

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: Gastronómicas: --Los célebres productos Maggi. --Pierna de carnero (Gigot) á la Frederic. --Sopa de cebolla y menta. --Pollos tomateros salteados á la Asturiana. --Congrio á la Hebrea (receta alemana). --Keftédes á la Berlinese (Cocina alemana). --Ensalada á la Valenciana. --La Pastelería y los Helados: Cartuja-Rosalía. Cocotinas á la Inglesa. --Bombones extra al Real. --Arroz á la Emperatriz. --Bocaditos de dama. --Caramelos blancos de chocolate. --Banquete de los salmantinos á Pérez Oliva. --Solomillo mechado con Guisantes (pieza de pastelería). --Bomba helada Joconde. --Helado de melocotón ó frambuesa. --Helado de peras. Helado de piña de América. --Helado de limón ó de naranja. --Bizcochos de almendras con Miel. --Pan de almendras á la Vienesa. --Pan de avellanas á la Vienesa. --Torta de coco á la Carolina. --Confitura de coco. --Soufflé á la Emporium. --El crocante ó guirlache. --Los crocantes de almendras. (Otro sistema). --El Neugat á la francesa. --Banquete en honor de D. José Pinelo. --Cocina Vegetariana: Listas de cuatro comidas completas.

CRÓNICA

GASTRONÓMICAS

Acaba de publicarse en Londres un libro guía para gastrónomos (*The gourmet Gu de to Europe*), libro muy curioso, que tiende á poner fin á las dificultades de índole culinaria que á menudo acechan al que recorre tierras extranjeras provistos tan sólo de un simple Manual de viaje.

Neconham-Dawis (así se llama el autor) ha recorrido toda Europa, dedicándose con preferencia á indagar á qué altura se halla el arte culinario en cada uno de los países y á qué grado se ha elevado especialmente el arte culinario español.

Dejando aparte Inglaterra, empieza el autor por Noruega, que, según él, ningún atractivo ofrece al gastrónomo. En Suecia, ó mejor dicho, en su capital, Stokolmo, admite como dignos de conocerse algunos platos nacionales, aun cuando la distribución del menú le parezca algo rara. Rusia, en cambio, encanta á nuestro inglés en cuanto á culinaria se refiere. La alaba como el

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

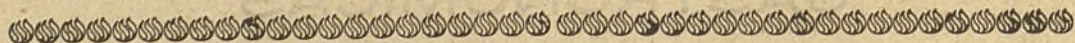
único país cuyas sopas pueden competir con las de Francia. Sus pescados le entusiasman. "A orillas del Volga—dice—me sirvieron un *sterlet* (el rey de los peces de agua dulce) cuya preparación fué excelente, y á orillas del mar Caspio me presentaron en una fuente de plata el caviar, extraído de un hermoso esturión que había visto pescar al amanecer. Remojado con excelente vino, fué un bocado delicioso. Y aquellos incomparables *blini*, variadísimos pasteles y toda aquella serie de platos tan sabiamente (y á veces genialmente) combinados, me dieron alta idea del interesantísimo arte culinario ruso».

Servia, Bulgaria y Grecia, en cambio, merecen de Neconham-Dawis la peor nota en arte culinario. ¡Qué puede esperarse de unos países donde la tripa del carnero al asador constituye una delicadeza! Algo mejor habla de Rumanía y Turquía. Elogio le merece la cocina de España, Portugal é Italia. Esta última, sobre todo, le entusiasma por lo sabroso de sus combinaciones. Ni vacila en compararla, en este concepto, á la cocina francesa, á la que también se aproxima, según él, la de los Países Bajos, pero entendiéndose, desde luego, que considera el arte culinario francés como el más perfecto del Universo.

De Austria-Hungría y Alemania alaba el autor tal cual suculento plato nacional; pero, fuera de los Hoteles y Restaurants de primer orden, encuentra la cocina demasiado pesada y le inspira desconfianza invencible la de las pequeñas localidades de la Alemania del Norte.

Muy original es el juicio del autor respecto á Suiza:

"Suiza—dice—es el país de los Hoteles, no de los Restaurants. Este país tiene la particularidad de desconcertar el juicio del gastrónomo. El aire de las montañas tiene la ventaja de despertar el apetito, y éste, á su vez, paraliza todo juicio crítico más delicado. En los restaurants de Basilea y de Berna se da mayor importancia á la decoración del local que al arte culinario. Al considerar la existencia é importancia de Ginebra, hay que confesar que es una de las capitales de Europa donde se come peor».



Los célebres productos Maggi.

Se ignora, en general, el origen de los productos alimenticios Maggi, aunque estén ya introducidos en muchos hogares de España.

Creemos, pues, interesante dedicarles algunas palabras, y más hoy en que se hacen demostraciones prácticas de estos productos en los establecimientos de ultramarinos.

Fué la Sociedad general Suiza de Utili-

dad Pública quien incitó hace treinta años á D. Julio Maggi, propietario de molinos, á empezar la fabricación de sopas en conserva, reuniendo las condiciones de un buen gusto, de gran poder nutritivo, y siendo además prácticas y baratas.

Fruto de los estudios de Maggi fueron las sopas Maggi en pastillas, el jugo Maggi en frascos, y últimamente el caldo Maggi en cubitos.

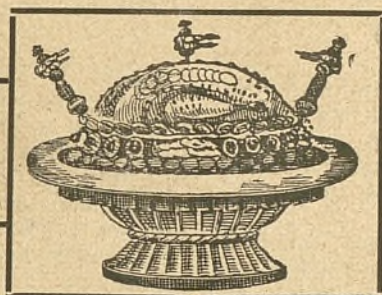
Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

El desarrollo de las casas Maggi es la prueba de la gran aceptación que han tenido estos productos. La fábrica de Kempttal (Suiza), cuna de las casas Maggi, es hoy un establecimiento colosal; sito en medio de su hacienda, la mayor de Suiza, parece una pequeña ciudad y tiene como ella su estación de ferrocarril, oficinas de correos, telégrafos y teléfonos; el capital, desembolsado, de la casa de

Kempttal es de 15 millones de francos. Ha sido necesaria la creación de sociedades con fábricas y capitales independientes en París, Berlín y Singen (Alemania), Viena y Bregenz (Austria), Milán; existen Sucursales en San Petersburgo, Helsingfors, Estocolmo, Copenhague, Cristianía; Agencias generales en Barcelona, Londres, Amsterdam, Nueva York, Toronto, Méjico, Buenos Aires, etc.

Fórmulas



y Recetas

Pierna de carnero (Gigot) á la Frederic

Cantidades para una pierna de carnero: Una pierna de carnero, una botella de vino del Rin ó vino blanco seco de Burdeos, dos ó tres cebollas, un limón, 125 gramos de manteca de vaca.

Se prepara la pierna de carnero, limpiándola bien, y separándola la mayoría de grasas adheridas á su carne. Se aplasta por ambos lados, y á continuación se mechará con tiras de tocino. Póngase en marinada con el vino, el limón cortado en rodajas, las cebollas á pedacitos ó cebollitas pequeñas, nuez moscada, y déjese en maceración durante veinticuatro horas.

Luego se pone á asar todo á fuego no muy fuerte con la manteca de vaca, rociándolo á menudo con la misma marinada (ó sea el líquido en que ha estado en maceración). Luego se pasa todo por un tamiz fino, y desengrásese.

Trabar la salsa con un poco de arrow-root, con un trozo de manteca fina con perejil picado, y un poco de pimienta blanca en polvo.

Sírvase en una fuente cortado en pedazos, y colocándose en su forma natural rocíase con su salsa, y servir una guarnición cualquiera al lado de la carne.

Servir salsa aparte.

I. D.

Sopa de cebolla y menta

Esta sopa es propia para niños por su suavidad.

Preparar en una cacerola con un poco manteca de vaca, y rehogar una cebolla regular cortada fina, procurando no tome mucho color y liarla con harina, procurando que la harina tueste un poco, mojar este rehoga con sal, dejándolo á un lado del fuego para que cueza despacio rante dos horas, cuidando de que esta sopa salga un poco clara. Se pasa por la estameña, se sazona con un poco de nuez moscada, y al servirla se le echa de guarnición cebolla picada fina y cocida con agua y sal, agregándole además un poquito de hierbabuena picada muy fina.

F. M.

Pollos tomateros salteados á la Asturiana

Se rellena el pollo (ó pollos) con una combinación preparada del modo siguiente: Se saltean unos higadillos de ave y jamón magro cortado en escalopas pequeñas, á fuego vivo con manteca, perejil picado, algún pimiento fresco asado y picado y huevo duro picado.

Ya relleno el pollo se pone á saltear en una cacerola, rocíase con vino Jerez, y luego se moja con un poco de buen jugo.

Se prepara una guarnición, unos pe-

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

queños tomates enteros estofados con manteca, sal y finas hierbas.

Rodajas de calabacines, salteados con sal y aceite fino.

Pequeñas cebolletas cocidas y rellenas con carne de cerdo picado, sazónada de finas hierbas y champiñons, sal, nuez moscada y setas picadas. Se bresean al jugo y se gratinan.

Congrio á la Hebrea

(Receta alemana)

La cocina alemana es ordinariamente caracterizada por la mezcla de vinagre y azúcar, sazónándose con especias, tales como pimienta, nuez moscada y canela, añadiendo también en muchos guisos pasas y almendras.

En esta receta de congrio (en Alemania se emplea mucho en pescados, tales como la Carpa, Doradas); predomina mucho la cebolla, por esto precisamente hemos creído bien aplicado á nuestra cocina; ahora que cada uno puede separar el ingrediente que menos sea de su agrado.

Las cantidades son las siguientes: por un kilo y medio de pescado, 800 gramos de cebollas, 100 gramos de almendras dulces, 100 gramos de pasas de Málaga, una copa de vino tinto; dos cucharadas de vinagre, 20 gramos de harina, aceite, sal, pimienta, nuez moscada, canela, laurel, tomillo y ajo.

Se cortan las cebollas en rodajas finísimas, pónganse á rehogar con aceite fino en cantidad suficiente.

Mientras la cebolla se colorea, se corta el congrio en pedazos y se sazona de sal, poniéndose en una placa con aceite encima. Cuando las cebollas han empezado á colorearse se le une la harina, en seguida añadir 25 gramos de azúcar morena, las almendras peladas y cortadas en fillos pequesísimas, las pasas de Málaga convenientemente limpias, un poquito de agua caliente, el vino, vinagre, sal, pimienta y las especias. Cuando haya empezado esta salsa á cocer, se vierte encima del congrio, y hágase cocer durante una media hora.

Cuando se coloque en la fuente, procúrese que las almendras y pasas estén por el alrededor del congrio.

Sírvase siempre muy caliente.

Keftédes á la Berlinese

(Cocina alemana)

Proporciones para seis personas: magro de vaca tierno y desprovisto de nervios y grasas, 550 gramos; tocino salado (pero no rancio), 125 gramos; miga de pan blanco embebido con leche, 125 gramos; manteca de cerdo, 125 gramos; harina, 40 gramos; salsa mediaglasa, 4 decilitros; sal, pimienta blanca en polvo, y nuez moscada rallada.

EJECUCIÓN

Se pica la carne á cuchillo ó se trincha finamente á la máquina, adjunto con el tocino, la miga de pan bien exprimida, la sal, pimienta y nuez moscada.

Divídase este picado en seis partes iguales, espolvoréanse de harina y darles forma redonda y aplastada. Frianse vivamente con la manteca de cerdo, haciéndolos dorar bien por ambos lados, y se colocan en la fuente rociándolos con salsa mediaglasa.

La salsa mediaglasa es una salsa española muy reducida; claro está que para los profesionales ya experimentados no va dirigida esta línea ó advertencia sobre esta salsa.

A falta de salsa se puede hacer del siguiente modo: En el mismo sitio en que se han frito los *Keftédes* se le echa una cantidad discreta de caldo, y al empezar á cocer se le incorpora un trozo de manteca fina de vaca que se haya antes empastado con harina, lo que los franceses llaman *Beurre Manié*, se pasa la salsa estando bien de sal por un colador fino.

Ensalada á la Valenciana

Esta ensalada se compone de legumbres crudas, tales como lechuga, pimientos verdes, cebolletas picadas, aceitunas negras, pepinos y tomates. También suelen mezclarse pedacitos de atún salado y lavado previamente.

Toda esta composición se adereza bien con sal, pimienta blanca en polvo, aceite y vinagre.

I. DOMÉNECH.

LIQUEUR **BENEDICTINE** 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

La Pastelería y Los Helados.

CARTUJA-ROSALÍA

Las paredes del molde grande cartuja se forran con pedazos de bizcochos iguales, siendo unos de un color más oscuro que otros, y colocándose bajo el dibujo expuesto en nuestro grabado. Rellénese con un puré de fresas helado, y habiéndole aumentado una buena cantidad de nata montada, así como también puede incorporarse alguna clara montada á punto de merengue, ó en merengue italiano, y póngase entre hielo.

Aparte se hace un moldecito de gelatina de Kummel, y téngase en frío hasta el momento de servir.

Entonces se desmoldea la cartuja y se pone en la fuente con una servilleta; encima y en medio se coloca la gelatina de Kummel; colocar seis fresas escarchadas al lado de la gelatina, así como también una bordura de fresas escarchadas á la base de la cartuja.

Sírvase inmediatamente.

Texto y dibujo de
D. MÁXIMO BOURDETTE,
Jefe de cocina del Hotel Madrid, Sevilla.

Cocutinas á la inglesa

Cantidades y componentes: Manteca de vaca, 400 gramos; azúcar lustre, 400; harina, 800;

NOTA. En el número anterior, en la receta que estaba titulada con el nombre "Tolombina", es "Bizcocho Colombina".

cremor, 20; bicarbonato de sosa, 15; huevos ocho unidades; leche, 50 centilitros.

Póngase en un barreño la manteca y el azúcar, y se trabaja con la espátula, agregando poco á poco los huevos; cuando quede todo

bien mezclado se añade la harina, que debe de ser de la más blanca y sin fuerza, el cremor y el bicarbonato. Se amasa cuidadosamente incorporando la leche.

Luego que se tiene una masa bien fina, se vierte en moldes, que previamente se habrán untado

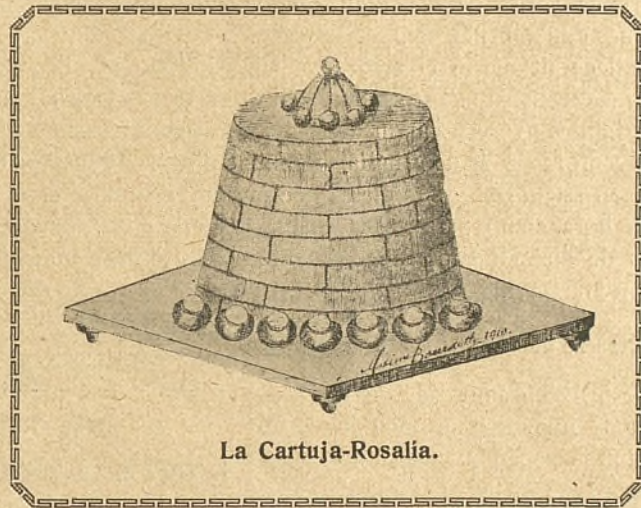
con manteca. Generalmente estos moldes tienen dos centímetros de alto, y se llenan hasta la mitad, echando después por encima un poco de azúcar y almendra fileteada; cocerlos á horno regular.

Como es natural, pueden llenarse toda clase de moldes, teniendo siempre cuidado de untarlos de manteca.

Bombones extra al Real

Se ponen en un cazo 500 gramos de azúcar, dándole el punto de bola flojo y perfumándolo á la frambuesa. Mientras tanto se batien dos yemas, á las que se le incorpora luego el azúcar.

Se colorea de rosa y se trabaja hasta que tenga el punto de emperlar, y entonces se vierte



La Cartuja-Rosalía.

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

en los moldes de almidón que previamente se habrán preparado, ó sean cajones de almidón en polvo, en el que se abren los huecos correspondientes.

Cuando los bombones están fríos y duros, se retiran del almidón. Se cepillan con cuidado y luego se bañan en un fondant al Ron, de primera, que esté ligeramente coloreado de verde.

Estos bombones son de mucha conservación.

Arroz á la Emperatriz

Tómese un molde de los que se emplean para las gelatinas, y se decora el fondo y paredes con gelatina fuerte de varias frutas, como manzanas, albaricoques y membrillo, etc.

Por otra parte se tiene dispuesto el arroz, que se habrá hervido con leche, á la que se habrá agregado crema inglesa (véase ésta), mezclando nata montada y aromatizada de vainilla.

Se llena el molde con este arroz y se ponen en hielo durante una hora, como para el biscuit glacé, y al cabo de dicho tiempo puede servirse en fuente con una servilleta.

Bocaditos de dama

Viértanse en un perol 125 gramos de azúcar en polvo, seis yemas de huevo y un poco de vainilla. Se trabaja con la espátula, y cuando se tiene bien esponjado, se le añaden 125 gramos de harina blanca tamizada; una vez quede todo bien mezclado, se le incorporan seis claras montadas á punto de merengue.

Esta última mezcla debe de efectuarse con mucho cuidado.

Cuando se tiene la pasta bien fina, se coloca en la manga y se vacía sobre hojas de papel blanco, que previamente estará untado con manteca. Darles forma de almendrados, y poniéndose en seguida en el horno, que debe estar suave.

Al estar cocidos se unen de dos en dos, poniendo en medio un poco de confitura de grosella, albaricoque ó frambuesa, cuya confitura puede reemplazarse también por una crema cualquiera.

Después de que estén unidos de esta forma se ponen sobre una rejilla (de escurrir pasteles)


y se bañan con un fondant al chocolate un poco tibio, retirándose al estar secos.

Caramelos blancos de chocolate

Se colocan en un cazo 1.000 gramos de azúcar en grano, y 1.000 gramos de crema doble (ó sea nata); sométase á la acción de un fuego moderado, revolviendo constantemente con la espátula. Una vez fundido el azúcar se le agregan 125 gramos de glucosa líquida.

Por otra parte se hacen fundir separadamente 150 gramos de chocolate de primera calidad en un poco de agua hirviendo, y al estar fundido por completo se agrega al contenido del cazo.

Cuando todo ello llega al punto de color flojo, se vierte sobre el mármol, que previamente se habrá untado con aceite, y se trabaja á fin de obtener un caramelo de un centímetro de espesor; cuando éste se halla á punto, se imprime con un molde y se corta con un cuchillo como si fuera un serrucho.



CASA TOURNIÉ

Banquete de los salmantinos á Pérez Oliva

—


COMIDA

Entremeses variados
Sopa crema San Germán
Pastelitos de ave á la Périgord
Jamón de York á la Portuguesa
Solomillo á la Salmantina
Foie-gras á la Victor Hugo
Alcachofas á la Moderna
Aves del Mans asadas
Ensalada Rusa
Helado á lo Pérez Oliva
Tarta Charra
Postres variados
Chester Cake

VINOS

Chablis frappé en carafes.—Rioja fino de 1907.—Champagne.—Crément Impérial.—Café.—Licores.

Madrid 28-Marzo-1912.



Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Para la confección de los caramelos blandos se reemplaza la crema doble por la leche necesaria para disolver 1.200 gramos de azúcar, añadiendo 800 gramos de glucosa líquida cuando aquél está fundido. Al entrar en ebullición se agregan 850 gramos de manteca de vaca, y se termina procediendo como en los caramelos blandos finos.

Solomillo Mechado con Guisantes (Fantasía)

(Pieza de pastelería)

Con un trozo de genovesa de forma larga y semiredonda por la parte superior, se modela un poco dándole forma parecida á un solomillo.

Córtese luego á lo largo en tres pequeñas planchas iguales que se rellenarán con manteca de avellanas tostadas; vuélvanse á colocar en su primitiva forma; bañar toda la parte exterior con fondant de chocolate.

Con merengue italiano formar los picos pequeños, á fin de que se imite lo más que se pueda él, simulado del tocino de un solomillo mechado.

Con crocante se modelará una fuente larga, á la medida que en su fondo quepa la pieza del solomillo en la fuente. Decorar con glasa real los bordes de la fuente de crocante, (más adelante explicaremos las recetas del crocante y de la glasa real) en cordoncitos diminutos.

Para simular los guisantes en pastelería, es de la manera más sencilla. Se muelen 50 ó 100 gramos de almendras dulces con igual cantidad de pistachos verdes, unir igual cantidad de azúcar y dos ó tres gotas de carmín vegetal verde; luego de que esté bien molido se modelan los guisantes.

En el fondo de la fuente se coloca un poco de jalea de grosella reducida, pues es para la simulación de jugo, del plato de solomillo asado con guisantes; colocar los guisantes en cuatro pequeños montones, dos en cada costado del solomillo.

Resultando así de una idea completísima de postre que nos hemos propuesto en esta fantasía culinaria.

Bomba helada Joconde

La composición de este helado se compone de cuatro aromas, que son: helado de pera, melocotón, limón, piña de América. (Terminada esta receta pondremos las recetas de los helados cada una por separado). Proporcionarse un molde de bizcocho helado, de forma cuadrada, con fondo redondo acanalado. Póngase primero este molde entre hielo picado á fin de que se enfríe bien, y se camisa primero con el helado de pera, á continuación se pone en partes iguales con el helado de melocotón, luego una capa de helado de piña, y, por último, el helado de limón, todo combinado en que resulten en partes iguales de las cuatro clases de helado. En este punto se tapa con una hoja de papel de barba, luego su tapa correspondiente, manteca por los lados de la tapa á fin de que no entre agua salada en su interior, y entiérrase entre hielo picado y sal gorda durante próximamente una hora y media.

Al momento de servir, se desmoldea sobre un fondo de pasta seca azucarada de iguales dimensiones que el fondo del helado. Se garantiza instantáneamente con helado de limón y de piña, puesto cada uno á la manga con boquilla rizada.

Póngase dentro de cámara frigorífica, si es que no va á servirse en aquel momento.

Helado de melocotón ó frambuesa

Puré de melocotón ó de frambuesa cocido y azucarado que no pase de 18 grados, añadiéndole un poco de zumo de limón, y si es de frambuesa, coloréase un poco con carmín rosa. Póngase á helar como el mantecado.

Helado de peras

Se mondan peras y se ponen á cocer con agua, luego de que estén tiernas se escurren y se pasan por un tamiz de tela metálica. Transformadas ya en puré, se le añade jarabe natural hasta que resulten á los 18 grados de azúcar, y póngase á helar como las demás frutas.

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Helado de piña de América

Jugo de piña de América azucarado á los 18 grados; póngase á helar como es costumbre, y cuando quede cuajado se le incorpora nata montada; por cada litro de jugo, un cuarto de litro de claras montadas.

Helado de limón ó de naranja

Por un litro de agua se le exprimen tres ó cuatro limones bien jugosos, echándole azúcar á razón que resulte á los 18 grados. Se pasa el líquido por una servilleta dentro de la garrafa de helar, y hiélase en la forma acostumbrada.

Cuando quede cuajado, se le incorpora nata montada con alguna clara de huevo, montada á punto de merengue, calculándose en dos ó tres claras por litro de líquido, y un cuarto de litro de nata por litro también de líquido.

Para el helado de naranja se procede de igual forma que con el helado de limón, añadiéndole algunas gotas de carmín en caso que resulte demasiado descolorido.

Biscocho de almendras con Miel

Cantidades para ocho personas:
250 gramos de miel de la mejor.
250 gramos de harina de hojaldre.
150 gramos de azúcar en polvo.
150 gramos de almendras dulces.
50 gramos de agua.
40 gramos de corteza de naranja confitada.
Media copita de Kirchs.
10 gramos de canela en polvo.
5 gramos de levadura.
2 ó 3 clavos de especias en polvo.
Un poco de nuez moscada rallada.
Limón rallado.

EJECUCIÓN

Se corta á pedacitos la corteza de naranja y las almendras mondadas, con media corteza de limón confitado; todo cortado, el limón rallado y el jugo del mismo.

Hacer cocer la miel y póngase á una vasija, y unir en seguida toda la combinación del párrafo anterior; incorporar la mitad del azúcar,

y la canela en polvo, clavo de especias, también en polvo, la nuez moscada. Mézclase bien todo, moviéndose con una espátula de madera, á continuación se incluye la levadura desleída con un poquito de agua, la harina poco á poco, el Kirchs, etc., etc.

Déjese reposar durante uno ó dos días, resultando mucho mejor. Esto no impide para que también pueda emplearse en seguida.

Se estira esta pasta sobre el mármol, espolvoreado de harina, y formar una pieza cuadrada de unos dos centímetros de espesor. Póngase á una placa y hágase cocer en el horno fuerte.

A la salida del horno se corta la pasta, pero sin separar los trozos, ó mejor dicho, conservando esta pieza grande cortada, en su primitiva forma. Estos trozos deben de tener la siguiente medida: 4 centímetros de largo por 3 de ancho, sirviéndose de una regla á fin de que obtengan una medida exacta.

Se hace cocer el resto del azúcar con el agua, y hágase cocer á punto de gñasa; y por medio de un pincel se glacean por encima con este jarabe, pudiéndose glacear dos veces.

Luego de que esté bien frío, se separan los pedazos ya marcados anteriormente, y sirvanse.

Pan de almendras á la Vienesa

Proporciones para doce personas:

Primera preparación para el pan

370 gramos de manteca fina.
280 gramos de azúcar en polvo
140 gramos de almendras en polvo.
100 gramos de miga de pan.
2 copas de coñac.
8 huevos enteros.
100 gramos de harina.

Segunda preparación para el adorno

100 gramos de confitura de albaricoque.
100 gramos de chocolate.
100 gramos de azúcar en polvo.
24 almendras enteras peladas.

Cocina Universal La Cocina por Cas.

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

EJECUCIÓN

En una vasija se ponen 340 gramos de manteca y el azúcar. Trabájese junto con una espátula de madera, agregar las almendras en polvo, el pan en miga, coñac, la harina, seis yemas y dos huevos enteros. Trabájese todavía, y entonces se le incorporan seis claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se unta el interior de un molde grande con manteca espolvoréase de harina, se echa la pasta y se pone á cocer á horno flojo. Luego de que esté cocido, se desmoldea, y déjese enfriar por completo.

Luego se corta una tapa redonda del mismo pastel por la parte superior, rociándolo un poco á fin de que dentro de él se pueda encerrar la confitura de albaricoque, y se vuelve á tapar, quedando en su primitiva forma.

Hacer fundir el chocolate con un poquito de agua, hágase cocer hasta que esté en una deslización completa. Entonces se cubre todo el exterior del pastel con el chocolate.

Pónganse las 24 almendras enteras, que se habrán acaramelado de antemano, adornando todo el pastel.

Póngase en fuente con servilleta.

Pan de avellanas á la Vienesa

Se prepara de igual forma que en la receta anterior, así como también puede prepararse de nueces ó piñones, etc., etc.

Torta de coco á la Carolina

Se prepara una pasta del modo siguiente: Sobre el mármol se pone media libra de harina, media libra de azúcar, media libra de manteca de vaca. Mézclase todo y trabájese un poco.

Se estira con el rollo y se cubre un aro de pastelería, puesto antes sobre la placa untada de manteca. Una vez con esta pasta se ha formado la torta, llénese de confitura de coco, espolvoréase abundantemente de azúcar glas y se cuece á horno regular de fuerte. Cuando quede el coco de un color dorado y acaramelizado, se retira dejándose enfriar.

Confitura de coco

Se pone á cocer, por ejemplo, una copa de agua y otro tanto de azúcar; vainilla. Cuando este jarabe comienza á espesarse, se le incorporan como dos copas de coco rallado, déjese cocer durante unos veinte ó veinticinco minutos á fuego suave, hasta que obtenga el coco alguna transparencia, removiéndose muy á menudo; entonces se retira de la cocción y se le añaden dos ó tres yemas de huevo, y déjese enfriar.

Soufflé á la Emporium

Se cuece primero un bizcocho de Saboya un molde redondo y alto. Luego de que esté cocido y frío, se corta en rodajas de un centímetro de espesor; ya separadas unas de otras, se aromatizan rociándolas con Marrasquino.

Preparar por separado un soufflé de chocolate aromatizado de vainilla, y procedamos á montar el soufflé.

En una fuente de metal blanco un poco honda, se pone en el fondo un poco de soufflé de chocolate (estando esta fuente previamente untada de manteca de antemano); encima se coloca la primer rodaja de bizcocho, sobre ésta se coloca un poco de confitura de coco, tapar el coco con otra rodaja de bizcocho, y así sucesivamente, hasta que esté todo el bizcocho colocado y relleno de coco.

Cúbrase todo con abundante soufflé al chocolate (que explicaremos más adelante), espolvoréese de azúcar glas y póngase en el horno hasta que aumente el doble de su volumen, y sírvase en el acto.

Servir salsa de chocolate aparte.

El crocante ó guirlache

Cantidades: Azúcar en grano, 2 kilos; almendras, 2 kilos; manteca de cerdo, 65 gramos, y el zumo de 2 limones.

Se colocan en un cazo ó perol el azúcar, la manteca y el zumo de limón; póngase sobre fuego sin dejar de revolver con la espátula, á fin de que el azúcar quede bien disuelto; espúmase y límpiase bien.

Cuando el azúcar llega á su hervor, se le

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

mezcla la almendra, que debe de estar bien seca, lo cual también puede sustituirse con piñones ó avellanas. Revuélvase bien y se saca del fuego, vertiéndolo sobre un mármol untado antes con aceite.

Alargar el crocante con un rodillo, á fin de que puedan cortarse unas barras del tamaño de las de turrón, teniendo el cuidado de que el azúcar quede siempre bien compartido, volviendo el rodillo de arriba abajo varias veces.

Las barras cortadas no deben de tocarse más hasta que queden completamente frías, y así no toman mala forma.

El procedimiento que acabamos de reseñar de barras grandes puede adoptarse en cortar ó distribuirse en pedazos de detalles pequeños, etcétera, etc.

Los orocantes de almendras

Otro sistema

Como todos los sistemas son buenos en mi concepto, si es que se tiene la habilidad de hacerse bien, expondremos más de uno; así nuestros lectores podrán escoger el que más les acomode.

Cantidades: Azúcar, 250 gramos, 500 gramos de harina, 250 gramos de manteca, 3 huevos, un poco de sal y una copa de ron.

Con la harina, puesta sobre el mármol, se forma un círculo, y en medio se pone la sal, el ron y los huevos; mezclar estos ingredientes poco á poco y se le incorpora el azúcar, y á continuación la manteca de vaca. Formar la pasta con todos estos componentes; extiéndase la pasta, espolvoreándola al mismo tiempo con harina, hasta que quede de un espesor de medio dedo. Dorarlo al pincel con huevo batido y espolvorear la pasta con abundante almendra mondada y picada menudísimamente.

Colocar la pasta sobre una placa que esté de antemano untada de manteca y espolvoreada ligeramente con harina; en este punto, se cuece en el horno que no esté muy fuerte (antes de meterse en el horno se deja cortada la pasta en tiras largas, casi cortadas en la misma placa, sin tocar la pasta en su forma en que se ha colocado). Ya cocida la pasta, se napa (ó cubre) ésta con una glasa de azúcar glas y ron, y córtense en seguida á través para que resulten unas pastas de 6 centímetros de largo por 2 centímetros de ancho. Dejar secar la glasa un poco y queda terminada.

Con esta misma pasta pueden marcarse varias clases de pasteles.

El Nougat á la francesa

Se colocan 500 gramos de almendras mondadas y picadas sobre una hoja de papel de barba á la boca del horno.

A continuación, en un cazo de pastelería, se ponen 500 gramos de azúcar en polvo con un poco de glucosa; remuévase sobre fuego vivo hasta que el azúcar quede bien fundido.

Al comenzar á hervir, se retira el cazo del fuego, y mezclar en seguida la almendra picada, que esté bien caliente: póngase un poco sobre fuego, y en seguida se pone sobre un mármol, que se haya untado ligeramente de aceite.

En esta disposición el Nougat, puede dominarse en caliente, pudiéndosele dar toda clase de formas ó detalles que estén ya dispuestas sus formas de antemano; para este caso se tiene el Nougat á la boca del horno, como medida preventiva de que no se enfríe y pueda dársele la forma deseable.

I. DOMÉNECH.



GRAN RESTAURANT TOURNIÉ

Banquete en honor de D. José Pinelo.

COMIDA

Sopa á la Porteña
Costraditas á la Madrileña
Salmón á la Carioca
Solomillo á la Sevillana
Jamón á la Paulista
Alcachofas á la Valenciana
Aves del Mans asadas á la Granadina
Ensalada á la Catalana
Helado á la Cordobesa
Tarta á la Tangerina
Postres variados

VINOS


Rioja blanco. Rioja tinto.
Champagne. Crémant Impérial.
Café. Licores.

Madrid 22 Febrero 1912.





Cocina Vegetariana Moderna



LISTAS DE CUATRO COMIDAS COMPLETAS

<p style="text-align: center;">PRIMERA COMIDA</p> <p style="text-align: center;">—</p> <p style="text-align: center;">Pan con manteca. Sopa Conti con fideos. Guisantes con Bruselas. Zanahorias con salsa de yemas. Pastel de maíz. Ciruelas y pasas.</p>	<p style="text-align: center;">TERCERA COMIDA</p> <p style="text-align: center;">—</p> <p style="text-align: center;">Sopa de pan tostado Knorr. Alcachofas al vino blanco. Macarrones á la Capuchina. Bolas de yemas al Jerez. Torrijas con miel.</p>
<p style="text-align: center;">SEGUNDA COMIDA</p> <p style="text-align: center;">—</p> <p style="text-align: center;">Potaje de habas con costrones. Patatas fritas á la Pobre, con tomate. Remolacha y guisantes guisados. Pudding sueco. Fruta.</p>	<p style="text-align: center;">CUARTA COMIDA</p> <p style="text-align: center;">—</p> <p style="text-align: center;">Sopa Mónaco. Croquetas de espinacas y patatas. Coliflor á la Polonesa. Soplillos de zanahorias. Compota de peras.</p>

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

PRIMERA COMIDA

Pan con manteca fina.—Con pan de centeno negro del día anterior, se cortan unas rebanadas de un centímetro de espesor, por tres centímetros de ancho y por cuatro de largo; se napa con una capa de manteca de vaca fina, espolvoréase muy ligeramente de sal.

Sopa Conti con fideos.—Se ponen á cocer medio kilo de lentejas con agua abundante, una cebolla y hierbas aromáticas; cuando quedan bien cocidas, se le echa un poco de cebolla frita con aceite. Luego se pasa por tamiz y si resultara el puré muy espeso, se aclara con leche, añadiéndole un trozo de manteca de vaca.

Cocer aparte con agua hirviendo una pequeña cantidad de fideos finos durante unos cinco minutos, pasados los cuales se escurren y se refrescan, incorporando los fideos al puré; pruébese que esté muy bien de sal y sírvase.

Guisantes con brussels.—Se cuecen primero

iguales cantidades de guisantes y de coles de Bruselas, por separado, con agua y sal. Aparte se rehoga con manteca una ó dos cebolletas picadas menudísimamente, media cucharada de harina mojándose con un poco de leche, perejil picado y un poco de nuez moscada, unir los guisantes y brussels, la sal correspondiente, tápese y déjese cocer durante unos quince minutos.

Sírvase guarnecido de costrones de pan frito á bonito color con aceite fino ó manteca de vaca.

Zanahorias nuevas con salsa de yemas.—Zanahorias nuevas que se tornean á trozos regulares, y pónganse á cocer con agua y sal, calculando el agua y la sal para que una vez quede ésta reducida, estén las zanahorias cocidas; entonces se le añade una bolita de manteca de vacas; pónganse en una fuente ó legumbre y se rocía con salsa de yemas, que explicaremos á continuación de esta receta.

Salsa de yemas de huevo.—En una cacerola se rocía un poco de harina con manteca, mojándose con iguales cantidades de agua y leche,

media hoja de laurel, y déjese cocer durante cinco minutos. Se pasa por el colador chino á otra cacerola, y se le añaden yemas de huevos duros pasadas por tamiz y el zumo de un limón.

Pastel de maíz.—Póngase en una cacerola medio litro de leche con una corteza de limón, se le echa en forma de lluvia cuatro cucharadas de harina de maíz. Hágase cocer muy despacio durante veinte minutos, pasado dicho tiempo se le añaden cuatro huevos enteros y se cuaja esta pasta en un molde en el baño maría.

Luego de que esté ya cocido, se deja enfriar por completo, se cortará en pedazos regulares, se pasan por harina y se fríen estos trozos de pastel de maíz con manteca de vaca hasta que se doren por ambos lados; espolvóreanse de azúcar y se sirven en fuente con servilleta.

SEGUNDA COMIDA

Potaje de habas frescas con costrones.—Mondadas las habas frescas y tiernas, se ponen en una cacerola á rehogar con aceite, una cebolla picada, incorporando una lechuga cortada á pedacitos, sal. Al quedar bastante rehogado, se mojará con agua hirviendo en poca cantidad. Déjense cocer, y, finalmente, se traspasa el potaje en una cazuela de barro, echando unos huevos por encima, y háganse cuajar un poco en el horno.

Sírvase en la misma cazuela.

Patatas fritas á lo pobre, con tomate.—Se cortan patatas en lamas finas como papel, ó sea lo más delgaditas que puedan ser. Se ponen á freír en una sartén con poco aceite; hacer seguir la cocción á regular fuego, de manera que se vayan friendo las patatas, dorándose unas y cociéndose otras; sazónense de sal, espolvóreanse con un poco de perejil con una chispa de ajo. Freír un poco de tomate del tiempo picado al natural, sazonándose con sal y un poco de pimienta.

Al momento de servir, se colocan las patatas en la fuente, y el tomate se reparte por encima de las patatas.

Remolacha y guisantes guisados.—Se cuece primero una pequeña remolacha con agua y sal, puede también asársela. Póngase en una cacerola sobre fuego regular con aceite fino, á lo que se le pone á freír un ajo. Cuando éste quede dorado se retira, y se fríe entonces una cebolla picada menudísimamente. Antes de que

comience á dorarse, se le echan guisantes frescos y rehóguense. Rociarlos con un poco de vino blanco, perejil picado, sal, un poco de nuez moscada; luego espolvórease con un poco de harina y se moja con agua á una cantidad regular, teniendo en cuenta en poner más cantidad para la cocción de los guisantes. Se le incorpora en seguida la remolacha cortada á pedacitos, tapar la cacerola y déjese cocer hasta que queden tiernos; en este punto se le añaden una poca cantidad de patatas fritas doradas, que se cortan á pedacitos.

Terminada la cocción, se sirve con una guarnición de costrones de pan fritos.

Pudding sueco con salsa crema.—Se pone á cocer un litro de leche con la aroma que se quiera; se le incorporan 250 gramos de miga de pan blanco rallado con 50 gramos de harina de arroz Knorr. Hágase cocer, y se le añaden seis huevos enteros, 200 gramos de pasas de Málaga ó de corinto, convenientemente preparadas.

Luego se pone á cocer en un molde que esté previamente untado de manteca y miga de pan rallado. Póngase á cocer en el baño maría durante una media hora próximamente.

Póngase en una cacerola una copa de leche con una corteza de limón; aparte, en otra cacerolita, se ponen dos ó tres yemas con dos cucharadas de azúcar; menéese con una cuchara de madera, y se le incorpora la leche hirviendo, trabájese hasta que trabe un poco, y entonces se pasa por un colador fino.

Al momento de servir, se vuelca el pudding en una fuente y se salsea con la salsa crema que acabamos de hacer.

TERCERA COMIDA

Sopa de pan tostado Knorr.—En una cacerola con manteca de vaca se rehoga un blanco de puerro muy picado. Rehógase y se moja con agua y leche en iguales cantidades, pudiéndose calcular en un litro; cuando comience á hervir, se le echa en forma de lluvia tres buenas cucharadas de pan tostado Knorr, déjese cocer durante unos veinte minutos, procurando esté bien de sal. Sírvase desliendo una yema de huevo por cada dos personas con un poco de manteca de vaca.

Alcachofas estofadas al vino blanco.—Se escogen buenas alcachofas, se recortan y se frotan con zumo de limón, y pónganse en una ca-

cerola con aceite, con cebolla picada, un poco de zanahoria picada lo mismo, uno ó dos granos de pimienta, un clavo de especies, un poquito de tomate, perejil picado, vino blanco y la sal correspondiente. Tápase con una hoja de papel untado con aceite, su tapa correspondiente y háganse cocer muy despacito en el horno.

Sírvanse al natural, tal y como queda. A mitad de cocción se miran y se rocían con un poco de agua ó caldo.

Macarrones á la capuchina.—Se hacen cocer 250 gramos de macarrones delgados con agua y sal durante veinticinco minutos, y luego se escurren y se refrescan.

En una cacerola aparte se rehoga con aceite una cebolla picada, un pimiento morrón á pedacitos, igual cantidad de aceitunas negras picadas, perejil picado, sal, pimienta blanca en polvo y una parte de tomate en pasta. Se le incorporan los macarrones. Remuévanse á fuego vivo, dejándose bien de sal.

Póngase en una fuente de graten, cúbranse con miga de pan blanco rallado ó queso y un poco manteca de vaca ó aceite por encima, y gratínense en el horno á bonito color, y sírvanse.

Bolas de yemas al Jerez.—Se pesan igual cantidad de yemas que de azúcar, el azúcar se pone en una cacerola con media copa de Jerez, y hágase cocer á punto de bola. Unir este jarabe fuerte á las yemas, que estarán puestas en otra cacerola. Póngase sobre fuego, removiéndose con una espátula de madera hasta que espesen; entonces se deja enfriar y se modelan en forma redonda, pasándolas por azúcar granillo.

Torrijas con miel.—Se cortan rebanadas de pan de Viena de un centímetro de espesor. Póngase á remojar con leche durante treinta minutos; luego se le pasan por huevo batido y se fríen con manteca ó aceite refrito. Retírense á bonito color, úntanse con miel y se sirven en fuente con una servilleta.

CUARTA COMIDA

Sopa á la Mónaco.—Se cortan rebanadas finísimas de pan de Viena, que se tuestan á bonito color en el horno. Luego se pone este pan en

el fondo de la sopera; aparte se hace cocer leche con una pequeña parte de azúcar. Se deslíen cuatro yemas de huevo y un poco de manteca de vaca por cada litro de leche; bátase con las varillas y se vierte sobre el pan tostado.

Croquetas de espinacas y patatas.—Se cuecen medio kilo de patatas con agua y sal; luego de que estén cocidas, se pasan por un tamiz, después de haberlas escurrido de antemano. Ya pasado este puré, póngase en una cacerola sobre fuego con sal, pimienta, nuez moscada, un trozo de manteca de vaca; muévase con una espátula de madera, incorporar una regular cantidad de espinacas estofadas aparte con manteca, finas hierbas y algo de vino blanco; se pican menudísimamente antes de mezclarse el puré de patata; añadir una cucharada de harina y tres yemas de huevo, retírese y déjese enfriar.

Luego se forman las croquetas en forma redonda y plana; se pasa por pan, luego huevo batido, y, por último, por pan rallado. Se fríen de momento á bonito color dorado.

Sírvanse en fuente con servilleta, adornándose con limón y perejil frito, salsa de tomate aparte.

Coliflor á la Polonesa.—Cocida la coliflor con agua y sal, se escurre y se pone en una fuente, que puede ponerse en el horno; se cubre la coliflor con yema de huevo duro picada menudísimamente, mezclándole perejil picado. Aparte, en una sartén, se pone un abundante trozo de manteca de vaca; se hace freír un poco, echándole un hilito de vinagre; formando este juguito, se vierte por encima de la coliflor.

Se mete un poco en el horno, y sírvase.

Soplillos de zanahorias.—Se llama soplillos en términos culinarios, á lo que es generalmente conocido con el nombre de soufflé. Se rehogan con manteca de vaca ó aceite fino, un poco de cebolleta y 250 gramos de zanahorias tiernas cortadas en rodajas finas, espolvoréanse de sal y un polvo de azúcar; mojarlas con agua hasta cubrirlas.

Cuando estén cocidas, se escurren pasándose por un tamiz; luego se le mezclan cuatro ó cinco yemas de huevo; trabájese sobre el fogón con una espátula de madera; retírese, y se le

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

incluyen las cuatro ó cinco claras montadas á punto de merengue.

Colocar esta pasta en cacharritos de porcelana untados de manteca; espolvoréanse con azúcar, y se meten en el horno á fin de que aumente el doble de su volumen.

Pueden espolvorearse, si así se desea, con queso rallado ó miga de pan blanco.

Sírvanse en fuente con servilleta.

Compota de peras.—Se monda un kilo de peras y se corta cada una á lo largo en cuatro ó seis pedazos. Después de limpias se po-

nen á cocer en un almíbar no muy cargado de azúcar, echando una corteza de limón durante la cocción.

Sírvase en computera de cristal.

I. DOMENÉCH.

Tarjeta anagrama

LAURA Y JUAN ELIG

Combinando las letras de la tarjeta, podrá leerse el nombre de uno, y quizá el que más haya dejado ver los rasgos de su pluma en este periódico. (En el próximo número la solución.)

VARIEDADES⁽¹⁾

UN FESTÍN EN LA EDAD MEDIA

ESCRITO EN FRANCÉS POR MAC FRIEDLANDER

(CONCLUSIÓN)

El 9 de Febrero de este año hubo una lucha y un torneo. Fué Adolphe de Clèves, que con el nombre de Caballero del Cisne, sirvió de mantenedor en estos pasos de armas, pues había luchado y tenido toda clase de encuentros con todos los luchadores de sus contornos.

Después de este gran torneo se les obsequió con un banquete espléndido, que se celebró en una sala inmensa cubierta con bellísima tapicería, representando los trabajos de Hércules, y colocaron tres mesas maravillosamente decoradas.

Sobre la mesa del Duque había una iglesia con sus ventanales y vidrieras, su campanario, órgano con sus cantantes. Una gran fuente que representaba un angelito echando agua de rosas. Después había una nave con sus voluntarios marinos, con sus cuerdas, que ejecutaban maniobras marítimas.

En una pradera plantaron flores y arbolillos, combinándose con rocas en que había gran profusión de zafiros, rubíes y toda clase de piedras preciosas. En fin, en medio de la mesa había una fuente que representaba á San Andrés sobre la cruz.

Sobre la segunda mesa había un colosal pastel, que tenía dentro encerrados á veintiocho músicos, dando á escuchar un delicioso concierto. El castillo de Lusignan, con sus torres y fosos; sobre la torre más alta se destacaba la hada Mélusine con su cola de serpiente. Un molino colocado encima de una colina ó terramontero, y en las cumbres y picos había gentes de todos los estados; estos tiradores echa-

ban ballestas (arma antigua con la que se arrojaban dardos y saetas gruesas, y arma usada también en la milicia antigua, con la que arrojaban flechas y saetas).

En un viñedo en el centro del cual había colocado dos grandes toneles, el del bien y el del mal, llenos el uno de licor dulce y el otro de licor amargo. Un hombre ricamente ataviado daba á beber á la gente á escoger entre las dos clases de licores. Luego en esta misma mesa había simulado en un gran pastel las siguientes figuras, con sus panoramas; y era una de ellas un desierto, en que había un tigre luchando con una gran serpiente. Luego un salvaje montado en un camello. También una figura espléndida que era un hombre que movía unos zarzales con recoberos de pajarillos. Al lado de estas figuras había un emparrado lleno de rosas de varios colores formando una bóveda con árboles enanos, y en su interior había un caballero con su dama que acechaban á los pajarillos para ampararlos; luego otras figuras, que eran un oso en que iba montado un loco, subiendo á una montaña nevada, y, por último, un lago rodeado de pequeños pueblecillos con sus castillos, en medio del lago una barca navegando sobre las aguas.

La tercera mesa, dice el historiador Dabais, que era más pequeña, y que sólo tenía tres aspectos decorativos; el uno era un buhonero, el que lleva su tienda al hombro de feria en feria en los pueblecillos; el otro estaba todo el panorama de un bosque de la India, con animales feroces, un león atado á un árbol y á su lado un hombre con su perro.

(1) Véase el número anterior.

El buffet, resplandeciente de jarros de oro, de plata y de cristal, estando sobre montados encima de columnas; en esta ornamentación figuraba también una columna con una estatua de mujer esbelta encima, envuelta en muselinas blancas, encima de ésta algunas letras griegas; en otra columna figuraba un gran león vivo atado con una gran cadena de hierro y encima este lema con la siguiente inscripción que decía: «No toquen para nada á mi dama».

El Duque Philippe estaba en esta gran ceremonia vestido con una riqueza de las más fastuosas. Se aseguraba que sobre su persona llevaba por más de un millón de escudos de oro y piedras preciosas.

Cuando todos los convidados estuvieron sentados, empezó el servicio. Cada plato era llevado á la mesa sobre una especie de carricoche de color azul y oro que bajaba del cieloraso. A continuación se procedía á la bendición de la mesa antes de ponerse á comer. Los músicos de la iglesia que estaban dentro del colosal pastel, cantaban una canción de melodía dulce. Músicos con trompetas colocados de dos en dos sobre un magnífico caballo tocaban hermosas fanfarrias (tocata particular, alegre estrepitoso con instrumentos de viento metálicos, que nosotros nos tomamos la libertad de bautizar con este nombre, usado ya en nuestra lengua, aunque para otro objeto, fanfarria, sonata de caza con el cuerno en la carrera de los ciervos), que daban la vuelta por el alrededor de tan grandes mesas.

Se vió después á un jabalí enorme, que encima su cópula llevaba un monstruo mitad hombre y mitad GRIFFON, que además llevaba un hombre sobre sus espaldas. En este punto se descorrió una cortina de seda color verde, y en seguida se representó la historia de Jason y del Toisón de Oro en honor del Duque, unos toros que echaban llamas luminosas, domados por Jason, y estaban atados á un arado, el dragón que él mató y tenía sus dientes que se cambiaban en soldados, todo esto estaba maravillosamente representado y ejecutado; también figuraba un ciervo blanco que cantaba con su conductor; un dragón de fuego que atravesó la sala y una escena de caza figurando el robo de dos halcones (ave de rapaña) abatiendo á una garza para llevársela.

Todo esto, continúa el historiador, no eran más que representaciones mundiales destinadas á divertir á los convidados; hasta que llegó el mometo del principal intermedio, donde se iba á representar la escena preparada por Philippe durante los anteriores tres meses.

En seguida, un gigante que adornaba la

cabeza con un magnífico turbante y vestía con gran esplendidez, y avanzaba conduciendo un gran elefante que llevaba encima de sus lomos una torre con pirámides; dentro iba una dama con un velo blanco, á la manera de las religiosas, con un gran manto negro. Ella figuraba á la Santa Iglesia, y parecía muy desconsolada y llorosa; se levanta y se puso á leer delante del Duque unas octavas, poesía que dirigía al gigante que la conducía:

Géant, je veux ei m'arrêter,
car je vais noble compagnie
á la quelle il me fau parler,
géant je veux ei m'arrêter,
dire Leurs voeux et remontrér
chos se qui dait être anie,
géant, je veux ei m'arrêter
car je vais noble compagnie.

Después ella empezó una larga lamentación sobre todos los males que le hacían los infieles, y les imploraba el socorro del Duque, así como también de los nobles caballeros presentes y ausentes.

Entonces entró el Toisón de Oro con dos coballeros de la Orden dando la mano á dos damas.

El rey de armas llevaba un faisán vivo, adornado con un collar de oro con piedras preciosas; hizo una profunda reverencia al Duque y le dijo que, según la antigua costumbre en los grandes festines, era en ofrecer á los príncipes y á los señores algún noble pájaro ó ave para hacer un voto, y que venían con las damas y los caballeros para ofrecerles el homenaje del faisán á su valentía.

Luego Philippe respondió en estos términos:

«Yo ofrezco á Dios primeramente, después á la gloriosa Virgen Maria, á las damas y al faisán, y que prometo en cumplir lo que él ha escrito»; y remitió al Toisón de Oro un billete ordenando que se le podía dar lectura públicamente.

En este escrito el Duque tomaba el compromiso de ir á combatir los infieles, y en socorrer á los cristianos de Oriente por todos los medios que él pueda.

La dama que representaba la Santa Iglesia, dió las gracias al príncipe y empezó á dar la vuelta por las mesas, recibiendo ella los votos de cada caballero. El Duque de Cléves, el Conde d'Etampes, todos los príncipes y los grandes personajes votaron por ir todos á la cruzada.

Había un entusiasmo general; los convidados se animaban mutuamente, y algunos añadieron alguna cláusula particular á sus votos, además de lo que estaba ya visto en las historias de caballerías; uno prometió de no meterse nunca á la cama en los sábados sin haber cumplido antes