

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

Gran diploma de medalla de oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909).

DIRECTOR

Redacción y administración:

**IGNACIO DOMENECH** Calle de Echegaray, 20, 3.º.—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

Crónica: Fragmentos de una crónica publicada en *ABC* relacionada con un banquete servido en Zeluán á primeros de Septiembre de 1909, por Cecilio de Roda.—Nuestros grandes hoteles: Mundial Palace de Barcelona.—Gran almuerzo explicado de recetas originales.—Explicación de las recetas: Melón helado al Binet.—Roogs-moogs Mediterráneo. (Entre-meses).—Canapés yorkaise.—Pequeños bocadillos España.—Consommé á la Proserpina.—Huevos Cervantes.—Salmón á la Infanta Eulalia.—Medallones de Solomillo Burgueras.—Cabeza de cerdo María Brizard.—Ponche á la Berlinese, por Juan Marqués y José María Barrio.—Recetas culinarias nuevas.—Las recetas: Consommé Napoleón I.—Huevos Mollets Carlomagno.—Pollo salteado Deliciosa.—Tournedos á la Catalana.—Tournedos Sahara.—Biscuit glacé Rabassada, por Ernesto Solé Riba.—Rollo moscovita, por Antonio Canalls.—Restaurant «Parisiana».—Gran banquete en Tonrnié.—Banquete en Palacio.—Banquete en el Teatro Real.—El arte culinario en el mar, por Melquiades Brizuela.—Lista del Gran Café Restaurant (antes Fornos).—Nota interesantísima.—Pasatiempos.

## CRONICA

Fragmentos de una crónica publicada en *ABC* relacionada con un banquete servido en Zeluán á primeros de Septiembre de 1909.

Comenzaban los preludios del banquete. Otros mejasnis fueron colocando cuidadosamente alineadas al lado nuestro hasta seis palanganas de latón con baño de porcelana, cubiertas con grandes tapaderas de barro, y otras dos fuentes más, la última de las cuales contenía una pirámide monumental de arroz; otras tantas palanganas y fuentes fueron colocadas al lado del bajá.

Poco después nos trajeron la jofaina y la toalla para lavarnos las manos, una jofainp de cobre con un diafragma hacia la mitaa para evitar que se vea el agua sucia, y en la que se lavan los dedos á chorro con el de una grán cafetera que trae un esclavo. La buena educación parece que exige no lavarse más que superficialmente los tres dedos de la mano derecha que sirven para comer,

como signo de que se tiene la mano limpia.

Luego pusieron entre nosotros una mesita de medio metro de altura; sobre ella una de las monumentales bandejas de cobre, y encima la primera palangana, rodeada de pedazos de pan y grandes racimos de uvas negras. Al quitar la cobertera vimos que contenía un gran trozo de carnero en grasa, y como no es de buen tono el usar cubiertos ni servilletas, fuimos arrancando tiras de carne con los dedos, mojando pedazos de pan en la grasa y refrescándonos con uvas, cuidando siempre de no manchar más que los tres dedos propios de estos menesteres, y sobre todo de no ensuciar la palma ni el dorso de la mano, falta más grave aún que la de llevarse el cuchillo á la boca en una mesa europea.



El *menu* era como sigue:

- Te, bollos de harina y azúcar y galletas.*
- Pecho de carnero en grasa.*
- Gallinas en manteca de vaca.*
- Gallinas con arroz, jalea y azúcar.*
- Carnero asado al horno.*
- Guisado de carnero en sebo con palatas.*
- Rodaballo con manteca fresca.*
- Rodaballo frito con salmuera.*
- Arroz con canela y azúcar molida.*
- Café.*
- Almíbar de pera y de melocotón.*

Si fuera á indicar, indicar nada más, las particularidades y aliño de cada plato, sería esto interminable. En vez de agua, comíamos uvas ó trozos de sandía; el café sabía á agua de azahar y almendras amargas; el bajá, según la etiqueta, comenzó á comer cuando nosotros íbamos por el segundo plato, y en su mesa (en su bandeja sería mejor) iban siempre con un plato de retraso respec-

to de nosotros; al terminar de comer volvimos á lavarnos (esta vez con más escrupulosidad), perfumándonos después con agua de azahar y humo de áloe.

En fin, para no hacer esto más largo, mientras los músicos comían, un fonógrafo siguió cantando canciones árabes de Casablanca y de Fez, haciéndonos oír como final la Marcha Real española, ejecutada por una banda italiana (cuyo director, quizá por encontrarla corta, le había agregado unos compases del himno de San Ignacio), y el himno de Riego. Por cierto que al notar que nos sonreíamos oyendo esta última pieza y preguntarnos, pasamos la pena negra para intentar hacerles comprender lo que el himno de Riego significaba. No lo entendieron del todo hasta que á uno se le ocurrió la solución, diciendo:

—Riego es el Bu-Hamara de los españoles.

CECILIO DE RODA.

#### NUESTROS GRANDES HOTELES

## MUNDIAL PALACE DE BARCELONA



Establecimiento de los más notables de la Ciudad Condal, y dirigido con grandísimo acierto y buen gusto por su propietario D. JUAN SERRA.



## Gran almuerzo explicado de recetas originales.

### LISTA

*Melón helado al Binet.*

#### Entremeses.

*Roogs-moogs Mediterráneo.*

*Canapés yorkaise.*

*Pequeños bocadillos España.*

*Consommé á la Proserpina.*

*Huevos Cervantes.*

*Salmón Infanta Eulalia.*

*Medallones de solomillo Burgueras.*

*Cabeza de cerdo María Brizard (frío).*

*Ponche á la Berlinese.*

*Tomates rellenos á la Bohemiana.*

*Nidos de becasas infernales.*

*Ensalada Basilio Paraíso.*

*Bomba helada Escorial.*

*Sara Bernhardt de Chester.*

*Timbalas de arroz á la Heroína (dulce).*

*Fresas ideales.*

### EXPLICACIÓN DE LAS RECETA

#### Melón helado al Binet.

Escoger un melón grande, se corta un pedazo por un extremo y se le extraen las pepitas ó pipas; poner este melón dentro de un cubo, y llenar éste por ambos lados con hielo picado.

De otra parte, coger otro melón, y se corta en cuatro pedazos; cortar su carne á pedaci-

tos y pónganse á macerar con jarabe y ron

Las pipas del melón primero se tuestan, luego se mondan y machacan en un mortero, ó pasarlas por la máquina de moler. Después se ponen en una cacerola y se le exprime una naranja un poco del jarabe del melón que está á macerar; se mezcla todo, añadiéndole una botella de champán Binet ó Cordón, con media copa de vino oporto.

Escurrir el melón que está á macerar, y se pone dentro del melón entero que se ha

## Cocina Regularizable "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.



puesto en hielo; se vierte la composición líquida dentro, se tapa herméticamente, y al quedar todo el líquido bien absorbido al melón, puede servirse con un cubito especial con hielo picado en el fondo.

#### Roogs-moogs Mediterráneo.

(Entremeses.)

Escoger arenques de los que están en salazón, dejarlos durante seis horas en agua fresca, luego se les separan los dos filetes, se limpian y se extienden encima de un paño; poner un peso encima, á fin de que se presen. De otra parte se deshuesan aceitunas grandes sevillanas y se cortan en filetes muy delgados (forma juliana); unir una pequeña cantidad de cebolleta y filetes de anchoas. Luego esta composición se rolla en filetes anchos de anchoas.

Formar una salsa del modo siguiente, que es un poco de mostaza inglesa, un poco de francesa, esencia de anchoas, jugo de limón. Se bate bien con las varillas, aumentando un poco de aceite y vinagre, pimienta blanca en polvo, tres especies en polvo; unir, por último, á esta salsa los filetes de arenques que hemos preparado á lo primero. Téngase en maceración todo este conjunto con la salsa durante unas cuantas horas.

Luego, en conchas de cristal se colocan los filetes de arenques y de anchoas preparados; encima de cada arenque se pone un trozo de huevo duro; rocíese con jugo y sírvase.

#### Canapés yorkaise.

Con grandes moldes se cortan unos costrones pequeños en forma rectangular, que se untan con mostaza por la parte superior (á esta mostaza se le incorpora un poco de paprika, salsa inglesa y yema de huevo duro pasado por tamiz). En cada canapé se le

coloca encima una lonja de jamón de York, cocida de igual forma que el canapé; luego, en cada uno una escalopita de langosta, una rodajita mucho más pequeña de lengua á la escarlata, con un picadillo menudísimo de trufa encima de la rodaja de lengua.

#### Pequeños bocadillos España.

Zanahorias y remolachas grandes, que se modelan en forma de monedas de á cinco pesetas, se cuecen y se ponen en maceración con vinagre, sal y un poco de aceite, hierbas aromáticas, pimienta blanca.

Luego, á cada uno de los trozos de zanahoria se corta una rodajita del centro, formando de este modo pequeñas rosquillas; luego se escurren y se extienden en un paño.

Napar de *chaud-froid* blanca la mitad de las rodajas de remolacha, por los bordes, á lo que se engancha una rodaja de zanahoria á fin de que simule un pequeño pastelillo. Rellenar el interior de una composición de caviar, mezclando un poco de manteca fina y salpicón de cangrejos. Napar los bordes de la zanahoria y poner encima una rodaja de remolacha.

Tener preparadas dos salsas: una salsa ri-che bastante pronunciada, de color encarnado, y salsa bearnesa, y napar encima con los dos colores formando los colores nacionales españoles.

Pasar caviar por el tamiz con un poco de manteca, y puesto en la manga, se forma el escudo de España encima de cada bocadillo.

Sírvanse en conchas de cristal.

#### Consommé á la Proserpina.

Preparar pasta de crêpes y hacer de ella una regular cantidad de crêpes; luego que estén cocidos, y con ayuda de un cortapastas, unas risolas pequeñísimas, que se



CHAQUETAS PARA COCINEROS, Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.



rellenan éstas con farsa de ave blanca; mas se le añade á la guarnición de este consommé unos cuadritos de clara de huevo duro.

Al momento de servir se pone la guarnición en el fondo de la sopera, más unas puntas de espárragos blancos, y se echa el consommé encima.

#### Huevos Cervantes.

Hacer con hojaldre unos pequeños pastelillos, que formen en cada uno una cavidad para colocar un huevo; se cuecen en el horno. Después forrar el interior con farsa de hígado de pollo y *foie-gras* trabado con nata, y buen sazamiento. Luego, en el fondo y encima de esta farsa se pone un poco de bechamela con picadillo de trufas y champignons; colocar un huevo crudo dentro y colocarlos en el horno; cubrirlos con salsa Mornay (bechamela y queso) con una clara de huevo montada; pasados cinco minutos á horno fuerte, se retiran y se adornan con un puré de espinacas, formando un cordón encima de cada huevo. Se meten un momento más en el horno, se glasean con glasa de carne y se sirven.

#### Salmón á la Infanta Eulalia.

Pónganse lonjas de salmón á macerar con un poco de aceite, vinagre, sal y toda clase de hierbas aromáticas y especias; téngase durante una media hora.

Luego se asan á la parrilla; colóquense en una fuente larga, y salséense ligeramente con salsa genovesa aromatizada con un poco de hierbabuena. Se guarnece con pequeñas tartaletas de quisquillas, cebollitas rebozadas con manteca, dos montoncitos de guisantes

frescos, cabezas de champignons rellenos con un poquito de pasta duquesa.

Salsa genovesa en salsera.

#### Medallones de solomillo Burgueras.

Preparar escalopas de mollejas de ternera á la Bechamela (frito) en forma redonda é igual. Luego, en la fuente se coloca encima de cada escalopa de molleja recién frita un magnífico tournedo salteado. Napar todo el conjunto con salsa real, y un cordón de glasa de carne trabado encima de cada uno; guarnición de fondos de alcachofas fondeados y salseados con salsa real, y llenos de unas bolitas de puré de marrons (estando éstas empanadas y fritas); alternar esta guarnición con unas pirámides de puré de guisantes; rociar el fondo de la fuente con salsa Madera, la restante puesta en salsera.

#### Cabeza de cerdo María Brizard.

Se deshuesa la cabeza de cerdo y se pone á cocer en un fondo blanco con legumbres frescas. Al quedar cocida se retira y se deja enfriar, cortándola á cuadros regulares de grandes.

Preparar una farsa de ternera bien sazonada con sal, pimienta, ajo y perejil y anisette María Brizard; añadir la cabeza de cerdo á trozos, más pistachos, trufas. Se coge un molde de gelatina, forrándolo por completo con tocino, y llénese el molde con la farsa. Póngase á cocer en el baño maría, á cocción lenta durante hora y media.

Luego se saca del molde y se deja enfriar, salpicándolo con pistachos picados menudísimamente, y abrillantarlo con gelatina. Póngase sobre un costrón cubierto de papel de

**EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO**

DEMANDEZ et ne vous SERVEZ que du COUTEAU  
**TICHET**  
Se envia gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCCESEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Ayuntamiento de Madrid



estaño, y una bordura de costrones de gelatina blanca.

#### Ponche á la Berlinese.

Preparar un jarabe de naranja con esencia de vainilla, una parte de kirsch y otra de chartreuse. Póngase á helar, uniéndole en el último momento claras montadas á punto de merengue.

Sírrase dentro de medias mandarinas vacia-

ciadas, y puesto el ponche con manga y boquilla; á fin de hacer mejor efecto, á los bordes de cada mandarina se guarnece con una pequeñísima cantidad de huevo hilado.

NOTA. Para mejor vista en el servicio, estas mandarinas se sirven puestas dentro de copas de champán, con un fondo de nieve raspada.

JUAN MARQUÉS y JOSÉ MARÍA BARRIO.  
(Terminará en el próximo número.)

## Recetas culinarias nuevas.

Sr. D. Ignacio Domenech.

Mny señor mío: El socio de número de la Sociedad de Cocineros de Barcelona Ernesto Solé Ribá, tiene el gusto de exponerle algunas recetas culinarias, ejecutadas en la práctica en el Gran Hotel y Restaurant *La Rabassada*, por si tiene usted gusto en exponerlas en su interesantísima revista culinaria *EL GORRO BLANCO*, de que forma usted parte como director:

### LAS RECETAS

#### Consommé Napoleón I.

Preparar un substancioso consommé de ave bien clarificado; preparar las siguientes guarniciones:

Una real de tomate color algo pronunciado; luego judías verdes finas cortadas á cuadritos, y guisantes frescos, cocida cada legumbre aparte y conservando su color natural.

Al momento de servir se colocan las guarniciones al fondo de la sopera, se vierte el consommé hirviendo y se sirve.

#### Huevos Mollets Carlomagno.

En primer lugar preparar un puré de patata espeso y bien sazonado, y déjese enfriar; luego se trabaja con parte de harina y se modelan unos pequeños zócalos en forma de huevera, de cabida que pueda sostener un huevo en su interior; luego se empanan y se frien; hacer cocer los huevos durante cinco minutos justos, mondarlos con mucho cuidado entre agua fría; luego se coloca un huevo dentro de cada una de estas hueveras; hacer unas quenefas á la cuchara en forma de hoja de acacia y colocar una de estas quenefas encima de cada huevo; colocados en la fuente se napan con salsa riche; adicionándole una buena reducción de *Pernot* se guarnecen con trufas y champignons y unas pequeñas quenefas en forma de Montglas.

Sírvanse muy calientes.

#### Pollo salteado Deliciosa.

Cortar un pollo tierno en pedazos; saltéese con mucho cuidado á fin de que quede bien dorado y jugoso. En el mismo plato de sal-

**Cocina Sencilla "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 Franciscos del Valle), Montera, 30. Esta es la case más antigua de Madrid.



tear se hace una buena reducción de coñac y Pernot, luego un *roux* con un poco de harina, mójese en consommé y media glasa, déjese reducir; al final se traba con yemas de huevo y manteca de vaca, y una copita de jerez.

Hacer una guarnición de zanahorias torneadas, trufas, champignons, cortado en Montglas, glaseense según las reglas, dejándose durante unos minutos dentro de la salsa para que tome su respectivo gusto. Hacer un zócalo con pan de miga que esté algo artístico, para colocar el pollo, y como bordura se colocan unas profiterales Orleans, colocadas según el gusto del ejecutante, y sírvase muy calientes.

#### Tournedos á la Catalana.

Cortar unos pequeños tournedos, sazónense y saltéense; colóquense encima de costrones napados de puré de foiegras; Hacer unos fondos de alcachofas rellenos de un salpicón de trufas, lengua á la escarlata, champignons, y gratíense á bonito calor.

Luego se hace una salsa real y una bearnesa, y con el cornet se modelan cinco líneas de bearnesa y cuatro líneas de real, formando el escudo catalán. Salsear el fondo de la fuente con una buena salsa media glasa.

#### Tournedos Sahara.

Cortar los tournedos y háganse saltear, colóquense cada uno encima de un costrón, adornar cada uno con una quenefa grande en forma de hoja de acacia, más guarnición de crestas y riñones de gallo, cabezas de champignons.

Poner una bordura de montoncitos de fondos de alcachofas, salteados con manteca de vaca; salséense con salsa Bearnesa; en el fondo de la fuente se echa una salsa y sírvanse muy calientes.

#### Biscuit glacé Rabassada.

Hacer biscuit glace según las reglas usuales, con tres esencias y colores, como son de chocolate, fresa y de vainilla.

Al llenar el molde, primero poner el de fresa, luego el de chocolate y, por último, el de vainilla.

ERNESTO SOLÉ RIBA.

## ROLLO MOSCOVITA

(ROLLMOFF MOSCOVITTE)

(Entremés ruso.)

Se eligen tres ó cuatro, según los comensales, arenques de Noruega, después de sacarles las espinas, se marinan con aceite, vinagre, raifort, cebolla fina, zanahoria, pimienta en grano, laurel, tomillo, blanquearla la marinada con un poco de leche; á los tres ó cuatro días se sacan de la marinada y se aplanan con gusto para enrollarlos ó forciarlos con la farsa siguiente: se elige hígados de merluza bien frescos, y se saltean bien sazonados, una vez fríos se pasan por tamiz bien fino, añadiendo un poco de manteca y caviar de Rusia, y se aplica dicha farsa enrollándolos. Aparte se hace un fumet de gibier, poca cantidad, que se añade un poco de peririns, ó sea salsa inglesa, un poco de vinagre y otra pequeña cantidad de mostaza inglesa y unas pequeñas cebollitas, las más pequeñas posibles, cocidas de antemano; colocar los arenques en radieras, salsearlos con esta salsa; pero fría, añadir las cebollitas por cada radiera, tres ó cuatro, y algunas rodajas de huevo dura.

Plato hecho, á la práctica, en la maison (Ancien Hotel Canak) Montpellier, sucesor, Hotel-Villaret.

ANTONIO CANALS.

Hotel Restaurant Rabassada.

**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.

Ayuntamiento de Madrid



## RESTAURANT "PARISIANA,"

### MENU

*Hors d'œuvres.*  
*Consommé à la Royale.*  
*Oeuf poché sur Toast.*  
*Saumon sauce Hollandaise.*  
*Vol au vent à la Toulouse.*  
*Filet de Bœuf Pompadour.*  
*Asperges sauce Mousseline.*  
*Poularde du Mans.*  
*Salade de Saison.*  
*Bombe Parisiana.*  
*Petits fours.*  
*Dessert.*  
*Café Liqueurs.*

### VINS

*Jerez dorado.*  
*Rioja cosecha 1904, blanco.*  
*Rioja cosecha 1904, tinto.*  
*Champagne Moët et Chandon.*

2-VII-1910.

## BANQUETE EN PALACIO

*Ofrecido al Excmo. Sr. Presidente de la República Argentina Sr. Sáenz Peña.*

He aquí la lista de los platos que se sirvieron, en el día 26 de Junio de 1910.

### Consommé frío.

*Sopa Real con lequembres.*  
*Truchas en salmónada con Mayonesa*  
*Fritura salsa Aurora.*  
*Vaca estofada al vino de Burdeos.*  
*Guisantes á la francesa.*  
*Jamón de York á la alemana.*  
*Ponche á la romana.*  
*Pollos tiernos asados.*  
*Ensalada.*  
*Espárragos de Arañuez, salsa holandesa.*

### Helado oriental.

### PASTELERIA

### VINOS

*Jerez, Rhin, Sayasery y Johaunes*  
*Berger, Château - Latour, Bourgonne*  
*Romane, Champagne y Málaga.*

## Gran Banquete en Tournié

Homenaje que hizo «La Mañana» á D. Julio Burell, ministro de Instrucción pública; lista de los platos que se sirvieron y que fué servido con verdadera esplendidez y exquisito gusto.

*Hors d'œuvres Varies.*  
*Consommé froid en Tasse.*  
*Oeuf á la Rivoli.*  
*Turban de Langonstins, sauce Mayonnaise.*  
*Noix de Yeau á l'Archiduc.*  
*Poulardes du Mans rotis.*  
*Salade Russe.*  
*Bombe glace parfait.*  
*Gâteau Olya.*  
*Chesters-Cakes.*  
*Friandises.*

### VINS

*Chablis frappe en garage, Rioja fins, 1905.*  
*Champagne Cremant Imperial.*  
*Binet.*  
*Café et liqueurs.*

V. M.

## Banquete en el Teatro Real

EN HONOR  
 DEL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA  
 ARGENTINA

He aquí la lista de dicha gran comida.

*Potage crème d'Orge.*  
*Darnes de saumon, Sauce Mousseliné.*  
*Coeur de filet de boeuf á la Godard.*  
*Foie-gras de Strasbourg á la Gelée.*  
*Fondo d'artichauts á la Barigoule.*  
*Poulardes du Mans rotis.*  
*Salade Printemps.*  
*Croûtes d'Aramberg.*  
*Glace Victoria.*  
*Desserts fins.*

### VINOS

*Jerez González Byass, Grayes,*  
*López Heredia, Bourdeaux Saint Es-*  
*tephe, Gran Rioja Cruz 1704, Bauya-*  
*gne, Valnay, Champagne Moët et*  
*Chandon. Binet.*

Saturio Pinedo.



## EL ARTE CULINARIO EN EL MAR

en el viaje regio de S. A. R. la Infanta Isabel en el «Alfonso XII»  
en su viaje á Buenos Aires.

Sr. D. Federico Joly.

Querido y distinguido amigo: Deseando complacerle en su atenta petición sobre mis modestos trabajos en el viaje regio, y esperando no serle muy molesto, le remito estos apuntes de algunos de los platos servidos durante la travesía, los cuales todos fueron diferentes, bajo la base de mi nueva creación, ó sea *La Cocina de fantasía y fantástica*, basándome en la confección del artículo sobre la *Cocina clásica*.

*Codornices africanas al Vesubio en erupción.* (Fantástico.)

Trabajo en hielo artificial, foco eléctrico encarnado, echando humo de papel de armenia, lava, papelillos dorados muy finos. La pequeña montaña descansa sobre un arriete de cristal. En la base, sobre cajitas rizadas de papel, codornices rellenas con crema de foiegras. En el fondo trufas y champignons. Salsa demiglacé, aparte. Se sirve bien caliente.

Este plato lo serví el día del paso de la línea, de regreso.

*Medallones de ave á la Casa Real.* (Fantástica.)

O sea la naranja fantástica tamaño mayor de una sidra corriente, con su tronco y hojas. La cierra un lazo de la bandera española sujeto por un lado con un hilo de seda. Al servirse se corta el hilo y se abre en seis cascós. Aparece una bombilla eléctrica imitando la corona real. En forma de pirámide una ensalada mascota al pie, y alrededor unos medallones de pechugas de ave que lle-

van las letras hechas de trufas y lengua escarlata con el nombre de Isabel.

*Langosta del Atlántico con frutas del mar.* (Fantasía.)

Una roca del mar hecha en pan y después frito; una hermosa langosta subida en ella: encima de ella la carne de la langosta cortada á ruedas y decorada, bañada con aspic. En los huecos de la roca, cangrejos pequeñitos, langostinos, ostras y diferentes clases más de mariscos. Desde luego todo listo en condiciones que pueda servirse al comensal. Se sirve aparte una buena salsa tártara.

*Manzanas del Paraíso.* (Fantasía.)

Pequeñas galantinas de pollo imitando la manzana, en su tamaño y colores (éstos vegetales) sobre un pedestal y en medio se eleva una columna en pan imitando el arte arquitectónico, y sobre esta pequeña columna un pequeño acuario. En el fondo coral, y en el agua peces de colores vivos.

*Huevos á la Bretón.* (Fantasía.)

Huevos frescos cocidos á seis minutos, pelados y decorados con trufa y lengua escarlata, son montados sobre un caprichoso zócalo en pan frito. Dentro una caja de música. Al momento de servir (todo bien caliente) se da cuerda y toca una pieza de música.

Salsa crema alemana aparte.

*Crostadas de Ortolanos á la Ideal.* (Fantástico.)

Crostaditas hechas de hojaldre rellenas de ortolanos (pequeño pajarito muy renombrado en Francia). Estos con tarsa á quenefas

**Cocina Universal "La Cocina por Gas,,**

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

**Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,**

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



y foiegras. Montado sobre un pie de pan imitando un plato donde descansa un pájaro con las alas abiertas en actitud de defenderse de un pequeño lagarto, y en lado opuesto otro pájaro con las alas cerradas, todo de una pieza (trabajo de escultura en pan, y luego frito).

Sobre el centro se eleva una pequeña columna que remata un niño japonés con su sombrilla, mirando lo que hay dentro de un farolillo. En éste, una pequeña bombilla eléctrica encarnada. Éste es plato frío.

(En los platos de electricidad ésta proviene de 4 acumuladores Tudor, mandados hacer exprofeso para mis platos.)

*Avellanitas de ternera á la Mendoza.* (Fantástica.)

Representa una pequeña montaña, hecha en pan, y sobre ésta un enorme lagarto de celuloide, con una luz eléctrica dentro. Cuatro lagartos pequeñitos repartidos en la montaña, y en ésta se destacan algunos trabajos de los indios mejicanos antiguos, y pequeños arbustos. Al pie de esta montaña, é imitando pequeñas conchas, van colocadas avellanitas de ternera. Guarnición de pequeños bouquets de quenefas, trufas, champignon, fondos de alcachofas rellenos de macedonia. Salsa demiglaze fina servida á parte, salseando ligeramente por encima las avellanitas y la guarnición.

Todos mis trabajos fantásticos y de fantasía no tocan para nada el artículo que se va á servir al comensal.

*Planisferio de Croquetas de ave.* (Fantasia.)

El planisferio del mundo hecho en dos partes y de pasta inglesa, indicando el mundo entero detalladamente, destacándose el viaje de S. A. por unas líneas punteadas y por dos *Alfonso XII*, que indican su marcha de ida y vuelta. Va montado sobre un pie de pan frito trabajado artísticamente. Sobre la parte superior de la bola, las inscripciones siguientes: «Vapor *Alfonso XII*—CADIZ—Buenos Aires.» Debajo: «Viaje de S. A. R. la infanta Isabel, 1910.» En el centro de estas inscripciones se eleva un pequeño pedestal con un león en pie sosteniendo entre sus garras la bandera española. Al pie de la lanza una cinta de los colores nacionales y un pequeñito lazo en la cinta dice: «Viva la Infanta Isabel.» Debajo: «Viva España y su Rey,» y después: «Viva el Marqués de Comillas.» Donde dice «Madrid», en el planisferio se destaca una pequeña cinta española.

Al momento de servir, el camarero, con delicadeza, y con una de las puntas del tenedor levanta y se abre en dos el planisferio, y entre un bonito papel rizado aparecen las croquetas que se han frito al momento.

Son éstos unos cuantos platos de entre más de cuarenta, todos distintos, que he presentado de mi nueva creación.

No queriendo serle más molesto, me repito siempre su affmo. y agradecido amigo,

s. s. q. s. m. b.,

MELQUIADES BRIZUELA.

## Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,"

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

**COMPRE USTED** LOS ENTREMESES Y LOS QUESOS MODERNOS, por Ignacio Doménech. De venta en todas las librerías y en nuestra Administración.—Precio, 4 pesetas.

## Cocina Científica "La Cocina por Gas,,"

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





## Lista del Gran Café Restaurant (antes Fornos)

## LA CARTA

## MENU

Consommé Juliana.  
 Crema San Germán.  
 Huevos á la Meyerbeer.  
 Huevos á la Pollnac.  
 Salmón Grillée.  
 Salmón Salsa Tártara.  
 Langosta á la Americana.  
 Langosta Mayonesa.  
 Langostinos vinagreta.  
 Lenguado al gratén.  
 Lenguado á la holandesa.  
 Pescadilla frita.  
 Trucha Piamontesa.  
 Lubina finas hierbas.  
 Merluza á la Marinera.  
 Almejas á la Provenzala.  
 Salmonetes á la Bercy.  
 Solomillo con champignon.  
 Tournedos á la Moda.  
 Entrecot beurre d' anchols.  
 Rums-Teak con salsa picante.  
 Chuletas de ternera á la Rusa.  
 Filetes de ternera Montolón.  
 Escalopas de ternera empanadas.  
 Chuletas de cordero á la parrilla.  
 Filetes de ave á la Inglesa.  
 Criadillas fritas.  
 Bleeftsteack con patatas fritas.  
 Chateaubriand con trufas.  
 Riñones al vino Madera.  
 Riñones á la Inglesa.

Pollo salteado Printanier.  
 Pollo emparrillado con salsa Diabla.  
 Pollo asado.  
 Guisantes salteados á la Francesa.  
 Espárragos de Aranjuez.  
 Ensalada Britania.  
 Jamón en dulce.  
 Jamón natural.  
 Galantina de pavo trufado.  
 Lengua á la escarlata.  
 Perdiz escabechada.  
 Almejas, percebes, cangrejos.  
 Foie-gras al aspic.

## Postres.

JOSÉ SALES NARRO.

(Jefe de Cocina.)

Solución al jeroglífico del número anterior:

Chaquetas.  
 Delantal.  
 Gorros.  
 Moldes.  
 Cucharillas (1).  
 Rodillo.  
 Dibujo.  
 Buen gusto.  
 Atelettes.  
 Aujas.  
 Menús.  
 Cuchillos.  
 Boquillas.

JULIÁN ALAMÁN

(1) Saca bocaos.

## Nota interesantísima.

Advertimos á todos nuestros suscriptores de **EL GORRO BLANCO**, desde el primer número, que con el presente número termina el cuarto año de su suscripción, y den el aviso correspondiente á esta Administración para la renovación del quinto año de su publicación, á fin de que no quede interrumpido el envío de la misma.

LA DIRECCIÓN.

## Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

## 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 e puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

## Cocina Chic "La Cocina por Gas.,

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



## LOS MENÚS ACRÓSTICOS

SR. D. ARCADIO GRANOLLERS.—BARCELONA.

Muy Sr. mío: Como un modesto aficionado á las diferentes clases de pasatiempos que adornan las últimas planas de algunos semanarios, me interesé vivamente por el *menu acróstico* que, con la firma de usted, se publicó en la notable revista EL GORRO BLANCO, que con tanto acierto dirige nuestro común amigo Domenech.

Conseguí, á fuerza de paciencia, hallar la solución, y créame que varias veces he renegado de tal hallazgo, pues por causa de él, y debido á la amabilidad de usted, me vi precisado á buscar la solución del nuevo pasatiempo, que se publicó en el número del antes citado periódico, correspondiente al mes de Mayo; y éste si que le juro á usted que se las trae, porque como su solución no obedece á reglas fijas, yo, por mi parte, no puedo asegurar que la he hallado, aun después de haber conseguido varias; por lo tanto, acudo á su benevolencia para saber si, entre los diferentes nombres que se ajustan á las condiciones del acróstico, he escogido los que usted pensó al componerlo, y si, á pesar de todo, no he conseguido la solución exacta... paciencia y á otra; pero, ¡por Dios, que no sean acrósticos!; prefiero cualquiera otra otra clase de esos *chismes*; por lo menos que esté uno seguro de acertar ó no. Ahora, vayan las soluciones halladas por mí:

Dice su acróstico, y copio al lado mis soluciones.

● ● ● ● R ● ● ● ●	Parrilla, lebrillo.
● ● ● ● E ● ●	Pasadera, aceitera.
● ● ● ● S ● ● ● ●	Sartén, sotuar, sierra, salero.
● ● ● ● T ● ● ●	Espátula, aceitera.
● ● ● ● A ● ● ●	Tenazas, rallador, colador.
● ● ● ● U ● ● ● ●	Cuchara, fuente, cuerna, cuchillo.
● ● ● ● R ● ● ● ●	Lebrillo, parrilla.
● ● ● ● A ● ●	Pala, cazo, tapa, mazo, paño, baño.
● ● ● ● N ● ●	Plafón, sartén.
● ● ● ● T ● ● ●	Cobertera, sorbetera, turbotera.

Como verá, he copiado en algunos nombres las letras dobles por una ó por dos, según me ha convenido, porque creo está admitido así, pues las *ch*, *rr*, *ll*, aunque formadas cada una por dos letras, al estar juntas son una sola, por eso las uso yo como una sola letra en varios nombres de los que copio más arriba.

Es muy probable que falte entre estos nombres alguno de los verdaderos; pero yo me doy por satisfecho con que puedan ser los que he hallado, aunque no sean todos, porque, francamente, ha escogido usted un nombrecito que se presta á las más complicadas combinaciones, y para que se vea la clase le remito los siguientes botones de muestra:

● ● ● ● R ● ● ● ●	● ● ● ● R ● ● ● ●	● ● ● ● R ● ● ● ●
● ● ● ● E ● ●	● ● ● ● E ● ●	● ● ● ● E ● ●
● ● ● ● S ● ● ● ●	● ● ● ● S ● ● ● ●	● ● ● ● S ● ● ● ●
● ● ● ● T ● ● ●	● ● ● ● T ● ● ●	● ● ● ● T ● ● ●
● ● ● ● A ● ● ●	● ● ● ● A ● ● ●	● ● ● ● A ● ● ●
● ● ● ● U ● ● ● ●	● ● ● ● U ● ● ● ●	● ● ● ● U ● ● ● ●
● ● ● ● R ● ● ● ●	● ● ● ● R ● ● ● ●	● ● ● ● R ● ● ● ●
● ● ● ● A ● ●	● ● ● ● A ● ●	● ● ● ● A ● ●
● ● ● ● N ● ●	● ● ● ● N ● ●	● ● ● ● N ● ●
● ● ● ● T ● ● ●	● ● ● ● T ● ● ●	● ● ● ● T ● ● ●

Substituir los puntos por letras, de modo que en cada línea horizontal se lea un nombre de varón; no hay ninguno repetido.

Y por si es poco, vaya uno más sencillito.

Substitúyanse los puntos por letras, de modo que resulte

● ● ● ● R ● ● ● ●	Oficio ó profesión.
● ● ● ● E ● ●	— —
● ● ● ● S ● ● ● ●	— —
● ● ● ● T ● ● ●	— —
● ● ● ● A ● ● ●	— —
● ● ● ● U ● ● ● ●	— —
● ● ● ● R ● ● ● ●	— —
● ● ● ● A ● ●	Oficio (de los que no tienen oficio).
● ● ● ● N ● ●	— (El mejor de todos).
● ● ● ● T ● ● ●	— ó profesión.

Y por fin termino, más por falta de tiempo que por escasez de materia, pues en el presente caso la hay para rato. Suyo afectísimo s. s.

TEODORO BARDAJÉ.