

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 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: Sobre el origen de la Polenta (maíz). — El Arte de la Repostería en 1741, por Juan de la Mata, copia de A. Doménech. — La Pastelería: El pastel marroquí — Reina Amelia (pieza). — Culinaria (pieza). — Soufflé Miramar. — Sablés de Trouville. — Bizcocho Tolombina (pieza). — Bizcocho Enrollado á la Enriqueta (pieza). — Sablés de Orleans. — Plaisirs (para té y los helados). — Tejas San Víctor (pastas). — Bizcocho-Financiero. — Roulada á la Rusa (pieza). — Subrics de sémola á la Cénévols. — Christinas Plum Pudding. — Salsa. — Baba colibrí. — Brioches Muselina. — Espejitos. — Veneciana (pastel). — Magdalenas. — Magdalenas de la casa Félix. — Magdalenas de Smirna. — Magdalenas de frutas confitadas. — Magdalenas de Cacao. — Magdalenas de avellanas. — Magdalenas en sorpresa. — Magdalenas en sorpresa de pistachos. — Magdalenas en sorpresa de chocolate. — Strudel de manzanas á la Alemana, por I. Doménech. — Comida servida por el "Hotel Ritz", el día 12 de Marzo de 1912, por Antonio Azcoaga. — Las escuadras extranjeras en Vigo. — Los Ramilletes. — Cocina Vegetariana Moderna. — Cocina Cosmopolita. — Cosmorama Culinario. — Variedades.

CRÓNICA

SOBRE EL ORIGEN DE LA POLENTA (MAIZ)

Toda la Italia septentrional toma la polenta como guarnición para servir los pájaros asados, y también todos los higienistas modernos la execran como causante de la enfermedad llamada «pellagra», aun siendo este cereal un elemento indispensable. *La Unión*, de Trento, ofrece algunos interesantes datos.

Cuando Cristóbal Colón desembarcó, en 1492, á Haití, encuentra con el grano, el cual la historia nos dice que aquellos indígenas le llamaban mabéz.

Luego se descubre que esta planta se cultivaba en toda la América. Traída á España, da principio su cultivación en los jardines como cosa rara y bonita; en seguida se propaga su cultivación en otras regiones de Europa; mas el producto lo difundieron los españoles en Egipto y en Siria, países hermanos de Turquía, de donde vuelve con el nombre de grano turco. La cultivación del grano turco llamado después, mientras los españoles, ingleses, franceses y tudescos conservan todavía el nombre originario haitiano de maiz, encuentra gran aceptación en Italia; en el año 1563 se sembraban campos enteros

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

en Polesine; en el año 1644, como escribía Tanara en la obra titulada *Economía del ciudadano en la Villa*, se consumía en Bolonia en tiempo de miseria. Antonio Zanon, de Padova, declaraba su gran utilidad y en el año 1775 escribía:

«Con la gracia de la divina misericordia, que ha preservado por espacio de ciento treinta años de dos terribles calamidades, que son el hambre y la peste, que, por desgracia, eran muy frecuentes; y ahora todavía en Italia se hace al año una recolección de cerca de 30 millones y medio de hectolitros, de lo cual la mitad se recoge en las provincias septentrionales y se consume como alimento de los habitantes, y unos dos millones de hectolitros que se importan á América, que aún es grandísima en productos del grano turco.

El Arte de la Repostería en 1741.

PASTA SECA DE SEGADILLOS Ó BOLLITOS

Tomaranfe las Almendras dulces en cantidad de dos puñados, fino es más, que para unas pequeñas tortas, con un poco de corteza de Limón ó Naranja, fe limpiarán en la agua caliente, y refrefcadas en otra, fe molerán en enjutas en el Cedazo, en el Tortero de piedra fuertemente, rociándola de quando en quando con clara de huevo ó agua de Azar, como más apropósito fe juzgare, á fin de que no fe conviertan en azeyte; pero han de eftar molidas de modo que no fe encuentre durajún alguno; preparadas afsi las Almendras, fe pondran á defeçar en un Perol fobre fuego lento en el modo, que las pastas comunes, aumentando para efto efecto Azucar fino lo suficiente para que la pasta haga manuable; y hecha una rofca, fe dexara enfriar, ó repofar algún tampo feparando folo un pedazo de la maffa y bien eftendida la rofca, fe pondra no en rueda, fino en el modo ordinario de las tortas, en una tortera; y de aquello que fe refervo interir fobre el fuego la otra fe feca; fe irán formando varias figuras, como fon pajaritas, corazones y otras curiosidades para adornar la torta, y todo fe cocera con fuego encima.

OTRA MANERA

Defpues que las Almendras eftén molidas, bañadas, y preparadas, como las del

procedente número, con fú poca de corteza, ó rasadura de Limón ó Naranja, tendra otro tanto de azucar clarificado preparado á la Pluma, y aunque tenga algo mas que las Almendras no fera dañosa, antes si de mayor utiles y aumento de gufto.

Y todo fe mezclara muy bien con el charon afta que efto bien desleido; efto excastado, en el propio Perol fobre un hornillo con fuego lento, fe pondra a fectar removiendo la pasta de modo que defprendida del Perol no fe vuelva á pegar, y entonces fe fecara, poniendola á repofar fobre un plato de plata, ú de otro metal, a fi no huviere comoda difpoficion de aquel, bien pulverizado de Azucar: obfervando para el refcto lo mifmo que fe dixo en el num. paffado.

Una y otra de eftas tortas, fon de la mas deliciosas, y agradables de gufto que fe pueden executar; y porque fon impertinentes y requieren baf tante tiempo fi urgieffe la necefsidad y no huvieffe efpcio de tiempo para evitar tanto embarazo y abreviarlas (aunque no fon tan buenas).

Autor,

JUAN DE LA MATA.

Copia de

ALEJANDRO DOMÉNECH.

(Respetada la escritura de aquel tiempo.)

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

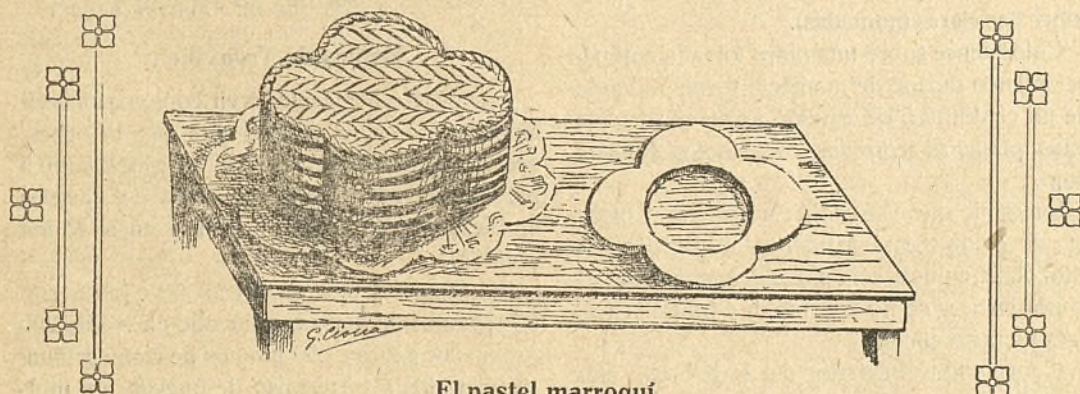
LA PASTELERIA

El Pastel Marroquí.

Formar una pasta de la siguiente manera: 50 gramos de harina, 250 gramos de manteca de vaca, 250 gramos de azúcar ne polvo, 250 gramos de almendra hecha polvo, 1/5 de miga de pan y cinco yemas de huevo, y un huevo entero, aroma de vainilla.

Colocar la harina en una mesa de mármol, formar un hueco y agregarle la manteca, el pan, el azúcar y la almendra en

hechas estas planchas, se colocan en una placa untada con manteca y se meten al horno á cocer, y cuando tomen un bonito color dorado, se sacan, y cuando se han enfriado un poco, se despegan de la placa colocándoles encima de la mesa. Aparte, tener hecha una consistente crema de manteca al chocolate, que sirve para rellenar este pastel de la siguiente forma: colocar la plancha de abajo que está casi



El pastel marroquí.

polvo y la aroma de vainilla, y agregar las cinco yemas de huevo y el huevo entero; trabajar esta pasta que quede bien amasada, procurando no quede muy correosa, espolvorear la mesa con harina y extenderla con ayuda de rodillo, formando seis planchas de un centímetro de espesor, y cortándolas en la forma que diseña el grabado, se dejan dos de estas planchas sin recortar del centro, por el motivo que la una tiene que servir de base de abajo, y la otra para cubrir encima;

hueca y rellenarla de una capa de crema de chocolate que tenga un espesor á lo sumo de un centímetro, y se cubre con otra plancha y otra de crema, así sucesivamente, hasta cubrir con la otra plancha que hemos guardado para encima; montado ya el pastel, se decora la plancha de encima con ayuda del cornet, con crema de manteca de chocolate, tal como se ve en el grabado; sírvase con una fuente redonda con servilleta.

G. CIOCCA.

(De la «Rivista Italiana d'Arte Culinaria», Milano.)

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Reina Amelia (Pieza)

Cocer una genovesa con almendra dentro de un molde de Savarín, que esté previamente untado y espolvoreado de harina; luego de que esté cocido se coloca sobre un fondo de pasta *Sablés* (que se explicará más adelante).

Glasearlo primero con albaricoque, luego con fondant blanco, aromatizado al kirchs; llenar el hueco con chantilly, al que se le mezclará pedacitos de marrons (castañas confitadas).

Adornar toda la pieza con crema chantilly, formando cordones con la manga.

Culinaria (Pieza)

Se muelen 125 gramos de almendras con 125 gramos de azúcar, pasándolo luego por un tamiz de tela metálica fina. De otra parte se montan cuatro claras de huevos á punto de merengue muy fuerte, mezclar á las claras la primera combinación, (echándolas en forma de lluvia sobre las claras montadas).

Colóquense sobre una placa forrada con papel blanco untado de manteca, forma redonda de un centímetro de espesor, formando tres de estas planchas redondas, cociéndolas á horno flojo.

Luego de que esté cocida la primera plancha se cubre con crema de manteca con praline de chocolate, colocar otra plancha encima, naparla por encima como la primera y poner la tercera plancha encima.

Cubrir todo el exterior del pastel con una capa fina de la misma manteca, espolvoréase con almendras finas pralinadas y formar un cruzado ligero en rayas.

Esta receta y la anterior Reina Amelia es del notable artista Francois Merino, publicadas en *La Revue Culinaire*, de París.

Soufflé Miramar

En una cacerola pequeña se ponen 100 gramos de harina; desleir ésta con medio litro de leche, hágase cocer removiéndose continuamente con un batidor. Luego de que quede co-

cida se pone dentro de una pequeña vasija, y encima de esta pasta se le echan 60 gramos de manteca fina y déjese enfriar por completo.

Una vez quede frío se le incorporan ocho yemas de huevo, 100 gramos de azúcar, aromatizase con ron. De otra parte se le incorporan las ocho claras montadas á punto de merengue.

Se unta el interior de una cacerola de metal blanco ó de níquel, con manteca y llenar la mitad del aparato con el soufflé. Se adorna la superficie con lamas dobladas de albaricoque cortados en cuatro pedazos que de antemano se hayan macerado al kirchs. Terminar de llenar el molde ó aparato con el restante soufflé.

Póngase á horno fuerte, y una vez que haya aumentado y que esté ligeramente coloreado, se espolvorea con azúcar glas, y hágase acaramelizar la superficie de este soufflé.

Sírvase al terminarse.

(RECETA DE GASTÓN LABBÉ)

Sablés de Trouville

Esta pasta, además de servir como pasta seca en los téis, como ocurre con las brioches, croissants, cakes, etc., etc., se emplea también para hacer fondos de cierta clase de pasteles en piezas grandes como ocurre en el *Reina Amelia*.

Sobre el mármol se forma un círculo con 500 gramos de harina, poniendo en medio 200 gramos de azúcar, 250 gramos de manteca fina, vainilla, dos ó tres yemas de huevos, un moldecito de leche; se amasa todo este conjunto y se estira, cortarla en ruedas grandes, y cada uno se corta en cruz, resultando cuatro pastas; modelar una N en cada pasta. Se cuecen á horno que no esté muy fuerte.

Para hacer los fondos de pasteles, una vez estirada la pasta con el rollo, se cortan á la medida que vayan á hacer los pasteles, grandes ó pequeños, redondos, cuadrados, ovalados, etc.

Bizcocho Tolombina (Pieza).

Es una genovesa redonda, que se corta en



Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

tres planchas redondas de plano, y se rellenan éstas con crema, manteca de chocolate, volviéndose á quedar en su primitiva forma.

Se napan los bordes con manteca espolvoreándose con violetas de Niza azucaradas y picadas. Encima del borde se guarnece con manteca de chocolate formando rosetas por medio de la manga, en el lado formar una corona de mandarinas glaseadas, bombones y violetas enteras, poniéndose en forma alternada.

En el centro se cubre con chantilly perfumado á la vainilla, adornándose con el chantilly puesto en manga de pastelería con boquilla rizada; en el centro del chantilly, puesto en forma de pirámide, se coloca una mandarina ó bombón, unas violetas en polvo por encima del chantilly, resultando de un aspecto precioso.

Bizcocho Enrollado á la Enriqueta (pieza)

Bizcocho genovesa cocido en una placa forrada con papel de barba untado de manteca, y cúbrase con una copa de genovesa de un centímetro y medio de espesor; se cuece á horno flojo.

Luego se quita del horno y déjese enfriar un poco, separar el papel, cúbrase con una ligera copa de confitura de frambuesa, y enróllese con mucho cuidado, y déjese enfriar por completo.

Se pica almendra tostada y pistachos verdes mondados, pícase á cuchillo hasta que forme un granillo muy pequeño.

Se napan todo el exterior del bizcocho con manteca de frambuesa (color rosado), cúbrase con la almendra y pistachos verdes picados. Complétase el adorno con picos pequeñísimos de la misma manteca, en cada pico se incrusta un confite pequeño plateado ó dorado, que venden en las confiterías.

Sablés de Orleans

Sobre el mármol se forma un círculo con 250 gramos de harina tamizada, 70 gramos de azúcar, 10 gramos de vainilla, 125 gramos de manteca fina y un huevo.

Amasar la pasta, se estira con el rollo, espolvoreándola de harina, y puede cortarse en distintas formas.

Se cuece en placas, que estén previamente untadas de manteca, y espolvoreadas de harina.

Plaisirs (para el té y los helados)

Se forma un líquido con un cuarto de litro de agua con 50 gramos de manteca fina; póngase en seguida 250 gramos de harina, remuévase continuamente, y añadir 225 gramos de azúcar.

Se cuece en moldes galleteros de forma llana, y al momento de irse á retirar la cocción de dobla cada pasta en caliente, en forma de cucurucho.

Tejas San Víctor (Pastas).

Media libra de almendras machacadas con una libra de azúcar glas, dos huevos, 10 claras, media libra de harina, vainilla, un poco de leche. Póngase en placas untadas de manteca, córtese en trozos cuadrilargos y momentos antes de retirarlas del horno, se moldean, á fin de darlas la forma de tejas.

Bizcocho-Financiero

I. Reducir á polvo, ó pasarlo por la máquina de rallar, 125 gramos de almendras tostadas.

II. Se pica sobre el mármol 125 gramos de harina, con 200 gramos de manteca picada á cuchillo.

III. Mezclar con las tres anteriores combinaciones 250 gramos de azúcar en polvo, 25 gramos de vainilla.

IV. Se untan moldes redondos de círculo, parecidos á los moldes conocidos con el nombre *Trois-Freres* (tres hermanos), untar su interior con manteca.

V. Pasar los moldes con almendras afiladas y tostadas.

VI. Mezclar poco á poco doce claras montadas á punto de merengue, y llenar los moldes, y cuézanse á horno suave.

Roulada á la Rusa (pieza)

Una plancha de genovesa delgadísima, que al terminarse de cocer se cubre con crema de vainilla, envuélvese, y luego se napa con abun-

Cocina Universal La Cocina por Cas.

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

Ayuntamiento de Madrid

dante jalea de grosella á punto, y se cubre con abundantes pistachos verdes picados menudísimamente.

Subrics de sémola á la Cénevole

(DULCE CALIENTE)

Se traba sémola con leche, azúcar, manteca, sal, huevos y yemas. Luego de que esté cocido, se extiende en una placa, dejándose enfriar y se cortan unos anillos; colocar estos anillos con manteca dándoles un golpe de fuego.

Hacer un puré de marrons, kirchs, macarrones de almendra en polvo, manteca fina fundida y crema pastelera.

Colocar los anillos en una fuente de metal blanco, rellenar los huecos de estos anillos con el puré á la manga.

Se bañan ligeramente con crema, rocíase con un poco de kirchs, echar en forma de lluvia dos ó tres macarrones picados ó en polvo.

Christmas Plum-Pudding

Esta receta es una especialidad en Inglaterra para las fiestas de Navidad, Año Nuevo, etc. Este christmas plum-pudding, para ser realmente bueno, debe de hacerse unos quince días, lo menos, antes de dichas fiestas; tal es la costumbre en Inglaterra, donde este plato exquisito es la delicia de grandes y pequeños.

CANTIDADES Y COMPONENTES

Una libra (250 gramos) de grasa de riñón de buey ó de ternera.

Una libra de azúcar morena, de la mejor calidad.

Una libra de pasas de Corinto.

Una libra de pasas llamadas sultanas ó Smirna.

Una libra de pasas de Málaga, sin pepitas.

Una libra de frutas confitadas, tales como melón, corteza de naranja, limón, angélica y calabaza.

Media libra (125 gramos) de harina fina.

Una cucharada, de las que se toma la sopa, de sal.

Una cucharada de especies finas. (Cuatro clases).

Ocho huevos enteros. Un vaso de licor Brandy. (Coñac).

MODO DE PREPARARLO

Se pica á cuchillo muy finamente la grasa de buey ó ternera; limpiar bien todas las pasas, quitando todos los rabitos y pepitas y cortar las frutas en un salpicón menudísimo.

En una vasija se mezclan los ingredientes bajo el orden siguiente, moviéndose ligeramente con una espátula de madera: grasa, harina, sal, especies, azúcar morena, las frutas y las pasas todas; luego los huevos uno á uno, batiéndolo todo durante unos diez minutos, y echar el coñac sobre la preparación. Remuévase bien durante diez minutos más hasta que todos estos ingredientes resulten muy mezclados.

Formar á este pudding en forma redondeada poniéndolo en un molde, abundantemente untado de manteca. Suele servir como molde, á lo mejor, un gran *vol* ó una vasija; se ata fuertemente con una servilleta y bramante, y póngase á cocer con agua durante diez ó doce horas próximamente.

Como hemos dicho al empezar, se suele preparar quince días antes; de este modo, se hace cocer durante seis ó siete horas el día de su preparación, y lo llevan á la cueva ú otro sitio muy fresco, y lo hacen cocer todavía seis horas el día que vaya á comerse, ó sea el de Navidad.

Al momento de servir, se rocía copiosamente de coñac ó ron, se le pega fuego y hace llama muy fácilmente, si además se ponen terrones de azúcar embebidos con el mismo licor.

Salsa

El christmas plum-pudding es todavía mejorado, si se presenta al mismo tiempo la siguiente salsa, servida en salsera.

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa de 9, á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.

La Favorita.—Calle de Fuencarral, 98.—Madrid.

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

Un ligero jarabe natural, que se le añade un salpicon finísimo de frutas confitadas, picadas menudísimamente, con una copa de vino blanco, otra de vino madera y una copa de coñac.

Reducir un poco todo este jarabe, pruébese, y en caso de que resultase demasiado fuerte para la clase de personas que vaya á comerlo, se le añadirá entonces un poco de agua, hacerle dar unos cuantos hervores más y queda terminado.

Baba colibrí

Preparar, como de costumbre, la pasta de babas con las siguientes cantidades, que son: 500 gramos de harina, 250 de manteca fina. 12 de levadura, 50 de azúcar, 15 de sal y diez huevos.

Una vez que la pasta queda hecha, se ponen en moldes de unos 20 ó 25 centímetros de alto y de forma redonda y se cuecen en el horno.

Cuando estén cocidos se hará un jarabe con dos litros de agua, 600 gramos de azúcar, 150 gramos de praliné del más fino, 150 gramos de manteca fina, un cuarto de litro de ron y el jugo de dos limones; una vez hecho, se rocía con dicho jarabe, después se glasea con ayuda de un pincel, con albaricoque al punto; se polvorea con abundante azúcar glaseado, ó mejor dicho, de lustre, y se pone durante medio minuto á la boca del horno, á fin de que quede seco.

Servirlo en fuente con servilleta.

Brioche Muselina

Dirigiéndonos sólo á los profesionales expertos que saben hacer el brioche ordinario apuntaremos aquí solamente lo esencial en esta clase de trabajos. que son las cantidades; las proporciones son las siguientes: 500 gramos de harina, 500 gramos de manteca, ocho huevos, 30 gramos de azúcar, 15 de sal y 10 gramos de levadura.

Espejitos

Se hace una pasta con 250 gramos de almendra fina, 250 gramos de azúcar lustre y doce claras montadas; con esta composición se

forma la pasta, que se marcará en una placa untada con manteca fina y un polvo de harina; fórmanse unas rosquillas algo ovaladas; luego que estén marcadas se pone por encima almendra en granitos.

Luego se hace la composición que sigue con 250 gramos de almendra muy fina, 250 gramos de azúcar, cuatro huevos enteros y 200 gramos de manteca fina; con esta pasta se rellenan los huecos de las rosquillas en no mucha cantidad, ponerlas á cocer en horno moderado.

Al faltar poco para terminar la cocción, se glasea el centro de cada espejito con albaricoque; entiéndase bien que este glaseado debe hacerse en el momento casi de retirarse todo del horno.

Veneciana (Pastel)

Se hacen tres moldes de bizcocho genovesa de igual forma, poniéndolos unos encima de otros enganchados con albaricoque.

Se baña con una capa de albaricoque por todas partes, y otra de azúcar lustre, hecho con un poco de agua que esté clarito, póngase un poco á la boca del horno durante un minuto, cuando esté seco se retira.

En seguida se decora con gran gusto con glasa real, formando un escudo en la parte de arriba.

Magdalenas

Cantidades y componentes: 250 gramos de harina, 250 gramos de manteca, vainilla, ocho huevos y 200 gramos de azúcar. Se trabajan primero en una vasija ó perol los huevos con el azúcar; luego de que esté batida, se le incorpora la harina, vainilla y la manteca fundida.

Se untan los moldes de magdalenas y se espolvorean de harina; se llenan los moldes un poco más de la mitad y se cuecen á horno caliente.

Magdalenas de la casa Félix

Las recetas de magdalenas existen muchísimas. Nosotros nos concretaremos á explicar las dos mejores, explicando después alguna otra variante de la misma ó mismas pastas; la

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

receta que explicaremos á continuación es más fina.

Cantidades: 250 gramos de azúcar trabajado en una vasija con seis yemas; pasado un ratito de mover esta combinación con la espátula de madera, se le incorporan poco á poco las seis claras al natural; después de quede bien trabajado se le añadirán 250 gramos de harina fina y 250 gramos de manteca fundida; el perfume que se quiera.

Esta pasta se cuece en moldes algo altos, arreglados para la cocción de igual manera que en la receta anterior.

Magdalenas de Smirna

La misma pasta de magdalena Félix, con la variante de que se aromatizan con marrasquino, añadiendo 150 gramos de pistachos verdes picados y 75 gramos de pasas de Smirna.

Espolvoréanse de azúcar glas, y se cuecen á horno un poco fuerte.

Magdalenas de frutas confitadas

La misma pasta de magdalenas, á la que se le agregan 150 gramos de frutas confitadas cortadas á cuadritos muy pequeños (estas frutas tienen que ser de cidra, naranja, limón ó calabaza).

Magdalenas de Cacao

A la misma cantidad que tiene la receta de magdalenas Félix se le añade 125 gramos de cacao en polvo.

Magdalenas de avellanas

A la misma cantidad que tiene la receta de magdalenas Félix se le añaden 125 gramos de avellanas tostadas y molidas.

Magdalena en sorpresa.

Cuando las magdalenas se hayan enfriado se las vacía en parte por debajo, cuidando de conservar entera la superficie de la parte separada ó vaciada, para que luego sirva de tapadera; luego se rellena la parte extraída con la siguiente combinación: 150 gramos de almendras y avellanas machacadas, que se mez-

clan con seis ó siete cucharadas de mermelada de cualquier fruta (albaricoque, melocotón, frambuesa, etc). Rellenadas ya con la anterior combinación, se cubre cada una con su tapadera.

Espolvoréanse con azúcar glas y quedan terminadas.

Magdalenas en sorpresa de pistachos

La misma receta que en la anterior, rellenándose de crema de pistachos; glaséanse por su exterior con una capa de fondant ligero color verde.

Magdalenas en sorpresa de chocolate

Se rellenan con crema de chocolate; glasease el exterior con fondant también de chocolate.

Strudel de Manzanas á la Alemana

Se prepara una pasta de *Nouilles* ó *Tallarines* de la siguiente manera:

Pasta de Nouilles.—125 gramos de harina, pasada por tamiz sobre el mármol; formar un círculo, poniendo tres yemas de huevo, un polvo de sal y un poquito de agua. Se amasa poco á poco hasta que se forme una pasta dura.

Se estira con el rollo, espolvoreándose de harina hasta que quede sumamente delgada extendida en partes iguales.

Cuando esta pasta está destinada solamente para hacer *Nouilles* ó *Tallarines*, se enrolla un poco apretada la pasta y se cortan los *Nouilles* lo más delgadísimo que sea posible. Una vez cortadas se espolvorean de harina, se sueltan bien y se ponen á cocer con agua abundante, que esté sozonada de sal; déjese cocer durante cinco minutos y se escurren, quedando á disposición de poderse guisar como se quiera.

*
*
*

Continuaremos con la receta del Strudel de manzanas á la Alemana, pues es de gran importancia la explicación de la pasta *Nouilles*.

Pues bien; cuando la pasta *Nouilles* es des-

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

tinada para este postre, se amasa además con un poquito de leche y unos 19 gramos de azúcar en polvo. Estirada bien esta pasta sobre el mármol, se pinta la parte superior de ésta con huevo batido; encima se cubre con abundancia de manzanas reinetas mondadas y cortadas en forma de juliana gruesa; luego por encima se le echan pasas de Corinto y Smirna perfectamente preparadas y limón rallado, espolvoréase con canela, rocíase con ron ó coñac; echar azúcar en polvo por encima y enróllese todo con mucho cuidado, de igual manera como si se tratara de hacer un bizcocho enrollado ó el conocido Brazo de gitano.

Una vez esté bien enrollado y cuidando mucho de que no se rompa la pasta, se coloca el *Strudel* en una tartera ó plato de saltar untado de manteca de vaca.

Se dora toda la parte superior con huevo; cúbrase con azúcar y colocar encima algunos trozos de manteca de vaca. Póngase á cocer en el horno durante unos treinta y cinco ó cuarenta minutos, rociándose de vez en cuando durante la cocción, procurando quede bien dorado; entonces se retira y puede servirse caliente.

En Alemania este magnífico postre se suele comer más veces caliente que frío, cortado á través en pedazos de tres centímetros de grueso.

Pueden prepararse *Strudels* de Peras, melocotones, albrichigos, fresas, plátanos, chirimoyas é higos, bajo las mismas bases que quedan expuestas en esta receta.

I. DOMÉNECH.

CUERPO DE CORREOS

COMIDA

Servida por el «Hotel Ritz», el día 12 de Marzo de 1912, con motivo de celebrarse la fiesta del 23 aniversario de dicho cuerpo.

LISTA DE PLATOS

| | |
|--|----------------------------|
| Frivolités Moscovites. | Dindonneau a l'Américaine. |
| Consommé Sévigné. | Salade Nouvelle Poste. |
| Supreme de Sole Héloise. | Cardons á la Mornay. |
| Filet de Bœuf Rachel. | Biscuits Lealtad. |
| Aiguillette de Canard á la Hongroise. | Mignardises. Fruits. |
| Vins: Rey de los vinos finos.—Sauternes en Carafe.—Royal Claret.—Lanson Dry. Café, Liqueurs et Tabacos. | |
| Jefe de cocina: ANTONIO AZCOAGA. | |

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Las escuadras extranjeras en Vigo.

GRAN BANQUETE

que ofrece á los señores Almirantes de la Es-
cuadra Inglesa el Excmo. Avuntamiento de
Vigo.

MENU

COMIDA

Consomme Britannia
Barquettes Diana
Saumon du Rhin decoré. Sauce remoulade
Supremes de volaille à l'Amiral
Mousse de Foie-gras—Victorio
Asperge sauce Hollandaise
Filet de bœuf piqué Roti
Pommes à l'Anglaise
Salade National
Glace Pine-apple
Babas d'Alambert
Denesti.

VINS

Blanc caves Magin. Rouge Riscal
Grand vin 1904.—Jerez O'Neill. - Málaga
Champagne Mumm. - Cordon Rouge
Café, liqueurs, habanos.

Vigo, 12 Febrero 2912.

BANDA MUNICIPAL

- 1.º *Rapsodio de aires gallegos.*—Santos Lu-
ciras.
- 2.º *Sonando co'a Terruña, alborada.*—R. San
José.
- 3.º *Alma aragonesa, Jota.* J. Losada.
- 4.º *Fantasia de la ópera «Molinos de Viento».*
—J. Luna.
- 5.º *Fantasia de la ópera «Sansón y Dalila.* -
Saint-Saëns.
- 6.º *Marcha Oriental.*—E. Llorét.

En esta comida acreditó una vez más
su fama el Continental, uno de los más
renombrados Hotetes de Europa. Su pro-
pietario Sr. Mojín presentó un servicio
valioso y de lujo, digno de una mesa
regia.

La comida, confeccionada por el jefe de
cocina del Continental D. Antonio Ruiz.
acredita á este como uno de los más com-
petentes en el arte culinario.

Los marinos extranjeros se mostraron
satisfechísimos del menú.

Fué servida la comida por camareros
vestidos de frac.

A los postres, se levantó el Alcalde y
en un corto discurso, brindó por los mo-
narcas ingleses y por la Marina británica.

Los Ramilletes.



Tarta cubierta de Mazapán, Jarrón de
crocante y eses de Caramelo.

Para adquirir estas molduras dirigirse á D. Vicente Pérez,
calle del Arco de Santa María, 8, Madrid, quien les enviará pre-
cios de las mismas.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid



Cocina Vegetariana Moderna



Bizcochos de arroz con calabaza

He aquí una receta vegetariana que también puede emplearse con éxito para un exquisito plato de legumbres á los no vegetarianos, por su exquisito gusto y presentación del plato.

En una cacerola, con un litro de leche, se hace cocer 100 gramos de arroz Bomba y un poco de sal.

Mientras el arroz sigue cociendo, se cortan 200 gramos de calabaza tierna, en forma de juliana fina, y rehóguese con manteca de vaca y un poco de vino blanco y media cucharada de perejil. Se tapa, y que vaya estofándose en un lado de la plancha del fogón.

Cocidas ya ambas cosas, (arroz y calabaza), se une la calabaza con el arroz, más cuatro ó cinco yemas de huevo, 30 gramos de azúcar, 50 gramos de manteca fina de vaca. Se retira todo del fuego y se le incorporan las cuatro ó cinco claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se unta un molde redondo, plano y liso, con manteca, espolvoreándolo con ralladuras Knorr, más un papel untado de manteca en el fondo, de medida igual al fondo del molde. Se vierte la pasta dentro, y se mete á cocer en el horno, regular de fuerte, durante unos cuarenta minutos próximamente.

Al momento de servir, se vuelca con cuidado en una fuente redonda con servilleta debajo.

Aparte puede servirse cualquier salsa.
(Proporciones para seis ó siete personas).

Bizcochos de calabaza con tapioca

En una cacerola se rehogan una cebolla grande fileteada, con medio kilo de calabaza y manteca de vaca, media hoja de laurel y un poco de tomillo. Cuando quede bien rehogado se moja con vino blanco, tápese herméticamente, y déjese cocer en un lado del fogón hasta que quede bien tierno. Ya cocido, se pasa por un tamiz.

En medio litro de leche se cuecen tres cucharadas de tapioca fina, durante una media hora, moviéndose de vez en cuando con una espátula. Cuando esté bien cocida se le mezcla la calabaza. Déjese cocer todo junto con un poco de nuez moscada, sal y un poco de pimienta blanca, añadir cuatro yemas de huevo,

y al retirarse aumentar las cuatro claras montadas á punto de merengue.

Póngase á cocer en un molde, ó en moldes pequeños, de igual forma que en la receta anterior.

Se sirve cubierto de una salsa bechamela.
(Proporciones para cuatro ó cinco personas).

Arroz á la Monacal.

En una cacerola con aceite se comienza por freir un ajo, luego de que quede bien coloreado se retira; acto seguido se rehoga todo junto y bien picado, una cebolla, un pimiento verde fresco, unos guisantes, unos pedazos de coliflor y patata (la coliflor cocida de antemano), un tomate ó dos frescos picados. Cuando quede bien rehogado se le incorpora el arroz (75 gramos), rehóguese bien y mójese con agua hirviendo (doble volumen de agua que de arroz), unas hebras de azafrán molido, perejil picado y dos cucharadas de queso de Gruyere rallado, tápase, y terminar la cocción en el horno durante unos veinte minutos próximamente.

(Proporciones para tres ó cuatro personas).

Arroz blanco á la Florentina.

Se cuecen 10 gramos de arroz con doble volumen de agua, media hoja de laurel, sal y 50 gramos de manteca fina de vaca.

Se limpian espinacas en cantidad proporcional á la cantidad de arroz, cortarlas en juliana gruesa, y cocerlas durante un minuto con agua y sal. Luego se escurren y se estofan con manteca, vino blanco y perejil picado.

Se unta un molde (ó moldecitos) con manteca de vaca, espolvoreándose con ralladuras Knorr, ó miga de pan blanco rallado. En el fondo del molde se pone una capa de arroz, completando el molde, encima una capa de espinacas; repetir la operación como se ha empezado, de espinacas y arroz por capas, hasta que el molde quede lleno por completo.

Se meten un momento en el horno, y sírvanse napados de una salsa bechamela que no esté demasiado espesa.

(Proporciones para cuatro personas).

Gortilla con migas de pan blanco.

Se desmiga pan blanco y se remoja con un

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

poco de leche, (calcular por cada huevo una cucharada de pan) y sal, más un poco de perejil picado, escurrir bien la leche y añadir cuatro ó cinco yemas de huevo, las claras batir casi á medio merengue.

En una sartén se calienta manteca de vaca (ó aceite fino) y se echan, primero el pan con las yemas, al comenzar á trabarse añadir las claras, formar la tortilla, rápidamente se dobla, dándola la forma de la tortilla á la francesa, que esté muy blanda.

Tomates y macarrones á la Pastora.

Escoger tomates pequeños é iguales, se corta un trozo de la parte superior y se vacían, sazonarlos de sal y pimienta blanca en polvo. Pónganse en una tartera ó plato de saltear y rociarlos ligeramente de aceite.

De otra parte se cuecen macarrones delgados con agua y sal, y luego de que estén cocidos se escurren y se saltean con manteca fina, un poco de tomate, queso de Gruyer ó de Parma rallado, sal, pimienta y perejil picado.

Llenar los tomates con estos macarrones bien sazonados, y cubrir la parte superior de los macarrones de cada tomate relleno con una cucharada de la pasta siguiente: que es batiendo un huevo entero con una cucharada de harina, otra de queso rallado y sal. Espolvóreanse con miga de pan blanco, rociarlas con manteca y gratinense en el horno hasta que tomen un bonito color dorado.

Con cuidado se traspasan uno á uno en la fuente, rociando el fondo de ésta con un poco de salsa de tomate que esté un poco clara.

I. DOMÉNECH.



Cocina Cosmopolita



Supremas de pollo á la Canevá ⁽¹⁾

Sacar las pechugas de cuatro pollos tiernos, quitar los nervios para procurar no se encoja la carne, y en un plato de saltear con manteca de vacas clarificada, poner las sùpremas á rehogarlas ligeramente y sacarlas cuando estén algo hechas, sin que tomen mucho color y en caliente; con ayuda de unos cartones se les sujeta para que no pierdan su forma, y mientras tanto cortan un juliana fina de cresta de pollo, champiñons, trufa, lengua escarlata y de jamón, y liada con una salsa de substancia un poco ácida perfumada con jugo de trufa y vino Marsala; dejarla enfriar, y una vez fría, se napa cada pechuga con una cucharada de esta salsa, y recubrirla con una capa ligera de mousse de pollo y en el centro una lama de trufa, y decorarla con filetitos de trufa y lengua escarlata; y, por último, con un cornet, decorar los bordes de cada pechuga con mousse de pollo y procurar darle la forma de una almendra, y luego cubrir con un papel untado de manteca y ponerlo á cocer casi al mismo momento de irse á servir.

(1) S. E. el Teniente General Carlo Canevá, actualmente Comandante supremo del Cuerpo de Ejército de Libia y Gobernador de Tripolitania y de Cirenaica.

Con los desperdicios del pollo y demás ingredientes, se habrá preparado una salsa suprema algo clara con una reducción de vino viejo y seco de Conegliano; esta salsa sùprema es para servir con el pollo.

La mitad de esta salsa perfumada con la cocción de champiñons, y ésta servirá para cubrir el fondo de la fuente, y la salsa restante se servirá en salsera.

Para montar el plato, se tendrá hecha una bordura de farsa decorada, y tener hecha una mousse de cardo de Bassano puesta en un molde Bomba decorada con guisantes. Colocar la bordura en la fuente, y en el centro de la bordura el molde de mousse de cardo y á todo alrededor; encima de la bordura se colocan las pechugas de pollo, rodeando al molde Bomba, y salsearlo con un poco de salsa sùprema, y en el centro del molde Bomba colocar un atelet con una cresta de pollo y una trufa.

RAPSODO.

Hager Peper.

Se corta la parte delantera de una liebre en pedazos de cuatro centímetros de tamaño; dividir en pedazos cuadraditos 300 gramos de tocino magro, cortándole antes la corteza; se blanquea en agua hirviendo el tocino durante cinco minutos;

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

se escurre y se rehoga en una cacerola de cinco litros de cabida que sea baja, con 40 gramos de manteca. Cuando esté dorada se seca y se reserva en un molde.

Poner á calentar con manteca sobre fuego y se ponen los pedazos de liebre á rehogar.

Se espolvorean con 40 gramos de harina y se remueven durante dos minutos sobre el fuego.

Se añaden en la cacerola cuatro decilitros de vino tinto y otro tanto de caldo. Se hace hervir durante cinco minutos removiéndolo con una cuchara de madera; se espuma y se retiran los pedazos uno por uno, impiándolos y colocándolos en otra cacerola del mismo tamaño.

Se pasa la salsa por un colador grande, se añade por encima de los pedazos de liebre la salsa; después un ramillete surtido, el tocino magro, un polvo de sal y tres ó cuatro pizcas de pimienta, y se cubre la cacerola, se hace hervir y cocer suavemente durante veinte minutos. Entonces se le añaden 24 cebollitas rehogadas en un plato de saltear, y se deja cocer muy lentamente hasta que las cebolletas estén á punto de cocción; diez minutos antes de servirlos se le añaden una docena de setas pequeñas; se retira el ramillete, se deja descansar la salsa, levantando de un lado la cazuela y desgrasándola con mucho cuidado.

Se ponen otra vez á hervir y se liga con la sangre de liebre que se habrá guardado á este efecto.

Se colocan los pedazos en una fuente de Gyreund y se dispone la guarnición por encima y alrededor, y se salsea sobre todo, se adorna con costrones Pislínaceli y se sirve aparte un timbal de cebolla, lombarda y un plato de Nouilles al *Parmesan*.

Cola de vaca breseada á la Holandesa.

Germorden ossen Starten Holland Style.

Elegir un rabo de vaca de 1.500 gramos, tomando con preferencia la parte más gruesa, ó sea la más próxima á la rabadilla. Cortar ó se sierra en pedazos de cuatro centímetros de grueso; blanquear durante veinte minutos los pedazos, y después ponerlos en remojo para desangrar durante una hora; se saltea en una cacerola con grasa de cerdo hasta que tenga buen color.

Escurrir, enjugar y poner en una cace-

rola de cinco litros de cabida, añadir tres litros de caldo, hacer cocer y espumar al primer hervor. Añadir 200 gramos de cebolletas, 400 gramos de zanahorias modeladas en forma de tapón, regulares; tres clavos de especia, dos ramilletes surtidos (ya se comprende que los dos ramilletes representan como cantidad el doble del ramillete ordinario), dos polvos de sal, dos pizcas de pimienta. Retirar en un ángulo del fogón y dejar cocer muy lentamente durante tres horas y media.

Probar la cocción viendo si la carne está tierna, escurrir todo el contenido de la cacerola por un colador grande, evitando que los pedazos de rabo se rompan, y después de limpiar bien éstos reservar aparte una cacerola de dos litros de cabida, en calor suave y tapada.

Poner las zanahorias en otra cacerola de un litro de cabida; desengrasar bien el caldo que se ha dejado en la cacerola grande y hacer reducir á la mitad. Regar con la reducción los pedazos de rabo y las zanahorias, que se dejan separadas en sus respectivas cacerolas para evitar que se mezcle la carne con las legumbres.

Calentar, y después se dispone en pirámide para servir. Se vierte encima la salsa, á la cual se la agregan dos copitas de Jerez. Añadir 15 cebolletas glaseadas, que se arreglan con las zanahorias.

FRANCISCO MERINO.

CATÁLOGO

DE LAS

OBRAS CULINARIAS

DE

Ignacio Doménech

| | Pesetas. |
|---|----------|
| «Todos los platos del día»..... | 3,50 |
| «El arte del cocktelero europeo» | 2,50 |
| «Los entremeses y los quesos modernos»..... | 4 |
| «La gastronomía»..... | 2,50 |
| «La cocina elegante»..... | 7 |
| Tomos de «El Gorro Blanco».... | 10 |

La colección completa de cinco años de «El Gorro Blanco», encuadernada lujosamente, Pesetas 20.

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

COSMORAMA CULINARIO

Flores en dulce.

La violeta no sólo es agradable al olfato, también agrada al paladar. Antiguamente uno de los dulces predilectos lo constituían las violetas confitadas, y con extracto de esta misma flor se hacía una especie de sorbete de gran delicadeza.

En algunas regiones de Europa es costumbre mezclar violetas, rosas y flores de limero con las confituras, para añadir un elemento floral al gusto del fruto. En Turquía se hacen dulces de clavel, espliego y lilas.

En los Estados Unidos se hacen sandwiches florales con capuchinas, que es probablemente la flor comestible más útil de las que se crían allí, y en Inglaterra se comen sandwiches de hierbabuena, finalmente picada y extendida sobre rebanadas finas de pan con manteca.

Dícese que el tubérculo de la dalia es un alimento excelente, aunque algo acre, y con el diente de león se hace un vino muy rico. En la cocina del Japón y de China se emplean mucho las flores como manjar. Hay cocinero que sabe organizar un banquete completo con platos de flores exclusivamente.

Los dátiles picados y puestos entre rebanadas de pan con manteca gustan mucho á los niños y constituyen una buena merienda.

El libro de Morgan.

Ha salido en Nueva York el libro de Pierpont Morgan, y se vende tanto como el libro de «Bombita» en España.

Ved esta pequeña descripción de la nariz del grande hombre:

«En su rostro cuadrado, de una energía de corsario, resalta una excrecencia monumental, que constituye la mayor característica de su propietario y es causa de su desdicha.

La magnitud, la forma, y sobre todo el color de su nariz, no tiene semejante. Imaginad una protuberancia carnososa, granulosa como una fresa y del color de la púrpura.

Morgan ha intentado mil veces corregir la forma y atenuar la vivacidad de colorido de su nariz. Mas la cirugía estética ha fracasado ante una nariz tan colosal.

La nariz de Morgan es defectuosa, pero su tubo digestivo es inmejorable. Nunca faltan compensaciones.

He aquí el menú de los almuerzos del rey del acero:

A las nueve de la mañana dos melones de La Florida.

Cuatro huevos crudos.

Un trozo de jamón.

Carne fría.

Un ligero plato de pescado.

Tres tazas de café negro con muchas tartinas de pan asado.

A la una de la tarde «lunch serio». Véase: Entremeses.

Tomates refrescados en hielo, apio en trozos, rábanos.

Rosbif frío con ensalada y patatas.

Queso de Roquefort.

Café.

En esta segunda comida Pierpont Morgan bebe tan sólo vino del Rhin.

A las cinco de la tarde ligera colación: tres sandwiches á la lengua y á la galantina. Dos vasos de vino de Hungría, rojo.

A las ocho de la noche, este gargantúa, este calibán del cheque, ingiere todo esto que va á continuación:

Una docena de ostras.

Caldo.

Un pez, generalmente trucha de los lagos de las montañas Rocosas ó salmón.

Un ala y á veces dos alas de faisán.

Asado de buey.

Caza rara, por ejemplo rosbif de osos ó de ciervos.

Una langosta.

Quesos, frutas, cafés.

Todo ello rociado con Borgogna blanco, Sauternes, Saint Julien, Medoc, vino de Hungría, Jerez y amontillado.

Cuando se bebe así hay que resignarse á tener un poco roja la nariz.

UNO QUE LE GUSTA LEER.

VARIEDADES

UN FESTÍN EN LA EDAD MEDIA

ESCRITO EN FRANCÉS POR MAC FRIEDLANDER

La civilización no fué, al parecer, nacida para los gustos de la mesa; pero luego, poco á poco, también puede asegurarse que si el espíritu y el gusto de la humanidad no despertó en sus orígenes, se fué desenvolviendo en todas partes.

Es alrededor de las mesas, por medio de sus banquetes ó comidas de menor importancia, sin contradicción, que se han hecho las primeras selecciones, las primeras cosas, así también como sujetarse á las primeras costumbres de las modas. Desde la más alta antigüedad, que todas las artes, todas las leyes acompañan nuestra raza en todos los convites y fiestas gastronómicas, á fin de conservar con este gran pretexto la fraternidad mundial, sean ellas familiares, populares, guerreras ó señoriales.

Pero aquí no se trata de una larga disertación filosófica que acabamos de exponerles en este corto preámbulo, pues no es otro objeto que poder recordar á nuestros lectores que en todos los tiempos y en todos los pueblos, la MAGNIFICENCIA, el PROGRESO y la BELLEZA, han iluminado con sus antorchas las ceremonias y las alegrías epicurianas de todas las épocas. En los tiempos presentes sería imposible, hasta en los más fuertes millonarios, de hacer fiestas gastronómicas con elementos y conjuntos maravillosos, parecidos á la composición que deseamos evocar en el presente trabajo, retratando las peripecias de uno de los banquetes más prodigiosos y prestigiosos de la Edad Media, y el del Toisón de Oro, dado por el muy poderoso Duque de Borgoña, PHILIPPE LE BON, que en todas las ocasiones manifestaba el buen gusto artístico heredado de la casa de los Borgoñas, por su especialísima magnificencia y grandes ceremoniales. Este último amaba todavía más las pompas de grandes ostentaciones, que su padre y su abuelo.

Cuando él entraba en una población, nos dicen sus historiadores, se hacía traer su espada desnuda y se ponía en medio de todos sus altos dignatarios y rodeado de sus más poderosos señores. Todos éstos rivalizaban en aumentar el lujo de su bri-

llante cortejo. Los ricos burgueses flamencos, se les marcaba la gratitud y la admiración por el señor, y le ofrecían las fiestas más magníficas, que le empavesaban las calles con escudos, flores y otras cosas, tales como combates á caballo y con lanzas, torneos, ejercicios y fiestas militares de los antiguos caballeros de los más espléndidos.

Philippe hizo hacer para los caballeros que debían combatir con él, veinticuatro vestidos ó trajes de color encarnado, cargados de muchos adornos de orfebrería. Su servidumbre, sus pajes, estaban uniformados, de manera que sus trajes estaban guarnecidos con flecos, encajes, cintas y galones de los más brillantes. El vestía de manera elegantísima; su faldeallín y capa estaban adornados de sus escudos y armas con cuarenta varas de cintas plateadas. Pero nada le estaba mejor que su casco con un panacho, donde morrion ó penacho estaba combinado de forma que había veintiuna pluma de garzas, y en la parte superior del casco con veinticuatro plumas de avestruz, y por detrás flotaban diecisiete plumas de pavo real.

Durante las fiestas de su tercer matrimonio, que Philippe le Bon instituyó la orden del Toisón de Oro, muchos fueron los motivos que dieron ocasión á la creación de esta Orden famosa.

Felipe de la Marche escribió y dijo á Felipe el Hermoso, Rey de Castilla, padre de Carlos V, que su AVEUL Felipe el Bueno instituyó la Orden en vista del anillo del Jason. Pero que Juan Germain, Obispo de Chálon, en Borgoña y Canciller de la Orden, estaba sobrevenido y cambió esta idea, y en seguida fué y declaró al joven Príncipe que esta Orden no podía continuar en virtud de la famosa historia canónica de Gedeón por su Toisón.

Un viejo cronista asegura que al acabarse de fundar esta Orden, Philippe lo hizo con dobles miras; y eran para inspirar á sus caballeros un coraje heroico á cualquier encuentro de los descreídos y sirviera de ejemplo de nobleza el valiente Gedeón. Los señores feudales del pueblo de Dios, que aseguraban el misterio del

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

Milagro del Toisón y tenían á su favor la defensa con un puñado de bravos la muy poderosa armada de los Medianitas (habitantes de Medián, pueblo establecido al sudeste de Judea).

En seguida que estuvieron seguros de su triunfo y emprendida su seguridad, se dieron las más leales afecciones á los sujetos, «pues en estos países la lana era una riqueza inmensa, pues hubo un gran cuidado en tomar todos los rebaños del país conquistado».

Esta Orden fué puesta en seguida bajo la protección de San Andrés; y tenía que componerse de treinta y uno, caballeros, gentilhombres de nombre y de armas, sin tacha alguna en su historia. Los nuevos caballeros que se creían con méritos para tomar posesión en esta Orden, tenían que proceder de cuatro generaciones de nobleza, tanto paternal como maternal. Los armarios de estos nobles estaban colocados en la iglesia, y con este mueble su sídón en el mismo lugar del armario para siempre en un mismo lugar de colocación para cuando se celebraban fiestas.

Lo primero que fué acordado fué los treinta y uno en esta Orden, contando con el gran maestre. Al primer capítulo el Duque sólo pudo recibir veinticuatro caballeros, y en éstos estaba comprendido el Duque Juan de la *Trémouille*.

Estos caballeros tenían que separarse de cualquier otra Orden á que pertenecieran. Los soberanos sólo podían guardar los que ellos les eran sus Jefes. El collar del Toisón de Oro fué dado por el Duque, y tenía que devolverse á la muerte de su poseedor titular. Este collar se componía de eslabones con figuras variadas de piedras preciosas, que resplandecían sus destellos. Esta fué durante mucho tiempo la divisa del Duque; ello significaba, según todos decían, el *chocar*; el gran manto de esta Orden era de color escarlata, bordado de pieles finas, y llegaba hasta el suelo arrastrándolo, la caperuza ó sea (la prenda de abrigo para la cabeza) era del mismo color que el manto.

Philippe el Bueno redactó ochenta artículos que contenían los deberes impuestos á los caballeros, y todos tenían que hacer juramento de fidelidad para la santa iglesia, á la integridad de la fe católica, de lealtad siempre á su soberano, y de unión y fraternidad entre los caballeros, así como también al honor de las armas. Podía asegurarse que era un admirable

código de honor y de virtudes caballerescas.

La Orden del Toisón siempre ha disfrutado de los más grandes honores y privilegios. Los caballeros no cedían la presidencia más que á los reyes. Carlos V renunció á tan alta dignidad y él mismo se levantó el collar del Toisón de Oro que llevaba en el cuello, y se lo colocó á su hijo Philippe como un don de los preciosos.

Bien podía decirse que los Duques de Borgoña podían ir en comunidad con los monarcas más poderosos de Europa. Es así también, que sin grandes sacrificios de hombres ni de dinero, agregaron el Luxemburgo á sus enormes posesiones; que jamás la corona de Francia tuvo vasallos más formidables que PHILIPPE II, llamado el Bueno; Duque de BORGONA, de *Brabant*, de LUXEMBOURG y de LIMBOURG; *Conde de Flandes* y de Artais, *Conde paladín de Hainaut*, de HALLANDE, de *Zélanda*, de *Namur*, *Marqués de d'Huvers* y de *San Imperio*, señor de Frise, de Salons y de Malines, Poseedor del País de Beardie, de Vermandais y de los Boulonnais, etcétera, etc.

Su hijo, Carlos el Temerario, quiso crear un reinado donde la capital sería en Bésancon, y que se extendía por Rhône al Mediterráneo, comprendiéndose en esta extensión los cuatro obispados ó territorios de LIÈGE, *d'Mirecht*, de *Tournai* y de *Cambrai*. El Emperador Federico III, en la entrevista de TRÉXES, estaba dispuesto en concederle el título de Rey, con la condición de concertar la boda de su hijo Maximiliano con la Princesa María, hija del Temerario y único heredero de sus inmensos dominios. Las tergiversaciones solas de este último, impidieron la realización de tal ensueño.

Así y todo, el esplendor y magnificencia de la corte de Borgoña, eran incomparables, y las fiestas del Toisón de Oro, dadas en 1454 por Philippe el Bueno, en honor del enviado del Papa Nicolás V, que contribuyó en dar un sorprendente ejemplo.

Los preparativos de esta fiesta duraron tres ó cuatro meses, haciéndose con el más profundo secreto; Philippe quería sorprender y maravillar á todos los que le entendían y convidarlos.—I. D.

(Continuará.)

Imp. Helénica. Pasaje de la Alhambra, 3.

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid