2467 año 1934 octubre 394

FEBRERO

Año II-Núm. 3

MARMITON

REVISTA DE COCINA Y MESA

50 céntimos

© Biblioteca Nacional de España

EXPOSICIÓN INTERNACIONAL

MILÁN 1924

ÚNICO GRAN PREMIO

CALIXTO GARCIA Y Cía

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

© Biblioteca Nacional de España

7 FEB. 1934

Marmitón

REVISTA DE COCINA Y MESA

PUBLICACION MENSUAL

AÑO II | MADRID, FEBRERO DE 1934 | NÚM. 3

ANALES DE LA COCINA NACIONAL

Las caballas que bastaban al gran duque de Alba

A José Tejero, preparador en Huelva de la más gustosa conserva de caballas que conocerán los siglos.

UNA noble dama andaluza, amenizó y sublimó un almuerzo, con que nos obsequiara, compuesto exclusivamente de pescados preparados con fórmulas castizamente regionales, disertando sobre varios temas de entretenimiento. Y he aquí una parte de su relato, iniciado cuando apareció en la mesa una fuente mostrando filetes de pescado sobre un lecho de pimientos, tomates y cebolla, crudos y menudamente picados:

—¡Lástima grande que no nos escuche uno de los varios andaluces insignes que tienen asiento en la Academia de la Lengua para que tomara nota y procurara que en la próxima edición del Diccionario, no ya se diera entrada y sanción a la palabra piriñaca, de contextura tan española y de significación tan apropiada, aunque, en realidad, no sea más que un andalucismo, sino para que librara a la gustosa caballa de la tacha con que aparece en el léxico oficial de nuestro idioma. De la tacha y hasta de la etimología con que exorna su definición, que no hay razón para que los romanos quisieran denominar a este pescado con el nombre de *yegua*, como asegura nuestra Academia, entendiendo que al llamarla *caballa* se la designaba como la hembra del caballo. Tanto más cuanto que en latín el verdadero nombre de ese pescado es *scombrus*, y de ahí el llamarle en castellano antiguo *escombro*, y en francés *scombre*, y en italiano algo parecido, si bien, acaso por huir de la sinonimia, ha prevalecido el *maquereau* francés y la *caballa* española, con la infamante doble significación que los franceses dan a su palabra, peor aún que la del *escombro* castellano.

El Diccionario de la Academia —continuó diciendo nuestra amiga— hace algo peor que darle a la caballa una absurda y arbitraria etimología: dice que su carne es poco estimada. Si tenéis la curiosidad de buscar un irrecusable testimonio, podréis encontrar el de Larousse, que en su Diccionario francés dice todo lo contrario: *...et donc la chair est très estimée*. Sin duda el académico español definidor consideró que nunca o rarísimamente venía caballa al mercado de Madrid, y menos en el tiempo lejano en que se hiciera aquella definición, y no se informó de que la carne de este acantopterigio es tan delicada, que se corrompe a las pocas horas de sacar las redes del mar los barcos que en primavera y en verano salen a hacer la pesca, aprovechando las emigraciones de esta especie, y regresan rápidamente a los puertos. Como para hacer la venta cuentan sólo con unas horas, porque la caballa sólo puede comerse muy fresca, la venden los mismos pescadores por las calles, sin esperar las horas de mercado. Es así en toda nuestra costa de Levante y Mediodía un alimento popular del que están privados los pueblos del interior; pero no es una carne poco estimada, sino harto apetecida y gustada insaciablemente. Díganlo si no las Halles de París, donde desde la Cuaresma hasta el otoño es uno de los pescados que más abun-

© Biblioteca Nacional de España

dan, gracias a que los trasladan desde Boulogne-sur-Mer a la capital de Francia en menos de tres horas y media, y se venden a las once de la mañana pescados que al amanecer irrumpían en incontables masas en el Canal de la Mancha, procedentes de Islandia y de Escocia. Y hay un testimonio de extremada autoridad: el de Grimod de la Reynière, que declara que la caballa, como la gente honrada, es amada por todo el mundo. Y otro testimonio que no puede rechazar la Academia Española: el de Alejandro Dumas, que en su Diccionario gastronómico rinde un homenaje a la caballa, si bien, novelista antes que cocinero, atribuye a tan honrado pez una voracidad insaciable, y cuenta que no sólo ataca a pescados mucho mayores, sino al hombre mismo, citando el caso de que un día vió desaparecer un mocetón que se bañaba en las costas de Noruega, y cuando se acudió en su socorro y se pudo sacar del agua diez minutos después, casi lo había devorado entero un bando de caballas... Dejemos a Alejandro Dumas la responsabilidad de su cuento.

El caso es que en América se hace una salazón para aprovechar las enormes cantidades de caballas que allí pescan, y que los italianos hicieron con sus gruesos lomos durante muchos años una deliciosa conserva, cuya naturaleza disimulaban hábilmente. Ya hoy esta conserva se hace en España, resolviendo un problema muy importante para los pescadores, que ven revalorado el fruto de su trabajo, ya que no tienen que vender su pesca a la desesperada, como ocurría antaño... En cambio, los pobres de los pueblos costeros no podrán comer ya su pescado predilecto, tan barato como lo comieron hasta aquí. No hay dicha completa en la vida.

Gracias a esta conserva —prosiguió diciendo nuestra amiga— tendremos en nuestro almuerzo ictiológico este plato exquisito: *caballas en piriñaca andaluza*, aunque mucho más gustoso sería hecho con la caballa fresca. En este caso asaríamos las caballas, después de limpiarlas. Ahora nos limitaremos a agregar la conserva a nuestra piriñaca, preparada de este sencillo modo: busco pimientos verdes, frescos, carnosos y brillantes, y tomates rojos maduros; bien lavados, descabezados y despepitados, los pico menudamente, sobre todo los pimientos, así como una proporcionada cantidad de cebolla. Agrego aceite y vinagre, sazono con sal y un nada de pimienta, y está terminada la piriñaca. Desde Ayamonte a la bahía de Rosas no hay otra cena durante el verano para los pobres de la costa. Y les va tan ricamente, confirmando aquella afirmación hecha por Poincaré en la inauguración de la Semana de la Pesca de Boulogne-sur-Mer: «Los marineros de nuestras costas se alimentan únicamente de pescados y vegetales. Son verdaderos atletas, aptos para los trabajos mas duros, y llegan a vivir muchos años. Además, son las poblaciones marítimas las que tienen mayor número de niños...»

Como las billonarias y trillonarias legiones de caballas surgen del fondo del Océano en primavera y recorren en su prodigiosa emigración desde Islandia hasta Grecia y Egipto y Asia Menor, se las guisa, fríe y emparrilla de cincuenta maneras distintas, inventadas en los distintos países ante cuyas costas pasan. Todo un recetario internacional podríamos formar, y puesto que es ya tarde y hemos de terminar este diálogo, recordaré, aunque sólo puede hacerse en los puertos pesqueros, un preparado que podríamos llamar: «Caballas en cuartillas de MARMITÓN». Limpia una caballa, la humedeceréis con aceite en que hayáis picado muy menuda y proporcionadamente cebolleta, ajo y perejil y que hayáis sazonado con sal, pimienta y jugo de limón. Envolveréis la caballa en una cuartilla de papel fuerte, humedecido de aquel aceite también, y en fuego bien suave, en brasas encenizadas de leña mejor que en nada, pondréis vuestro envoltorio, bien cerrado por los extremos, en una parrilla, y allí lo tendréis tres cuartos de hora, cuidando que no levante llama. Quitad el papel, escurrid el aceite que quede, colocad la caballa enjuta en un plato, rociadla con jugo de limón, y veréis cosa grata. Se sirve así en Lieja, y hay allí la tradición de que bastaba este plato a la sobriedad del gran duque de Alba para darse por sustentado. No terminaremos —concluyó diciendo nuestra amiga— esta apología y vindicación de la caballa sin recordar que entre las afrentas que se le han inferido con las sinonimias de sus nombres, es cruel la que le hace Marsella, donde se las llama *verral*, esto es, *verraco*. Jamás se cometió mayor injusticia.

POST-THEBUSSEM

NUESTRA PORTADA

En Barcelona se ha celebrado una curiosa Exposición: la de la Mesa bien servida. Nuestra fotografía reproduce una de las mesas expuestas en aquel concurso. MARMITÓN *tenía entre sus proyectos celebrar en Madrid una Exposición semejante. No abandonará la idea por el hecho de que se haya anticipado Barcelona con igual iniciativa.*

© Biblioteca Nacional de España

GRANDES RECETAS DE GRANDES ESCRITORES

De Felipe Sassone

La cocina —ha dicho un preceptista francés— es el idioma. Esto es, que pocas artes, como la del bien guisar, y pocas ciencias, como la del buen comer y buen beber, encarnan tan intensa y espiritualmente el verbo de cada pueblo. Y otro escritor agregó: que la cocina es química y, luego, literatura. Se explica así que tantos grandes escritores hayan dedicado a la cocina, a la mesa y a la bodega tantas páginas insignes. Y he aquí que MARMITÓN *puede enorgullecerse de aportar a la literatura gastronómica una nueva página gloriosa.*

La ha trazado el gran escritor Felipe Sassone, en la carta que publicamos a continuación.

Dos recetas originales e inéditas de Felipe Sassone: Arroz a la Milanesa y Gli Spaghetti. El notable escritor promete hablar a los lectores de MARMITON de un pavo que le enseñó a preparar Rubén Darío.

Post Thebussem dará en el próximo número la receta con que en Jaén preparaba Inés las berenjenas con queso de que habla Baltasar de Alcázar en su deliciosa Letrilla.

Sr. D. Dionisio Pérez.

Querido maestro:

Recibo los dos primeros números de MARMITÓN, cuyo primer acierto es el título. ¡Qué bien está! Evoca el recuerdo —¡santo!— de la olla en italiano, en francés y en español. Y es hasta modesto, pues que en vez de pasar por lo que debiera usted —¡*un gran cordon blue*!—, prefiere usted quedarse en travieso galopillo. Maestro dos veces, con la sartén y con la pluma, nos enseña usted a comer a lo universal y a escribir en castellano, y yo a fuer de buen gastrónomo y de mal escritor, le envío mi doble gratitud.

Me pide usted la receta de mi arroz a la milanesa, y al enviársela pongo ese *mi* posesivo, porque se disculpa en ser sólo mío. Mi inolvidable padre, que se desvivió por enseñarme muchas cosas que no pude aprender, era napolitano y no milanés, y aunque guisaba muy bien —era un latino del Renacimiento italiano— no sé yo que anduviese tan versado en arroces como en macarrones de su tierra. Pero, en fin, allá vá:

Cójase un puñado, cantidad suficiente que dirían los mancebos de botica, de hongos secos, y déseles un hervor. Luego, se les pone a escurrir para que vuelvan a quedar secos. Pueden estar mezclados, y todo saldrá mejor, con trufas negras picadas. En la cacerola donde nabrá de cocerse el arroz, se pone a freir mantequilla en la proporción de cien gramos por cada cuatrocientos de arroz. Cuando la mantequilla esté disuelta se le añaden los hongos y las trufas, y cebolla muy picada; cuando ésta esté doradita, se agrega, por cada cuatrocientos gramos de arroz, una cucharada de sopa de jugo carne *Brovril*, y media copa de solera del 47. Una vez disuelta y mezclada esta salsa, se marea en ella el arroz, y luego se le añade poco a poco caldo de gallina en la misma proporción que el agua para la paella valenciana. Hecho el arroz, consumido el líquido, se saca a la fuente donde ha de

© Biblioteca Nacional de España

servirse —sin haber olvidado de echarle un poquito de azafrán mientras cocía— y ya allí se le envuelve en dos yemas batidas por cada cuatrocientos gramos. Todo el arroz saldrá como una masa envuelta en mantequilla, hongos y trufas —así debe salir—, y se le espolvorea con queso de Parma rallado, dándole forma o moldeándolo como una pirámide, para que agrade a los ojos antes, como después gustará al paladar.

Gli spaghetti.—Esto se lo añado con más seguridad de saber lo que me pesco..., y lo que me como —fideos a la napolitana, diré en español—, se cuecen en agua, un litro por cada cuarto de kilo de pasta, partiéndolos sólo por la mitad, y se les deja hervir veinte minutos. Han de salir duritos *al dente*, que dicen los napolitanos. En la sartén se habrá hecho la salsa de tomate, cantidad suficiente, frita con la mitad de una pastilla de mantequilla por cada medio kilo, y se reahogará en ella un puñado de almejas de las cuales, naturalmente, se habrán quitado las conchas. A esa salsa, hecha a fuego lento, se le agrega por cada kilo de *spaghetti* una copa de marsala, y una hoja de laurel, y un clavito de olor. Los fideos, espolvoreados con nuez moscada, se envuelven en esa salsa —¡sin ponerlos jamás al horno!— y se sirven, sin cortar, cubiertos de queso de Parma rallado.

¿Ha probado usted, querido maestro, a echar en cualquier sopa de pescado, después de confeccionada, un cazo de leche de vaca cocida y tibia? ¡Verá usted qué suave queda!

Otro día hablaremos de un pavo que me enseñó a preparar Rubén Darío, y aún de otras pitanzas extravagantes y sabrosas; pero antes habrá usted de facilitarme, querido maestro, la receta de aquellas berenjenas con queso —«el queso y la berenjena, su española antigüedad— que Inés —su amada Inés— le enseñó a preparar a nuestro inolvidable Baltasar de Alcázar. Y con esto, Dios le dé a usted buen apetito y pesetas con que satisfacerlo, y a mí no me olvide.—*Felipe Sassone.*

* * *

Post-Thebussem, hablará en nuestro próximo número del grave y arduo problema que plantea Baltasar de Alcázar, recordando la española antigüedad del queso y la berenjena, ya que los comentaristas del gran poeta de La cena, *no han acertado a encontrar la receta precisa con que en Jaén preparaba Inés las berenjenas con queso. Hasta ha habido quien creyó que ese aditamento del queso, no es cosa española, sino italiana, que pudo ser moda pasajera importada por los soldados que acompañaron al Gran Capitán o al Condestable de Borbón. Con esa antigüedad española del queso en las berenjenas, se relacionan otros problemas de la historia de la cocina nacional, como la capirotada y el almodrote, que no sólo pasaron de España a las cocinas del Mediterráneo, sino que llegaron hasta Oriente llevados por los judíos expulsados de la Península, y que conservan incorporados a las cocinas turca y balcánica, los sefarditas. No es, pues, cosa baladí, ese regalo de espolvorear con queso rallado unas berenjenas asadas o guisadas.*

¿Desea usted ser una perfecta ama de casa?
Aprenda Cocina, Pastelería, Corte y Confección en
ACADEMIA GASTRONOMICA
Profesorado diplomado en Exposiciones de París
Calle Recoletos, 14 - MADRID - Tel. 58525

"MARMITON" HABLA DE SU EXITO

Modestamente, sin complejidades administrativas y sin grandes preparativos, MARMITON se lanzó a la calle a correr esta difícil aventura de conquistar la voluntad de los lectores. Los encomios que hicieron de nuestro primer número algunos diarios madrileños y provincianos, fueron causa, sin duda, de que el público lo demandara con interés y apremio que excedían nuestras esperanzas y nuestras posibilidades. Afanándonos por servir a corresponsales provincianos que querían establecer la venta de MARMITON en sus localidades y a numerosos suscriptores, nos fué imposible normalizar las fechas de su publicación. Ya hoy, organizada la administración en relación con la inesperada tirada que hemos tenido que hacer, MARMITON aparecerá el día 1 de cada mes. Por estas circunstancias, este número 3, llevando la fecha de febrero, corresponde también al pasado enero, ya que el número 2, apareció en los últimos días de diciembre.

© Biblioteca Nacional de España

Cómo se come el arroz por esos mundos

Quince maneras diferentes de preparar el rico producto de la huerta valenciana

JACQUELINE Laharpe, una de las más notables preceptistas de gastronomía que hay en Francia, invitó a comer a un detractor del arroz. Y he aquí cómo refiere la conversión de aquel ignorante: «Cuidé mucho la elección de los vinos, porque el arroz tiene la virtud de estimular el olfato y el paladar y permite apreciar mejor la finura y el aroma de las bebidas. La comida comenzó con una crema de lentejas en la que flotaban los granos de un puñado de arroz bien cocido. Sucedió un *cadgery* humeante que despertó la curiosidad de mi convidado. El *cadgery* es un plato irlandés compuesto de trozos de *haddock* (en francés se llama a este pescado *aigrefin* y *eglefin*. En español *aguja*. Viene ahumado y salado. Se prepara en Escocia) salazonado, rodajas de huevos duros y arroz cocido y sazonado con sal, *curry* y pimienta. Mi huésped declaró que el plato era exquisito, aunque atribuyó su sabor pronunciado a los componentes que acompañaban al arroz, en el que no seguía creyendo todavía. Llegó entonces a la mesa un asado de carne al natural, sin preparación ninguna, festoneado de arroz cocido. Sus granos, esponjados y no pastosos y ligeramente dorados y corruscantes, se desprendían los unos de los otros.

—Ved —le dije— que la carne no presta aquí al arroz más que su jugo natural. Probadlo y veréis qué delicioso sabor propio revela en el paladar.

Mi amigo se rindió a la realidad, aunque sospechando que alguna manipulación misteriosa avaloraba de tal modo una gramínea que generalmente se le servía convertida en una pasta. Y me pidió que le enseñara a cocer el arroz de aquel modo.

—¡ Cosa más sencilla ! En una cacerola rehogad en manteca el arroz que cabe en una taza, previamente bien lavado. Después, cubridlo con agua (cubrirlo no quiere decir ahogarlo, sino cubrirlo solamente). Tenedlo en ebullición lenta con la cacerola cubierta de diez y ocho a veinte minutos. Luego secadlo ligeramente en el calor del horno... Esto es todo.

Terminó nuestra comida con una ensalada...

—¿De arroz también? —preguntó el ya arrocista.

—¡ De arroz ! ¿Por qué no? El arroz y los tomates hacen una deliciosa hermandad.

Elogió la ensalada y sospechó que también debía haber arroz en los postres. Yo había puesto todo mi amor propio y mi orgullo profesional en confeccionar un flan de arroz, guarnecido con frutas confitadas y regado con zumo de albaricoques ligeramente perfumado con Kirsch. Logré un gran triunfo, puesto que mi amigo confesó que no había comido nada más delicioso en su vida.»

* * *

Muchas veces recordé este relato cuando hojeaba recetarios como el publicado por Ignacio Domenech, el maestro admirado, con el título *160 platos de arroz* o el opúsculo editado por la Asociación de Exportadores de Arroz de España, de que ya habló MARMITÓN en su primer número. Yo no soy sospechoso de preferir la cocina extranjera a la nacional, singularmente en este aspecto del consumo del arroz, en que tradicionalmente nuestros guisanderos y cocineros han llegado a lograr las fórmulas más sabias y gustosas, pero creo que, precisamente por esto y por la suprema calidad de los arroces españoles, debieran popularizarse otros muchos modos de consumirlos, que es sorprendente, que siendo España uno de los mayores productores de Europa, sea uno de los menores consumidores. Para contribuir a esta tarea de divulgación, quiero reproducir aquí, en números sucesivos, un centenar de fórmulas que conservo en mi archivo.--**P. T.**

Congrís.—Se cocinan los frijoles hasta que estén blandos; se hace

© Biblioteca Nacional de España

una salsa en aceite con jamón, cebollas, ajos, pimientos y tomates, se echan los frijoles escurridos y el arroz ya lavado; se tiene un buen rato en la salsa, revolviéndolos, se cubren con el agua en que se cocieron los frijoles, se sazona con sal y pimienta, se cocinan a buen fuego hasta que el agua se consuma, entonces se deja al vapor y se añade un poco de manteca caliente. — (Receta mejicana.)

Arroz con gallina en el Senegal.—Se hace dorar en aceite algunas cebollas picadas y luego los trozos de una gallina bien cebada; se agrega puré de tomates y una col, cortada en pedazos, unas berenjenas, un calabacín y tomates verdes, esto es, cortados de la planta antes de madurar, y pimientos rojos, cortados en redondelas. Se agregan unas hojas de laurel. Todos estos ingredientes se ponen en proporciones razonables, según sus tamaños. Se cubre de agua y se deja hervir lo que parezca necesario, dependiendo de la ternura natural que tenga la gallina. Cuando la gallina está tierna, se retiran sus trozos y se colocan en un plato que se conserva a buen calor. Del caldo que quedó en la cacerola, se saca una cantidad para servirlo aparte en una salsera, y en el caldo que resta se cuece el arroz que parezca necesario para acompañar a la gallina. Bastará una media hora con la cacerola destapada. Se lleva a la mesa en platos separados. (Donde no se puedan tener tomates verdes, basta con utilizarlos lo menos maduros que se encuentren.)

Koutia de arroz.—Lavados 175 gramos de arroz se ponen a hervir brevísimamente, sólo para que blanquee. Sacado del agua caliente y pasado por agua fría se pone de nuevo a cocer en leche de almendras; cuando esté cocido, se escurre en una pasadera y se coloca en un plato formando montón o pirámide y guarneciéndolo con pasas y terrones de azúcar cuadrados. Este plato se consume en las familias rusas cuando se celebra el aniversario de una muerte.

Sopa de arroz a la caraqueña.—Se fríen en manteca bastantes cebollas muy picadas, se añade el arroz crudo, revolviendo un buen rato hasta que esté socarrado; se agregan ocho yemas, batidas con una cucharada de mantequilla, se va uniendo poco a poco al caldo bien caliente y se cocina a fuego lento, colocando un papel de estraza entre la cazuela y la tapa.—(Receta venezolana.)

Mahallebi.—Este es un plato popular en los países balcánicos. Cuecen 100 gramos de arroz en agua hasta que comienza a deshacerse. Dejándolo escurrir lo pasan convirtiéndolo en una especie de papilla que hierven en un litro de leche agregándole 50 gramos de azúcar. Cuando la masa está espesando, le agregan 100 gramos de harina de arroz, moviéndolo lentamente con una espátula y apartándolo del fuego lo dejan enfriar.

Tutuctuld.—Plato popular en las Antillas. En una cacerola se hierve bastante aceite, se agregan dos dientes de ajo y cuando están dorados, el arroz que ha sido lavado y dejado secar de antemano. Cuando el arroz comienza a dorarse se le agrega agua hirviendo hasta que lo cubra ligeramente, como cinco milímetros. Sazonad con sal y al cabo de diez minutos agregad un poco de agua si se ha consumido toda la anterior, pero ya sin que el agua exceda de la superficie del arroz. Dejadlo acabar de cocer, y en el momento de ir a servirlo se le mezclan judías rojas o negras, cocidas de antemano. Se acompaña este preparado de salsa de tomate.

Lisevig.—Plato popular en el Brasil. Se lava el arroz muchas veces en agua, se pone al fuego cubierto de agua sin exceso y se agrega una pizca de sal y un trozo de vainilla; después de remover un poco se agrega leche hirviendo y se deja que la absorba el arroz. Aparte se disuelven en leche unas cucharadas de fécula de maíz, se agregan unos terrones de azúcar y pasas previamente esponjadas en agua. Este líquido se agrega al arroz, removiéndolo lentamente. Se pone también un poco de queso de gruyer rallado, y cuando comienza a secar, un poco de manteca. Escurrido el arroz, si le ha quedado algún líquido, se pone en un molde engrasado y espolvoreado de canela abundantemente. Sobre el arroz se espolvorea más canela. Se deja enfriar y se

Los importadores en Francia del arroz de Indochina están haciendo una intensa propaganda. Han tenido el acierto de simbolizarlo en una bella silueta, que se repite en carteles, anuncios, marbetes, exhibiciones luminosas, etc., y que hace inconfundible el arroz indochino con el de otras procedencias. Nuestros arroceros levantinos deberían crear algo semejante, para que el pueblo supiera siempre que compraba arroz de Valencia.

© Biblioteca Nacional de España

sirve como postre o para acompañar el te.

Arroz de los pieles rojas.—Plato popular de los Estados Unidos conocido con el nombre «mulligatawny soup». Puesta en la sartén manteca, y mejor aceite, se le agrega cebolla picada y en seguida harina abundante algo más del volumen de manteca o aceite que se puso. Sin dejar colorear, se llevan a la sartén un pollo cortado en trozos, zanahoria, apio y un pimiento picados y una gruesa patata cortada en rodajas. Removido esto, se unen tres o cuatro tomates pelados y despepitados y se deja rehogar todo, sazonándolo con pimienta y sal, ramilla de perejil y un par de clavos, y una cucharadita de polvo de curry; se completa la preparación vertiendo sobre el conjunto una cantidad de caldo, apropiada al número de comensales, y se deja hervir lo preciso hasta que esté todo tierno. Se separan los tres elementos: pollo, legumbres y caldo. En una sopera colocan arroz cocido de antemano —cocido en agua o en caldo claro—, sobre este arroz enjuto distribuyen los trozos del pollo, las legumbres pasadas por pasadera y el caldo, finalmente, pasado por tamiz. Y se sirve en la mesa.—(Receta norteamericana.)

Arroz con pescado en el Senegal.—Doradas en aceite unas cebollas picadas, y rehogados también unos tomates, se agregan trozos de calabaza, se sazona con pimienta y sal y se agrega el agua necesaria. Se ponen entonces los trozos de pescado. En el Senegal se utiliza una especie de mujol indígena. Cocidos el pescado y la calabaza, se sacan de la cacerola, conservándolos a buen calor. En el caldo que quedó en la cacerola se vierte el arroz, cociendo hasta que tenga su punto. Sírvese en platos distintos el arroz y el pescado.

Arroz con piña.—Cortando una piña en rodajas finas y partiendo cada rodaja en cuatro o seis trozos y agregando almendras y pistachos cortados, se tiene la base para preparar este arroz. No hay más que hacer que esponjar arroz en agua fría durante tres horas y media lo menos y ponerlo en seguida en agua hirviendo, bastando cinco volúmenes de agua por uno de arroz. Mediada la cocción, sazonarlo con sal. Cuando esté cocido, para lo cual basta coger un grano y apretarlo entre dos dedos para ver si se deshace, ponerle un machacadillo de un hilo de azafrán. Separarlo de la lumbre, escurrirlo, mezclarlo con la piña y las almendras y ponerlo al horno suave, sin que llegue a enrojecer el arroz. Esta receta es auténticamente indochina. Como en España el cocido del arroz se hace más perfectamente, cualquier cocinero puede mejorar mucho este plato.

Arroz a la romana.—Se sofríen en aceite y manteca mezclados: cebollas picadas y unos dientes de ajo machacados; cuando estén dorados se agrega carne de puerco picada en pedazos; cuando ésta esté sofrita se añaden butifarras partidas en ruedas; se revuelve hasta que la carne esté blanda, se pone el agua necesaria, se da color con azafrán, se sazona con sal y pimienta, y cuando haya hervido un buen rato se echa el arroz; cuando se haya secado se separa del fuego, se añaden cinco o seis huevos batidos que se revuelven con el arroz, se tapa bien la cacerola y se le pone unas brasas por encima para darle un bonito color.

Arroz al horno.—Se cuece un cuarto de libra de garbanzos buenos que habrán estado a remojo la víspera, hasta que estén tiernos. Se prepara una libra de arroz en una cazuela con un sofrito de ajo, pimentón y aceite. Una vez consumido éste, se añaden los garbanzos con el agua hirviendo, dejándolos al fuego hasta que adquieran su punto natural de cocción. Después se doran en el horno, adornándolo con rodajas de tomate.

Arroz con camarones.—Se escoge una libra de buenos camarones, los que se ponen después de bien lavados, a cocer con agua y sal; cuando estén, se bajan del fuego y se pelan guardando el agua en que se han cocido. Se fríe en un tartera con aceite o manteca, cebolla picada, ajíes, dos dientes de ajo y tomate, con unos granos de pimienta y hojas de laurel; una vez frito, se rehoga en esta salsa una libra de arroz bien limpio y lavado, añadiéndole unas hebras de azafrán disueltas en agua caliente; cuando se ha sofrito bien se le agrega los camarones que antes se han cocido y el agua o caldo de los mismos. En España el camarón antillano debe sustituirse con langostinos. — (Receta antillana.)

Hay treinta teorías científicas sobre sistemas de alimentación. En un solo punto coinciden las treinta doctrinas médicas: en el de la necesidad y utilidad del hidrato de carbono. El arroz contiene 80 por 100 de este hidrato, enteramente asimilable, sin dejar resíduos en el organismo, mientras que la patata no contiene más que 20 por 100.

150 recetas.—En números sucesivos nos proponemos dar hasta esta cifra de modos curiosos de comer el arroz, posibles de practicar en España.—*P. T.*

© Biblioteca Nacional de España

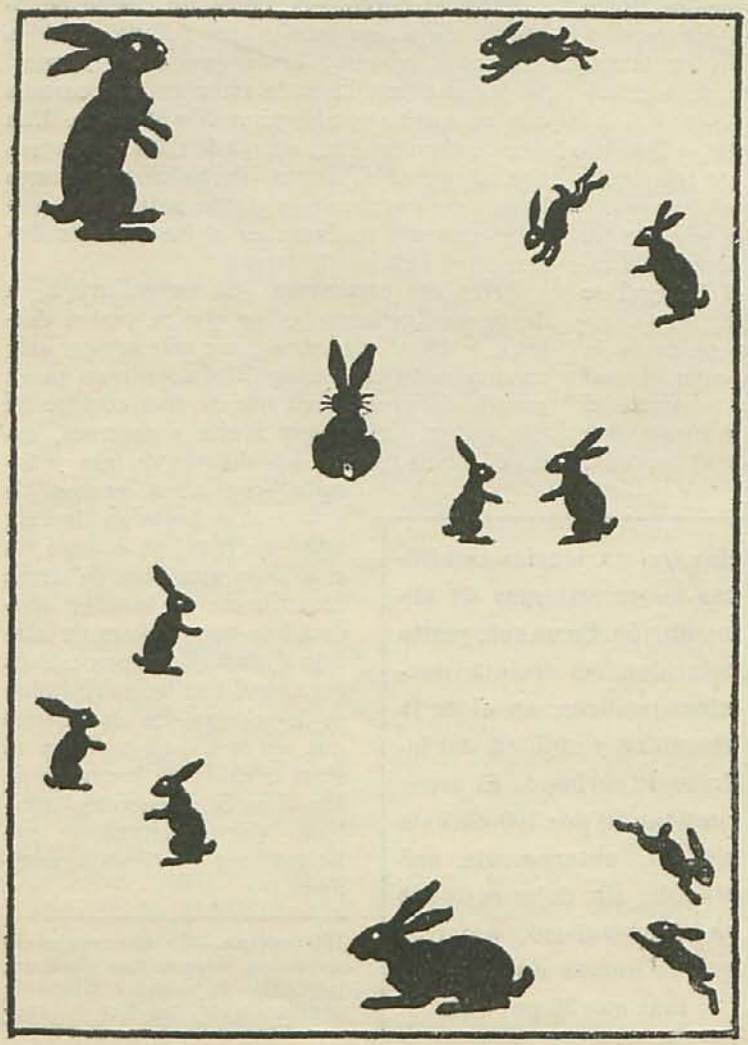
CONCURSO DE "MARMITON"

¡AHI VA LA LIEBRE...!

PARA LOS CAZADORES Y LOS COCINEROS

Se encuentran en ese plano tres liebres y diez conejos. Trazando tres líneas rectas ha de resultar el campo dividido en siete espacios. Las liebres quedarán aisladas cada una en un hueco, así como un conejo, que se verá separado de sus hermanos. Los restantes nueve conejos, a merced del trazador de las rayas. La condición precisa es que al cruzarse las líneas no quede vacío ninguno de los siete espacios resultantes. Cada hueco ha de tener su liebre, su conejo o sus conejos... ¿Está claro?

Una vez capturados las liebres y los conejos, hay que proceder a guisarlos. Basta enviar una simple cuartilla con las tres líneas trazadas, sin necesidad de recortar el dibujo, ya que todos apetecerán conservar íntegro el número de la Revista, para coleccionarla. Basta la configuración de las líneas, para que el Jurado de este **CONCURSO** pueda apreciar si ha sido resuelto o no el problema matemático.



A este dibujo los lectores concursantes habrán de agregar

TRES RECETAS PARA GUISAR LIEBRES

prefiriéndose las que procedan genuinamente de regiones españolas, y

DIEZ RECETAS PARA GUISAR CONEJOS

estimándose, igualmente, como mérito mayor, la españolidad de las fórmulas que se propongan.

Ahora bien; como complemento de cada receta, podrá agregarse, **optando así al premio mayor**, el nombre del vino que acompañe mejor, a cada receta.

Y toda esta documentación debe enviarse a MARMITON, firmada con letra clara y determinando las señas del domicilio del concursante, hasta el día 15 del próximo mes de marzo.

REPARTO DE PREMIOS

Habrá un **premio primero**, para quien trace bien las tres líneas, presente las tres recetas de liebre y diez recetas de conejos más bien redactadas y fije los trece vinos más apropiados para acompañar cada guiso. Y habrá un **premio segundo**, un **premio tercero** y un **premio cuarto** para los trabajos que sigan en mérito. Y habrá una pedrea... **Premios menores** por una receta sola o por varias, por la afortunada designación de un vino, o, simplemente, por haber acertado a trazar las rayas en que han de quedar aprehendidos las liebres y los conejos.

LOS PREMIOS

En el número de MARMITON, que aparecerá el día 1 de marzo, se publicará la lista de los premios. Baste decir que ya tenemos preparados lotes importantes constituídos por **Bidones de aceite de oliva, Vinos, Licores** y **Conservas** de las marcas más famosas. Y todavía, MARMITON llegará a mayores excesos.

EL JURADO

En fraternal camaradería admirables cocineros y grandes escritores estudiarán los recetarios que se envíen a este Concurso y propondrán los que crean merecedores de premios. Con tales garantías, todo lector de MARMITON puede creerse candidato a ganar un lote de víveres, que en los tiempos adversos que corremos vienen bien en todo hogar.

© Biblioteca Nacional de España

Una gran receta de bacalao a la vízcaína

«Partir en trozos bastante grandes un kilogramo de bacalao y ponerlo en remojo la víspera del día en que haya de emplearse, procurando lavarlo muy bien antes; hecha esta operación se coloca en una cazuela, con la cantidad de agua necesaria para que lo cubra, procurando que no le sobre demasiado, porque de lo contrario resultaría deslabazado y perdería todo el gusto del pescado; cuando haya llevado ocho o diez horas en remojo se sacará del agua y se le quitará la escama, volviéndolo a poner a remojo en las condiciones anteriores hasta que llegue el momento de condimentarlo; aparte y al mismo tiempo, se pone en otra cazuela dieciocho pimientos choriceros, o sean ñoras, a remojar.

Poner en una cazuela de hierro bastante cantidad de aceite a que se caliente hasta que esté en punto, para que pierda el color verdoso que suele tener; picar un par de cebollas grandes, un poco de perejil, tres o cuatro dientes de ajo y un trozo de jamón que tenga bastante tocino, echándolo todo en la cazuela, que tenga el aceite hirviendo; después que se haya rehogado con bastante lentitud, se le añadirá un trozo de pan de «pistola» cortado en rebanadas, y una vez bien revenidos todos estos ingredientes, se le añade la carne de las ñoras, procurando que no lleve las simientes, removiéndolo todo, con objeto de que tome color, añadiéndole caldo del cocido y dejándolo que cueza un rato, hasta que resulte todo blando, entonces se pasa por un tamiz, procurando apurarlo todo lo posible; por otra parte, se escurre el bacalao y se pasa por harina, como para rebozarlo y se le da una vuelta en una sartén con un poco de aceite que se habrá reservado del que se quemó para la condimentación de la salsa, y una vez semi-frito, sin que tome mucho color, se pone en la cazuela que se haya de servir un poco de la salsa; sobre ésta se coloca el bacalao, con la piel para abajo y se le cubre con la salsa restante, poniéndolo en esta disposición en el horno, y de no tenerlo, se pone entre dos fuegos, poniéndole carbón encendido sobre una tapadera, procurando que cueza lentamente unos veinte minutos, sirviéndole en la misma cazuela.—*José García Patrón.*

TURK • TCHIFLIK

GRANJA TURCA

Tenemos el honor de poner en conocimiento del distinguido público, que recientemente ha sido inaugurado un nuevo salón de Té y Café, que discrepa en absoluto de todos los conocidos hasta la fecha en Madrid. Tanto sus salones para té y meriendas como el de mostrador, están montados al estilo netamente turco y adornados con tapices importados expresamente.

El distinguido público que concurra a este local, podrá hallar en él cuantas especialidades de pasteles turcos son famosas en todo el mundo, como son: el BACLAVA, el LEKUM, el MAZAPAN DE CHOCOLATE, DE VAINILLA, FRESA, etc., TORTAS, etc., etc.; elaborado todo ello por reposteros de ESTAMBUL, entre los que se distingue el famoso repostero del último Sultán de Turquía, traído a Madrid por la Empresa de este local.

También contamos con operarios especializados que elaboran el famoso Yoghourt «SELIVRIYA», tan recomendado por la mayores eminencias médicas, tanto por sus cualidades únicas curativas y preventivas de infecciones intestinales, como para el desarrollo más normal y poderoso de los niños.

Recomendamos el servicio especializado y esmeradísimo para Lunchs.

Plaza del Callao, 2

© Biblioteca Nacional de España

En el Palacio Nacional

Dos minutas presidenciales

El 3 de enero, el Presidente de la República recibió y agasajó en el Palacio Nacional al Cuerpo diplomático. Se sirvió una comida y, terminada la fiesta, un refrigerio. «Lunch» decía la minuta correspondiente, con olvido indudable del académico que acompaña al Jefe del Estado. Preparó ambos servicios el notable cocinero del Hotel Florida, D. Manuel Menéndez García, de quien algún diplomático hizo extremados elogios. Aquel capón de Bayona —de Bayona, en la provincia de Pontevedra, claro está— preparado «a la brocha» —¿no estaría mejor dicho «al espeto»?— pareció admirable, y el salmón del Sella pareció a los extranjeros soberbio alarde del arte coquinario español. He aquí ambas listas, que pueden servir de modelo en las antologías gastronómicas.

COMIDA

Blinis de Caviar.
Pequeña Marmita a la antigua.
Salmón del Sella a la Parrilla al Maitre d'Hotel.
Jamón de York Florentina.
Timbal de Espinacas.
Terrina de Foie-gras.
Capón de Bayona a la Brocha.
Ensalada Raquel.
Roca de Helado Napolitana.
Pastel Trovador.
Quesos.
Dulces.
Canastilla de frutas.
Café.

VINOS

Jerez Garvey.
Rioja Alta 1920.
Tinto Compañía Vinícola 1917.
Möet et Chandon Brut 1920.
Porto Rouge.
Cognac Valdespino 1850.
Licores selectos.

LUNCH

Roostbeef a la inglesa.
Jamón en dulce con gelatina.
Galantina de pavo trufado.
Lengua a la escarlata.
Medias noches de foie-gras.
Emparedados variados de jamón, queso y ternera.
Langostinos fríos.—Ensaladilla de patatas.
Canapés de anchoas.
Pastelería parisién.
Plum Cake.
Pastas finas.
Delicias de Gourmet.
Bombones.
Helados.

VINOS

Amontillado Morphy.
Oporto Rojo.
Málaga Viejo.
Möet et Chandon.
Carta Blanca.
Naranjada.
Limonada.

Bibliografía vinícola española

Se desea comprar los siguientes libros, si se ofrecen a precios razonales:

De vinis etaquis medicinalibus, por Arnaldus de Villanova. Impreso en 1506.

Arte separatoria y modo de apartar todos los licores que se facen por vía de destilación, por Diego de Sanctiago. Impreso en 1598.

Tratado del vino aguado, por Hierónimo Pardo. Impreso en 1661.

Diríjanse las ofertas a "Marmitón"

© Biblioteca Nacional de España

ESPAÑA HA ENSEÑADO A COMER AL MUNDO

No diga usted «poulardes de Mans», sino «capones de Cospeito»

De Cospeito, o de Puebla del Brollón, o de Villalba... De donde mejor le suene, si este sonar recuerda el melancólico son de la gaita gallega... Ya que han pasado las pantagruélicas Pascuas y los proveedores no se enfadarán con MARMITÓN parece razonable y patriótico recordar que el Sindicato Avícola de la provincia de La Coruña celebró en aquellos días su segundo concurso de aves cebadas en la plaza de María Pita. A este propósito recordamos que, elogiando esta iniciativa, un ilustre escritor profesionalista, Juan Rof Codina, reveló cómo en la mayor parte de las mesas españolas, cuando se creía estar comiendo una «poularde de Mans», pagada con todos los recargos de derechos arancelarios, cambio de monedas, comisionajes, etc., lo que se saboreaba era un delicioso capón gallego.

Para el esfuerzo plausible y digno de toda protección del Sindicato Avícola de La Coruña, la mejor cooperación será repetir aquel texto del admirado amigo Rof Codina.

Sabido es—escribía—que en los grandes establecimientos de volatería y colmados de Madrid, Barcelona, Bilbao, Valencia, Sevilla y otras poblaciones importantes suelen expenderse, en los días de Navidad, entre diversas aves y golosinas, capones finos, que anuncian con el nombre de «poulardes» de Mans (Francia).

El profesor Castelló, en las exposiciones del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, de Barcelona, inició la presentación de capones Prat, muertos, enfundados en tela, adornados con cintas y provistos de la marca «Granja Paraíso», con el fin de competir con las «poulardes» de Mans.

En Galicia hace años que un culto y entusiasta avicultor, ya desaparecido, D. Adriano Quiñones de Armesto, que tenía sus parques en Veiga, Puebla del Brollón (Lugo), se dedicó a criar capones, preparándolos y presentándolos como «poulardes», que envió a Madrid, a la casa Lhardy, que le comprometió toda la producción para años sucesivos si continuaban criando aves finas.

Queremos recordar aquí que durante los años de guerra europea Francia no pudo enviar a España sus renombrados «poulardes», y, sin embargo, en los escaparates de los colmados siguieron apareciendo capones finos. La presentación de tales aves finas no era la misma que la de los antiguos capones de Mans, pero su carne blanca, infiltrada de grasa y su sabor especial eran de las más delicadas y sabrosas de las que se conocen entre todos los tipos y clases de aves de cebo, por lo que los apasionados se declararon partidarios del nuevo artículo.

Los clientes curiosos trataban de averiguar la procedencia de tales aves, no obteniendo más que evasivas de los vendedores, que hacían sospechar que se trataba de operaciones mercantiles delictivas, abonando por los falsos «poulardes» precios elevadísimos, y con ello no faltaba de su mesa el clásico capón de Navidad.

Tales capones no eran otros que los renombrados de Villalba, adquiridos en la feria del Monte (Cospeito), que se celebra el 18 de diciembre, o en la de Villalba, que tiene lugar los días 19 y 20 del mismo mes y a las cuales concurren numerosos compradores que los exportan a los grandes mercados de España.

Hasta aquí el testimonio del profesor Rof Codina. Revelado el caso, valdría la pena de que en el Ministerio de Agricultura se buscara un medio de estimular y recompensar al Sindicato Avícola de la La Coruña y a cuantas organizaciones similares imiten su patriótica iniciativa.

El buen comer hablado en castellano

Un crítico literario en *El Debate* reprochó a su preceptista coquinario, el buen cocinero J. Sarrau su excesivo respeto y utilización de la terminología francesa. El admirable profesor, que tan entusiásticamente propaga su arte, ha aceptado el consejo y nos ha honrado acercándose a nuestras filas españolistas. En su última crónica, admirable, en *El Debate*, ya no escribe «salsa mayonesa», sino «salsa mahonesa». Un aplauso, maestro Sarrau, y un efusivo estrechar de manos.

© Biblioteca Nacional de España

Un español no debe decir ‹Salmis›...

Lo hemos leído en la lista del comedor de un gran hotel, que estaba redactada en castellano. En castellano a medias, puesto que «salmis», en castellano, no es nada, y en francés es toda una señora palabra, con plena y precisa significación. Para decir lo mismo, los españoles tenemos que decir «salmorejo», que es palabra sonora y rotunda, y expresiva y castellanísima, y que apenas puede ser pronunciada más que por bocas españolas, concertándose para componer su varia eufonía los labios, la lengua, el paladar y la garganta. Así, los franceses, al traducir nuestro salmorejo, que es invención española, se quedaron en las dos primeras sílabas de la palabra con que habían de designar el clásico preparado español, por ser demasiado recias las dos sílabas finales. La antigüedad de nuestro salmorejo excede a todo documento escrito y a toda preceptiva impresa. La consagró el adagio popular. «Más cuesta el salmorejo que el conejo...» Se decía así ya en tiempos de Nebrija.

¿Por qué dice usted ‹tortilla a la francesa›?

Imagino que responde el lector: «Para diferenciarla de la tortilla a la española»... Y claro es, como a la española se ofrece a nuestro apetito, maciza de patatas, algo sequerona, oronda e hispada, y a la francesa parece más esbelta y ligera, el señoritismo extranjerizado hizo un gesto de desdén. La tortilla francesa es la de la Montespan, la de La Vallière, la de la Pompadour, cortesana, galante y elegante. La española es la tortilla de Sancho Panza, la de los arrieros en los mesones que deshonrara Teófilo Gautier... Pues bien, no hay tal tortilla a la francesa. Sin duda alguna ese modo simplísimo de preparar los huevos se ha practicado en todos los países, y, posiblemente, en las más remotas civilizaciones que tuvieran a su disposición gallinas.

En España se encuentra la tal tortilla en los más antiguos recetarios, mucho antes de que Austrias y Borbones nos trajeran modas francesas, y tiene un nombre apropiado y expresivo, que vale por toda su más perfeccionada y refinada receta. Este nombre es «tortilla doblada», en contraposición al de «tortilla llana». ¿Por qué, mujer española y cocinero español han de llamar ustedes «tortilla a la francesa» a la que tiene nombre determinado y propio en nuestro idioma?

P. T.

¡¡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 desease, sin cobrar nada por sus servicios?
¿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, sin cobrar nada por sus servicios?

Marmitón 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 de este número) un sistema de cupones que le permitirán a usted fácilmente conseguir gratuitamente aquellos servicios, porque suponemos que usted consumidora de mantequilla.

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
»	»	»	250	»	TRES PUNTOS
»	»	»	500	»	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

© Biblioteca Nacional de España

APOLOGIA DEL TOMATE ESPAÑOL

Los Estados Unidos las gastan así: cuando no tenían a mano *mosca mediterránea* con que oponerse a la entrada en sus mercados de frutos extranjeros, atribuían una enfermedad grave, nada menos, a su consumo o como consecuencia de su consumo. Con tal arbitrio lograron, al comenzar el último tercio del pasado siglo, contener la importación de tomates y evitar su creciente consumo y su adaptación a la cocina yanqui, hasta que, colonizado plenamente el Oeste, se hicieron plantaciones por manos españolas en California. La campaña contra el tomate se inició en el *Food and Health* «Como alimento usual presentan los tomates—escribía—serios peligros, y, sin proscribirlos completamente, no es prudente recomendar su consumo a las gentes cuidadosas de su salud, que deben gustarlos con mucha moderación.» Llegó a más el profesor Hyleton, médico de Filadelfia, quien, en 1878 declaró que estudiando en el microscopio estas legumbres, había comprobado en ellas la existencia de numerosas células cancerosas. El Consejo de Higiene de Michigan se reunió inmediatamente, y una numerosa reunión de sabios naturalistas, botánicos, químicos y patólogos representó, con sus opiniones contrapuestas, al coro de médicos de nuestra popular zarzuela «El rey que rabió».

Repercutieron estas discusiones en Europa; las recogió el *Journal d'Higiène*, de París; un sabio médico, el Dr. Maurín, realizó en 1880 una serie de experimentos sobre incontinencia en el consumo de tomates, sin que apareciera el germen del cáncer que le atribuyó el médico filadelfense. Al fin una acreditada revista inglesa, el *Hall's Journal of Health* inició la reivindicación del tomate y de su buena fama, y declaró que no sólo no fatigaba el estómago por mucha cantidad que se consumiera, y aunque fuese tres veces por día, frío o caliente, frito, asado, hervido o relleno, con sal, pimienta, aceite, vinagre o sin condimentos, sino que es esencialmente nutritivo y favorece a la salud. «Tiene una tendencia indiscutible—escribía—a mantener las entrañas libres, gracias a las numerosas pepitas que contiene, que, por un procedimiento mecánico, irritando y, por decirlo así, raspando las tripas, las libran fácilmente de residuos que se les hubieran adherido. Así, los dispépsicos, los que hacen digestiones difíciles, deben comer cuantos tomates puedan, sin temor a los oxalatos que produce su deliciosa y perfumada acritud.»

Pasó, por suerte, aquella prevención, y el consumo del tomate—que no es el *lycopersicum* de Galeno, como los enemigos de las glorias españolas decían, sino que fué encontrado por nuestros colonizadores en América del Sur y traído por andaluces en el siglo XVIII—se extiende por todas las tierras mediterráneas donde ha sido aclimatable su cultivo. Y aún más. Paul Bouillard, el insigne cocinero del rey de los belgas, una de las más altas autoridades en los fogones de Europa, ha escrito estas palabras: «El tomate (en francés el tomate es femenino), emperatriz roja de la cocina meridional, triunfa. Los países nórdicos la han dado entrada en sus cocinas. Moscou, la capital, lo acoge con transportes de alegría y lo demanda con verdadera angustia. Desde hace tiempo ya reina en todas las cocinas. ¿De cuántas preparaciones culinarias no es la buena samaritana? La Facultad misma, que se mostró tan injusta con el tomate, reconoce ahora sus virtudes. El tomate, hijo del sol, cuyo fuego lo colorea, es bienhechor. Comámoslo, tanto crudo como guisado; pero mucho mejor crudo, porque no encierra *ácidos*, como se creía, sino sales vegetales, preciosas para el organismo.»

* * *

He aquí, admirado Sr. Ortega y Gasset, lo que ha escrito en *Le Journal*, de París, este mago de la cocina francesa que se llama Paul Bouillard. Ha escrito en el siglo XX, ya bien avanzado, lo que los ignorantes y vegetativos campesinos andaluces practican desde fines del siglo XVIII. Y es que no se sabe ciertamente en qué vertiente de los Pirineos empieza Africa...

Indianos andaluces trajeron el tomate de plantaciones del sur americano. Extendiéndose su consumo a Canarias, a Argelia, a Valencia, a Cataluña; irrumpió en el Mediodía francés, en Italia, Grecia y Turquía; en Siria y Palestina. Olvidado, acaso, de su origen, Linneo lo bautizó con el nombre *salanum lycopersicum*. El que existía en el viejo continente fuera posiblemente el fruto semejante

© Biblioteca Nacional de España

de una planta silvestre, que no enrojece con la madurez y que llaman en Andalucía *tomates del diablo*.

Agotada el área de aclimatación del tomate, descubierto y probado que los campesinos andaluces tenían razón y que no es tan deplorable y afrentador alimentarse con tomates crudos; copiada en Provenza y en Italia, y en Inglaterra toda la cocina tomatera andaluza, hasta el punto de que se come en los mejores hoteles de Lyon como selecto plato regional la misma sopa de tomate que se hace casi a diario, durante el verano, en todos los hogares pobres y aun míseros de Andalucía, ofreciéndose ya el caso asombroso, estupendo, de que Inglaterra haya hecho de la sopa o puré de tomates una rama de su industria conservera y de su exportación—en los tranvías de Madrid puede ver, quien quiera, sus anuncios—, ha sido necesario acrecentar su cultivo. ¿En qué campos soleados, en qué tierras meridionales se realiza este milagro que no puede realizarse en los alrededores de Madrid? El lector va a asombrarse. Quien sustituye a Canarias en el aprovisionamiento de los mercados ingleses es Bélgica y es Holanda... En estufas de cristales, en habitaciones cerradas con tuberías de calefacción central se producen tomates... En los páramos que rodean a Madrid podían producirse de este modo millones de quintales. Para dar idea de la cuantía de aquella producción artificial, puedo recordar un dato que se expuso en uno de los informes de los mercados ingleses, leídos en el primer Congreso Nacional de Arboricultura frutera comercial que se celebró en Tours (Francia) en 1924. El dato es este: en el mes de mayo de 1923 desembarcaron en el puerto de Hull 3.422 atados de tomates—cada atado tiene cuatro cajas—procedentes de Canarias, y 5.289 de Holanda. Se me ha ido el santo al cielo, y apenas queda ya espacio para incluir una receta, como suelo, haciendo útiles estas disquisiciones culinarias. Vaya una brevísima, pues.

Corta por la mitad dos tomates de Rota y ponlos invertidos en una sartén, a fuego breve, para que escurran su agua. Retórnalos y rocíalos con un hilillo de aceite. Espolvoréalos con sal, pimienta y un poco de perejil picado, y cuando se ve que el calor los estremece, casca sobre cada mitad cortada un huevo fresco, y al cuajarse a tu gusto llévalos a la mesa.

Salsa de tomate a la parisiense. — Cortad en láminas finas una zanahoria y una cebolla de mediano grosor; rehogarlas en manteca con una ramilla de tomillo y un pedazo de hoja de laurel y sesenta gramos de magro de jamón cortado en cuadritos; cuando esté bien rehogado agregar medio kilo de tomates cortados en pedazos y un poco de perejil en rama. Continuar haciéndolo cocer todo junto hasta que los tomates estén bien deshechos y pasar entonces por un colador fino o cedazo; después reducir hasta que quede la salsa bien espesa, sazonar con sal y pimienta y agregar una cucharada de jugo de carne.

Otra salsa de tomate.—Es excelente para servirla acompañando una tortilla, pescado frito o escalope de ternera. Cortar en pedazos gruesos un kilo de tomates, poniéndolos en una cacerola con su piel y sus pepitas; agregar un ramito de perejil, perifollo, tomillo, estragón, la cuarta parte de una hoja de laurel y dos clavos. Sazonar con sal, y no le viene mal un punto de pimienta. No agregad ni una gota de agua. Dejar hervir suavemente durante media hora o tres cuartos hasta que los tomates estén bien reducidos. Pasar entonces por un cedazo fino y el puré de tomate que resulta colocarlo en una cacerola sobre un fuego suave, agregad un buen pedazo de manteca y, apenas vaya a hervir, verter la salsa en una salsera y servirla.

Tomates a la siciliana.—Escoger diez hermosos tomates, no muy maduros, sino duros; quitarles las pepitas y vaciar gran parte de su contenido, sin romper ni debilitar mucho la piel. Picad cien gramos de jamón cocido con una cebolla y rehogar esto en manteca con un ramito de yerbas. Dejarlo cocer cinco minutos y agregad luego medio vaso de vino de Málaga y la pulpa que sacastéis de los tomates hasta que todo quede reducido a un puré que pasaréis por la estameña. Poned este puré en una cacerola con una cucharada de harina, revolvedlo bien y agregar un picadillo compuesto de 60 gramos de champiñones, 100 gramos de carne de pollo, sazonando con sal y una pizca de pimienta. Dejar cocer todo esto durante diez minutos en fuego suave, hasta que quede consistente. Rellenad cada tomate con esta masa y colocadlos sobre un plato refractario; espolvorear con pan rallado o chapelura, rociar con manteca derretida y colocar el plato en horno caliente durante veinte minutos, sirviendo los tomates bien calientes.

Tomates rellenos con champiñón. (Apropiado para guarniciones).—Cortar en dos partes seis tomates medianos bien redondos, escurriéndoles el agua y quitándoles las pepitas; sazonarlos con sal. Para el relleno poner en una cacerola 60 gramos de manteca, 250 gramos de champiñón, una cucharada grande de zumo de limón, una o dos cebollas picadas según su tamaño, tres chalotes picados, un poco de miga de pan humedecido de caldo,

© Biblioteca Nacional de España

tres gramos próximamente de sal, pimienta, ajo, especias y el jugo que escurrió de los tomates. Hacer cocer durante un cuarto de hora suavemente, no dejando de removerlo. Rellenar las mitades de los tomates colocando sobre cada uno un poquito de manteca y ponerlo en un horno a mediano calor durante media hora.

Tomates adornados.—Cortad por la mitad tomates pequeños, vaciarlos y espolvorearlos con un poco de sal; despues los llenaréis con la misma carne de los tomates que habréis sazonado y picado antes con algunas finas hierbas. Cuando estén así adornados y colocados en un plato, recubrirlos con salsa mayonesa.

Dulce de tomate.—Elegir tomates bien maduros y pesar la mitad de su peso en azúcar en polvo. Pelar los tomates, ponerlos en una cacerola y cubrirlos con agua caliente. Al cabo de diez minutos ponerlos sobre un colador y dejarlos hasta que escurran bien el agua. Quitar las pepitas y colocar la pulpa en un recipiente con el azúcar y raspaduras de cáscara de limón. Dejar hervir durante un cuarto de hora, teniendo cuidado de espumar. Retirar las cáscaras del limón y poner la confitura para que enfríe en frascos de cristal.

Otra confitura de tomates.—Elegir de preferencia tomates pequeños, redondos y todavía algo verdes y cubrirlos de agua hirviendo a fin de poder pelarlos fácilmente. Tomar un limón verde por cada libra de tomates y agregar tres cuartas partes de azúcar por cada libra. Dejar marinar todo esto hasta el día siguiente en que lo haréis cocer como otra confitura cualquiera.

Conserva de tomates.—Coger los tomates bien maduros, lavarlos bien y enjugarlos perfectamente poniéndolos en un recipiente de barro con ocho partes de agua, una parte de vinagre y una de sal. Verted por encima tres centímetros de aceite, tapar bien el frasco y ponerlo en lugar seco y fresco.

Tomates a la inglesa.—Cortar los tomates en rodajas, cubriéndolo con otra rodaja de cebolla cocida en un poco de agua. Cubrir la superficie de un plato refractario con finas hierbas y pan en rebanadas ligeramente untado de manteca y espolvoreadas con queso rallado. Poner los tomates y las cebollas sobre el pan, sazonar con sal y colocar sobre cada una pellitas de manteca. Llevar el plato al horno.

Tomates asados con guisantes.—Se parten los tomates por la mitad, se ponen en una cacerola con bastante aceite y en cada tomate se echan unos cuantos guisantes tiernos. Se echa un poco de sal y se tienen en el horno hasta que se asen.

Otra fórmula: Se parten los tomates por la mitad, se ponen sobre rebanadas de pan frito y se echan los guisantes que pueda contener cada tomate. Se meten en el horno hasta que se asen los tomates. Cuando están en su punto se sirven.

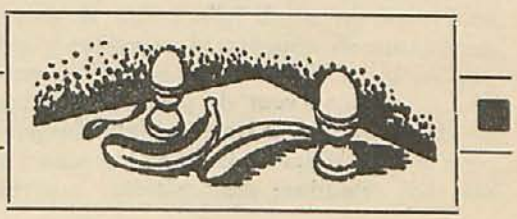
El queso utilizado en obras de misericordia

En *El Noticiero Bilbaíno* encontramos la noticia de que en el pasado año se han vendido en el mercado de Villafranca (Guipúzcoa) 83.000 kilos de queso de Idiazábal, desconocido fuera de aquella región. Sería una labor importante, estudiar, como se ha hecho en Francia, todos los tipos locales de producción quesera y perfeccionar e industrializar la produción de muchos que hay excelentes y que son desconocidos o están menospreciados.

Sería muy importante también propagar el consumo del queso, que es un alimento excelente. Para socorrer a los obreros en paro forzoso y a los menesterosos, se debería imitar lo que se hace en los Estados Unidos. Véase el telegrama que encontramos en el gran diario español *La Prensa* de Nueva York:

Washington, diciembre 20.—La Corporación Federal de Socorros anunció hoy los planes para la compra de 4.500.000 libras de queso con el objeto de distribuirlo a los cesantes desvalidos.

Este queso será comprado como sigue: En Nueva York, de 595.000 a 1.372.000 libras; en Wisconsin y cercano Oeste, de 2.857.000 a 3.681.000 libras, y en la costa del Pacífico, de 224.000 a 300.000 libras.



© Biblioteca Nacional de España

Platos apropiados para Febrero

MINUTAS

Caso de interesarle algunos de los platos que figuran en estas listas, solicite la receta del Consultorio de MARMITÓN, y la publicaremos en el próximo número.

ALMUERZOS

Entremeses.
Huevos Gran Duque.
Perdices a la Chartreuse.
Monte-blanco de castañas.

* * *

Entremeses.
Turbante de macarrones Calixto.
Pieza de ternera Choisy.
Souflé rosa de estufa.

* * *

Entremeses.
Tortilla Cazadora.
Pastel de pollo a la inglesa.
Habas a la nata.
Tarta San Honorio.

* * *

Entremeses.
Pimientos rellenos.
Pechugas de pollo Tolosana.
Crepes a la Bretona.

* * *

Entremeses.
Huevos revueltos Carmen.
Filetes de solomillo de buey, Enrique IV.
Pastel mil hojas.

* * *

Entremeses.
Vol-au-vent de pescado.
Chuletas de ternera abrillantadas.
Patatas virutas.
Pudding diplomático.

COMIDAS

Crema Pompadour.
Souflé de langostinos americana (arroz blanco).
Pierna de cordero al jugo.
Patatas paja.
Ensalada sevillana.
Charlota de manzanas.

* * *

Sopa de legumbres.
Salmonetes arropados.
Gordas en salmis.
Coliflor al graten.
Timbal de frutas parisién.

* * *

Consommé Aurora.
Filetes de lenguado finas hierbas.
Lomo de buey Cosata azul.
Pudding Souvaroff.

* * *

Crema Florentina.
Buñuelos a la Indiana.
Lomo de cerdo panadera.
Apios al tuétano.
Helado madrileña.
Empiñonados.

* * *

Consommé Macedonia.
Lonchas de salmón a la parrilla, salsa tártara.
Pavipollo a la Financiero.
Manzanas merengadas.

* * *

Crema de pescado Hugo.
Fritura variada.
Tapilla de buey a la mora.
Flan de espinacas.
Helado Monte-Cristo.

© Biblioteca Nacional de España

¿QUIERE USTED TOMAR UNA BUENA TAZA DE ...?

CAFE MATE TE

Por Rafael Fernández

Si en el comedor todo es interesante, las infusiones, el café más particularmente, lo son en grado superlativo. Puede decirse que una comida que no vaya acompañada de un *buen* café, ni es comida, ni es nada.

Como regla general sólo deben emplearse para las infusiones, cualesquiera que éstas sean, las aguas que no sean *duras*.

En todos los casos, los recipientes de barro cocido son superiores a los metálicos. Debe tenerse, en cuanto sea posible, un recipiente para cada clase de infusión, y, sin excepción, ninguno de ellos deben ser lavados con jabones grasos. Puede emplearse, sin perjuicio ninguno, el asperón u otro producto similar.

Para las infusiones de tila, manzanilla, menta, etc., se dejará calentar el agua hasta el momento en que ésta empiece a hacer burbujas. Agréguese entonces, y no antes, la hierba aromática que deba emplearse en cantidad apropiada al gusto del consumidor. Retírese del fuego en el momento en que comienza la ebullición y déjese reposar tres o cuatro minutos bien tapada. Servir después de colar por un lienzo fino humedecido. La manzanilla romana puede servirse echando las flores en las tazas de agua hirviendo.

Respecto al café, haría falta un libro entero para poder decir todos y cada uno de los detalles que deberían ser conocidos.

En principio, un buen café no debe ser hecho con granos de una sola calidad. Es necesario hacer una mezcla que reuna tres condiciones: aroma, gusto y fuerza.

Para el aroma son preferibles los cafés de Arabia (Moka), aunque pueden ser sustituídos con los de Angola y los de otras colonias portuguesas.

El grano que da mejor paladar, es el llamado «suave», de Colombia. A falta de éste pueden emplearse los de las Antillas; tipos Hacienda y Vauco, de Puerto Rico y de Cuba.

Cafés de fuerza son, por excelencia, los de Santos. En general, todos los cafés brasileños son fuertes, bien que los del Estado de Río Grande do Sul sean los mejores. No son desdeñables los que proceden del Ecuador y Guatemala, limítrofes con el Brasil, ni los de Nicaragua. Los procedentes del Océano índico, no son tan excelentes.

Hecha la mezcla de acuerdo con el gusto particular de cada uno, tuéstese en pequeñas cantidades. El ideal es el café tostado del día y molido justo en el momento en que ha de hacerse. El modo más fino es el mejor. Huid de un molido grueso que, si bien hace ganar tiempo, estropea el cincuenta por ciento de las cualidades del grano.

Una cucharada bien colmada de las de sopa, de este polvo, debe ser una porción suficiente para una taza. Digamos de paso que las tazas no deben ser nunca muy grandes. Vale más tomar dos. El café no peca nunca por ser demasiado fuerte, ya que se puede agregar agua caliente en las tazas al gusto de cada cual. Un café flojo no tiene remedio.

Poner a hervir tantas tazas de agua como se necesitan, más otras tantas cucharadas de agua cuantas se hayan puesto de café.

Las mejores cafeteras son las de dos cuerpos, el superior provisto de un colador en su parte inferior, lo que no impide el uso del papel filtro, echar sobre éste el polvo de café y prensar moderadamente con otro colador del mismo diámetro de la cafetera. Verter una pequeña cantidad de agua un poco antes de que ésta vaya a hervir, y, el resto, en tres veces. Mantener la cafetera al baño María durante toda la operación. Dejar reposar cinco minutos y traspasar la infusión decantándola. Es decir, cuidando de no verter el poso que se pueda formar.

Hay quien prefiere humedecer el polvo de café en una taza con la cantidad de cucharadas de agua indicada, revolviéndolo con una

© Biblioteca Nacional de España

cuchara, y verterlo después, como se ha indicado, en la cafetera ya preparada.

Aunque esto sea difícil de conseguir, recomiendo que el cuerpo alto de la cafetera sea lo más estrecho posible, para que la columna de polvo de café tenga más densidad. Al mismo tiempo, procurar que sea realmente alto para que queden siempre dos tercios de su capacidad libres para el agua. La cosa es algo difícil, pero siempre hay medios de arreglarse con un poco de maña.

Cuando no pueda calentarse el café al baño María, puede hacerse directamente sobre el fuego, teniendo cuidado de retirarlo cuando, después de empezar a subir el vapor de agua, se forme sobre el líquido una especie de espuma. De todos modos, es un mal procedimiento que no se ha de emplear más que como último recurso y debe, por tanto, evitarse.

ESENCIA DE CAFE

Poner en dos litros de agua una libra de achicoria y hacerla hervir durante cinco minutos. Pasar por un colador fino y agregar un litro de agua, poner al fuego hasta que quede reducido a un litro y cuarto. Pasar otra vez un lienzo fino y poner al fuego. Colocar en un recipiente o jarro, 125 gramos de café y verter encima 5 ó 6 veces el líquido hirviendo. Se obtiene de esta manera una esencia especial de café que se puede tomar con leche o crema y sirve para perfumar las cremas, tortas, etc.

CAFE A LA TURCA

La receta más sencilla. Poner a hervir el agua en un recipiente del modelo de las chocolateras. Agregar el café en el momento de hervir el agua. Remover. Agregar una muy pequeña cantidad de agua fría sobre la superficie de la que estaba a hervir. Servir, con posos y todo, en las tazas. A gusto del consumidor el beber la borra o aguardar a que se pose. ¡Hay a quien le gusta eso!

EL MATE

Bebida muy higiénica. Laxante y hasta refrescante del intestino, si hemos de creer a sus panegiristas. La mejor hoja (hierba o yerba, la llaman los aficionados) se cosecha en el Paraguay. Es, también, bastante buena la del Sur del Brasil.

Elegir la hierba que tenga menos palos y un color, dentro de lo posible, más verde.

Puede tomarse en «bombillo», lo que en España conocemos bajo el nombre de calabazas de adorno, previamente vaciado y «curado», esto es, relleno de hierba durante varios días y frecuentemente lavado con agua caliente, o en infusión corriente.

En el primer caso, que es la manera típica de toda la América del Sur, se coloca en el «bombillo» un canuto de plata o metal, cuya extremidad inferior es de forma de una cuchara cerrada, con pequeños orificios de colador, y se rellena de hierba la calabaza hasta la altura de sus dos tercios. Verter encima el agua hirviendo y aspirar por el canuto. El que prepara el mate debe tomar el primer sorbo, pasándolo, después, a la redonda y rellenándolo de agua cuando se precisa. Si se quiere tomar dulce, puede agregarse azúcar a discreción sobre la hierba.

Tomado en infusión corriente, el mate no tiene ni tanta fuerza ni tanto aroma, razón por la cual hay quienes han ensayado unos coladores especiales que se adaptan al tercio inferior de un vaso corriente, provistos de un orificio especial por el que se introduce una paja de las de refresco.

De esta manera, vertiendo el mate en la parte superior y mojándolo a medida que sea necesario, se aspira por la paja lo colado a la parte inferior, con lo que se obtiene un término medio de gusto entre la infusión corriente y el bombillo.

EL TE

Igual que el café, el té debe ser una mezcla de diversos productos en cuanto a fuerza, gusto y aroma. Téngase cuidado con el té verde, muy bueno como aroma y gusto, pero muy irritante y susceptible de causar tanto insomnio como el café.

Generalmente, los tés de China son aromáticos. Los de la India tienen como tipo básico el ceylán, y son fuertes y de gusto.

Poner una cucharadita de mezcla por cada taza que ha de servirse y una más para la tetera, según dicen los ingleses. Verter el agua justo en el momento que comienza la ebullición. Dejar que se repose cuatro a cinco minutos. Pasar por un colador corriente.

Para ser de buena calidad, un té debe desenrollar sus hojas completamente al cabo de un par de horas de estar en agua fría. Si quedan muchos palos al cabo de este tiempo, se trata de un producto de calidad ordinaria. No es tampoco conveniente que tiña mucho el agua en esta prueba.

© Biblioteca Nacional de España

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

Núm. 4.—Señorita R. M., de Madrid.

Filetes de vaca Alfonso

Unos filetes de vaca, de la parte de la cadera o babilla; una vez sazonados, se envuelven en harina, y en una sartén se doran, con un poco de manteca de cerdo, colocándolos después en una cacerola donde estén bien justos, y que cierre herméticamente. En la manteca donde fueron dorados los filetes se fríe un poco de cebolla bien picada más un poco de harina, y cuando hayan tomado un poco de color se le agrega un buen vaso de vino blanco más dos o tres cucharadas de puré de tomate, echando todo ello sobre los filetes colocados en la cacerola y añadiendo caldo hasta que el líquido cubra por completo los filetes, poniéndolo entonces a cocer. Una vez cocido, se le agregan unos guisantes en relación con la cantidad de filetes, sirviéndose en fuente redonda los filetes formando corona, y los guisantes en el centro.

Núm. 5.—Doña E. V. de G., de Almería.

Nos pregunta esta lectora si la sopa de almendra al final de la cena de Nochebuena debe servirse fría o caliente.

Y contestamos que debe servirse, y se sirve, generalmente, caliente.

Núm. 6.—Doña M. G. O., de Madrid.

Filetes de salmonete a la alicantina

Bien limpios y escamados los salmonetes, con un cuchillo que corte bien, y posición horizontal el salmonete, se divide en dos, procurando quitar todas las espinas; sazónense por la parte de dentro, harinándolos sólo por dicho sitio y pasándolos al huevo y a la miga de pan; fríanse en aceite justo para que llegue a la altura de los filetes por la parte de la piel, sin freir demasiado y en fuego no muy fuerte. Prepárese un arroz atomatado, con pimientos cortados en cuadritos, sirviéndose el arroz en una fuente larga, con los filetes de salmonete bien a un lado o bien encima, según el gusto; sírvase aparte salsa de tomate o tomate frito.

Núm. 7.—R. O. de J., de Sevilla.

Escalopes vienesa

De una buena tapa de ternera sáquense unos filetes bien desnerviados, procurando aplastarlos bien finos y que salgan lo más iguales posibles; se empanan al huevo y pan rallado, friéndose en cantidad de mantequilla «Corona» suficiente, como para freir chuletas; una vez fritos, colóquense en fuente larga, acaballados, y sobre cada escalope una rodaja de huevo cocido y encima otra de limón sin cáscara, sobre el centro de la cual se colocarán, formando círculo, unas alcaparras pequeñas con un filete de anchoa en medio. Al lado de los escalopes se sirven unas patatas pequeñas, cocidas, cortadas en rodajas finas, refritas en mantequilla o aceite fino, procurando estén un poco doradas, sin que lleguen a secarse demasiado. Una vez terminadas de dorar, sazónense con sal y pimienta molida, mezclando un poco de perejil picado.

Nota.—Estos escalopes pueden servirse también naturales, con sólo las patatas al lado y, aparte, bien en un extremo de la fuente o bien en un platito de cristal el huevo cocido y picado (la yema y la clara por separado), más las alcaparras y los filetes de anchoas puestos en divisiones, más las rodajas de limón con un poco de perejil picado en el centro de las mismas.

Núm. 8.—T. M. M., de Lugo.

Chuletas de ternera en papel

Para seis chuletas de palo de regular tamaño:

125 gramos de champignón fresco.

© Biblioteca Nacional de España

Dos cucharadas de puré de tomate.
Una cucharada de cebolla picada.
Dos cucharadas de pan rallado.
Una copa de vino de Jerez.
Un poquito de perejil picado.

Una vez bien sazonadas las chuletas, se dorarán en manteca de cerdo, sin que lleguen a estar terminadas de freir, poniéndolas seguidamente a enfriar, y en la manteca donde fueron fritas rehóguese la cebolla, más una charlota bien picada también, más los champignones, bien picados también, o, en su lugar, setas secas puestas a remojo de antemano. Una vez rehogado todo esto, se agrega el tomate, vino y perejil más el pan rallado, y también el jugo que las chuletas destilan. En un pliego de papel de barba cortado en forma de corazón y bien untado de manteca por su parte interior, se colocan las chuletas en la siguiente forma: en la mitad de dicho papel póngase una loncha fina de jamón de York, un poquito más pequeña que la chuleta; encima del jamón, una cucharada de la pasta anteriormente hecha con la cebolla picada y demás ingredientes, y encima de todo ello la chuleta y sobre la chuleta otra cucharada de la dicha pasta, cubriendo todo con otra loncha de jamón como la de la parte inferior; se envuelve todo ello así dispuesto, replegando los bordes del papel lo mejor posible, y en una placa se ponen en horno flojo durante treinta minutos, sirviéndose al momento.

9.—Señorita D. P., de Madrid. He aquí la receta que a usted interesa.

Tortilla sorpresa.

Sobre una fuente larga, pónganse un lecho de bizcocho de poco más de un centímetro de espesor y en forma de montículo, un helado de crema con el perfume a voluntad; cúbrase todo ello con merengue bien terso, ayudándose de un cuchillo de mesa, haciendo unos dibujos con un cucurucho de papel, pón gase a dorar a horno bien fuerte y sírvase.

10.—¿Cómo se llama el «eglefin» francés?

Desea saber cómo se llama el «eglefin» don J. R. T., de Sevilla. Este pescado, pariente próximo de la merluza, de la pescada y del bacalao viene, efectivamente, a España, y se confunde con ellos en las pescaderías. Comienza a conocerse en los puestos pesqueros españoles con el nombre de «anón». Los ingleses le llaman «haddock». No sabemos por qué se le llama «anón». Se le dice también «aguja».

11.—¿Qué es «frutilla»...?

La señorita Vidal Irueste nos dice desde Vitoria que ha leído en *La Libertad* de aquella capital una receta de «buñuelos de frutilla», y que habiendo consultado el diccionario de la Academia se encontraba con la duda de si se trataba de coco o de una especie de fresones procedentes de Chile. Según nuestras noticias, no hay tales cocos ni tales procedencias chilenas. En toda América del Sur, incluso en el Brasil, y en buena parte de la América Central se llama «frutilla» al fresón que se produce en todas aquellas naciones, y es exquisito.

Fabada CAMPANAL

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:

Ultima 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

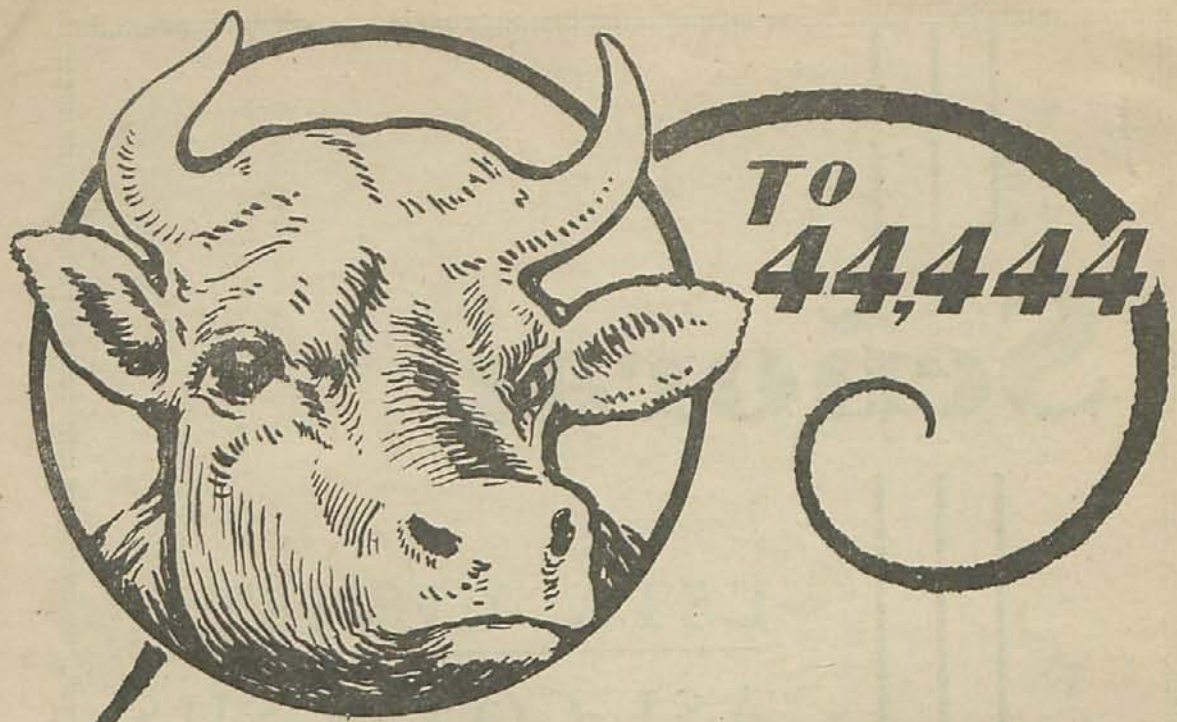
© Biblioteca Nacional de España

Señora:

ESTA REVISTA, ASI COMO SUS SERVICIOS DE CONSULTORIO, PUEDE USTED OBTENERLOS GRATIS

Lea la página 12

© Biblioteca Nacional de España



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 Feliciana, 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

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

© Biblioteca Nacional de España