

ALIMENTACIÓN, RECETAS Y ARTE DE LA MESA

“Los alimentos: Fisiología e higiene de la alimentación (continuará)” / Dr. Lambling. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.33-34.

“Los alimentos: Fisiología e higiene de la alimentación (continuación)” / Dr. Lambling. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.41.

“Los alimentos: Fisiología e higiene de la alimentación (continuación)” / Dr. Lambling. *El Menú*, 1904, I, n.8, 11 junio, p.49-50.

“Los alimentos: Fisiología e higiene de la alimentación (conclusión)” / Dr. Lambling. *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.57-58.

“El Arte Culinario”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.81-82.

“La gastronomía y la literatura” / Gregorio Romero Larrañaga. *La Risa*, 1844, II, n.68, 28 julio, p.139-141.

“Manual de cocinero y cocinera (se continuará)”. *La Risa*, 1843, I, n.4, 23 abril, p.31-32.

“Manual de cocinero y cocinera”. *La Risa*, 1843, I, n.5, 30 abril, p.40.

“La mesa libre en el estado libre” / El cocinero de S.M. (pseudónimo de Sa. Castro y Serrano). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.1, 1 junio, p.1-5.

“Minutas o Menús”. *El Menú*, 1904, I, n.16, 3 septiembre, p.113.

“Recetas económicas” / Andrés Corzuelo. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.94-98.

“Reglas que han de observar en la mesa, y arte de trinchar y servir (se continuará)”. *La Risa*, 1843, I, n.2, 9 abril, p.16.

“Reglas que han de observar en la mesa, y arte de trinchar y servir (conclusión)”. *La Risa*, 1843, I, n.3, 16 abril, p.24.

“El servicio de mesa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.6-7.

“Soneto culinario” / Dorvasal. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.14, 25 octubre, p.222.