

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH

Plaza de Isabel II, 5, 4.º—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

SUMARIO

Los establecimientos Maggi.—Grandes menús: Servido en honor de la boda de la Princesa Luisa de Francia con el Duque de Borbón.—Centro de solomillo á la Alfonso XIII.—Menu de comida explicada: Crema Palestine.—Grenouilles en poire á la Juives.—Couronne de foie-gras nouveau régime.—Punch Royal native.—Dindon en Surprise.—Salade Catholique.—Plombières de fraises á l'Orientale.—Pan de Navidad.—Mazapán.—Banquete de 22 cubiertos servido en la Embajada del Ecuador.—Banquete ofrecido por Blanco y Negro y A. B. C., en homenaje de D. Jacinto Benavente.—Gran banquete de 200 cubiertos servido en el Gran Hotel de Europa, en Zaragoza.—Banquete dado en honor del Excmo. Sr. Obispo de Salamanca, por las autoridades locales y provinciales, servido en el Gran Hotel del Comercio.—Los tres tambores.—Plátanos á la Colombia.—Peligros del jamón crudo.—Los grandes menús: Gran banquete Diplomático celebrado en Palacio el día 17 de Enero de 1908, con que el Rey obsequia anualmente al cuerpo Diplomático acreditado.—SECCIÓN DE COCINA ECONÓMICA: Tournedos salteados Bacchus.—Lonjas de solomillo ó rosbif con raifort.—Salsa Raifort fría.—Ensalada de naranjas á la chinesca.—Salchichas con purés de legumbres.—Rollada de manzanas Magiar.—Sopa de calabaza á la Gascuña.—Filetes de merluza á la Tibet.—Gachas manchegas.—Sopa á la Flamenca.—Tarta Capricho.—Pasta seca.—Berenjenas á la Elisa.—Arroz al horno al estilo de Alcira.—Arroz á la Napolitana.—Arroz mixto.—Anguila á la Tártara.—Pimienta negra y blanca.—Correspondencia.—La mesa moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y Un cocinero de S. M.

Los establecimientos Maggi.

No hace aún mucho tiempo que sólo existía un número muy reducido de casas de alguna importancia dedicadas á industrias alimenticias, y únicamente durante estas últimas décadas es cuando vemos surgir varios establecimientos de este género que hoy ocupan un puesto honrosísimo en el mercado mundial.

Entre esas casas debemos citar los establecimientos Maggi que debutaron muy modestamente hace unos veinte años, pero que adquirieron, desde entonces, una reputación universal.

Su rápido desenvolvimiento débese, ante todo, á la excelencia de sus productos, que se granjearon inmediatamente el aprecio de todas las clases de la sociedad, no sólo por las renombradas Sopas Maggi y el Caldo granulado Maggi, sino también y muy especialmente, por el Jugo Maggi que posee la propiedad de volver exquisitos y sabrosos instantáneamente las sopas débiles, los caldos, las salsas, etc.

Este último producto ha conquistado ya su puesto en la mesa de todas

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,"

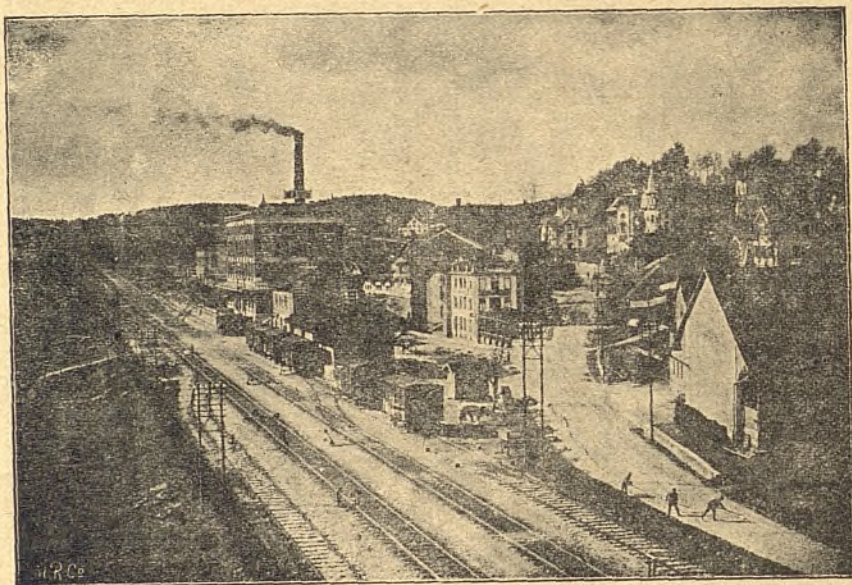
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

las familias y se estima en lo mucho que vale tanto en la cocina del rico como en la del pobre. En Suiza, Francia, Alemania y Austria, el frasco de Jugo Maggi se ha hecho tan popular é imprescindible, como la misma sal.

No carecerán de interés, seguramente, algunas palabras sobre la creación de los productos Maggi y las instalaciones que sirven para su producción y explotación.

La patria de los productos Maggi es Suiza. Aun hoy, frente á la estación de Rempttal, cerca de Winterthur, se ve el molino origen de los establecimientos que tan grande importancia han alcanzado en nuestros días. Su propietario M. Jules Maggi dirigió personalmente los negocios hasta que, en 1886 y accediendo á los deseos de la Sociedad Suiza de Utilidad Públi-



ca, decidióse á explotar una nueva rama de producción: la preparación de harinas de leguminosas y de conservas de sopas. Entonces fué cuando introdujo en el mercado las sopas en comprimidos tan apreciadas que permiten preparar rápidamente sopas tan nutritivas como sabrosas al paladar. Pero M. Maggi no se detuvo aquí, sino que, tras numerosísimos ensayos erizados de dificultades, llegó á crear un condimento que puede emplearse para casi todos los guisados, y que á la vez que mejora el gusto, excita el apetito; nos referimos al Jugo Maggi antes mencionado. Además, M. Maggi creó el Caldo granulado Maggi que, disuelto sencillamente en agua hirviendo, produce un caldo realmente exquisito.

Esa empresa no tardó mucho tiempo en tomar grandes proporciones. En 1891 quedó ya transformada en Sociedad Anónima, y junto á las modes-

Cocina Universal "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

tas instalaciones del principio surgieron bien pronto vastísimos locales destinados á la fabricación y provistos de todos los perfeccionamientos de la técnica moderna. Poco después, esas mismas instalaciones resultaron pequeñas para satisfacer los numerosos pedidos que se recibían de todos los países civilizados. Por este motivo, y á fin de atender debidamente á tan enorme salida, creáronse Sociedades Maggi distintas para Francia y Alemania, así como para Austria é Italia. Hoy, las diversas Sociedades Maggi, trabajan con un capital de explotación que asciende á más de diez y seis millones de francos.



Los establecimientos Maggi se sujetan á una regla estricta de no elaborar más que productos cuya calidad es perfecta.

Este objetivo se alcanza: 1.º, por la selección de las primeras materias en las cuales la calidad representa siempre el papel más importante; 2.º, por una preparación esmerada de las primeras materias, y 3.º, por el empleo de máquinas modernas que permiten trabajar las primeras materias de manera que no pierdan nada de sus cualidades en el curso de la elaboración.

El orden y la limpieza reinan por doquier en toda la explotación. Los obreros de ambos sexos están sometidos á un severo examen médico y á una vigilancia continua. Para el cuidado del cuerpo háse instalado un amplio departamento de baños con abundante agua.

(Continuará.)



Cocina Cómoda "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



GRANDES MENUS

Servido en honor de la boda de la Princesa Luisa de Francia
con el Duque de Borbón.

ALMUERZO DE BODA

16 Noviembre de 1907.

(40 CUBIERTOS)

Consommé de volaille
Cassolettes d'œufs à la Henri IV.
Suprêmes de soles Amélie.
Selle d'agneau Isabelle.
Poulardes soufflées à l'Espagnole.
Terrines de perdreaux Archiduc.
Sorbets à la Française.
Cuissots de chevreuil du Nouvion, Sauce Venaison.
Salade Sévillane.
Asperges primeurs sauce Hollandaise
Corbeilles Royales.
Rouleaux Siciliens.
Gateaux Alexandra.
Le Wedding Couke.
Desserts.

M. VÍCTOR LAVOCAT,
Jefe de cocina del Duque de Orleans.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

Centro de solomillo á la Alfonso XIII.

(INÉDITO)

Escoger dos hermosos centros de solomillo, limpiensen según las reglas y méchelos con tiras finas de tocino y trufas; póngase durante ocho ó diez horas en maceración con vino Jerez, dos ó tres copas de coñac, hierbas secas aromáticas y la sal correspondiente.

Asarlos á la inglesa, y al final de la cocción se echa todo el jugo de la marinada: pasados cinco minutos retírese dejándolo enfriar por completo.

Cortar el solomillo en rodajas de un centímetro de espesor, entre cada dos rodajas de solomillo se pone una escalopa de *foie-gras* natural; se junta otra vez y colocar los dos centros de solomillo en una placa.

Naparlos dos veces con una magnífica *choudfroid* de ave á la que se le adiciona manteca de cangrejos, obteniendo así esta salsa un color rosa ligero.

Los dos lados de cada centro de solomillo se adornan con ramitas formadas con

hojas de estragón fresco y encima, en el centro, una línea de rodajas de trufa; á continuación se abrillantarán dos veces con excelente gelatina.

En este punto se coloca en una fuente larga, un bonito costrón alto del centro de la fuente, y en completa disminución en los dos extremos de la misma, este costrón se decorará á gusto completo del ejecutante de manera que la presentación del plato depende en gran parte del que lo ejecute.

Colocar los dos centros de solomillo encima del costrón y con *aspik* picado puesto en una manga con boquilla redonda, se completa el plato.

Por todo el alrededor de la fuente colocar una guarnición de pequeñísimas tartaletas rellenas con *mousse* de ave, adornando cada una con una estrellita de trufa; abrillantarlas con *aspik*.

Para finalizar el plato, se colocarán tres artísticos *atalettes*.

FELIPE MARTÍ.

Menu de comida explicada.

Menu para Navidad.

Crème Palestine.

Grenouilles en poire á la Juives.

Couronne de foie-gras,

Nouveau règne. (Novedad.)

Punch Royal native.

Dindon en surprise.

Salade catòlique.

Plombières de fraises á l'Orientale.

Pain de Noel.

Mazapán.

Dattes de Tunisie.

Vinos.

Pontet Canet.

St. Emilion.

Sauternes.

Champagne Mumm.

Liqueurs.

Explicación de las Recetas.

Crema Palestine.

Se hace un puré de *topinambours* bien sazonado, ligado con crema y yemas de huevo, guarnecido con tostaditas de hojaldre.

Grenouilles en poire á la Juives.

A ranas vivas se les da alevosa muerte, y cuando todas las que hemos de emplear gocen de paz absoluta, las pelamos y las desventramos. Les damos varias abluciones de agua hasta que queden limpias, y siguiendo en nuestra humana tarea, les separamos los muslos. Avanzando en nuestra faena, á uno de los muslos lo despojamos de su pulpa y con ella revestimos el otro, dándole forma de pera.

Esta operación, que consiste en hacer de

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

un par un entero, se repite mientras el operador tenga pares á su alcance.

Hago constar, por si algún chusco quiere mal interpretarme, que mientras hablo de *pares* me refiero á los muslos de las ranas y no á los individuos que en Francia ostentan el título dignatario de *Par*, por pertenecer á la Cámara de los Pares.

Y volviendo á las peras de carne de muslo de rana, aconsejamos completar la obra de simulación dejando que sobresalga el hueso de la pierna para que haga las veces del pedúnculo de la fruta.

Terminado el artificio, lo secamos con un paño; se sazona la *fruta*, se enharina y se fríe en aceite.

Estas *peras* pueden prepararse como se hace para las costillas á la Villeroy.

Aparte, en una salsera, se sirve una salsa tártara.

Couronne de foie-gras nouveau règne

(NOVEDAD)

Untese con manteca depurada un molde liso en forma de corona. Téngase preparada una farsa de pollo, blanca y muy consistente. Divídase en tres partes. Con una de éstas se hacen dos tiras, procurando que un extremo sea más estrecho. Por una sola parte se las cubre de trufas negras, picadas muy menuditas. Dispóngase igual cantidad de tiras de la misma farsa, y téngase en blanco. Estas tiras se aplican á la pared del molde, alternativamente y con simétrica uniformidad.

Hecho esto se bañan con huevo para que formen un solo cuerpo.

Se rellena el molde con un *ragout* de escalopines de *foie-gras*, raspaduras de trufa, riñones de pollo y cabezas de hongos.

Se sazona y se liga con salsa suprema bien reducida. El todo se cubre con una capa de *farsa*.

Cuézase durante cuarenta minutos en baño maría.

Después de dejarlo descansar un rato, se desmolda sobre una fuente redonda.

Rellénese el centro de la corona con un puré de castañas frescas, puesto en pirámide.

Sobre la bordura se colocan, en forma de corona, quenefas de ave en forma de anillos, decorados con estrellas de trufa.

Todo, menos el puré, se salsea con salsa madera, sirviendo de la misma en salsera aparte.

Punch Royal native.

Se pone á macerar en una cantidad de tres copas de jarabe de vainilla una ananá bien machacado, agregándole el jugo de cuatro naranjas y tres limones, con algunas raspaduras de la cáscara de naranjas. Hecho esto, se pasa por un tamiz. Esta composición debe alcanzar á 20 grados.

Echese este conjunto, incorporándole luego seis claras de huevo montadas á punto de nieve, una copa de champagne y otra de curaço, marrasquino y kirsch.

Sírvase en copas.

Dindon en Surprise.

Prepárese un lindo pavo, bridado como para asado, y cuézase á la broche. Se deja enfriar. Quitese el estómago y practíquese un vacío, que se rellenará con un salpicón de trufas blancas, lengua escarlata, jamón cocido, blanco del pavo é hígado de aves ligado con salsa financiera. Cúbrese el salpicón con una farsa de quenefas, dándole en lo posible la forma de estómago del pavo; se polvorea con pan y queso rallado, rociado con manteca desleída; hágasele tomar color en el horno.

Colóquese sobre una fuente ovalada, rociándolo de salsa financiera. Se sirve acompañado de la *Salade Catolique*.

Salade Catolique.

Se tornean en forma de olivas zanahorias y patatas cocidas y marinadas como de costumbre. Se preparan igualmente cocido para ensalada coliflor, puntas de espárragos, arvejas frescas bien verdes (éstas en menor cantidad), pequeños corazones de alcachofas y chauchas verdes. Cuézanse al baño maría cuatro claras de huevo, y otras cuatro que se colorean con carmín vegetal, también cocidas al baño maría. Listas que estén y frías, se desmoldan sobre el mármol. Prepárense también lomos de anchoas y pepinillos verdes. Póngase sobre hielo un molde á pirámide, acanalado con fondo desarmable. Con el pincel untado de gelatina medio prendida, clara y de buen gusto, se camisa el molde; cuando esté bien congelada, aplíquese la decoración, dibu

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

jada á placer con legumbres, clara de huevo blanca y rosa, pepinillos verdes y anchos; el todo bañado con gelatina suelta.

Ultimada la decoración, se pone en su sitio el fondo del molde, pasándole gelatina por dentro para que forme un solo cuerpo. Se pone el molde entre hielo picado, se rellena con las legumbres sazonadas y mezcladas con mayonesa á la gelatina.

Cuando esté congelada, se desmolda sobre una fuente de pie

En salsera, sírvase una salsa ravigote.

Plombières de fraises à l'Orientale.

Con un kilogramo de azúcar se hace un jarabe vainillado; cuando esté frío se agrega medio kilo de frutillas bien maduras y se pasa el compuesto por tamiz, y hiélase como un sorbete. Cuando esté congelado, se quita de éste un poco en una terrina para mezclarlo con siete cucharadas de leche miel azucarada. Viértase en la sorbetera y trabájese bien el todo; déjese descansar un poco, luego se sirve en pirámide sobre una gran copa de cristal ó dentro de una bordura de Blancmanger y salpicado por arriba con gelatina de grosella cortada en cuadritos.

Pan de Navidad.

Procúrese levadura de pan que no sea muy ácida, se amalgama con agua tibia, 100 gramos de harina de sémola de primera calidad hasta obtener una pasta sostenida que se cubrirá y pondrá á levantar en lugar templado. Después de tres horas se pone de nuevo sobre la mesa, agregándole otros 100 gramos de harina, y con agua tibia fórmase la pasta, que se deja levantar otras tres horas. Se ponen sobre la mesa 650 gramos de harina de sémola, se hace la *fontana*, se pone la levadura en su cen-

tro y se trabaja, incorporándole 160 gramos de manteca desleída, 160 gramos de azúcar molida, un poco de sal, seis huevos, algunas gotas de agua de azahar. Se trabaja ligeramente hasta que la pasta tome bastante cuerpo. Se incorporan 50 gramos de uva sultana, 50 gramos de cidra cortada en cuadritos, 30 gramos de piñones y un poco de manteca disuelta. Reúne la pasta en forma de cúpula, colocándola sobre una placa y se pone en la estufa bien templada; cuando haya subido el doble de su volumen, presentándose resistente y temblorosa al tacto, se practicará en la cumbre con un cuchillo una ligera incisión, trazando un cuadrado y en el medio de éste una cruz. Se pone al horno, que estará bien caliente, y luego bajado á calor regular. Cuécese dándole un lindo color castaño claro. Retirado del horno, se deja enfriar.

Cuando el pan es de un tamaño grande, debe comerse un día después de cocido.

Con la misma pasta se hacen pequeños panecitos, con la diferencia que éstos se deben cocer á horno más vivo.

Mazapán.

Se pelan un kilo de almendras y se machacan en el mortero, bien finas. Se cuecen 800 gramos de azúcar al punto *bola fuerte*. Se incorpora despacio á las almendras, trabajándolas con ligereza con la espátula. Se hace cocer otro rato, siempre removiendo; se saca, se deja descansar un rato y se pone en un molde cuadrilongo forrado con obleas; se le puede agregar frutas. Se cubre con obleas y papel y se deja prensado hasta que esté frío. Se desmolda y se sirve acompañado con una frutera de dátiles.

CARLOS SPRIANO,
Jefe de Cocina.

(La Gastronomía, de Buens Aires)

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCCESEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

Cocina Ideal

"La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

**Banquete de 22 cubiertos servido
en la Embajada del Ecuador.**

*Consommé Georgette
Petites Bouchées Mascotte.
Turbot à la Victoria.
Cœur de filet de Bœuf Amélie.
Jambon de Prague à la Russe.
Punch Marquise.
Poulardes Rôties à la Trianon.
Salade Américaine.
Cardons à la Mœlle.
Caisse à la Madrilène.
Petits Gâteaux Salambô.
Choux au Parmessan.
Dessert.*

Servido por
IGNACIO DOMÉNECH.

Le 18 Décembre 1907.

**Banquete ofrecido por Blanco y
Negro y A. B. C., en homenaje de
D. Jacinto Benavente.**

La mesa fué servida por el Restaurant Ideal Room, con arreglo á este

M E N U

*Consommé Rachel.
Médallions à la Rossini.
Filets de sole Regane.
Poularde du Mans à la Wagner.
Haricots verts au Beurre.
Alogoau pique à la Broche.
Salade de laitues aux œufs
Babaroise à la framboise.
Friandises.
Desserts.*

VINS

*Graves. Saint-Julien.
Champagne Moët et Chandon.
Café et liqueurs.*

19 Diciembre 1907.

**Gran banquete de 200 cubiertos
servido en el Gran Hotel de Europa,
en Zaragoza.**

D I N E R

*Hors d'œuvre.
Consommé «National».
Filets de soles «Arlabán».
Poulets à los Tercios de Flandes.
Jambon poché «Peñas de Artaza».
Macedoine de Legumbres «San Quintín».
Noix de veau «Bailén».
Glace «Victoria».
Gateau Royal.
Desserts.*

VINS

*Clarete especial Hotel.
Rioja blanc.
Champagne.—Café et liqueurs.
TEODORO BARDAJÍ.
Jefe de cocina.*

8 Diciembre 1907.

Banquete dado en honor del excelentísimo Sr. Obispo de Salamanca, por las autoridades locales y provinciales, servido en el Gran Hotel del Comercio.

M E N U

*Huitres vertes de marennes
Hors d'œuvres variées. Mixed Pickles.
(Fabrication G. Ramón et Cerdà).
Oeufs à la Oriental.
Filet Mignon à la Périgourdine.
Langoustins sauce mayonnaise.
Vol-au-vent de Perdreaux à la Financière
Asperges sauce Hollandaise.
Jambon d'York glace à la gelée.
Salade laitue aux Oeufs.
Petits Biscuits glacés.
Soufflée au Whisky.
Desserts fins.*

VINS

*Riscal, Graves. Lakrima Cristi.
Champagne Mœt et Chandon.
Café et liqueurs. Habana.*

ANICETO HERNÁNDEZ,
Jefe de cocina del Hotel.

Enero de 1908.

Cocina Limpia "La Cocina por Gas.,

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

LOS TRES TAMBORES

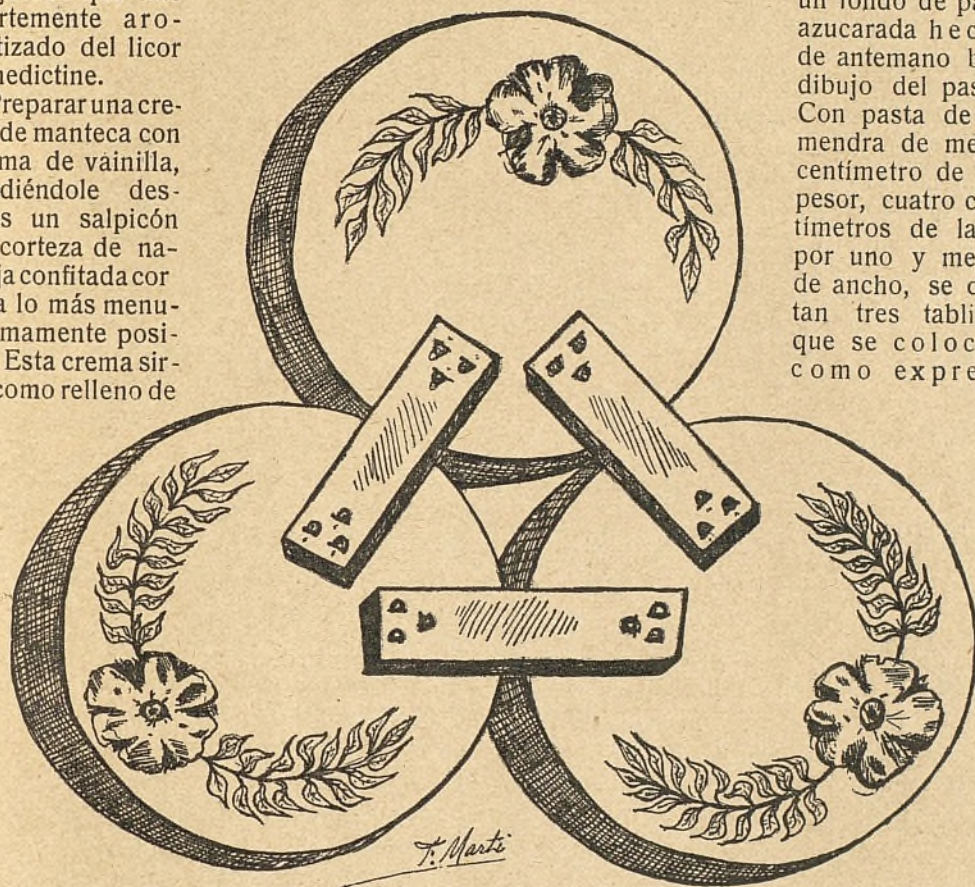
(PIEZA DE PASTERÍA INÉDITA)

Con una genovesa fina se cortan seis planchas de ocho centímetros de circunferencia por tres de espesor y rociarlas con un jarabe que esté fuertemente aromatizado del licor Benedictine.

Preparar una crema de manteca con aroma de vainilla, añadiéndole después un salpicón de corteza de naranja confitada cortada lo más menudisimamente posible. Esta crema sirve como relleno de

Unir estos tres pasteles tal como se muestra en el adjunto grabado.

Entonces colocar todo el conjunto sobre un fondo de pasta azucarada hecho de antemano bajo dibujo del pastel. Con pasta de almendra de medio centímetro de espesor, cuatro centímetros de largo por uno y medio de ancho, se cortan tres tablillas que se colocan como expresa



los tres pasteles que se unirán, de modo que se repartirá en tres planchas de la genovesa, igualando bien la crema por medio de un cuchillo. Encima de cada uno colocar el otro pedazo de genovesa que el corresponde.

Prepárese entonces un *fondant* fino, calculando la cantidad para napor dos pasteles, dividirlo en dos partes: una parte se aromatizará de anana (color amarillo), otra parte de esencia de café, (color el mismo), y el tercer pastel se bañará con glasa real color de rosa con aroma de anisete.

nuestro grabado; imitar que están clavadas por medio de crema de manteca ó con fites pequeños plateados.

Los ramos de los tres pasteles se formarán con crema, manteca de pistachos color verde, al *cornet* en los costados, y por medio de la misma manteca pueden simularse los cordones entrelazados de los tres tambores.

I. DOMÉNECH.

Plátanos á la Colombia.

Receta del restaurant Brooklyn, de Nueva York,
5, Liberty, S. T. 5.

Procurarse plátanos que no estén madu-

Cocina Moderna “La Cocina por Gas”
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

ros, uno por persona, mondarlos y ponerlos en una placa, rociándolos con manteca de cerdo, cubrirlos con 565 gramos de azúcar en polvo y repartir un litro de agua, esencia de vainilla.

Se meten en el horno fuerte hasta que tomen bastante color, se les da la vuelta con un tenedor con cuidado para no partirlos, volviéndolos en el horno hasta que el almíbar se vuelva bien acaramelado.

Preparar un costrón de pan frito por cada plátano; ya fritos colocarlos en un plato de saltear y bañarlos con el almíbar tener preparado un magnífico puré de manzanas.

En una fuente de metal blanco ovalada se colocan en el fondo los costrones; napar éstos con el puré de manzanas, formando estos costrones en la fuente dos líneas; encima de cada costrón relleno se coloca un plátano; rociar éstos con el almíbar propio.

Sírvanse muy calientes.

ANTONIO PADILLA,
Cocinero de dicho Restaurant.

PELIGROS DEL JAMON CRUDO

Ciertamente que el jamón es alimento apetitoso, codiciable, que á nadie desagrade; es, además, substancia nutritiva, azoada; pero es peligroso comerlo crudo.

Los lectores que sean profanos en los arduos problemas de microbiología seguramente ignorarán que la carne de cerdo, cuando se come cruda, predispone á adquirir la tenia ó lombriz solitaria. ¿Por qué causa? Voy á exponerla.

El ganado de cerda padece con frecuencia una enfermedad llamada *laceria*, que está caracterizada por el desarrollo é implantación en los músculos del cerdo de un microorganismo pequeño, el *cisticercus celuloso*, que se halla encerrado en una especie de vejiguita muy pequeña, perceptible sólo con auxilio de microscopio, y como la laceria no manifiesta en el cerdo que la sufre nada anormal, y no se sabe que una res padezca esta afección como no se examinen previamente sus músculos con el microscopio en el matadero, resulta que muy fácilmente, como sucede con asaz frecuencia, pueden ponerse á la venta carnes de cerdo lacerino; y comiendo éstas crudas, sobre todo los jamones, puede desarrollarse la tenia en el hombre, toda vez que el cisticercus celuloso se metamorfosea en tenia cuando se halla en los intestinos humanos.

¿Hay, pues, por esto, que renunciar á comer jamón? En manera alguna; pero es preciso evitar el peligro que dejo expuesto, y para lograrlo basta sólo cocer previamente las carnes musculosas de cerdo hasta una temperatura de 90 grados, con lo cual se destruye y muere el cisticercus, resultando así ya inofensiva su presencia en el intestino humano.

Ya lo saben, pues, mis lectores: para comer jamón sin peligro hay que desistir de comerlo crudo; hiérvasse previamente y cómase luego fiambre, si se quiere, que es, por cierto, así más apetitoso y digestible.

DOCTOR CORRAL Y MAIRA.

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Pedid en todas partes los exquisitos chocolates de Aguirre.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

LOS GRANDES MENUS

GRAN BANQUETE DIPLOMATICO

CELEBRADO EN PALACIO EL DIA 17 DE ENERO DE 1908

CON QUE EL REY OBSEQUIA ANUALMENTE AL CUERPO DIPLOMATICO ACREDITADO

La comida se sirvió con arreglo al menu que apuntamos á continuación.

COMIDA DE SS. MM.

Consommé de tortuga.

Sopa á la Maintenon.

Pasteles de foie-gras de Strasburgo.

Filetes de lenguado á la Imperial.

Codornices á la Diplomática.

Costillas de cordero con guisantes.

Pollos del Mans á la Siberiana.

Lomo de vaca á la Joyense.

Faisanes trufados asados.

Ensalada Josefina.

Espárragos salsa Holandesa.

Timbales á la Sultana.

Helado Marquesa.

Medallones á la Clara.

VINOS

Jerez.

Chateau Margaux.

Chateau d'Iquem.

Bourgogne Romanée.

Champagne.

Málaga.

Durante la comida, la banda del Real Cuerpo de Alabarderos ejecutó selectísimas obras de su repertorio, ajustadas á este programa:

Semper Fidelis, marcha, Sousa; *Cleopatra*, overtura, Mancinelli; *Romeo y Julieta*, fantasía, Gounod; *Feramors*, bailables, Rubinstein; *Pan y toros*, fantasía, Barbieri; *Schiller*, marcha, Meyerbeer.

Cocina Económica "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

SECCION DE COCINA ECONOMICA

Tournedos salteados Bacchus.

Se cortan uno ó varios *tournedos* de solomillo, y saltéanse con manteca.

De otra parte, en un plato de saltear con manteca puesto sobre fuego, se saltea bastante cebolla cortada finísimamente, y un poquito de ajo.

En cacerolita por separado se forma una reducción de media glasa con una copa de coñac, añadiendo la cebolla salteada, con tomate picado y setas á cuadritos; se deja reducir la cocción y servir los *tournedos* cubiertos de esta guarnición y salsa.

JEAN SYRIÉS.

Lonjas de solomillo ó rosbif con raifort.

Restos de solomillo ó *roastbeef* asado; se corta en lonjas, y colóquese dentro de un plato de saltear, sazónese de sal, pimienta en polvo, aceite y vinagre, tomillo y laurel. Déjese macerar con este sazamiento durante una ó dos horas.

Se escurre y se coloca en una fuente; por el alrededor se pone una magnífica salsa *raifort* fría.

Salsa Raifort fría.

Esta salsa se sirve generalmente en Inglaterra, para las carnes frías.

Proporcionarse una buena raíz de *raifort*, se monda y luego se ralla con el rallador del queso. Ya rallado, trasladar la pulpa obtenida dentro de una terrina, en la que se le pondrá sal y pimienta, y la misma cantidad de miga de pan fresco pasado por tamiz, y nata montada, se unen bien todos los ingredientes, y queda la salsa terminada.

Se prepara la salsa *raifort*, también con nata montada solamente, se le mezcla el *raifort* rallado, sal, y cargado de pimienta de Cayena.

IGNACIO DOMÉNECH.

Ensalada de naranjas á la chinesa.

Los chinos tienen una manera muy original de sazonar la ensalada de naranjas.

Las mondan y cortan en rodajas, y se diferencia en la forma de sazonar; ellos emplean el aceite en vez de coñac, la sal por el azúcar, y jugo de limón al vinagre.

Las naranjas cortadas se colocan en una ensaladera, con nueces frescas mondadas y confitadas con vinagre, luego todo el contenido junto, aceite, sal, pimienta, jugo de limón, jengibre picado, etc.

ALFRED ZUZANNE.

Salchichas con purés de legumbres.

Actualmente, que es la época de la matanza del cerdo, no está demás iniciar cómo se pueden servir las salchichas; entre las muchas maneras, pueden servirse con distintos purés de legumbres, como son de patatas, lentejas, zanahorias, judías blancas, puré inglesa, Solferino y otros.

Las salchichas se asan á la parrilla, se colocan en la fuente adornadas con el puré de legumbre que se desee, y aparte, puesto en salsera, se sirve un buen jugo de asado, en el que se le adiciona, al momento de ir á servirlo, algunas gotas de jugo Maggi.

I. D.

Rollada de manzanas Magiar.

Una pasta hecha de harina, sal, manteca de cerdo fresca, un poco de agua tibia se amasa bien, añadir un poquito de aceite y formar una bola; déjese reposar en sitio no muy caliente.

Se estira la pasta á la mano, encima de una servilleta espolvoreada de harina.

Guarnecerlo enteramente con manzanas cortadas en escalopas finísimas, espolvorearlo con azúcar y canela, pasas de Corinto y Smirna, rociar todo el conjunto con unas gotas de aceite, rallarlo encima de la misma servilleta; póngase en una placa y cocerlo á fuego dulce; rociarlo con manteca de cerdo.

Sírvase muy caliente y cortado en pedazos.

MICHEL GRATADEIX.

Budapest, Grand Hotel Hungría, Diciembre 1907.

Cocina Racional "La Cocina por Gas.."

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicantes Jerez de, a Frontera.

Sopa de calabaza á la Gascuña.

En una cacerola con manteca de cerdo se rehogan algunas cebolletas cortadas muy finas. Cuando comiencen á tomar un poco de color se le une bastante calabaza mondada y cortada en cuadros pequeños. Se moja con caldo de judías blancas, aumentar algunas judías, sal y un poco de pimienta, y á cocer.

Momentos antes de servir, se ponen rebanadas de pan en el fondo de la sopera, y se vierte la sopa hirviendo encima, y se sirve.

E. L. CAPDEVILLE.

Filetes de merluza á la Tibet.

Cortar hermosos filetes de merluza, y colocarlos en una placa untada de aceite, sazónándola bien con sal, zumo de limón, y aceite por encima, y se mete en el horno durante quince minutos.

Pasado este tiempo, se colocan en una fuente en forma de corona alta, guarneciéndola todo el alrededor con un puré de nabos sazonado con toda perfección; en el centro de la fuente una salsa holandesa, que se le adiciona en el momento de servir algunas gotas de jugo Maggi, guarnición de limón rizado por los bordes de la fuente.

JUAN MARQUÉS.

Gachas manchegas.

En un poco de aceite frito se echa papada de cerdo cortada en trozos pequeños.

Se retiran estos pedazos cuando están fritos, y en la grasa que resulta se echa pimientón, clavo (muy poco), alcaravea y pimienta, y después se va adicionando poco á poco cierta cantidad de harina de almortas á dorarse en la grasa.

Se va echando luego agua bastante caliente hasta desleír la harina, y se hace cocer moviéndolas constantemente con una paleta de madera hasta que no sepan á crudas.

Cuando están preparadas las gachas se colocan los trozos de papada encima.

A. L Hardy.

Sopa á la Flamenca.

Patatas, acederas, manteca de vaca, agua,

sal, leche, huevos duros, pimienta, dos horas de cocción en el horno, y á la sopera con rebanadas de pan tostado.

FRÈRE ORBAN.

(1854)

Tarta Capricho.

(INÉDITO)

Se prepara un bizcocho fino y se cuece en un molde cuadrilongo; una vez cocido y frío se corta en forma de escalopas de un centímetro de gordas, y con una crema fina de cacao se van pegando los trozos, procurando que quede marcado escalonado, se napa por encima con albaricoque, se echa en forma de lluvia pasas de Smirna, y á los lados de la tarta, pegadas y escalonadas, unas rodajas de piña americana macerada con *kirsch*.

Pasta seca.

(INÉDITO)

Se machacan en el mortero 125 gramos de avellanas; y en una cacerola se trabajan con ayuda de una espátula; 100 gramos de manteca de vaca, 60 gramos de azúcar y cuatro yemas de huevo, se le echa la avellana bien machacada y 120 gramos de harina, en una placa untada ligeramente de manteca, y con ayuda de un cucurucho de papel, se va extendiendo la pasta en tiritas estrechas y algo largas; una vez cocidas se retiran, se dejan enfriar; una vez frías, se pegan de dos en dos con un moka fino, y se pasan bien por un *fondant* lo más claro posible, para que la pasta no resulte muy cargada de azúcar.

F. MARTÍ.

Berenjenas á la Elisa.

(INÉDITO)

Se cortan las berenjenas en pedazos de seis centímetros de largo, se vacían casi por completo, untándolas con zumo de limón para que no se pongan negras, se espolvorean de sal y se colocan boca abajo para que suelten el agua que tengan.

Después de hecho esto se ponen á cocer en una cacerola los pedazos de las beren-

Gran Mantequería de Agustín de García.

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

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

jenas y unos calabacines, y terminada la cocción se escurren y se pasan por un tamiz fino; se pone el puré en una cacerolita y se le añade un poco de puré de tomate. Entonces se sazona con sal, pimienta, manteca de vaca y un poquito de azúcar; se pone este puré en una manga de pastelería con boquilla lisa, y se rellenan las berenjenas, se cubren con queso de Parma rallado, se rocían con manteca y se meten al horno quince minutos antes de servirse.

Se sirven en legumbre poniendo una pequeña cantidad de jugo en el fondo.

H. HERRAIZ.

Arroz al horno al estilo de Alcira.

(Cocina regional de España.)

Se comienza preparando un cocido usual, con las siguientes cantidades é ingredientes: media libra de garbanzos, una libra de carne, media libra de mano de cerdo y oreja, dos butifarras de cebolla y dos de blancas, algunas chirivías, nabos y patatas.

A media cocción se le une un picado de carne que resulta un relleno muy agradable; en Cataluña es conocido con el nombre de Pelota, se compone de la siguiente forma: media libra de magro de cerdo picado, un poco de tocino, cuatro cucharadas de las de tomar sopa de pan rallado, la sangre de un pollo, tres huevos enteros, sal, pimienta, perejil picado y nuez moscada; quedando todos los ingredientes bien unidos, se forman dos ó tres albóndigas grandes, y se echan en el cocido.

Completar el sazonamiento de este cocido con alguna especie y un poco de azafrán.

Ahora procedamos á la marca del arroz, que es la base de este cocido. Una cazuela de barro puesta sobre gran fuego con manteca de cerdo y dos dientes de ajo picado con perejil y perifollo, ya frito á su debida forma, se le echa el arroz rehogándolo un poco en seco. En este punto se le añade todo el cocido, incluso las albóndigas cortadas en rodajas, puestas por encima del arroz; se prueba de sal y se termina su cocción en el horno fuerte por espacio de quince minutos; transcurrido este tiempo, se saca y se sirve siempre inmediatamente con la misma cacerola ó cazuela.

Es un plato muy exquisito, y que siem-

pre goza de gran popularidad en Alcira (provincia de Valencia).

ANTONIO PEÑARANDA,
Jefe de cocina, Fonda Colón.

Arroz á la Napolitana.

Un arroz blanco en que termina su cocción con su propia agua que se ha mojado, y una vez cocido, se sazona de sal, un poco de nuez moscada, queso de Gruyère rallado, y un trozo de manteca de vaca; póngase en una fuente honda untada de manteca de vaca, y salpicada de queso (este arroz no debe de estar muy espeso), se arregla por encima con una espátula y se espolvorea de queso rallado y manteca de vaca, y gratinarlo en el horno.

Cuando haya obtenido un hermoso color dorado, se sirve inmediatamente.

Arroz mixto.

Esta fórmula de arroz es sumamente caprichosa y económica, en una cocina se hace con lo que se tiene disponible, admitiéndose carnes, pescados, aves, legumbres; también se puede decorar el molde engrasándolo y rellenándolo.

M. BRIZUELA.

Anguila á la Tártara.

Trozos de anguila bien sazonados, pasados por harina y empanados á la inglesa se fríen un poco, y terminar la cocción á la parrilla.

Servido con salsa tomate aparte

I. D.

Pimienta negra y blanca.

La pimienta negra, la especia más conocida y más empleada, es el fruto seco del pimentero aromático, *Piper nigrum*, arbollo trepador de la familia de las piperáceas, que crece espontáneamente en las Indias Orientales; sobre todo, en la costa de Malabar. Su cultivo se extiende de Malabar á Siam y del 5° de latitud S. al 15° de latitud N. Abraza los Estados meridionales del Indostán, Indo-China, con la península de Malaca, Singapur, Poulo-Pinang, Ceilán y el archipiélago de la Sonda. La mayor producción está en Sumatra. Los puntos de exportación más importantes son los de Singapur y Poulo-Pinang.

Cocina Chic "La Cocina por Gas"

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

Ayuntamiento de Madrid

Los frutos del pimentero se encuentran reunidos en bayas redondas de 20 á 30 gramos cada una.

De verdes que son al principio, se vuelven más tarde colorados y por último amarillos. Los granos son, después de la recolección, secados rápidamente al sol ó al fuego, que es lo que da á la superficie de la corteza una coloración morena, casi negra. Los frutos, una vez completamente secos, son separados del grupo que forman y elegidos. Como todos los grupos no tienen el fruto igualmente maduro, se comprende que de una misma cosecha se formen granos de pimienta de calidad diferente que durante la selección se agrupan en varias clases. Cuanto más maduro es el fruto, más duro, pesado y lleno es el grano de pimienta que lo forma y su superficie está menos arrugada; mientras que los frutos á medio madurar contienen granos ligeros menos llenos, más arrugados y pequeños.

Por esta razón se distinguen en el comercio tres categorías de pimienta: la *pimienta dura* ó pimienta pesada, que tiene el grano redondo lleno, muy duro y de un moreno subido en su exterior, la *pimienta medio dura* de grano más pequeño y menos pesado que se aplasta entre los dedos, arrugada y de un moreno gris, y por último, la *pimienta ligera* cuyos granos quebradizos y ligeros son de un negro gris. Por otra parte, según los países de producción y los puertos de exportación, se distinguen todavía numerosas especies de pimienta, y en cada especie mucha variedad de calidades diferentes. La especie más estimada y más cara es la pimienta de Malabar que se reconoce por sus granos gordos, llenos, pesados y de un moreno casi negro. La pimienta de Singapur es menos apreciada; y la de Poulo-Pinang en todavía más inferior. La pimienta de las colonias holandesas de las Indias Orientales conocida con el nombre de *pimienta holandesa* ó *pimienta de Amsterdam* pertenece, en general, á la categoría de pimientos ligeros. Nuestro comercio está generalmente aprovisionado de pimientos de Singapur y Pinang.

El grano de pimienta es casi globuloso, surcado de arrugas más ó menos pronunciadas. La cápsula pequeña del fruto está unida con el grano único que, envuelto en un tejido tierno de un color rojo obscuro,

se compone casi por completo de una grueza cáscara gris verdosa.

El embrión no está ordinariamente desarrollado; en el lugar que debería ocupar bajo la cima del grano, no se encuentra más que una pequeña cavidad.

Gran parte de la pimienta se transforma en el mismo país de producción, en lo que se llama *pimienta blanca*, que tiene un gusto más dulce y menos ardiente. Para esto se pone á remojo el fruto maduro de la pimienta durante dos semanas en agua del mar ó de cal, lo que reblandece las capas más exteriores de los tejidos del fruto. En seguida se seca al sol y, por último, se descortiza frotándolo con las manos, lo que, en realidad, levanta la epidermis y la capa media del pericarpio hasta llegar al haz vascular. La pimienta blanca se compone de granos globulosos, un poco aplastados, por la punta de un color blanco gris y rayados, de haces vasculares menos hundidos que parecen meridianos en la superficie del grano. Por la estructura, salvo las capas exteriores que han sido quitadas (epidermis, capa de las células y capa media), la pimienta blanca está constituida absolutamente lo mismo que la pimienta negra.

(Traducido de *La Cuisine Française et Etrangère*.)

Correspondencia.

Rogamos á nuestros suscriptores de provincias que, en vez de efectuar los pagos en sellos de Correos, nos envíen libranzas de la prensa, Giro Mutuo, ó sobres monederos que se expenden en todos los estancos.

También participamos á nuestros lectores de provincias, dueños de hoteles y *restaurants*, familias, etc., que en esta Redacción y Administración les podemos proporcionar personal digno para los establecimientos, casas particulares, ó sencillamente á dar banquetes, como son cocineros, pasteleros, confiteros y reposteros.

En el próximo número 19 de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos muy interesantes, se publicará, con grabado, una página de nuestro notable colaborador Melquiades Brizuela, *Crema de caza soufflé*, montado encima de cinco elefantes, plato de fantasía, y un menú completo de almuerzo, original de I. Doménech, trabajos de Teodoro Bardají, Lahiguera, Marqués, V. Escauffier, Lacam, etc., etc.

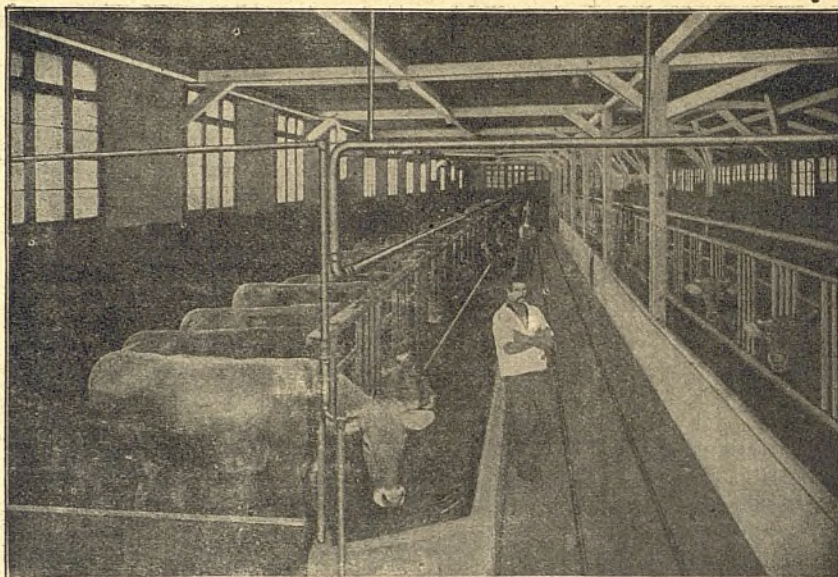
LA REDACCIÓN.

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

taciones de habichuelas en correcta formación, cuyas líneas nada rompe, ¿no se diría á cierta distancia que producen el efecto de soldados en línea de batalla? Y los surcos de los campos de zanahorias, cebollas y demás legumbres, ¿no parecen de una regularidad eminentemente militar? Todo



está hecho con precisión, economía, con el mayor esmero y de la manera más práctica posible.

Esos campos alternan con bosques y pastos porque á la agricultura propiamente dicha, la casa une la cría de ganado en gran escala. Cuanto al número de cabezas y su calidad, posee los más hermosos rebaños de ganado bovino de la raza morena de Schwyz que existe en Suiza. La mayor parte de estos animales han sido criados en la misma casa. Hállanse entre ellos numerosos ejemplares que han obtenido las más altas recompensas en las Exposiciones agrícolas. Los establos son claros, aireados, provistos de luz eléctrica y agua caliente y fría; el forraje se transporta por medio de caminos de hierro Decauville.

Añadiremos, para terminar, que por doquiera han concurrido los productos Maggi se han visto honrados con las más altas recompensas. Así es como han obtenido siete Grandes Premios, ocho Premios de Estado, ocho Diplomas de Honor, 15 Premios de Honor y 46 Medallas de Oro.

En las Exposiciones Universales de París de 1889 y 1900 se presentaron «fuera de Concurso», pues su inventor, M. Jules Maggi, formaba parte del Jurado internacional.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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