

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH Sandoval, 21, entresuelo exterior.—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empezan 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

CRONICA CULINARIA.—Alimento extraordinario.—El restaurant más grande del mundo.—Un gran comilón.—Huevos escalfados á la Rossini.—Gran menu de Noel, servido en el Magestic-Palace en Niza.—El recuerdo.—La receta.—Menu de gran comida.—Menu con explicaciones breves.—Consomé á la andaluza.—Diablillos á la Savoy.—Tortilla á la Florentina.—Filetes de lenguado B-lles de Nuit.—Pollo asado á la mexicana.—Tournedos á la parrilla.—Patatas Mirrella.—Salsa bretona.—Plan de manzanas á la Valoise.—Menu de almuerzo explicado.—Sopa á la trianón.—Huevos revueltos en sorpresa.—Piezas de langosta mediterránea.—Mollejas de ternera á la Mignón-Real.—Chuletas de pichón Puigmolt.—Pularda á la Vicens.—Ponche Lionés.—Ensalada á la Vasconia.—Bizcocho helado á la Italiana.—Mosaico de frutas á la americana.—Comida diplomática.—Banquete en Palacio.—Menu servido por Hotel de Roma á sus íntimos.—Comida en honor del Excmo. Sr. Embajador de Italia.—Menu de almuerzo explicado.—Tartinas á la favorita.—Huevos revueltos á la Esparza.—Pieza de merluza á la Chiclanera.—Los productos Maggi.—Escuela Española de la Industria Hostelera (conclusión).—Vocabulario Culinario.

Crónica culinaria

Alimento extraordinario.

Como existen todavía ideas completamente erróneas sobre el verdadero valor nutritivo de las distintas partes del huevo de la gallina, vamos á traducir algunos párrafos de un artículo que publica el conocido doctor alemán Herr Eckold, en el último número de la revista *Die Woche*:

«... Un huevo consta de tres partes: la cáscara (10 por 100 del total); la clara albuminosa (55 por 100) y la yema (35 por 100). Entre la cáscara y la parte albuminosa hay una fina pero sólida membrana; la yema también

está envuelta por una membrana que la se para de la clara. La cáscara-calcinita les proporciona, para que el animalito que se desarrolla dentro del huevo pueda respirar y vivir. Esta ventaja de la porosidad tiene también su gran inconveniente: deja penetrar bacterias y microbios, los cuales causan muchas veces la putrefacción del huevo. Generalmente se cree que la yema tiene mucho más valor nutritivo que la clara, á la cual aún se desprecia por completo en algunas familias. Pero esto es un gran error. Las albúminas, ó sea la substancia que tiene tanta fuerza nutritiva y por la cual se aprecia tanto el

Cocina Chic **“La Cocina por Gas.”**

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

huevo como alimento eficaz, se encuentra precisamente en la clara (85 por 100), mientras que la yema no contiene más que un 6 por 100; lo único en que la yema es sin duda superior á la clara, es la materia grasa que contiene (11 por 100). De modo que, para aprovechar bien el huevo, hay que comerlo todo, y no sólo la yema, como hacen muchas personas, sobre todo las enfermas.

Otro error consiste en la creencia de que los huevos son el alimento relativamente más barato. Pero esto no es verdad. Primero, sólo un 25 por 100 del huevo es nutritivo; 14 por 100 del total en albúmina, que se reparte entre la clara y la yema en las proporciones ya indicadas, y 11 por 100 de grasa contenida sólo en la yema; el restante 75 por 100 del huevo no tiene ningún valor.

El restaurant más grande del mundo.

Es tan conocida como característica la obsesión del *record* que guía á los norteamericanos en sus empresas.

Procurando dar en todo la nota formidable, su manía *recordniana* les hace hacer grandes cosas y algunas veces grandes tonterías.

Si quisiéramos trocar la leyenda bíblica para aplicarla á tan ocurrente fracción humana, podríamos suponer que al nacer el primer representante de ella, un Dios le dijo: «Sajón eres y para las máquinas vivirás; pasarás tu vida pensando en cosas estupendas, y sobre tus hombros llevarás la enorme carga de tu ambición *recordniana*.»

Y que consecuente con el poco halagüeño cargo, ahí va el judío errante de la ciencia guiado por su ciega afición á lo enorme, que se traduce ya en una locomotora que arrastra la mayor cantidad de vagones que hayan viajado nunca en tren alguno; ó en un reloj que por caber en el corazón de un egoísta es el más chico del mundo, ó en cualquiera otra maravilla enormemente grande ó infinitamente chica.

La última forma es un restaurant que ha

de ser el más grande del mundo, pues podrán comer en él 8.000 personas.

El comedor, que ocupará el piso bajo, podrá alojar á 4.000 personas cómodamente instaladas, y la azotea, convertida en terraza y jardín con árboles, fuente y hasta un pequeño lago, permitirá instalar á otros 4.000 comensales.

El jardín de la terraza será una repetición miniaturial de los jardines elevados del Trianón.

No sabemos que otra novedad estupenda preparan los norteamericanos para después de concluido el restaurant.

Circula la noticia que por el primer trimestre alojarán en él á 8.000 pobres, para batir el *record* de la beneficencia.

Un gran comilón.

En todas las épocas han existido Epicuros aficionados á comer bien, pero quizá no haya habido otro en estos últimos tiempos que haya tomado tan en serio la operación de ingerir alimentos como Mr. Teodoro Botley.

A tal extremo le había conducido su monomanía, que cuando no estaba sentado á la mesa saboreando algún manjar exquisito, se metía en la cama y se ponía á pensar en el medio de despertar nuevo apetito.

Su ideal era tener hambre, y por lo mismo bebía preparados estimulantes.

Sus únicos libros eran los que trataban de comidas y de modos de comer.

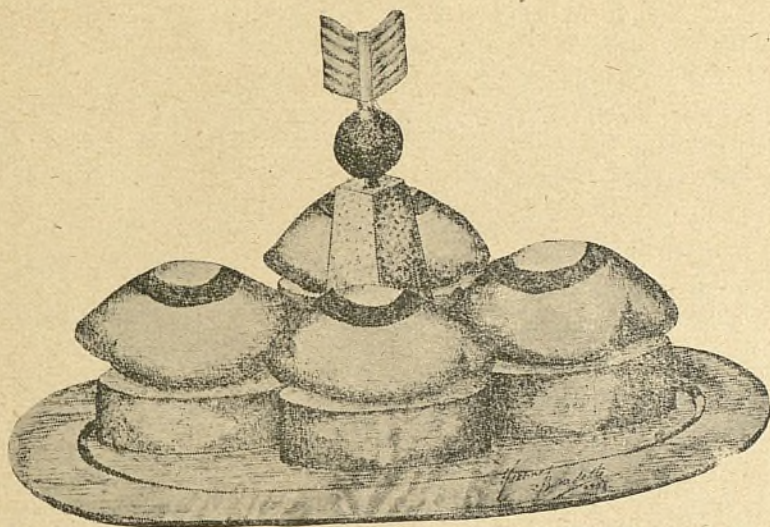
Para estar más en carácter, todos sus amigos tenían tan buenas tragaderas como él, y sin embargo, nadie hubiera creído que comiendo tanto aquel hombre se había de morir de hambre. Mas por muy paradógico que el hecho parezca, Mr. Botley se murió de hambre porque, según los médicos que le asistieron, había perdido la facultad de asimilarse al organismo el alimento que tomaba.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

HUEVOS ESCALFADOS A LA ROSSINI



Cuatro escalopas de «foie-gras de canard», cortadas en forma de costrón; los huevos encima-un anillo de trufa sobre cada huevo, un «support» en pan frito para el atalette adornado con una sola trufa.

Salséanse con una salsa Perigeeux bien aromatizada de vino Marsala.

Dibujo y receta de D. Máximo Bourdette.

GRAN MENU DE NOEL

servido en el **MAGESTIC-PALACE-HOTEL** en NIZA

Huitres de choise.
 Consommé de poulet à l'Egyptienne.
 Bisque paupart.
 Corbeille de paupiettes de soles à la Montreuil.
 Cœur de filet de boeuf à la Brillant-Savarin.
 Poularde du Mans à la Dubois.
 Cotelettes de Marcassin en chaudière.
 (Sauce-Cumberland).
 Sorbets au cliquot-Rosé.
 Faisans de Bohème truffés flanqués de cailles.
 Salade-Kédiviale.
 Asperges d'Argenteuil, sauce mousseuse.
 Suprêmes de foie-gras Ca lton Mode Escouffier.
 Plum-Pudding à l'Anglaise.
 Delices de pêches à la Gilbert.
 Bombe Fleurette.
 Nougats et Napolitains Historiés.
 Friandises.
 Desserts fins.

Victor Escouffier,
 Chef de cuisine del Magestic-Palace-Hotel,
 en Niza.

Diciembre 27 de 1908.

EL RECUERDO

Escrito en francés por VICTOR ESCOFFIER.

Todos los años era en el Hotel E. de Antibes no sólo costumbre, sino tradición en la familia servir el plato cuya receta va á continuación, para la comida del día de Nochebuena; dicho día era para Carlitos (1) un regalo y una alegría por saborear este excelente manjar que mamá les preparaba, no permitiendo que nadie la acompañara en los cuidados de su condimentación.

Los días de rudo trabajo y las veladas obligatorias indispensables para cumplir los infinitos encargos de Navidades se habían olvidado, así como los fatigosos paseos dados por la capital con la cesta en la cabeza atiborrada de platos deliciosos que uno á uno iban quedando en las casas de los distinguidos *gourmets*, que del hotel antes citado se servían.

Todo se olvidaba al sentarse en la mesa, pues á la satisfacción del deber cumplido se unía el gozo producido por los aguinaldos en juguetes y especies sonantes; ¿hacia falta más para llenar de luz y alegría nuestros corazones?

Y mientras saboreaban el *plato de Nochebuena* los dos herederos de la casa, hacían proyectos y atalayaban el porvenir que se les aparecía sonriente.

De mucha edad para conservar los juguetes, los distribuían liberalmente entre otros niños más pequeños y de menos fortuna; y el dinero recibido iba á engrosar el pequeño peculio inscrito en las libretas de ahorro destinadas quizá á ser el cimiento de la fortuna futura ó el recurso en la batalla de la vida.

Los dos hermanos creían en los sueños eternos, pero ¡ay! tras algunos años de esfuerzos y de trabajos, la terrible catástrofe vino á demostrar la inconsistencia de los sueños y los proyectos.

(1) Los colegas que conocieron á mi hermano Carlos me comprenderán, y á los que no le conocieron les suplico dispensen el sentimiento de piedad fraternal de quien vé en el alegre día de Nochebuena, el más doloroso aniversario.

Mi hermano Carlitos murió, y este recuerdo, echado en las golosinas de Navidad, es la flor que piadosamente deposito en su tumba.

La receta.

Escoger un hígado de cerdo bien graso, recortarlo y hacerle por una esquina una incisión bastante profunda de modo que forme una especie de bolsa para rellenarlo. Ponerlo á marinar algunas horas con jugo de limón, dos vasos de cognac, sal, pimienta, nuez moscada, perejil, ajo, cebolla en filetes, tomillo y laurel.

Picar aparte los recortes del hígado, un riñón, 100 gramos de carne magra de cerdo, 100 gramos de tela, también de cerdo, y añadir 50 gramos de pan mojado, dos chalotas picadas y una pizca de ajo machacado; mezclarlo todo en una vasija ó terrina y añadir un puñado de guisantes frescos blanqueados (ó en su defecto de conserva) y la marinada del hígado, y si hiciera falta, un poco de caldo; llenar el hígado con esta farsa y después de haberlo cocido, mecharlo por los dos lados con tiritas de tocino fresco, luego envolverlo en tela de cerdo como una crepineta y colocarlo en una cacerola de barro y fondeada, finalmente, rodearlo de trocitos de pie de cerdo y ponerlo á dorar al horno dándole vueltas de cuando en cuando.

Luego mojarlo con una copa de cognac y prenderle fuego; cuando éste se extingue, incorporarle media botella de vino blanco, sazónarlo y brasearlo al horno durante dos horas, teniendo cuidado de regarlo á menudo con su jugo, cuidando que éste sea poco pero suficiente.

Cuando el hígado esté cocido quitarle la tela, glasearlo y servirlo acompañado de su guarnición y fondo de cocción.

Desgrasar el fondo, reducirlo á punto y y salsear con él; aparte, al mismo tiempo, servir puré de patatas.

Traducción de T. O. DORET.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



MENU DE GRAN COMIDA

Consommé Madrilén-Crème Souveraine

Mignardises de fole-gras Maintenon.

Suprêmes de Turbot à la Royale.

Filet de bœuf Mazarine.

Salinis de bécasses chasseur.

Poularde du Mans truffée.

Fonds d'artichauts Venitienne.

Charlotte de pommes.

Parfait au Moka.

Petits fours.

Desserts.

MÁXIMO BORDETTE.

Jefe de Cocina del Hotel Madrid, en Sevilla.

Dibujo de M. Bourdette.

Menú con explicaciones breves

Consommé á la Andaluza.

Consommé bien clarificado que se aromatiza con puré de tomate, más una guarnición de fideos finos, su punto es mucho más clara que espesa.

Diablillos á la Savoy.

En pequeñas costras forma de tartaleta, se llenan con *soufflé* de pescadilla ó merluza, poniendo en el interior una huevecilla de pescado, escalfada de antemano.

Glasearlos al horno ó á la salamandra.

camarones; doblar los filetes de punta á punta, poniendo una ostra al centro de cada filete; se cuecen con fumet de pescado.

Se montan en turbante en una fuente, llenando el centro con patatas en forma de avellanas risoladas.

Napar todo el conjunto con salsa Normanda, que se le adiciona manteca de camarones.

Pollo salteado á la Mexicana.

Cortado en pedazos y saltéase con aceite



ALMUERZO

CONSOMMÉ Á LA ANDALUZA

DIABLILLOS Á LA SAVOY

TORTILLA Á LA FLORENTINA

FILETES DE LENGUADO BELLES DE NUIT

POLLO SALTEADO Á LA MEXICANA

TOURNEDOS CON PATATAS MIRELLA

SALSA BRETONA

FLAN DE MANZANAS Á LA BALOISE

POSTRES FINOS



Tortilla á la Florentina.

Una tortilla á la francesa, blanda, que luego se forra con espinacas en hojas sazonadas con bechamela, un cordón de salsa bechamela por el alrededor.

Filetes de Lenguado Belles de Nuit.

Filetes de lenguados rellenos de farsa de pescado, liasón á la crema con manteca de

fino, con tomates del tiempo picados, ajo machacado. Sírvasse con la misma cocción, formándole al final una reducción de vino de Madera y un poco de media glasa, algunos pimientos *chilis* y costrones de pan.

Tournedos á la Parrilla.

PATATAS MIRELLE

SALSA BRETONA

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Patatas Mirella.

Son cortadas en crudo en forma juliana; cocerlas con manteca de vaca al horno formando una galleta, risolándolas de los dos lados lo mismo que las patatas Anna.

Salsa Bretona.

Mitad salsa española y mitad salsa de tomate; hecha, reducir mezclado, y se le adiciona una reducción de vino blanco, un poco de aroma de ajo, cebolleta y finas hierbas picadas.

Al momento de servir se ponen los tournedos en una fuente en corona, y en el centro las patatas que hemos compuesto.

Servir aparte la salsa Bretona.

Flan de Manzanas á la Valoise.

Es una tarta redonda y delgada de manzanas, donde al hacer la colocación de trozos de manzana se intercala crema frangipana.

I. DOMÉNECH.



Menú de almuerzo explicado.

(FINAL.)

Sopa á la Trianón.

En una cacerola con manteca se bresean unos pedacitos de jamón magro, con dos cebollas, una zanahoria y un nabo; cuando quede bien rehogado se rocía con vino de Jerez, luego se le incorporan 50 gramos de guisantes y 50 gramos de lentejas, dos ó tres hojas de hierbabuena fresca, y mojar todo con caldo, tapar la cacerola y se mete en el horno durante dos horas; pasado este tiempo se pasa por un tamiz fino, se vuelve á la cacerola, y terminar su sazónamiento según costumbre, procurando que sea más clara que espesa.

Por separado se prepara la siguiente guarnición: cortar rebanadas de pan de medio centímetro de espesor; póngase en una placa untada con manteca, napar la parte supe-

rior del pan con clara montada y un poco de nata, espolvorearlo de queso de Parma, y se le hace tomar un ligero color dorado en el horno, cortándolas en forma de monedas de media peseta.

La guarnición se sirve aparte, en plato con servilleta.

Las proporciones de esta receta se calculan para ocho comensales.

Huevos revueltos en sorpresa.

Con manteca de cerdo dura modelada en forma de huevos y en seguida puestos á enfriar en agua helada, á fin de que no se desfigure su forma en lo más mínimo; luego se pasan por miga de pan blanco rallado, después huevo batido y á continuación por el pan, repitiendo la operación anterior dos veces por lo menos.

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

Cocina Económica

"La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Frianse con abundante manteca bien caliente hasta que tomen color; entonces se retiran haciéndoles un agujerito en una extremidad, á fin de poder extraer la manteca en líquido del interior, poniéndolos todavía un poco á la boca del horno y quede por completo toda la manteca bien derretida.

Con gran cuidado se rellenan con huevos revueltos con manteca de vaca y un salpicón menudísimo de trufas é higadillos de gallina, que de antemano se habrán salteado con finas hierbas y vino blanco, retirándolos bastante blandos; se ponen en una manga con boquilla de igual medida al agujerito de la extremidad de los costrados en forma de huevo, colocar luego cada huevo sobre una pequeña costrada de hojaldre con un huequecito suficiente para sostener el huevo derecho.

Póngase en fuente formando corona. Encima de cada agujerito se tapa con una cabeza de champignon abrigantado con glasa de carne, y en el fondo de la fuente se guarnece con un cordón de salsa tomate y un poquito de «Jugo Maggi»

Pieza de Langosta Mediterránea.

Preparar una ó dos langostas, que se bresean con una surtida mirepoix de legumbres y hierbas aromáticas, incluyendo chalotas y un poco de hinojo; rocíese con cognac algo abundante y requémese; pasados unos minutos se moja con fumet de pescado, se deja cocer durante media hora; pasado este tiempo se retira la langosta; pasar la salsa por un tamiz, volviéndola á poner luego sobre fuego, para refinarla y terminar su sazónamiento con un trozo de manteca de vaca, yema de huevo y zumo de limón; pasar esta salsa por una estameña.

Preparar un zócalo de arroz de forma ovalada, con un hueco en el centro, á fin de poder sujetar en él la cáscara de la cola y cabeza de la langosta; llenar el hueco con la langosta cortada en escalopas regulares; salséanse con su propia salsa (guardar una parte de esta salsa), encima de la langosta

se guarnece con dos cordones de salsa Riche y dos cordones con la salsa de la langosta que antes hemos reservado.

El fondo de la fuente se rocía con salsa Riche, algo más clara, y colocar una guarnición de pequeñas conchas de pescado al gratén con adorno de trufa más unos filetes de lenguado á la Colbert, puesta esta guarnición en cuatro montoncitos alternados.

Servir salsa Riche aparte.

Mollejas de Ternera á la Mignon-Real.

Mollejas de ternera bien blancas, que se mechan con tiras finas de jamón, luego se tienen en agua fresca bastante tiempo, cocíendolas luego con un buen veloute sazonado con todas las reglas culinarias.

Ya cocidas se dejan enfriar, prensándolas algo, á fin de que todas obtengan una misma forma, recortándolas después en forma redonda; mojadas con manteca de vaca y rociadas de zumo de limón, se pasan por pan y queso rallado, asándolas ligeramente á la parrilla.

Preparar unos fondos de alcachofas al jugo, que luego de terminada su cocción, se mojan con manteca y se pasan por pan y queso rallado y se frien en manteca al horno, y una guarnición de pequeños tomates rellenos con un salpicón bien sazonado de trufas y jamón.

Al momento de servir colocar en la fuente los fondos de alcachofas en forma de corona y encima de cada uno una molleja; napar éstas con salsa real, poniendo luego un tomate relleno encima de cada uno.

Servir salsa Real aparte.

Chuletas de Pichón Puigmolt.

Preparar un salmí de pichones y luego una parte de farsa de pichón, uniéndole algo de higadillos de ave y un poco de magro de cerdo en cantidad proporcional á la farsa que se haga.

Con la farsa se cubren moldecitos en forma de chuletas (untados de antemano); den-

Cocina

Fácil

“La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid

tro de cada molde se pondrá una escalopa de pichón (parte de la pechuga), se cubre con farsa, y cocer estos moldes al baño de maría en el horno.

Al momento de servir, separar las chuletas de pichón de sus moldes y colocar cada una en una cajita de papel, naparlas con cuidado con una cucharada de salsa salmí, luego adornarlas con bonitos detalles de trufas, y por último glasearlos con glasa de carne por medio de un pincel.

Servirlas en fuente con servilleta, adornándolas con una guirnalda de perejil frito y alguna flores compuestas de legumbres.

Pularda á la Vincens.

(PLATO FRIO)

Después de limpia, se bresea en blanco dejándola después enfriar en su misma cocción, aromatizando el breseado con Jerez.

Ya fría, se le separa la pechuga entera cortándola en bonitos filetes, éstos se separan con «chaudfroid blanca» los unos, y con salsa chaud froid rubia la otra mitad. El interior de la pularda se rellena con mousse de jamón, formándose bien á fin de que luego resulte el ave bombeada por igual; colocar encima los filetes de la pechuga napados de chaud froid puestos unos al lado de los otros, alternando los colores, tapar luego todos los huecos con gelatina picada puesta á la manga.

Póngase encima de un zócalo artístico con atalettes,

Ponche Lionés.

Un jarabe de naranja con parte de curagao; cuando quede helado se le adiciona nata montada y un salpicón de piña de América. Sírvasse en copas de ponche.

Blanqueta de Zanahorias á la Inglesa.

Silla de Gamo Asada á la Broche.

Estas dos recetas prescindiremos de dar su

explicación por ser generalmente conocidas de todos nuestros profesionales.

Ensalada á la Vasconia.

Una juliana algo gruesa de zanahoria, apio blanco, pimientos morrones, jamón y lengua á la escarlata; sazónese con salsa tyroliana (mayonesa y puré de tomate) con parte de gelatina.

Se pone en una ensaladera formando cúpula, se adorna con trufas y montoncitos de berros, más costrones de gelatina adornados con detalles de clara de huevos y trufas.

Bizcocho helado á la Italiana.

En un perol se ponen doce yemas con nueve onzas de azúcar y un tronco de vainilla, muévase bien y se le incorpora medio litro de leche cociendo. Se cuece como la crema de un mantecado.

Dejarla enfriar; se le incorporan quince claras montadas á punto merengue y una copa de nata montada. Póngase en moldes de *biscuit glacé*, se tapa según las reglas, y se entierra entre hielo y sal gorda durante hora y media.

Mosaico de Frutas á la Americana.

En una ponchera de cristal se pone un salpicón de plátanos, peras, melocotones, piña de América, fresas pequeñas; enfríanse con hielo picado.

Luego se escurre bien, y sazónese con azúcar glas una copa de Kirs, otra de Kummel y Marrasquino también una copa, algunas gotas de absenta, jugo de naranjas y jugo de melón pasado por tamiz; enfriese bien entre hielo picado.

Al momento de servir se adorna por encima con helado de fresa puesto á la manga, y por último, echar por encima pistachos verdes picados, sírvase en el acto.

JUAN MARQUÉS

Barcelona, 1908.

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

Comida diplomática en casa

DE

ALLENDE SALAZAR

Diner du 1^{er} Janvier 1909

Consommé Comtesse.
 Petites timbales Bohémienne.
 Saumon à la Juive sauce verte
 Suprêmes de bécasses Périgueux.
 Sella de veau fermière.
 Canetons Rouennais à l'Impériale.
 Salade printanière.
 Fonds d'artichauts au champagne.
 Plombière Kesselrode.
 Gâteau diamant.
 Chester cake.

Jefe de Cocina,
 M. PAQUELIN.

Servido por el Nuevo Club.

MENU

servido el día 1.º de Enero por los dueños del
 Hotel de Roma R. y C. Yotti, á sus íntimos.

DINER

Huîtres.
 Consommé Sevilné.
 Langouste Sauce Tartare.
 Aloyau á l'Anglaise.
 Salmis de perdreaux.
 York-ham Belle-vue.
 Fonds d'artichauts Moutglas.
 Poulardes truffées.
 Salade Russe.
 Baba au Rhum.
 Walesky Vanille.

VINS

Rloja blanco, Bordeaux, Medoc &
 Moët Chandon y champagne Binet.

Jefe de Cocina,
 VICENTE GARCÍA

Banquete en Palacio

OFRECIDO Á TODO EL

GUERPO DIPLOMÁTICO

MINUTA

Consommé Embajadora
 Sopa de trigo de Baleares
 Rodaballo de Douvres, salsa camarones
 Fritura á la Villeroi
 Carbonada á la Aragonesa
 Pollo de Hondan Souwaroff
 Hígado fiambre con champagne
 Sorbete oriental
 Chochas de Velay asadas
 Ensalada
 Espárragos de Branzuez, salsa holandesa
 Timbales á la Parisienne
 Helado Moka con limón
 Palmiers Diablos
 Postres Fines

Jefe de Cocina,
 GASTÓN MARECHAL

Servido el día 7 Enero 1909.

COMIDA

dada por el Sr. Maggiore Porta en honor de
 Excmo. Sr. Embajador de Italia, Principe
 Montereale, Condes de Carobio y demás
 señores de la Embajada.

MENU

Consommé Reine
 Petites bouchées á la Monglas
 Louvine parisienne S^{co} Mouseline
 Sella de veau Princesse
 Charitreuse de Perdreux
 Artichauts Pannachés
 Chapon de Bayonne truffé
 Salade Rachel
 Baba Corinthe
 Walesky au Chocolat
 VINS

Diamante Saint-Julien, Marqués de Riscal,
 Moët et Chandon y champagne Binet.

Jefe de Cocina,
 Vicente García

Hotel Rome 26-12-909.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Menú de almuerzo explicado.



(RECETAS CREADAS)

ENTREMESES

Tartinas á la Favorita.

Manteca fina en Rizos.

Huevos Revueltos á la Esparza.

Pieza de Merluza á la Chiclanera.

Pollo Salteado á la Mascagni.

Chateaubriand á la Sportman.

Frambuesas en Sorpresa á la Lucifer

Postres finos.

DOM ÉNEC H.

EXPLICACION DE LAS RECETAS

Tartinas á la Favorita (*Entremeses*).

Preparar una regular cantidad de mayonesa espesa, luego un poco de pasta medio hojaldre, que se extiende de forma que quede á medio centímetro de espesor, y formando un cuadro de 20 centímetros, póngase en una placa; pincharlo en varios puntos de esta pasta con la punta de un cuchillo ó una aguja, dorarla por encima con huevo y cocerla á horno regular; después de que quedecocido, déjese enfriar por completo.

Preparar, en iguales cantidades, remolacha cocida, apio blanco, clara de huevo duro y lengua á la escarlata; cortarlo en cuadritos lo más pequeño que sea posible, unir toda esta combinación á la salsa ma-

yonesa, más perejil y perifollo picado, la sal correspondiente y pimienta á gusto del ejecutante.

La banda de pasta se coloca sobre el mármol, poniendo la parte superior debajo, y por encima se le extiende la combinación con la mayonesa, igualándolo bien con la hoja del cuchillo, procurando que este relleno obtenga una altura de dos centímetros de espesor.

Se cubre por completo con yema de huevo duro pasado por tamiz, y se corta en pedazos de dos centímetros y medio de ancho por cuatro de largo.

Sírvanse en platos pequeños con servilleta ó en conchas que se suelen servir estas preparaciones,

LIQUEUR **BENEDICTINE** Exquise Digestive

Cocina simpática **“La Cocina por Gas,”**

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

Huevos revueltos á la Esparza.

Preparar un puré de patata en seco, que además de estar sazonado según costumbre se le aumentan dos yemas de huevo, un poco de trufa picada y pedacitos de queso Chester cortado á cuadritos; se deja enfriar, y luego formar croquetas de patata en forma plana y redonda, algo grandes, pues es una por cada comensal (esto no quiere decirse que no puedan hacerse más); luego de que queden empanadas se frien á bonito color con abundante manteca de cerdo.

Una vez estén fritas, se corta de cada croqueta de plano la costrada que forma la parte superior, reservándola á fin de que luego pueda emplearse; vaciar la patata croqueta á más de la mitad, y rellenarlas luego con huevos revueltos con queso de Parma y buena manteca fina, procurando que resulten bien cremosas.

Ponerlas con mucho cuidado en una placa, colocar en cada croqueta su tapa, ó sea la costrada que se ha cortado de cada una.

Con la patata que hemos extraído de cada croqueta, puesta á la manga con boquilla redonda, se modela un botón en el centro de cada croqueta (encima), y se meten unos segundos en el horno.

Sírvanse en seguida en fuente con servilleta.

Servir aparte salsa á la holandesa con esencia de trufas ó salsa crema.

Pieza de Merluza á la Chielanera.

Un trozo de merluza del centro, sin piel ni espina, se arregla y aplasta de forma que resulte una pieza cuadrada por igual y gorda, lo suficiente que dé de sí la merluza; sazonarla de sal y zumo de limón, y póngase en una placa; cúbrase con un puré reducido y que esté de antemano preparado de la siguiente forma:

Saltease con aceite una cebolla grande cortada en filetes; cuando comience á colorearse se le incorporan dos ó tres pimientos, luego tomates del tiempo picados, sal y un poco de pimienta, darle la cocción suficientemente, reducida, pasándolo á continuación por un tamiz.

Cubierto el trozo de merluza con el puré ya explicado, se le echa por encima champiñon picado, mas un poco de pan rallado con perejil y esencia de ajo, aceite fino por encima y un poco de vino blanco en el fondo; media hora antes de servirse se mete á horno fuerte.

Preparar una salsa al vino blanco y una guarnición de almejas al gratén, preparadas de igual manera que la merluza.

Al momento de servir se coloca la pieza de merluza en la fuente, un cordón de salsa al vino blanco por el alrededor y la guarnición de las almejas colocadas caprichosamente.

La salsa restante servirla aparte.

I. DOMENECH.

(Terminará en el próximo número.)

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

ANDRE, SUCESSEUR

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 Moderna "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Los productos Maggi.

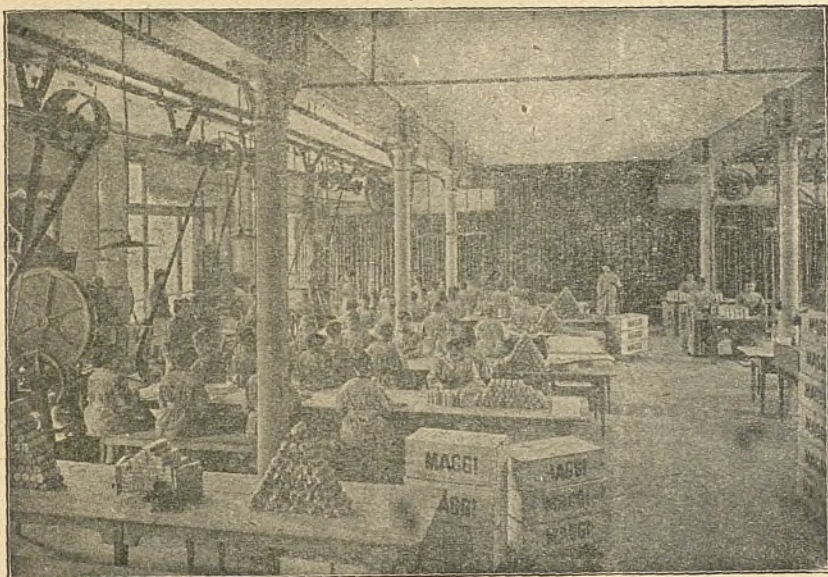
En los números de Febrero y Marzo del año próximo pasado publicamos un artículo sobre los establecimientos Maggi; no creemos pecar de pesados si hoy nos permitimos hablar de nuevo á nuestros apreciables lectores del mismo tema interesante, tratando hoy de los célebres productos que en los citados establecimientos se fabrican.

Los primeros éxitos alcanzados por la casa Maggi fueron debidos á las «Sopas Maggi», comprimidas en pastillas. Existe de ellas una gran variedad de clases que,

do se trata de preparar una buena sopa con rapidez, sin molestias y con poco gasto.

En la fabricación de las sopas, la mezcla de las substancias que las componen se vierte en una de las varias prensas, que con una compresión instantánea, producen un cierto número de pastillas completamente listas que resbalan automáticamente á una mesa del lado en donde varias obreras las envuelven en pergamino primero, papel de estaño después y, finalmente, en papel barnizado que lleva impreso la clase de sopa con su manera de prepararse; las pastillas son luego reunidas en paquetes de cinco.

A la fabricación de sopas se juntó más



Sala de empaquetado de las sopas y jugo «Maggi»

aparte las de guisantes, judías blancas, arroz julienne, trigo verde, julienne, cebada, setas, etc., etc., en las cuales las legumbres más nutritivas forman el elemento principal, existen otras clases como las Bisque, Mock-turtle, Ox-tail, etc., que son el complemento de una buena mesa para paladares refinados. Cociendo solamente con agua y durante algunos minutos una pastilla, se obtienen dos buenas raciones de una sopa tan agradable como nutritiva. Este producto presta valiosos servicios, especialmente cuan-

tarde la de otros productos tanto ó más apreciados, de los cuales, algunos en ciertos países son más conocidos que las sopas mismas: tales son: el jugo Maggi, y de creación más reciente el caldo granulado Maggi y el caldo Maggi en cubitos.

El jugo Maggi cumple su fin de una manera perfecta. En las sopas, salsas ó legumbres, se obtendrá siempre en un abrir y cerrar de ojos una mejora de gusto muy notable agregando al plato que fuere una ínfima cantidad de jugo. Además de esta pre-

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

ciosa cualidad posee la de excitar el apetito y facilitar la digestión.

Se ha introducido y no sin razón, en gran número de cuarteles, hospitales, hoteles, etc., etc., y casi también en todos los hogares de Francia, Alemania, Austria-Hungría... etc., donde lo usan desde la más aristocrática á la más humilde cocina.

Para la fabricación del jugo es necesario que las primeras materias sean sometidas á una alta cocción, que tiene lugar en grandes calderas, de donde se desaloja el líquido por medio de bombas en conductos que lo llevan á unos recipientes colosales de un contenido total de 540.000 litros.

Las legumbres desempeñan un papel importante en la fabricación de los productos Maggi. Por esta razón esos establecimientos se ocupan de su cultivo en grande escala. Se cultivan inmensos campos según las reglas de las más moderna técnica. Las propiedades de bienes raíces abarcan más de 320 hectáreas de terreno de cultivo, situado la mayor parte en Kempttal (Suiza). Se recolectan por año de 70 á 80.000 plantas de judías, de 100 á 120.000 coles, de 800 á 900.000 apios, etc., etc. Estas vastas plantaciones libran anualmente á la fábrica más de 1.000.000 de kilogramos de legumbres.

Con estos cultivos los establecimientos



Inmenso campo de Perros de la Casa «Maggi»

Mientras el jugo Maggi sirve, como hemos dicho, para mejorar el gusto de los manjares, el caldo Maggi (en granulado y en cubitos) sirve para la preparación instantánea de un caldo exquisito. Estos productos están compuestos del mejor extracto de carne procedente de la América del Sur, al que se añade los jugos de las mejores legumbres, así como la sal y especias necesarias. Vertiendo sólo encima agua hirviendo se obtiene en cualquier momento un caldo delicioso y completo.

Maggi mantienen también el rebaño de vacas más importante de Suiza, no sólo respecto al número, sino también á la calidad de sus ejemplares.

La preparación de las primeras materias que sirven para preparar los productos Maggi se verifica con la más escrupulosa limpieza. Las medidas tomadas á este efecto, tanto para el personal como para las máquinas, podrán parecer á primera vista exageradas; sin embargo, son consecuencia de reglas que la higiene tiene el deber de apli-

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

car á la industria de productos alimenticios, para responder á los intereses de los consumidores y á los de la industria misma.

El personal no es admitido sin un certificado facultativo de buena salud, y además, á todos los obreros de ambos sexos, los reconoce periódicamente un médico en la misma fábrica. Hay también á disposición de todos ellos una moderna instalación de baños.

La enorme producción de sopas, jugo y caldos, que suministra la fábrica, exige naturalmente instalaciones mecánicas muy extensas. La fuerza motriz utilizada es de centenares de caballos.

Una empresa de tales proporciones requiere

también un numeroso personal auxiliar, cuyo total asciende á más de 500 empleados, repartidos en las diferentes oficinas de Kemptal (Suiza), París, Berlín, Viena y Milán y en las fábricas de Bregenz (Austria) y de Singen (Alemania).

Cada año todos los empleados y trabajadores tienen derecho á vacaciones. Para ello la casa Maggi ha construido una quinta en Stoos, cerca de Brunnen (Lago de los Cuatro Cantones), donde los empleados, con sus familias, pueden pasar una temporada, corriendo la mayor parte de los gastos de viaje y manutención á cargo de los establecimientos Maggi.

Escuela Española de la industria hostelera.

Reglamento de la Escuela Culinaria.

(CONCLUSIÓN)

Art. 33. Estos cursos durarán todo el año, diariamente, de diez á doce de la mañana, y de tres á cinco de la tarde. Además se publicará quincenalmente unos prospectos que se entregarán gratuitamente á quien los pida, con el programa y recetas de los trabajos ejecutados durante la quincena anterior, que se ejecutaron dichos platos.

Las alumnas podrán asistir á los cursos prácticos, en cualquier día del mes, y en las horas que quedan marcadas en el cuadro de profesores.

Art. 34. Este Centro-Escuela se encargará igualmente de dar lecciones particulares al domicilio de la persona que lo desee, á horas que se convengan entre el profesor destinado y la alumna, con precio especial que más adelante marcaremos.

Art. 35. Los géneros para hacer los platos en estos cursos, se proporcionarán entre las mismas alumnas, por medio de sorteo efectuado todos los días con veinticuatro horas de anticipación. Resultando así, que la alumna que ha proporcionado los géneros luego se lleva el plato ejecutado. En este sorteo habrá los mismos números que de alumnas, y si alguna de éstas no asiste al curso en el siguiente día, no entra en el sor-

teo, pudiendo asistir en el curso, en caso que en el otro día le convenga.

Art. 36. No se efectuará ningún curso de cocina práctico sin la asistencia á clase de 10 alumnas, y el curso teórico sin la asistencia mínima de cinco alumnas.

El pago de las lecciones se efectuará por *carnets*; tantos *carnets* como número de lecciones, se cortará un *carnet* al entrar en clase.

Los precios serán los siguientes:

Carnet de 15 lecciones prácticas, 40 ptas.

Carnet de 30 lecciones prácticas, 60 íd.

Carnet de 60 lecciones prácticas, 100 íd.

Lecciones en casas particulares.

Carnet de 6 lecciones prácticas, 30 ptas.

Carnet de 12 lecciones prácticas, 50 íd.

El tiempo de trabajo para las lecciones particulares no pasará de dos horas y media. Al emplear mucho más tiempo en el mismo día, se pagará este tiempo en relación al precio que tenemos estipulado, basándose en las lecciones de dos horas y media.

Art. 37 y último. La Escuela Española de la industria hostelera se encarga de ejecutar en las mejores condiciones de calidad y precio, todo género de platos de cocina, pastelería, y helados,

Ingnacio Doménech.

Vocabulario culinario.

Horchata.—Se da este nombre á una bebida refrescante compuesta de almendras, azúcar y agua; el nombre proviene de que antiguamente sólo se hacía con una clase de cebada llamada en francés *orge*, que dió su nombre á dicha bebida, llamada en el mismo idioma *orgeat*.

Pimienta.—Frutos en forma de bolitas de una planta sarmentosa llamada pimienta; el comercio los presenta después de haberlos desecado; es originaria de la India y fué importada á Europa por un francés llamado Poivre, el cual bautizó la planta con su nombre.

Arroz.—Planta de la familia de las gramineas; se cultiva en la India, Egipto, China, é Islas Carolinas; en los países cálidos y llanos, como Valencia también crece esta planta, cuyo grano, parecido al trigo, es una materia alimenticia muy estimada, de la que se hace gran consumo.

Azafrán.—Planta que florece en otoño y produce una flor morada y purpurina de cuyo cáliz salen tres hilos que, recogidos y secos, son el azafrán, usado en condimentos y como colorante.

Sagu.—Harina extraída de unas palmeras especiales que se crían en las Indias Orientales.

Sal marina.—Compuesto incoloro de cloro y sodio; se encuentra disuelta en agua del mar y en masas sólidas en las minas; entre estas la más notable es la de Wieliczka, cerca de Cracovia, que produce 170.000 quintales anuales; la que se extrae del mar se llama sal marina y la procedente de minas sal gema; se emplean para la conservación y sazónamiento de los alimentos.

Solución ó disolución.—Se llama así á la unión perfecta de una substancia sólida con un líquido; la sal ó el azúcar disueltas en agua son ejemplos de la unión completa de un líquido y un sólido.

Azúcar.—El azúcar es una substancia muy conocida que se halla en un sinnúmero de vegetales, especialmente la remolacha y la caña de azúcar; está compuesta de oxígeno, hidrógeno y carbono.

Sebo.—Se designan con este nombre todas las grasas sólidas, particularmente las del carnero y otros animales rumiantes; el olor especial que lo distingue es debido á la presencia de un aceite especial llamado hircino.

Tapioca.—Jugo extraído de una planta americana llamada yuca; seco se emplea y es muy estimado para alimentos.

Te.—Arbolito que crece en China y el Japón, cuyas hojas secas, conocidas por el mismo nombre, se emplean en infusión; el te encierra una cantidad sensible de materia azoada.

Trufas.—Especie de hongos que se crían en las tierras areniscas y arcillosas; exhalan un aroma agradabilísimo que las hace ser muy buscadas para las preparaciones culinarias.

No producen raíces, ramas ni nada que indique el sitio donde se encuentran, haciéndolas buscar por los cerdos, cuyo olfato finísimo les sirve para hallar el sitio donde nacen, siendo su cultivo desconocido, pues crecen por generación espontánea.

Las más estimadas son las del Perigux (Francia).

Vainilla.—Arbol sarmentoso que crece en Méjico; produce un fruto del mismo nombre, muy aromático y estimado por los pasteleros, confiteros y perfumistas.

T. O. DOVET.

ADVERTENCIA

La huelga de tipógrafos de nuestra imprenta ha determinado el retraso en la publicación del presente número de nuestra revista. La benevolencia de nuestros lectores perdonará esa falta involuntaria.

LA REDACCIÓN

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 Perigord 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