

MARMITON

DICIEMBRE

Año I-Núm. 2

REVISTA DE COCINA Y MESA

Sumario:

Cómo es la fiesta gastronómica de Dijon, por Dionisio Pérez.—España ha enseñado a comer al mundo.—En la hora feliz del pavo.—Cena de Nochebuena.—Menú de Reveillon.—Las memorias de Escottier.—Cómo debe freirse el pescado.—Mantelería moderna.—De cada libro una receta.

Recetario:

Fórmula para hacer el «Morteruelo», «foie-gras» manchego.—Bacalao a la vizcaína, por Félix Ibarguren.—Manera de rellenar el pavo.—Guanajo asado relleno.—Pavo relleno de castañas.—Pavita rellena a la criolla.—Otro relleno también a la criolla.—Pavo en adobo.—Pavo asado con verduras.—Cardo a la riojana.—Coliflor en salsa.—Soufflé aux crevettes roses. Cailles Richelieu.—Faisán al modo de Alcántara.—Aspic de langosta Enrique Berand.—Los Brioches.—Huevos a la sevillana.—Solomillo de buey loreto.—Lechugas bresadas.



50 céntimos

Lilian Harvey, la famosa estrella de la U. F. A., ante el clásico pavo de Navidad.

EXPOSICIÓN INTERNACIONAL
MILÁN 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.

Cestimonio 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

7 FEB. 1934

Marmitón



REVISTA DE COCINA Y MESA

PUBLICACION MENSUAL

AÑO I

MADRID, DICIEMBRE DE 1933

Núm. 2

Cómo es la Feria gastronómica de Dijon

YA la Compañía ferroviaria de París-Lyon-Mediterráneo nos había prevenido en sus anuncios que «Dijon, justamente comparado a un museo al aire libre, reserva a sus visitantes, durante toda la duración de la Feria, un placer más delicado aun que el de gozar comidas de sabores excepcionales: el de admirar sus monumentos, sus casas, sus calles y todo un conjunto arquitectural, evocador del pasado glorioso de la ciudad». Y una agencia de turismo, a la que me confié en la frontera, me dió un folleto-guía, publicado por la «Federation des Syndicats d'Initiatives de Bourgogne», en que se encarece científicamente la riqueza geológica del «substratum» borgoñés en que alternan las rocas calcáreas con las margas liásicas y las masas graníticas, y se encarece la riqueza artística que contribuyeron a formar todas las civilizaciones, desde la galo-romana. Sin embargo, se recuerda cómo Michelet había observado que Borgoña daba un carácter singular a cuanto poseía, marcando con la huella de su originalidad cuanto vive y florece sobre su noble, fecunda y generosa tierra. Así es, no sólo en su geología y su flora y sus industrias gastronómicas, que valen cada año mucho más de mil millones de francos. Ved estos casos singulares de asimilación, de adaptación y singularización. Un picapedrero español, Juan

de la Huerta, procedente, acaso, de Santiago de Compostela, talla el sepulcro del famoso Juan-sin-Miedo y da a su obra austera aquel mismo espíritu que crea y enriquece todo el arte regional, desde el castillo de los duques de Arnay y desde la iglesia clunisia de *La Charité*, comenzada a edificar en el siglo X, hasta las cocinas del arruinado castillo de Chantillon para el palacio de Papa Gélas, en Cluny. Del mismo modo ved cómo estos carneros merinos, importados de España en tiempos de Luis XIII, se han transformado en raza borgoñona, que pagan a peso de oro en las cocinas inglesas para preparar el *mouton sthots* y el *lobscaus*. Y he aquí los caracoles borgoñeses, singulares en el mundo por su tamaño desmesurado, su color rubio atrayente y su sabor delicioso. Y los racimos de sus viñedos, y los peces de sus ríos, y la caza de sus bosques, todo excelente y todo abundantísimo. Su Feria gastronómica es esto mismo: una faceta nueva de Borgoña, una manifestación de arte, de cultura, de trabajo, de ingenio singulares y propios, de una alegría de vivir, que acaso no se encuentre en toda Europa, sino en algunas regiones de España.

Así, la Feria comienza dedicando su primer día a la Universidad y a la Academia de Ciencias, Artes y Letras de Dijon. Los forasteros visitan la Ciudad Universitaria, recorren las viviendas de

Marmitón

*Desea a todos
sus lectores y
anunciantes
Felices Pascuas
y un próspero
Año Nuevo.*

los estudiantes, se deleitan ante una película sonora, reproduciendo escenas de la vida estudiantil, escuchan una conferencia sobre el tema: «Los estudiantes extranjeros en la Universidad de Dijon», y terminan su jornada en un concierto de música regional por banda y coro, que se llaman «trompetas de Dijon» y «Éco de los Alpes». A su hora, entre uno y otro tributo a la Universidad, los visitantes han almorzado y han comido. En todos los restaurantes y hoteles se han servido obligatoriamente los mismos dos platos regionales en cada comida, uno de ellos aderezado con un fruto singular de la fecunda tierra: las trufas blancas, que acaso sean hermanas de las turmas que se recogen en la provincia de Segovia.

El segundo día está dedicado a la Compañía ferroviaria París-Lyon-Mediterráneo. ¿Cómo decir que estas Compañías francesas no se parecen en nada a las españolas? Aquella Compañía ha organizado y pagado a sus expensas una Exposición de cuanto se produce en Borgoña. Su negocio, sus ganancias están unidos a todos los negocios regionales. Ayudando a todos, enriqueciendo a todos, crea y aumenta su riqueza propia. Así, es obra de su iniciativa y de sus técnicos la repoblación prodigiosa de los ríos y regatos innumerables desde el Yona, el Sena y el Loira, hasta minúsculos afluentes y de la creación de los estanques artificiales de Montehanín y de los «reservoirs» o viveros de Bourdon, Pont, Mouche, Liez, Vigeanne, Chazully, Grosbois y Charmes, donde se pesca libremente y se recogen cantidades enormes de gubios, sargos, tencas, mújoles, anguilas, cangrejos, carpas, barbos y de especies no conocidas en España: el *brochet*, que alcanza tamaños de casi un metro; el *vairon* y el *chevesne*. Así también, la Compañía ferroviaria, más que el Estado y que las municipalidades, ha repoblado los numerosos bosques de Borgoña, dando a la cocina regional abastecimiento sobrado de corzos, venados, jabalíes, liebres y aves de diversas especies para perpetuar las fórmulas culinarias tradicionales de los cazadores de antaño.

En la quincena final del pasado mes se ha celebrado en Dijon la Feria gastronómica, que anualmente atrae a la capital de Borgoña, a todos los buenos catadores de vino y gustadores de platos exquisitos y singulares. Cada año se celebra con mayor entusiasmo y concurrencia. En Rouen, se organizó por primera vez en el pasado noviembre, una llamada «Fiesta del Vientres», que exigirla la pluma de Rabelais y el testimonio de Pantagruel y Gargantúa, para ser descrita. En otras ciudades de Francia y en Suiza y en Alemania y en Italia y en Inglaterra se celebran numerosas fiestas gastronómicas para celebrar la vendimia o la recolección de espárragos, fresas, judías y otros productos peculiares. Se trata, sencillamente, como en las subastas de los vinos exquisitos del Hospicio de Beaune o de los racimos de la parra del Rey, en Fontainebleau de arbitrios de propaganda. Por si en España se pudiera apelar a este sistema hemos pedido a nuestro compañero Dionisio Pérez, que asistió el pasado año a la Feria de Dijon, que escriba sus impresiones de aquel certamen gastronómico.

El tercer día entran en turno de actividad la Cámara de Comercio de Dijon y el Comité director de la región borgoñona. Se celebra asamblea solemne en el amplio local de la Bolsa de Comercio de Dijon; por la tarde, una conferencia en el hermoso anfiteatro de la Facultad de Letras, no sobre un tema gastronómico, sino de pura arqueología, estudiando artística e históricamente una fuente romana encontrada en un lugar cercano, en Arnay-le-Duc.

El cuarto día ha sido confiado al Sindicato de Jardineros y Horticultores de Dijon, que abren su exposición de frutas y legumbres. También este día un conferenciante sube a la tribuna del anfiteatro universitario y nos habla de la estancia de Lamartine en Borgoña. Y también, como en los días anteriores, bandas, orquestas y orfeones alegran las noches con sus músicas.

El quinto día se rinde homenaje a una nación amiga. Ya gozaron este favor otros años Bélgica, Suiza y Polonia. Le ha tocado el turno a Checoslovaquia. En la Feria, este país pródigo ha hecho una exposición de productos de sus campos y de su industria. En la Universidad, una conferenciante cuenta sus costumbres, refiere sus tradiciones, estudia sus problemas económicos y exalta sus grandezas. Y llegada la noche, en el salón de Música de la Feria, la admirable charanga de Brochen entona canciones de Moravia, Silesia y Bohemia...

Pero la Feria gastronómica —interrumpirá el lector impaciente— ¿en qué consiste La Feria, aunque con residencia central en el soberbio palacio ducal, constituida por estas diversas exposiciones de cuanto comestible produce Borgoña, se extiende en realidad a Dijon, a toda Borgoña, que parece buscar fórmulas nuevas de la obra de misericordia: «Dad de comer al hambriento; dad de beber al sediento...»

Todo Dijon está engalanado, adornado e iluminado. Hay fiestas y músicas en todas las Sociedades; bailes y representaciones especiales en todos los teatros; verbenas y danzas populares en todos los barrios; fuegos arti-

ficiales en todas las plazas y parques. Recorriendo los amplios bulevares, que han sustituido al cerco de fortificaciones antiguas, vais admirando las prodigiosas exhibiciones que hacen los mercaderes de víveres en sus lujos escaparates. En los hoteles, cafés y restaurantes se enaltece cada día la cocina regional y se anuncian los cuatro platos prescritos obligatorios con las más cautivadoras alabanzas... Y, en todas partes, como si la ciudad entera profesara el paganismo y estuviera dedicada a Baco, se entona un himno de triunfo y de gloria al vino borgoñés, en sus deliciosas variedades...

En mi viaje a Dijon he tenido por asesores dos libros sapientísimos: *Les belles recettes des provinces françaises*, recopiladas por Corcellet, y *Les plats régionaux de France*, de Austin de Croce. En los días transcurridos del 14 al 19 de noviembre, los cocineros borgoñeses convirtieron en realidad muchas de estas fórmulas singulares y algunas más, no recogidas en aquellos libros. Entre las fiestas universitarias y las danzas populares, las conferencias doctas y los juegos públicos, las funciones teatrales y las recepciones oficiales, hemos podido apreciar que la cocina regional borgoñona representa todo un sistema, todo un modo, todo un idioma de sabores completos y distintos a los demás de la cocina francesa. Y en esta cocina tiene una representación singular el vino, utilizado como elemento esencial y como condimento saporificante. Así, no sólo servido en copas, sino agregado a los guisos, añadido a la repostería, convertido en dulce postrero en la «racimada», que es, sencillamente, arrope manchego, o uvate castellano, nos da la sensación de que es un símbolo de Borgoña con las cualidades características que se le atribuyen: «probidad, buen sentido y buen humor». Suave, tierno, aromoso, sin las acritudes de los burdeos ni los excesivos dulzores de los champañas, se concibe la fe con que el poeta Lamartine, renunciando a las glorias de las letras y a las grandezas de la gobernación del Estado, se refugió en su viñedo familiar de Maçon y en sus lagares, cercanos a la tumba de Jocelyn. Y se concibe el entusiasmo con que Petrarca, entonando la gloria del borgoña en apasionados versos, inicia la bibliografía abundante que ha anotado André L. Simón en su recientemente acabada «*Bibliotheca Bacchica*», que recoge cuanto se ha impreso en el mundo sobre la insaciada sed humana. En los recetarios gastro-

nómicos que antes cité, y en realidad incorporados a la cocina universal, están la «mureta» borgoñona, la salsa diyonesa, que adorna a peces de río cocidos exclusivamente con vino tinto o blanco; la «pochosada», de orillas del Saona, y la carpa rellena a la borgoñona; el *brochet* —pez que los naturalistas españoles llaman «lucio»— en gelatina a la borgoñesa y las tencas gratinadas de Morvan, la calderada marinera y el pollo al *chambertín*, la gallina al modo borgoñés y el jamón emperejillado, los caracoles en *chablis* y los cangrejos a la *chablisiana* y tantos otros guisos en que los vinos blancos y rojos del viejo ducado dan carácter y modo, color y aroma, tono y personalidad; pero asistiendo a la Feria gastronómica de Dijon se conocen otros platos regionales que aún no llegaron a noticia de indagadores y preceptistas culinarios. Tal me aconteció con un plato llamado *Tripes au Meursault*... El Meursault es uno de los más finos, más sutiles vinos borgoñeses. En el delicioso *Viaje por los viñedos de Francia*, que escribió Bertall en 1878, se dedican apasionados elogios a este vino. ¿Quién pudiera imaginarlo componiendo, aderezando, guisando unas *tripes*, que exceden, no ya a las rimbombadas de Caen, de que se enorgullece Francia como de una victoria napoleónica, sino al mondongo criollo, a la buseca italiana, a la panza ajacada de Cuba, a los callos a la ampurdanesa o a la madrileña y hasta el menudo gitano, que nos parecía la fórmula definitiva e insuperable de guisar tripas.

Así, aunque todo Dijon no fuese una exposición permanente de sus vinos —como lo es Jerez o Valdepeñas o Haro—, bastaría esta ópera culinaria, a la que dan ritmo y armonía, los vinos de rubí y los vinos de oro, para que lleguemos impacientes a la segunda parte de la Feria gastronómica dedicada a la exaltación de los lagares, los toneles y las botellas.

Un día entero se dedica en Dijon a Baco. En la Feria hay unos salones donde todos los productores exhiben sus marcas. Este día, 19 de noviembre, en cada instalación se ofrecen a los visitantes degustaciones gratuitas, a cambio de un óbolo que dejamos para los viñadores ancianos y menesterosos. Se resucita así una tradición borgoñona que, como la *paulée*, estaba olvidada. No en copas de cristal, sino en tascillas de loza —en la vieja escudilla de nuestro Siglo de Oro—, se vierten los deliciosos caldos con un vertedor alargado que recuerda



la clásica venencia de las bodegas jerezanas.

Y mientras en el salón de la música, las Trompetas de la Juventud borgoñona y la Unión Coral, entonan canciones báquicas e himnos al vino alegrador, y un conferenciante, en el gran anfiteatro de la Facultad de Letras, diserta sobre Felipe el Temerario, y un coro de degustadores entona el Salmo de la Penitencia, que se atribuye a los franciscanos:

«Venite...!

Bonum vinum acogit ingenium

Venite, potemus, Domine...»

yo intentaba aprenderme de memoria esta prodigiosa clasificación de los *crus* y las *cuvées* con que el ingenio francés ha llegado a especializar y valorar sus vinos, haciendo resaltar en ellos los más sutiles matices y acompañando a cada uno genealogías, historias, leyendas, terapéuticas y hasta supersticiones tautomáticas.

Los prodigiosos vinos de Borgoña

Cada Municipio del viejo ducado tiene su vino —su vino singularizado, especializado, estilizado como sublime obra artística de un genio— por el más glorioso blasón. Cuando se os dice en la Feria que la tacilla que os ofrecen contiene un *hors-ligne*, es forzoso hacer gestos y muecas y batimanes que revelen vuestro asombro, y no recompensaréis el regalo si no aseguráis que este *Romanée-Conti*, o aquel *chambertin*, o estotro *Clos-Vougeot*, más que producto del trabajo humano, son destilados hechos en el Olimpo por los dioses... Y en gracia de vuestra fineza se os contará cómo estos vinos salvaron la vida a Luis XIV, estragado y alicaído, y como nadie menos que Erasmo escribió en su honor aquellas preces que comienzan: «¡Oh dichosa Borgoña que merece ser llamada madre de los hombres, puesto que les da de sus pechos esta leche vivificadora. Una librería en el boulevard Carnot, ha dedicado hoy sus escapa-

rates a la bibliografía del vino. Doce libros se han publicado en Francia durante el año actual, dedicados a la exaltación del racimo de mesa y del vino francés. A su alrededor exhibe aquel librero inteligente ejemplares de monografías dedicadas en diversos tiempos al vino de Borgoña. En el centro del escaparate, una obra de arte atrae todas las miradas... Los pintores franceses han producido centenares de cuadros inspirados en la vid y en el vino; pero ninguno de ellos ha parecido apropiado para colocar esta inscripción, en francés naturalmente: «Baco celebrando la *paulée* en el Olimpo». Novísima interpretación de un cuadro español. Son *Los borrachos*, de Velázquez, quienes rodean al dios de aquella exaltación del vino borgoñés.

Grandiosa fiesta de los vendimiadores

¿La *paulée*? ¿Cómo llamaríamos en castellano a esta resurrección de una francachela, de una bacanal de vendimiadores en el siglo XVI...? Jamás se ha rendido al vino glorioso un homenaje panteísta como el organizado por el Sindicato de Iniciativas de Mersault, después de la ceremonia casi religiosa, de subastar los vinos cosechados por los hospicios de Beaune... Relatando extensamente aquella fiesta, se verá que en la huerta de Valencia, en las orillas de la Albufera, en sus vergeles floridos, pudieran reproducirse estas bacanales modernas, que son arte y alegría, producción y trabajo, propaganda y riqueza...

Los viñedos de Beaune

Bien de mañana hemos salido de Dijon y nos hemos dirigido a Beaune. Breve recorrido por una carretera bordeada de enhiestos álamos a través de viñedos, que muestran sus mufiones vigorosos y sus sarmientos, reteniendo aun algunas hojas amarillentas. Como, a pesar de su historia, sus monumentos del siglo XIII y del XV, su palacio de los Duques,

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 antiguas. Dirijan sus ofertas al

Apartado de Correos 4.082.-MADRID

su capilla de los Templarios, su retablo prodigioso de Van der Weyden y sus doce mil habitantes actuales, esta subprefectura no se cita en las enciclopedias españolas, me es forzoso advertir al lector que se trata de la capital vinícola de Borgoña. No sólo en estos viñedos que hemos cruzado se producen los más finos y aromosos caldos, sino que aquí ha instalado el Estado su Escuela Regional de Viticultura y su Estación enológica. Petrarca dice en uno de sus sonetos que Italia está triste porque no tiene vino como el de Beaune. En los más viejos cancioneros franceses se repite la letrilla del borracho parisién :

«Si mi garganta fuera de 500 metros,
y el Sena fuera de vino de Beaune...»

De aquellos viñedos, famosos ya cuando reinaba Francisco I, sesenta hectáreas pertenecen a los pobres asilados en el hospicio fundado para recoger inválidos de la guerra de los Cien Años. Hecha la vendimia, se exprimen los racimos en los propios lagares del *Hotel-Dieu* y se fermenta el mosto en su propia bodega. Y en noviembre, calificado ya el nuevo vino, se vende en pública subasta, que atrae comerciantes de todas las regiones vinícolas de Francia, Italia, Suiza y Alemania...

Este día se abre al pueblo la bodega institucional, y, respetando una vieja tradición, se da a probar a cuantos llegan el vino de cada tonel. Otra tradición impone al catador la obligación de corresponder dando al Hospicio una limosna de cincuenta francos. Mediada la mañana, en el amplio patio del viejo edificio se celebra la subasta. La muchedumbre ha invadido los claustros. En la galería alta se ve a las religiosas que cuidan a los enfermos y valetudinarios asilados. La tradición modifica las reglas de la Orden a que pertenecen y les cambia el hábito ordinario, haciéndolas conservar el traje de las damas borgoñonas en el siglo XIV, caracterizado singularmente por una mantilla o toca, colocada en alto sobre la cabeza, como sostenida por una gigante peineta, a la manera andaluza.

Los mercaderes se disputan aquellos vinos con apasionado encono. Cada lote de Pomard, de Corton, de Volnay o del gran Montrachet vendido, arranca en la muchedumbre confuso clamoreo. Conservo el boletín de la venta que he presenciado. Cuatrocientos sesenta hectolitros de vino tinto, noventa y tres de blanco y diez de aguardiente, han producido 502.198 francos, o sea, aproximadamente, a novecientos francos el hectolitro de mosto. Aun este enorme precio de nueve francos el

litro parecía allí irrisorio cuando veíamos disputarse algunos toneles privilegiados, procedentes de cepas singulares que parecen ungidas por el propio Baco... ¡Con qué emoción, con qué furia se disputaron los mercaderes una cuba de Beaune-Nicolás Relin...! Llegó en puja ardorosa a setenta francos el litro... Como gotas de rubí líquido se servirá este vino, pasados dos años, en las mesas de los magnates... Se espera venderlo en dólares, en la nueva reconquista vinícola de los Estados Unidos.

Excursión a Meursault

Servida esta tradición, la delegación del Comité de la Feria de Dijon y las caravanas de expedicionarios hemos salido de Beaune y hemos recorrido un buen trozo de pintoresca carretera hasta llegar a Meursault, donde se confunden en las lindes de los viñedos los dólmenes de los celtas con los restos de villas romanas, de castillos feudales y de claustros de monjes sibaritas. Hacía notar hace pocos días el cronista Léandre Vaillat cómo hay una misteriosa compenetración entre las cepas productoras de estos vinos singulares, las cantaras de donde se extrajeron los sillares calcáreos de estos monumentos y las tradiciones que han llegado a representar. En los viñedos, esta caliza es como un acumulador de la luz del sol, del cariño maternal de la tierra y del espíritu de las generaciones que se sucedieron...

Así la tradición resucita en esta fiesta de pura paganía con que Meursault va a obsequiarnos... Las mujeres visten el traje tradicional de las vendimiadoras borgoñesas: corpiños de vivos colores, resaltando sobre blusas blancas, sombreros de pajas de anchas alas, delantalillos cruzados con franjas rojas y azules... La minúscula ciudad de apenas dos mil habitantes se tiende al pie de un montículo en que se alza soberbio, con sus seis torres, el castillo señorial de Rochepot, utilizado para alcaldía, para escuelas y para biblioteca...

En la ancha plaza —dijérase el Zocodover toledano presidido por la majestuosa silueta del Alcázar de Carlos V— cada vinicultor ha puesto al aire libre las mesas de su festín y ha llevado las muestras de su vino. Se dará un premio al mejor productor, y se le entregará una placa conmemorativa. Luego, cada familia llevará su comida de platos regionales y el vino de su predilección. Para los que no tienen allí su hogar, el Hotel del Corzo y el Café del Cultivador y otros industriales han colocado instalaciones tentadoras.

Así era en lo antiguo la fiesta con que los propietarios de las viñas obsequiaban a los vendimiadores. Se le dió el nombre de «Pauleón». Los folkloristas y los filólogos disputan sobre la etimología y el origen de esta palabra intraducible al castellano. Quien busca su origen en el habla céltica y quién en la griega, mientras que otros opinan rabelesianamente que se trata de una deformación popular de la palabra «Poélé» (sartenada, fritada). Tripada, diría un vasco gastrónomo, y diría bien. Tripada rociada a la vez con vinos deliciosos. Cada proveedor de una mesa pública calcula el consumo en tres botellas por boca bebedora.

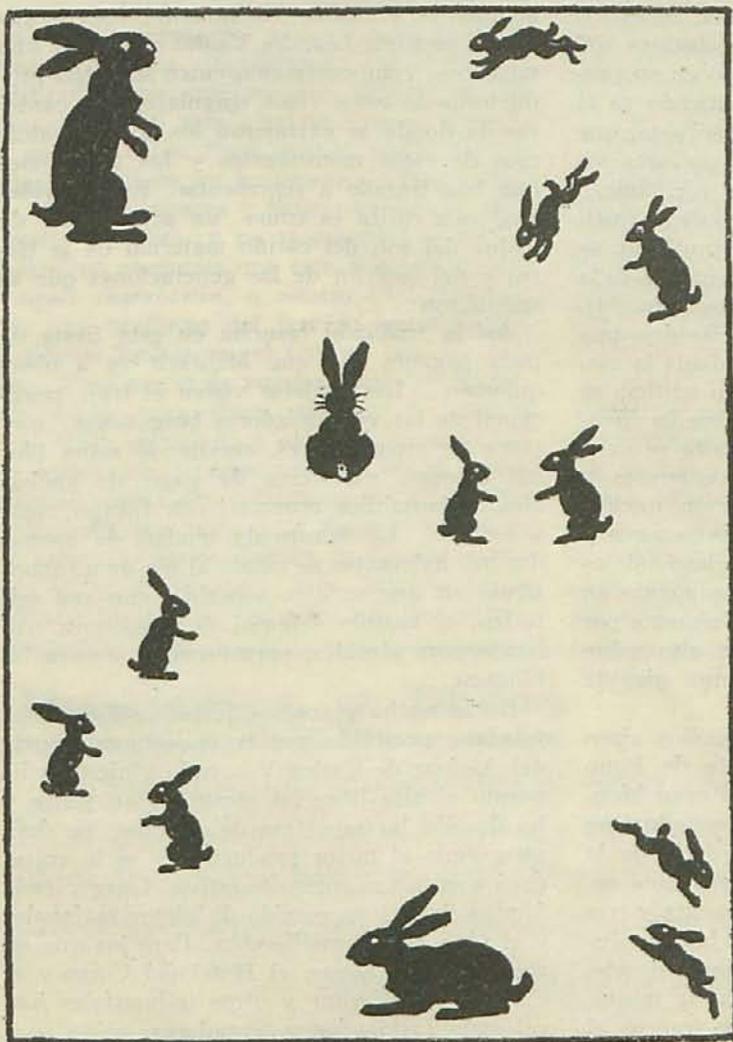
Se escuchan músicas y cantos. Comienza el desfile de platos entre alegre algarabía. Mediada la comida, se procede a la proclamación del Rey de los Viñedos, cuya soberanía durará un año con el nombre de «Pauleón» y el número ordinal que le corresponda en la su-

cesión de su gloriosa dinastía... Cuando se acercan los postres hay ante las mesas un desfile de trovadores y romanceros, como en los tiempos medievales. Recitan unos, y otros cantan. Lindas muchachas ofrecen danzas, acompañadas de panderetas con sonajas... No recibió Baco culto más alegre, homenaje más regocijado, loores más fervorosos, rendimiento más espiritual cuando se aparecía a la Humanidad como un dios y tenía a Homero por cronista fiel de sus andanzas...

Y termina así la Feria gastronómica de Dijon, que es una simbólica exaltación de la tierra, que produce con amor maternal y del hombre que trabaja y convierte la abundancia de bienes en alegría para su ánimo, riqueza para su generación y gloria y fuerza y poderío para su patria...

DIONISIO PEREZ

Dijon, noviembre 1982.



Concursos de M A R M I T O N

**Hay que cazar dos liebres
y doce conejos y servirlos
bien aderezados en la mesa**

El lector encontrará en el dibujo adjunto *dos liebres* y *seis conejos* recreándose en gozosa libertad. Trazando tres líneas rectas, es preciso dividir el campo en siete partes, quedando aislados los conejos y las liebres de modo que sea fácil su captura. MARMITÓN hará varios regalos a los lectores que acierten a trazar esta división exacta. Además, una vez capturados los conejos y las liebres, será preciso guisarlos y MARMITÓN invita a sus lectoras y lectores a que le envíen dos recetas para guisar las liebres y seis para aderezar los conejos, prefiriendo las que tengan genuina procedencia española y sean usuales en algunas de nuestras provincias. A este recetario se le otorgarán tres premios y además se publicarán los nombres de quienes hayan enviado las fórmulas más perfectas e interesantes. En nuestro próximo número aparecerá la lista de los premios que se otorgan.

ESPAÑA HA ENSEÑADO A COMER AL MUNDO

— ¿Por qué no llama usted al «foie-gras», «morteruelo»? —

EN este mismo número encontrará usted, lector galiparlante, la afirmación hecha por el cocinero Escoffier, la más consolidada autoridad en gastronomía que hay en el mundo entero, de que el «foie-gras» se conocía, hacía y comía en Extremadura a principios del siglo XIX. Y se conocía ya en el recetario tradicional de un monasterio famoso, cuyas despensas, asombrosamente abastecidas, y cuyas cocinas facilitaron más de una vez víveres y regalo a los tudescos que acompañaron a Carlos V hasta su refugio en el cercano monasterio de Yuste, cuando no al mismo Emperador.

Hay una similitud, una correlación entre las cocinas extremeña y manchega, como quedó demostrado en el libro *Guía del buen comer español*, publicado por el Patronato de Turismo. Y una prueba más de esta correlación está en que en la Mancha también se conoce desde muy antiguo el «foie-gras», con un non-

bre casticísimo y de viva expresión onomatopéica: se le llama «morteruelo».

El Diccionario de la Academia recoge esta palabra desde su primera edición, hecha en 1726, lo que prueba que era ya de uso corriente a principios del siglo XVIII, y procedía de tiempos anteriores. La Academia no lo define acertadamente; aun así, da idea de su calidad «foiegráfica», diciendo que es: «Guisado que se hace de hígado de cerdo machacado y desleído con especias y pan rallado.» Un manchego, docto en leyes y en letras, aficionado indagador de costumbres y tradiciones de su tierra, D. Joaquín Maján, ha recogido y compulsado una fórmula exacta del «morteruelo manchego», tal como se hace tradicionalmente en las casas de labradores de los campos famosos de Montiel y Calatrava. Transcribimos por vez primera esta receta, inédita hasta ahora, de la que no hemos encontrado similar en ningún libro español:

Fórmula para hacer el «morteruelo», «foie-gras» manchego

Primera operación.—Se toma un hígado entero de cerdo y en unión de una perdiz (lo mismo puede ser una liebre, un conejo o una gallina), más un buen trozo de jamón magro y anejo y un hueso de cabeza de cerdo fresco, con la sal correspondiente, se ponen a cocer con una buena cantidad de agua, para obtener abundante caldo. Cuando está bien cocido todo eso, se aparta y se prescinde del ave y el jamón. El hígado se ralla muy fino y el caldo obtenido se cuele, de forma que de esta primera parte hemos sacado un buen caldo y el hígado rallado.

Segunda operación.—Tómese de kilo a kilo y medio de manteca de cerdo (según sea el tamaño del hígado que se coció) y se derrite al fuego y cuando está caliente se fríe en ella como una cucharada grande de pimentón (dulce, y si gusta, algo de picante). Por separado se machacan y tamizan unas doce pimientos negros, seis clavos, alguna alcaravea, cilantro, orégano y algunos cominos, habiéndolos antes frito, cuidando no quemarlos. A la man-

teca ya frita con el pimentón, y caliente, se le añaden las mencionadas especias, el caldo colado y el hígado rallado, cuidando de medir éste con una taza para agregarle por cada dos tazas de hígado rallado, una de pan también rallado, cernido y un poco tostado.

Tercera operación.—Tenemos ya reunidos: la manteca caliente con el pimentón, las especias tamizadas, el caldo, el hígado rallado y el pan rallado; todo se pone a cocer, y cuando haga pompas, como las gachas, se ve si está muy espeso, en cuyo caso se le agrega alguna agua caliente con su correspondiente sal, y a poco se aparta, depositándolo en pequeñas tazas, y a ser posible, en pucheritos chicos de barro, colocándolos en paraje frío. Como la masa obtenida lleva una cantidad grande de manteca y al llenar los pucheros o tazas está líquida, se queda arriba, y al congelarse deja cubierta la masa o hígado; pero si una vez enfriado se ve que hay alguna parte descubierta, se cubre con manteca calien-

te, porque esa manteca que cubre el hígado es la que lo deja aislado del aire y evita que se eche a perder, ya que en cuanto le da el aire cría mohó, y no se puede comer. Por eso se pone en vasijas chicas, con objeto de consumir de cada vez una de ellas, como ocurre con las terrinas de «foie-gras».

El «morteruelo» así obtenido se come en la

Mancha, en caliente; se vacía el contenido del pucherillo en la sartén y con la manteca que lleva se calienta y se come uno hasta un kilo de pan; pero se ha probado a comerlo frío y está estupendo, aunque no se puede abusar, porque es muy pesado. Excusado es decir que este producto sólo puede hacerse en la época del frío.—J. M.»

— ¿Y por qué no llama usted «copetín», al «cotel» o «cock-tail»?

La Academia de la Lengua, que tantos americanismos ha recogido en su última edición del Diccionario, dejó en olvido este neologismo sonoro, eufónico y de expresión graciosa y pícarasca con que los argentinos han castellanizado el bárbaro y antipático nombre de «cock-tail», que ni en inglés siquiera tiene formación y significación adecuadas, puesto que quiere decir «cresta de gallo», cosa que nada tiene que ver con una mescolanza de distintos licores. Ni siquiera eso de la mescolanza es invención yanqui. En España era cosa frecuente beber dos licores o más unidos. En el pasado siglo estuvo de moda en las tiendas de montañés, o tabernas, de Andalucía, una mixtura de media copa de anisado dulce y media de curaçao. Se le daba el nombre de «sol y sombra», porque en la copa no

se mezclaban por su distinta densidad los dos licores. Y si no se llegó a más, como en los Estados Unidos, fué porque la exquisita calidad y los definidos y múltiples sabores de los vinos y licores españoles no incitaban a buscar modos de hacerlos más deseables. Además los paladares españoles no estaban estragados y no necesitaban mayores incentivos.

Universalizando el «cotel», es preciso designarlo con una palabra de contextura española. Los argentinos crearon el nombre «copetín», de indudable prosapia castellana y su uso se ha divulgado extendiéndose ya por toda América del Sur. ¿No sería obra de patriotismo y de hispanoamericanismo aceptar y consagrar en el Diccionario de la Academia esa palabra argentina?

Un consejo de patriota

No diga usted nunca ni escriba usted nunca *salsa mayonesa* y proteste usted cuando la vea escrita así en la lista de algún hotel o

restorante. Diga usted *salsa mahonesa*, porque de Mahón fué llevada a la cocina de Francia, de donde viene el nombre afrancesado.



— Continuemos escribiendo la historia de la patata hispánica

A los hechos citados en el número anterior de MARMITÓN hay que agregar un nuevo testimonio, el del erudito M. Jules Lesche, que ha asegurado que hasta 1660 no se comenzó a servir la patata, como cosa rarísima española, en la región del Alto-Vivarés en las mesas de los nobles. Los campesinos la desdeñaban dándole el nombre denigrante de «cou-

fflé-bougre» y utilizándola solamente para engorde de ganados. Fué de 1815 a 1820, esto es, después de la propaganda de Parmentier, cuando los franceses dejaron de darle este nombre y el de «truffole» y comenzaron a apreciar el tubérculo introducido en Francia por los españoles, y que muy pronto fué servido en las mesas de más refinado gusto.

GRANDES RECETAS DE GRANDES COCINEROS

BACALAO A LA VIZCAÍNA

«Yo, que durante muchos años he sido profesor de cocina pensionado por la excelentísima Diputación de Vizcaya, he tenido la curiosidad de estudiar las fórmulas típicas de aquella región y he aquí el fruto de mis investigaciones en lo que al bacalao atañe.

El bacalao cortado en trozos se pone en remojo la víspera, junto con las «ñoras» (pimientos secos) en agua abundante; los pimientos se calculan ocho por cada kilogramo de bacalao.

A las doce horas de estar en remojo se escurren, se escama como pescado fresco y se coloca sobre el fuego en un recipiente con agua fría abundante.

Cuando va a comenzar la ebullición se retira, se escogen los trozos deshuesándolos y se colocan en una cazuela de barro, con la parte de la piel hacia arriba.

Aparte, en una sartén se quema un decilitro de aceite y en él se fríen una cebolla cortada en trozos, dos dientes de ajo y una cortecita de pan; cuando esto está frito se añade media

cucharada de harina y luego un tomate cortado en trozos, mas la carne de los pimientos remojados, un terrón de azúcar, seis almendras y seis avellanas machacadas en el mortero o almirez y un cacillo o dos del agua donde coció el bacalao.

Se deja hervir la salsa unos minutos, se pasa por un colador y se cubren con ella los trozos de bacalao, que tenemos preparados en una cazuela, se coloca ésta sobre fuego lento y se deja cocer diez minutos moviendo de cuando en cuando la cazuela con ligeros «vaivenes» para que la salsa se mezcle bien; con todos los trozos se sirven en la misma cazuela y es excelente para los bilbaínos, lo mismo que para los que no lo son.

Sin dejar de reconocer las buenas cualidades de las muchas recetas de bacalao que por el mundo ruedan, y aplaudiendo en algunas su más artística presentación, no tengo inconveniente en afirmar que la fórmula copiada es la más famosa del más famoso restaurante de Bilbao.»—*Félix Ibaruren.*

¡¡Señora!!

- ¿Le interesaría recibir esta Revista gratis?
¿Le interesaría que un jefe de cocina fuese a su casa y le enseñase a confeccionar el plato que usted desee, completamente gratis?
¿Le interesaría que un jefe de cocina fuese a su casa y le preparase todos los platos de un menú hasta el momento de servirlo a la mesa, completamente gratis?

Marmitón

de este número) un sistema de cupones que le permitirán a usted fácilmente conseguir gratuitamente aquellos servicios, porque suponemos que usted consumidora de mantequilla. puede prestarle todos estos servicios sin costo alguno para usted. Para ello hemos concertado con una importante fábrica española de mantequilla, la que explota la marca MANTEQUILLA CORONA (cuyo anuncio puede usted ver en las páginas

Bastará, pues, comprar los paquetes de mantequilla de esta afamada marca, en los cuales encontrará usted los cupones correspondientes, valederos por puntos, en la siguiente proporción:

Cada pastilla de 100 gramos.....	UN PUNTO
» » » 200 »	TRES PUNTOS
» » » 250 »	CINCO PUNTOS

Guardando y reuniendo estos puntos, obtendrá usted con ellos los servicios mencionados en la forma siguiente: **Diez** puntos darán a usted derecho a recibir mensualmente la Revista y a ser considerada como suscriptora de ella por un mes. **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 té o una comida.

Inicialmente, estos servicios se prestan sólo en Madrid, siendo propósito de la fábrica de MANTEQUILLA CORONA extenderlos en breve a provincias, donde cuenta con numerosos favorecedores.

Para más detalles llame al teléfono número 10019

En la hora feliz del pavo...

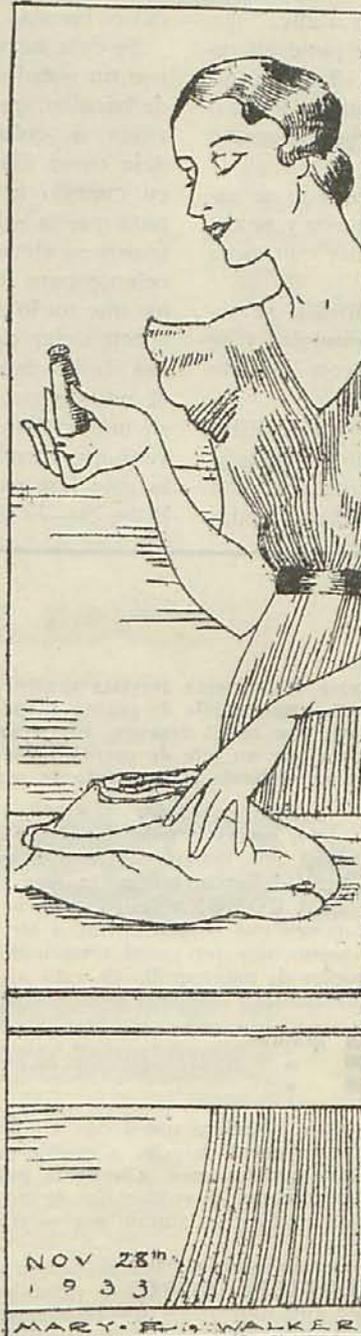
SABE usted, lectora, o sabe usted, agricultor o granjero, que en la República Argentina se come pavo durante todo el año, y no sólo en Nochebuena, como en España, o en el Tharksgiving, como en los Estados Unidos? ¿Sabe usted, gobernante o economista, que el pavo representa en Suramérica una riqueza enorme y uno de los elementos de vida de la familia campesina y el más saneado ingreso en las explotaciones industrializadas de la avicultura? Finalmente, delicado gustador de buenos manjares, ¿sabe usted que en las listas de los mejores restaurantes y hoteles y casas aristocráticas de Buenos Aires figuran durante todo el año el «pavito nuevo en su gelatina», como entremés, las «alas de pavo al sol», los «filetes de pavo a la chipolata», la «pavita rellena a la criolla», el «pavo en salmorejo» o «relleno con castañas» o «salteado a la Comodoro» o simplemente asado «al spiedo»? Aún hay otras fórmulas, característicamente argentinas, como el «guisado de pavo familiar». MARMITÓN facilitará por Correo cualquier receta de éstas que le pidan sus lectores.

La razón de este reinado permanente del pavo en la mesa argentina está en su calidad. Es tierno, es suave, es gustoso. Supera al mejor pollo y a la mejor gallina. En España el guanajo americano, bautizado con el nombre de pavo y aclimatado, criado generalmente en monte bajo o en corrales demasiado pequeños, en unión de las gallinas y del cerdo, con una alimentación inadecuada, ha degenerado y es duro, coriá-

ceo, correoso y musculoso. Va algunos avisados comerciantes de aves se procuran ejemplares jóvenes y los venden caros, a pesar de su tamaño, relativamente pequeño, con el nombre de pavipollos. Bien se advierte que tendría el carácter de empresa nacional la regeneración del pavo español, trayendo buenos ejemplares de reproductores argentinos y criando las manadas, no a la buena de Dios, sino con cuidados técnicos. Se podría crear así una nueva riqueza y se podría llegar a exportar el pavo congelado, como ha comenzado a hacerlo la República Argentina. Entre tanto, es forzoso consumir el pavo español tal como se cría en nuestros ejidos y corrales.

Podrán ser útiles las advertencias que ha escrito hace pocos días en *La Prensa* de Nueva York una preceptista yanqui, Lydia Le Baron Walker, y que parece curioso recoger para nuestras lectoras. Decía así:

«El buen sabor que obtiene al cocinar el pavo, depende solamente en la manera de rellenarlo, la calidad del animal y manera de saber colocarlo al horno. Muchas personas tienen por costumbre hervir primero el pavo para, de ese caldo, hacer una sopa. Esa es una gran equivocación, pues haciendo eso, toda la sustancia se queda en el caldo y cuando se va a comer la carne resulta completamente desabrida. Por esta razón es que muchas veces se oye decir que las aves son sin sustancia ninguna, y es por la costumbre que muchas amas de casa tienen de hervirlas. Así es, que se debe poner directamente el pavo



en su cazuela, después de estar relleno, bien preparado, y bien tapado. Cuando se va a comprar se debe instruir al carnicero que no le corte las puntas de las alas, pues éstas se cruzan y atan en la parte de atrás del animal sirviéndole de base donde descansar, evitando de esta manera que se mueva de un lado para otro de la cazuela.

Sabores especiales. — Después que está colocado en la cazuela y listo para poner en el horno, se le pone tiras de tocino. Cuando se empieza a cocinar, éste va soltando el jugo dándole un gusto muy bueno. También se le añaden unas cebollas peladas, procurando que tenga suficiente agua en la cazuela.

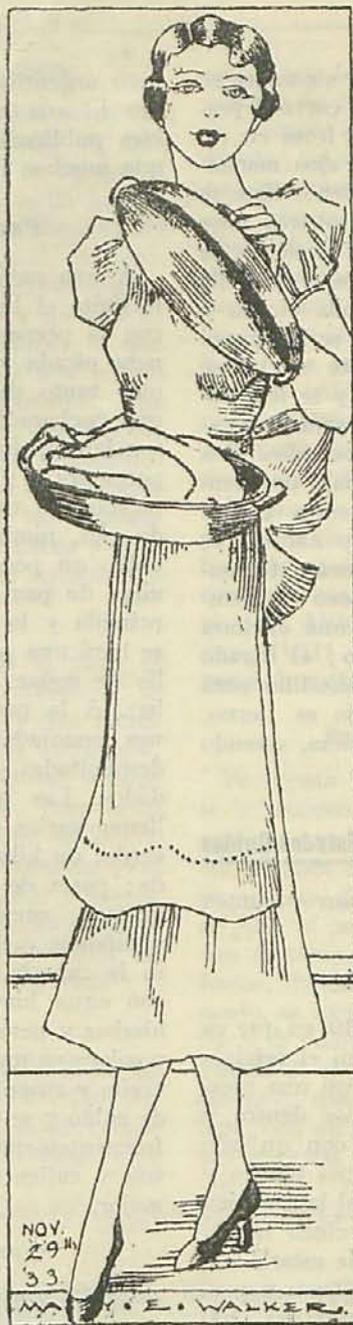
El asado hace que se ablande. — Prepárese el horno que esté bien caliente, poniendo entonces el pavo, y si es joven y tierno sólo se necesitará tenerlo al fuego quince minutos por cada libra. Si no es de esta clase no se tendrá que poner el horno tan caliente y si se le añade más agua, como una y media pulgada, y de ninguna manera debe dejarse nunca con menos de tres cuartos de pulgada. Se le quita la cubierta de la cazuela como media hora de terminarse de cocinar, con el fin de que se dore bien por encima.

Manera de rellenar el pavo.

La razón principal para rellenar el pavo, así como otras aves, es el gusto especial que este relleno le da a la carne, pues hay muchas personas que la encuentran algo desabrida, pero poniéndole alguna clase de relleno, mientras se cocina, suelta el jugo de los condimentos que tiene y hace que todo resulte más sustancioso.

Sabrosa combinación.

Por cada taza de pan rallado añádesele media cucharadita de la gordura del pavo bien triturada. Si no tienen suficiente de esta gordura usen mantequilla, pero nunca otro susti-



tuto. Por cada taza se le añade una cucharada grande de cebolla bien picada, dos cucharaditas de apio, también machacado, una de pimienta dulce en polvo y media de perejil bien picado. Por cada cuatro tazas de esta mezcla, añádase las siguientes hierbas: salvia, tomillo y mejorana dulce, dos cucharaditas de la primera y una de las demás. También póngase una cucharadita de sal y un cuarto de cucharadita de pimienta. Cuando todo está colocado en la cavidad que se ha destinado para rellenar, se cose bien para evitar que al ponerse al horno pueda salirse el relleno y perder todo el trabajo.

Otras clases de relleno.

Muy sabroso resulta el gusto de las nueces en el relleno de este animal. Las castañas son muy apropiadas, después de hervidas se machacan bien, mezclándolas en iguales proporciones con el pan. El cacahuete no se recomienda para esta clase de guisado.

También le da un gusto muy bueno si se hace el relleno de ostras. En este caso, omítase el uso de las hierbas mencionadas, así como también debe disminuirse la cantidad de cebolla.»

Cómo se come el pavo en Cuba

Parece probado que de las Antillas descubiertas por Colón, procede este ave, aunque se intente demostrar con textos de Plinio, que los griegos conocieron un ave semejante procedente de las Indias orientales. Pues en un admirable recetario antillano, *El Arte de bien guisar o la cocina práctica en Cuba*, vemos una sola fórmula para preparar el guanajo y, como puede practicarse en España, la reproducimos a continuación:

Guanajo asado relleno.

Se mata el guanajo el día anterior al que se quiera comer y después de pelado y limpio

se guarda en sitio fresco. Al día siguiente se le lava, se le arreglan las patas y corta el pescuezo, se le sazona de sal, se le frota en un mojo (salsa) hecho de cebolla y ajos machacados y se pasa a preparar el relleno. Este se hace con dos libras de carne de puerco muy bien picada, se le sazona de sal y pimienta, se prepara una sartén con manteca y en ella se pone a freír un poco de cebolla picada y perejil, cuando ésta esté dorada, se le agrega tomate asado y colado y en este sofrito se echa el picadillo, dejándolo freír y se le agregan aceitunas, almendras, alcaparras, castañas cocidas, pasas y huevos sancochados. Con esto se rellena el buche del guanajo por dentro. Se cose y pone en una tartera y con el mojo de cebolla, ajos, manteca y naranja se unta el guanajo y se mete al horno, teniendo la precaución de poner un poco de manteca en la tartera y bañar con una cuchara de cuando en cuando el guanajo; el hígado y molleja deben ponerse en el picadillo para ayudar al relleno. Si el guanajo es tierno, bastará de dos y media a tres horas, estando de buen temple el horno.»

Cómo se come el pavo en los Estados Unidos

He aquí ahora cómo lo rellenan y comen en los Estados Unidos :

Pavo relleno de castañas.

Se mata el pavo la víspera del día en que va a hacerse, se limpia y se pone en el refrigerador. Al otro día se unta bien con una mezcla de aceite, sal y pimienta, por dentro y por fuera, se rellena cosiéndolo con un hilo grueso, y se envuelve en un papel blanco y engrasado ligeramente; se mete al horno bien caliente, alrededor de cuatro o cinco horas, teniendo cuidado en ese tiempo de estarlo bañando con su propio jugo. El relleno se prepara como sigue: un kilo de castañas, 100 gramos de mantequilla, medio litro de crema de leche y 100 gramos de azúcar granulado. Se pelan las castañas y se ponen a cocer en agua y sal durante tres horas; luego se limpian y muelen. Se les revuelve la crema, el azúcar y la mantequilla, almendras, pasas, aceitunas y trufas, todo picado. Con esto se rellena el pavo y se sirve con mermelada de cranberry, zarzamora o cualquier fruta ácida.

Cómo se come el pavo en la Argentina

Y ahora he aquí como muestra del recetario argentino una fórmula del gran coci-

nero argentino Carlos Spriano, autor del libro *El arte culinario*, uno de los más notables publicados en castellano y más español que muchos impresos en la Península :

Pavita rellena a la criolla.

A una pavita, después de bien limpia, se le quita el hueso de la pechuga; se rellena con la preparación siguiente: carne de ternera picada y machacada en el mortero con otro tanto de lomo de cerdo, agregándose una cucharadita de hierbas aromáticas, como son laurel, orégano, salvia, albahaca, en proporciones y picado bien fino, perejil también picado con un poco de apio, pimienta molida, sal, pimienta blanca molida, nuez moscada, un poco de comino. Con todo esto y miga de pan, remojada en leche y bien exprimida y lo suficiente de *pasta de bomba*, se hará una pasta fina, poniéndole un chorriillo de coñac. (Luego daré la pasta de bomba). A la pasta hecha se le mezclan orejones remojados y cortados en dados, pasas despepitadas, piñones y alfóncigos mondados. Las proporciones, teniendo que rellenar varios pavos, son: ternera, un kilo; cerdo, un kilo; hierbas, una cucharada grande; pasta de bomba, medio kilo; miga, 300 gramos; orejones, 300 gramos; pasas, 200, y piñones y alfóncigos, 100. Relleno el pavo, se le cose la abertura. Se pone en una olla con agua hirviendo. Se agrega sal, cebolla, hierbas y perejil; se le da un hervor, se saca y coloca en una asadera, frotando la pavita con aceite y zumo de limón; se moja con un poco de caldo y se la pone en el horno, rociándola, frecuentemente con su jugo. Comida entre fría y caliente, es excelente. Como fiambre, mejor.

Pasta o masa de bomba.

En un cazo se pone cuarto litro de agua, con cinco gramos de sal sobre el fuego, agregándole 100 gramos de manteca; cuando rompe el hervor y la manteca está fundida, se le va incorporando en lluvia 200 gramos de harina, removiendo continuamente con la espátula de madera, a fin de formar una pasta consistente, evitando que la harina forme grumos; cuando esté bien cocida y se desprenda bien del cazo, se retira del fuego, poniéndola sobre un plato, cubriéndola con otro y dejándola enfriar. Luego se pone en otro cazo, amalgamándole seis huevos, uno por vez, siempre trabajándola con la espátula. Luego se utiliza en la forma indicada en la receta que queda transcrita.

Otro relleno también a la criolla.

Píquese bien fino media cebolla, fríase en un pedazo de manteca del tamaño de una nuez; cuando esté casi dorada, se agrega el hígado y demás menudos de la pavita hechos trocitos; medio diente de ajo machacado; un poco de perejil, una hoja de laurel, un poco de orégano, sal, pimienta y nuez moscada; se deja enfriar; se quita la piel a un kilo de salchicha; la miga a un pan francés, la que se remoja y exprime, añadiéndole dos huevos crudos, algunas aceitunas deshuesadas, una cucharada de pasas despepitadas, dos huevos duros picados y 100 gramos de membrillo, mondado y cortado en dados. Se mezcla todo bien con el sofrito, se corrige el sazónamiento con un poco de especias; se rellena y cose la abertura y se sigue como en la fórmula anterior.

Finalmente, nuestro homenaje al pavo se condensa en el consejo de que preferáis, al comprarlo, la hembra al macho, y que rechacéis los que no tengan las patas negruzcas, sino tirando a rojizas o amarillentas y escamosas. Estos son viejos y duros; pero si os regalan uno de éstos, recordad que en la vieja cocina castellana había una fórmula para despachar gustosamente estos pavos y pavas, mayores edad. Es la fórmula la siguiente, que no queremos corregir en nada, dejándola tal como la encontramos en el viejo recetario:

Pavo en adobo.

De este modo se componen solamente los pavos viejos, pues no se notan si están duros y se hallan muy sabrosos; después de linpio y desocupado, se arreglan las patas y se

pasan por las brasas, se mecha con lonchas gruesas de tocino, sazonado con sal, pimienta, perejil, puerros, ajos, cebolla, todo muy picado; se coloca después en una olla justa con su grueso, se le eche media azumbre de vino blanco, caldo, raíces (es decir, zanahorias o nabos), cebollas, un manojo de hierbas odoríficas, sal y pimienta; se cuecen a fuego lento, y estando cocido, se cuela por un cedazo la salsa y se pone después al fuego hasta que tome la consistencia de gelatina; se deja enfriar, y se extiende sobre el pecho, echándole dentro lo que sobra, y se sirve a la mesa, en una servilleta sobre una fuente, guarnecido de perejil verde.

Y ya puestos a recordar modas abandonadas, y teniendo en cuenta la penuria de los tiempos presentes, evoquemos el pavo asado con verduras, que se encuentra en los recetarios de Altimiras y otros autores de los siglos XVIII y XIX. Era el relleno en los fogones humildes:

Pavo asado con verduras.

Se cortan los alones y el cuello al pavo y se le recogen los garrones hacia la rabadilla; se pone a cocer, y casi cocido, se le mete dentro un poco de tocino frito, cogollos de lechuga, pencas de cardo cocido con agua y sal; se pone el pavo en una cazuela, se baña bien con manteca, sal y pimienta y se mete en el horno, dándole algunas vueltas; cuando esté asado, se rocía bien con un vaso de vino blanco, y se vuelve al fuego por un pequeño rato. Puesto el cardo y la lechuga en la sustancia del pavo con unas lonjas delgadas del tocino frito, con un polvo de canela por encima, están tan gustosas como el pavo.

Para qué debe emplearse la servilleta

Es un error creer que está destinada a limpiarse los labios. Comiendo correctamente servirá para secarlos, para librarlos de pequeñas partículas que pudieran empañar el cristal de la copa, pero en manera alguna justifica la existencia de una servilleta a mano el comer a boca repleta.

Antes de llevarse la copa a los labios, se aplicará la servilleta suavemente, nunca resregándola con censurable ordinareiz. Luego de haber bebido, secaremos los labios con igual delicadeza.

De cómo hayamos procedido serán testimonios: la servilleta, que no deberá ostentar

huellas, y el cristal de la copa, que deberá estar límpido.

No debe prenderse al pecho. Estará, sí, a nuestro alcance sobre los muslos.

Ni debe desdoblarse por completo, ni conservarla plegada.

No es correcto dejarla ostensiblemente arrugada sobre la mesa.

Es plebeyo y nada distinguido doblarla cuidadosamente y depositarla junto al plato cuando se haya terminado la comida.

La distinción encuentra una modalidad delicada para no incurrir ni en ordinario ni en altivo empaque.

PARA ESTAS PASCUAS



Cena de Nochebuena

Coliflor en salsa.
Besugo al horno.
Pavo relleno.
Patatas doradas.
Ensalada de escarola y apio.
Cardo a la Riojana.
Corderito lechal, asado.
Lombarda ajo arriero.
Sopa de almendra.
TurroneS varios.
Cascajo (*).
Frutas varias.

Vinos: Rioja blanco y tinto, Jerez, Cariñena,
Anís escarchado, Sidra campagne.

Menú de Reveillon

Les Huitres Royal Natives.
Caviar frais - Pain noir beurré.
Consommé Madrilène.
Pailles au paprika.
Souflé aux crevettes rose.
Crème Mousseline.
Mignonettes d'agneau de lait Maréchal.
Pointes d'asperges au beurre.
Cailles Richelieu.
Suprêmes de foie-gras en gelée.
Salade de cœur de laitues aux raisins.
Plum-pudding a la fine champagne
Mousse glacée Aurore.
Friandises.
Fruits.

RECETARIO

Cardo a la riojana.

El cardo, bien cocido y sazonado, córtese en trozos no muy grandes; una vez cocidos escúrrase el agua de ellos. En una sartén con aceite suficiente, con arreglo a la cantidad del cardo, se fríen unos dientes de ajo, sin que lleguen a tomar mucho color, mezclándose en dicho aceite una cucharada de harina, procurando no llegue a colorearse demasiado, se agrega el cardo y se sirve una vez bien mezclado.

Coliflor en salsa.

Para una coliflor no muy grande, prepárese una salsa con seis cucharadas de aceite, una cucharada y media de harina, doce almendras dulces, dos cucharadas de cebolla bien picada, un poquito de perejil picado y unas ramitas de azafrán.

Cocida en trozos la coliflor, póngase a escurrir sobre una servilleta, una vez bien escu-

rrida rebócese a la harina y huevo, friéndose los trozos que queden bien doraditos y poniéndolos después en una cacerola bien cubiertos con la salsa.

Modo de hacer la salsa.—Cuando el aceite esté caliente se rehoga un poquito la cebolla, agregándole la harina, hasta que tome un color ligeramente dorado; se le añaden las almendras bien machacadas, el perejil y azafrán y un polvo de pimienta molida; mójese con agua o caldo suficiente y cubriendo con dicha salsa la coliflor, déjese cocer unos tres cuartos de hora.

Souflé aux crevettes roses.

Cantidades.—Medio kilo de quisquillas o langostinos pequeños.

Una cucharada colmada de cebolla bien picada.

Una cucharada de zanahoria picada.

Una charlota.

Media hoja de laurel.

Un poquito de tomillo.

Unas hojitas de estragón.

Un diente de ajo.

(*) Castañas, nueces, piñones, bellotas, avellanas, almendrucoS, torraos, higos, pasas, dátiles, etc.

Tres cucharadas de puré de tomate.

Un polvo de pimienta Cayena.

Tres cucharadas de aceite fino.

30 gramos de mantequilla.

Medio vaso de vino blanco.

Dos buenas copas de coñac.

La salsa.—Póngase en una cacerola el aceite y la mantequilla, rehogando la cebolla, zanahoria, el ajo bien picado y sin que tome color se le agrega una cucharada de harina, más las hierbas y especias indicadas y el puré de tomate; una vez bien mezclado, pónganse las quisquillas o langostinos bien lavados y quitadas las barbas de ellas y añádase también el coñac y el vino blanco; cuando se haya calentado todo aproxímese la llama de una cerilla, para que prenda el alcohol del coñac y ya quemado el alcohol, agréguesele un buen cacillo de caldo o fondo de ternera, dejándolo cocer durante diez minutos.

Se sacan las quisquillas o langostinos de la salsa, se pelan las colas y se machacan las cabezas en el mortero mezclándolas con la salsa después de machacada, pasándose todo por un cedazo fino.

El «souflé».—Con 50 gramos de mantequilla, dos cucharadas colmadas de harina, cuatro huevos, un octavo de litro de leche, 100 gramos de queso de Chéster rallado y un polvito de Cayena y sal.

En una cacerola póngase la mantequilla y la harina, mezclándose al fuego sin que tome color, agregándole la leche y una cantidad de salsa de quisquillas igual a la de la leche; déjese enfriar un poco agregando después las yemas de los cuatro huevos indicados y las claras, pero éstas batidas previamente con suficiente cuerpo, como para hacer merengue. Mézclese todo con suavidad y en un plato de porcelana de fuego, bien untado de mantequilla y bien espolvoreado sobre ella el queso rallado, póngase una base de la mezcla antedicha colocando sobre ella las quisquillas o langostinos y cubriéndolo con el resto de la composición.

Póngase después a horno bastante fuerte de doce a quince minutos, sirviéndose aparte un arroz blanco, más el resto de la salsa.

Nota: El queso restante después de haber espolvoreado el plato, mézclese a la crema.

Cailles Richelieu.

12 codornices.

250 gramos trufas frescas.

150 ídem zanahorias.

100 ídem apio blanco.

100 ídem cebolla.

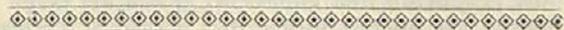
150 ídem judías verdes.

150 ídem guisantes frescos, mondados.

Un litro de caldo de manos de ternera bien gustoso.

Medio vaso de coñac.

Un vez bien limpias las codornices, introdúzcase un trozo de trufa en cada una. En una cacerola con 50 gramos de mantequilla, y colocadas bien juntas las codornices, sazónense y pónganse a dorar al fuego; una vez doradas se agrega el coñac y el caldo de manos, más las legumbres y trufa restante cortadas en Juliana (como la sopa de hierbas). Dichas legumbres serán rehogadas en 50 gramos de mantequilla y cocidas de antemano con parte del caldo de ternera. Déjese cocer todo durante media hora y una vez retiradas del fuego quítese la grasa lo mejor posible, poniendo las codornices en sitio fresco, en una fuente honda, formando corona; y las legumbres, bien escurridas, en el centro formando pirámide. Pásese la salsa por una servilleta humedecida poniéndola a enfriar y cuando esté a media congelación báñense las codornices y las legumbres con ella.



DOS NOTICIAS INTERESANTES SOBRE LA NARANJA

La Unión de la Exportación Agrícola ha encontrado dos noticias sobre la naranja que conviene divulgar. La primera la brinda a nuestros médicos y químicos, habiéndola encontrado en un periódico inglés. Dice así: «Con relación a su volumen, una pepita de naranja contiene más quinina concentrada que cualquier otro producto natural. Combinada con la vitamina del jugo de la naranja, esta quinina ofrece la protección más eficaz que actualmente conoce la ciencia contra la gripe y las enfermedades pulmonares. Las pepitas deben ser mascadas completamente para extraer el jugo, pero no deben ser engullidas».

La otra noticia se refiere al aumento del consumo de la naranja en los Estados Unidos, que ha sido, según información del Departamento de Comercio, de un 25 por 100 en los últimos cinco años. Según estos datos, el consumo medio por habitante en ese plazo pasó de 9,20 kilogramos a 11,5, atribuyendo este progreso a la propaganda hecha por los médicos demostrando el valor nutritivo de la naranja.

Galletas OLIBET

Las Memorias

de Escoffier

ESCOFFIER es el patriarca de la cocina francesa.

Ha cumplido ochenta y siete años y continúa siendo el jefe admirado que sirve las mesas más suntuosas y, a la vez, el preceptista que continúa colaborando en las revistas culinarias y revisando y aumentando y modernizando, en colaboración con Philéas Gilbert y Emile Fétu, su obra *Le guide culinaire*, de la que van vendidos más de 50.000 ejemplares, habiéndole producido una ganancia líquida de medio millón de francos. También es autor de *L'aide-mémoire culinaire*, *Le livre des menus*, *La morue* y *Le riz*.

Escoffier ha comenzado a escribir sus *Memorias* al cumplir sus setenta y cinco años de haber entrado de aprendiz o pinche en una cocina hotelera, guiado no por la imposición paternal, sino por una intensa vocación.

La historia de este hombre es la historia de la evolución de la gastronomía mundial en el período de 1868 a 1933. Este gran maestro ha dirigido las cocinas particulares e industriales más importantes de París, Madrid, Londres y Nueva York. Ha servido a varios presidentes de la República francesa, a Alfonso XII y Alfonso XIII, a Eduardo VII y a Guillermo, el emperador destronado de Alemania. Se le ha atribuido una anécdota, posiblemente inexacta, respecto a este soberbio comensal. Le había servido un salmón del Loira al Cliquot, tan admirable que el Emperador quiso felicitar al cocinero, informado de quien era.

—Me habéis proporcionado un gran placer —le dijo—. ¿Cómo podría recompensaros?

Cómo debe freirse el pescado

Es indispensable lavarlo a fondo y secarlo bien. Resultará mucho más sabroso si se lo reboza con huevo batido y pan rallado, con huevo y harina o simplemente con harina.

La sartén ha de ser bastante honda para que quepa abundante aceite y el pescado se bañe por todos lados. Se esperará para echar el pescado a que el aceite despida un humo azulado. Hay que darle vuelta a las presas de pescado para que doren por ambas caras y luego rebajar la intensidad del fuego para que el pescado se cocine en todo su espesor.

Si el fuego está muy fuerte, el pescado se quemará fácilmente sin haberse frito por completo.

Lo que en la carne es agradable (no dejarla resecar a fuerza de frita) no es tolerable en el pescado. El pescado medio crudo produce náuseas.

Y Escoffier, con palabra trémula, le respondió:

—Perdonadme, señor... Tenéis un medio... Devolved a Francia nuestras Alsacia y Lorena...

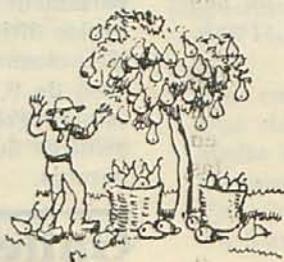
El Emperador se sonrió forzosamente y le volvió la espalda sin contestarle.

Escoffier es inventor de muchos platos y arreglador y perfeccionador de centenares de ellos. Sobre todos, se ha popularizado sus «Melbas», que sirvió a la gran artista como complemento de un idilio de amor. Es una historia que MARMITÓN contará alguna vez.

Y puesto que hablamos de Escoffier, he aquí una de sus recetas en que hace justicia a la cocina española:

«Faisán al modo de Alcántara. — Vaciad el faisán por delante, deshuesando el estómago; rellenarlo con buen

«foie-gras» de pato, mezclado con trufas cocidas al Oporto. Adobado durante tres días en vino de Oporto, teniendo cuidado de que lo cubra bien. Luego cocerlo en cacerola. (La fórmula original dice «a la broche», pero la cacerola conviene más). Reducir el Oporto del adobo y agregarle una docena de trufas de mediano tamaño, colocar el faisán sobre las trufas y ponerlo al fuego durante diez minutos. Y lealmente agrega Escoffier: «Esta fórmula proviene del famoso convento de Alcántara. Sabido es que en el comienzo de la campaña de Portugal en 1807, la biblioteca del convento fué saqueada por los soldados de Junot y que los preciosos manuscritos que contenía sirvieron para la preparación de cartuchos de pólvora. Sucedió que un comisario de guerra encontró entre aquellos manuscritos un recetario de cocina redactado



por los monjes. Le pareció interesante y se lo envió a la esposa del general, luego duquesa de Abrantes, quien recogió esta fórmula en sus *Memorias*.» Es probablemente lo único ventajoso que Francia sacara de aquella des-

dichada campaña. Esta fórmula prueba que el «foie-gras» y las trufas, conocidos desde antiguo en Languedoc y en Gascuña, lo eran igualmente en Extremadura, donde se encuentran todavía trufas que no son de desdeñar.»

MANTELERIA MODERNA

EN ciertos moblajes muy modernos, la mesa de comedor es lisa, sin tapiz; pero actualmente entre la variedad de estilos, muchas son cubiertas por un camino de encaje o fantasía, más o menos grande, o por una carpeta de forma oval, redonda o cuadrada, que deja al descubierto las esquinas de la mesa.

Algunas hechas en tela bordada y con incrustaciones de Venecia, Milán, filet o crochet artístico; otras, alternativamente, de cuadrados de broderie y encaje, obteniendo de esta manera bonitos efectos muy decorativos.

En general, se da a esta clase de carpetas de lencería un tono ocre o bien el tono amarillento de los encajes viejos.

Con un poco de ingenio y buen gusto, podrá hacerse una carpeta de mesa, reuniendo restos de encaje, entredós, incrustaciones y puntillas, disponiéndolos con gracia y alternados en formas variadas, hilvanándolos sobre un gran papel grueso y resistente, que tenga las dimensiones de la carpeta que desee ejecutarse. Luego se unen estos contornos con un punto de cadeneta o cordón, hecho con algodón grueso de bordar, y una vez reunidos los pedazos se emparejan los bordes, completando la carpeta con un picot de Irlanda en el contorno o flecos y borlitas al crochet.

Deshilvanada la carpeta y separada del papel, debe dársele un baño de color ocre, para uniformar los diversos tonos de encajes empleados. El efecto obtenido es el de una carpeta de encaje antiguo, habiendo, por lo tanto, aprovechado trozos de puntillas, que algunas personas creen inútiles, por medio de este procedimiento sencillo y práctico a causa de su disposición irregular.

De este mismo modo y dado que actualmente reinan por sobre todo los encajes, podrán utilizarse éstos en diversos estilos, combinando con bordados al realce, broderie o richelieu, sobre tela de hilo, en manteles y servilletas, sábanas y fundas, etc.

Los manteles de mesa requieren especial atención; sobre tela blanca o crema, los bor-

dados en colores al realce son al extremo chic; sobre telas de colores pálidos, las incrustaciones de tela color fuerte y viceversa, ya sea formando guardas, flores dispersas o dibujo simétrico. Como terminación de estos manteles una puntilla de hilo al bolillo o bien un bias del color del adorno.

Las sábanas de seda o hilo, bordadas en blanco, con pequeños motivos, deshilados y aplicaciones de encaje fino, son siempre modernas. El bordado broderie, fácil de ejecutar, puede completarse con ramas dispersas, bien distribuidas, el trabajo de una sábana blanca de bieses incrustados en colores distintos.

Las carpetitas pequeñas tienen siempre ubicación, máxime si son hechas todas de encaje a mano o deshilada sobre linón blanco, ya sea en los aparadores, mesitas, etc., debajo de los objetos de cristal y porcelana.

REFRANERO GASTRONOMICO

(CONTINUACION)

6. Por San Juan, brevas; verdes o maduras, seguras.
7. Ni olla sin tocino, ni boda sin tamborino.
8. Olla sin sal, no es manjar: al gato se le puede dar.
9. La olla sin verdura no tiene gracia ni hartura.
10. Una olla y una vara, el gobierno de una casa.
11. Olla sin piedra, marido sin cena.
12. Ni olla descubierta, ni casa con dos puertas.
13. La olla y la mujer, reposadas han de ser.
14. Olla que mucho hierve, sabor pierde.
15. Después de Dios, la olla, y todo lo demás es bambolla.
16. Vaca y carnero, olla de caballero.
17. Ave por ave, el carnero si volase.
18. Bebe de río, por turbio que vaya; come carnero por caro que valga; casa con doncella por años que halla.

De cada libro una receta...

GUIA GASTRONOMICA, por J. R. Sarrau.—Madrid, 1934. En 4.^o,
XXVI+304.

BIEN conocido es este preceptista, que realiza desde hace algún tiempo una intensa labor. Dirige una Academia gastronómica, escribe una sección coquinaria en el diario *El Debate* y compone una obra tan compleja y abundante como la que comentamos. En pocas páginas, relativamente, está compendiado un recetario completo de cocina. Para un técnico, para un cocinero profesional, está *Guía* es utilísima. Todo está en ella, pero todo indiciariamente; enumerados los elementos que componen cada guiso, cada salsa, cada guarnición. Una dama poco experta se vería en gran tribulación, porque Sarrau ha sacrificado en la mayor parte de las fórmulas cuanto se refiere a procedimiento; cuanto se supone que debe saber el cocinero. Esto no quita mérito ni valor práctico a la *Guía*. Entre las fórmulas que contiene utilizamos la siguiente:

Aspic de langosta Enrique Beraud.

Cubrir los escalopes de langosta con una salsa chaud-froid al paprika; decorarlas con trufas y coral y abrillantarlas con gelatina de

pescado. Colocar los escalopes en un molde o bordura, liso, camisado de gelatina, muy blanco, y decorar con lonchas finas de trufas y colas de cangrejos. Acabar de llenar el molde con gelatina y ponerlo a enfriar sobre hielo o frigorífica. Preparar molde redondo, liso, camisado de gelatina y decorado con trufas (este molde debe dar el diámetro que corresponda al del inferior del molde de bordura); guarnecer el molde con la farsa de mousse un centímetro menos de la altura del molde y terminar de llenar con gelatina, colocándolo en sitio frío. En una fuente redonda desmoldear la bordura de las escalopes y en el centro de la bordura rellenar con un costrón o tampón de pan frito (el costrón no debe sobrepasar la altura de la bordura); colocar sobre el tampón la mousse. Colocar alrededor de la bordura unos pequeños fondos de alcachofas (cocidas a blanco y marinadas), rellenas con los desperdicios de langosta y dados de trufa, sazonados a la mayonesa gelatinosa, decorarlas de trufas y abrillantados; guarnecer en costrones de gelatina. Servir con una salsa mayonesa al paprika y mezclada a una parte de nata montada.

LOS ENTREMESSES Y LA HORA DEL TE (LAS MERIENDAS),
por Ignacio Domenech.—Barcelona (s. a.).

APARECE editado este nuevo libro del gran preceptista Ignacio Domenech con el buen gusto y el lujo con que se han publicado las últimas obras de este autor insigne. Las numerosas láminas en tricromía que contiene son una verdadera preciosidad de dibujo, de color y de perfección tipográfica, ofreciendo la visión exacta de la realidad.

Contiene este libro numerosas recetas de entremeses, salsas españolas, inglesas y norteamericanas, mantecas compuestas, delicias nupciales, ensaladas, canapés emparedados, bandejas o fuentes de platos fríos, pastelería para te, bizcochos y dulces, pastas secas, bebidas calientes y refrescantes, sorbetes, helados y cocteles. Basta esta enumeración para dar idea de la utilidad del libro, que viene a acrecentar la

admirable bibliografía del maestro Domenech. De este libro tomamos la siguiente receta:

Los Brioches.

Géneros y proporciones.—Quinientos gramos de harina tamizada, doscientos cincuenta gramos de manteca de vaca, seis huevos, veinticinco gramos de azúcar, quince gramos de sal, doce gramos de levadura prensada, un decilitro de agua tibia.

Confección.—Se toma la cuarta parte de la harina, se hace un montón y en el centro un agujero, formando un círculo, donde pondremos la levadura y algo de agua tibia, se deslíala la levadura y con el agua se empasta junto con la harina, formando una bola, a la que se da un corte en la parte superior en forma de cruz,

y puesta en un plato o placa ligeramente espolvoreada de harina se coloca en sitio de calor (estufa de cocina, etc.), hasta que aumente el doble de su volumen.

Con el resto de la harina se hace la fuente (un círculo idéntico al de la harina de la levadura) y se echa en ella los huevos, la sal, el azúcar, el agua restante (que se puede suplir por leche) y se empieza a empastar, trabajándolo, cortándolo con los dedos y golpeando la pasta sobre la mesa hasta que resulte fina y se desprenda fácilmente de la mesa al cogerla con las manos.

En este punto se le añade la manteca un poco trabajada antes sobre la mesa, ligeramente untada de agua; se mezcla bien, cortando y golpeando la pasta exactamente igual que antes de unir la manteca.

Una vez bien mezclada, se incorpora la levadura y se mezcla, cortando bien la pasta con los dedos, pero esta vez sin golpearla, pues en este caso pierde fuerza la levadura.

Colocar la pasta en una terrina o recipientes de tierra barnizado; cubrirla con un paño y ponerla en sitio caliente (no excesivo). Al cabo de cinco o seis horas romper la pasta (como que la pasta, debido a la acción de la levadura, va creciendo, entonces se baja el volumen que tenía antes de crecer, y es lo que se llama romper). Volverla a dejar en el mismo sitio tapada, y pasadas seis horas más puede trabajarse o marcar las piezas a que está destinada, pues con el brioche se puede hacer infinidad de piezas de pastelería marcadas y guarnecidas con formas diversas.

Cómo se marcan los verdaderos brioques.—La pasta brioche se retira del recipiente de barro, sobre la mesa espolvoreada de harina y se hace rodar ligeramente.

Se preparan los moldes untados ligeramente con manteca fundida y un poco espolvoreados con harina.

Se divide la pasta en fragmentos del tamaño de un huevo y se arrollan en forma de bola; se prensa el centro con la mano de canto, haciendo siempre rodar la bola de pasta, y de esta manera formará dos bolas, una más grande que la otra.

Se toma entonces el pedazo de pasta por la bola más pequeña, que será la cabeza del brioche, y se coloca dentro del molde, hundiendo con los dedos la bola más gruesa, que ya estará puesta en el molde.

Se colocan los moldes sobre una placa, se hacen levantar (poner en sitio templado hasta

que se ve cómo la pasta empieza a crecer); se pintan con huevo batido ligeramente (sin golpearlos) y se cuecen a horno fuerte, procurando no tomen color rápidamente.

Igualmente se marcan brioques grandes, aumentando por lo tanto la cantidad de pasta y haciendo con ella dos bolas, una bastante más grande que la otra.

En el molde (que por razón natural será grande también), previamente untado de manteca y espolvoreado de harina, se pone la bola grande y en su mismo centro se le hace un agujero que se pinta de huevo batido, y se mete la bola pequeña, a la cual se habrá hecho en un extremo un poco de punta, redondándola sobre la mesa enharinada, y así adoptará una forma parecida a una pera; pues bien, la parte de la punta es la que se mete dentro del agujero.

Se pone a levar la pasta, se pinta de huevo y se cuece a horno regular de calor, es decir, ni flojo ni muy fuerte. Estos brioques son propios para servir en los grandes tes, como piezas enteras o medio cortadas.

MARMITON

◀ REVISTA DE COCINA Y MESA ▶
PUBLICACION MENSUAL

Redacción y Administración:
Ríos Rosas, núm. 16

NÚMERO SUELTO: 0,50 PTAS.

PRECIOS DE SUSCRIPCION

En provincias: semestre, 3,00 pesetas.
En Madrid no se sirven suscripciones.

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

Fabada CAMPANAL

CONSULTORIO DE "MARMITON"

EL CONSULTORIO PARA NUESTROS SUSCRIPTORES CONSTA DE TRES SECCIONES:

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 en los casos en que con las recetas no haya usted obtenido pleno éxito en la confección del plato recetado. 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.

Consultas que se nos hacen

¿Cómo se preparan los huevos a la sevillana, que insertaba MARMITÓN en uno de los menús de su último número? R. O. de J., de Sevilla.

He aquí la receta:

Huevos a la sevillana.

Cantidades para seis huevos:

40 gramos de mantequilla.

Dos cucharadas bien colmadas de harina.

Medio litro de leche.

Una cucharada, no muy llena, de cebolla bien picada.

50 gramos de jamón crudo.

Se escalfan los huevos en agua con un poco de vinagre, procurando no pasarlos mucho de cocción; refrésquense bien en agua fría, escurriéndose sobre una servilleta. En una cacerola póngase mantequilla suficiente para rehogar un poco de cebolla muy picada y un poco de jamón crudo cortado en cuadrillos lo más fino posible. Mézclese la harina, y una vez rehogado un poco todo ello, se le agrega la leche, haciendo con todo una salsa espesa, para bañar los huevos en la siguiente forma:

Sobre una fuente o mesa de mármol (si está en sitio fresco), se van poniendo lechos de salsa (uno para cada huevo), y colocando inmediatamente los huevos encima de estos lechos; cúbrase después todo ello con la misma salsa. Una vez bien fríos, se bañan en huevo batido, pasándose en seguida al pan rallado; en una sartén con aceite que cubra, fríanse al momento de irse a servir, procurando que el aceite esté bastante caliente para que la costra de pan no rompa.

En una salsera sírvase aparte tomate frito.

La señora de V. R., de Coruña, pregunta cómo se prepara el

Solomillo de buey loreto.

Méchese con tocino un buen trozo de solo-

millo, póngase a asar en horno bien fuerte, y con manteca de cerdo, durante veinticinco minutos por kilo de peso de la carne empleada; en el fondo de la placa donde se ase, póngase un poco de cebolla y zanahoria en rodajas muy finas, unos granos de pimienta, media hoja de laurel y algún rabo de perejil; una vez asado el solomillo, agréguese a las legumbres medio vaso de vino blanco y otro medio de caldo; déjese cocer unos momentos para obtener un buen jugo, el cual se pasará por un colador fino, y una vez bien desgrasado dicho jugo, trábese con media cucharada de fécula de patata desleída en agua, para que espese.

En los extremos de la fuente, al servirse, pónganse unas patatas redondas, doraditas, y en los costados unos triángulos de lechuga bresada, como más abajo se indica.

Para la misma señora:

Lechugas bresadas.

Se ponen a escalfar durante diez minutos, con un poquito de bicarbonato y sal; refrésquense al agua fría, y una vez refrescada, escúrranse bien, oprimiéndolas; córtense en cuatro partes, a lo largo y en el centro de cada trozo, póngase como una nuez de carne picada de salchicha blanca, plegándola en forma de triángulo. En una cacerola, prepárese un lecho de filetes de tocino, unas lonchas de zanahoria y cebolla, pónganse las lechugas sobre dicho lecho, procurando tapar la cacerola lo más herméticamente posible y quedando las lechugas lo más unidas que se pueda, para que al cocer no pierdan la forma. Póngase a un lado del fuego, hasta que reduzca completamente el agua que puedan soltar, y una vez logrado esto, mójense con caldo suficiente que las cubra, y una vez cocidas, pueden servirse bien como legumbre, o como guarnición del solomillo loreto, que antes se explica.



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

ESPECIALIDADES

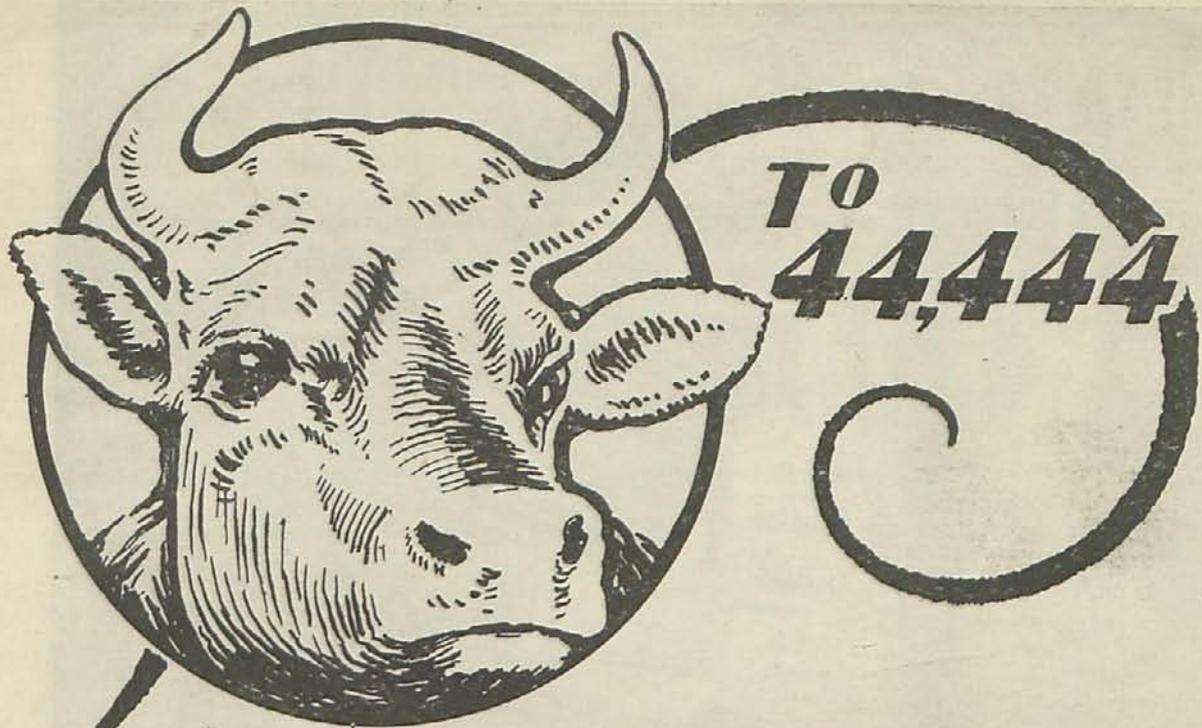
DE LA

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 - Ferraz, 1
Cava Alta, 44 - Santa Feliciano, 9 - Santa Engracia, 120
Caños, 2 y 4 - A. Saint-Aubin, 1 - San Bernardo, 8
Fernández de los Ríos, 53 - Goya, 35 - Blasco Ibáñez, 54
Cruz, 16 - Pez, 22