

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 DOMENECH



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 íd., seis meses	3,50	"
En el Extranjero, un año	9	"
Idem íd., seis meses	4,50	"
Número suelto, 50 céntimos.		
Idem atrasado, 75 céntimos.		

SUMARIO

CRÓNICA: Hoteles extraordinarios.—Filetes de aves, caza y carnes.—La Pastelería y los Helados: La fresas Sarah-Bernhardt. Galletas bretonas. Galletas bretonas con almendra. Galletas nivosas. Piña de América á la tonkinesa. Fresas Victoria Luisa. Crema manteca de almendras. Crema manteca de piña de América. Crema manteca de vainilla. Crema manteca de chocolate. Crema manteca Pralinada. Praliné de almendra. Praliné de avellanas. Crema manteca Moka. Crema pastelera fina. Crema para las tartaletas. Crema manteca Bretón. La crema para los flanes. Pasta para foncear tartaletas ú otros pasteles. El bizcocho Duquesito. Bizcocho Tres Hermanos. Bizcocho á la Mascota. Bizcocho almendrado. Peras heladas Delicia. Bizcocho Monte-Carlo. Bizcocho le Frougere. Savarin Romulus. Bizcocho Indiana. Bizcocho Mejicano. El Fondant. Carquiñolis ó Fliots de Crocante.—Cocina Vegetariana Moderna.—Los productos "Maggi". Aventuras de Claudio Gelee, llamado (Le Lorrain), con grabado.



HOTELES EXTRAORDINARIOS

Entre los hoteles raros y curiosos, merece citarse el de Santa Cruz de California. El dueño de este «establecimiento» ni se ha molestado en construir edificio, ni pago de alquiler. El hotel se compone de una serie de árboles gigantescos, huecos, el mayor de los cuales mide ocho metros de circunferencia. En éste está el «salón» de recibir, alumbrado con luz eléctrica y amueblado con mucho lujo. Las alcobas, comedores, etc., ocupan otros árboles que casi siempre están tomados durante el verano, porque acuden muchos turistas atraídos por la novedad.

Cerca de Perdun, en la costa Sur de Francia, hay un hotel submarino, al que acuden muchos huéspedes.

El edificio es de acero con cimientos de hormigón y está provisto de grandes ventanas, protegidas por cristales muy gruesos, desde los cuales se pueden admirar las bellezas de la vida submarina á treinta y seis metros de profundidad.

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

Una maquinaria perfecta envía aire del mar á las habitaciones y extrae el aire impuro. En ese hotel, lejos de los ruidos y de la agitación de la capital de Francia, compuso alguna de sus obras más interesantes el famoso novelista Richebourg.

Otro hotel extraordinario es el que hay en las alcantarillas de París, debajo de la iglesia de la Magdalena. Se construyó expresamente para comodidad de los obreros del alcantarillado, y diariamente se sirven más de cien comidas. Por doce francos semanales encuentran allí los trabajadores buena comida y buen alojamiento.

En las minas de carbón de Saint Pierre de Mons hay un hotel semejante. Está situado en una de las galerías á doscientos metros de profundidad, y todas sus habitaciones han sido abiertas en la masa de mineral.

La luz eléctrica arranca destellos fantásticos á las negras paredes, las cuales están sin empapelar, naturalmente. El hotel tiene un gran salón de baile, alcobas muy bien amuebladas y cuarto de baño.

Filetes de aves, caza y carnes.

Filetes de ave con trufas

Se sacan los filetes de seis pechugas de pollos, quitándoles bien el nervio y recortándolos para que queden con buena forma. Se colocan en un plato de saltear, con manteca de vacas, cubriéndolos con un papel untado de manteca. Se decorará un molde de bordura liso con trufas y lengua á la escarlata, y se rellenará con farsa de quenefas de ave, que se cocerá media hora antes al baño maría.

Los filetes se saltearán diez minutos antes de servirse, y cuando están salteados se les quita la manteca, regándolos con un poco de salsa suprema.

Vaciése el molde de bordura sobre la fuente y encima de ésta se colocarán en corona los filetes. En el medio se pondrá una guarnición de trufas, cortadas en rebanadas, glaseadas con vino de Madera.

Se salsean nada más que los filetes por encima, y el resto de la salsa suprema, añadiendo el fondo donde han cocido las trufas, se envía en una salsera aparte.

Filetes de gallina á la escarlata

Una vez sacados los filetes y recortados, se saltearán con un poco de manteca de vacas; al mismo tiempo se calentarán con un poco de substancia otros tantos filetes de lengua á la escarlata, como filetes de ave; cortados éstos en igual forma. Se colocarán formando corona en la fuente, encima de una bordura de arroz mezclada con trufas y lengua, cortadas á cuadritos, alternando un filete de ave con otro de lengua. En medio se colocará una guarnición de setas, unas quenefas de ave, trufas y crestas de pollo. Salséense con una salsa española bien reducida al Jerez, y en una salsera sirvase la sobrante.

Filetes de gallina panados á la Financière

Después de recortados los filetes se pasarán por manteca de vacas, pan rallado, y luego por huevo batido y otra vez por el pan. Dos minutos antes de servirse se esparrillan, untándolos con manteca de

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

vacas derretida. Una vez esparrillados, se colocarán en corona sobre una bordura de quenefas de ave, y se llenará el centro con una guarnición á la financière. Saléense con una salsa suprema, y la sobranse se sirve aparte en una salsera.

Filetes de ave con setas

Después de cortados y sazonados los filetes, se colocan en un plato de saltear con manteca de vacas. Prepárese una salsa española bien reducida con esencia de setas. Diez minutos antes de servirse se saltean los filetes. Se quita la manteca y se les pone la salsa antedicha. Luego se colocan en la fuente sobre una bordura de quenefas de ave decorada y en medio una guarnición de setas. El resto de la salsa se sirve aparte.

Filetes de ave á la Villeroy

Después de preparados se saltean como los anteriores, y se ponen á prensar entre

una servilleta con peso encima hasta que se enfrien.

Entonces se pasan por una salsa Villeroy. Una vez enfriados, se pasan con huevo batido y pan rallado. Diez minutos antes de servirse se frien en manteca caliente, y se escurren con un paño limpio para enjugar la manteca. Se colocan en corona encima de una servilleta y se sirven.

Preséntese aparte una salsa clara de tomate.

Filetes de perdiz con puré de caza

Se pondrán los filetes de perdiz, una vez sazonados, en un plato de saltear. Diez minutos antes de servirlos se saltearán y colocarán en la superficie de una bordura de arroz. En el centro se pondrá un puré de caza, hecho con el resto de las perdices, así como trufas y setas picadas. Se salsea con una salsa española hecha con esencia de caza.

ADOLFO SOLICHON.

La Pastelería y Los Helados.

Las fresas Sarah-Bernhardt

Extractamos de la revista *Carnet d'Epicure* la receta de fresas Sarah-Bernhardt, del célebre Mr. Escoffier.

Proporciones para un servicio de diez personas.—Se escogen dos libras y media de magníficas fresas maduras; una hora antes de servir las se limpian bien y se ponen dentro de una tñmbala de metal blanco ó de porcelana que sea más bien larga que alta, de manera que no se estropeen; espolvoréanse de azúcar glas y se rocían de cinco ó seis pequeñas copas de Curaçao al fin champan y pónganse entre hielo picado á fin de que se enfrien bien.

Es preciso preparar con anticipación tres cuartos de litro de helado fino de piña de América, que una vez quede helado en la ga-

rrafa, se pone en un molde cuadrado, conocido con el sobrenombre de condesa maría; tapar el molde y se entierra entre hielo, como todos los demás helados moldeados.

Poner aparte la cantidad necesaria de mousse de piña (espuma) helada, añadiendo cuatro ó cinco copas de Curaçao al fin champan, algunas cucharadas de fresas pasadas por tamiz, á fin de darle un tono de color puesta de sol; añadir al mismo tiempo crema chantilly muy fresca; todo esto helado, como se comprende.

Al momento de servir, se desmoldea el helado de piña en una fuente cuadrada; si es posible, colocar las fresas por el alrededor del helado, y éstas se cubren con la mousse (ó espuma helada) que hemos hecho en el cuarto párrafo.

Si se quiere dar mayor efecto á los ojos de

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

los convidados, la fuente podrá ser incrustada sobre un bloque de hielo natural, moldeándolo al efecto, y luego cubrir el conjunto con un ligero velo de azúcar hilado.

Galletas bretonas

Las tres recetas que á continuación expon-dremos son para hacerse en grandes cantidades en las pastelerías, siendo escritas por el notable pastelero francés Christian Schwarz.

Proporciones.—Harina, 10 kilos; fécula, un kilo; azúcar, cuatro kilos; yemas de huevo, 20; manteca de vaca, un kilo; leche, dos litros y medio próximamente; carbonato de amoníaco, 15 gramos; bicarbonato de sosa, 45 gramos; sal fina, 20 gramos; vainilla en polvo, 30 gramos.

Se amasa la pasta y se estira sobre el mármol, dejándose á medio centímetro de espesor; córtase en diámetros regulares, y colóquense en una placa de pastelería, rallarlas y luego se humedecen por encima con un líquido compuesto de leche y azúcar.

Se cuece á horno regular de fuerte.

Galletas bretonas con almendra

La misma pasta que las galletas Bretonas de la receta anterior; darles forma rectangular.

Se doran y se pasan por almendras picadas finísimamente; se cuecen á horno regular de fuerte.

Galletas nivosas

Proporciones: Harina, ocho kilos; harina maizena, dos kilos; azúcar, cinco kilos; manteca, un kilo 500 gramos; huevos, 30; bicarbonato de sosa 70 gramos; carbonato de amoníaco, 20 gramos; ácido tártrico, 20 gramos; vainilla, esencia de almendras amargas, 10 gramos.

Amasada la pasta se les da forma rectangular muy delgada, se mojan antes de meterlas al horno, con líquido de leche y azúcar. Se cuecen á horno fuerte.

Piña de América á la Tonkinesa

Luego de haber mondado una piña fresca, se procede á hacer un jarabe con las mondaduras y un poco de vainilla; cortar la piña en rodajas de medio centímetro de espesor.

Luego se cortan en diámetros de unos cinco centímetros; luego se rocía una regular cantidad de Curacao, cortar plátanos en rodajas, que se ponen en maceración con jarabe de piña.

Se prepara un arroz con leche bien hecho, de modo que resulte que pueda moldearse bien; en un molde de forma redonda y lisa desmoldéase en una fuente redonda.

El jarabe que hemos preparado en un principio, se enfriará mucho entre hielo.

En el centro mismo del zócalo de arroz se colocan las rodajas de plátanos en forma acaballada (es decir, unos puestos encima de otros), y por todo el alrededor se colocan los medallones de piña, también unos puestos encima de otros.

Se napa con el jarabe muy frío.

Fresas Victoria Luisa

Esta receta del célebre artista culinario monsieur Escoffier, se prepara del siguiente modo:

Se escogen 500 gramos de magníficas fresas, y pónganse en una timbala de metal blanco con 150 gramos de azúcar en polvo, dos copas de vino Oporto viejo é igual cantidad de curacao, con un poco de canela en polvo.

Téngase la timbala entre hielo picado á fin de que las fresas se enfrien mucho.

Al momento de servir, se cubren las fresas de helado espuma de vainilla.

Crema manteca de almendras

Proporciones: 250 gramos de azúcar cocida á punto de bola, 250 gramos de almendras en polvo finísimo, 9 yemas de huevo, 250 gramos de manteca fina de vaca.

EJECUCIÓN

Se empieza por trabajar la almendra en polvo con las yemas; luego, poco á poco, se le incorpora el azúcar hirviendo, que como ya hemos dicho, estará á punto de bola. Trábase con viveza sobre fuego, cuidando mucho el fondo de la cacerola ó perol, á fin de que no logre agarrarse. Cuando esta combinación, queda en la consistencia como una salsa holandesa, entonces se retira del fuego y se le incorpora la cantidad de manteca que ya hemos apuntado en un principio.

Cocina Universal La Cocina por Gas.

Se continúa batiendo hasta que comience á enfriarse, y queda en disposición de emplearse.

Crema manteca de piña de América

Se prepara una crema en el baño maría con tres decálitros de jarabe de piña y seis yemas, un poco de color amarillo Bretona. Hecha esta crema, retírese y déjese hasta que quede muy poco caliente. Entonces se le incorporan 250 gramos de manteca fina de vaca y 50 gramos de piña pasada por tamiz. Se trabaja con la espátula durante unos diez minutos y queda en disposición de emplearse.

NOTA IMPORTANTÍSIMA. Estas dos cremas de manteca que acabamos de apuntar, así como otras que pondremos á continuación, tienen preciosos empleos, como es rellenar y adornar un sin número de platos de pastelería, que con estas cremas resultan exquisitas.

Crema manteca de vainilla

Cantidades ó proporciones: tres decilitros de jarabe de vainilla á 30 grados, cinco ó seis yemas de huevo, 250 gramos de manteca fina.

Las yemas puestas en un perol ó cacerola, se le incorpora poco á poco el jarabe hirviendo. Se cuece sobre fuego suave (sin que nunca llegue á hervir); ya cocida esta crema, se retira dejándose enfriar. En este punto se le incorpora la manteca; trabájese con una espátula de madera hasta que quede liso.

En este punto se cambia de cacharro, á fin de poderse emplear cuando convenga, pues se guarda durante muchos días.

Crema manteca de chocolate

Sujetándose á las mismas cantidades y procedimientos de ejecución que en la crema manteca de vainilla, se le incorporan 150 gramos de chocolate fundido en el mismo momento en que se une el jarabe y las yemas, etc., etc.

Crema manteca Pralinada

A las mismas cantidades y procedimientos que hemos compuesto la crema de vainilla; una vez casi esté terminada, se le incorporan 200 gramos de Praliné en polvo finísimo.

Praliné de almendras

Se cuecen 250 gramos de azúcar á punto muy fuerte, casi acaramelizado; 250 gramos de almendras tostadas un poco al horno. Se incorporan en el azúcar hirviendo; mézclese nada más, y se vierte sobre el mármol que esté de antemano untado ligeramente de aceite.

Cuando esta composición quede bien fría, entonces se machaca en el mortero ó se pasa en máquina exprofeso, hasta que quede transformada en una pasta finísima.

Póngase en una vasija para poderse conservar para su empleo, pues esta combinación es para mezclarse á crema.

Praliné de avellanas

Se prepara de igual manera que en la receta de Praliné de almendras; únicamente se cuida mucho de tostarlas un poco y mondarlas bien.

Crema manteca Moka

Esta crema de manteca también hace un servicio inmenso en el arte de la pastelería; los pasteles Moka, á base precisamente de la manteca, y en otras combinaciones de pastelería.

Se preparan 250 gramos de jarabe á 30 grados, se vierte frío sobre ocho yemas de huevo, removiéndose con viveza, luego esencia de café, que también le da su color. Se cuece sin parar de batir con las varillas (sin hervir); cuando quede espesa esta crema, se pasa por un tamiz fino. Se continúa batiendo durante unos tres ó cuatro minutos.

Cuando casi quede fría se le incorporan 250 gramos de manteca fina de vaca, se bate bien con una espátula de madera hasta que quede bien fría y espesa.

Crema pastelera fina

Cantidades: 250 gramos de azúcar; 125 gramos de harina; seis huevos y cuatro yemas; vainilla. Toda esta combinación unida en una cacerola, se le incorpora un litro de leche hirviendo, se cuece á fuego hasta que ha espesado lo suficiente, y se vierte en una vasija. En este punto se le puede mezclar almendra molida para los pasteles de almendras, etc., etc.

Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Crema para las tartaletas

En una cacerola se ponen 250 gramos de azúcar y 250 de harina. Trabájese con una espátula, incorporando siete huevos y un litro de leche hirviendo; hágase cocer durante unos cinco ó seis minutos; al momento de haberse retirado del fuego se le añadirán cuatro huevos enteros y un poco de agua de Azahar.

Crema manteca Bretón

Sobre el mármol se ponen 125 gramos de manteca que se trabaja con 250 de glasa. Incorporar un poco de jarabe de vainilla. Se continúa trabajando y cuando queda bien lisa, está en disposición de emplearse para el bizcocho Bretón.

A esta manteca glasa se le pueden dar diferentes colores y aromas.

La Crema para los flanes

En el fondo de los moldes se pone azúcar caramelo; luego, en una cacerola, se bañen 500 gramos de azúcar con diez yemas y diez huevos enteros, vainilla, un litro y cuarto de leche hirviendo; ya incorporado todo, se procede á llenar los moldes. Luego se cuecen ó se cuajan en el baño maría (sin que nunca el agua llegue á cocer). Cuando quede cuajado se deja enfriar por completo, y quedan en disposición de servirse.

Pueden prepararse de café ó con chocolate.

Pasta para foncear tartaletas ú otros pasteles

Cantidades: dos kilos de harina pasada por tamiz, 40 gramos de sal fina, tres cuartos de litro de agua fresca, un kilo de manteca fina. Se amasan juntos todos los ingredientes de la pasta y luego se envuelve en un paño grande.

El conjunto de esta composición resulta tres kilos 750 gramos de pasta.

Con un kilo de esta pasta se pueden foncear 50 tartaletas.

El bizcocho Duquesito

Proporciones para dos pasteles de seis ú ocho personas cada uno; en un perol se ponen ocho huevos enteros con 250 gramos de azúcar, se monta con las varillas hasta que resulte muy

esponjado (se bate en un ángulo del fuego); y ya batido se le incorporan 250 gramos de harina tamizada, mezclándose con la espátula, luego esencia de flor de azahar y 120 gramos de manteca fundida.

Se reparte esta pasta en partes iguales en dos moldes lisos y redondos de genovesa, que previamente se habrán untado de manteca y espolvoreados de harina; puede forrarse el fondo con papel de barba untado de manteca; se cuecen á horno un tanto flojo durante unos diez minutos; ya cocidos, déjense enfriar.

Cada bizcocho se corta de plano en tres planchas por medio de un cuchillo que corte muy bien.

Se preparan cuatro cremas de manteca; primera. Crema, manteca, vainilla, color blanco; 2.^a Crema, manteca de café, color café; 3.^a Crema, manteca aromatizada de Kirchs, color rosa; 4.^a Crema de manteca al ron, color verde ligero.

Luego se rellena la primera plancha de bizcocho con dos clases de manteca, poniendo una capa de un centímetro de espesor, colocar encima de cada uno la segunda plancha de bizcocho, naparla con las otras dos clases de manteca, y colocar la tercera plancha de bizcocho encima. Napar todo el exterior de los bizcochos con las cremas de manteca. Por todo el lado de los bizcochos se cubre con almen-dra tostada ligeramente y cortada en filos pequeños.

Luego en la parte de encima de los bizcochos se traza una línea en cruz en la circunferencia de los bizcochos, con las cuatro clases de crema manteca, puesta á la manga con boquilla rizada; luego los cuatro triángulos que quedan marcados de cada bizcocho; se cubre cada uno con una crema manteca distinta, formando rosetas, con la manteca marcada con la boquilla rizada, y queda terminado.

Bizcochos Tres Hermanos

Como en el bizcocho á lo Duquesito, calcularemos más nuestras cantidades para dos moldes que resulten en cada uno de ellos un servicio de seis ó siete personas; en un mortero se machacan hasta trasformarse en pasta 100 gra-

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

mos de almendras, con una buena copa de ron ó coñac; luego se pone esta almendra en un perol con ocho huevos enteros y 250 gramos de azúcar en polvo; se bate con las varillas en un ángulo del fuego hasta que resulte bien esponjoso; entonces se le incorporan 200 gramos de harina, que antes se haya tamizado, 125 gramos de manteca fundida; mezclar bien la combinación con la espátula y se reparte la pasta en partes iguales, en dos moldes, ya conocidos con el nombre del pastel, que de antemano se habrán untado de manteca, y recubiertas las paredes de los moldes con almendras picadas finísimamente; se cuecen á horno flojo durante unos treinta y cinco minutos.

Este pastel se come frío con chantilly, así como también con algún helado en medio. Macedonia de frutas, confitura, etc.

Puede servirse glaseado exteriormente con albaricoque á punto y algún adorno de frutas; siendo estas preferidas de color verde, tales como citrón ó limoncillos confitados cortados á pedacitos, y luego guindas escarchadas, Angélica, etc.

Bizcocho á la Mascota

Se prepara una genovesa con 250 gramos de azúcar, 200 gramos de harina, ocho huevos y 150 gramos de manteca fundida. Se unen tal como queda explicado en su receta única, ó sea «Genovesa», estas cantidades, están calculadas para que resulten dos moldes de seis ó siete comensales cada uno. Se cuecen en moldes lisos y redondos, y á horno flojo durante unos treinta minutos.

Luego se prepara una crema de la forma que á continuación se expresa:

En un cazo de pastelería de cobre se cuecen 300 gramos de azúcar casi á punto de filete con vainilla; este azúcar se vierte poco á poco sobre ocho yemas, se mueve vivamente con el batidor hasta que resulte ligerísimo, un poco esponjado y bien blanquecino; antes de que quede esta preparación fría, estando tibia, se le incorporan 350 gramos de manteca fina y se bate como en un principio. Ya en este punto se le incorpora á esta crema manteca 100 gramos de almendras y avellanas tostadas macha-

cadadas en pasta finísima y una copa de Kirchs. Se corta cada molde genovesa en tres planchas cortadas de plano, y se rellenan con la crema manteca, volviéndose á colocar en su forma primitiva. Napar toda la parte exterior de cada pastel con abundante crema manteca, y luego se cubren de almendras tostadas y cortadas en filas pequeñísimas. Espolvoreáanse por último de azúcar glas y quedan terminados los pasteles Mascota.

Colóquense en una fuente con servilleta.

Bizcocho almendrado

Este bizcocho seco, almendrado, es exquisito, empleándose mucho para tomar el the. Pondremos las cantidades para seis moldes; éstos son de forma acanalada ó rizada, redondo, de embocadura muy ancha y el fondo doble de estrecho; se untan con manteca de vaca y se cubren con una capa ligera de almendra picada menudísimamente.

Luego en un perol se montan 650 gramos de azúcar y 14 yemas, (reservar las claras en un tazón). En un ángulo del fuego se bate el azúcar y las yemas hasta que quede bien esponjado. Entonces se le mezclan la mitad de las claras montadas á punto de merengne. Se mezcla poco á poco 150 gramos de almendra en polvo finísimo, 500 gramos de harina tamizada y 250 gramos de manteca fundida con 300 gramos de frutas escarchadas picadas á cuadritos. Rellenar los moldes una tercera parte de cada uno y se cuecen á horno flojo durante una hora próximamente.

Sírvanse espolvoreados de azúcar glas.

Peras heladas Delicia

Se mondan las peras y se frotan con limón, dejando adheridas las colas. Se cuecen durante unos diez ó quince minutos con un jarabe á 20 grados; luego déjese enfriar.

Luego, al momento de servir, se colocan sobre un lecho de helado de vainilla espeso; se napan las peras con una salsa Savayon (Zamaglione su verdadero nombre), y se espolvorean con Praline fino, y sírvase.

Dicha salsa Savayon se prepara como sigue: Póngase una cacerola pequeña en el baño maría con cinco ó seis yemas y una parte del ja-

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

rabe en que se han cocido las peras, pasar esta combinación por la muselina. Se vuelve al baño maría, y entonces se bate vigorosamente durante un minuto; retírese y continuar batiendo sobre hielo picado, incorporar el jugo de un limón, y cuando quede bien frío, se le añade una buena cantidad de nata montada y dos copas de kirchs.

Bizcocho Monte Carlo

Un molde de genovesa forrado de salpicón de piña con merengue italiano. Encima del bizcocho y modelado con el mismo merengue italiano, moldear una piña de América echada, glaseándose con fondant de color amarillo y decorado con Angélica; almendras tostadas y picadas finamente por los costados; puntitas de chocolate sobre cada punta simulada de la piña.

Bizcocho La Frougere

Una genovesa de forma ovalada, se forra de crema manteca de pistachos, se glacea con albaricoque al kirchs; luego con la crema manteca de pistachos se imita una hoja de Helecho (género de planta que crece espontáneamente en los montes) encima de todo el pastel.

Savarín Romulus

Pasta de Savarin, que se le mezcla una parte de pasta de almendra. Se cuece en un molde cuadrado; luego de que esté cocido y frío, se baña con jarabe de horchata. Glacéase con fondant aromatizado de ron, y adórnese con frutas escarchadas de diferentes colores.

Bizcocho Indiana

Una genovesa rellena de piña y albaricoque en mermelada. Luego exteriormente glaseada primero con albaricoque á punto, después con fondant de color amarillo, una rodaja de piña escarchada en el centro del bizcocho y tiras de Angélica por todo el alrededor.

Por los lados se cubre con almendras tostadas picadas finísimamente.

Bizcocho Mejicano

Una genovesa que en su interior se guarnece con crema Praliné; se glacea todo su exterior con albaricoque, con almendras tostadas

y picadas por todo su alrededor. Glacéase por encima con fondant de chocolate, pistachos verdes finísimamente por encima.

El Fondant

En un perol se pone una cantidad de azúcar pilón á trozos y un poco de glucosa.

Se moja con agua la justa para que haga la disolución del azúcar. Póngase el perol sobre fuego vivo. Cuando levante el hervor, retirar un poco el perol del fuego, á fin de que pueda éste espumarse bien y así resulte el azúcar limpiísima.

Para conocer bien cuando el Fondant queda en su punto de cocción, se toca un poco con el dedo (ó con la punta de un cuchillo) y se mete en seguida dentro de una copa de agua fría: retírese en seguida. El azúcar en este momento debe formar una pequeña bola.

Retírese del fuego y se vierte sobre el mármol, (puede batirse el fondant también dentro del mismo perol). Déjese enfriar un poco, y luego se empieza á trabajar con una espátula fuerte, el azúcar se transforma de color blanco como la nieve, y además se endurece. En este punto se retira del mármol y se coloca dentro de una vasija; póngase un paño un poco húmedo encima.

En las pastelerías se prepara en grandes cantidades.

Carquiñolis ó Fliots de Crocante

Este dulce sale un poco caro, pero es excelente.

Pónganse sobre la mesa 700 gramos de harina blanca, 700 gramos de azúcar lustre, 600 gramos de almendra escogidas, bien limpias; 18 yemas de huevo y un poco de esencia de limón, amasándose todo junto; después se aplana, se corta en tiras que se ponen sobre latas.

Al día siguiente se cortan las tiras en trozos como los carquiñolis corrientes, y se ponen sobre latas untadas con aceite de manera que quede bien planos. Se pintan con claras y yemas y se mete en el horno bastante flojo, sacándose cuando están bien resecos.

I. DOMÉNECH.

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



Cocina Vegetariana Moderna



Arroz bomba con salsa de frambuesas.—Con un litro de leche se ponen á cocer 200 gramos de arroz con un poco de vainilla; dejar cocer el arroz en un ángulo del fuego, incorporando 200 gramos de azúcar.

Cuando éste quede bien cocido, se vierte en una fuente honda; y sírvase frío, acompañado de la siguiente salsa, puesta en salsera.

En una cacerola pequeña se ponen 100 gramos de frambuesas y 100 gramos de azúcar, con medio vaso de agua. Hágase cocer durante diez minutos y se pasa por un tamiz; una vez pasado se vuelve poner á cocer, se espuma bien, y queda en disposición de servirse.

El caldo vegetariano.—Póngase tres litros de agua en una olla, con 400 gramos de zanahorias mondadas, 200 gramos de nabos, dos cebollas enteras regulares, un puerro; un poco de sal, perejil en rama, apio. Déjese cocer suavemente durante tres horas, luego se pasa el caldo por un colador fino ó servilleta, y queda en disposición de servirse.

Sopa puré vegetariano.—Fijándose en la receta anterior de caldo vegetariano, se pasan dichas legumbres por un tamiz fino, y una vez transformado en puré, se le añade caldo ó leche si resulta demasiado espeso, con un trocito de manteca de vaca, procurando de que quede bien de sal.

Es una sopa excelente.

Croquetas de plátanos (dulce).—Se mondan seis ú ocho plátanos y se corta cada uno en dos; se espolvorean con 160 gramos de azúcar en polvo y el jugo de dos naranjas; déjense en este estado durante una hora; póngase en un plato tres claras de huevo montadas, y en otro plato miga de pan blanco.

Retirar los plátanos de la marinada, y mójese una á una á la clara de huevo montada; á continuación se enrollan con la miga de pan. Se puede reemplazar bien la miga de pan por bizcocho en polvo.

En una sartén se calienta manteca y se van friendo á bonito color dorado por ambos lados. De otra parte se hace cocer el jugo de la maceración ó marinada de los plátanos, añadir un poquito de harina, disuélvase bien, mójase con agua, añadir una copa de Kirchs ó bastante limón. Dejar reposar esta salsa pasándola luego por tamiz, sirviéndose al mismo tiempo que las croquetas.

Buñuelos de crisantemos ú otras flores.—Estos se pueden preparar con flores de crisantemos, acacias, violetas, rosas, claveles, etc. Se suelta hoja por hoja y se seca con una servilleta, espolvoréanse ligeramente de azúcar y rociarlas al coñac. Pasados unos diez minutos se moja cada hoja de flor con la pasta de freir y se incorpora á la sartén con la manteca caliente; escurrirlos delicadamente, obteniendo un bonito color dorado y que estén bien crocantes; colóquense en fuente con servilleta, espolvoréanse ligeramente con azúcar glas.

Cómo se prepara la pasta de estos buñuelos.—En una vasija pequeña se ponen 250 gramos de azúcar tamizado, hacer un hueco en medio y poner cinco gramos de sal, tres cucharadas de manteca de vaca fundida, dos yemas de huevo, una pequeña cucharada de azúcar en polvo; disuélvase bien con una espátula de madera, dos copitas de agua á fin de obtener una pasta muy lisa y colante. Cuando vaya á emplearse la pasta se le incorporan dos claras montadas á punto de merengue.

Ensalada Printana.—Calcularemos esta ensalada para seis cubiertos, las cantidades y componentes son como á continuación se expresan:

Puntas de espárragos verdes, dos manojos regulares.

Plátanos, calcular la misma cantidad que de espárragos.

Cogollos blancos de lechuga, tres.

Flores de violeta frescas, unas 50.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Huevos duros, tres.

Aceite, limón, sal, pimienta, perifollo y estragón en cantidad abundante.

Primero se preparan las puntas de espárragos según el método usual.

Se mondan los plátanos y se cortan en pedazos medianos; colocar las puntas de espárragos y plátanos en una terrina, sazonándose con aceite, jugo de limón, sal y pimienta; mezclarlo pero sin romperse.

Con los cogollos de lechuga bien blancos, se corta cada uno en cuatro pedazos á lo largo, soltar las hojas más grandes para picarlas sueltas y unirlo á la ensalada; bien repartido cada cogollo de lechuga en cuatro, se colocan encima de una servilleta y se aplastan muy ligeramente. Sazonense con un poco de sal y se napa la superficie de cada trozo de cogollo con la ensalada que hemos preparado á lo primero. (Entiéndase que es con parte de esta ensalada.)

Para montar esta ensalada en la ensaladera, es necesario una de cristal que no sea demasiado honda. Se colocan los doce cogollos de lechuga guarnecidos con la ensalada, en medio se coloca la restante ó entre lechuga y lechuga; echar por encima de todos los sitios de la ensalada las hojas de violeta, adorno de puntas de espárragos y encima de los doce trozos de lechuga guarnecida, se coloca un cuarto de huevo duro echar en forma de lluvia el perifollo y estragón fresco picado menudísimamente.

Al momento de ir á servir, se rocía toda la ensalada con aceite fino, zumo de limón, sal y pimienta.

Es de advertir á nuestros lectores, que esta es una de las ensaladas más lujosas de los tiempos actuales; procurando siempre que todo sea bien fresco.

Puerros á la Flamanda.—Se cortan blancos de puerros; se hacen cocer con agua salada, luego de que estén bien tiernos se escurren y colocan en una tartara; por todo el alrededor se rodea de medios huevos duros ó cortados en cuatro pedazos. Sírvese con manteca de vaca fundida y sazonada de zumo de limón.

Cada convidado toma la parte de legumbre á su plato con los medios huevos duros: se ma-

chaca con el tenedor en el mismo plato y se rocía con manteca fundida caliente.

NOTA IMPORTANTE.— Los espárragos á la Flamanda se presentan de igual forma como la que acabamos de describir en este relato de puerros.

Buñuelos de sémola al Parmesan.—En un cuartillo de leche hirviendo se cuecen 50 gramos de sémola, sal y nuez moscada: luego de que esté cocida se extiende dejándose enfriar en una placa untada de manteca.

Cuando quede frío se cortan diámetros de cinco centímetros de circunferencia.

Se prepara un plato con queso de Parma rallado, otro plato con huevo batido, y un tercero con miga de pan blanco rallado.

Al momento de hacer los buñuelos, se pone la sartén sobre fuego con manteca de cerdo; luego las diámetros de sémola se pasan primero por queso rallado, á continuación por el huevo batido y por último por el pan. Se echan á la sartén, y cuando resulten dorados á bonito color, se retiran y se sirven en fuente con servilleta.

Mermeladas de naranjas. Para 24 naranjas se toman también cuatro limones y cinco libras de azúcar en polvo blanco; se mondan las naranjas con mucho cuidado, echar las mondaduras en una cacerola; cúbranse enteramente de agua abundante y colocar la cacerola ó perol sobre fuego vivo. Esta combinación debe cocer así durante cuatro horas, á medida que el agua se evapora se añade agua hirviendo; cuando las mondaduras han pasado todo este tiempo en el agua hirviendo quedarán bien remojadas.

En este punto es el momento de retirarlas del agua, rasparlas un poco con la punta del cuchillo, restar ahora las películas exteriores de la piel y se cortan en pedacitos finos. Dividir las naranjas cortadas cada una en cuatro y separar todas las pepitas.

Recoger con cuidado el jugo que hayan soltado, póngase al fuego en una gran cacerola de cobre el jugo de las naranjas y el azúcar.

Hacer fundir bien todo este líquido hasta que rompan á cocer. Al empezar á cocer se espuma por completo, en este momento se le incorporan las cortezas de naranja y la naranja

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

interior á pedacitos, (las cortezas también cortadas en juliana fina); exprimir el jugo de los cinco limones; déjese cocer espumándose de vez en cuando durante unos cinco cuartos de hora. Por medio de una espátula de madera se remueve el fondo de la cacerola á fin de que no se agarre la mermelada.

Cuando todo ha quedado á buena consistencia y el jugo quede bien espeso, se vierte la confitura en tarros, y póngase en sitio fresco procurando que no entre polvo.

Pasados dos días, entonces se pueden formar los tarros tapándolos con papel impermeable remojado antes con un poco de aguardiente. Papel que sea sólidamente mantenido por un cordel estando bien atado.

Esta mermelada es exquisita.

Sopa de Tapioca con trigo verde.—*Proporciones para cuatro personas.*—En una cacerola se hace cocer un litro de caldo de puchero ó caldo Knorr (cuatro cubitos), y se le echan cuatro buenas cucharadas de tapioca con trigo verde; cocción durante veinte minutos. Al ir á servirse se le añaden dos yemas de huevo y un poco de manteca fina.

Sopa de lentejas con perlas Nizam.—*Proporciones para cuatro personas.*—En una cacerola con un litro y cuarto de caldo se deslíen cuatro cucharadas de harina de lentejas Knorr. Pasados veinte minutos de cocción, se pasa por un colador fino y se le incorporan cuatro cucharadas de perlas de Nizam cocidas por separado en caldo, más un poquito de manteca de vaca.

Cabellos de Angel Knorr á la Bibesco.—*Proporciones para cuatro personas.*—Este nombre se refiere á los exquisitos fideos finos con huevos.

Se cuecen 250 gramos de fideos en abundante caldo durante cinco minutos. Luego se escurren y se saltean con manteca fina, una juliana finísima de lengua á la escarlata, ó en su lugar huevo dura picada, queso de Parma rallado y un poco de Knorr-Sos; es un plato exquisito.

Sopa de pastas de Italia con tomate.—*Proporciones para cuatro personas.*—En un litro y cuarto de caldo cociendo se echan en for-

ma de lluvia cuatro buenas cucharadas de pasta menuda de una clase cualquiera, tales como «Estrellitas», «Coronas», «Conchas», etc.

Pasados diez minutos de cocción, se le incorporan dos cucharadas de confitura de tomate, y al servirse una cucharada de Knorr-Sos.

Sopa crema Jubileo.—*Proporciones para cuatro personas.*—En un litro y cuarto de caldo Knorr se deslíen cuatro cucharadas de harina de guisantes ó trigo verde Knorr.

Pasados unos veinte minutos de cocción y que resulte algo claro, se pasa por un colador fino, y vuelto al fuego de nuevo, se cuecen dos cucharadas de tapioca Juliana.

Sopa crema á la Favorita.—*Proporciones para cuatro personas.*—Se prepara un litro y cuarto de sopa puré á la Reina (es una mezcla de cantidades iguales de harina de trigo verde y harina de arroz Knorr); una vez quede bien cocida, se pasa por un colador fino, mezclando una regular cantidad de Perlas de Nizam cocidas en caldo aparte.

Bizcocho de crema de maíz Knorr á la Leye-ta.—Este es un magnífico postre para niños y ancianos.

En una cacerola se mezclan 250 gramos de crema de maíz, 250 gramos de azúcar, 100 grmos de almendra molida, esencia de naranja, tres yemas, 12 gramos de levadura en polvo.

Muévase toda esta combinación y se le añaden tres claras montadas á punto de merengue.

Se cuece en un molde lo mismo que el bizcocho. Póngasele azúcar glas por encima, al servirse.

Bolitas de sémola de trigo verde Knorr.—*Proporciones para cuatro personas.*—En medio litro de leche hirviendo se le echan en forma de lluvia cuatro cucharadas de sémola de trigo verde Knorr, sal, nuez moscada, dos cucharadas de queso de Parma rallado, y pasados unos cuarenta minutos de ebullición lenta, déjese enfriar.

Después se forman bolitas, se pasan por huevo batido y se frien.

Sírvanse con salsa de tomate.

Charlota de bizcocho á la Avena de Knorr.—*Proporciones para cuatro personas.*—En un

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

molde llamado «Charlota» se forran sus paredes y fondos con bizcochos á la avena de Knorr.

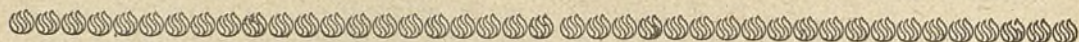
Llenar el molde con la siguiente combinación:

En un cuartillo de leche se cuece una cucharada de cacao á la avena; luego cinco ho-

jas de gelatina, un poco de manteca fina, 200 gramos de azúcar y cuatro yemas; bátase y enfríese; mezclar cuatro claras de huevo montadas y llenar el molde.

Cuando quede frío se sirve espolvoreado de azúcar.

I. DOMÉNECH.



Los productos "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.

Hace unos treinta años, el propietario de molinos D. Julio Maggi, empezó, incitado por la Sociedad General Suiza de Utilidad Pública, la fabricación de sopas en conserva que debían reunir las condiciones, no solamente de un buen gusto y de un gran poder nutritivo, sino también de precios baratos. Después de muchas experiencias, consiguió resolver este difícil problema.

Fruto de estos estudios 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 otros productos, como el «Jugo Maggi», el «Caldo Granulado Maggi» y el «Caldo Maggi en Cubitos».

En qué proporción satisfacen estos productos las necesidades actuales, lo prueba la importancia que hoy día tienen las casas Maggi. El molino de antaño en Kemptal (Suiza), desaparece hoy en un conjunto de edificios, fábrica colosal que semeja una pequeña ciudad, con estación de ferrocarril, oficinas de correos, telégrafo y teléfono, sita en medio de su hacienda, que es la mayor de Suiza en cuanto á extensión.

Han 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 para Italia. Se han creado sucursales en San Peterburgo, Helsingfors, Estokolmo, Copenhague, Cristianía; Agencias generales existen en Barcelona, Amsterdam, Londres, Goeteborg, Nueva York, Toronto, Buenos Aires, etc. El personal empleado en las fábricas Maggi se cifra en algunos millares, y para dar idea del capital invertido en ellas, citaremos el de la sola casa de Kemptal: 15.000.000 de francos (completamente desembolsados).

El esmero y la pulcritud más ejemplares presiden á la fabricación de los Productos Maggi; además, los productos Maggi son periódicamente controlados por Laboratorios del Estado en Zurich (Suiza), Constanza (Alemania), etc. En España, los Productos Maggi han sido aprobados como de buenas condiciones por los Laboratorios Municipales de Madrid, Barcelona y otras capitales, confirmando así oficialmente la fama que les ha valido en el extranjero gran número de altas distinciones, entre las cuales figuran 17 medallas de varios Estados; 10 Grandes Premios, 86 medallas de oro, etc.

Muchas eminencias de la clase médica española y altas personalidades eclesiásticas, civiles y militares, se han expresado muy favorablemente sobre los Productos Maggi.

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

Aventuras de Claudio Gelee, llamado (Le Lorrain)

Pastelero y pintor, inventor de la pasta de hojaldre.

Ajustándonos á textos auténticos de Mr. Víctor Porro, que hizo un trabajo minucioso para reunir todos cuantos documentos le eran precisos concernientes á la vida de Claudio Gelee, que empezó por reunir una colección de libros que hablaban de este célebre pintor y pastelero. En los archivos de Turín, Vicence, Nápoles, Venecia, Roma, Toul, Nancy y París obtuvo todos estos libros, sin contar los estudios en los archivos de todas estas ciudades.

Como pintor, dice una de sus biografías, Claudio Gelee, llamado «Le Lorrain», pintor, nacido en 1600, en Chateau-de-Chamagne, cerca de Toul, en Lorena, muerto en Roma en 1682, empezó distinguiéndose mucho pintando paisajes y marinas. Fué á acabarse de perfeccionar en Italia, y embelleció de obras suyas la iglesia de las Carmelitas de Nancy.

Luego se volvió á Roma, donde pasó el resto de su vida.

En esta capital dirigió durante veinte años una escuela de pintura, de donde salieron pintores muy renombrados.

Se admiraba, sobre todo, en sus obras la riqueza de su estilo y la gran belleza en todos sus coloridos.

Los principales cuadros de Claudio Gelee son los titulados «El Sacramento de David», «El desembarco de Cleopatra», «Vista de un

puerto de mar á la puesta del sol», «Madra Dolorata», «Una fiesta de pueblo» y, por último, una «Suite» de 28 paisajes, que siempre fueron muy solicitados. Fué un excelente pas-

telero y un hábil grabador; le debemos el descubrimiento de la más bella creación de la pastelería, como es la pasta de hojaldre.

En sus primeros años manifestó su gusto por la pintura; pero no pudo satisfacer en aquella época sus deseos por su extremada pobreza. A la edad de quince años fué colocado de aprendiz de pastelero en su pueblo natal, contra su gusto, pues no quiso contrariar á su familia.

El se esforzaba en dar toda clase de cumplimientos á su maestro para satisfacerle, hasta que, pasados al-

gunos meses, entró de lleno á simpatizarle su profesión, que le fué impuesta en contra de su voluntad.

En los momentos de reposo se pasaba el tiempo haciendo dibujos al lápiz y dibujando paisajes, en dibujar piezas de pastelería, que él pensaba hacer para su maestro; éste, en vista de su predilecta afición á la pintura, le dijo un día: «Tú serás, ciertamente, más un buen pintor que un buen pastelero. Mientras tanto, ya que posees esta gracia, no pierdas la afición, pues siempre te resultará favorable en todo; insiste ahora con el arte que has emprendido, que, quién sabe, dado tu amor al trabajo, tu



CLAUDIO GELEE

Cocina Intima La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

carácter y espíritu, puede producir con este don especial para la pintura una transformación favorable al arte de la pastelería, y te podrás imponer y producir mejor que los demás colegas, creando é inventando.»

Nuestra profesión es, sí, algo pobre, pues algunos talentos son necesarios. Claudio, escúchame—le decía su maestro;—alguna cosa á mí me dice que tú llegarás á ser un hombre superior y que enriquecerás nuestra profesión.

—Sea—le contestó Claudio su aprendiz;—para complacer á mi familia y á mis parientes, estoy á vuestro servicio y estoy dispuesto á complacerlos, y más todavía á escuchar sus consejos. Quiero hacer abnegación de mi vocación á la pintura, por la cual mi gusto está muy por encima de mi voluntad. Desde hoy, le dijo, ya no me serviré de mi lápiz, sólo que á la pastelería, dedicándome por entero.

Un día, al final de su aprendizaje, Claudio amasaba pan para la casa, retiró de la amasadura muy cerca de 200 gramos é hizo en seguida una bola; á continuación la estiró y puso en medio un pedazo de manteca. «Yo quiero, dijo á su maestro, hacer un pequeño pan con manteca para mi padre que está enfermo». Este le dejaba hacer, felicitándole porque cuidaba tan bien á su padre. Claudio no quería escuchar á su patrón, que le aconsejaba amalgamar la manteca y la pasta con las manos, ó aplastándola con los puños podría resultar una gran pérdida de manteca durante la cocción en el horno. No le respondió Claudio á su maestro en contestación á los consejos que le daba. La manteca se encuentra aprisionada dentro de la pasta y no puede salir sin abertura. Estoy seguro que de este modo hecho, mi pequeño pan conservará su manteca, que se fundirá con la harina y resultará la pasta buena, pues ella estará toda impregnada y unidos los dos elementos. «Es un ensayo que quiero hacer».

El hizo dobleces á la pasta estirándola unas diez veces sobre ella misma. Luego hizo con toda la pasta una bola y la envolvió en un paño, después la aplastó un poco y la puso en el horno con los otros panes. Grande fué su asombro al ver que la pasta, que había dejado llana, ha-

bíase hecho una bola con la acción del horno, que no pudo sacar de éste sino corriéndola.

Su padre encontró este pan excelente y muy delicado, suplicándole que le volviera á hacer otro en la primera ocasión, que tuvo lugar diez días más tarde.

Su maestro se encontraba ausente, y debido á esta suerte, podía obrar á su capricho y hacer lo que él tenía meditado. El operó como la primera vez, pero aplastando antes su pasta á fin de verla menos bambeada una vez estuviera cocida.

Después le sugirió la idea de hacer un poco de pasta de pan sin levadura y operar como la primera vez, por ver el resultado que obtenía, resultado que fué el mismo pero menos bambeada la pasta porque no tenía levadura; aunque ésta seguía siendo más exquisita.

Debido á su juventud y á su inexperiencia, no comprendía que la causa de subirse la pasta con la manteca era efecto de los dobleces que daba á la pasta. El se prometió seguir estudiando el trabajo de la pasta con manteca, sus plegados ó dobleces; pues llegó á ver en seguida que el plegado alternativo era precisamente la causa de la subida enorme que tenía la pasta en el horno. No dijo nada á su maestro, éste se puso enfermo y murió. Durante el período de su enfermedad, Claudio hizo varios ensayos más, sin poder llegar al perfeccionamiento que perseguía.

Salió de la casa y nos lo encontramos en Nancy en 1620, sin empleo en su profesión, hasta el punto de verse obligado á servir de criado doméstico en casa de un pintor; en esta casa estuvo dos años, luego se marchó á Lyon. No le seguiremos en sus peregrinaciones por Francia, pues no hay nada interesante para nosotros, no siendo que en todas partes se distinguió por su precocidad profesional.

Nos lo encontramos después en París, en 1635, en casa de Francisco Rotabant, pastelero obscuro, que en los dos años que estuvo Claudio Gelee como pastelero, hizo que el negocio prosperase y resultara entonces una de las pastelerías de renombre.

Tenía en esta pastelería Claudio un ayudante que se llamaba Mosca Luigi, el cual tenía un

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

hermano en Florencia de la misma profesión. Fué en esta casa donde Claudio resolvió el problema de la pasta de hojaldre, lo notificó á su amo y éste tomó la cosa á broma. El ayudante de Claudio, Mosca Luigi, le escribió á su hermano de Florencia sobre esta pasta, que se presentó en París á los pocos días; seducido Claudio por las bellas promesas de Mosca, se fueron los tres á Italia. Al cabo de un año, Mosca Angelo, hermano mayor de Luigi, se vió obligado á abrir tres establecimientos para responder al servicio de tan numerosa clientela; éste marchó á grandes pasos á una fortuna colosal.

El dueño de la pastelería de París, Mr. Rotabant, donde el negocio no respondía á sus aspiraciones desde la marcha de Claudio Gelee de su casa, supo el gran triunfo de éste en Italia, y debido á los disgustos de no haber querido hacer caso del descubrimiento de Claudio Gelee, terminó suicidándose.

Mosca Angelo pasaba en Florencia y casi en todo por ser el inventor de la pasta de hojaldre (Pasta Sfogliata), bien que su obrero Claudio, preparaba él únicamente la pasta en una cueva bien libre de las miradas del público, el patrón apelaba á todos los procedimientos para ocultar el nombre del verdadero inventor; su amo estaba celoso de este invénto, y decidió de ver los medios ó el procedimiento, por no importa qué medio, quería pasar por ser el inventor de esta pasta. So pretexto de reformas que quería hacer en la cueva, le dió tres días de tiempo á Claudio, para que pasease. Cuando él volvió ya sospechó algunas desconfianzas y se dió cuenta de las reparaciones hechas, las juzgo inútiles, no encontrando nada anormal. Quince días después, su patrón le ofreció amigablemente un viaje á Nápoles, que él aceptó muy contento; al llegar á la entrada de la población, fueron cogidos por cuatro individuos armados, que hicieron bajar de la berlina á Claudio Gelee, mientras que Mosca quedaba libre. Claudio fué conducido á un subterráneo al servicio de sus cuatro verdugos, que estuvo tres meses, no teniendo más alimentación que algún trozo de pan y agua, por lecho tenía el suelo del mismo subterráneo.

Así la muerte llegaría rápidamente, y sus guardianes contaban estar libres á los pocos días, y así recibir la suma convenida con Angelo Mosca. El pobre Claudio pedía á sus verdugos cuál era la causa de su secuestro tan infame, jamás obtuvo respuesta.

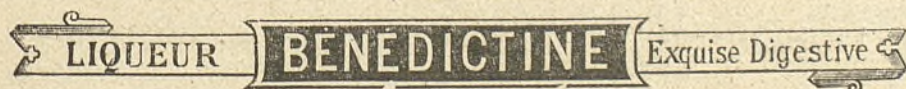
Fuese por la falta de aire ó de alimentación, él no se levantaba. Debido á esto, que sus guardianes eran mucho menos activos en vigilarlo, el pobre muchacho se veía morir; fuese por el instinto de conservación ó una esperanza de vida, viendo la ausencia de sus verdugos en la cueva, la registró todo el subterráneo poco profundo, descubrió un poco de luz natural, la tierra estaba húmeda, y por medio de una piedra angular y sus manos, hizo un boquete, y pudo escapar de aquel infierno.

Le costaba respirar el aire puro, el sol le daba vida. Llegó á Nápoles con un vértigo, sus piernas flaqueaban, y no pudo continuar, cayéndose delante de la entrada de una casa pequeña. Allí fué levantado, y cuando recobró el conocimiento, se encontró sobre buena cama, con un médico al lado, haciéndole compañía. El contó su desgracia. A pesar de los cuidados de que fué objeto, la fiebre se declaró, estuvo veinte días entre la vida y la muerte. En fin, la juventud y los cuidados, dominaron la enfermedad y entró en la convalecencia.

El propietario de aquella casa, hombre de corazón y lleno de humanidad, era alemán y ejercía la pintura, habiendo adquirido una gran celebridad en todo el reinado de Nápoles. Claudio Gelee, agradecido de tanta bondad, y no sabiendo cómo demostrarle su inmensa gratitud, ofreció de servir á su bienhechor por la alimentación, casa y vestir.

Yo veo bien sus hermosas cualidades propias de franceses, le contestó el dueño pintor. Esto que he hecho por vos es una cuestión de humanidad, otra vez haría otro tanto. Le doy las gracias por su gratitud, que yo no quiero abusar; ya he notado que vos debéis ser del arte, y yo os tomo á mi servicio como pintor.

Estuvo Claudio durante cinco años. En todo este tiempo el alemán se aplicó en corregirle sus defectos, queriendo que resultase un gran



discípulo suyo. Murió el pintor alemán; al poco tiempo Claudio Gelee quedó libre, tenía algún dinero y quiso volver á Florencia, no para continuar su antigua profesión de pastelero; solamente para poder saborear una terrible venganza, los dos hermanos Mosca, ladrones y asesinos.

Cuando llegó á dicha población, la familia Mosca no existía desde hacía dos meses. Les sorprendió un gran incendio que empezó por el laboratorio, y luego los dos pisos en poco tiempo se carbonizaban, encontrándose entre los escombros á los Mosca, también carbonizados. El incendio sólo respetó el letrero de la puerta del establecimiento que Claudio Gelee pudo leer todavía: *Fábrica de pasta de hojaldre, Mosca Angelo, inventor.*

El fuego vengó á Claudio Gelee de sus verdugos y plagiarios. Triste fin, pero bien digno de una familia que no había retrocedido delante de un crimen tan monstruoso, á fin de quedar dueños absolutos de una invención que no era suya, y no hacer conocer al verdadero autor.

Y he aquí el por qué se ha ignorado durante siglos el verdadero autor del hojaldre, pues en Italia se creía que era un tal Florentín.

Claudio Gelee lo olvidó todo á fin de poder satisfacer la violenta pasión que sentía por la pintura, y se fué á Roma, produciendo hasta la edad de ochenta y dos años; todos los artistas le conocían por el sobrenombre de el Rafael del Paisaje.

Hizo muchísimas pinturas religiosas, que brillan todavía por la forma hermosísima de sus asuntos. La obra de este género más famosa es su «Madra Dolorata», caracterizada de una unción de extremo dolor. No se pueden encontrar emociones más verdaderas de angustias más terribles, dentro de la más dulce pureza. Qué simplicidad de medios para cuando quería perseguir un gran efecto, la suavidad de un bajo relieve antiguo vivificado por el fuego interior de la fe.

El gran Carême continuó la obra de Claudio Gelee, creando con el hojaldre el Vol-au-vent, el pastelero «Feuillet», el pastel «Mil hojas». Si fuésemos á apuntar todas las creaciones que

tienen su origen en la pasta de hojaldre, sería cosa de no acabar; pasteles tales como los «Condés», «Jesuitas», «Dartois», «Palmas», etcétera, etc.

El lector habrá comprendido que los Mosca, á pretexto de hacer reformas en la cueva donde Claudio hacía su hojaldre, no tuvo más fin que durante los tres días de ausencia de éste, era para hacer un agujero secreto á fin de poder sorprender el secreto de Claudio.

Luego el viaje á Nápoles era para poder deshacerse de él haciéndole morir lentamente.

I. D.

BANQUETE CONMEMORATIVO

DE LA

Mutua Mercantil é Industrial.

*Servido por el Restaurant "Tournié",
el día 18 de Febrero de 1912.*

M E N Ú

Entremeses variados.
Sopa Ox-tail.
Huevos revueltos trufados.
Salmón á la Americana.
Solomillo á la Triánón.
Jamón de Praga á la Española.
Capones asados.
Ensalada Británica.
Helado Moka.
Pastel Selika.
Chester-Cake.
Postres.

—

*VINOS: Chablis frappé en carafe,
Rioja fino, Champagne Crémant Impérial.
Café y Licores.*

IMP. HELÉNICA.—PASAJE DE LA ALHAMBRA, 3.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive