

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 DOMÉNECH



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: ¿Cómo se hace un cocinero? De la economía culinaria, por José Serra. — Menu du 20 couverts servi à Bord S. S. Rotterdam, por François Merino. — Pastelería elegante; Cesta Suárez. Chaud Froid de Ave D. ménech. Broquin Gasset (con grabados), por José Gómez González. Vemas de San Leandro, por I. Doménech. — Gran banquete en honor de los marinos argentinos, por Juan Vinagre. — Lista de almuerzo explicado. Explicación de las recetas: Canapés-Caribay. Huevos-Amelia. Filetes de lenguado á la Juvenal. Tournedos-Farman. Pollo emparrillado oriental. Ensalada-Easo. Helado á la Americana, por José Javes. — El Arte culinario en Vigo: Tres banquetes, por Un Marmitón. — Fórmulas y Recetas: Pimientos rellenos á la Tokioko. Sopa Mondragón, por F. Merino. Sopa de Trigo Verde Knorr á la Camera-na, por I. Doménech. — Los productos de la Casa Maggi (con grabados). — Revistas. — Folletín.

CRÓNICA

¿Cómo se hace un cocinero?

Son dos los procedimientos, dos las sendas que se siguen para llegar al punto en que empieza el verdadero problema.

Si recordásemos la historia de un triste niño, que en sus tiernos años, falto de todo, hasta del calor maternal, abandona la casa de su padre, huyendo de los tratos madrastriles, sale del pueblo y se dirige á populosa ciudad, donde halla una casa de comidas ó fonda que le recoge para restaurar su estómago á cambio de la ayuda que pudiera prestar en la cocina, aquel recuerdo nos daría noticia de los primeros pasos que siguió alguno para llegar á conseguir con el tiempo llamarse Cocinero.

Llega á la fonda, se entera, con su naciente perspicacia, de las faenas de las diferentes dependencias, y si le preguntáis después qué cargo le agrada-ría más, él respondería invariablemente: ¡Cocinero! Pero los enterados que le escuchan, podrán pensar para sí: ¡El cambiará de opinión! Y acertarán casi siempre, teniendo á su favor noventa probabilidades contra diez. Esto con-

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

siste en que entre el personal de la cocina ocurre cosa parecida á la carrera militar; en ésta unos entran de cadetes, en tanto que otros la comienzan de reclutas, de soldados rasos. Cosa análoga ocurre en la cocina; en la cocina, unos entran de aprendices, sin ganar nada durante sus primeros dos años, teniendo sus familias que abonarles ciertos gastos y aun alguna cantidad al Hotel ó Restaurant, donde queda depositada para devolverla al finalizar el plazo ó donde no se devuelva ya, según las casas. Estos aprendices (*ó cadetes*), aunque son los menos, suelen dar mayor contingente (en proporción) á la clase de cocinas, ya que la forma en que hacen el aprendizaje les da más facilidades de aprender. Los otros, los que entran en la cocina de *soldados rasos*, si no cuentan con una verdadera vocación, nunca aprenden; pues ellos son los que han de hacer todas las mecánicas (que son muchas...) y la mayor parte de ellas apartadas de la cocina. Si algo aprenden estos desventurados es á costa de sus personales sacrificios (quitando horas á su descanso, sacrificando las de paseo, etc.); la mayoría de éstos abandonan el oficio, renunciando para siempre á sus primitivas aspiraciones.

Mas al decir que los que continúan en el oficio llegan á cocineros, háse de entender que hablamos en sentido figurado, porque el verdadero cocinero tarda mucho en formarse y no todos lo consiguen. Esto obedece á diferentes causas, principalmente al afán de ser llamado cocinero apenas concluido el aprendizaje, abandonar la casa en que aprendió lo poco que sabe y procurarse otra nueva, y si no la encuentra pronto, cada día que pasa es un año para hacerle olvidar lo que aprendió, y, de encontrarla, si es de diferente categoría, se halla con que se equivocó al creerse un cocinero, y tiene allí mismo que empezar un nuevo aprendizaje (caso de dar con buenos compañeros, porque, de no ser así, el fracaso es doloroso y completo). Encuéntrase, pues, con una carrera empezada, pero que no concluyó, y, de no conformarse á ser una nulidad en el oficio, tiene que añadir á su trabajo el estudio de su arte, para ir arrancándole los innumerables secretos que le constituyen y que tan sólo los grandes maestros logran dominar, si bien no del todo.

DE LA ECONOMIA CULINARIA

Lo dicho anteriormente nos lleva á hablar de la economía, tan necesaria en todas las industrias y tan precisa en toda buena cocina. ¿Cuántos hay dentro de nuestra clase que conozcan el verdadero sentido de la palabra *economía*? Para muchos la economía quiere decir *gastar poco*, y, de admitirse así, resultaría que un gran *económico* y un gran tacaño serían una misma cosa, y es muy diferente el significado de una y otra de estas dos palabras. La *economía* (su misma palabra lo indica) es el orden, la morigeración, el aprovechamiento de todo lo que, de no ajustarse á aquella regla, resultaría despilfarro, gasto inútil, dilapidación. La *economía* incluye, pues, el buen régimen, la buena contabilidad, la buena administración, y sabido es que la buena administración y la buena contabilidad hicieron grandes á hombres que de la nada llegaron á millonarios. Todas las grandes fortunas que se crearon con el

Cocina Simpática La Cocina por Gas.

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

trabajo honrado (no hablemos de las improvisadas ni de las debidas á los agios) fueron debidas á la *economía* de la buena administración. Pues esta *ciencia*, esta *virtud*, siempre necesaria á toda industria, no puede menos de serlo, de ser indispensable á la del fondista, y muy especialmente al ramo de la cocina, que es donde cabe un despilfarro mayor y un más exquisito y bien entendido aprovechamiento.

JOSÉ SERRA.

Menu du 20 couverts

Servi á Bord S. S. Rotterdam.

Hors d'oeuvres
 Consommé Rubens
 Crème Sigurd
 Troçon de Saumon à l'Amiral
 Pommes Fondantes
 Selle de Bêhagne à la Mazagran
 Ris de veau Piques à la St. Cloud
 Mousse de Foie-Gras Victor Hugo
 Delicieuse Fondant aux quatre Fruits
 Chapon Truffée à la Brôche
 Salade Mignonne
 Compté de Pêche à la Bourdaloue
 Gateau Diplomaté
 Bombe Prophété
 Mignardises
 Fruits Dessert
 Café

François Merino.
 Chef de cuisine.

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCESSEUR
 CUCHILLERÍA
 76, Rue St. Sauveur, PARIS

Pastelería Elegante.

Cesta Suárez de Bizcocho y Fruta Glaseada.

Dedicada al Sr. D. Rafael Suárez, Director del «Arte Culinario» de Cádiz.

Preparación.—Se hace un batido con diez y ocho yemas, una libra de azúcar y se trabaja con la varilla hasta que tenga consistencia el batido; las diez y ocho claras se montan aparte en punto de nieve; después que estén montadas, se mezclan los dos batidos, se le agrega una libra de harina y se trabaja todo en esta disposición.

Se hace una tartera de bizcocho de cuatro centímetros de alta, se mete al horno no muy fuerte hasta que esté cocido; se saca del horno y se deja enfriar con el resto del batido, se pone en una manga con boquilla redonda, y sobre una placa pastelera con papel blanco, se echan los bizcochos llamados de polka; se pone al horno hasta que estén bien dorados se sacan y se dejan enfriar para despegarlos del papel; se toma una plantilla de cartón y se recorta, dándole una figura ovalada, como indica el grabado (véase la cesta), se pone la plantilla encima de la tartera y con un cuchillo se recorta hasta que quede á medida de la plantilla; una vez hecha esta operación, se pone sobre una fuente, se hace un almíbar en punto de caramelo y se van pegando los bizcochos de sobre el asiento de



Chau Froid de Ave Doménech.

Gran pieza presentada en el Círculo Mercantil de Málaga el día 26 de Febrero de 1911. Dedicada á mi distinguido y respetable D. Ignacio Doménech, á quien he tenido el gusto de dedicarle el presente original (que figura á la derecha de nuestro grabado, en medio el retrato del autor de dicho trabajo, y delante de él el postre Cesta Suárez, de Bizcocho y Fruta glaseada), en prueba del gran afecto que le profesa su afectísimo amigo, JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

la cesta. Se van formando las paredes hasta la altura que se crea conveniente, y con los mismos bizcochos se forma el asa de la cesta.

Las tapaderas se forman de la manera siguiente: Media libra de azúcar, media de manteca de vaca, una de harina, dos huevos enteros; se pone todo el conjunto en la mesa de mármol y se trabaja bien; después se extiende sobre una placa con ayuda del rrollo de pastelería, hasta que quede de un centímetro de grueso. Se pre-

paderas, como anteriormente se hizo, con caramelo, teniendo necesidad de cuando se peguen, tenerlas sujetas inclinadas para arriba hasta que se enfríe el caramelo, como queda visto en el grabado.

Se toma polvo de azúcar y se hace una glasilla para decorar con una clara de huevo, se pone en un molde, se le agrega el polvo de azúcar y se trabaja con una espátula de madera, se le agrega unas gotitas de zumo de limón hasta que quede blanca y bien trabada, con un papel blan-



Broquín Gasset,

(ORIGINAL)

Servido y dedicado al Excmo. Sr. Ministro de Fomento y Director general de Obras públicas, D. Luis de Armiñán, en el Banquete celebrado en Málaga en su honor el día 18 de Febrero de 1911.

para otra plantilla para las tapaderas como la que se hizo anteriormente, se pone sobre la pasta, y con ayuda de un cuchillo, se recorta la pasta, se le da un corte en medio para dividirla en dos y una vez hecha esta operación, se mete al horno hasta que esté bien cocida, después se saca y se deja enfriar; para pegar las ta-

co y grueso se hace un cartucho ó cornet, se vierte la glasilla y se trabajan las paredes de la cesta de arriba abajo, figurando los canutitos de la mimbre hasta concluirlo.

Todo este trabajo requiere mucha paciencia y gusto del ejecutor, y para terminarlo se rellena con frutas glaseadas

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

como son: naranjas, limones, peras, manzanas, etc., etc.

BROQUIN GÁSSET

Preparación.— Se toman *dies y ocho* huevos enteros, *una* libra de azúcar y se trabaja en un perol con la barilla hasta que tenga consistencia; se le agrega *una* libra de harina candeal fina, se remueve para mezclarlo todo bien en un molde redondo, se vierte el batido y se mete al horno, no muy fuerte, hasta que esté de bonito color; se saca y se deja enfriar. En otro molde, más pequeño que el anterior, se practica lo mismo y se mete al horno hasta que esté bien dorado, se saca y se deja enfriar, después se desmoldea y el primer bizcocho se pone en una fuente redonda, colocando el segundo sobre el primero; con el resto del batido se pone en una placa con papel y se mete al horno hasta que esté cocido; se saca y se deja enfriar.

Con ayuda de un cuchillo se forma unas alegrías de menor á mayor, como verán en el grabado.

Se hace un caramelo para pegar las alegrías de bizcocho al filo del segundo bizcocho que está sobre el primero en esta disposición, con una mermelada de cerezas, y con ayuda de una espátula se va napando todo el bizcocho. Cuando esté terminado, con unas almendras mondadas y cortadas á filete, se ponen al horno para que doren; después se sacan.

Y se va decorando todo el bizcocho, puestos los filetes de almendras sobre la mermelada, el hueco que forma en el centro va relleno con frutas glaseadas hasta formar una pirámide; una vez terminado, con un puré de batatillas azucaradas, de antemano se pasa por el tamiz, se pone en una manga con boquilla risada y se decora alrededor con mucho gusto, dándole la figura que el grabado representa; alrededor de la fuente se ponen unas alegrías de tocino de cielo, y como adorno se le pone una flor artística.

Original de

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ,

Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

Yemas de San Leandro.

Este exquisito postre es una especialidad de repostería de algunos conventos de monjas de Sevilla.

Se hace una regular cantidad de yema

cuajada con azúcar cocido, á punto de hebra.

Preparar también una regular cantidad de huevo hilado.

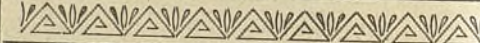
Se mezclan las dos composiciones anteriores, estando éstas bien frías, procurando que el huevo hilado vaya bien cubierto con la yema dura.

En este punto se coge una boquilla lisa de hoja de lata y se modelan llenando este pequeño molde, forma un poco alta, que termine en punta y ancha bastante por debajo, una vez quedan fuera del molde.

Terminado el modelado, se pone un cazo con una regular cantidad de azúcar y algo de agua, se cuece á punto de hebra no demasiado fuerte. Se le dejará enfriar un poco, y con una espátula se le da lustre meneándole; hecha esta operación, se bañan una á una cogiéndolas con un tenedor. Pasados quince ó veinte minutos ya quedan secas.

Sólo resta que envolverlas en papel fino, formando fleco en la punta.

I. DOMÉNECH.



Gran Banquete

en honor de los

Marinos Argentinos

servido en el

Ayuntamiento de Cádiz

el día 19 de Diciembre de 1910.

LISTA

Ostras.— Consommé Argentino

Pastelillos Monglas

Salmón salsa Holandesa

Tournedos á la Bordalesa

Pastel de Foie-gras al Aspiq

Ponche Americano

Capones al Champignon

Coles de Bruselas

Riñonada de Cordero á la Inglesa


Salsa Menta

Bomba helada al Marrasquino

Pudding de Frutas

Vinos: Jerez año 47, Sauternes, Rhin, Johannesberger, Bordeaux, Châteaux Margaux, Champagne Veuve Cliquot Extra-Dry, Binet.

Juan Vinagre.
Jefe de Cocina.



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.

LISTA DE ALMUERZO EXPLICADO

Explicación de las recetas.

Canapés-Garibay.

Con pan de molde se cortan unos costrones en forma de cuadros pequeños, y se tuestan bien de forma que quede algo marcado también el tostado del hierro de la parrilla.

Luego se napan por la cara superior de cada uno con manteca de anchoas, adornándose con judías verdes, cortadas en tiras tantas bien preparadas y sazonadas con sal, aceite y vinagre) y puestas encima de cada canapé en forma que forme dibujo á cuadros pequeños; y siguiendo el mismo dibujo que las judías verdes, en filetes pequeñísimos de anchoas.

En los cuadritos que forman se llenan con un poquito de manteca de cangrejos.

Huevos-Amelia.

Son unos huevos mollets (que se cuecen durante cinco minutos justos, se refrescan y se mondan con gran cuidado). Colocar cada huevo dentro de una tartaleta hecha con pasta de medio hojaldre en forma de barquilla, y relleno el fondo con puré de foie-gras.

Preparadas así las tarteletas con el huevo encima, se napa la parte superior con velonte reducido, á la que se añade un poco de salsa de tomate hasta que obtenga

Canapés-Garibay.

Huevos-Amelia.

Filetes de lenguado á la Juvenal.

Tournedos-Farman

Pollo Emparrillado Oriental

Ensalada Easo.

Helado á la Americana.

Postres finos.

José Juves.

(Cocinero)

un ligero color de rosa. Espolvorear éstos con un poco de queso y perejil picado. Adornarlos cada uno con cuatro rodajas de aceitunas, dos por cada punta de barquilla. Se rocían muy ligeramente con manteca y se gratinan un poquito en el horno.

Sírvanse en fuente con servilleta, obteniendo cada huevo forma muy parecida á un torpedero.

Filetes de lenguado á la Juvenal.

Filetes de lenguado de ración, se aplastan un poco y se ponen durante media hora con la siguiente marinada: un poco de vino blanco, sal y zumo de limón.

Mientras se rehoga con aceite un poco de cebolla picada, mejillones (moluscos) desprovistos de cáscara y picados, sal, perejil y vino blanco, redúzcase bien, machacarlo al mortero, añadiendo una ó dos yemas de huevo, y se pasa por el tamíz.

Se extienden los filetes sobre la mesa y se napan con una capa de esta salsa, doblarlos y ponerlos en una placa untada de manteca de vaca, rellenando estos filetes un poquito más, estando la farsa puesta á la manga por la parte superior. Al empezar á cocerse en el horno, se rocían con el vino blanco de la marinada.

Preparar una manteca del modo que sigue: empastar manteca fría con pepinillos y chalota picada menudísimamente, pere-

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Chaquetas para Cocineros. Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30 Esta es la casa más antigua de Madrid.

jil, jugo de limón y jugo de los mismos lenguados enfriados.

Pónganse en la fuente con el relleno hacia arriba, y poner en cada uno una bolita de dicha manteca. El jugo que queda en la placa también se vierte por encima y se meten un momento á la boca del horno.

Adornar la fuente con limón rizado.

Tournedos-Farman.

Preparar la siguiente salsa guarnición: En un plato de saltear, con manteca se rehogan cuadritos de jamón, pimientos verdes y setas (todo cortado igual que el jamón), luego se moja con una copa de vino de Madeira, dejándose reducir; mójese á continuación con salsa española, dejándose cocer hasta que quede hecha una media glasa.

Poner á gratinar medios tomates (uno por cada tournedo). Saltear los tournedos según las reglas ó asarlos á la parrilla.

Al momento de servirse se colocan los tournedos en la fuente, cada uno encima de medio tomate, y cúbranse de la salsa guarnición.

Por el alrededor se ponen pequeños costrones de pimientos recién asados.

Pollo emparrillado oriental.

Filetes de pollo que se asan á la parrilla momentos antes de terminarse la coción, se cubren con una ligera capa de bechamel atomatada y se cubren con trufa picada. Espolvoréase con miga de pan blanco y zumo de limón y se doran un poco.

Colóquese en la fuente, y en el centro se pone un montón de berros, rociar el fondo con un poco de jugo y adorno de limón.

Servir la ensalada al mismo tiempo.

Ensalada-Easo.

Cortar una juliana gruesa de cogollos de lechuga, apio, jamón viejo, salchichón de Vich y sazónese con una salsa tártara; puesta ya en la ensaladera, se adorna con filetes de anchoas, rodajas de patata y zanahoria cocida.

Helado á la Americana.

En un perol se ponen doce yemas con media libra de azúcar. Muévase y añadir una capa de kummel, limón rallado, canela y medio litro de leche cocida. Póngase á cocer sobre fuego (tratándolo de igual modo que un mantecado). Luego se deja enfriar y póngase á helar en una garrafa.

Cuando quede casi helado, se le mezcla un salpicón finísimo de piña de América y otras frutas confitadas. Póngase en molde ó moldes á enterrar durante hora y media con sal gorda.

Al momento de servir, se separa el helado del molde, y cortado á trozos, se colocará muy bien en fuente con servilleta.

JOSÉ JUVES.

Cocinero del Restaurant Oriental
de San Sebastián (Guipúzcoa).

El Arte culinario en Vigo.

Amigo Doménech: Los tres años de ausencia de esa; tiempo apartado de estas reseñas, han enmohecido la pluma; mi reciente visita á los amigos, de paso que iba á descansar un mes al lado de la familia en Barcelona, tus generosidades mandándome aquí tu revista EL GORRO BLANCO y la de otros amigos mandándome *Solidaridad* y otros periódicos del gremio, me ha incitado de nuevo á tomar la pluma, mas la pauta con este paréntesis creo



Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

haber perdido, de todos modos, y salga lo que saliere, en este correo te remito tres menús:

El del 24 de Marzo fué servido á la oficialidad de un barco de guerra ruso (surto en esta ría), con el carácter de íntimo,

Continental Hotel.-Vigo

— — —

BANQUETE

á la oficialidad del barco de guerra ruso.

Diner du 24 Mars 1911.

Huitres. Crème Argenteuil
Cotelettes d'Agneau Périgourdine
Saumon du Rhin sauce Tartare
Medaillons de filet de bœuf Rossini
Cœurs d'Artichauts Froufrou
Jambon glacé á la Gelée
Poulardes Truffées.

—

Glacé au Pralin en Surprise
Gâteau Régence
Dessert

acompañábanlo el Cónsul de dicha nación y algunos amigos de la localidad.

Los otros dos menús son, como verás, el de una boda y el del banquete del señor Urzáiz: de este político sólo he de decirte que cuenta aquí con grandes simpatías, y lo mismo los grandes industriales como los pequeños y el pueblo en general le veneran. En cuanto al servicio de dicho banquete que es lo que nos interesa, he de decirte que mereció plácemes por parte de los comensales, no sólo por el buen gusto de la presentación de la mesa, sino por el servicio, que sin precipitación y sin ruido alguno de platos y metal se hizo con suma delicadeza.

El de la boda fué servido, á la vez que el anterior, en el comedor del Hotel (he de

advertir que el del Sr. Urzáiz se sirvió en el Gran Salón de Lectura, como también

CONTINENTAL HOTEL

—

Banquete de Boda

DE

D. EUGENIO VALLADARAS

CON

D.^a ALICIA PAZO

—

LISTA

Hors d'oeuvres variés
 Oeufs Trianon
 Filets de sole Marguery
 Poulets en Cocotte
 Jambon Glacé aux oeufs filés
 Chateaubriand Bercy
 Glace Nelusko
 Gâteau Champetre
 Desserts.
 Café-Liqueurs-Havanes.

Vins.

Blancs. Douro. Xerez. Rouges. Rioja.
 Bourgogne. Champagne. Mumm.
 Cordon Rouge. Binet.

Vigo, Abril 3 1911.

á los viajeros hospedados, que en dicho día pasaban de cincuenta, se les habilitó los comedores del piso principal); en éste puede decirse se celebró como vulgarmente se dice, el resto; todo el día estuvieron viniendo flores, regalo que hacían sus amigas á la novia, y esta á cada envío una tarjeta recomendando se pusieran en la mesa. Tanto el dueño del Hotel Sr. Mogín como el Jefe de comedor, se pasaron la noche anterior trabajando en el adorno de mesa; cuanto te diga de este industrial es pálido ante la realidad; á más de su buen gusto y acertadas instrucciones, es de los que no escatiman nada, al objeto de quedar siempre bien en sus compromisos; verdad es también que la clase adinerada de aquí responde á la escrupulosa

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

seriedad de que dicho industrial cumple con creces sus contratos, por eso hoy está

calidad son servidos por Continental Hotel.



Continental Hotel
 Banquete en honor del Excelentísimo Sr. D. Angel Urzáiz.

—
LISTA

Huitres
Hors d'oeuvres assortis
Timbale d'oeufs Régence
Saumon sauce Tartare
Poussins à la Belle Hélène
Jambon Glacé aux oeufs Filés
Filet de Boeuf à l'Archiduc
Rocher de Glace Cacao
Génois Luxeuil
Desserts

Vins fins nationaux et étrangers
Champagne: Mumm-Demi-sec Binet
Café, Liqueurs, Havanaes

en moda Continental Hotel y cuantos actos de este género se celebran en esta lo-

Tanto para el banquete del Sr. Urzáiz, como para el de la boda, se hizo con una vajilla finísima de porcelana de cuantioso valor, y todo el metal de rica plata con adornos de relieve. Los centros de mesa, corveilles, candelabros del mismo metal.

Del aspecto de la mesa se hicieron dos fotografías para la revista *Vida Gallega* y durante el servicio igualmente se fotografiaron. De que el servicio no dejó nada que desear, lo atestigua un tío de la novia que representó á ésta por ausencia de los padres, y sus plácemes que fueron al insigne Jefe de cocina D. Enrique Ganjac al dueño del Establecimiento Sr. Mogín y á los camareros, que obsequió con habanos y Champagne, demostrándoles de esta manera expresiva su satisfacción, sin que por esto dejase de ser espléndido en la cuestión batalladora de hoy día para nosotros, cual es la propina.

Sin ser más latoso y dejando á tu elección estas líneas, sabes te aprecia tu aff.

UN MARMITÓN.

Fórmulas y Recetas.

Pimientos rellenos á la Tokioko

Después de bien limpio el menudo de cordero (tripas, callos), se extiende encima de la mesa, y con un medio limón untado en sal molida se frota bien por todos los lados, repasándolo para quitarle algunas fibras y el sebo que le quede; se vuelve á lavar; bien escurridose corta á tiras largas y luego á trozos pequeños; se pone á cocer en una cacerola ó marmita, según la cantidad que sea, y se le añade sal, laurel y cebolla, poniéndole con tres ó cuatro clavos de especias y unos cuantos granos de pimienta y tomillo; cuando está cocido se escurre, aprovechando el caldo; se escogen todos los trozos; en una cacerola, con manteca de cerdo, se hace un buen pasaje de unas cebollas, dientes de ajos, todo picado, y laurel; cuando está

bien refrito se le agrega jamón cortado á lonjas, no muy grandes; en seguida un poquito de pimentón dulce y unos cuantos tomates picados ó de pasta y unos chorizos; todo esto se rehoga bien, se liga un poco, y en seguida se maja con el caldo del menudo, desliéndolo bien; se pone á hervir, cuando empieza á levantar el hervor, se agrega el menudo, se mezcla todo bien, se acaba de sazonar, y se pone al horno para que concluya de cocer la guarnición; cuando esté casi listo se rellenarán los pimientos, cocidos aparte, se pondrán en una cacerola bien untada de mantequilla y con pedacitos de patatas redondas, y seguida la forma esa y alrededor la capa que sea doble al fondo, se colocan los pimientos con la abertura para arriba, la cual se tapa con tronchas de tocino y se unta todo con un poco de grasa de gan-

Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

so, y cubrir con un papel la tapa y se pone á cocer al horno, y cuando las patatas estén bien doradas y cocidas se escurre la grasa; bañar después todo eso con un fondo de ternera fuerte, y ponerlo al horno durante unos cinco minutos; después se vuelve en una fuente y se colocan en el centro trocitos de chorizo é igualmente alrededor, dando por encima una ligera capa del mismo jugo. Se sirve bien caliente y un poco trabado.

Sopa Mondragón

(COCINA ESPAÑOLA)

Poner en una cacerola de barro 100 gramos de mantequilla y medio decilitro de aceite de oliva; cortar en finas tajaditas una cebolla bastante grande y dos puerros en juliana y dos pimientos verdes; se doran bien, y se le añade un poco de pimienta encarnada y un poco de perejil, laurel, tomillo y dos tomates pelados, y escurridos y cortados en redondo, se moja con agua y sal; después se añade una cabeza de merluza bien limpia y un poquito de azafrán y se pone á cocer á fuego vivo durante unos veinte minutos, y después se saca el pescado y se deshuesa, y se sirve con tajaditas de pan doradas al horno, rociadas en aceite.

F. MERINO,

Jefe de cocina de la Hollanda-América-Line-Rotterdam.

Sopa de Trigo Verde Knorr á la Camerana.

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una cacerola se ponen cuatro cucharadas de harina de Trigo Verde Knorr; se disuelve con un litro de caldo un cuarto de litro de esencia de tomate; se bate bien con el batidor, á fin de que se disuelva bien, y déjese cocer muy despacito durante unos veinte minutos.

Pasado este tiempo, se pasa por un colador fino á otra cacerola; póngase en el baño maría, que esté el agua hirviendo, y se le echa una cucharada de tapioca, y mover la sopa con un batidor.

Momentos antes de servir se completa la sopa echándole un buen trozo de manteca fina y dos ó tres yemas de huevo.

Al echar la sopa en la sopera se le echa un poco de perifollo fresco picado.

I. DOMÉNECH.

Los Productos de la Casa Maggi.

Aunque estén ya introducidos en gran número de establecimientos de España los Productos Alimenticios Maggi, se ignora en general el origen de estas especialidades y el desarrollo tomado por las fábricas Maggi, y creemos interesante dedicarles algunas palabras.

Incitado por la Sociedad General Suiza de Utilidad Pública, empezó hace veinticinco años el propietario de molinos, Julio Maggi, la fabricación de sopas en conserva que debían reunir las condiciones,



Departamento de empaquetado del jugo Maggi.

no solamente de un buen gusto y de un gran poder nutritivo, sino también de precios extraordinariamente baratos. Después de infinitas experiencias consiguió resolver este difícil problema.

Fruto de este penoso trabajo fué el producto conocido bajo el nombre de *Sopas Maggi en pastillas*, que gozan de universal aceptación y que también en España tienen cada día más partidarios. Después fueron inventados sucesivamente por Maggi y puestos á la venta otros productos como el *Jugo Maggi*, las *Cápsulas de Consomé Maggi*, el *Caldo Granulado Maggi* y últimamente el *Caldo Maggi en Cubitos*.

En qué proporción satisfacen estos productos las necesidades actuales lo prueba la importancia actual de las casas Maggi. El molino de antaño en Kempttal (Suiza), es hoy una fábrica colosal que ella sola, con su conjunto de edificios, semeja una pequeña ciudad, con estación de ferrocarril.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

rril, oficinas de correos, telégrafo y teléfono, sita en medio de su hacienda, que es la mayor de Suiza como á extensión, después de la del Cantón de Berna. Han



Una sala de expediciones.

sido construídas además fábricas importantísimas en Singen (Alemania), con oficinas centrales en Berlín, París (para Francia y Bélgica), Bregenz (Austria), con oficinas en Viena y Milán; agencias generales existen en Barcelona, Amsterdam, Londres, Göteborg, Varsovia, Nueva York, Toronto, Méjico, Buenos Aires, etcétera; el personal empleado en las fábricas Maggi se cifra en algunos millares, y para dar una idea del capital invertido en ellas bastará citar el de la sola casa de



Uno de los escritorios.

Kemtal: 15.000.000 de francos (de los cuales 13.125.000 desembolsados).

El mejor reclamo que se hace la casa es permitir visitar sus fábricas, autorización de la cual se hace largo uso, pues pasan cada día del año centenares de personas por las fábricas, saliendo admiradas del esmero y pulcritud ejemplares que presiden á la fabricación y de los cuales bastará decir que en la preparación y hasta en

las operaciones de envoltura del Caldo Maggi en Cubitos, no está nunca el producto en contacto con las manos de las operarias ú operarios. Además la fabricación de los Productos Maggi es periódicamente controlada por los Laboratorios Municipales de Zurich en Suiza, Constanza en Alemania, etc.

Gran número de altas distinciones (trece premios de Estados, nueve grandes premios, sesenta y ocho medallas de oro, etcétera), han obtenido los PRODUCTOS MAGGI en las Exposiciones más importantes. Han estado además fuera de concurso, por haber sido Julio Maggi miembro del Jurado en las Exposiciones Universales de París de 1889 y 1900.

En reconocimiento de los servicios que prestó Julio Maggi en el dominio de la alimentación del pueblo, el Gobierno de Francia le nombró Oficial de la Legión de Honor.

REVISTAS

En el número de *La Actualidad* de la pasada semana sobresale una artística información de la Semana Santa en Sevilla. Además se publican en el mismo un gran número de notas gráficas relativas á la vida íntima de la Reina y de los Príncipes, á la aviación en Pau, á la corrida de la Prensa celebrada en Madrid, al mitin de remolacheros de Zaragoza, al domingo de Ramos en Barcelona, al debate Ferrer en el Congreso, á la jura del nuevo Ministerio, á la nevada del día 4 de Abril, al palacio real en la península de la Magdalena en Santander, á los sucesos de Marruecos, al hundimiento de un templo en Arenys de Mar, etc., etc.

En las páginas de texto se insertan notables artículos, poesías, crónicas y cuentos de J. Roca y Roca, E. Pinar de Gallejo, Alejandro Sux, Rafael Trullenque, Joaquín Belda, Ramón Campmany, F. Bonet, Demófilo de Buen, P. Jara Carrillo, etcétera, etc.

El Paladín, Revista quincenal notabilísima de Estudios Psíquicos, Literatura, Ciencias Naturales, que se publica en Santiago de Chile, que la dirige el notable literato Sr. Abel de la Cuadra, con mucho gusto establecemos el cambio.

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

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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