

Hulstkamp & Zoon  
& Molijn.

## EL PABELLÓN GASTRONÓMICO

Después de la vuelta al mundo colonial que ha levantado sus tiendas, sus abigarradas casas, sus cabañas y sus templos en el desierto de la explanada de los Inválidos, detengámonos un instante en el Pabellón Gastronómico. Y aun será el interés pintoresco lo que nos retendrá.

A uno de los ángulos, en una especie de linterna con vidrios, vemos vestidos de india floreada, con escote de lienzo blanco, delantales tornasolados ó de cuello de palma, gorros cuyo velo cae sobre tirabuzones ó cascos de oro. Estos cabellos rubios claros, estos ojos azules, estos brazos desnudos hasta los codos, son de la zelandesa, que ha venido á ser la avisada sirvienta de Amsterdam ó de la Haya, coqueta bajo su traje secular, sin mezcla discordante de los arrumacos y perifollos modernos y falsamente parisienses.

Este rincón donde hay tanto regalo para el paladar y tanto agrado para la vista es el *bar* de cata instalado por la casa Hulstkamp y Zoon y Molijn, de Rotterdam, que desde hace un siglo bien cumplido (1775) ha extendido por todas partes la fama y el aroma sin rivales de los licores de Holanda, entre otros de una ginebra, que ha venido á ser por solicitud de los fabricantes un espirituoso nacional.

Esta fama universal comenzó por una cena entre amigos. Un gastrónomo de Rotterdam tenía el secreto de un ponche con que obsequiaba á sus compinches en una de sus

habitaciones íntimas, abrigadas y cómodas que llamaban gráficamente estufas en el tiempo antiguo. El aroma del misterioso cordial fué luego el asunto de las conversaciones en la ciudad y aun en la provincia, y en su virtud el dichoso inventor puso tienda en la calle y se hizo refinador con el anuncio ó muestra del *León de Holanda*.

Hoy, á orillas de uno de los grandes canales de Rotterdam humea gallardamente la chimenea de un prolongado edificio, cuya fachada sencilla y uniforme alegran rojos ladrillos. Es la refinera de Hulstkamp y Zoon y Molijn.

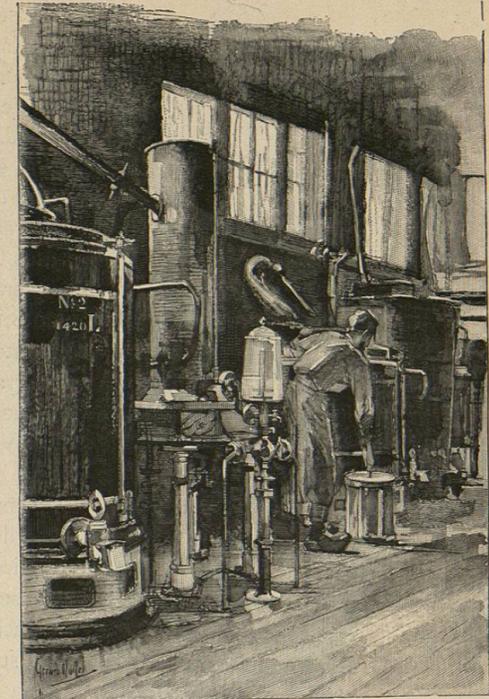
Multitud de barcos amarrados al muelle traen y llevan constantemente centenares de barricas y cajas, que parecen salir de una reserva inagotable. El curioso transeunte dirige una mirada á la profunda pendiente que le revela la abertura de una puerta y baja. En su visita pasa por largos corredores que llevan á multitud de piezas subterráneas ó á flor de tierra, algunas de las cuales ha dibujado del natural el lápiz de un artista holandés, como por ejemplo, el laboratorio de una moderna alquimia que destila por medio de maravillosos alambiques un licor de ámbar, generador de ideas felices y magníficas, que vale cien veces más que la quimérica agua de oro de los alquimistas de la Edad media. Es la ginebra Hulstkamp, que después de todos los ritos de la más cuidadosa refinación, se deja reposar y hacerse lentamente, á la manera de los vinos añejos, en amplias bodegas, donde duerme su sueño todo el tiempo requerido por el arte.

Después, cuando termina la serie de procedimientos necesarios para obtener su calidad excepcional, se acarrea con infinitas precauciones tan precioso caldo en pequeños vagones, que corren sobre suaves carriles á través de las bodegas hasta los ventrudos barcos que los trasportan á Java ó á Liverpool, á Hamburgo ó á Nueva York, á Amberes ó á París.

El centro y el sur de la Europa poseen la vid del aguardiente de vino; el norte los aguardientes de naturaleza y calidad distintas que producen los granos, sin contar la patata y la remolacha. Entre los aguardientes de granos el más tónico, el más aromático y sano, cuando está refinado con todas las reglas del arte, es la ginebra.

Pero importa mucho la buena elección de las primeras materias, y después de todos los procedimientos y manipulaciones de la fabricación, es esencial un tiempo de reposo, el *sueño* técnicamente, sueño que permite á la ginebra adquirir toda su fuerza y con ella su aroma especial, perdiendo el sabor un tanto rudo, que es ordinariamente inseparable de los aguardientes de granos.

Sin entrar en detalles demasiado técnicos, debemos, sin embargo, insistir en lo que



La refinera



Sirvienta holandesa

constituye el carácter y mérito de la ginebra Hulstkamp. La elección de los granos en primer lugar: sabido es que no todas las especies de granos dan espirituosos de igual calidad. El centeno y la cebada son preferibles, por ejemplo, al maíz y aun á la avena. La casa de que hablamos, que tiene en industrias de refinera sus títulos de nobleza, no conoce esos procedimientos de fabricación inferior. Opera con el malto, compuesto de cebada y de centeno de Riga, y luego braceado hábilmente y mantenido algún tiempo á unos veinte grados en vastas piezas frescas para que no se agríe el mosto.

Viene después la fermentación y la adición de la enebrina ó sean bayas de enebro, de coriandro ó cilantro, y para reforzar, á veces, del iris, que da á la ginebra sus diversos matices de aroma, según su calidad. Guárdanse estas bayas con el mayor cuidado por espacio de tres y aun cuatro años para asegurar su completa desecación, sin que pierdan nada de su aroma.

A estos minuciosos procedimientos hay que añadir la última y capital precaución, que hemos indicado más arriba: la estación, el reposo en vastas reservas de la fábrica, reposo ó sueño á que la ginebra Hulstkamp debe su exquisito aroma, despojada de todo sabor ó de grano como los demás caldos se despojan de su gusto á terruño. Este sistema es especial y merece por lo mismo esta mención, porque á esta feliz idea deben los gastrónomos conocer la ginebra de raza, que justifica plenamente su nombre de *viejo Schiedam*.

Y se piensa en esas peregrinaciones cada vez más lejanas que hacen los licores del tranquilo y laborioso Rotterdam, saboreando bajo la tienda del bar holandés esa ginebra Hulstkamp, gloria y honor de la casa, que sirve con el mayor agrado, aseo y prontitud, en una copa como un cáliz de tulipán, una de las jóvenes holandesas, que esperan órdenes de servicio detrás del mostrador de esculpido roble.

Sentado á estas mesitas de madera exágonas y de tres pies y en perspectiva el pabellón de altos vidrios con el escudo del León de los Países Bajos, se cret uno á mil leguas de la Argelia, de la Hungría y de los ferrocarriles, á pesar de los silbidos de Decauville, de la estridente música árabe y de la no más dulce, aunque sí más lejana, de la orquesta tzigana. Está uno en el muelle de un tranquilo canal, á orillas de un Amstel. No hay más que cerrar los ojos, y el dulce y espirituoso aroma transporta á la Venecia del Norte, al país de los pólderes y de los diques, donde á su voluntad se hace uno el sol con un trago de licor.

LEÓN PRADEL.



La Nuba

## EL PALACIO ARGELINO

¿Habéis visitado á Argel, la blanca ciudad tan vistosamente escalonada á orillas del luciente Mediterráneo? Veo desde aquí todo el horizonte que la envuelve, las terrazas que la cortan, el *Kasbah* que la corona, los fuertes que la guardan, el risueño cielo que extiende por encima de ella su inmenso manto azul.

En el campo que la circuye, se extienden al infinito algunos caminos entre cactus y nopales. Por un lado, corre el pensamiento hacia el azulado mar de olas regulares, bordadas de plata; por otro vuela á las cimas, también azuladas, de los montes kábilas, cuya crestería festonea los términos lejanos.

Allí se vive dulcemente entre naranjos y rosales, palmeras de hojas estrechas y largas y cauchúes de hojas relucientes y grasas.

De un grupo de árboles se destaca oportunamente algún minarete, y de él sale, cuando declina el día, la voz del *muezin* llamando á los fieles á la oración.

Y queda uno bajo el encanto de tales impresiones. ¿Por qué es la vida tan llena y tan corta? ¿Por qué nos encadenan las circunstancias á un rincón de tierra húmedo y frío? Sería tan dulce partir, ir á buscar la luz para los ojos y la paz para el corazón, lejos, muy lejos de nuestras ciudades occidentales, turbulentas, sombrías, inquietas, adormecidas bajo un pesado cielo.

¡Ah! los destinos nos retienen, y es preciso contentarnos con la ilusión de los viajes.

Henos aquí en la explanada de los Inválidos, en medio de un jardín plantado de palmeras de tronco fibroso; como guarnecido de pardusca estopa, ostentando sus hojas cortadas en forma de abanico, ó encorvadas hacia el suelo, amplias, plegadas y rasgadas por