

La profesión rara y genial de una señora, respeto a quien lo merece

La pintora húngara doña Charlotte Hegyi es la primera mujer que, desde hace muchos años, se dedica a los estudios de jeroglíficos y papiros prehistóricos (Egiptología).

Sus creaciones existen exclusivamente en motivos prehistóricos pintados sobre terciopelo, paño y seda.

Durante cuatro años y medio estudió en el Museo del Vaticano, de Roma, donde se encuentran sus trabajos, junto con el profesor Orazio Marucchi y luego en el Museo de Turín, bajo la dirección del profesor Botti.

En el año 1926, doña Charlotte Hegyi organizó en Roma dos exposiciones sumamente interesantes, con el resultado de que sus obras de motivos prehistóricos,



pintados sobre terciopelo, seda y paño fueron acogidas con sumo interés y elogio.

El año 1927, doña Charlotte Hegyi se fué a Egipto con el objeto de completar allí sus estudios; dedicó una alfombra magnífica pintada sobre terciopelo de seda y titulada "Dio Horus" a S. M. el Rey Fuad I, el que la expresó su mayor admiración.

En el Cairo había expuesto en el "Salón Oficial" 1928-1929, y bajo la protección de S. M. el Rey Fuad I, una rica colección de sus pinturas de motivos exclusivamente egipcios sobre terciopelo y seda; además había organizado con el mayor éxito otra exposición de sus obras.

Actualmente tiene expuestas en la Exposición Internacional de Barcelona, en el Pabellón de Hungría, una serie de estas pinturas interesantísimas; terminada la Exposición, la señora Ch. Hegyi continuará su viaje, visitando Túnez, Argelia, Marruecos, India, China y el Japón, con el objeto de completar sus estudios.

COCINA PRÁCTICA

Flan de frutas.—Se hace la masa de flan y además se hace una pasta con ciento veinticinco gramos de almendras. Se estira la masa, se forra el molde para hacer el flan teniendo cuidado de redoblar las orillas de la masa. En la manga del embudo se coloca la pasta nates preparada y dentro de la crosta puesta en el molde, se va haciendo un enrejado a cuadros; se dora y se cocina al horno, luego se deja enfriar.

Alrededor se coloca una corona de compota, se llenan los cuadros y el espacio libre con mermelada de frutas; se cubre el conjunto con jalea natural de manzanas, se salpica la obra con azúcar granulado blanco rosa y se sirve.

Merluza borracha.—Con cebolla, perejil, pimienta, laurel, sal y un vaso de vino blanco, se cuece la merluza. Póngase aparte a dorar un pedazo de pan con manteca; se echarán a la manteca cebolla muy picada y unas quince nueces machacadas; cuando todo ello esté cocido se le añadirán dos cucharadas de harina previamente dorada y un vaso de vino blanco; se dejará hervir y en el momento de servirla se le agregará un diente de ajo picado con perejil: la salsa se colará y ya aparte en la salsera o bien cubriendo la merluza, será servida a la mesa.

Sopa al huevo.— Se coloca al fuego una sartén con agua y sal; cuando el agua hierva se retira del fuego y entonces se cascan dos huevos, que serán depositados en el cucharón; aquéllos, a su vez, serán depositados, con cuidado, en el agua hirviendo; se dejan así un momento y se aproximan al fuego; allí estarán hasta que un velo blanco cubra la yema y la clara esté

cocida; con la espumadora se retiran del agua.

Póngase entonces una sartencita al fuego y en ella una cucharada de manteca con dos rebanadas de jamón; se dora el jamón, se retira y en la misma sartencita se ponen a freír unas rebanadas de pan.

Los huevos y el jamón, así como el pan,

se cubren con un buen "consommé". El pan que acompaña a los huevos debe ser substituído por cuadrillos de pan frito, que son en definitiva los "crutons".

Manos de ternera en pepitoria.— Las manos le ternera demen cocerse previamente para cortarlas después en tiritas y rehogarlas en manteca de cerdo, moviendo la cacerola para que no se peguen.

Se retiran del fuego y se rehogan nuevamente en una cacerola que contendrá cebolla, harina, ajo y perejil picado. Se sazona y se le agrega una pequeña cantidad de caldo de puchero o, en su defecto, agua.

Se retira del fuego cuando esté en su punto y se le añade una yema de huevo desleída en agua y pepillos en vinagre, que deberán cortarse en rodajitas. Se echan en la cacerola y con las manos de ternera se calientan al baño maría.

Bananas rebosadas.— Es indispensable que la preparación de este postre sea reciente; debe, pues, hacerse un momento antes de ser servido.

Se mondan ocho bananas y se cortan en sentido longitudinal en cuatro pedazos; se espolvorean con azúcar y se aromatizan con unas gotas de ron o cognac.

Prepárase aparte una pasta con harina, leche y huevos batidos a punto de nieve con un poquito de azúcar; los pedazos de banana irán pasándose uno a uno en esta pasta y se irán friendo. Ya fritos, serán colocados en una fuente a la espera de otra salsa que consistirá en echar en una sartén con manteca, azúcar molido y así que esté dorado se vertirá un vasito de buena mistela o moscatel, dejándolo espesar a fuego fuerte. Se vierte sobre las bananas y se sirve.



8.019. Vestidet de drap roig finament prisat en la faldilla. Sensill escollerat amb corbata de seda.