulamos se forman con la misma pasta de las antecedentes, pero se trazan de la figura de unas crucecitas de Malta, y en todo

Cocina Doméstica **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

lo demás se sigue el tratamiento prescrito en las posteriores.

Piñonatis de Milán

Se toma un puñado de almendras mondadas y cortadas á gajitos, y otro tanto de canalones de corteza de naranja confitada; luego se mezclan estos dos artículos con alguna clara de huevo y en seguida se disponen á montoncillos sobre papel blanco, que se tiene encima de palastros, y al momento se meten á cocer en el horno flojo ó en el suave, esto según el tamaño de los piñonatis; estando cocidos, ó mejor, secos, se sacan del horno, y estando fríos se separan con cuidado de los papeles; después se bañan con azúcar enharinada, rociándolos con grajea menuda de colores al tiempo de haberlos sacado del baño.

Piñonatis del Piamonte

Esta clase se fabrica como la anterior, sólo que se emplean piñones mondados en vez de almendras, y asimismo canalones de membrillo confitado, en lugar de los de naranja.

Leche helada

Se derriten 250 gramos de azúcar en dos litros de leche caliente de cabra y se añade un poquillo de cáscara de limón; cuando está fría, se cuela por una servilleta y se echa en la cantimplora de estaño para helarla como los helados; pero en el acto de servirla se polvorea el borde del vaso con canela molida.

Leche merengada

En un cazo se pone un litro de leche de cabra ó de vaca, seis onzas de azúcar clarificado y una corteza de limón; luego se pasa esta mezcla á la lumbre, y cuando empieza á hervir se quita del fuego y pasa por un tamiz; estando fría se hiela, pero antes de acabar de helar se le incorporan tres claras de huevo batidas á punto de merengue, mezcladas con tres onzas de azúcar clarificada y cocida á punto de bola; luego se sigue acabando de helar y se sirve.

Horchata helada

Se toman dos libras de almendras mondadas, y se machacan ó muelen en el mortero con un poco de agua de azahar; estando ya muy machacadas, se deslíen con cuatro litros de agua natural y se prensan en un lienzo recio; después el zumo ó leche se mezcla con una libra de azúcar clarificada y se perfuma con un poco de esencia de limón; dispuesta así la horchata se echa en la garrafa y se hiela según hemos dicho para los helados.

Helado del céfiro

En una cacerola se pone un litro de leche con una copita de agua de azahar; en otra cacerola se ponen seis yemas, naranja y limón rallado, vainilla y un poco de Macis; se mueve con la espátula, añadiendo 150 gramos de azúcar; unir la leche con las yemas y póngase á cocer sobre fuego flojo, moviéndose con una espátula; pasándose por el colador fino y póngase á helar en la garrafa.

Helado Reina Guillermina

Se prepara un buen helado de naranja, y un biscuit glacé de café; se montan los dos helados por separado; luego se pone á enfriar un molde amplio, cuadrilargo, acanalado; se forra primero con helado de naranja (color naranja); en el interior se coloca el biscuit glacé con frutas escarchadas picadas, y puestas antes en maceración con Curaçao y algunos macarrones de almendras, machacadas ó rociadas con el mismo licor; se cierra el molde con papel y tapa, y póngase entre hielo durante unas dos horas, cubriéndose también con sal gorda.

Desmoldear el helado; se decora poniendo encima media naranja confitada y cubierta de fondant y pedazos de naranja por el alrededor.

Una vez puesto en la fuente, se sirve cubierto de un velo de azúcar oro, intercalando debajo otro velo de azúcar color verde.

Servir pequeños «Sables» (véase esta pasta) de naranja.

I. Doménech.

Cocina Nacional **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE

OFRECIDO POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE HUELVA AL

Excmo. Sr. D. Rafael María de Labra

y personalidades concurrentes á la Asamblea de Sociedades y Corporaciones Americanistas.

MENÚ

(Para 95 cubiertos)

Hors d'œuvres.
Crème Darblay.
Soles Duglerè.
Filet de bœuf Perigueux.
Jambon d' York œufs files.
Petits Pois bonne-Femme.
Dinde rôtie Salade Romaine.
Mouse Pralinè Glacè.

Hotel Internacional.

Genoise des Gourmets.
Desserts Assortis.

VINS

Jerez, Rioja, Carta Blanca, A. Blázquez,
Champagne Lanson.
Café, liqueurs et cigars.

Huelva 1.º Junio 1912.

JUAN BLANCH,
Jefe de cocina del Hotel Internacional, de Huelva.

Los productos "Maggi"

La irreprochable elaboración de los Productos alimenticios Maggi (caldo en cubitos, sopas en pastillas, y Jugo en frascos), su gusto exquisito y excelente presentación, unidos á la facilidad y economía de su preparación, entre otras reconocidas ventajas que aquéllos poseen, han sido debidamente apreciadas en todo su valor en cuantas Exposiciones han concurrido, siendo buena prueba de ello el número de recompensas de que los mismos han sido objeto, entre las cuales se encuentran 17 medallas de Estados, 10 Grandes Premios, 86 Medallas de Oro, 15 Diplomas de Honor, 26 Premios de Honor, etc.

Además, los Productos Alimenticios Maggi han sido puestos «Fuera de Concurso» en varias Exposiciones por formar parte del Jurado de las mismas, el inventor de aquéllos, D. Julio Maggi, particularmente en las Exposiciones Universales de París, 1889 y 1900. En dichas Exposiciones, el Comisario General de la primera, en su informe al Gobierno, y los miembros del Jurado, de la segunda, suscribieron los documentos que traducimos á continuación y que prueban la gran estima y el alto aprecio que los productos alimenticios Maggi merecieron á tan distinguidas y peritas personalidades:

Exposición Universal de París de 1889.

El Jurado lamenta que la calificación de «Fuera de Concurso» de la casa Maggi, le haya impedido concurrir para una alta recompensa, no pudiendo menos de señalar la calidad irreprochable de sus Productos».

Exposición Universal de París de 1900.

«El Jurado de la clase 58, se complace, el día 21 de Junio de 1900, en reconocer la perfecta calidad de los Productos Maggi».

No es extraño, pues que, más de 800 catedráticos y médicos españoles hayan confirmado por su firma la buena opinión que les merecen los Productos Maggi.

Ayuntamiento de Madrid

Cocina Vegetariana Moderna

LISTAS DE DOS COMIDAS COMPLETAS

NOVENA COMIDA

Sopa de harina flor de trigo verde.
Val-an-vent con quenefas de nuttosa y setas.
Pan de coliflores.
Salsa á la crema.
Chuletas de guisantes con salsa rubia al limón.
Pudding de avena con almendras.
Salsa de frutas (aparte).
Piña de América con pasas.

DÉCIMA COMIDA

Sopa potaje á la Aragonesa.
Tortilla con migas y perejil.
Albóndigas de espinacas con piñones.
Alcachofas con salsa exquisita.
Soufflé á la Toscatina.
Torrijas á la Sevillana.
Postres.

I. DOMÉNECH.

Sopa de harina flor de trigo verde. — Se calculan para ocho personas unos 200 gramos de harina de flor de trigo, una cucharadita de harina común, 40 gramos de manteca fina, un pedazo de repollo, un puerro, un puñadito de perejil, un pie de apio, cuatro zanahorias, una cebolla, dos patatas, dos yemas de huevo y un tercio ó cuarto litro de nata.

Se rehoga en una cacerola con manteca la harina de trigo verde con las legumbres cortadas en pedacitos, se tapa la cacerola, dejándolo estofar suavemente durante media hora, se moja con agua y se deja cocer.

Estando ya todo perfectamente cocido, se pasa por un tamiz fino y se vuelve, una vez transformado en puré, á poner á cocer, añadiendo un poco de consommé ó caldo.

Momentos antes de servirse se añaden las dos yemas y la nata.

Sírvase con pan tostado y cortado delgadísimamente, quedando terminado.

Esta misma sopa puede prepararse con trigo verde en grano, resultando sumamente delicada.

Vol-au-vent con quenefas de nuttose y champiñons. — Se prepara un excelente Vol-au-vent de pasta de hojaldre, y la guarnición, que sirve de relleno, con quenefas pequeñísimas de manteca, de nueces ó de confitura, á las que se les da el nombre de nuttoses por ser una preparación de nueces d'Arachides. A dichas quenefas se les da forma de avellana ú otra forma pequeña y larga.

Se pone la nuttose en un plato hondo, y se rompe con el tenedor, formando en seguida una pasta, á la que se le añade: sal, un huevo entero y un poco de miga de pan blanco rallado. Se une todo perfectamente y se forman las quenefas del modo que ya hemos indicado, poniéndolas á cocer en agua ligeramente salada.

Después de cocidas, se escurren bien y se ponen en una cacerola con una magnífica salsa de tomate ó salsa blanca, añadiéndole una cantidad igual de champiñons.

Se rellena el Vol au-vent, tapándolo con su correspondiente tapa y se sirve muy caliente, puesto en fuente con servilleta.

Pan de coliflores.—Se ponen á cocer con agua las coliflores, y después de cocidas, se escurren bien y se ponen en un plato de saltear, agregando un buen trozo de miga de pan remojado con leche y tres ó cuatro yemas de huevo, mezclando además las claras montadas á punto de merengue, sal, etc.

Mezclarlo todo y ponerlo en un molde untado de antemano con manteca de vaca.

Cocina Irregularizable **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

Se pone á cocer en el baño maría durante una hora, cuando menos.

En el momento de servir se vuelca en una fuente y se rocía con salsa á la crema ó de tomate.

Chuletas de guisantes, salsa trigueña con limón.—En una cacerola, con un trozo de manteca de vaca fina, se pone una buena cantidad de guisantes frescos cocidos de antemano, añadiendo una cebolla picada menudísimamente, haciéndolo rehogar con anterioridad con un poco de manteca y perejil picado.

Se pasa por un tamiz de hierro y se le echa sal, añadiendo huevos enteros (un huevo por cada tres personas) y un poco de miga de pan rallado.

Preparada así esta pasta, se untan moldes en forma de pequeñas chuletas y se mojan con manteca de coco, se llenan éstos con la pasta de guisantes y se cuecen en el horno hasta quedar las chuletas de guisantes bien cuajadas.

Al meterlas en el horno se rocían por encima con la misma manteca de coco.

En el momento de servir se desmoldan y se colocan con el mayor gusto en una fuente, formando corona. Se rocían las chuletas con una salsa trigueña, aromatizada perfectamente con zumo de limón.

Pouding de avena y almendras. — En una cacerola se pone un cuartillo de leche y otro de agua, agregando en forma de lluvia y con la ayuda de un batidor ó espátula, 300 gramos de harina de avena, 30 gramos de manteca fina, 60 gramos de azúcar y limón raspado.

Se trabaja mientras se cuece puesto al lado del fuego y al estar cocido se retira, dejándolo enfriar; luego se le añaden 65 gramos de almendras dulces molidas, dos yemas de huevo y las claras montadas á punto de merengue.

Se vierte toda la pasta en un molde de hacer el pouding, de antemano mojado el interior con manteca y polvoreado con miga de pan blanco rallado.

Se pone á cocer en el horno, puesto en el baño maría durante una hora; después se deja enfriar por completo.

Se sirve frío, puesto en una fuente y rociado con una salsa de melocotones, que se prepara del modo siguiente: se separan los huesos de varios melocotones y se pasan por un tamiz de hierro, con un poco de agua y el azúcar necesario, añadiendo un poco de fécula desleída con algo de agua fría. Se pone á cocer muy suavemente al lado del fuego.

Sopa potaje á la Aragonesa. — Con regular cantidad de agua y sal se ponen á cocer unas judías blancas, cocción muy despacito, añadir alguna patata cortada á pedacitos. Se preparan unas pequeñísimas croquetas de pan rallado y bastante cebolla picada y frita con aceite, perejil picado, pimentón, y se fríen las croquetas á bonito color. Se unen estas croquetas á las judías; terminando de sazonar, se le incorpora cebolla frita con aceite y pimentón.

Sírvase tal y como queda.

Tortilla con migas y perejil. — Se baten tres ó cuatro huevos; se hacen unas migas de igual manera que hacen los pastores para los desayunos, para tomar solo ó con chocolate; cuando las migas quedan bien terminadas, se pone la sartén sobre fuego, con aceite fino, y se le echa todo de una vez, el huevo batido, migas y perejil picado, formando una tortilla redonda, plana.

Albóndigas de espinacas con piñones.— Una vez estén las espinacas bien cocidas, con abundante agua y sal, se escurren bien y se pican á cuchillo; se le mezclan cuatro cucharadas de miga de pan blanco, rallado, dos cucharadas de harina, tres huevos enteros, sal, pimienta y nuez moscada, perejil picado; modelar las albóndigas, y se fríen en sartén con fritura bien caliente.

Puestas en una cacerola, se cubren con una capa de piñones, que se habrán cocido de antemano; se cubren con una salsa de tomate un poco clara.

Déjense cocer, en un ángulo del fogón, durante veinte minutos.

Alcachofas con salsa exquisita.—Se escogen media docena de alcachofas; limpiar bien todas las hojas exteriores; frótanse con limón, y en una cacerola con aceite fino, algún tomate picado, pimienta en grano, tomillo y laurel, una zanahoria cortada á pedacitos, algunos granos de comino, perejil en rama, bastante vino blan-

Cocina Práctica **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

co, se cubren con una hoja de papel de barba mojado, se tapa y se hacen cocer suavemente hasta que queden tiernas.

En este punto se pasa todo el jugo, volviéndolo en el sitio de las alcachofas; este jugo resultante, después que esté pasado por el tamiz, se monta con yema de huevo y zumo de limón.

Al momento de servir se escurren bien las alcachofas; retirar las hojas que sean demasiado gruesas, y se cubren con la salsa que acabamos de explicar.

Se adorna con costrones de pan ó de hojaldre.

Soufflé á la Toscatina. — En una vasija se ponen 100 gramos de manteca fina fundida seis yemas de huevo, limón rallado, algunas cucharadas de galleta de coco desmenuzadas, cuatro ó cinco manzanas cortadas á pedacitos y un trozo de corteza de naranja escarchada y picada; muévase bien todo con la espátula, y se le incorporará seis claras, montadas á punto de merengue.

Colóquese este soufflé en un aparato de metal blanco, hondo (que sirve para el horno y luego para servirse en el mismo á la mesa) untado de manteca fina, espolvorear toda la parte superior con azúcar glas; se mete á horno de calor moderado durante unos cuarenta minutos, que ha aumentado más del doble de su volumen, espolvoréase de nuevo de azúcar glas y sírvase inmediatamente á la mesa, puesta en una bandeja forrada de una servilleta.

Torrijas á la Sevillana. — Se coge pan blanco fino y del más esponjoso, se corta en pedazos cuadrilongos de un centímetro de espesor por cuatro de largo y por tres de ancho; se remojan con un poco de leche y vino Montilla; cuando quede bien remojado, se pasan por huevo batido y se fríen á bonito color dorado.

Se unta cada torrija, por una cara, con miel blanca hirviendo; luego en cada torrija se le vuelve á poner un poco más de miel. — *I. Doménech.*

Ensalada de legumbres á la Nanceenne.—Se cuecen dos zanahorias, un nabo, un puñado de judías verdes, un puñado de guisantes, cuatro patatas y un apio. Toda esta cantidad resulta suficiente para una ensalada de tres ó cuatro personas.

Cada legumbre de estas se habrá puesto á cocer separadamente; si es en la época de los espárragos se le incluyen también.

Todas estas legumbres están cortadas en pequeños pedazos en juliana. Echar por encima aceite fino, vinagre; déjese así durante unas horas.

De otra parte se prepara una mayonesa bien espesa, uniéndose ésta á la ensalada.

Póngase en la ensaladera, y se adorna con huevos duros, rodajas de tomate, perejil picado y alguna rodaja de trufas.

Ensalada caliente.—Este es un excelente plato de almuerzo. Para la preparación de esta ensalada es necesario los ingredientes siguientes: dos escarolas bien blanquísimas, dos ó tres patatas que se cortan en lonjas finas.

Limpiada la escarola, y sueltas hoja por hoja, se cortan á pedacitos, y pónganse en una servilleta á fin de que suelte toda el agua. En una cazuela con un buen trozo de manteca de vaca, sal y pimienta, se tapa la cacerola á fin de que pueda marchar su cocción en un ángulo del fuego. Cuando la escarola quede medio cocida se le incluyen las patatas y un poco más de manteca.

Cuando la legumbre quede bien suave, se requema un poco de manteca de vaca, añadiéndole un poco de vinagre.

Al momento de servirse, añadir á la ensalada algunos costrones fritos y frotados con ajo.

Cebolletas con legumbres finas.—Se mondan una buenacantidad de pequeñas cebolletas y se hacen dorar en una cacerola con bastante cantidad de manteca de vaca ó aceite, un raitmo de hierbas aromáticas atado, alguna zanahoria moldeada, unos guisantes y tres ó cuatro patatas torneadas al diente de ajo, rocíanse de vino blanco, luego un poquito de agua, perejil picado, se tapa y se hace terminar la cocción en un ángulo del fuego.

Sírvase guarnecido de pequeños costrones de pan recién fritos.

I. Doménech.

Cocina Sencilla **La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid

COSMORAMA CULINARIO

El pan

Se pueden aprovechar todos los pedazos que sobren. Los mayores se cortan cuadrados por un igual y tuestan para los desayunos. Los recortes pueden servir para picatostes, remojándolos con leche antes de freirse, cortándolos á pedacitos cuadrados muy pequeños que se utilizan para sopas, especialmente de puré. Y aun los que sobran de éstos se aprovechan para rallar.

Para rallar el pan es mucho mejor separar la corteza de la miga, pues esta última da mejor color á las carnes empanadas y á las croquetas.

Es muy conveniente tener siempre pan rallado, y éste se hace de la manera siguiente: Sepárese la corteza de la miga y póngase cada una á secar en una placa en la estufa de la cocina. Luego se rallan en la máquina; y á falta de ésta se machacan en el mortero, se pasan por el cedazo y se guardan en tarros de barro, porcelana ó cristal, hasta que se necesiten.

Grasas y aceites

Se clarifican de la siguiente manera: Después de freir cualquier manjar se echa en la grasa un trozo de patata cruda y se hace freir. Luego se pasa por un paño. Cuando se ha enfriado, se tapa y guarda hasta la próxima vez. Esa grasa sirve para freir patatas y todo lo que esté cubierto con huevo y pan rallado.

El arte de freir

Consiste en calentar bien la grasa y poner suficiente cantidad para que cubra lo que se va á freir. El cacharro que se use para freir no debe utilizarse para otra cosa, y teniendo cuídado de clarificarla siempre que se use, se gastará muy poca manteca ó aceite. También sirve, y es hasta mejor, que la manteca de cerdo la grasa que se espuma del buen caldo, y la que sobra de las aves que se asan. Estas se clarifican también como antes se ha dicho, se guardan en una olla y dan muy buen gusto á los fritos, recomendándolo como procedimiento económico.

Los huevos

Cuando se necesita la clara de huevo, se echa la yema en una taza, se cubre ésta con un trapo mojado y se pone en la fresquera. En tiempo de calor se hace un pequeño agujero en la cáscara, y con cuidado se vierte la clara dejando la yema en la misma cáscara, y de ambas maneras se conservará hasta que se neeesite.

Las cáscaras de huevo deben guardarse, pues sirven para clarificar el caldo, el almíbar y el café, y también sirven para limpiar las botellas de cristal.

Un almuerzo original

Un *vegetariano* fanático, de esos que son tan frecuentes en Inglaterra, ha convidado á varios amigos suyos á un almuerzo fuerte, muy original. Este estaba compuesto de cinco platos de manjares corrientes, pero ninguno de los cuales estaba hecho conforme al antiguo procedimiento culinario de cocer los alimentos. Tomates, setas y pepinos, en exquisita mezcla, fueron servidos como plato de entrada. Zanahorias raspadas esmeradamente, con dulces de frutas variadas, constituía el plato fuerte del almuerzo. Después, y claro es que sin cocer también, *pudding* con frutas naturales y legumbres con salsa de batata y mermeladas. El cuarto plato eran espinacas, que si bien debieron de comerse crudas se condimentaron con pimienta, sal y aceite para que los convidados las encontraran más apetitosas. El ave fué reemplazada por una ensalada sabrosísima de crisantemos. Como bebidas funcionaron zumos variados de limones, albaricoques, melocotones y uvas.

No sabemos si los convidados quedarían contentos con el *menú*, ni si les sentaría bien el almuerzo, porque nada se ha dicho.

Debe beberse vino

La pícara moda influye en todo. ¿No han notado ustedes que en los últimos años las gentes *comm'il faut* prescindían del vino?

Viajando por ahí, y en no me importa qué restaurant, se observaba que sobre las

Cocina Higiénica **La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid

mesas no había más botellas que las botellas de aguas minerales.

Por fortuna la moda pasa, y vuelve á beberse vino como antes, y aun más que antes de la aparición de este capricho inexplicable.

Ya no hay médicos que se atrevan á aconsejar á sus clientes un régimen exclusivo de agua pura. Los gotosos y los artríticos se han convencido al fin de que suprimiendo en las comidas el dulce y grato jugo de las uvas no ganaban cosa de provecho, puesto que continuaban tan artríticos y tan gotosos como si bebieran.

Han aprendido una ley que nadie contradice aunque muchos la oculten: ley sencilla que pudiera concretarse en estas ó parecidas palabras: «El régimen de agua no debilita la enfermedad, sino al enfermo que la padece, colocándole en condiciones inferiores, en condiciones de menor resistencia.»

Eminentes sabios han reconocido que no se podía suprimir de pronto el vino á una raza que desde los tiempos más remotos (acuérdense de Noé) formaba con el vino la esencia de su sangre.

Han reconocido también que la fermentación química de los alimentos, necesaria á toda digestión, y, por consiguiente, á toda actividad, se ayuda extraordinariamente con el uso del vino, manantial perenne de buen humor y de alegría.

En fin, y para remate, un ilustre microbiólogo ha demostrado que el vino es el primero y más natural de los antisépticos, estableciendo que el bacilo de la fiebre tifoidea, que medra muy orondo en agua pura, desaparece en toda agua teñida de *mostagán*, por muy malo que sea.

No era necesario que nos lo dijera; ustedes están hartos de oir que el tifus reinante se debe á las aguas que bebemos; ¿conocen alguna epidemia que se haya propagado por el vino?

Las muchedumbres poco dadas á estudios científicos, las muchedumbres que desconocen la microbiología han observado, por su parte, que lo que no gastan en vino lo gastan en jaropes farmacéuticos, y que más vale emplear una peseta en una botellita de Rioja, que emplearla en sellos, cápsulas, papeles y demás garambainas. Han observado también que cuando los mortales bebían vino no existían la apendicitis ni la neurastenia.

He ahí por qué renace el vino, y por qué su color decora nuevamente las mesas, fingiendo rubíes en las copas y claveles bermejos sobre los manteles.

Conste, pues, que está otra vez de moda beber vino; pero ¿cómo prevenirse contra las mixtificaciones y sofisticaciones? ¿Quién nos asegura que bebemos el zumo de la vid y no un brebaje, compuesto de féculas, campeche y otras porquerías?

De un modo muy sencillo podemos convencernos: la Academia de Ciencias de París, en una de sus últimas sesiones, nos indica la manera de juzgar la pureza del líquido: basta telefonear á su través.

El descubrimiento se debe á M. Maquenne.

«No hay—dice—más que tomarse la molestia de hacer pasar un hilo telefónico por el vino que se ensaya; si el vino es natural hablará el teléfono; si, por el contrario, contiene un ácido, su conductibilidad eléctrica, notablemente alterada, obligará al teléfono á permanecer mudo.»

El portentoso invento de Graham Bell continúa siendo útil á la humanidad.

Lectores: bebed vino; si se os ocurre tomaros media copa de más, no lo lamenteis; la vida es corta y hay que aprovecharla.

Bebed vino, lectores; os lo aconsejo yo...; yo que no soy cosechero.

Un infundio culinario

LA CHANFAINA DE HÍGADO DE CARNERO

En un libro culinario en francés, que muchísimas de sus recetas son un tejido de infundios imposibles, habla de nuestro plato español «la chanfaina»; véase la clase:

Hágase cocer en agua el hígado de carnero ó de cerdo, con sal. Luego se corta en cuadros; freir en aceite, cebolla, hierbabuena, perejil y pimientos de Jamaica, clavo de especies, cominos, canela, pimienta en grano y azafrán; rehogarlo todo y mójese con la cocción del hígado y darle un hervor; añadir miga de pan, mezclada con agua y sal; pudiéndose servir frío ó caliente.

Una obra maestra de Alonso Cano se pagó con un plato de este manjar, dice el autor francés; estarían duermes en aquel tiempo; pero yo creo que el único que dormía, y con sueño de mala fe contra nuestras cosas, sería el que se le ocurrió escribir semejante receta, que llama chanfaina, y que tiene que tener un hervor; él sí que se merecía este hervor que da á nuestra chanfaina. — UNO QUE HASTA LEE.

Imp. Helénica. Pasaje de la Alhambra, 3. Madrid.

Cocina Intima **La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid