

MARMITON

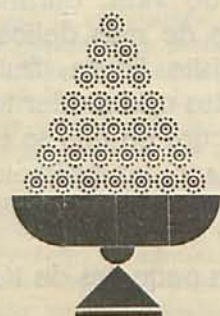
NOVIEMBRE

REVISTA DE COCINA Y MESA

Año I-Núm. 1

S u m a r i o :

MARMITÓN, saluda y dice...—*Eficacia diplomática del «Foie-Gras»*, por Post-Thebussem.--*Actualidades gastronómicas: el Aguacate.*—*Limpieza de las alfombras del comedor.*—*España ha enseñado a comer al mundo.*—*La patata en Europa.*—*¿La «chocroutte» es española?*—*¿Que es un «soldato» de Pavía?*—*La cocina española en Nueva York.*—*La cocina Asturiana.*—*Menús explicados, propios del mes de noviembre.*—*Grandes recetas de grandes cocineros*, por Cándido Collar y Atilano Granda.—*Bizcochuelos: El arroz contra los espaguetis.*—*El arroz presagio de felicidad.*—*Cerveza con coñac.*—*Para D. Miguel Artigas.*—*Vinos españoles: El tintilla de Rota.*—*El año gastronómico: Noviembre.*—*Refranero gastronómico.*—*Bibliografía gastronómica: De cada libro una receta.*



50 céntimos

R e c e t a r i o :

Aguacate con langostinos frescos.—*Aguacate relleno con sardinas.*—*Ensalada de aguacate.*—*Aguacate relleno.*—*Ensalada de aguacate con piña.*—*Ensalada llamada Guacamole.*—*Buñuelos de viento.*—*Pollo a la Segoviana.*—*Huevos al plato a la Opera.*—*Filetes de lenguado a la Asturiana.*—*Cocido madrileño.*—*Fabada.*—*Papas fritas a moda da Vaqueira.*—*Truitas do río de Navia a mulineira.*—*Cecina de Cangas de Tineo.*—*Freisuelos.*—*Arroz a la zamorana.*—*Cómo puede hacerse el pan en casa.*

EXPOSICIÓN INTERNACIONAL
MILAN 1924

ÚNICO GRAN PREMIO

CALIXTO GARCIA Y CIA



CORNELLANA

(ASTURIAS)

V CONCURSO NACIONAL DE GANADOS E INDUSTRIAS LACTEAS
MADRID, 1926

GRAN PREMIO DE HONOR

Mantequería CALIXTO GARCIA

Calle Mayor, 3 (7 y 9 antiguo)

TELEFONO 10019

MADRID



No es una marca nueva ni desconocida,

tiene ya quince años de vida, durante los cuales ha sido consumida por las personas de más delicado paladar, que han apreciado en ella su exquisite finura, fruto de ser cuidadosamente elaborada por los métodos más modernos, su pureza absoluta, y el estado de completa frescura en que se expende.

Testimonio de ello, son las brillantes recompensas alcanzadas por esta marca en los Certámenes nacionales e internacionales a que ha concurrido.

Se halla a la venta en paquetes de 100, 250 y 500 gramos, en estuches de cartulina.

Precio: 9 pesetas el kilogramo

Marmitón

28 NOV 1933



REVISTA DE COCINA Y MESA

PUBLICACION MENSUAL

AÑO I

MADRID, NOVIEMBRE DE 1933

Núm. 1

"Marmitón" saluda y dice...

... que no aspira a ser una revista técnica, que defina doctoralmente sobre la ardua materia coquinaria; ciencia y arte juntamente, economía fundamental de las naciones, ya que, siendo la mayor consumidora de su producción, las enriquece y engrandece y, además, prenda clara y cierta de civilidad y de cultura.

Una revista técnica quedaría reservada para los profesionales del bien guisar, bien aderezar y bien componer, y estos maestros del arte no necesitan informaciones y lecciones, ya que la bibliografía gastronómica moderna ofrece extensamente cuanto pueda apetecer el cocinero más estudioso. Creemos, en cambio, que la revista que puede prestar un servicio efectivo y rendir una utilidad patriótica y servir una necesidad nacional será aquella que procure intensamente divulgar cultura gastronómica, y que consiga interesar a las gentes —no sólo a las mujeres de hogar y madres de familia en todas las clases sociales, sino a los hombres de letras y de negocios—, en los numerosos problemas que ofrecen la despensa y la cocina española.

Hasta hace pocos años no se tomaba en serio la necesidad de nacionalizar la cocina. Esta expresión suprema de la cultura parecía a los varones empecatados que dirigían a España en la gobernación y en la política, en las letras y las ciencias, oficio inferior, tarea grosera, saber rutinario e insignificante al alcance de practicones. Ya hoy, hombres de ciencia como el doctor Marañón, escritores y publicistas, han advertido que este desdén por la guisandería y sus artes complementarias es uno de los más graves errores cometidos por nuestro bárbaro siglo XIX, que delegó en Francia el cuidado de servirle la mesa.

Pensando así y aun pudiendo atribuirse MARMITÓN buena parte del impulso de esta evolución patriótica, lograda en otras tribunas, es lógico que intente crear con estas páginas una revista de divulgación, de atracción, de sugestión. Se ha logrado ya lo más importante en esta empresa de reconquistar la conciencia nacional, destruyendo aquella errónea convicción de la inferioridad de nuestra cocina y desvaneciendo aquel ridículo fetichismo del «menú» francés y en francés.

Queda aún por lograr que la estimación por la cocina propia, se trueque de la pasiva complacencia del gustador de platos bien aderezados, en preocupación seria, en acción activa, en cooperación de la gastronomía con las demás actividades del país. Porque es indudable que en la guerra económica que va cerrando las fronteras de todos los países y limitando las posibilidades de la exportación, no se podrá reconstituir el mercado interior sin el concurso del cocinero, del pasteleiro, del confitero y demás cooperadores en la producción de comidas y bebidas.

Amenamente, en cuanto le sea posible a su deslabazado ingenio, MARMITÓN se propone realizar esta obra —intentarla, cuando menos—, de inspirar en todos los españoles el amor, el respeto, la admiración de la cocina, oficina —podríamos decir parafraseando palabras de Cervantes—, donde se elabora la grandeza de las naciones. Así, intenta no sólo escribir en estas páginas, sino, como verá el lector, ayudar materialmente ante el fogón a cuantos pidan su concurso, y poner al alcance de cuantos tengan curiosidad de saber, el tesoro de más de quinientos libros de cocina y de diez mil fichas o papeletas que en una paciente labor de muchos años, se han logrado reunir para que hoy, al nacer MARMITÓN, se puedan escribir estas palabras: «Lectores, estamos a la disposición entera de vuestra voluntad, y aún de vuestro capricho...»

MARMITON

Eficacia diplomática del "Foie-Gras"

Dor Post-Thebussem

CASI toda Alsacia, singularmente la ciudad de Estrasburgo, la gran productora, la inventora o creadora, dispone estos días la exportación al mundo entero de sus *patés*... Y he aquí que resurge ante el admirado hígado hipertrofiado de las ocas blancas de la orilla del Rhin el conflicto internacional. Como en 1871, como en 1775. Tal parece ser el aciago sino de este delicadísimo producto de la emotividad de las aves palmípedas y de la fiera crueldad humana; producto cuya ingestión es famosa en los anales diplomáticos.

El conflicto de estos días se reduce a que Alemania, que era dueña de Alsacia y de Estrasburgo, que estimaba el *paté de foie gras* como el más delicioso producto alemán, y que constituía el mejor mercado para su consumo, ha promulgado un decreto prohibiendo su importación en virtud de un artículo de la ley de Sanidad de 1900, que impide la entrada de carnes envasadas y conservadas en frascos cerrados que hacen imposible su examen sanitario.

Los fabricantes estrasburgueses, y aun otros de Mulhouse y de Colmar, creyeron resolver la dificultad instalando talleres provisionales en Kehl, pasada la frontera, dentro de Alemania, y allá fueron con sus jaulas, donde las ocas padecen la más inicua tortura, y con sus criadores especializados y sus preparadores; pero el Gobierno alemán les exige ahora que, cumpliendo otra ley, sustituyan a estos obreros y dependientes con mano de obra alemana.

Significa eso sencillamente la germanización de esa industria. Como antes del Tratado de Versalles, el *foie gras* será alemán. Acaso el delicado problema político de Alsacia tenga en el *paté* perfumado con trufas de Périgueux, uno de sus factores más difíciles y una de sus más arduas complicaciones francogermanas.

¿Quién inventó el foie-gras? Sólo una inspiración demoníaca podía lograrlo; en realidad, fué el azar. El suceso es muy curioso, y vale la pena referirlo.

Imaginad que en el Hanau badenés, en las orillas del Rhin, una granjera sustentaba su familia con la crianza de aves. Y una de éstas, una espléndida oca blanca, en un descuido de la pobre mujer, asaltó la cunita en que dormía su hijo de pocos meses; le arrancó la lengua, le devoró los labios, le vació los ojos, le arrancó túrdigas de la sonrosada piel... La madre enloquecida, quiso aplicar a la estúpida bestia la ley de Talió; le amarró las patas y la encerró en una estrecha jaula, dejándole la cabeza fuera, sujeto el pescuezo entre dos barrotes; le taladró los ojos con una aguja y le cortó la lengua. Para prolongar su tormento, para hacerla vivir más días sometida a aquella tortura, la alimentaba cuidadosamente, y hasta en esto encontró saciamiento su venganza, abriéndole el pico a la bestia y haciéndole ingurgitar a la fuerza albóndigas de harinas y féculas amasadas, que debían producirle una sed implacable. Un día, no saciada la furia de la pobre madre, rompió la jaula, y sacando a la oca la desplumó viva. Murió el animal a poco, y unos criados que lo recogieron, curiosos de su deformidad, lo despedazaron y encontraron el hígado hinchado, grato a la vista y exhalando un suave perfume, que les incitó a probar el manjar.

Llegó el caso a conocimiento del barón de Dudweil, extraño personaje que vivía en Estrasburgo, mezcla rara de misántropo, erudito, goloso y tragón, agricultor y nigromante, quien montó un criadero de ocas y ensayó con gran misterio las prácticas torturadoras de la granjera de Hanau. Fué este personaje quien inventó la adición de la trufa perfumada al *foie-gras*. Ya en las postrimerías de su vida, centenario casi, comunicó sus descubrimientos al Sr. Fusch.

En aquellos días, precisamente, su señor y dueño, el conde Carlos Francisco de Broglie, fué nombrado por Luis XV embajador en Polonia, cuya independencia querían destruir el Zar tiránico de Rusia y el elector sensual de Sajonia. Y allá fué Broglie, desde Estrasburgo, con todo el opulento aparato de sus criados,

sus picadores, sus lacayos y sus cocineros, el Sr. Fusch y sus pinches numerosos. La obra diplomática encomendada a Broglie consistía en separar al Elector de Sajonia del Zar de Rusia, haciéndole partidario de la tesis de Luis XV, favorable a la independencia de Polonia. Salvóse entonces el antiguo reino de Sobieski en la comida con que Broglie festejó al elector. Ha contado Lenotre cómo el cocinero Fusch puso en aquella mesa el primer *paté de foie-gras* que se ha comido a manteles, cómo el elector lo devoró casi entero, mientras Broglie iba ganando con persuasivos argumentos su convicción y su voluntad, cómo a ruegos del elector fué llamado el cocinero y le felicitó y abrazó, rogándole que preparara para otros días nuevamente aquel manjar desconocido. Broglie, a su vez, estrechó al cocinero sobre su pecho y le dijo en alta voz: «¡La Historia consignará que has salvado a Polonia!».

Y he aquí lector, que extendiéndose la nueva por las orillas del Rhin y luego por más dilatadas regiones, hace ya un siglo y tres cuartos que las ocas y otros palmípedos son sometidos, para que se les hipertrofe el hígado, a los más bárbaros tormentos, sin que de ellos se preocupen las sociedades protectoras de animales, que amparan al amable perro y al gato cariñoso. Como no podemos evitarlo, no estará de más que incorporemos a la cocina española el uso frecuente del *foie-gras*, que posee calidades nutritivas y digestivas incommensurables, y es gratísimo al paladar, y aun fuera bueno, por cruel que parezca, que en los corrales españoles se criaran patos y ocas para esta explotación industrial. Así nuestros cocineros podrían tener hígados enteros a precios relativamente económicos, y prepararlos y trufarlos a su gusto, ya que la mayor parte de los *patés* que se venden en las tiendas no proceden de Alsacia ni están hechos sino con sucedáneos y sustitutivos.

No son numerosos los españoles que han podido comer este plato principesco. Un hígado entero se sirvió a cada uno de los ministros que concertaron la Santa Alianza, a los pocos momentos de firmar aquel pacto. Fué un plato improvisado, que desde entonces conserva aquel nombre, y que se sirve en las comidas suntuosas y en los banquetes regios. Procedió el cocinero de este modo: puso cada hígado en una terrina, lo sazónó, lo rodeó de trufas peladas, lo bañó de champaña seco y lo colocó a fuego lento. Nada más sencillo. Los demás guisos de *foie-gras*, incluso el *paté*, popularizado por la industria conservera, son terriblemente complicados, y su buen punto y sazón grata, depende de minuciosos detalles que sólo la práctica puede enseñar bien. Los guisos a que van unidos los nombres de Talleyrand, Cambacères, Montesquieu, Ravignan y Lúculo son dignos de estos dioses tutelares.

En España hemos de contentarnos los más ciudadanos con el puré de *foie-gras*, preparado en latas, que venden en todas las tiendas de comestibles. Para excursiones, para meriendas, para viajes, estas latas son muy apreciadas; en manos de un buen cocinero constituyen un gran recurso con numerosas aplicaciones, y sólo se les puede reprochar que las más de las veces tienen de todo menos *foie-gras*. Sin embargo, vacía unos huevos duros, conservando con su forma la clara; la yema mézclala con puré de *foie-gras* y un picadillo pequeño de pepinillo y una pizca de jamón. Rellena los huevos, cubre la abertura con una redondela de trufa, pásalos por una salsa mahonesa saturada de mostaza francesa y sírvelos en la mesa bien fríos, sin llegar a estar helados... Y les puedes poner en tu menú el nombre diplomático que se te antoje... Todo menos decir: «Hígado de oca torturada brutalmente», porque esa estrapada inquisitorial es necesaria para que se produzca el delicioso plato alsaciano.

Recetarios y libros

Compro formularios manuscritos de cocina, algo antiguos, singularmente los que contienen recetas de guisos y dulces regionales. Compro también libros de cocina en todos idiomas, estampas y grabados que se refieran a cocina y herramientas de cocineros antiguos. Dirijan sus ofertas al

Apartado de Correos 4.082.-MADRID

ACTUALIDADES

GASTRONOMICAS



EL AGUACATE EN VALENCIA

Hace algún tiempo comenzó a llegar a las fruterías de Madrid, Barcelona y demás puertos españoles la deliciosa fruta que llaman aguacate en Cuba. Ha comenzado el público a gustar su carne blanca, mantecosa y (aunque parezca paradójico después de emplear el verbo «gustar»), insípida. La Diputación provincial de Valencia, advirtiendo el crecimiento de consumo del aguacate y conociendo el incremento que toman las plantaciones de aguacateros en California y La Florida, ha decidido introducir su cultivo en la región valenciana. En efecto, ha procedido en los campos de experimentación que sostiene la Corporación provincial a la siembra de semillas de este frutal, de las tres mejores variedades hoy explotadas. También se han plantado árboles recibidos de Méjico y Estados Unidos de América, que ya injertados, para dar el fruto en plazo corto, facilitarán el estudio de aclimatación y selección de los mismos en nuestras huertas. Como el aguacate requiere las mismas condiciones climatológicas que la naranja y el limón, es de esperar que tenga una perfecta aclimatación en la región valenciana y que en pocos años se haya nacionalizado en España y se consuma en grandes cantidades sin que tengamos que pagar cantidades excesivas por ningún motivo a los huertos de California y la Florida.

Hace algún tiempo comenzó a llegar a las fruterías de Madrid, Barcelona y demás puertos españoles la deliciosa fruta que llaman aguacate en Cuba. Ha comenzado el público a gustar su carne blanca, mantecosa y (aunque parezca paradójico después de emplear el verbo «gustar»), insípida. La Diputación provincial de Valencia, advirtiendo el crecimiento de consumo del aguacate y conociendo el incremento que toman las plantaciones de aguacateros en California y La Florida, ha decidido introducir su cultivo en la región valenciana. En efecto, ha procedido en los campos de experimentación que sostiene la Corporación provincial a la siembra de semillas de este frutal, de las tres mejores variedades hoy explotadas. También se han plantado árboles recibidos de Méjico y Estados Unidos de América, que ya injertados, para dar el fruto en plazo corto, facilitarán el estudio de aclimatación y selección de los mismos en nuestras huertas. Como el aguacate requiere las mismas condiciones climatológicas que la naranja y el limón, es de esperar que tenga una perfecta aclimatación en la región valenciana y que en pocos años se haya nacionalizado en España y se consuma en grandes cantidades sin que tengamos que pagar cantidades excesivas por ningún motivo a los huertos de California y la Florida.

APOLOGIA DEL AGUACATE

En Francia se le nombra *avocat* y todas estas designaciones se derivan del nombre que le daban los aztecas *ahuacatl*. En Sur América se le llama palta. Este fruto llega a alcanzar un peso de cerca de medio kilo. La piel es lisa, de color verde oscuro, más o menos violáceo. Su sabor es dulce, sin aroma pronunciado, aunque recuerda levemente el de la avellana. Conviene declarar que esta fruta, como otras tropicales, no agrada a los paladares europeos sino después de una adaptación. En cambio, en los países tropicales donde se produce, hay verdadera pasión por el aguacate.

El escritor cubano Jorge Mañach le llama «Su Señoría el Aguacate» y afirma que es el fruto esencial de Cuba, superior al plátano, la piña, el mango, etcétera, aun reconociendo que «sólo el criollo se goza de un modo pleno en su sabor ambiguo, en su blanca consistencia, hasta en el espectáculo de su gran semilla fea y honrada». Los europeos, sin duda, se acostumbrarán a comer el aguacate, como se han acostumbrado los yanquis. El profesor David Fairchild, director del *Service of plant industry*, del Departamento de Agricultura de Washington, escribía en una revista recientemente: «El aguacate es

LIMPIEZA DE LAS ALFOMBRAS DEL COMEDOR

El aserrín impregnado de nafta y esparcido sobre la alfombra, para barrerlo luego de un momento, es un procedimiento muy eficaz para dejar la alfombra limpia.

Más primitivo es utilizar las hojas de lechuga o el papel humedecido.

La sal gema y la harina se han aprovechado para esta aplicación.

La hiel de buey diluida en diez partes de agua es un líquido quitamanchas que se aplica con un trapito frotando hasta formar espuma. Luego desaparece esta espuma frotando con otro trapito, pero empapado de agua clara.

el fruto más popular en los Estados Unidos. Sus variedades, de maduración escalonada, son tan numerosas, que, a excepción del mes de julio, se lo consume durante todo el año. Un aguacate en el desayuno constituye un régimen ideal. «El Departamento de Agricultura yanqui envió unos exploradores a las montañas de Guatemala, que parece ser la verdadera patria del aguacate, para que buscara variedades que se pudieran aclimatar en los Estados Unidos. Los pobladores de estas montañas no se alimentan más que de aguacates y

maíz, y son muy vigorosos. La aclimatación se ha logrado en California y la Florida, donde ha llegado a superar al cultivo de la naranja. Ha sido aclimatado en la India inglesa, en el archipiélago de la Sonda y en Tahití. Finalmente, se produce ya en Argelia y se intenta cultivar también en Marruecos y en Africa Occidental. La causa de esta difusión radica en el valor nutritivo de este fruto, que iguala al del trigo, conteniendo mil calorías por libra de parte comestible, y además, en la fecundidad de cada árbol.



Dos preceptistas cubanas, ambas muy notables, la Srta. Berta Crespo y Satién, en su obra *El Arte de bien guisar o la Cocina práctica en Cuba* (La Habana, 1926), y la Srta. María Antonieta Reyes Gavilán, en su libro *Delicias de la mesa. Manual de cocina y repostería* (La Habana, 1927), publican varias recetas clásicas y características del aguacate. Vamos a reproducir algunas de ellas para que nuestras lectoras puedan comenzar a aficionarse a gustar la deliciosa fruta americana.

COMO DEBE COMERSE EL AGUACATE

con pechuga de pavo y jamón en dulce picados en máquina, *foi-gras*, guisantes, huevos duros picados y espárragos picados; esto se mezcla con un poco de mayonesa; se coloca el relleno

dentro del aguacate y se unen las dos mitades, de manera que parezca entero, se cubre con mayonesa y se coloca en hielo hasta el momento de comerlo.

Aguacate con langostinos frescos

Cantidades: Langostinos frescos, medio kilo; aguacates grandes, seis, cebolla picada, una cucharadita; aceite, cuatro cucharadas; vinagre, tres cucharadas, lechuga, una; rábanos, un manojo. Manera de hacerlos: Se lavan perfectamente los langostinos y se despojan de cabeza, cola y toda la cáscara; los aguacates se mondan, se pican y se ponen en una ensaladera con la cebolla y los langostinos; se aderezan con aceite, vinagre y sal, al gusto, y se vacía en un platón, cubierto el fondo con las hojas de lechuga y se decora con los rabanitos labrados en forma de flor.

Ensalada de aguacates

Los aguacates no deben ser demasiado maduros; se parten en pedazos regulares, y en el momento de servirlos se les echa una salsa corriente de aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta.

Aguacate relleno

Se debe elegir un aguacate grande, se le quita la cáscara y la semilla y se parte por la mitad a la larga. Se hace un relleno muy fino

Ensalada de aguacate con piña

La piña y el aguacate se parten en trocitos del mismo tamaño; se les echa una salsa que lleva sólo aceite, vinagre y sal.

Ensalada llamada Guacamole

Se parte el aguacate en trocitos y se sazona de sal, aceite y vinagre, adornándolo con cebollitas partidas en ruedas.

Aguacate relleno con sardinas

Se pelan y parten por la mitad los aguacates, sacándoles la semilla. Se limpian y se desespinan un par de latas de sardinas; se fríe un poco de cebolla picada en aceite y dos tomates grandes, anteriormente asados; cuando están fritos, se les agregan las sardinas; se dejan enfriar y se les pone aceite y vinagre, con la sal necesaria, y unos coscorrónes de pan frito, que se deshacen con una rebanada de cada aguacate, para ayudar al relleno, y una vez todo bien unido, se van llenando con este relleno los huecos de los aguacates; con unos huevos duros picados, para adornarlos y después de haberles echado el aceite y vinagre por encima, se espolvorean con bastante queso rallado.

ESPAÑA HA ENSEÑADO A COMER AL MUNDO

La patata en Europa

UN hecho más viene a confirmar esta realidad histórica, que yo he sostenido y demostrado en mi campaña en *La Voz*, de Madrid, en mi libro *Guía del buen comer español*, publicado por el Patronato de Turismo y, finalmente, en la conferencia que con ese mismo tema di el pasado mes de agosto en Buenos Aires.

Sabido es que los franceses atribuyen a Parmentier la gloria de haber introducido y popularizado la patata, no ya en Francia, sino en Europa. Hasta le levantaron una estatua en Montdidier, en loa del servicio que había prestado a la Humanidad. Yo he sostenido que la patata fué traída de América, como el tomate, el pimiento, el cacao y otros productos indios por aventureros españoles, y fué aclimatada en España en los primeros años del siglo XVI, pasando de aquí a Francia, a Bélgica y a Inglaterra.

He aquí nuevos datos que confirman aquella realidad. En el pasado agosto, un lector de *Le Temps* comunicaba a este diario parisino el hallazgo de un documento que probaba que en 1587, un belga llamado François de Sivry había dado a conocer a sus compatriotas el prodigioso tubérculo, pretendiendo atribuir a aquel belga la gloria que los franceses han regalado tan pródigamente a Antonio Parmentier, que publicó sus varios opúsculos sobre la patata a fines del siglo XVIII.

Otro erudito, rebatiendo la afirmación del lector belga, ha contado a *Le Temps* lo siguiente: «En 1785 —esto es, poco después de que Parmentier iniciara su apostolado—, el señor Charles du Faure de Saint-Sylvestre, marqués de Satillieu, que fué diputado de la nobleza en los Estados generales de 1789, pu-

blicó un opúsculo de 28 páginas titulado *La Truffole en France*. Y en este folleto, dice: «La patata —pomme de terre— era conocida en Francia, con el nombre de *Truffole*. Hacia 1540, en nuestro Alto-Vivarés, en el territorio de la aldea de Saint-Alban-d'Ay, a tres leguas de Annonay, en el caserío de Bécuze, se plantó este tubérculo, por primera vez en el reino, habiendo sido importado por un monje franciscano, de Toledo, en España, llamado Pierre Sornas, natural de Bécuze, que enfermo, y muy anciano, se había retirado al hogar de parientes suyos. De Saint-Alban-d'Ay, el cultivo de la *Truffole* se extendió a las localidades vecinas: Annonay, Satillieu, Saint-Roman-d'Ay, Saint-Jeure-d'Ay, y otros pueblos; después en toda la parte septentrional del Vivarés, donde extensos campos fueron dedicados al cultivo de *Truffoles*, dándoles el nombre de *Truffoliers*.»

Prueba este documento, que antes de 1540 se cultivaba ya la patata en Toledo. Quienquiera tenga idea de cómo irradiaba en España la influencia de las Indias, advertirá que aún siendo Toledo el imperial cobijamiento a temporadas del inquieto César, Carlos I, los conquistadores, oidores, religiosos y traficantes que volvían, se detenían primero en Sevilla y otros puertos del Atlántico, y allí mostraban las curiosidades que traían. Así, pues, parece lógico que si antes de 1540 se cultivaba la patata en campos de Toledo, la precediera en muchos años el cultivo en Andalucía. Esto es, que la patata se aclimató en España, en la primera década del siglo XVI, pasó a Francia en 1540 y a Bélgica en 1587, habiendo sido España, pues, quien enseñó a Europa a sembrarla, cocinarla y comerla.

¿La "chocroutte" es española?

Se ha discutido mucho sobre el origen de la «chocroutte», teniéndose por indudable que es de remoto origen germano, aunque donde con mayor éxito y perfección se prepara es en Alsacia. A España no ha llegado hasta fines del siglo pasado. Sin embargo, en el

siglo XVIII se preparaba en varias regiones de España, como cosa muy antigua, una llamada «Col con corteza», que indudablemente es la misma «chocroutte». No se olvide que en el siglo XVI, hubo una relación íntima y una comunicación frecuente entre las cocinas

alemana y española, a través de los soldados germanos que acompañaron al Emperador Carlos V, gran cuidador de la tragonía de los suyos. Es más que posible que la preparación de la «Col con corteza» fuera importada de España a Alemania, de lo que hay numerosos indicios. En recetarios manuscritos de principios del siglo XVIII se ha encontrado la fórmula de la «Col con corteza». De uno de estos manuscritos se reprodujo esta fórmula en el curioso libro titulado: «*La nueva cocinera curiosa y económica, y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos*», cuya primera edición debió de aparecer en los primeros años del siglo XIX, habiendo una segunda edición de 1825. De esta edición copio la curiosa fórmula: «*Col con corteza*». Se toma una berza o repollo blanco, y después de lavado se corta en rebanadas muy delgadas del mismo espesor: se meten en una cubeta y se dejan fermentar en ella por espacio de doce horas lo menos, pero nunca más de veinticuatro; se exprime después la col con bastante fuerza para hacer salir toda el agua por un agujerito que se haga a la caldera o cubeta, de suerte que quedan enteramente secas; se toma un barril del tamaño proporcionado a la berza o repollo que se quiere componer; se lo quita el fondo o suelo de un lado, y el otro se cubre con una capa de sal, sobre la que se echa otra de berza; sobre esta se pone otra de sal, un poco de pimienta, y alguno granos maduros de nebrina; des-

pues se pone alternativamente otra capa de berza, y una de sal, pimienta y nebrina hasta que el barril se halle lleno, y se pone en una cueva o paraje muy fresco; se tiene una tapadera de madera de la misma dimensión que la boca del barril, de modo que se pueda meter y sacar, pero ajustado; se coloca sobre la berza, y se le ponen encima piedras o cualquiera cosa que forme el peso de 120 a 140 libras, de manera que el repollo o berza quede en prensa por igual; algún tiempo después, a beneficio de esta operación, forma una corteza por bajo de la tapadera, la misma agua que arroja la berza, y entonces es cuando se puede ya hacer uso de la col en corteza; se retira el peso de la tapadera, y después se quita ésta; se toma con una cuchara de madera la porción que se quiere componer, y se vuelve a poner la tapadera con el peso, cubriendo la boca del barril herméticamente con un lienzo mojado en agua fresca, para que no pueda penetrar el aire, cuidando de hacer esta misma operación siempre que se tenga que sacar alguna porción; a más de esto es preciso lavar los huecos del barril que queden descubiertos, no dejando más salmuera que la necesaria para cubrir la col en corteza. Para hacer uso de ella se pone a desalar en agua por algunas horas, y se cuece después en el puchero, o sólo con manteca de vaca o grasa de puerco, sirviéndolas después con magras o con salchichas.

P. T.

¿Qué es un «Soldato de Pavía»?

¿No maravilla ver en el sesudo diario parisino *Le Temps* reiteradas disquisiciones sobre el clásico «Soldado de Pavía» de la culinaria española? Aunque por no tomarse el trabajo de consultar un diccionario el colega escribe «soldato» en italiano. El culpable fué el ex presidente Herriot quien, relatando el viaje que hizo el año pasado a Madrid, escribió que «los españoles llaman un soldado de Pavía, y más simplemente un Pavía, a un guiso de sardinas, atrayentes con los reflejos plateados y dorados de sus escamas, realzado con la sutileza de los pimientos rojos que lo sazonan...» Como si esto fuera un campo de batalla, los españoles

habían dado a tal plato aquel nombre, en memoria del desastre del ejército francés de Francisco I en Pavía.

Un contradictor ha replicado que no hay tal evocación antigala. El «soldato de Pavía» evoca sólo el magnífico uniforme de los Húsares de Pavía, cuyos soberbio *spencer* rojo y galones dorados deslumbran a los españoles. Y he aquí un tercer opinante que asegura que el tal «soldato» no es un plato de sardinas, sino un trozo de bacalao, largo y grueso como un dedo, frito en aceite hirviendo. Y se le llama soldado de Pavía por lo erguido y bien plantado...

Fabada CAMPANAL

Galletas OLIBET

La cocina española en Nueva York

Hace pocos días *La Prensa* de Nueva York daba la noticia de que el propietario de un restaurante español instalado en la Calle 59, esquina de Park Avenue, que lleva el nombre de *Segovia*, había establecido, al filo de la media noche, un servicio de chocolate con legítimos, castizos, crujientes y sabrosos churros como si se estuvieran ofreciendo —decía— en una churrería acreditada de la noble plaza de Santo Domingo o en algún cafetín popular de los barrios bajos. Lo único que los conocedores echan de menos es la imprescindible copita de Cazalla de la Sierra. Aunque claro es que el propietario, Sr. Castaños, ofrecía a sus clientes que dentro de pocas semanas podrá servir también el recio aguardiente sevillano.

Esta información da actualidad a la existencia de restaurantes españoles en la grandiosa ciudad norteamericana y a la fama creciente de la cocina española no sólo entre los hispanos numerosos que viven en Nueva York, sino entre los hispánicos de las diversas repúblicas americanas y entre los mismos yankis. Un comunicado de adhesión a la fantástica organización de la «National Reconstruction» conocida con el nombre de «Aguila Azul» informa de la existencia de algunos de estos restaurantes que, aun llevando nombres ingleses, pertenecen a propietarios hispanos y están dirigidos por cocineros de nuestra raza. Con nombre español existen el «Restaurante Madrid», instalado en la 7.^a Avenida, dirigido por Emilio Toyo; el «Alegría Restaurant», en Lenox Avenue, que tiene por gerente a D. Emilio Alegría; el «Gallo de Oro», restaurant en la Lenox Avenue, del que es propietario don A. Otero; el «Buen Café Restaurant», en West Street, del que es propietario D. Rafael Vázquez; el «Campamor Restaurant», en Lenox Avenue, del que es propietario D. Manuel Rama; el «Restaurant Fuentes», en la 5.^a Avenida, del que es propietario D. Jerónimo Cruz Fuentes; el «Isabela Restaurant», en la 5.^a Avenida, que tiene por propietario a D. Federico Sosa; «La Chorrera», en Water Street; «Fornos Restaurant», en la Calle 52; el «Arenas Restaurant y Cafetería», del que son propietarios los señores Vicente Noceda y Cía; el «Restaurant Cervantes», en la Calle 223; el «Arenas Cafetería», en la Calle 102, del que es dueño D. E. Díaz, y gerente D. Daniel Domínguez. El «Granada Restau-

La cocina asturiana

Antaño, una de las piezas más importantes de la casa asturiana, lo mismo en la del labrador que en la del señor que vivía en la aldea, era la cocina, porque en ella se concentraba la vida íntima de la familia. En las noches de invierno, los señores sentábanse con sus criados y colonos a la vera del fuego que ardía en el llar, y luego de rezar el rosario trataban con ellos de asuntos relacionados con la agricultura y la ganadería. Entretanto las señoras y criadas hilaban copos de lino.

En las cocinas de los labradores, aun hoy, el cuadro es más movido. Después de los rezos, entre el girar de los husos que retuercen el hilo de lino o lana, se recitan romances viejos, cuentos y leyendas maravillosas, formándose así a través de los siglos la literatura popular, en la que se descubren elementos temáticos pertenecientes a la psicología de remotas edades, cuya procedencia se desconoce por ahora. ¡Noches felices las que pasé en aquellas veladas patriarcales!

La cocina asturiana es la misma que nos han dejado los romanos, los cuales quisieron tener moradas tan buenas como las de los pueblos que esclavizaron, y las construyeron bajo la influencia de las ideas griegas.

Nuestro llar está formado por una plataforma cuadrada o rectangular arrimada a la pared, de llábanas o ladrillos, alzada del suelo como unos diez centímetros y sujeta por un marco de madera de castaño. Esta



disposición suele tener ligeras variantes en los pueblos de las montañas, según lo hago constar en varios de mis libros, sin olvidarme de la cocina de gloria, fundada en el principio del hypocaustum romano.

Detrás del fuego, en el macizo de la pared, hay una especie de hornacina de unos cincuenta centímetros de alto por treinta de ancho, llamada fórnica, en la que se guarda el rescoldo y la ceniza de leña de roble para blanquear la ropa en la colada. En las casas solariegas, sobre el fuego avanza una gran campana de chimenea, según puede verse, por ejemplo, en la casa del señor Cutre, en Caravia, o en el palacio de los señores de Mendoza, en Zureda, concejo de Pola de Lena.

A un lado del llar aparecen las puertas de dos hornos, uno grande para cocer borona y otro chiquito para cocer pan. Los cuerpos de estas fábricas están al exterior de la cocina.

En algunos llares de labradores, al lado de la fórnica, hay un pequeño poyo lamido por el fuego; quizás sea una supervivencia del altar de los dioses Lares, genios protectores de la familia. En el concejo de Pola de Lena he visto sobre el poyo citado una figura monstruosa, sobre la que ponían ropa a secar.

Lo mismo en unas casas que en otras, el humo se extiende por las habitaciones contiguas a la cocina, ennegreciendo las maderas y los herrajes de las puertas, lo cual trae a mi memoria un pasaje de Homero, cuando dice que el humo del hogar en el palacio de Ulises, estropeó las armas que estaban colgadas del techo.—A. DEL LLANO ROSA DE AMPUDIA.

rant», en la Calle 216; «El Chico», que administra Benito Collada, y que es fiel reflejo de la España pintoresca; «El Bolero», recién inaugurado, y algunos otros de menos importancia. Hay algunos restaurantes españoles que tienen nombres ingleses, como el «St. Nicholas Coffee Pot», en la St. Nicholas Avenue, que tiene por gerente a Carlos Fenoyar y por propietario a D. Aurelio García; el «Lenox Coffe Pot», en Lenox Avenue, de los señores Toyo y López; el «Madison Lunch Bar», en Madison Avenue, del que es gerente D. Victoriano Blanco; el «Ideal Lunch Bar», en Lenox Avenue, que dirige Raimundo Ferrer; el «Central Lunch Bar», en la 5.^a Avenida, del que es propietario D. Cesáreo Ferreiro, y algunos otros más modestos, instalados en el barrio de Harlem, donde reside la mayor parte de la colonia hispánica. En todos estos restaurantes se sirven a diario cocido a la española, fabada asturiana, caldo gallego, paella valenciana, bacalao a la vizcaína, al pilpil y a la guipuzcoana; chilindrón de cordero y otros platos que se tienen por representativos de la cocina española.

Viene a amargar un poco el regocijo que nos produce esta expansión de la cocina nacional el hecho reciente de que un exaltado español, D. Francisco Eguía, habitante en la calle 85, ha enviado al órgano de la colonia española *La Prensa*, un comunicado protestando airadamente de que «varios restaurantes que a boca llena anuncian como especialidad de la casa los platos de más fama que posee la cocina española, los hacen deplorablemente sin darse cuenta los directores o gerentes, que cometen un atropello de lesa culinaria al mismo tiempo que infieren un gran perjuicio para la nación española». Según este comunicante, sólo ha podido comer paella valenciana, verdadero cocido madrileño, caldo gallego y otros platos españoles, bien hechos, en un restaurante completamente yanqui, pero donde está trabajando como jefe de cocina un ex cocinero del que fué Palacio Real de Madrid. Según este protestante, una de las causas de la falsificación de la cocina española está en que se utilizan productos que no proceden de España. Así, en el bacalao a la vizcaína, ponen unos pimientos de la Florida que saben a goma de mascar, en lugar de los pimientos choriceros o pimentón español. Para la fabada utilizan alubias producidas en el Estado de Virginia, que no se parecen en nada absolutamente a las que se producen en España.

El comunicante cree que España debía preocuparse de que no se falseara su cocina, tanto más cuanto que nuestros diplomáticos deben de ejercer jurisdicción sobre los industriales españoles, que tan mal parado dejan el buen nombre de la cocina española.

SEÑORA...

... sin aumentar
ni un solo céntimo
su presupuesto puede
usted recibir todos los
meses esta Revista y
utilizar su consultorio y
su servicio técnico de cocina



Lea usted la página de enfrente

El consultorio "Marmitón" constará de tres secciones, a saber:

La primera sección contestará a todas las preguntas que usted haga referentes a la confección de platos de cocina, pastelería y repostería, facilitando las oportunas recetas o fórmulas, clara y detalladamente explicadas; resolverá sus dudas (siempre en las páginas de esta Revista y en su sección «Consultorio»), en los casos en que con las recetas no haya usted obtenido pleno éxito en la confección del plato recetado, y finalmente, creará el Servicio Técnico de Asistencia, que se cuidará de enviar a su domicilio un Jefe de Cocina para enseñar prácticamente a usted o a su cocinera la receta que no haya podido lograr a satisfacción con las explicaciones escritas que le haya suministrado. La segunda sección contestará sus consultas referentes a disposición de la mesa, orden del servicio, modos y modas más en boga de vajilla, mantelería, cubiertos y cuantos detalles, en fin, pueda usted precisar para asegurarse un buen servicio de mesa. La sección tercera resolverá sus dudas respecto de los extremos protocolarios de orden de colocación

en la mesa de los invitados, cortesías usuales para pasar al comedor, etc.

Todos estos beneficios podrá usted tenerlos sin gasto alguno, repetimos, porque suponemos que es usted consumidora de mantequilla, pues bien, una importante fábrica española de este artículo, la que explota la marca **Mantequilla Corona** (cuyo anuncio puede usted ver en las páginas de este número), se ha concertado con nosotros para hacer este regalo a sus

consumidores. Sus paquetes de mantequilla llevarán dentro de los estuches cupones valederos por puntos a sumar, para utilizar estos servicios en la siguiente forma: Cada pastilla de 100 gramos, **un** punto. Cada pastilla de 250 gramos, **tres** puntos. Cada pastilla de 500 gramos, **cinco** puntos. Guardando y reuniendo estos puntos, pagará usted con ellos los servicios mencionados en la forma siguiente: **Diez** puntos mensuales, darán a usted el derecho a recibir mensualmente la Revista y a ser considerada como suscriptora de ella, sin lo cual no podrán utilizarse los servicios del Consultorio y Servicio Técnico de Asistencia. **Diez** puntos merecen el derecho a una consulta. **Cincuenta** puntos, a la asistencia a su domicilio de un Jefe para enseñar prácticamente la confección de un plato. **Cien** puntos darán derecho a que un Jefe vaya a servirla, sin retribución alguna por su trabajo, un almuerzo, un the o una comida. Para consultas llame al teléfono 10019.

MENUS EXPLICADOS

PROPIOS DEL

MES DE NOVIEMBRE

ALMUERZO

Entremeses.
Huevos al plato Opera.
Pollo segoviana.
Chuletas de ternera en papel.
Patatas al vapor.
Helado crema de coco.
Lenguas de gato.

MENU DE FIESTA

COMIDA

Crema Condé.
Filetes de lenguado arlesiana.
Patos a la sevillana.
Silla de cordero asada.
Ensalada.
Tortilla sorpresa.
Suspiros.

ALMUERZO

Canalóns al graten.
Escalopes vienesa.
Patatas salteadas.
Arroz a la paisana.

COMIDA

Crema Parmentier.
Filetes de salmonetes a la alicantina.
Pollo en cazuela.
Ensalada mimosa.
«Suflé» vainilla.

ALMUERZO

Entremeses.
Huevos a la Chartrés.
Tournedos Mirreille.
Patatas «suflés».
Charlota rusa.

COMIDA

Consomé Tapioca - Crecy.
Frito variado.
Pichones a la italiana.
Tomates rellenos.
Buñuelos de manzana.

ALMUERZO

Entremeses.
Raviolis al gratin.
Guisado de ternera Primavera.
Crema frita.

COMIDA

Crema Carmen.
Bocadillos a la reina.
Solomillo de buey Loreto.
Compota de plátanos.

ALMUERZO

Tortilla rico mundo.
Pollo salteado Alejandra.
Patatas Colombina.
Tarta de manzanas.

COMIDA

Consomé Bohemia.
Medallones de merluza frita.
Lengua de ternera al vino blanco.
Macedonia de legumbres.
Pudín brasileño.

ALMUERZO

Eutremeses.
Pan de arroz a la polonesa.
Perdiz con repollo.
Buñuelos de viento.

COMIDA

Sopa riojana.
Lenguados Colbert.
Jamón de York al vino Madeira.
Espinacas a la crema.
Peras duquesa.

ALMUERZO

Huevos a la sevillana.
Carret de ternera escocesa.
Patatas maître de hotel.
Babarrois al café.

COMIDA

Sopa bearnesa.
Pescadilla a la gaditana.
Filetes de vaca Alfonso.
Judías verdes a la inglesa.
Profiteroles de chocolate.

RECETARIO

Buñuelos de viento

Un vaso de leche. Setenta gramos de manteca de vaca. Ciento cincuenta ídem de harina. Tres huevos. Dos gramos de sal gorda. Un poco de raspadura de limón.

Se pone a cocer la leche, manteca, sal y raspadura de limón; cuando esté hirviendo agréguese la harina, mezclándola bien durante unos segundos en el fuego; déjese enfriar un poco y agréguese los huevos uno a uno bien mezclados. Una vez hecha la pasta, en una sartén con bastante aceite fríanse a cucharadas de café. Se pueden rellenar, o servir aparte, con confituras, crema o chantillí, espolvoreándolos con azúcar fina.

Pollo a la segoviana

Se corta el pollo en trozos, rehogándose con manteca de vaca, media cebolla cortada en filetes y un par de zanahorias francesas cortadas finas, cuidando de que no tome apenas color. Una vez bien rehogado, se le agrega media cucharada de harina, mezclándola bien. Mójese con buen vaso de vino blanco. A continuación agréguese un cuarto de kilo de champiñón fresco en filetes. Cuando esté cocido, y al servirlo, sáquense los trozos a la fuente; hágase cocer la salsa hasta que tome espesor y mézclese una buena cucharada de nata, bañando el pollo con la misma. Alrededor de la fuente pónganse costrones de pan de molde en forma de triángulo.

Huevos al plato a la Opera

Se ponen los huevos a cuajar como de costumbre, bien en plato grande o individual, y en uno de los extremos unas puntas de espárragos bañadas en manteca de vaca, y en el otro unos menudillos en salsa con vino de Jerez.

Filetes de lenguado a la Arlesiana

Con las espinas de los lenguados se hace una salsa, con un poco de cebolla, zanahorias cortadas finas, media hoja de laurel, unas ramas de perejil y unos granos de pimienta.

Escálfense los filetes con vino blanco, zumo de limón y sazonados. Sobre una placa o fuente de fuego, se fríe una cucharada de cebolla bien picada, con unos tomates sin pipas ni piel, bien picados, y una vez hecho el refrito, se le agrega el caldo de las espinas, bien reducido, más el de la cocción de los filetes. Fríanse unas rodajas de cebolla y berenjenas o calabacín pasados a la harina.

Se ponen los filetes en la fuente con un poco de salsa abajo y el resto por encima, las rodajas de berenjenas o calabacín acaballadas por encima de los filetes en el centro y la cebolla en los extremos. Salpíquese por encima un poco de perejil picado.

(Señora: Pídanos las recetas de los platos que le interesen de estos menús, que las publicaremos en el número próximo.)

GRANDES RECETAS DE GRANDES COCINEROS

El cocido madrileño

Un buen cocido para cinco personas requiere 250 gramos de garbanzos de Castilla; 500 de carne gelatinosa, preferible de morcillo o de espalda; media gallina, no muy vieja —pues, aunque el dicho popular afirma que da mejor caldo, lo cierto es que comunica a éste un sabor desagradable a «corral»—; 100 gramos de tocino; otros tantos de jamón, un chorizo, una morcilla, un pie salado de cerdo y una «pelota» formada por un amasijo de carne picada, miga de pan, un huevo y especias. La olla para hacer el cocido debe ser ancha de base, y se la coloca sobre el fuego con agua fría suficiente para cubrir la carne, el tocino, la gallina y el jamón, que de antemano se tendrán en la olla. Cuando empieza a formar espuma, se saca ésta con una espumadera, y, al iniciarse la ebullición, se incorporan los garbanzos y el pie de cerdo, los cuales habrán estado juntos en remojo durante diez horas, por lo menos. Al principiar la olla a hervir nuevamente, se retira a un lado del fuego y se deja allí, procurando que cueza lo más lentamente posible, pero sin interrupción, por espacio de tres horas, o de más si fuere preciso por la calidad del agua o la clase de los componentes del cocido. Tan pronto como comience a hervir, se añaden la sal necesaria y media cebolla pequeña con un clavo de especias incrustado en ella. En puchero o cacerola aparte se cuece la verdura, que es el complemento del cocido (bien sea col, acelgas, repollo, judías verdes, cardillos, etc.), y junto con ella el cho-

FABADA

Este es el plato diario que se come en la región asturiana, pues igual que el cocido en Castilla, se adapta a todas las fortunas y constituye el principal alimento de sus habitantes.

Póngase en un pote o marmita un kilo de judías blancas, un pedazo de lacón (paletilla de cerdo salada y curada como el jamón), una oreja de cerdo, una morcilla asturiana (de carne de cerdo), longaniza, un pedazo de cecina, otro de tocino con costillas; hágase hervir, espumando cuando sea necesario. Cuando las judías y la carne estén a medio cocer, añádase repollo, berza o navizas y alguna patata, cien gramos de unto (manteca de cerdo ahumada), macháquese en mortero o almirez.

Esta es la fabada de las casas ricas. Las que su fortuna no alcanza a comer carne todos los días, que son los más, suprimen ésta, haciéndola sólo con tocino, judías, berza y patata, o bien con un hueso de cerdo o cecina salada, o longaniza o lacón, en fin, cada cual con lo que puede hacer.

ATILANO GRANDA

rizo y la morcilla, teniendo cuidado de que en el momento preciso todo esté bien cocido y en su punto de sal. Quince minutos antes de la hora del servicio se agregan seis patatas pequeñas, peladas, en forma de huevo, o —para mayor pulcritud— se cuecen en una cacerolita por separado, con un poco de caldo extraído de la olla. En el momento preciso se saca el caldo necesario para preparar la sopa, colándolo por una muselina o con colador especial muy fino, se cuece en él la sopa escogida (pastas, arroz, pan, etc.), y se sirve ésta como primera parte de la comida. Los garbanzos, completamente escurridos, se colocan en una fuente; sobre ellos —formando una banda de parte a parte de la fuente— la carne, cortada en trozos pequeños, bien regulares, y a los dos lados de la carne —dispuestos lo más artísticamente posible— el jamón, tocino, pie de cerdo, gallina y «pelota», cortado todo ello en trocitos. La verdura, bien escurrida, se sofríe con un poco de aceite en el cual se habrá requemado un diente de ajo, y se coloca en otra fuente con la morcilla y el chorizo cortados en rajitas, y las patatas que se han preparado previamente. Las dos fuentes se sirven al mismo tiempo, y acompañándolas suele mandarse una salsera con tomate frito en trozos pequeños, formando una especie de salsa.

CÁNDIDO COLLAR

Jefe de cocina que fué de la Casa de S. A. la Infanta Isabel.

Papas fritas a moda da Vaqueira

Este es otro plato muy frecuente en esta región de Pelayo, pues como abunda mucho la leche y se come más harina de maíz que de trigo, raro es el día que en la mesa del labrador no se presentan las papas de maíz y leche, que muchas veces suprimen la fabada, sobre todo en la estación de las faenas agrícolas que falta tiempo para cuidar de la comida de los labradores. Cuando marchan al campo se llevan el pote, que cuelgan en una pared cualquiera, y con su fuego de leña, en media hora hacen las papas que les sirve de comida, merienda o almuerzo, las más de las veces.

Póngase a cocer leche en una cacerola sazónada de sal. Cuando rompa a hervir échese harina de maíz (mejor torrado) poco a poco con una mano y con la otra muévase ligeramente con una espátula de madera para que no salga agrupada. Cuando haya tomado la consistencia de una bechamel fuerte, sin dejar de cocer, retírese del fuego y sírvase en platos soperos acompañado de un tazón de leche.

Para hacerlas a modo de Vaqueira, al sacarlas de la cacerola se echan en una fuente o placa hasta dejarlas enfriar. Una vez frías se cortan en forma de pequeñas costradas, se pasan por harina y se fríen en manteca de vaca en poca cantidad. Es un frito económico, al mismo tiempo agradable.

Truitas do río de Navia a mulineira

En las riberas de este río, famoso por sus truchas y salmón, las condimentan de una forma original y que más de cuatro se echarán a reír tomándolo por una simpleza o equivocación, y que yo les invito a que hagan la prueba, que seguramente sufrirán un desengaño.

Limpas las truchas de tripa, agallas, y escama, introdúzcase en su interior estomacal una hoja de laurel verde por cada pieza, y sal gorda morena

en proporción, dejando que se maceren en esta forma durante una hora.

Pasado este tiempo, escúrranse bien, pásense por harina y fríase a bonito color, en grasa de manteca de cerdo ahumada o tocino de jamón rancio, déjense enfriar y sírvanse frías.

La razón natural indica que la grasa de unto o jamón rancio les dará mal gusto, y es todo lo contrario, adquieren un gusto delicioso. Así es como lo hacen los molineros en Asturias.

Cecina de Cangas de Tineo

La cecina de Cangas de Tineo, como la de todo Asturias, por su gusto especial y por los pastos de esta región, constituye un manjar excelente y muy nutritivo, pues es vaca salada curada al humo en sitios ventilados en la misma forma que el jamón, pero de un gusto más especial, y compite en mucho con la vaca de Hamburgo, tan famosa en todo el mundo.

En Asturias raro será el labrador que en su despensa no conserve cecina, y es el manjar con que se convida al visitante o persona íntima de la familia.

ATILANO GRANDA

Entre las fantasías más recientes de los cocineros modernistas señala el famoso escritor

Paul Reboux la de introducir en un plato de cangrejos de río algunos de ellos vivos. Para que su caparazón adquiera el mismo tono rojo que los cangrejos ya cocidos se ha apelado al siguiente procedimiento: Se mezcla un poco de agua con ácido sulfúrico. Con un pincel muy fino se humedece con este líquido la caparazón del cangrejo vivo, cuidando de no tocar con el pincel las junturas ni la parte cercana de los ojos. Con esta loción superficial la caparazón negra del cangrejo se torna rojo brillante. Y se sorprende a los comensales cuando los cangrejos intentan escaparse del plato.

FREISUELOS

Otro plato muy vulgar en Asturias, pero cuando más se hace es por San Antonio (o en Carnaval) y en las grandes festividades.

Bátense doce huevos, 150 gramos de harina de trigo, 150 gramos de mantequilla de vaca y un litro de leche o litro y medio; bátase todo bien y en dos sartenes sobre el fuego ligeramente untadas de mantequilla, váyase echando una cucharada del batido; cuando se dore por un lado, vuélvase del otro hasta que tome algo color. Sáquese de la sartén, que tengan forma redonda y finos como el papel; se espolvorean de azúcar y se sirven fríos o calientes.

Esto es lo que nosotros conocemos con el nombre de poniques o crepes, y que en Asturias gustan con delirio, y si son acompañados de mucha y buena sidra, mejor, pues ya sabemos que en esta región la sidra es el vino y sirviendo un menú como el que antecede, no hay asturiano que se resista a pagar aunque sea diez pesetas.

ATILANO GRANDA

Mermeladas HERO

Conservas de frutas HERO

Espárragos MUERZA

Conservas vegetales MUERZA

B-I-Z-C-O-C-H-U-E-L-O-S

EL ARROZ CONTRA LOS ESPAGUETTIS

HACE algunos años ya que el Gobierno italiano emprendió una campaña intensa y enérgica en favor del arroz, intentando aumentar su consumo. En el pasado mes de septiembre, recibió Mussolini una comisión de médicos, en el palacio Chigi, y les rogó colaboraran activamente en aquella propaganda nacional. «Italia —les dijo— puede triplicar su producción de arroz, pero para esto es preciso acrecentar su consumo en el país. Y esto pueden lograrlo los médicos más prontamente que los cocineros».

El Duce no está solo en esta campaña, cooperando en ella hace pocas semanas, la *Ente Nazionale Risi* lanzó a la circulación en las provincias, varios autos-cocinas, que van de ciudad en ciudad y de pueblo en pueblo, preparando admirables *rizottos* y enseñando a cocinarlos a cuantos quieren aprender. La prensa de Lombardía, patria del arroz italiano, celebra el éxito de esta propaganda y afirma que numerosos devotos de los *espaguettis* y otras pastas han abjurado y se han convertido al consumo del arroz.

EL ARROZ, PRESAGIO DE FELICIDAD

Y ya que hablamos de arroz, recordemos que un hacedor de estadísticas —estadistas les llama la Academia de la Lengua, cuando mejor les cuadrara llamarse «estadisteros»—, ha calculado la cantidad de arroz que consume Inglaterra en mantener su tradicional costumbre de arrojar puñados de arroz sobre los recién casados, al salir del templo en que se ha celebrado la ceremonia. Este uso es muy antiguo y procede, sin duda, de Oriente. En Grecia, se utiliza el arroz como presagio de la felicidad conyugal, hasta en los matrimonios más humildes. Sabido es que en las bodas israelitas se reparte entre los concurrentes trigo tostado en señal de abundancia. En España recordamos un caso en que se practicó la costumbre inglesa. Fué en la boda de los marqueses de Pons y de Mirabel, condes de Santa Isabel. La *Epoca*, que relató el suceso, aseguró que esa costumbre había existido en España y había caído en desuso. Debieran intentar resucitarla los arroceros que hacen propaganda ahora en España. Aunque nos parece exagerada la cifra calculada por el estadístico inglés, 900 toneladas, el consumo de arroz en España aumentaría notablemente si en cada ceremonia nupcial se lanzara sobre los desposados medio kilo de arroz,

amparándolos con un buen agüero. Como en España se celebran cada año, aproximadamente, doscientos mil matrimonios, esta nueva utilización del arroz representaría un consumo de cien toneladas.

CERVEZA CON COÑAC

En agosto pasado estuvo en Biarritz el príncipe de Gales y asombró a los *gentlemen* bebiendo cerveza adicionada con una buena dosis de coñac. Creada la moda e importada a Inglaterra, está haciendo estragos, porque en todos los clubs y salones aristocráticos se creen los elegantes obligados a imitar al Petronio que conserva la tradición de su abuelo Eduardo, dando el tono a la sociedad inglesa. Para los madrileños de alguna edad, que recuerden el período de nuestra bohemia literaria, la extravagancia principesca no tiene ninguna novedad. En sus postrimerías, el insigne e infortunado Mariano de Cavia curaba sus amarguras bebiendo cerveza con coñac...; «Cerveza —decía— para apaciguar el fuego del coñac, y coñac para entonar la excesiva blandura de la cerveza...» Y se cuenta que su doctrina comenzó a tener discípulos, que ahora se enorgullecerían de tener por correligionario al Príncipe de Gales.

PARA D. MIGUEL ARTIGAS

¿Sabe el ilustre director de la Biblioteca Nacional española, que tan notables reformas está realizando en la insigne institución del Paseo de Recoletos, que en la Biblioteca Nacional de París se ha instalado un restaurante o comedor para que los estudiosos lectores no tengan que perder un tiempo excesivo, yendo a comer a sus lejanos hogares? Mejor dicho; lo que ha hecho la Biblioteca Nacional francesa ha sido reinstalar su restaurante, que ya funcionaba desde hace años, en un local más amplio, puesto que en el antiguo no había plazas más que para treinta concurrentes. En este restaurante, silencioso como un refectorio conventual se puede hacer una comida, con vino comprendido, por tres francos. Rara vez los profesores, estudiantes, copistas, bibliógrafos, señoras y señoritas, generalmente de edad respetable, que asisten asiduamente, excede su adición de aquella cantidad, aunque pueden proporcionarse minutas más costosas. Y todos ellos se someten gustosamente a la privación que impone el Reglamento de la Biblioteca Nacional: la prohibición rigurosa y absoluta de fumar.

VINOS ESPAÑOLES

HAY una uva especial, llamada tintilla, que se produce sólo en el reducido término municipal de un

pueblo de la provincia de Cádiz, llamado Rota, y enclavado en la zona vinícola de más variada producción de España; esto es, entre Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera y Puerto de Santa María. Con esta uva singular se prepara el vino llamado «Tintilla de Rota», más conocido y mejor apreciado entre los delicados catadores y buenos bebedores de Londres que en España. En un catálogo de vinos de un comerciante madrileño, se le denomina «Tintilla de La Rota». Esto da idea del escaso conocimiento que se tiene en España de este vino delicioso, que en Inglaterra no falta como copa de postre en ninguna mesa elegante.

La uva tintilla es negra, pequeña y fina. Un notable escritor, José Navarrete, que en el último tercio del pasado siglo logró gran popularidad con una novela titulada «María de los Angeles», cuya acción transcurría en el pueblo de Rota, dedicó un estudio a aquel vino; estudio del que reproducimos los detalles más interesantes.

«Para hacer el vino tintilla se exprime la uva en el lagar por los pisadores que en mangas de camisa, con calzones blancos, ceñidos hasta la mitad de los muslos y los zapatos de pisa, groseramente claveteados por las suelas, marchan sobre los racimos a compás y con paso vivo y tan menudo, que más parece que lo marcan, cayendo el mosto que van produciendo por la piquera y a través de un cedazo, en unas tinajas. Así que toda la uva con que se cargó el lagar queda pisada, se apila el hollejo en derredor del husillo de madera que se alza vertical en el centro del lagar, y por el cual corre una tuerca movable de madera con sus dos brazos. Ceñido el hollejo con bandas de esparto y cubierta la base superior con una cruceta de madera, se prensa con la tuerca tirando de los brazos dos hombres.

El mosto se conduce de las tinajas a las calderas en jarras, cociéndolo hasta que está hecho arropo. Luego, se enfría en unas tinajas y finalmente se conserva en botas como el vino que procede de mosto fermentado. Tres elementos entran en la composición del vino tintilla, que son el arropo, el aguardiente y el zumo de la uva tinta. Cortada ésta de las vides, se pone a asolear en un corralón que se

EL “TINTILLA DE ROTA”



llama el almijar, extendiéndola en el suelo sobre redores de esparto de una vara de diámetro; en una caseta contigua se conservan los redores de respeto y las telas enceradas para cubrir la fruta cuando llueve.

Del almijar se lleva la uva tinta al patio de la bodega, donde se van estregando los racimos con la cuerda de una zaranda, con lo cual los granos caen dentro de una tina puesta debajo de aquélla, quedando desnudos los escobajos. Con los granos se llenan hasta una media vara de la boca las balsas, que no son otra cosa sino botas vacías puestas de pie. Sobre estos granos se echa el arropo necesario a razón de una jarra un día sí y otro no, revolviendo el mosto cocido con la uva tinta, los pisadores que sin zapatos se meten dentro de las balsas. La pasta que resulta, se introduce en unos capachos de esparto chatos y de un metro de diámetro, que se apilan sobre la poza de una prensa que hay en el patio. Allí, y no en los lagares, es donde se exprime la uva tinta, mezclada con el arropo, y el líquido va cayendo en la poza, de donde se saca y se conduce a las botas, en las que se le agrega el aguardiente preciso, resultando así la tintilla de Rota. Para cada bota de treinta arrobas se necesitan, además del arropo, noventa arrobas de uva tinta y seis arrobas de aguardiente.

Lo interesante de este vino es que la mejor tintilla es la más nueva, pues la vieja va perdiendo el sabor a la fruta y el dulce, que son justamente las dos condiciones que hacen grato al paladar a este vino generoso.

Con el orujo que ha sobrado de la pisa, se obtiene, llevándolo nuevamente a la prensa un mosto inferior que beben los trabajadores y se vende también a bajo precio. Una nueva pisa del orujo da un mosto que se hace fermentar y se lleva luego al alambique donde se extrae un aguardiente regular. Todavía tiene más utilidades esta uva. Los sedimentos que que-

dan en las tinas que están bajo las piqueras de los lagares, después que el mosto se ha llevado a las calderas o a las botas, se meten en sacos y se prensan, dando un nuevo mosto que se echa en las botas del caldo inferior, y los restos terrosos que quedan aún en los sacos, recibiendo el nombre de *lías*, se pone a secar

y se venden a los drogueros, que extraen de ello el producto llamado *crémor*.

Dígase, finalmente, que en los países tropicales los médicos recetan «Tintilla de Rota» a los que padecen afecciones del estómago y a cuantos quieren conservar las fuerzas digestivas.

EL AÑO GASTRONOMICO

Uno de los miembros del cenáculo gastronómico de Grimod de la Reynière, el

Noviembre

famoso preceptista francés, colocaba el mes de noviembre bajo la advocación de San Martín, porque era el mes de la volatería. El mes de noviembre, escribía Gastermann—que así se llamaba el compañero de Grimod—despierta el apetito de los hombres más sobrios. Se podría componer una lección deliciosa de los platos que pueden comenzar a comerse en estos treinta días. Pero aquel cronista olvidaba que noviembre es también el mes en que aparece en el mercado gran cantidad de peces admirables. A España no llega el arenque fresco, que es uno de los alimentos más nobles, característicos de este

mes. Aquí, en realidad, estamos privados del delicioso plato con que se regalan las

familias más humildes en los países del Mar del Norte y del Mar Báltico; un arenque asado por la parrilla y acompañado de una untuosa salsa con mostaza. En noviembre también comienza a llegar a los mercados la carne fresca de cerdo. Heraldo del verdadero año gastronómico ofrece también en Francia dos productos cumbres de la gastronomía; el *foies-gras* y las primeras trufas.

El mar envía también en este mes calidades supremas de lenguado, rodaballo, salmoneles, langostas y bogavantes. Completando esta sinfonía comienzan a desfilar las mejores legumbres del año, las alcochofas y los cardos, el apio y las coles, las coliflores y las brecoletas, las coles de Bruselas, las escarolas y las lechugas. Canarias y Andalucía envían al mercado madrileño los rojos tomates, y Aragón sus frutas deliciosas.

Entre los frutos comienzan a comparecer en este mes las deliciosas castañas, a las que en España se da poca importancia y se utilizan escasamente en la cocina. La mayor parte de la cosecha española de castañas se deja secar para exportarlas como pilongas. Otros países las utilizan en numerosos guisos y dulces. Noviembre, en suma, prepara a los gastronomos para entrar en el mes de Pascuas y Navidades en que el mundo entero rinde tributo al arte gastronómico.

REFRANERO GASTRONOMICO

1. Queso de ovejas, leche de cabras, manteca de vacas.
2. Yantar tarde y cenar cedo, sacan la merienda de enmedio.
3. En casa del abad, comer y llevar.
4. Ensalada, bien salada, poco vinagre y bien oleada.
5. En Untes, bebe é non preguntes.
(Untes es un pueblo de Orense que produce el primer vino que se cosecha y se vende en Galicia.)

EN NUESTRO NUMERO PROXIMO PUBLICAREMOS LAS BASES DEL
PRIMER CONCURSO DE "MARMITON"
CON VALIOSOS PREMIOS NO DEJE DE LEERLO

TAMBIEN EN NUESTRO NUMERO PROXIMO PUBLICAREMOS

Menú y recetas de una Cena de Nochebuena, clásica española.
Menú y recetas de una Cena de Reveillon.
Diversas recetas de Nochebuena y Pascuas.

De cada libro una receta...

RECETAS CULINARIAS DEL ARROZ. Editado por la Asociación de Exportadores de arroz de España.—Valencia. 1933.—En 8.º, 72 páginas, con 9 dibujos y 6 tricromías. Cubierta en cromo.

A PRESÚRATE, lectora, a buscar este lindo opúsculo, que es una joya tipográfica. No venal —como dicen un poco ridículamente los bibliógrafos y eruditos españoles. No vendible, como debiera decirse en claro castellano. Esto es, que publicado con fines de propaganda, para estimular en el mercado interior el consumo de arroz, harto pequeño, no se ha puesto a la venta en las librerías y se regala un poco al azar y al buen tun-tun.

Además, debe hacerse notar y debe difundirse la observación de que las gentes en general —el conglomerado que llamamos público— estiman en poco lo que se les da gratis. Se conserva y defiende lo que ha costado dinero, lo que hemos adquirido impelidos por los estímulos de la curiosidad y de una creencia de supuesta necesidad. En Francia, precisamente en el mismo caso en que se encuentra la Asociación de Exportadores de arroz de España, la «Société des Rizières Méridionales» de Marsella, encargó al glorioso maestro A. Escoffier que le compusiera un opúsculo de propaganda. Se titula *Le riz. L'aliment le meilleur, le plus nutritif. 120 recettes pour l'accommoder*. La publicación se hizo por mediación del editor Flammarion. El texto de Escoffier apareció en un opúsculo de 72 páginas, a las que se agregaron, para ayuda de costas, otras ocho con diversos anuncios. Impreso en papel corriente, sin grabados ni tricromías, se dió gratis a los libreros y kiosqueros de toda Francia, con encargo de que le vendiesen a un franco, quedándose con cuanto dinero recaudaran. Imagínese el esfuerzo de propaganda que realizaron y considérese cómo ha sido eficaz esa propaganda, y lo hubiera sido más si el maestro Escoffier no hubiera prescindido de la admirable gama de las paellas españolas.

El folleto español está compuesto por el gran preceptista Domenech, y muchas de las recetas que contiene han sido publicadas antes en otros libros de este autor.

Creemos nosotros que la propaganda española ha debido hacerse en opúsculos económicos, como la edición francesa, que hubieran permitido una mayor difusión, ya que no se trata de un producto de lujo, que está muy bien en las mesas suntuosas, pero que donde

ha de alcanzar su máximo consumo es en los hogares de la clase media y del pueblo. Así, lo eficaz sería una serie de hojas que se dieran profusamente en todas las tiendas de víveres de España.

Como haremos siempre, de cada libro que comentemos, tomaremos una receta. He aquí la correspondiente al lindo opúsculo de la Sociedad de Exportadores de Arroz:

Arroz a la zamorana. (Para seis personas).

Este magnífico plato español cuenta con muchísimos adeptos, especialmente para todos aquellos gastrónomos que en la época de la matanza del cerdo les gusta comer arroz a base de cerdo fresco, y organizan almuerzos en los que el plato principal es el arroz que describiremos. Este arroz se suele hacer en cazuela de barro o en una *cocotte*, pero puede hacerse en una cacerola que no sea muy honda.

Póngase una cacerola sobre el fuego, con una regular cantidad de aceite y manteca de cerdo; rehóguense dos grandes cebollas trinchadas, seis o siete nabos limpios cortados en rodajas, un ajo picado, perejil, tomillo y laurel, dos pimientos dulces. Se revuelve todo bien con la espumadera; tan pronto empiece a tomar un poco de color sin que haya escasez de aceite, se le unen todo de una vez y cortado en pedazos del tamaño de una nuez, lo siguiente: una mano de cerdo, una oreja y hocico, parte de punta de costilla de cerdo y 250 gramos de jamón magro. Rehogando un poco el conjunto, se moja con dos litros de agua, dejándolo cocer lentamente hasta que todo esté bien cocido. Logrado esto, y estando bien de sal, se calcula el caldo, por si acaso tenga que añadirse, para echarle 500 gramos (o algo más) de arroz español; se hace cocer con rapidez a fuego vivo, rectificándose de sal, después de haber movido el arroz en un principio y a mitad de cocción.

A mitad de cocción pondremos encima del arroz unas lonjas de tocico fresco, con líneas de magro, cortadas muy delgadas, fritas antes muy poco. Desde este punto se termina la cocción del arroz en el horno fuerte para que se tueste bien. Sírvasse este plato al cabo de unos minutos de haber terminado su cocción.

CONSULTORIO DE "MARMITON"

(En esta sección daremos las recetas que nos pidan las señoras suscriptoras y contestaremos cuantas consultas se nos hagan. A falta de sus demandas para este primer número, la inauguramos con una receta que creemos ha de interesar a todas.)

COMO PUEDE HACERSE EL PAN EN CASA

GANARÁS EL PAN...

Bien; ya hemos cumplido el mandato divino, y a fuerza de trabajos y sinsabores creemos haber ganado nuestro pan de cada día; pero vivimos en tiempos supercivilizados y la civilización se muerde la cola como una pescadilla frita, digamos utilizando un símil culinario, y sus excesos pueden llegar al extremo de que una huelga de panaderos, por ejemplo, deje sin pan a toda una ciudad, retro trayéndola a la edad de piedra, o si se prefiere a la caverna, para hablar más a la moda.

No bastará en este caso que con nuestro esfuerzo hayamos logrado las monedas necesarias para adquirir tan imprescindible alimento; será preciso olvidar el siglo en que vivimos, y situándonos muchas generaciones antes de él, proceder cada uno en su casa a fabricar el pan para su mesa.

No hace muchos años que en Madrid se produjeron conflictos sociales que repetidamente privaron del pan a su vecindario; el problema para las amas de casa no fué de fácil solución, pues, perdida la costumbre, eran muy pocas las que sabían hacerse el pan en casa. Y a bastantes pudimos sacar nosotros del apuro, con esta receta que damos a continuación y que recomendamos a usted, lectora, conserve, por si acaso.

Receta:

- Dos kilogramos de harina de fuerza.
- 100 gramos de levadura prensada (levadura de alcohol).
- 20 gramos de sal.
- 15 gramos de azúcar.
- Un litro y medio de agua.

En un kilo de harina se disuelven con la mitad del agua, un poco tibia, la levadura, la sal y el azúcar, haciendo con todo ello una pasta bastante consistente; déjese reposar en sitio templado y bien cubierta, por espacio de seis horas; la costumbre es efectuar esta primera mitad de la elaboración del pan (preparación de la levadura) a última hora de la noche, dejando reposar ésta hasta la mañana siguiente.

Al reanudar el trabajo, después de este pe-

ríodo de reposo, se añade a la pasta preparada la víspera, el otro kilo de harina, más el agua restante, se mezcla bien todo ello y se trabaja hasta que quede una pasta bien suave; este es el momento de hacer los panecillos, dándolos la forma que se quiera y colocándolos en placas o en moldes de pan, se ponen a fermentar en sitio bastante templado, y cuando hayan crecido o levantado hasta duplicar por lo menos su altura primitiva, se meten a cocer a horno bastante fuerte; al sacarlos, se les puede abrillantar con un pincel mojado en una disolución hecha con una yema de huevo disuelta en tres cucharadas de leche.

Nota. Esta manera de hacer el pan permite sustituir la mitad del agua por leche, o si se quiere, emplear leche totalmente en vez de agua, con lo que se obtiene un pan más exquisito.

MARMITON

REVISTA DE COCINA Y MESA
PUBLICACION MENSUAL

Redacción y Administración:
Ríos Rosas, núm. 16

NÚMERO SUELTO: 0,50 PTAS.

ANUNCIOS Y PROPAGANDAS

En la cubierta:

Última plana	250 ptas.
2.ª y 3.ª plana	200 »
Media plana	125 y 150 »
Cuarto de plana	75 y 100 »
Octavo de plana	60 y 75 »

Más de tres inserciones, 10 por 100 de descuento.

En planas interiores:

Una plana	150 ptas.
Media plana	100 »
Cuarto de plana	60 »
Octavo de plana	35 »
Por línea y columna	2 »

Intercalados en el texto, aumentan un 10 por 100.

PARA ANUNCIOS GRÁFICOS Y PROPAGANDAS
ESPECIALES PIDAN PRECIOS A NUESTROS AGENTES



Galletas Saladas
Galletas con Queso
Galletas para Queso
Galletas para cock-tail

ESPECIALIDADES

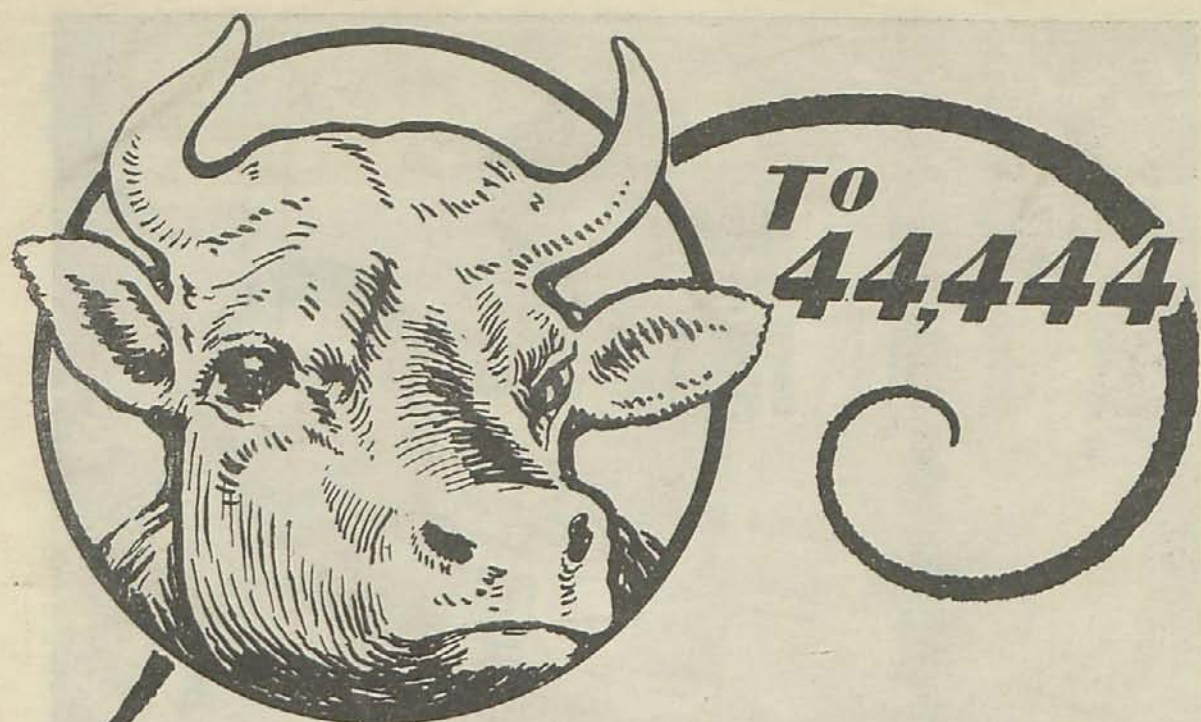
DE LA

NATIONAL BISCUITS COMPANY

NEW - YORK

Mantequería CALIXTO GARCIA

TELEF. 10019 - MADRID - MAYOR, N.º 3



La GRANJA POCH

Sirve la mejor leche

ORELLANA, 4

Francisco Silvela, 47 - Avemaría, 19 - Av. Plaza de Toros, 12
Paseo del Prado, 3 - Cava Alta, 44 - Santa Feliciano, 9
Santa Engracia, 120 - Caños, 2 y 4 - A. Saint-Aubin, 1
Fernández de los Ríos, 53 - Goya, 35 - San Bernardo, 8
Ferraz, 1 - Cruz, 16 - Pez, 22 - Blasco Ibáñez, 54

GRÁFICA UNIVERSAL.—EVARISTO SAN MIGUEL, 8.—MADRID