

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 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: Las fondas y la cocina chinas.—Internacional Sporting Club en Montecarlo: L'Art culinaire á Montecarlo. Lenguados á la Poincaré, por Victor Escouffier.—Fórmulas y recetas: Sopa al cuarto de hora. Sopa á la brasileña. Bisque de cangrejos. Potaje á la andaluza. Tortillas con filetes de anchoas. Tortilla á la suiza. Salsa Adriana. Salsa á la holandesa. Salsa á la Rachel. Puré de langosta á la Leonor. Filetes de lenguado á la Bella Otero. Anguila rellena asada. Timbales de Cuaresma. Besugo á la pastelera. Salmonetes Víctor Balaguer. Filetes de rodaballo á la moderna. Filetes de besugo al capricho, por I. Doménech.—Las grandes explotaciones agrícolas catalanas: La granja Torre de Sagarra (con grabados).—Banquete fraternal de cocineros.—Menú del Palace Hotel.—Pieza de mero Masquef, por J. Gómez González.—El cocktail de EL GORRO BLANCO.—Almuerzo en el Restaurant Tournié.—Sobre hoteles y restaurants, por José Serra.

CRÓNICA

LAS FONDAS Y LA COCINA CHINAS

Al hablar de las fondas y cocina chinas, la mayor parte de los viajeros, aves de paso ó malos observadores, han dado rienda suelta á la fantasía, haciendo tan repugnantes descripciones de las mismas, que parece que su único propósito ha sido asquear al lector, demostrándonos al propio tiempo su poca aprensión y mucha resistencia de estómago, pues desde el cocinero del vapor que le condujo á China, hasta el último pinche de cualquiera de los hoteles del Extremo Oriente, son coetudos hijos del Imperio del Medio.

En honor á la verdad y á la justicia, puede afirmarse que la cocina china es de las más perfectas del mundo, y sus recetas culinarias tan numerosas y bien entendidas como las mejores, sin que pruebe nada en contrario la existencia de platos extravagantes ó que repugnan á nuestro paladar, como los brotes de bambú, el musgo marino, las aletas del tiburón, el perro en salsa blanca ó los nidos de golondrinas, ya admitidos y apreciados en las mesas *super chic* de los países de civilización occidental.

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Las fondas chinas, objeto principal de este artículo, son, salvo detalles locales, como las europeas: buenas las buenas, y malas las frecuentadas por los poco favorecidos por la fortuna.

Al llegar á Shanghai y recorrer las concesiones europeas y la ciudad china, nuestra curiosidad, superando á la repugnancia que sentíamos, impresionados por cuantos relatos de viajes habíamos leído, nos condujo á comprobar de *visu* tan repetidas afirmaciones, y acompañados del intérprete del Consulado nos dirigimos una mañana á una de las fondas más concurridas por los hijos del país, llamada del *Nenúfar Esplendoroso*.

El edificio es de regulares dimensiones, construido á la usanza chinesca y situado en una de las calles de mayor tránsito. En ambos lados de la puerta, sobre las columnas que sostienen la techumbre, tiene dos anchas tablas pintadas de rojo vivo, y sobre esta pintura se destacan varios caracteres en negro con el nombre de la fonda y el de su propietario, Li-Ma Yeng, «El honrado entre los honrados». Del dintel penden varias tiras de papel rojo con caracteres en negro, en las que se dice que allí se come mejor que en cualquier otro sitio y con más agradable y honorífica compañía, y tan barato, que dentro de poco tendrá su propietario que suicidarse por no poder pagar á sus abastecedores.

Al atravesar los umbrales del *Nenúfar Esplendoroso*, lo primero que encontramos, en el vasto salón triangular que forma el comedor general, es la cocina, en la que bullen y se afanan ante dos grandes hornillas varios cocineros y marmitones pulcramente vestidos y con las coletas recogidas en la cabeza en forma de rodete; apenas podemos dar un vistazo á los platos que rápidamente y en silencio sirven los camareeros, cuando haciendo exasperadas genuflexiones, y con la más complaciente de las sonrisas en los labios, se nos acerca un chino grueso y colorado que nos da la bienvenida y las gracias por habernos dignado honrar su casa con nuestra presencia. Damos unos pasos más, y después de haber desechado la oferta de un comedor particular, tomamos asiento en escabeles cuadrados alrededor de una mesa de ébano con incrustaciones de nácar, bronce y marfil, sobre la que el diligente fondista coloca una larga tira de papel, en la que, con los cabalísticos signos del idioma chino expresa los primores de la cocina de la casa.

Nuestro acompañante explica al dueño que nuestro objeto es hacer una comida á la usanza china, dejando el *menú* á su elección, y bien pronto, á una seña del mismo, dos mozos ágiles, silenciosos y diligentes, después de frotar con limpios paños el tablero de la mesa, colocan á nuestra izquierda dos montones de papel grueso y suave que nos han de servir de servilletas; delante, una porción de platos con frutas, confituras y pipas de sandía, de las que me dice el intérprete del Consulado que hacen los chinos extraordinario consumo en todas sus comidas. Después nos sirven huevos á la cal, de aspecto desagradable por su negrura, pero de exquisito comer, y seguidamente interminable procesión de carnes y pescados en diferentes y variados guisos; nidos de golondrinas, troceados y nadando en un caldo de gallina perfumado; una fuente con trozos de carne y pescado, todo en crudo, y que, según me explican, es con el objeto de que los comensales lo hiervan á su placer en una especie de marmita llena con agua hirviendo, colocada en el centro de la mesa, y cuyo uso había excitado mi curiosidad, y, finalmente, como plato final, arroz cocido, blanco y jugoso, ni demasiado duro ni demasiado blando. Esto es, en síntesis, el *menú* de una fonda china, y por mi parte diré que, aparte del vino, allí substituído por cerveza de arroz de no desagradable paladar, salí satisfecho y convencido de que en China también se puede comer, y comer bien.

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

INTERNACIONAL SPORTING CLUB EN MONTECARLO

Director de las cocinas: M. VÍCTOR ESCOUFFIER

El gran jefe de cocina M. Víctor Escouffier, muy distinguido amigo, que actualmente dirige la cocina del Gran Restaurant del Internacional Sporting Club, de Montecarlo, que acaba de inaugurar con gran succès, lo que aquí celebramos, por ser digno de un artista como es el aludido, gloria del arte culinario europeo.

A continuación apuntaremos un precioso menú servido en dicho sitio, en que figura como plato de pescado unos *Filetes de lenguados á la Poincaré*, creados y dedicados el día 17 de Enero al Presidente de la República Francesa; y agradeciendo mucho que EL GORRO BLANCO sea el primero en publicar la receta enviada por su propio autor.

L'Art Culinaire á Montecarlo

MENÚ DU DINER

Pot au feu Cendrillon Rosses
Pâtes fines Olivari
Sole du Pays á la Poincaré
Pommes Nouvelles Parfaites
Coeur de filet de Boeuf á l'Ancienne
Blondes du Nord
Quiche á la Lorraine
Chapon primé en cocotte á la Grecque
Salade du Berger
Poires á la Richelieu
Douces Frivolites
Desserts

Lenguados á la Poincaré

(SOLE DU PAYS Á LA POINCARÉ)

Lenguados escogidísimos, bien frescos y blancos (uno por persona), limpiense y sepárense las pieles; á continuación se le separa por un lado la espina central, como en los lenguados á la Colbert.

Rellenar el interior de cada lenguado con farsa de lenguados, sazónada y mon-

tada con nata fina; á esta farsa se le adicionan trufas frescas y champiñones picados (en crudo).

Se envuelve cada lenguado en una hoja de papel de barba untado de manteca de vaca fundida; se escalfan suavemente al vino de champán seco, residulado con un poco de jugo de limón y algo de manteca fina bien fresca.

Cuando estén cocidos, se escurren y se les separa el papel, colocándolos en una fuente de metal blanco, grande y de forma larga. Se napan en la salsa que á continuación se expresa; es una salsa Mornay (bechamela con queso de Gruyere) trabada, á la que se le adiciona la cocción de los lenguados, más Raifort rallado, y algo de manteca de anchoas; terminada la salsa, se pasa por una estameña, luego rectificar el sazónamiento y recubrir ó napan los lenguados, espolvoréanse ligeramente de queso y gratínanse.

Al momento se coloca la siguiente guarnición por el alrededor, y en forma alternada, *Nonats* fritos (recién) (*Nonats*, en castellano, son unos pececillos que se llaman jaramugo; estos peces los suelen emplear los pescadores de mar para cebo), champiñones con finas hierbas, alternados con pequeñísimas trufas glaseadas al champán, puesta cada guarnición dentro de una pequeña tartaleta, y que encima de esta se guarnece el alrededor con colas de cangrejo á la Nantua.

Creada y dedicada, el día 17 de Enero de 1913, al Presidente de la República francesa, M. Poincaré.



Restaurant Sportin Club, Monte Carlo.

Traducción de I. Doménech.

Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

FÓRMULAS Y RECETAS DE PESCADOS

Sopa al cuarto de hora

*Receta pedida por la
Excm. Sra. Condesa
de Pardo Bazán.*

PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS

Seis ú ocho almejas regulares por cada comensal.

Uno ó dos langostinos regulares por comensal.

Dos huevos duros, picados.

Ciento veinticinco gramos de jamón magro, picado.

Ciento veinticinco gramos de guisantes cocidos.

Doscientos gramos de arroz (50 gramos por persona).

Un gramo de azafrán, machacado.

Litro y cuarto de caldo de almejas y de carne.

Ciento cincuenta gramos de mero ú otro pescado blanco.

EJECUCIÓN

1.º Las almejas pequeñas y tiernas se cuecen con agua hasta que queden abiertas; se separan luego de la cáscara, y póngase su caldo resultante en una cacerola, aumentando caldo de puchero, ó en su lugar agua con dos pastillas de caldo Maggi ó Knorr.

2.º Ya formado el caldo, y cociendo, se le incorpora el mero á pedacitos; los langostinos, mondados; el arroz; los guisantes; el jamón, picado á cuadritos; también los dos huevos duros, picados como el jamón; la sal correspondiente, y, por último, el azafrán, machacado con un poquito de pimienta blanca en polvo. Cocción, un cuarto de hora; debe de resultar siempre algo clara.

Sírvase en sopera con un poquito de perejil picado, por encima, sirviéndose en seguida á los comensales; en caso contrario, ya no tiene gracia dicho plato.

Esta es la sopa «Al cuarto de hora» que hacen en Casa de «La Concha», «Los Gabrieles» y, mejor que en estos sitios, en la «Venta Eritaña», de Sevilla.

Nota importantísima.—Al preparar esta sopa para una comida de vigilia, suprimir entonces, como es natural, el jamón, y como caldo emplear solamente el caldo de almejas y agua, pues como es una receta pedida, nos hemos tenido que concretar á dar la explicación tal y como la ejecutan en estos establecimientos.

Conocemos también alguna otra sopa al cuarto de hora, que en números sucesivos daremos á conocer sus recetas á nuestros lectores.

Sopa á la brasileña

Se ponen á cocer judías negras, llamadas fréjoles, con agua abundante, sal, un par de tomates, clavos de especia, una cebolla, etc., y una vez cocidas se pasan estas judías negras por un tamiz. Luego, en una cacerola puesta al fuego con 75 gramos de mantequilla, se hacen brasear una cebolla, un ajo y unos cuantos langostinos cocidos antes y cortados en pequeños pedacitos; se añade un vaso de vino blanco, y cuando el vino está reducido á la mitad se añaden las judías en puré y un litro de caldo de buen pescado; se deja hervir todo suavemente, se espuma bien, se hace cocer en la misma sopa un poco de arroz, un poco de pimienta de Cayena, y en cuanto el arroz está cocido se sirve la sopa, no descuidando el probarla, á fin de asegurarse que el punto de sal está bien.

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Bisque de cangrejos

Sopa pedida por A. R.

Proporcionarse la cantidad de cangrejos que haga falta, según la cantidad de sopa, y limpiarlos varias veces con agua fresca. Poner una cacerola al fuego con un buen trozo de mantequilla, cebollas cortadas, un par de puerros y yerbas; luego que se haya braseado esto un poco, agregar media botella de vino blanco, los cangrejos, sal y especias, hacerlo cocer todo junto durante quince minutos, retirarlo y poner los cangrejos en sitio separado de la cocción; en esta cocción poner dos litros de fondo de pescado, dejarlo hervir todo despacito, retirar las colas más grandes de los cangrejos y algunas cáscaras, machacar todo lo demás en el mortero y echarlo á hervir con el fondo de pescado; mezclar en el potaje 200 gramos de pan tostado, cortado en pedazos delgados, dejar hervir el potaje durante media hora y pasarlo en seguida por un tamiz y luego por otro más fino; volver el potaje á la cacerola sobre el fuego, agregándole dos ó tres copas de vino de Madera, pimienta de Cayena y un trozo de manteca de cangrejos.

Al momento de servir el bisque, poner las colas de cangrejo en el fondo de la sopera, échar el potaje encima y servirlo. Hecho así de este modo, el bisque de cangrejos resulta mucho mejor que de ninguna otra manera.

Potaje á la andaluza

Tómense patatas, puerros y tomates; córtense primero los puerros y después de brasearlos en una cacerola puesta al fuego con mantequilla, mézclense las patatas y tomates, mojando todo con fondo de pescado, sal y un poco de salsa de tomate natural. Minutos antes de servirle se le agrega un poco de perifollo picado. Aparte se sirve también al mismo tiempo pedacitos de pan tostado.

Tortilla con filetes de anchoa

Se coloca una sartén encima de fuego suave con 50 gramos de mantequilla; se echan á freir con dicha manteca 12 filetes de anchoa, cortados por la mitad; se baten ocho huevos con un poco de sal y otro poco de esencia de anchoas, y ya batidos los huevos se echan á la sartén y se forma la tortilla doblada, de la forma que se hace la francesa. Puede hacerse también con aceite.

Tortilla á la sulza

Preparar 75 gramos de pan cortado en pequeños costrones cuadrados del tamaño de un grano de arroz, se frien con mantequilla y se echan en una taza; á estos costrones se añaden 50 gramos de queso de Parma rallado, perejil y perifollo picado muy fino, sal y un poco de nuez moscada. Se pone la sartén al fuego con 50 gramos de mantequilla, se baten ocho huevos con medio vaso de nata, y después de batidos se mezclan los costrones, queso, etc. Se forma la tortilla como todas, pero dejándola un poco más blanda. Servirla recién hecha.

Salsa Adriana

Preparar una buena salsa al vino blanco y al momento de servirla agregarle una cucharada de perifollo cortado muy fino, un poco de manteca de cangrejos, y moverla bien con el batidor antes de sacarla á la mesa.

Salsa á la holandesa

Poner á reducir medio vaso de buen vinagre, después poner una pequeña cacerola en el baño maría con un trozo de mantequilla dentro. Una vez la mantequilla derretida, echar en ella cuatro ó cinco yemas de huevo crudas, que se moverán continuamente con el batidor, sal, pimienta y el vinagre reducido.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Cuando empieza á espesarse agregar bolitas de mantequilla, otra yema más, sin parar el movimiento, y cuando esté bien levantada, espesa y fina, puede servirse. No hay que dejarla hervir.

Salsa á la Rachel

Hacer una buena salsa holandesa y al momento de servirlo agregarle una guarnición de trufas y champignons (cortado todo en forma de juliana fina), un poco de mostaza de estragón y queda hecha.

Puré de langosta á la Leonor

Hacer un buen bisque de cangrejos y preparar una guarnición de arroz con kari de la forma que sigue: cocer arroz de la misma manera que el arroz blanco, y al momento de agregar la manteca echarle una cucharada de pimienta kari y una cucharada de perejil picado muy menudo, meter el arroz al horno durante cinco ó seis minutos, retirarle, poner el arroz en un molde, volcarle después en una fuente y servirlo al mismo tiempo que el puré. Cada comensal se pone la cantidad de arroz que quiera en el puré.

Filetes de lenguado á la Bella Otero

Se escogen patatas grandes y de muy buena calidad, se lavan sin pelarlas, se secan con un paño y se ponen á asar al horno. Cuando estén ya asadas se corta un trozo muy pequeño á cada una y se las vacía por completo.

Preparadas así, se rellenan dichas patatas con dos ó tres filetes de lenguado, doblados y cocidos al vino blanco, dos ó tres ostras, otros tantos mejillones ó almejas, colas de cangrejos ó quisquillas y *champignons*. Una vez puesto todo esto, se salsea la patata con salsa al vino blanco hecha con manteca de cangrejos. Bien rellenas ya las patatas y salseadas por dentro, han de quedar con su piel, que al verlas tienen la misma vista que cuando están crudas y sin mondar, se guarnecen

por encima con un gran trozo de trufa, cortado redondo, encima colas de cangrejo, alrededor un poco de queso rallado. unos pedacitos de mantequilla y sal, se colocan las patatas en una placa y se meten en horno fuerte durante dos ó tres minutos. Pasado este tiempo se retiran y se sirven en seguida sobre una fuente adornada con una servilleta doblada.

Estas patatas ó Filetes de Lenguado (que cuestan á tres pesetas ración) están muy en boga en los restaurants de París y Londres. En este último sitio, en el Savoy-Hotel, fué donde aprendí á componerlas. Este plato necesita ser encargado con alguna anticipación

Angulla rellena asada

Proporcionarse unas anguilas de regulares dimensiones, las cuales se limpian, se les quita su doble piel y se les extrae la espina central con mucho cuidado de no estropearlas; se polvorean con sal, pimienta y nuez moscada, rellenándolas en seguida con relleno de pescado, agregando al relleno tiritas de pepinillos, trufas y un huevo duro; una vez rellenas, se les da su forma natural, se atan las anguilas con un pedazo de tramilla, se mojan con aceite y se pasan por pan rallado; á continuación se ponen en una tartera al horno fuerte durante media hora. Mientras están en el horno, se les añade una copa de Jerez y un poco más de aceite. Una vez ya asadas, se les quita la tramilla, que se corta con mucho cuidado, y se ponen en una fuente, dándoles su forma, se pasa su jugo por un colador fino y se sirven.

Pueden igualmente servirse frías con una salsa también fría.

Timbales de Cuaresma

Se cortan unos costrones de miga de pan de cinco centímetros de diámetro por cuatro de altos y se vacían dichos costrones para poderlos llenar después. Se fríen

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

los costrones con mantecas de vacas, sacándolos con un bonito color; al mismo tiempo se prepara una salsa fina, en cuya salsa se cuecen suavemente unos langostinos cortados, unos moluscos sin cáscara, *champignons*, unas aceitunas (sin hueso) y algunos guisantes bien verdes; cocido todo esto y bien sazonado se llenan los costrones con esta mezcla, y una vez llenos se pone encima de cada timbal media yema de huevo duro, se colocan sobre una servilleta planchada y se sirven al momento. Es plato muy fino.

Besugo á la pastelera

Después de limpio y marinado como el de arriba, se le harán unas incisiones á los dos lados hacia el lomo, introduciendo en ellas unas rajitas de limón; y colocándolo en una cazuela de barro se sazona con aceite, un poco vinagre, sal, pimienta, perejil, ajo picado y un poco de caldo de pescado. Se pone al horno, y en media, hora, pocos más ó menos, se podrá servir.

Salmonetes Víctor Balaguer

Se escogen salmonetes bien frescos, se limpian y se secan con un paño. Después se ponen á marinar durante una hora, y diez minutos antes de servirlos se asan en las parrillas, procurando que salgan muy hermosos. Una vez que ya estén asados, se colocan en una fuente redonda, en forma de pirámide, apoyándolos en ortigas blancas floridas. Alrededor de los salmonetes se ponen ramilletes pequeños de coles de Bruselas recién cocidas, aceitunas grandes rellenas de finas hierbas, manteca de cangrejos y cangrejos grandes cocidos. Además se sirve con los salmonetes la siguiente salsa:

En una pequeña cacerola, puesta al fuego suave con un poco de aceite fino, se echa una cebolleta picada; una vez que la cebolleta tome color, se añade una copa de coñac y se enciende. Se agrega un poco de salsa de tomate, una pizquita de azafrán y una anchoa; después de unos

minutos se pasa por tamiz la salsa y se vuelve al fuego en la misma cacerola, se espuma, se le aumenta un poco de manteca de anchoas y se vuelca la salsa en una salsera. Se sirve, como ya hemos dicho, al mismo tiempo que los salmonetes.

Filetes de rodaballo á la moderna

Cortar los filetes de un rodaballo, y después de bien limpios se saltean con mantequilla y finas yerbas, una copa de Jerez, sal, pimienta y un poco de Cayena; dejarlos enfriar, y en cuanto están fríos se reparten las finas hierbas en los filetes, se pasan por un buen batido y pan rallado, dándoles bonita forma, y se fríen con fritura abundante, retirándolos con un buen color.

Tener preparado al mismo tiempo un puré de castañas bien sazonado y ponerle en medio en forma de pirámide; alrededor del puré se colocan los filetes con gusto; se concluye poniendo un poco de perejil frito y trozos de limón y se sirve.

Las finas yerbas se hacen con cebolleta, perejil, perifollo, setas, etc., etc.

Filetes de besugo asados al capricho

Se cortan los filetes de un besugo, se les quita la piel y se les pone sal, pimienta y zumo de limón; así preparados, se colocan en una fuente de metal, se cubren con setas cortadas finas, se añade una copa de vino de Montilla, mantequilla y pan rallado. Con estos ingredientes se ponen en el horno durante veinte minutos; se trasladan entonces los filetes á otra fuente y se pasa el jugo por un colador encima de los mismos. Se colocan alrededor de los filetes patatas moldeadas pequeñas, asadas al horno y algunas cebollitas; se polvorean dichos filetes con un poco de perejil cortado muy menudo y se sirve.

J. Doménech
1873

Cocina Universal La Cocina por Gas.

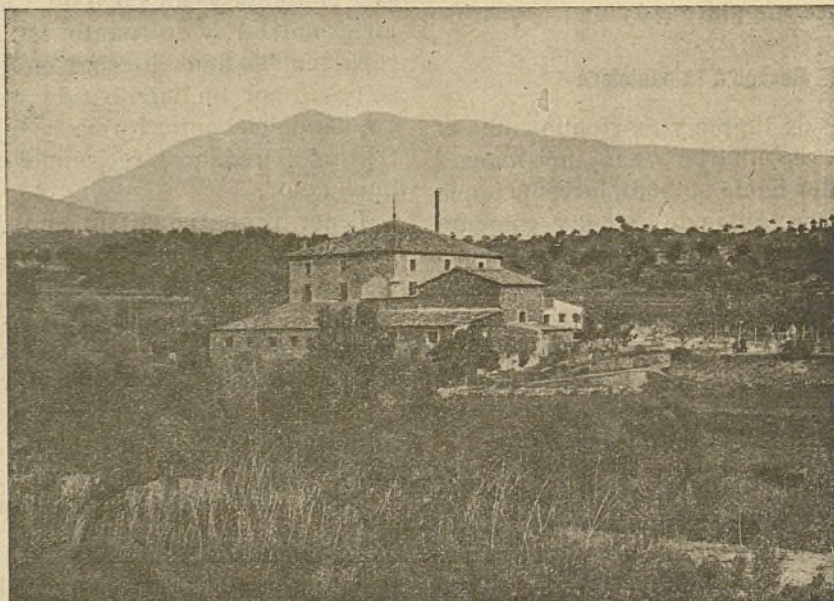
Ayuntamiento de Madrid

LAS GRANDES EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS CATALANAS

LA GRANJA TORRE DE SAGARRA

Mientras en la gran ciudad, el obrero en su taller, el sabio en su laboratorio y el comerciante en su oficina van aumentando con sus esfuerzos la fama industrial y mercantil de Cataluña, el agricultor, en sus frondosos campos y sus tierras

señores Hijos de Ignacio Girona (vinos), señor Marqués de Monistrol (vinos), Raventós (Champagne), Casanovas (granjas y leches) Bertrán (idem), Pons y Arola (idem), Soldevila (idem), etc., etc., se han preocupado desde unos cuantos años á



Vista de la Granja Torre de Sagarra al pie del Montseny.

bien cultivadas, trabaja para arrancar al fértil suelo la subsistencia de todos.

Barcelona es verdaderamente una ciudad privilegiada, rodeada de viñedos, olivares y ricas haciendas, puede disfrutar de sus productos como si los encerrase en su seno.

Los habitantes de la ciudad condal pueden, si quieren, obtener el vino, la leche, el aceite y demás productos agrícolas en las mismas condiciones de pureza en que se hallan en el campo.

Varios propietarios de la provincia, entre los cuales citaremos algunos como los

esta parte en mejorar y fomentar la riqueza agrícola de la región, sin reparar ni en gastos, estudios y sacrificios, habiendo conseguido aumentar y perfeccionar los productos de sus haciendas, logrando en este concepto una reputación bien merecida.

Además, merece ser señalado con preferencia el Sr. D. Ramón María de Sagarra, propietario de grandes explotaciones agrícolas de San Pedro de Villamayor (Granollers) y Santa Coloma de Grammet (Badalona).

Estas dos grandes haciendas compren-

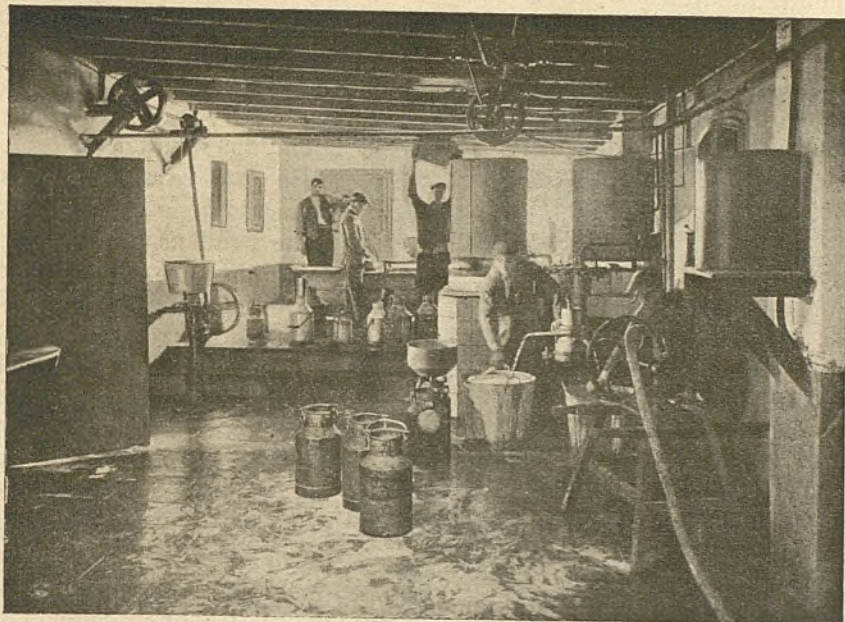
Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

den vastos campos, extensos viñedos, terrenos de regadío, prados, bosques, huertos, una infinidad de árboles frutales y producen excelentes vinos, aceites, frutas

producción de la leche la explotación á que se dedica con preferencia el señor D. Ramón María de Sagarra, hasta el punto de que hoy no se limita sólo á ex-



Sala de preparación de la nata.

y legumbres, y en los mismos se crían en vasta escala aves, cerdos, cabras y vacas, al estilo de Suiza y de Holanda, siendo la

penderla en estado natural para el consumo de Barcelona, sino que ha montado en San Pedro de Villamayor una industria



Preparación de la manteca.

completamente nueva y única en España, ó sea la de la fabricación de la Leche condensada y de la Crema Montseny, especial para la lactancia, que ha llamado poderosamente la atención de la clase médica, tanto española como extranje-

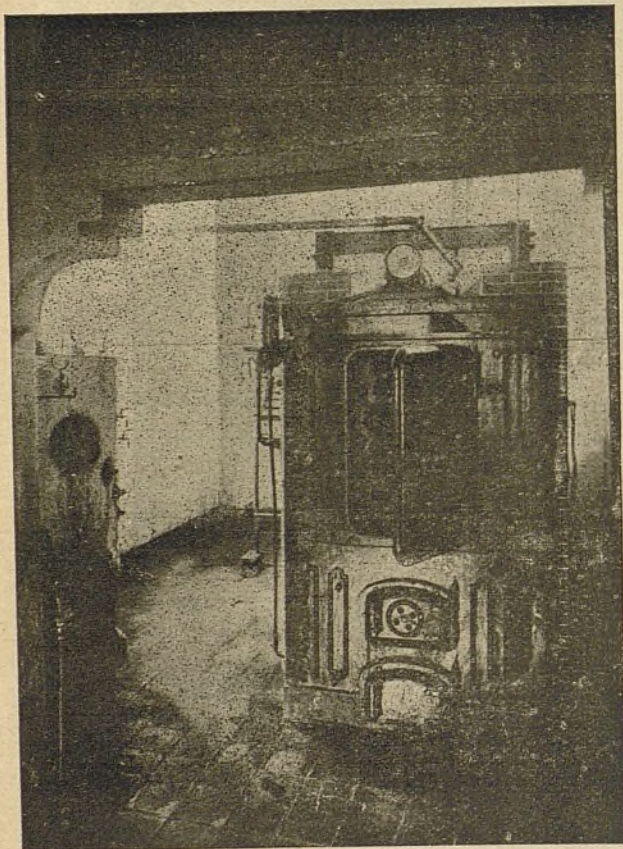
llamayor se halla á unos 18 kilómetros de granollers, al pie mismo del Montseny, en cuyas faldas existen grandes y fértiles pastos, y allí el Sr. Sagarra ha instalado una gran explotación lechera al estilo austriaco-alemán y posee un gran número de vacas suizas y francesas, y cabras de una raza especial, importadas de Lourdes, que han dado espléndidos resultados.

En esta Granja hay instalada la industria de las Cremas Montseny y leche condensada, y está montada con todos los adelantos modernos, disponiendo de una poderosa y perfecta maquinaria, parte de la cual es extranjera y parte nacional, habiendo sido casi toda suministrada por la conocida Casa Badía y Mañé (Sociedad en comandita), de Barcelona. Esta fábrica dispone de una magnífica caldera Wilcok Scott horizontal de 45 HP, y de otra caldera vertical de 9 HP., de un motor de gas pobre de 12 HP: que accionan las varias máquinas y los aparatos completos para la extracción de la lactosa y de la caseína, y además accionan un dinamo para el alumbrado eléctrico.

Actualmente se elaboran millares de litros diarios de leche; pero la instalación está montada para una producción mucho mayor, pues el Sr. D. Ramón María de Sagarra confía, dentro de pocos años, poder disponer de una producción cuatro ó cinco veces mayor de la actual.

porque desde hace cinco años dedica todos sus esfuerzos y actividades en fomentar la cría de las vacas, no sólo en sus posesiones, sino en toda la comarca, adquiriendo él después toda la producción.

Anexo al establecimiento hay un gabinete completo de análisis dotado de un perfecto instrumental moderno, y dentro de poco se instalará también la sección mecánica para la confección de los pots de hojalata, á cuyo fin se emplea sólo hojalata inglesa de la mejor calidad.



Cuarto de calderas.

ra, por ser exactamente igual á la leche materna.

La hacienda de Santa Coloma de Gramamet dista sólo 8 kilómetros de Barcelona y produce especialmente vinos exquisitos, frutas escogidas, mucha volatería y bastante leche de vaca y cabra, la cual es vendida fresca en Barcelona, en el establecimiento central de la calle Canuda, núm. 22, y en otras sucursales de la Casa.

La otra hacienda de San Pedro de Vi-

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

La *leche condensada* de la Granja Torre de Sagarra es la más rica en grasa de todas sus similares, absolutamente pura y á la cual sólo se añade azúcar de caña y puede competir en calidad con las mejores y más nombradas marcas extranjeras.

La *Crema-Montseny* para preparar el

Viene después la *Crema Montseny propia para la lactancia*, que constituye, no sólo la *gran especialidad de la Granja Torre de Sagarra*, sino también un verdadero triunfo industrial-científico moderno, pues se trata aquí de un preparado especialísimo, absolutamente nuevo, desconocido hasta en el Extranjero, por ser



Grupo del personal de la Granja.

Chantilly es el extracto de la flor de leche absolutamente puro y es muy usada en las principales pastelerías y confiterías de España.

Para obtener el Chantilly basta colocar esta crema en un recipiente rodeado de hielo y batirla con un batidor, y al poco tiempo se espesará, convirtiéndose en exquisito Chantilly, al cual se añade después un poco de azúcar y vainilla. Por su fácil preparación es muy indicada también para las familias que en pocos momentos y en cualquier época del año pueden proporcionarse un exquisito dulce.

También puede usarse en estado líquido para bebida, tanto sola como con té, café, etc., siendo al mismo tiempo un reconstituyente de primer orden.

su composición análoga á la leche de la mujer, una vez diluída en el agua conforme lo demuestra el adjunto análisis.

Análisis de un volumen de «Crema-Montseny», diluído en cuatro volúmenes de agua, practicado por el Instituto Químico-Técnico de Barcelona:

Agua.....	88,10
Grasa.....	3,20
Caseína...	1,80
Azúcar (leche).....	6,10
Sales.....	0,80
Extracto seco.....	11,90
Densidad	31,40

La semejanza absoluta de la *Crema Montseny* con la leche de la mujer (tipo),

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

podrá apreciarse con el examen del siguiente cuadro comparativo:

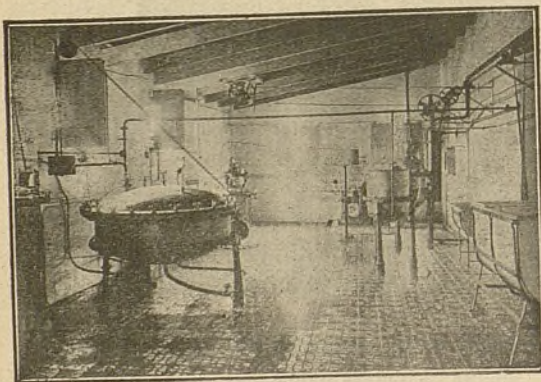
Leche de mujer (tipo)

Agua.....	87,56
Grasa.....	3,40
Caseína.....	1,90
Azúcar (leche).....	6,30
Sales.....	0,90
Extracto seco.....	12,50
Densidad.....	31,5

«Crema-Montseny» en cuatro partes iguales de agua.

Agua.....	88,10
Grasa.....	3,20
Caseína.....	1,80
Azúcar (leche).....	6,10
Sales.....	0,80
Extracto seco.....	11,90
Densidad.....	31,4

Los pots cerrados son de una conservación indefinida y resisten todos los climas, siendo por tanto este producto des-

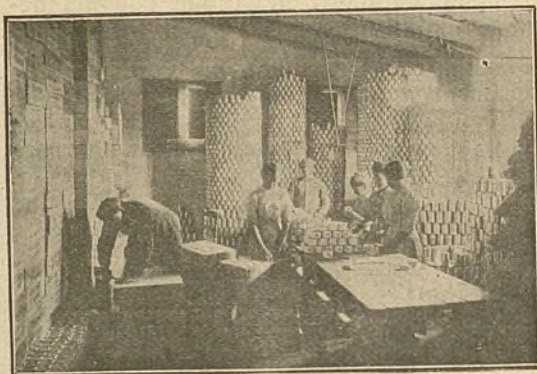


Sala de esterilización.

tinado á una gran exportación á la América Latina, en cuyas Repúblicas, como es sabido, son tan escasas las nodrizas.

Esta *Crema-Chantilly* es muy indicada también en la lactancia *mixta*.

Este precioso producto ha sido ensayado con resultados asombrosos por las principales eminencias médicas de España, como también particularmente por la



Sala de empaquetamiento.

Subdelegación Médica de Sanidad de Barcelona, habiendo todos de *motu proprio* redactado certificados y dictámenes que comprueban plenamente la eficacia y utilidad de esta preparación, y que sentimos mucho no poder publicar por falta de espacio.

Por último, recordaremos que el señor D. Ramón María de Sagarra expende también leche pura natural envasada en pots herméticamente cerrados, que además de ser ordeñada de las mejores vacas, es *homogeneizada y esterilizada* con toda perfección. No contiene mezclas de ninguna clase y es completamente libre de gérmenes mórbidos y de fermentación. Es indicadísima para todos los usos domésticos y muy recomendable, especialmente, en viaje y en caso de epidemia.

Estas son, compendiadas en pocas líneas, las especialidades más importantes de la Granja-Torre de Sagarra, y el gran desarrollo obtenido es la prueba más importante de la bondad, pureza y perfecta elaboración de sus productos, como lo

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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



prueba también el Gran Premio y Medalla de Oro obtenidos hace poco en la Exposición Internacional de Productos Alimenticios de Roma.

Damos, pues, nuestra más sincera enhorabuena al Sr. D. Ramón María de Sagarra, quien con su espíritu emprendedor y activo, con sus desvelos, estudios y sacrificios, tanto ha contribuido al fomento industrial y agrícola de Cataluña, y confiamos que su conducta sirva de estímulo y de ejemplo á los demás agricultores capitalistas de la Península, pues es preciso convenir que Empresas como ésta honran, no sólo á sus propietarios, sino á la nación en que están establecidas.

(De la Ilustración Moderna.)

IMPORTANTÍSIMO

Con el número de hoy acompañamos un prospecto del conocido medicamento «Elixir Callol», cuya lectura recomendamos eficazmente á nuestros lectores POR SER DE INTERÉS á las familias y á todas aquellas personas que padecen de NEURASTENIA, ANEMIA, FALTA DE APETITO Y DEBILIDAD GENERAL, siendo también muy útil en las convalecencias. Se vende en las principales farmacias y droguerías y en las farmacias BORREL (Puerta del Sol, 5) y GUARDO (Arenal, 15).

Banquete fraternal de cocineros

El día 7 de Febrero tuve el honor de ser invitado por mi amigo Florencio Musté al banquete de despedida que, por trasladarse á Cádiz para desempeñar la plaza de cocinero en la Compañía Transatlántica, celebraba.

A tan simpática como familiar fiesta concurrieron, y tomaron asiento alrededor de la mesa, los siguientes señores:

Martín Batllé.
Antonio Sangutá.
José Campos.
Esteban Gené.
Salvador Petit.
Ramón Comet.
Andrés Espasa.
Eduardo Badía.


Samuel Riera y el que suscribe, que ostentaba á la vez la representación de EL GORRO BLANCO.

El menú del país con que nos obsequió, fué el siguiente:

*Vermout Pedro Mercé
Caracoles á la catalana
Salchichón de Vich
Conejo al all y oli (alioli)
Ensalada chotó catalán
Champagne Codorníu
Queso de bola
Pasas, almendras, higos y frutas
Vinos del país*

Al descorcharse el champán se hicieron votos para que Florencio Musté conquistase muchos laureles en el arte culinario marítimo, y terminó tan agradable reunión con un hurra general á D. Ignacio Doménech y á EL GORRO BLANCO.

JUAN MARQUÉS.




PALACE HOTEL
MADRID

Déjeuner du 1 Février 1912

Huitres Moreennes Vertes 4 p. douz.

Hors d'œuvres variés
Oeufs mollets aux épinards
ou
Soles à l'Anglaise
Curry d'agneau à l'Indienne
Riz Créole
ou
Sauté de filet de bœuf Strogonoff
Volaille grillée Vert-pré
ou
Buffet Froid
Salade
Crème Caramel ou Pâtisserie
Fruits

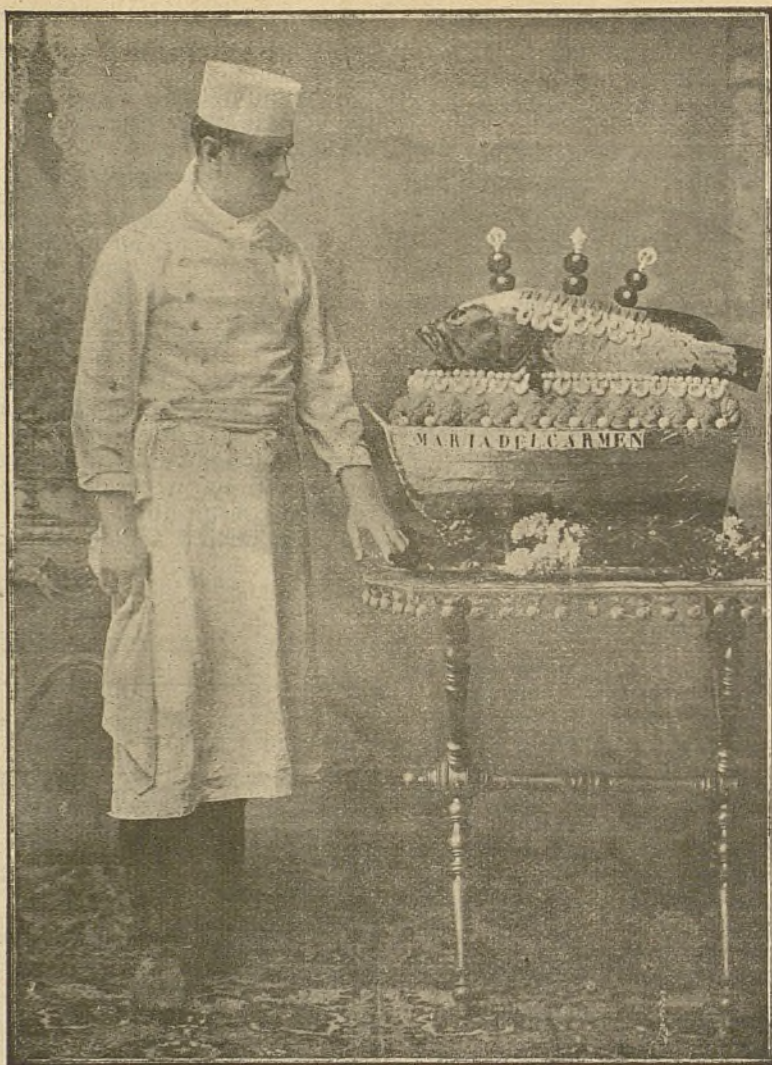
6 pesetas.



Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ

LISTA DE UNA NOTABLE COMIDA

dedicada á los Jefes de Cocina de Barcelona, original del notable Jefe de Cocina D. José Gómez González, por la que obtuvo Medalla de Oro en el concurso culinario organizado por la revista "El Viajero", de Barcelona.

Pieza de mero Masquef

(A D. Juan Masquef)

IV

Preparación del mero.—Se tomará una pieza de mero; después de limpio y escamado se envolverá en un paño blanco, y atado con un bramante para que no se deslíe; se pondrá á cocer en una barquillera á propósito, con agua, sal, una bo-

tella de vino blanco y hierbas aromáticas, se coloca en el fuego para que rompa el hervor; después se aparta para que siga cociendo más despacio, pues con veinticinco minutos queda cocido el mero; se retira del fuego y se saca de la barquillera para dejarlo enfriar hasta el momento de utilizarlo.

Salsa para el mero.—Se tomarán cinco huevas de merluza, puestas en una cacerolita á cocer con el agua que coció el mero; después que estén cocidas se pasan

por el tamiz para obtener el puré de las huevas, el cual se recoge en un plato; se procederá á formar una mayonesa, y una vez montada la cantidad que se crea conveniente, se toma el puré que tenemos de las huevas para mezclarlo en la mayonesa después de sazonada como el arte requiere, pues dará un paladar excelente; se pone en salsera para servirlo al tiempo del mero.

Las decoraciones que representa la fotografía no son otra cosa que una salsa de merluza sazonada de todas especias, colocada en moldecitos y puestos al horno para que cueza, y después de cocido y frío se desmolda, y con un poquito de gelatina espesa se van pegando al filo de la barquilla, como podrán ver.

Zócalo del mero.—El zócalo del mero representa una pequeña barquita con su nombre. (Este trabajo lo he tenido que mandar hacer expresamente, por ser de madera y no estar al alcance de la cocina.) Después de forrada con papel aplomado para darle otro aspecto, la barquilla va atornillada á un tablero ovalado, representando una fuente. Después de este trabajo, se tomará pan de molde para formar el zócalo con su correspondiente zanja, donde descansen el mero y no tenga movimiento.

Una vez acabado este trabajo, se decora el mero con langostinos á gusto artístico. Los ateletes que lleva de adornos son ostras empanadas á la milanesa, colocadas con gusto en las extremidades y dentro del mero. El fondo de la barquita se guarnece de flores naturales, y la sobra que tenemos en la sopera se sirve al tiempo del mero, y se da por terminado el plato.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ,

Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

"TIJERETAZOS"

NOTABLE REVISTA DE INFORMACIÓN GRÁFICA

Superlición: Semestre, 2,50 ptas.

Administración: Aragón, 230, BARCELONA

El Cocktail de "El Gorro Blanco,"

PINERAL COCKTAIL

En un vaso grande se ponen varios trozos de hielo cristalino, una tercera parte de Old ton gin, dos terceras partes de Píneral, varios chorros de Marrasquino y otros de Kirsch-wasser. Se tapa herméticamente con la cocktailera americana y se bate fuertemente.

Se cuela en un vaso de cocktail y se sirve con una guinda «E. Bersaglieri», sin pepita, vertiendo al momento de tomarlo chorros de soda.

TONY.

Restaurant Tournié

Mayor, 15, Madrid.

ALMUERZO

Sopa Tortuga á la Americana

Huevos á la Mejicana

Filetes de lenguados á la Gaditana

Ternera á la Murciana

Jamón de York á la Española

Aves de Mans asadas

Ensalada rusa

Bizcocho helado á lo Habanero

Tarta argentina

Palitos de chufa á la Húngara

Dulcecitos variados

Vinos

V. M.

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCESSEUR
CUCHILLERÍA

76, Rue St. Sauveur, PARIS

SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

Del servicio de mesa

Se entiende por servicio de mesa el conjunto de todos aquellos enseres ú objetos de que nos servimos los fondistas para dar de comer y beber al cliente con comodidad y buen tono, y los que sin ser de uso directo para el que está á la mesa son útiles y buenos auxiliares del camarero, que se vale de ellos con inteligencia para que aquél resulte mejor servido.

Este servicio, pues, es común á hoteles y restaurants.

Los metales forman hoy día parte muy principal en el servicio de mesa, quizá más de lo que conviene higiénicamente considerado, pues si fuese posible ver reunido en un bloque todo el metal que la Humanidad se echa al estómago en un año, procedente de todos los objetos de metal de que se hace uso para condimentar, servir y comernos los alimentos, nos causaría espanto, y no habríamos de tardar en ver algún Congreso de sabios ocupados en solucionar el medio de proscribir el metal para aquellas aplicaciones; pero mientras eso no suceda no estará demás digamos algo sobre aquellos utensilios, recomendando eficazmente, para aminorar el mal, que todo el metal que se use en cubiertos, palas, tenacillas, fuentes, soperas, etc., sea fuertemente plateado y pulimentado, lavándose con agua hirviendo y jabonada, que es lo que mejor conserva limpios y relucientes los objetos de plata; respecto á los cuchillos, si por nuestra parte tuviéramos que informar, lo haríamos en contra de su uso, exceptuando el de postres, porque el cuchillo deja siempre á la comida algo de sabor desagradable, particularmente al pescado, y he ahí la razón de ser de esos cuchillos de hoja plateada y de forma especial llamados de pescado, que, á nues-

tro entender, no precisa ser cortado con tal adminículo, pues basta el tenedor.

Respecto á la vajilla y cristalería hay tantos gustos y tanto para todos los gustos, que nos limitaremos á exponer el más humilde ó modesto. Entendemos que, lo mismo en un hotel ó restaurant, que en una casa particular, el servicio usual ó diario debe ser completamente liso, sin ramajes en las copas ni decorado de bulto en los platos; sea el cristal tallado, si se quiere, para más lujo, pero siempre lo más transparente posible, y los platos muy blancos y no pequeños, y partiendo de esta base desarrolle cada cual su gusto á medida de sus recursos y de sus necesidades. Por nuestra parte nos abstenemos de dar á conocer ningún sistema, ya que es fácil de encontrarlos en cualquier catálogo de los que tienen y remiten las fábricas de tales utensilios.

Donde más se aprecia el lujo de una mesa es en la mantelería, particularmente en las servilletas, las cuales deberían ser siempre de hilo del más fino, ya que no de seda, y muy amplias. Una mesa cubierta con fina mantelería y adornada con flores y follaje fino es el ornamento más precioso de un salón-comedor, máxime si el parterre está confeccionado por una mano experta, de artista, que no es necesario sea precisamente de jardinero, pues sin negarles su habilidad, suelen tener también la manos sucias; así, pues, el adorno de la mesa corresponde al camarero, y el jardinero debe limitarse á embellecer con plantas y con flores los ángulos del salón, pasillos, escalinatas, etc. Aconsejamos, pues, á los «maitre d'hôtel» y á los camareros aprendan á adornar por sí mismos una mesa, sin precisar de extrañas ingerencias.

(Continuará.)

JOSÉ SERRA.

Dueño del Mundial Palace (Restaurant)

Imprenta Helénica. Pasaje de la Alhambra, 3.

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa de 9, á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.

La Favorita.—Calle de Fuencarral, 98.—Madrid.