

MARMITON

MARZO

REVISTA
DE
COCINA
Y
MESA

Año II-Núm. 4



Esta mesa está cubierta con un mantel de damasco gris plateado, de Mosse. Los platos y compoteras son de cristal negro de Fostoria. Las fuentes del servicio, lo mismo la cristalería, tienen bases negras. Los candelobros son de metal cromado. El centro de mesa, una graciosa pieza moderna, que descansa sobre un disco de cristal negro; las frutas son de cristal plateado.

50 céntimos

EXPOSICIÓN INTERNACIONAL
MILÁN 1924

ÚNICO GRAN PREMIO

CALIXTO GARCIA Y CIA



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 exquisita 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



AL MAESTRO COQUINARIO
FELIPE SASSONE

Las berenjenas del poeta Baltasar de Alcázar

LETRILLA

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón:
la bella Inés, el jamón
y «berenjenas con queso».

Esta Inés, amantes, es
quien tuvo en mí tal poder
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.

Trájome un año sin seso,
hasta que en una ocasión
me dió a merendar jamón
y «berenjenas con queso».

Fué de Inés la primer palma
pero ya, júzgase mal
dentro todos ellos, cuál
tiene más parte en mi alma.

En gusto, medida y peso,
no le hallo distinción;
ya quiero Inés, ya jamón,
ya «berenjenas con queso».

Alega Inés su beldad,
el jamón, que es de Aracena;
el queso y la «berenjena»
su andaluza antigüedad.

Y está tan fiel en el peso,
que juzgado, sin pasión,
todo es uno: Inés, jamón
y «berenjenas con queso».

BALTASAR DE ALCAZAR

A hí va, reproducida de un texto que he tenido a mano, la letrilla en que el poeta, famoso por una sola composición —y esta loadora de la gastronomía andaluza—, declara su devoción a las berenjenas con queso. En el pasado número de MARMITÓN, el gran escritor Felipe Sassone me pedía aclarara yo, si podía, este enigma de la cocina clásica española y resucitara de la peor tumba, que es la flaca memoria de las gentes, la fórmula perdida de aquellas berenjenas con queso con que Inés prendía en amores el corazón del poeta.

Ya en otra ocasión hablé yo de este tema. Si cupiera imaginar, interpretando sus versos —decía yo entonces—, que nuestro D. Baltasar conocía el guiso antes de que se lo sirviera Inés, habríamos salido de toda duda. Hombre andariego y mareante fué Alcázar; no sólo recorrió la baja Andalucía y la serranía de Ronda —uno de los más insignes fogones de la morería hispánica—, sino que embarcó en naves guerreras que capitaneaba el marqués de Santa Cruz, y entonces o antes, o luego, cruzó el Mediterráneo de extremo a extremo. Y ahí está el toque: porque eso de mezclar queso con un preparado de berenjenas no dulce, es cosa turquesa o tunecina, más que italiana, como pudiera colegirse. En cambio, haciendo este plato en dulce, es cosa de moriscos españoles que perduró hasta el pasado siglo en Andalucía y en la Mancha. Más he aquí que si Inés, residiera en Jaén, o en Ronda, o en Sevilla, sirvió de estas berenjenas a Baltasar, cautivándole el corazón con tan recia esclavitud como con su belleza misma, no parece lógico que el poeta las designara solamente «con queso», pues que el queso es

en esta fórmula sólo uno de los ingredientes, y no precisamente el que ha de formar el sabor definitivo. Veamos cómo se preparaban estas berenjenas dulces. Copio una auténtica receta coetánea de nuestro melancólico señor Felipe IV: «Limpías las berenjenas, se cuecen con sal, se escurren, se les hace en el interior un hueco como de media nuez; se pican otras de las que se hayan cocido, se fríe un poco de cebollas en buen aceite y se echan en esta sartén las berenjenas picadas, un poco de hierbabuena y huevos crudos. Cuando todo esté en el fuego se mezcla, dándole vueltas para que no se pegue, se agrega pan rallado y queso rallado también. Se aparta y sazona con todas las especias, canela y un poco de azúcar. Se rellena con esto el hueco hecho en las otras berenjenas y metiéndolas en un batido que se tendrá preparado de huevos con unos polvitos de harina, se van friendo una a una en la sartén, sirviéndolas espolvoreadas de azúcar y canela». Acaso éstas sean las mismas berenjenas que el poeta dramático Rojas llama «berenjenas con miel», sin más diferencia que bañarlas de este dulce al servir las en lugar de espolvorearlas con azúcar y canela. Ahora, si no fué Inés quien tuvo la iniciativa y se limitó a ser la mano experta que preparó el guiso que Baltasar recordara haber comido en sabe Dios qué aligera galera o en qué puerto mediterráneo, las «berenjenas con queso» de la letrilla, pudieran ser —yo casi lo juraría— las que podrías hacer, lector guleante o goloso, así como te diré: «Mondadas y cortadas en rodajas, ni finas ni gordas, sazonarás tus berenjenas con sal y un poco de pimienta; las saltearás con manteca y las dejarás escurrir bien. En plato de barro vidriado o cazuela lo más plana que tuvieras, colocarás una capa de rodajas de berenjenas, la espolvorearás con queso rallado; encima otra capa y otro espolvoreo, y así alternativamente, hasta colocarlas todas. Sobre la cazuela su tapa de hojalata, y sobre ésta carbones bien encendidos, hasta que gratinen bien.»

Este, tan sencillo, fué el plato que Baltasar de Alcázar comió y aprendió a preparar en Utica o en Berenice, o en Siracusa, que, reguizado en Jaén, le remozaba con los recuerdos alegres de la juventud. Refinamientos posteriores han mejorado este plato, interponiendo entre capa y capa de berenjenas otra de tomates previamente pelados, picados, despepitados y salteados en la sartén. Y claro es que la cazuela con lumbre encima se substituye bien con un cacharro apropiado puesto en el horno. Queda aún una duda: ¿Qué queso agregaba Inés a las berenjenas? ¿Queso man-

chego fresco? ¿Curado y picajoso en el baño de aceite? Al cabo, forzoso es considerar que nuestro admirable queso manchego, que merecería que técnicos caseístas lo encumbraran al puesto que merece en la quesería moderna, no es un queso de tierra adentro, indígena y primitivo: es un queso mediterráneo, cuyos semejantes o precedentes podrían encontrarse en las cabañas de los pastores que sestean con sus ganados en las montañas y praderas llanas de Tesalia y de Tracia, de Cilicia y de Mesopotamia; tal se preparaba en la morada patriarcal de Abraham.

Va que he recordado otras berenjenas poéticas, evocadas por un ingenio que tiene bien ganada gloria en los anales gastronómicos españoles, por haber hecho famosa la bien provista despensa del Castañar, convendrá aclarar la duda en que nos sumen. Estas berenjenas parecen, más que guiso, una conserva; acaso no más que una figura retórica. Allí, según dice Blanca, la esposa de García, había queso, arrope y aceitunas; blanco pan, perdices en escabeche; *de un jabalí, aunque feo, una cabeza en jalea; cocido en vino un jamón, dos ánades y cecinas...*

«También hay de las tempranas
uvas de un majuelo mío,
y en blanca miel de rocío
berenjenas toledanas...»

Se encontrarían aclarados estos problemas, si en España la petulancia de nuestros eruditos y bibliófilos, no hubieran ahuyentado de las bibliotecas y archivos, como cosa baladí y hasta nefanda, los cuadernos manuscritos en que las madres de familia anotaban y se transmitían de unas a otras, las fórmulas de guisos, asados, fritos, ensaladas, dulces, pastas, licores, etc., regionales y populares. En los libros que se imprimieron por cocineros de reyes, como Nola y Martínez Montañón, o cocineros de señores, como Granado; o de frailes, como Altamiras, no se recogieron estos guisos populares. En unos, ya se guisaba a lo siciliano o a la borgoñesa y en otros se preceptuaba solamente sobre lo complicado o lo difícil, desdenando, no ya lo español y regional, sino todo lo demasiado sencillo, por suponer, acaso, que todo el mundo lo sabía hacer. Tal hace el propio Martínez Montañón, cuando al recoger unas recetas de berenjenas, dice: «Las berenjenas se aderezan en platillos y se sirven con queso rallado por encima; más yo no quiero poner aquí más de otras dos o tres maneras...»



POST-THEBUSSEN

DEL ARTE COQUINARIO BALEAR

Ensaimadas mayorquinas.

A las ocho o nueve de la mañana se prepara un amasijo de la manera siguiente: medio kilo de levadura madre o masa de resiento y se ponen en la amasadora 400 gramos de azúcar, seis huevos y medio litro de agua. Se trabaja bien el azúcar con la levadura y el agua y se le mezclan 600 gramos de harina de fuerza; se trabaja bien, bombeándola, es decir, levantándola en aire y golpeando mucho la masa hasta desprenderse bien de los dedos y la colocamos en un sitio caliente. Cuando ya tomó su punto necesario, le añadiremos otros 400 gramos de azúcar y si tuviese la fermentación muy lenta la pasta, le añadiremos un poquito más de azúcar para que la fermentación de la pasta no siga tan lenta. Se disuelve bien el azúcar en la pasta y le añadiremos seis huevos más; se le agrega harina, trabajando bien la pasta con los puños hasta hacerle tomar la harina necesaria para que quede una masa lo suficiente compacta; se untan bien de aceite el lebrillo o vasija donde se coloque y se deja que vuelva a subir lo necesario. Ya en ese punto se forman las ensaimadas, los «tortells» y demás piezas que se acostumbran a hacer de esta clase de pastas. Así preparada, comenzando a las ocho de la mañana la primera manipulación, a las tres de la tarde, estando en sitio caliente, podremos hacer el endurecido de esta pasta y a las nueve de la noche, más o menos, podemos hacer las ensaimadas, que al día siguiente, a las primeras horas de la mañana, se podrán cocinar las piezas, sin olvidarse de que es muy conveniente que lleven algo de canela y limón.—JOSÉ RIVEIRO.—(De su libro «El Consultor del Confitero y Pastelero», recién publicado.)

Cubellitos de las monjas de Ciudadela.

Se necesita para hacerlos tener unos

moldes de hojalata fina de forma ovalada: esos moldes se forrarán de la masa compuesta del

modo que sigue: encima de una mesa se pondrá media libra de azúcar pasado por el tamiz, con cuatro yemas de huevo, dos onzas de manteca, un poco de raspadura de limón y una poca de canela fina. Se mezcla el todo con la mano y en seguida se le añade una cantidad de harina para formar una pasta dura y que sea del grueso de una peseta. Se llenan los moldes, lo cual se llama «aforrar»; se dejan de esta conformidad, y se procede a la obtención de la pasta que debe servir para llenarlos; se observará para hacerla la regla siguiente: se toman cuatro onzas de almendras mondadas y muy secas, se machacan dentro de un almirez con un huevo y dos onzas de dulce seco de limón o cedrato, y cuando esté bien machacado se quita y se pone dentro de una vasija con una libra de azúcar pasado por el tamiz; se rompen quince huevos, se dividen las claras de las yemas que se unen al azúcar, y con una espátula se bate como las demás pastas de bizcocho, y por separado se baten las claras, y cuando están lo que llamamos montadas, se añade a la vasija ocho onzas de harina pulverizada y cernida. Cuando esté incorporada se echan poquito a poco encima las claras, agitándolas suavemente para que se mezclen; después se llenan los moldes preparados y se cuecen en el horno de tercer grado, o sea horno flojo. Estando cocidas se secan y se polvorean con azúcar blanca.

Bizcochos de Mallorca, llamados cuartos.

Dentro de una vasija se pone una libra de azúcar blanco, y una docena de yemas de huevos; luego se mez-



cla con una espátula y en tanto ha de haber otro que batirá las doce claras dentro de un perol, y cuando parezcan nieve entonces se añadirá un huevo a la vasija, y se echará poco a poco encima las claras mientras se mezcla con suavidad; en seguida se pone una libra menos una onza, de polvos de almidón dentro de un tamiz y se va cerniendo encima dicha mezcla e incorporándolos con la misma suavidad. Se suele mezclar con una espumadera o bien con una espátula delgadita y se tienen prevenidas unas cajitas de papel en forma cuadrilonga, de medio palmo de largo con una pulgada de ancho, y aunque el borde sólo sea de media pulgada, se llenan dichas cajas y se cuecen en el horno de segundo grado y cuando estén cocidos y enfriados se quitan del papel.

Rabiolis mallorquines

Se toman cuatro onzas de manteca de tocino; se ponen dentro de un lebrillo; se le añaden cuatro yemas de huevo, con un vaso de agua; se mezcla el todo con la mano derecha; luego se le echa la flor de harina hasta formar una masa compacta, la cual se trabajará encima de una mesa un cuarto de hora. Se aplanan con el rodillo hasta quedar del grueso de dos líneas, en seguida se corta con un sacabocados que sea redondo, de circunferencia de unas dos pulgadas y media, se mete en el medio una cucharada de crema o bien de alguna mermelada; luego se humedecen los bordes con agua, doblándolo por el medio para que forme una media luna; después de una hora que estarán hechos se pondrá al fuego una sartén con manteca de tocino, y cuando empieza a hervir se le echarán los rabiolis que a medida que tomen color se quitan con la espumadera. Cuando estén fríos se polvorean con azúcar. Hay varias personas que los quieren fritos con aceites buenos.

Panecillos, o sean «panallets».

Se mondarán tres libras de almendras bien secas y se machacarán con cuatro libras y media de azúcar blanco, también seco. Se pasa por un cedazo y la almendra, que habrá quedado dentro del cedazo, se machaca con seis claras de huevo y después se le incorpora lo que se ha tamizado, añadiendo un poco de esencia de limón y algunas claras de huevo para formar una pasta de consistencia, que sirve para formar unas tiras del grueso de un dedo; luego se cortan con un cuchillo unos pedacitos del grueso de una nuez, se redondean con las manos y se colocan encima de planchas untadas con manteca, en seguida se cuecen en el horno templado de tercer grado.

Se hacen igualmente otros, variados únicamente en el perfume, pues lo hay de canela, de naranja, de clavos, etc., etc.

Pasteles mallorquines.

Pastel frío.—Se tomará una libra de harina poco más o menos, según el tamaño del pastel, se cernirá encima de una mesa, se hará un círculo y en el medio se meterán cuatro onzas de manteca de tocino, o bien manteca de vaca fresca; se añadirá un vaso de agua tibia y una miaja de sal salpicada, se derretirá la manteca con la mano derecha, después se le mezclará la harina. Cuando está bien incorporada la masa que ha de quedar dura, se trabaja con las dos manos medio cuarto de hora, y después se deja descansar un rato y se va haciendo el pastel del modo siguiente:

Se toma una tercera parte de la masa, se aplanan con el rodillo pasándolo encima de la masa polvoreada de harina, y cuando tendrá la hechura de media hoja de papel que tenga el grueso del dedo pequeño, se esparrama por encima (en entiende como dos cantos de dedo antes de llegar a la orilla), picadillo del grueso de la pasta aplanada; encima del picadillo se meten unas tajaditas de carne sazonadas de la parte del lomo, sea de ternera o de tocino o de libre, etc. y después algunas tajadas de lardo muy delgadas; en seguida se toma la mitad de la masa restantes, se aplanan un poquito más que la primera y se cubre toda la superficie del pastel; se unta la orilla de la masa que contiene la carne y se pega levantándola poco a poco encima de la pasta que se acaba de poner para cubrir; luego se concluye aplanando el último pedazo de masa del mismo grueso, se unta otra vez el pastel con agua y se coloca encima. Se hará un agujero del grueso del dedo en el medio, y se envuelve una cartulina para hacerlo aguantar derecho al medio del agujero, que se llama chimenea y sirve de prueba para saber cuándo está cocido, lo que se conoce cuando empieza a salir humo de dicho agujero. El horno debe hallarse en el primer grado, se untará el pastel de huevo con un pincel a propósito y se pone a cocer cosa de una hora si es pequeño, si es grande necesita más tiempo.

JOSÉ MAILLET

¿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

Recogiendo opiniones y secretos de personas entendidas

Una cucharadita de vinagre que se le ponga al agua donde se hierva el pescado, hace que éste quede blanco y fuerte.

Si cuando se pelan cebollas se han colocado unos minutos antes en agua hirviendo no se verán molestos sus ojos cuando vayan a usarlas para cocinar.

Cuando se use mantequilla para hacer emparedados, introdúzcase el cuchillo frecuentemente en agua caliente y será mucho más fácil el ponerla.

Un poco de azúcar quemada que se le añada a la harina que se usa para hacer la salsa que se sirve con el roastbeef o el cordero, le da un sabor muy agradable.

Déjese un espacio entre las paredes de la refrigeradora y los platos que contengan la comida, de manera que se permita la circulación libre del aire.

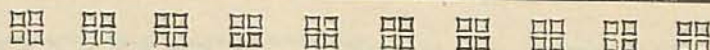
Un poco de perejil picado que se le ponga a la carne mientras se cocina le da un sabor muy especial.

Los manteles y servilletas deben plancharse siempre con planchas bien calientes mientras están aún mojados.

Los platos que se hayan puesto oscuros por haberlos dejado en el horno, se blanquean y limpian teniéndolos un rato en agua de bórax.

Cuando se secan o endurecen los limones, se colocan dentro de un recipiente con agua hirviendo: luego se tapan y se dejan por unas horas. Cuando vayan a usarse volverán a estar frescos.

Guárdese toda la grasa del tocino, pues es la grasa más nutritiva de todas las grasas y es excelente para freír patatas.



Grandes recetas de grandes músicos



La ensalada de trufas, por Rossini

En una carta escrita por el portentoso compositor a uno de sus amigos, se ha encontrado ahora esta receta, dada a luz por Prosper Montagné, la más alta autoridad gastronómica que existe hoy en el mundo:

«Lo que va a interesaros y sorprenderos —escribe Rossini—, es el descubrimiento que acabo de hacer de una nueva ensalada, de la que os envío la receta: Tomad aceite de oliva, mostaza inglesa, vinagre, limón, pimienta y sal; batid y mezclad todo éso; después unidle algunas trufas, que habréis cuidado de cortar en menudos pedazos (en rodajas muy delgadas, corrige Montagné). Las trufas agregan a aquel condimento una especie de nimbo, capaz de arrebatar a un gastrónomo hasta el éxtasis. El Cardenal-Secretario de Estado, con quien hice conocimiento estos días últimos, me ha dado por este descubrimiento la bendición apostólica. La trufa es el Mozart de los hongos... En efecto, yo no conozco nada que pueda compararse al *Don Juan*, si no es la trufa: uno y otra tienen de común, que cuantas más veces se los gusta, mayores encantos se les encuentran...»

ROSSINI



Cómo se come el arroz ≡ por esos mundos ≡

Paréntesis cuaresmal
De las recetas 16 a la 40

UNA carta de doña Rosa Jiménez Istúriz, de Barcelona, pide a MARMITÓN que haga un paréntesis en su recuento de cómo se come el arroz por esos mundos, dando preferencia a fórmulas utilizables durante el período cuaresmal.

Llega muy a tiempo la indicación, y queremos aceptarla y satisfacerla juntamente. Precisamente estos días, relejendo dos crónicas que el preceptista coquinario de «Le Petit Parisien», Vanderpilt, ha dedicado al arroz, advertíamos que no hay ningún otro producto comestible que, como el arroz, pueda satisfacer tan cumplida y variadamente las exigencias rituales de la Cuaresma. Ni el bacalao, que en España, tradicionalmente, por las dificultades que había en los pasados tiempos para transportar pescado fresco a más de diez leguas al interior, había llegado a ser el símbolo de la Cuaresma gastronómica.

Además de esta coincidencia, en un recetario doméstico recopilado en el último cuarto del pasado siglo por una dama andaluza, doña Rafaela Bohórquez Rubiales, hemos encontrado numerosos modos de cocinar arroz, que habíamos de traer a esta revisión, y entre ellos varios de pura vigilia. Para nosotros, sólo a través de estos recetarios familiares, se podrá reconstituir y restaurar y depurar la gran riqueza de la cocina española, y su infinita variedad y diversificaciones en las regiones y comarcas con carácter y espíritu propios.

Ya sabemos que las más de estas recetas que pueden recogerse en los manuscritos de nuestras abuelas, transmitidas de generación en generación, suelen estar deficientemente redactadas. Sería fácil cosa rehacerlas y hasta habría Pedancio por ahí que intentara mejorarlas. A nosotros nos parece que, en arte culinario, como en arquitec-

tura o en pintura o en escultura, todo intento de restauración tiene mucho de profanación. Y así, queremos dejar en su integridad las recetas que encontramos en el manuscrito de la noble dama citada. He aquí unos modos cuaresmales de comer arroz, que se practicaban, y claro es, que se siguen practicando en la zona geográfica conocida con el nombre de Serranía de Ronda, que con sus extensiones en el llano, comprende buena parte de las provincias de Sevilla, Cádiz y Málaga.

He aquí estas fórmulas:

Sopa de arroz con alcauciles.—En aceite se frien ajos, a trozos; se hacen cuatro pedazos cada alcaucil y se marcan en el aceite; se le echa un poco de perejil picado muy menudito, se le dan unas vueltas y se echan los chícharos que se quieran; estando todo en el aceite se le moja especia fina, menos canela, y se le gradúa el agua según la cantidad que se haga y se le echa el arroz. (*En Andalucía se llama alcaucil a la alcachofa y chícharo al guisante.*)

Sopa de arroz con almejas.—Se pone aceite y se le echan ajos picados y estando fritos se le echa un poco de perejil picado; las almejas se lavan muy bien y se ponen en una cazuela sin agua, y en abriéndose, se sacan las almejas, se les quita la concha que está vacía, se vuelven a lavar para que no les quede arena, se echan en la cazuela donde está

lo frito con el arroz, y el agua es la misma que sirvió para lavar las almejas, asentada y colada, y estando medio cocido se le hace un majado de pimienta, clavo y canela.

Almejas con arroz. (*Con otro majado*).—Se pone aceite y se le frie ajo y perejil entero, se le saca y se le echan las almejas, cuando están cubiertas se les pone un majado de pimienta, clavo, azafrán, pimienta en rama y

UN CONSEJO

■
Cuando se guisa el arroz debe añadirse un poco de zumo de limón al agua. Con esto se consigue que los granos estén más sueltos y se pongan blancos.

ajo y el perejil frito, se echa el arroz, se ahoga un poco y se le pone el agua que necesita. A las almejas con arroz se le pone sal.

Calamares con arroz.—Se pone aceite en una cazuela, se le pica ajos y perejil, y estando fritos se les echa los calamares y se medio fríen; en seguida se les echa agua y se dejan cocer un rato y cuando parece se le echa el arroz y un majadito de especias finas.

Fritura de arroz con leche. Se hace un poco de arroz con leche, y en un plato se tiene harina, donde se van echando cucharadas de arroz y se revuelve con la harina, pasándolo por huevo batido; se fríen y se les echa azúcar y canela.

Vanderpilt en sus crónicas de «Le Petit Parisien», recuerda una frase de Alejandro Dumas, repetida por Blasco Ibáñez: «que el mundo y la historia humana se dividían en dos partes: la de los hombres cultivadores de trigo y la de los hombres cultivadores de arroz». La superioridad de éste como elemento civilizador, es innegable, puesto que sus utilidades son infinitas, mientras que las del trigo son limitadas, necesitando sus cultivadores producir otros muchos productos para completar su alimentación. He aquí una de las fórmulas prescritas por Alejandro Dumas, procedente de Finlandia:

Arroz Cherry.—Coced de antemano para ocho personas media libra de arroz en un litro de leche fresca, perfumada con vainilla; al terminar, agréguese una copa de Kirsch añejo. El arroz debe quedar suelto y, a la vez, compacto y espeso. En un recipiente cóncavo, moldeado con este arroz e id rellenándolo con tandas de arroz y más finas de confitura de cerezas, lo más enjuta posible. La última tanda que cubra ha de ser de arroz. Se dejará que esté bien frío y entonces se volcará con cuidado el recipiente cóncavo en una fuente redonda, poniéndola encima y dándole vuelta. Saldrá en forma de media esfera. Lo adornaréis con cuadraditos y tiritas de frutas confitadas. Se lo suele acompañar de una cre-

UNA PROPAGANDA SABIA

En las escuelas francesas se ha colocado un cartelito que dice: «El arroz es más alimenticio que la patata, porque encierra 60 por 100 más de sustancias hidrocarbonadas, inmediatamente asimilables, sin fatiga, por el estómago. Así, 160 gramos de arroz alimentan tanto como un kilo de patatas. Cada niño, al llegar a su casa, debe decir a su madre: —Mamá, deberíamos comer arroz más frecuentemente.»

ma a la vainilla líquida, no muy azucarada. Para este preparado, como para todos los arroces en dulce, se acomodan admirablemente el sabayón vosgiano y el Picheney, nombrado así, en recuerdo del cocinero famoso de este nombre. He aquí ambas fórmulas:

Sabayón vosgiano.—Tomad una yema de huevo, una cucharada de azúcar en polvo, una cucharada de Kirsch y batidlo bien hasta que haya espesado mucho. Puede acompañarse con bizcochos de plantilla.

Picheney.—Disolved a fuego suave en un poco de agua dos cucharadas grandes de azúcar en polvo, uniéndoles, dos cucharadas de rón

o de coñac, y después ocho cucharadas de crema clara, conservando la salsa caliente hasta el momento de servirla en la salsera.

En América del Norte encontramos tres fórmulas interesantes:

Arroz con frijoles negros.—Se pone en una vasija aceite con cebolla picada y un diente de ajo, tres o cuatro tomates picados; hecho el sofrito se le pone los frijoles con anterioridad ya medio cocidos y condimentados; se le agrega un par de tazas de agua, se deja que dé un hervor y se le agrega el arroz, ya lavado, y se deja que termine su cocción con unos ajíes asados encima. (Receta mejicana). (Los ajíes son pimientos verdes o colorados.)

Arroz a la nieve.—Se cocinan dos tazas de arroz y se ponen a enfriar en la heladora; cuando está frío se mezcla con una taza de crema chantilly o crema común muy batida, con vainilla, y se agregan dos tazas de frutas picadas, crudas, cocidas o conservadas; se pone azúcar al paladar y jugo de frutas o almíbar si la fruta es fresca; en ese caso, no se necesita azúcar; en el almíbar pueden ponerse dos cucharadas de jugo de limón o jarabe de frutas. Se terminan con cacahuets o nueces picadas y se adorna con crema chantilly. (Receta norteamericana.)

Arroz con leche cubano.—Tómese una libra de buen arroz, y después de bien lavado, se pone en una cazuela con sal, dos tazas de leche, una rajita de canela y una cáscara de limón; se deja cocer, teniendo prevenido un

jarro de leche para cuando principie a hervir; se le agrega un poco de ella, conforme el arroz lo vaya necesitando, y cuando esté casi cocido, se le echa como una libra de azúcar, sin dejar de menearlo a una mano siempre, porque si no, se corta; así que esté cocido, se pone en una fuente y se espolvorea de fina canela. (*Receta cubana.*)

* * *

Si nos trasladamos a Asia, encontraremos fórmulas originarias de aquellos pueblos arroceros y otras que, llevadas por los europeos, se han adaptado a aquellos modos, gustos y paladares. Y he aquí que es grata y curiosa la reimportación de aquellas fórmulas a los modos occidentales. He aquí algunas de aquellas fórmulas, apropiadas para el tiempo Cuaresimal:

Arroz con pimientos.—Arroz sin lavar ni cocer, sino tal como viene de la tienda; se echa en una sartén, donde hierva buen aceite y donde le hayan precedido una cebolla finamente cortada, perejil y un diente de ajo. Cuando el arroz está bien dorado, agregados dos o tres pimientos verdes, asados, despepitados, despellejados y cortados en pedazos. Removido con una cuchara de madera, sazonando fuertemente con pimienta y otras especias. Agregad agua sin volver a dar vueltas con la cuchara al arroz, y poned la sartén a fuego suave. Estará cocido cuando un grano apretado entre dos dedos, se deshace. Debe estar húmedo, sin que le quede salsa. (*Receta china, que en China tiene detalles impracticables en España, que la diferencian del modo valenciano.*)

Arroz exótico.—La fórmula siguiente, que procede de Indochina es, como la del arroz con pimientos, un modo absolutamente europeo de preparar el arroz; por esto, sin duda, se le ha dado allí el nombre de «Arroz exótico». En una sartén se tiene aceite hirviendo y se le pica para que fría, una cebolla pequeña. Cuando comienza a enrojarse, se le agregan unos pimientos, previamente despepitados y tomates pelados y picados. Se sazona con sal y pimienta, y se deja freír este conjunto durante seis o siete minutos; después se pone el arroz, se revuelve bien y se le agrega agua hirvien-

do, tapando la cacerola y dejándola sobre el fuego unos veinte minutos. Se retira la cacerola, se le agrega manteca, pasas, pistachos, almendras y una pizca de azafrán.

En cambio, he aquí a continuación la receta originaria del arroz blanco, que de Indochina pasó a Filipinas, y de Filipinas a Méjico en la famosa nave de Acapulco, y de Méjico a las Antillas, y de Cuba se extendió a todo el mundo.

Arroz al modo asiático.—Lavadlo bajo el chorro del agua corriente, frotándolo con ambas manos. Ponedlo en bastante agua fría sobre buen fuego. Cuando arranque el hervor, contar un cuarto de hora, y entonces, separándolo del fuego y dejando con la tapadera de la cacerola una rendija, escurrir el agua que tenga. Cuando ya no gotee, poned la cacerola sobre fuego muy suave y dejarlo unos tres cuartos de hora sin tapadera. No se le agrega sal. Este arroz así preparado se utiliza luego con curry y en otros platos.

* * *

Volvamos a España. He aquí una receta que procede directamente de la playa de Almuñécar (Granada) y se llama:

Arroz de la Mar.—Se limpia bien una merluza o pescado blanco y se pone a cocer con agua, sal y aceite; cuando lleva unos minutos hirviendo, se saca (pues ya está cocido); se saltea a parte el arroz que se vaya a echar; se pone doble cantidad del caldo en que se ha cocido el pescado que de arroz, y cuando está el caldo hirviendo bien sazonado, se echa el arroz, y antes de meterlo al horno, echarle el pescado y taparlo con un papel blanco. (*También queremos dejar en esta receta la redacción con que llega a nuestras manos.*)

Pudín de arroz.—Se comienza por cocinar 200 gramos de arroz, se coge un molde y se le echa en el fondo azúcar al caramelo; cuando el arroz está bien cocido, se le escurre bien el agua, se le echa en una vasija, añadiéndole 200 gramos de azúcar, seis huevos enteros y un litro de leche hervida con una cáscara de limón; luego se trabaja bien todo y se pone a baño maría, y cuando tiene suficiente dureza, se retira del fuego y se sirve caliente. Puede suprimirse el caramelo.

ECONOMIA Y FISILOGIA

100 gramos de arroz encierran 30 calorías, mientras que, en igual peso, el aceite sólo contiene 20; la carne asada o cocida, 25; el chocolate, 20; el jamón magro, 12, y así, en semejante proporción, otros muchos alimentos. 100 gramos de arroz alimentan igual que 240 gramos de pollo y que 3 ó 4 huevos, según su tamaño. Así, pues, con economía de dinero, se encontrará el organismo mejor nutrido comiendo más arroz.

lo del molde y se puede servir con salsa.—*José Riveiro*, en su libro recién publicado: *El Consultor del Confitero y Pastelero*.

Buñuelos de arroz.—Después de bien lavada una libra de arroz, se pone a cocer con un jarro bien lleno de leche, casi media libra de azúcar, una cucharada de agua de azahar, canela en polvo, dos cucharadas de aceite muy fino, y se deja al fuego hasta que esté blando y espeso; entonces se añaden dos huevos bien batidos, después se forman los buñuelitos, se bañan en un batido de huevos con harina y se fríen en aceite bien caliente. En la fuente se espolvorean con canela molida y azúcar.

Arroz con tomates a la andaluza.—En una buena cantidad de aceite bien caliente, se fríen pimientos partidos por la mitad; cuando estén cocinados, se aparta y se echa en ese mismo aceite bastantes cebollas, ajos machacados, pimientos y muchos tomates picados, sal y pimienta; se cubre con agua suficiente, se le da color con pimentón y se le echa el arroz; se tiene a fuego vivo hasta que el grano esté blando, se acaba de cocer al vapor y se adorna con los pimientos que se apartaron del aceite. Muchas personas no gustan de agregar el pimentón.

Arroz en mandarinas.—Cortad una redondela en la base de la cáscara. Por ahí sacad los cascos sin romperlos. Llenad las cáscaras de arroz con leche un poco azafanado. Colocad en el centro de una fuente un molde de arroz. Cubriéndolo los cascos de las mandarinas; alrededor las cáscaras rellenas.

Arroz a la húngara.—Hacer un arroz con leche, convenientemente azucarado y trabado al final con alguna hoja de gelatina (cola de pescado). Mezclar un salpicón de naranja y limón confitado y se echa en un molde. Cuando quede bien frío se desmoldea bañándolo con *fondant* de chocolate. Sírvese en fuente con servilleta.—*Felipe Martí*.

Arroz a la maltesa.—Un arroz con leche bien perfumado y azucarado que se le adicione gelatina dulce derretida; enfríese entre hielo picado. En un molde liso se adornan las paredes y fondo con pedazos de mandarinas desprovistas de sus huesos o pepitas, luego se rellena con el arroz, dejándose enfriar hasta que todo quede cuajado. Al momento de servir se sirve desmoldeado; guarnecerlo con cuartos de mandarinas, y se rocía con jarabe muy frío, aromatizado de naranja.—*Pedro Lacan*.

Arroz a la japonesa. (Receta vegetariana).—Se limpian y se lavan 125 gramos de arroz echándolos en una cacerola. El arroz se cubre con 250 gramos de leche fresca, añadiéndole

un polvo de sal. La cacerola se tiene en el baño de María durante hora y media, procurando que el agua de dicho baño no cese de hervir suavemente. Por este procedimiento se obtiene un arroz, muy bien cocido y bastante entero. Si al cabo de hora y media no está aún seco, se pone la cacerola a la entrada del horno para que acabe de secarse.

Pan de arroz. (Aconsejado por el Dr. Burquet para enfermos del estómago).—Se escogen y lavan bien 50 gramos de arroz y echándolos en un litro de leche se dejan al fuego durante cuatro horas. En estas condiciones el arroz forma una masa homogénea, o sea, una especie de pan que se pone a secar en la boca del horno, y después se corta en rebanadas. Este pan se toma en el desayuno con las compotas o las confituras, y en las demás comidas reemplaza al pan ordinario.

Arroz con salmonetes a la piamontesa.—Con las cabezas de seis salmonetes grandes o cabetes, haced un caldo, cociéndolos durante un cuarto de hora en vino blanco, agregándoles perejil y chalotas picados, sal y granos de pimienta. En una cacerola aparte, poned aceite y dorad allí un poco de cebolla picada y un poco de tomate, y agregad doscientos gramos de arroz, y cuando se haya rehogado un poco agregad el caldo del pescado y dejarlo cocer quietamente veinte minutos. Durante este tiempo cortad en trozos los salmonetes, enharinadlos y freidlos en la sartén, con mitad de aceite y mitad de manteca. Cinco minutos antes de la cocción del arroz, colocarlos encima, cubrir la cacerola y ponerla al horno para acabar juntamente la cocción del arroz y del pescado. Servirlo en la misma cacerola.

* * *

He aquí dos recetas criollas:

Callas (fillos criollos).—Con arroz con leche, hecho como de costumbre, mezclad huevos, un poco de harina y leche fresca. Haced fillos (en francés y en muchas cocinas de España se les llama «crêpes») y servirlos calientes, espolvoreados con azúcar y canela. Las proporciones son éstas. Habiendo hecho el arroz con un litro de leche y media libra de arroz, agregad 25 terrones de azúcar, tres huevos, una taza corriente de harina y, además, vaso y medio de leche.

Arroz blanco con rucaí.—Tomad tomates bien maduros, peladlos, vaciadlos y despepitadlos; ponedlos en un mortero con sal, pimientas en grano, cebollas y pimientos verdes cortados menudos, un diente de ajo y aceite y vinagre, machacando bien todo esto has'a hacer una pasta homogénea. Se sirve alrededor de un molde de arroz blanco.

¡AHÍ VA LA LIEBRE...!

PARA LOS CAZADORES Y LOS COCINEROS

No pretendíamos nosotros poner en tan grave conturbación a nuestros lectores como la que les ha causado dedicarse a la caza de las liebres y los conejos. Entre cincuenta y dos soluciones recibidas, ninguna ha resuelto el trazado de las rayas, tal como se exigía. Al cabo, esto le importaba poco a MARMITON, que no es una revista de caza y pesca.

En vista de ello, hemos decidido prorrogar el plazo concedido para el envío de soluciones hasta el día 1.º del próximo abril, repitiendo, como ya hemos advertido, que en el caso de que nadie acertase con la solución del problema, se otorgarán los premios atendiendo sólo a los méritos de las recetas.

Ahora sólo se trata de presentar

TRES FORMULAS PARA GUIJAR LAS LIEBRES

Diez recetas para los conejos.

Prefiriendo las que tengan marcadamente carácter español y regional y local. Se considerará acrecentado el mérito de las fórmulas, si se señala el vino que más apropiada y gustosamente puede acompañarlas.

PRIMER PREMIO

El primer premio estará constituido por un lote de botellas, que con este objeto nos ha cedido la Casa Martini & Rossi, cuyo director, D. Manuel Batalla, merece toda nuestra gratitud. Se compone este lote de seis botellas de un litro cada una, en esta forma:

Dos de vermut Martini & Rossi.

Una de ídem Blanco Martini.

Una de ídem añejo Martini & Rossi.

Una de aperitivo Martini & Rossi.

Una de gin Martini & Rossi.

Ha colaborado en la formación de este primer premio, el admirado barman Pedro Chicote, que desde su establecimiento ejemplar de la Avenida de Peñalver, metrópoli del coquetín, como debíamos llamar al «cock-tails» los españoles, aceptando el neologismo argentino, nos ha enviado varias botellas y ejemplares de su notabilísima obra «Mis 500 cock-tails». A formar parte del primer premio, se destinan de esta donación:

Una botella de Curaçao.

Una ídem de Marrasquino.

Un ejemplar de «Mis 500 cock-tails».

Otro donante, el gran preceptista Ignacio Domenech, nos permite aumentar más el valor de este primer premio, agregándole un ejemplar de «El Arte del coctelero europeo», del que es autor.

SEGUNDO PREMIO

Un bidón de 10 litros de aceite de la Casa Hijos de Ibarra.

Un ejemplar de la admirable obra «La Nueva Cocina elegante española», por Ignacio Domenech, encuadrada en tela.

TERCER PREMIO

Dos botellas de un litro de vermut Martini & Rossi.

Una ídem de de un litro de vermut seco Martini & Rossi.

Una ídem de un litro de vermut Cinzano.

Una ídem de ginebra Gordón, donadas ambas por Pedro Chicote.

Recetarios y libros

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

Apartado de Correos 4.082.-MADRID

Un ejemplar de «Mis 500 cock-tails», por Pedro Chicote.

Un ejemplar de «Los entremeses y la hora del té», por Ignacio Domenech.

CUARTO PREMIO

Dos botellas de un litro de vermut Martini & Rossi.

Un ejemplar de «Mis 500 cock-tails», por Pedro Chicote.

Un ejemplar del admirable libro «160 platos de arroz», por Ignacio Domenech, ilustrado con cromos.

QUINTO PREMIO

Un botella de un litro de vermut Martini & Rossi.

Un ejemplar de «Mis 500 cock-tails», por Pedro Chicote.

SEXTO PREMIO

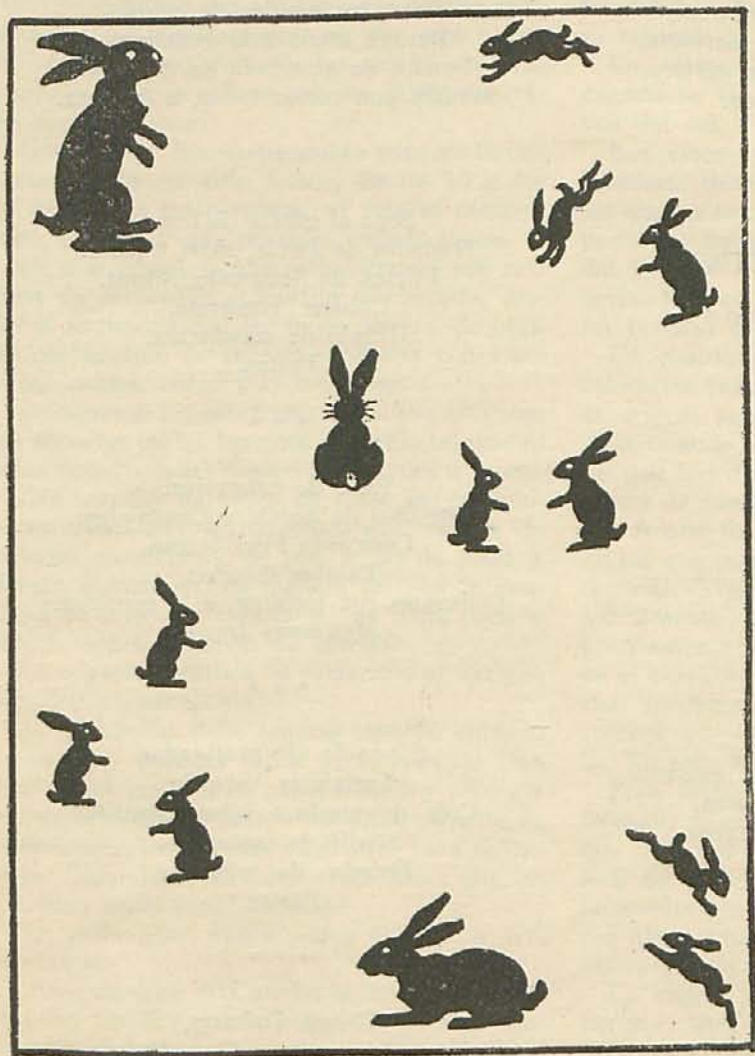
Un ejemplar de «Mis 500 cock-tails», por Pedro Chicote.

Un ejemplar de «La gastronomía africaine», por León Isuard.

SEPTIMO PREMIO

Un ejemplar del «Libro de guisados», por Ruperto de Nola, edición de «Los clásicos olvidados».

Las colecciones de recetas deben enviarse antes del 15 de marzo. El fallo aparecerá en el próximo número de MARMITON.



Las liebres y los conejos esperan todavía hasta el 1.º de abril que usted acierte con el trazado de las líneas que han de separarlos.

Notas y fórmulas interesantes

Una taza de té que no esté muy fuerte y en donde se hayan puesto dos o tres rajitas de limón en infusión, da muy buenos resultados para curar dolores de cabeza nerviosos.

Para que las carnes y las verduras quedan tiernas al cocinarse y la cocción se haga más rápidamente, se debe poner en el agua una pulgarada de bicarbonato de sosa.

Cuando se compran vegetales nunca se compran ni muy grandes ni muy chicos, el término medio son los mejores, pues en los pequeños se desperdicia mucho y los grandes no son tan sustanciosos.

Para conservar mejor el color y su sabor natural se deben hacer al vapor las patatas, calabaza, habichuelas verdes, remolachas y espinacas. El repollo, coliflor, coles de bruselas, nabos y cebollas es mejor hervirlos.

Para que un asado esté bien hecho, es indispensable que, desde el principio, sobrecoja y sobresalte la carne, a fin de que se cierren sus poros y no pierda su jugo ni su valor nutritivo.



Platos apropiados para Vigilia

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.

Potaje de garbanzos y espinacas.
Vol-au-vent de pescado a la Marinera.
Salmón a la parrilla, salsa tártara.
Torrijas al vino blanco.

Entremeses.

Huevos revueltos con champignon.
Paella de pescado.
Salmonetes fritos.
Flan al caramelo.

Entremeses.

Potaje de judías blancas.
Bacalao Vizcaíno.
Truchas escabechadas.
Ensalada rusa.
Huevos a la nieve.

Entremeses.

Huevos escalfados con patatas guisadas.
Langostinos salsa mahonesa.
Filetes de lenguado a la inglesa.
Habas a la crema.
Buñuelos de pera.

Entremeses.

Macarrones al gratin.
Bouillabaisse de Marsella.
Lenguados fritos.
Tocino de cielo.

COMIDAS

Sopa de puré de lentejas.
Pequeños soufflés de queso.
Besugo asado a la andaluza.
Fondos de alcachofa en Soubise.
Savarin con melocotones, a la nata.

Sopa al cuarto de hora.
Soldados de Pavía, salsa tomate.
Filetes de lenguado Murat.
Coliflor vinagreta.
Helado de mandarina.
Pastas.

Puré de cangrejos.
Pastelillos de hojaldre Cancaïsse.
Lenguado Provinciana.
Patatas doradas.
Guisantes con lechuga, a la manteca.
Manzanas Irene.

Sopas de ajo gratinadas.
Tartaletas Victoria.
Cola de merluza salsa especial.
Soufflé de espinacas.
Helado de plátanos.
Pastas.

Crema Dubarry
Pequeños timbales Gran Duque
Rodaballo relleno Almirante
Cardos al Parmesan.
Soufflé Palmira.

LA BODEGA

El cuidado de los vinos
Cómo debe ser una bodega
Las botellas y su posición
Temperatura a que debe beberse
El orden de los vinos en la mesa



¿PUEDE tenerse hoy una bodega en casa? Las modernas construcciones no lo facilitan. Ni son bastante sólidas para soportar las trepidaciones, ni, por otra parte, la necesidad imperiosa de los servicios de calefacción y agua caliente, dejan de ser un grave inconveniente.

Los vinos y licores necesitan para su buena conservación un sitio fresco, de los 10 a los 15 grados de temperatura, ni más ni menos; seco, aireado y que no sufra trepidaciones.

El piso conviene que esté formado por una capa de carbonilla o ladrillo machacado, mejor si se mezcla con serrín de corcho, de unos 10 centímetros de espesor, cubierta con losas o baldosines, como más convenga.

Colóquense los botellones metálicos así como los soportes de las barricas de modo tal que ni éstas ni las botellas toquen las paredes ni suelo.

Las botellas de vinos de mesa deben colocarse acostadas; las de vinos generosos y de bebidas alcohólicas, de pie, y las de sidra y demás espumosos, de manera tal que la cantidad de aire que contienen, no haga presión directa sobre el tapón de corcho.

La cápsula metálica es preferible al antiguo lacrado, sin excepción.

Al embotellar debe tenerse especial cuidado de que las botellas estén perfectamente limpias. Unos pedazos de papel blanco y perdigones de cristal son, juntos con agua caliente en abundancia, los mejores elementos para el fregado. Dejar escurrir, boca abajo hasta que estén bien secas interiormente.

No embotellar nunca vinos que estén fermentando.

Aunque digo más arriba la manera de limpiar las botellas, no hay que creer que basta con limpiarlas cuando sea necesario embotellar, no. Las botellas deben bajarse limpias a la bodega, aunque se tarde mucho en necesitarlas.

Otra cosa que conviene tener presente es que, donde hay vinos en toneles o barricas, no deben colocarse frutas, carnes, legumbres ni tabacos.

Los vinos blancos «aposan» casi siempre cuando se los expone embotellados a los rayos del sol.

Los vinos blancos, en razón de su misma limpieza, deben ser servidos en garrafas mejor que en botellas de origen. Por la forma especial de éstos, pueden exceptuarse los vinos del Rhin y del Mosela, así como sus congéneres. Esto no es obstáculo para helar todos en las botellas de procedencia.

En cuanto a los tintos, soy partidario de colocarlos para ser «chambrés», en las botellas de origen, pero servirlos también en garrafas, salvo cuando se trata de vinos muy viejos, con los que hay interés en que se vea la etiqueta, aparte de que siempre perderían algo al filtrarlos. A este fin, existen unas cestas de mimbre en las que se coloca la botella en posición horizontal. Téngase cuidado en no agitar absolutamente nada la botella y de colocarla precisamente en la misma forma que estaba en el botellero, polvo arriba. Se puede descorchar fácilmente, ya en la cesta, con un sacacorchos de palanca, sin necesidad de sacudirla. No templar los borgoñas.

Para filtrar, emplear un embudo, de preferencia de cristal; en todo caso, un embudo que no sirva para otra cosa, en el que se coloca un papel de filtrar de los que usan los farmacéuticos y los fotógrafos. A falta de papel filtro, puede emplearse un tapón de algodón hidrófilo.

La mayor parte de los consumidores, prefieren el vino blanco frío; algunos lo piden helado. Por contra, el tinto es pedido a la temperatura del comedor. Respetemos un poco las tradiciones, cosa fácil en cuanto al vino tinto se refiere; pero, en lo tocante al vino blanco,

declaro, con toda modestia, naturalmente, que me parece un error servirlo de la manera que acabo de indicar. Dejando de lado a los que tragan, más bien que comen y beben, podemos asegurar que todo el mundo emplea tres sentidos al beber: la vista, el olfato y el paladar. Para ser perfecto un vino blanco es indispensable que tenga un color claro; los vinos muy cubiertos son siempre inferiores. Si el color es importante, el olfato lo es en tanto grado por lo menos. Es indudable que los vinos blancos no tienen tanto aroma (*bouquet*) como los tintos; pero también lo tienen, y aun quizá más fino. Pues bien; el mejor catador de vinos no puede apreciar debidamente ese aroma si el vino está helado, y la prueba está en que los licores aromáticos deben ser servidos casi tibios. Pero, mismo al paladar, ¿es que es lo mismo una crema a la vainilla que un helado al mismo perfume? No, y mil veces no, a pesar de estar ambos constituidos por idénticos ingredientes. Allí cada cual con sus gustos, mas no comprendo que después de comer una langosta a la bechamel o un simple bacalao a la gallega, haya quien se beba una copa de Mosela «frappé à tour de bras».

Por las razones que acabo de exponer, los licores han de servirse a la temperatura del salón, y no es exageración servirlos en copas que hayan sido pasadas al agua caliente en el momento justo de servirse. Considero, sin embargo, preferible el sistema de servirlos en copas muy anchas de fondo. ¡Qué digo preferible, es la manera perfecta! Escanciado el licor, debe tomarse el fondo de la copa en la palma de la mano, apretando ésta discretamente, con lo cual el líquido irá calentándose poco a poco, por igual, y, lo más importante, sin alcanzar una temperatura superior a la del sujeto que ha de consumirlo. Ya obtenida esta elevación de temperatura en el líquido, conviene imprimirle un pequeño movimiento de rotación, momento en el cual podéis gustar todo su aroma a plena nariz, a trueque de pecar de vulgaridad; tomar un pequeño sorbo; justo para remojar la lengua, y habréis gustado toda su fuerza; alguna vez, cuando el licor es malo, os habréis *disgustado*, y tomar después un sorbo regular no hace falta más en rigor. He ahí, a mi modesto entender, la manera de tomar los licores, y no creo que nadie resulte

Para afilar bien los cuchillos

Recomiéndase desengrarsarlos previamente con una solución de potasa y sumergirlos acto seguido en una solución de ácido sulfúrico concentrado en cien centímetros cúbicos de agua. En esta solución permanecerán los cuchillos media hora. Sin enjuagarlos se dejarán secar y luego de varias horas se asentarán, primero en la piedra lubricada con aceite o con glicerina y después en el cuero.

alcohólico si los toma en tal forma, aunque sea en todas las comidas.

Que haya quien tome el Vodka o el anisado español con pedacitos de hielo, no es más que cuestión de gusto, de un cierto gusto, que no hay por qué imitar, y mucho menos recomendar. Pero, ¿y el «cock-tail»? me diréis. ¡El «cock-tail»! Si en materia de bebidas hay algo que, sobre todo en España, no tiene razón de ser, es precisamente éso: el «cock-tail».

Como argumento decisivo, los defensores de tal aperitivo se basan en la presencia del «Bitter», que si es quizá muy estimulante no es menos cierto que produce efectos deplorables en el estómago e intestino. ¿Y cómo puede preferirse la tal mezcla a una copita de jerez viejo, que proceda de una buena solera? Para los sedentarios especialmente, es indudable que una copa de vino generoso tomada un cuarto o media hora antes de las comidas puede excitar los movimientos peristálticos del estómago; pero, entiéndase bien, una copa, no una serie de ellas con bebidas hartas fuertes en alcohol, que si en principio de la comida, para dar tiempo a la preparación del plato y únicamente con este fin, pueden servir de entretenimiento, pierden tal carácter y llegan, incluso, a quitar el apetito cuando se toman sin medida de tiempo ni de cantidad.

Diré de pasada, y conmigo todos aquellos que saben lo que es desesperar, aunque se diga «esperar» vulgarmente, que no hay enemigo peor de la gastronomía que la tal costumbre. Los entremeses (*hors d'oeuvre*) van bien a condición de servirlos a su hora; mas sin hacer sufrir demoras imposibles al primer plato.

EL ORDEN DEL SERVICIO DE VINOS

Aperitivos, ostras, otros entremeses y pescados: Vinos blancos generosos secos o blancos secos, nunca vinos dulces, y, lo menos posible, bebidas blancas fuertemente alcoholizadas.

Carnes, legumbres, caza menor: Vinos tintos del tipo burdeos.

Caza mayor y quesos hechos: Tintos del tipo borgoña.

Postres: Espumosos y tintos generosos dulces tipos lágrima y moscatel.

RAFAEL FERNANDEZ

De cada libro una receta...

26 RECETAS ESCOGIDAS DE PLATOS SELECTOS. Hijos de Ibarra. Sevilla (s. a.).

No porque este lindo opúsculo tenga carácter industrial debe dejar de ser recogido en esta sección bibliográfica, tanto más cuanto que el recetario que contiene, ofrece un carácter marcadamente español y aún, más concretamente, andaluz. Claro es que teniendo este recetario por principal finalidad, hacer la propaganda de un buen aceite, en lugar de veintiséis recetas, los Sres. Ibarra podrían recopilar doscientas sesenta y más aún. Por esto mismo, se advierte mejor qué selección cuidadosa y bien lograda hay en este opúsculo, bellamente impreso. Una petición hemos de hacer a los Sres. Ibarra: que en sucesivas ediciones corrijan el título que dice «Salsa mayonesa» y manden imprimir: «Salsa mahonesa». He aquí una de las recetas de este librito:

Bacalao a la moderna.

300 gramos de bacalao, 200 gramos de guisantes, 50 de harina, 200 gramos de aceite de

oliva «Ybarra», marca Y azul, 100 gramos de cebollas, cinco gramos de piñones, diez gramos de almendras tostadas, un huevo, un decilitro de vino blanco, una cucharada de puré de tomate, un diente de ajo, perejil y azafrán. Remojado el bacalao durante veinticuatro horas, se corta a trozos, se pasa por la harina, se fríe con aceite y se coloca en una tartera; con el mismo aceite rehógase la cebolla picada y cuando empieza a tomar color, se agrega el tomate, vino y un decilitro de agua, a continuación se incorporan los piñones, ajo, almendras y el azafrán, todo machacado al mortero, añádase el huevo cocido y cortado a trozos y los guisantes previamente hervidos, se sazona con sal, pimienta y perejil picado. Cúbrase el bacalao con esta salsa y se cuece a fuego lento durante veinticinco minutos.



LA COCINA ORIGINAL ESPAÑOLA ILUSTRADA, por José Gómez González, jefe de cocina, premiado en varios concursos culinarios con medalla de oro y plata.—Málaga.

No está recién publicado este libro y, sin embargo, lo traemos a esta sección, con verdadero anhelo de vulgarizarlo, seguros de que en pocas escuelas de cocina podrá aprenderse tanto como en sus páginas. Edición de lujo, clara y bellamente impresa, adornada con cincuenta cromotipias, compensa su costo, con su evidente utilidad para jefes de cocina, señoras hacendosas y para cuantos sientan la preocupación de la necesidad de servir bien una mesa. José Gómez González es uno de los mejores cocineros que hay en España, con haber muchos notabilísimos. Lo reconocen así sus propios compañeros. Si en lugar de tener su personalidad civil definida con dos patronímicos tan castizos y vulgares como Gómez y González, se llamara Dupont et Durand, o cosas semejantes, se lo rifarían los aristócratas afrancesados y los nuevos ricos extranjerizantes que aún quedan por España. Afortunadamente para él, este gran cocinero

ha conquistado con su trabajo, su personal independencia y puede permitirse el lujo de vivir por su sola cuenta y editar obras como la que comentamos. Tan independiente y tan honradamente sincero, que al llevar sus originales a la imprenta, no buscó escritor que se los arreglara y perfeccionara en cuanto al estilo y corrección gramatical. Esto pudiera parecer un defecto, pero tiene también sus encantos y sus ventajas. Se trata, pues, del recetario particular de un gran cocinero, redactado en la misma mesa de preparar y en el momento mismo de hacer guisos y dulces. Tendrá algún defecto gramatical, pero no tiene el menor error técnico. De este libro nos permitimos tomar, no una, sino tres recetas. Helas aquí:

Mahonesa de pescada a lo peregrina.

Preparación.—Se toma una pescada de tres kilos, después de limpia, destripada y lavada,

es trinchada la cabeza y la cola; estas dos piezas, atadas con un bramante para que no pierdan su figura; el resto de la pescada se corta a ruedas, puestas en cacerola, agregándole un fondo compuesto de cebollas, tomate, perejil, vinagre, sal y buen aceite; se pone cubierta de agua a cocer al fuego moderado; cuando se vea que está cocida, se aparta dejándola enfriar en el mismo caldo, hasta su empleo.

Preparación del zócalo.—Póngase a cocer con agua y sal, kilo y medio de patatas enteras, kilo y medio de habichuelas limpias cortadas a filetes, la misma cantidad de zanahorias mondadas y cortadas a ruedas; una vez cocidas las tres legumbres, son retiradas y refrescadas; se cogen la patatas y se mondan, cortándolas a ruedas, siendo colocadas en una fuente; se les quita el agua a las habichuelas, igualmente a las zanahorias; se coloca cada una en una fuente, se procede a aliñar estas tres legumbres con vinagre, sal y aceite marca «Carbonell», quedando las tres legumbres preparadas.

El caldo que coció la pescada se pasa por un chino, próximamente un litro, a una cacerola; se pone al fuego y cuando hierva se ponen ocho hojas de cola aspic para formar un caldo gelatinoso con un molde de hojalata propia para este zócalo; se vierte un poco de este caldo esperando que cuaje, cuando esté se pone una tanda de patatas, otra de zanahorias y otra de habichuelas, regándolo con el caldo que tenemos preparado, así sucesivamente hasta cubrir el molde por completo y esperar hasta que se haya cuajado del todo, en un tablero de madera imitación a una fuente ovalada; se desmolda el zócalo de legumbres sobre este tablero.

Se coge la cabeza y la cola que tenemos de antemano, se le quita el bramante, colocando la cabeza en una extremidad del zócalo y la cola en la otra.

Se cortan tres lechugas a filete; después de lavadas y aliñadas como hicimos con las anteriores legumbres, se colocan en una pasadera para exprimir el aliño, poniéndolas desde la cabeza a la cola sobre el zócalo, y con la pescada que tenemos cocida se le quitan las espinas, se ponen sobre las lechugas dándole la figura de un pescado natural.

En una ponchera se colocan cuatro yemas, una poquita de sal, se trabaja con el batidor aumentándole un hilito de aceite marca «Carbonell», Córdoba, hasta montar la salsa que se desee. Con esta salsa se cubre la pescada; con ayuda de cuchillo se va tapando hasta que quede por igual el decorado que representa. Cójense unos langostinos mondados y se colo-



(De The Humorist, Londres.)

- ¿A cuánto la docena?
—A tres sesenta.
—Bueno; compraré una manzana.
—¿Qué? ¿Piensa dar un banquete?

can, a gusto, huevos duros; para terminación del adorno del plato unas tarteletas de hojaldre rellenas de mahonesa y una rueda de remolacha en el centro de cada tarteleta, puestas alrededor de la fuente.

Huevos cuajados Giralda.

En cacerola con agua y sal se ponen a cocer seis higadillas de gallina; cuando estén cocidas, sacadas con paletilla, puestas en la mesa en unión de una lasca de jamón crudo, picado todo finamente. Colocada al fuego una sartén con buen aceite, cortados a rueda dos dientes de ajo, para freírlos, puesto el picadillo dentro; salteado todo, agregando tres o cuatro cucharadas de arroz de buena clase; mojado con caldo blanco, paladeado con tres hebras de azafrán, majado al mortero; incorporando el caldo que resulte, de un color dorado; metido al horno, con quince minutos queda cocido. En plato de huevos engrasados con mantequilla, colocado en la plancha con un moldecito de los llamados de flanes, moldeado el arroz, puesto en el centro del plato; desmoldado, partidos los huevos, colocados alrededor del arroz, metido al horno, cuando estén cuajados, retirados, queda el arroz moldeado en el centro, servidos al momento.

Huevos cuajados a la sevillana.

Se pone a cocer con agua y sal medio kilo de langostinos y cuando estén cocidos son retirados y mondados; tomando tres pimientos morrones, agregado a los langostinos, picado todo muy fino, puesto en plato, abierta media lata de guisantes finos, unido todo, queda preparado.

Picada una cebolla muy finita, puesta en sartén al fuego, con buen aceite, frita a color dorado, incorporando el picadillo que tenemos en el plato, todo bien salteado y paladeado.

Marcados los platitos con mantequilla fundida sobre la plancha, partidos los huevos que cuajan al horno, y cuando estén en punto son retirados y con cucharilla pequeña se coloca alrededor del plato una bordura del picadillo antes confeccionado, servidos al momento.



¿Quién inventó el "menú"?

Todo el mundo que come fuera de casa se preocupa de conocer el «menú», o lista de los platos, y la operación de consultar el «menú» ha entrado tan íntimamente en las costumbres, que ya se considera como natural, y casi hace falta un esfuerzo para figurarse que antiguamente se pudiera prescindir de ello.

Y sin embargo, los banquetes pantagruélicos y sibaríticos de Lúculo y de Tiberio se celebraron con mesas recargadas de platos de oro pero sin que en ellas figurara el «menú»: los huéspedes de entonces confiaban en el cuidado de los cocineros, y en las antiguas «tabernac» cliente y tabernero se ponían verbalmente de acuerdo, tal como todavía se hace en algunas fondas, en las que por cierto no se come menos bien que en muchos «Palaces» y restaurantes a la moda.

Según un erudito alemán, el inventor del «menú» fué el Duque Enrique de Brunswick, en 1489, con motivo de la reunión de la Dieta alemana en Ratisbona. Su compañero de mesa, el Duque de Monforte, se fijó en que el Duque de Brunswick consultaba muy a menudo una lista, y, picado de curiosidad, le preguntó qué estaba examinando con tanta atención durante la comida.

El interpelado contestó que tenía por costumbre hacerse entregar por el cocinero una lista de los platos que se servirían, para hacer honores especiales a los platos de su mayor agrado.

La costumbre fué propagándose: el «menú» había nacido.

C. G.

Entre la Redacción y los lectores

D. Antonio Galán Polo

Nos ha producido sincero pesar la noticia del fallecimiento de este amigo leal y afectuoso de MARMITÓN, que merece un elogio justo. Hombre de iniciativas y de trabajo, había modernizado su producción agrícola y su difusión en los mercados consumidores. Aquí, donde se cree que en toda la anchura extensión de España, sólo se producen buenos garbanzos en Fuente Sauco, logró Galán Polo acreditar los que se producen en la zona de Cañete de las Torres (Córdoba). Los entregó al comercio, envasados en artísticos paquetes, con una franja de papel transparente, que garantizaba al

consumidor la calidad y el peso. Igualmente, extendió por España la miel de sus columnas. Hombre estudioso, contribuyó con su colaboración inteligente a la obra *Guía del buen comer español*, que publicó el Patronato nacional de Turismo. Si todos los españoles pusieran en su trabajo, en sus negocios, en su acción social, la intensidad, el anhelo de perfección, el esfuerzo persistente con que Galán Polo sirvió a su patria, el progreso de la nación sería mucho mayor.

MARMITÓN envía a su viuda, doña Concepción Torralbo, y a sus hijos, madre y hermanos la expresión de su pésame sincero.

Correo interior

Sr. D. Amando de Mena.—Barcelona.—Lamentamos que su amanuense femenino olvidara consignar sus señas, para contestarle particular y directamente, como hace MARMITÓN con cuantas cartas recibe. Habríamos de decirle únicamente que confiamos, muy agradecidos, en que cada mes nos remitirá una carta semejante.

El M. de O.—Igualmente lamentamos no poder acusarle recibo directamente por falta de dirección, y celebraremos que continúe colaborando en nuestra obra. Por lo menos, cuente con toda nuestra gratitud.

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

La calabaza asada de Jaén

Las tradiciones locales de España han de ir casi siempre unidas a sencillas costumbres gastronómicas. Así, en Jaén, donde todos los años, en la noche de San Antón, cuando las mozas y los mozos de los distintos barrios bailan y se divierten alrededor de sus respectivos «candelorios», piras encendidas y atizadas en colaboración por todos los vecinos, no falta en ningún hogar la calabaza asada en el horno de pan cocer, dulce y tierna.

Bien limpias, se le practica un hoyo en el centro de la parte superior y se le rellena de azúcar y canela. Así se llevan al horno de pan, de donde salen acarameladas, sin otro ingrediente ni preparativo.

Y si después, al degustarla, se va rociando el paladar, como es de rigor, con algún que otro trago del moscatel añejo, es seguro que no habrá de protestar ningún delicado gastrónomo.—*Manuel Piedrahita Ruiz.*

Modos prácticos de medir las cantidades

Una cucharada de sopa bien llena contiene: 25 gramos de harina; 30 gramos de azúcar en polvo; 40 gramos de sal. Un cubilete de un volumen de 25 centímetros contiene: 240 gramos de arroz; 280, de legumbres secas; 240, de sal fina; 280, de sal gruesa; 240, de azúcar refinada; 90, de café en grano; 100, de café molido.

Una cucharada de café equivale alrededor de cinco gramos; una cucharada de sopa ordinaria contiene el valor de cuatro cucharadas de café. Un vaso corriente contiene ocho cucharadas de sopa. Una pizca de hojas o flores secas pesa más o menos cuatro o cinco gramos; un puñado, de 25 a 30 gramos. Un puñado de granos puede pesar hasta 100 gramos.

Si no tenéis un cuentagotas, tomad una pluma de ganso que cortaréis al bies y la sumergiréis en el líquido que se desea echar; al sacarla se forma una gota en la extremidad y la dejaréis caer donde os plazca.

Las cáscaras de melón

¿Usted las tira, naturalmente? Pues he aquí que pueden aprovecharse, convirtiéndolas en un grato encurtido. Lo asegura «Catherine», muy autorizada preceptista del diario francés *L'Intransigeant*. He aquí cómo: Se las raspa bien o pela y se las corta en trozos que se ponen en agua fría y salada al fuego, has-

ta que hierven unos minutos. Se las seca bien y se las pone luego en vinagre aromatizado que esté hirviendo. Se las saca y se las deja enfriar, así como el vinagre, y luego, estando fríos, se unen ambas cosas, quedando las cáscaras cubiertas del vinagre, en recipientes o botes que puedan taparse bien. Y pasadas unas semanas pueden consumirse.

El uso del escarbadientes

El palillo se hace indispensable para las personas cuya dentadura no se halle en condiciones normales. Lo es también para quienes llenen la boca groseramente y mastiquen con rudeza.

Llevando a la boca pequeños bocados y masticando correctamente, no habrá necesidad de hurgarse los dientes.

Si hubiera defectos en la dentadura, el odontólogo sabrá enmendar incorrecciones de implantación u otros desperfectos.

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

Hijos de Valeriano Pérez

PLAZA DEL PROGRESO, NÚMERO 9

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.

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.

Núm. 12.—Señorita M. M. G., de Madrid.

Huevos hilados.

Para diez yemas de huevo se precisa un kilo y cuarto de azúcar y medio litro de agua; con el agua y el azúcar en un cazo, bien de cobre o porcelana, pero ancho de 35 centímetros por lo menos, póngase a cocer moviendo y espumando con una espumadera y en fuego moderado. Las yemas de huevo se pondrán a pasar por un cedazo no demasiado ancho de aberturas, procurando no oprimir las yemas, ayudándolas en todo caso con las púas de un tenedor; procúrese que los huevos no estén en sitio muy frío para que las yemas no tengan tanto cuerpo y pasen por el cedazo con más facilidad y al hilarse queden más consistentes. Una vez bien espumado el jarabe, introduzcanse las yemas en el hilador, dejando deslizarse en su caída natural sobre el jarabe cociendo en fuego regular, moviendo el hilador en círculo. Una vez escurridas todas las yemas en el jarabe con una espumadera, sáquense del mismo, introduciéndolas en un barreño no grande lleno de agua fría (meter y sacar en seguida de dicha agua), poniéndose a escurrir en un cedazo y, una vez bien escurridas, aplíquense para el uso que se desee.

El mismo jarabe puede servir para otra vez añadiéndole algo de azúcar y el agua en proporción.

Núm. 13.—Doña E. J., de Cáceres, nos pregunta qué clases de salsas deben servirse con los pescados, calientes o fríos. Son éstas las más usuales:

Para pescado caliente.

Salsa Finas hierbas.

- » Maitre d'hotel.
- » Vino blanco.
- » Bordalesa.
- » Quisquillas.
- » Colbert.

Salsa Tomate.

- » Veneciana.
- » Diablo.
- » Cardinal.
- » Soubise.
- » Meuniere.
- » Holandesa.
- » Espumosa.

Para pescado frío.

Salsa Andaluza.

- » Chantilly.
- » Genovesa.
- » Mahonesa.
- » Idem a la rusa.
- » Gribiche.
- » Vinagreta.
- » Remolada.
- » Tártara.
- » Rusa.
- » Verde.
- » Mexicana.

Núm. 14.—Señora O. de R.

Arroz a banda.

La escorpa o gallineta es el pescado más a propósito para la confección de este exquisito plato; de no encontrarse éste, puede emplearse paje.

Se ponen en un puchero patatas, cebolla y el pescado, a cocer todo junto, y cuando esté a medio cocer se aparta del fuego para que el pescado no se deshaga.

En una paellera se pone aceite, cebollita picada, un poco de ajo picado también, tomate, una ramita de perejil, pedacitos de sepionet (calamar pequeño), clochinas o mejillones sin su concha, langostinos y otros mariscos; se pone después el arroz, y al fuego la paellera con todo ello. Una vez bien rehogado, se añade pimiento colorado (pimentón), y después se echa el caldo del pescado cocido previamente en proporción de dos tazas de caldo por

cada una que se haya puesto de arroz, y se pone a cocer hasta que el arroz quede bien seco y el grano suelto.

Núm. 15.—Señora D.^a E. M. de B.

Salsa holandesa.

Dos yemas de huevo.

Ciento cincuenta gramos de mantequilla Corona.

Un poquito de sal.

Unas gotas de limón.

En una cacerola pequeña bien estañada o porcelana, pónganse las yemas, más una cucharadita de las de café, de agua, y en baño maría bátase bien, sin que llegue a cuajar, agregándole poco a poco la mantequilla derretida, continuando su cocción hasta que tome suficiente cuerpo, sazonando y agregando las gotas de limón.

Núm. 16.—Señora D.^a B. P. de I.

Espuma helada Monte-Carlo.

Medio litro de nata fresca.

Setenta y cinco gramos de azúcar en polvo.

Cuarenta gramos de merengues secos.

Unas gotas de esencia de vainilla.

Bátase la nata, sin que llegue a tomar excesivo cuerpo; después de batida, mézclese el azúcar más la esencia de vainilla, volviéndola a batir un poco, para que la mezcla sea perfecta. Córtese los merengues en trozos pequeños y envuélvanse los mismos con la mezcla anteriormente preparada, poniéndolos a enfriar en una compotera de cristal o plata con hielo alrededor, durante algo más de una hora, sirviéndose aparte bien pastas o bizcochos.

Núm. 17.—Señorita C. O.

Pimientos rellenos.

Hay una variedad de pimientos redondos y cortitos, a los que en la Rioja llaman «bolillos», que son los más a propósito para rellenar; pónganse estos pimientos en fuego de llama para tostarlos la piel, pelándolos después en agua fría; una vez pelados y quitadas las pipas, se rellenan con pasta de albóndigas, se rebozan en harina friéndolos y colocándolos después en plato de fuego o cazuela de barro, bien extendidos.

Prepárese una salsa con caldo, o mejor buen jugo de ternera, un poco de cebolla picada, harina y una cucharada de puré de tomate, rociando con ella los pimientos, que queden bien cubiertos.

Pónganse a cocer a fuego no muy fuerte durante una hora y media aproximadamente.

A falta de dichos pimientos frescos, puede emplearse pimientos de la Rioja en conserva, de cualquier buena marca. Puede también rellenarse con pasta de croquetas de bacalao bastante consistente, y en este caso, en lugar de hacer la salsa con caldo de carne, puede hacerse con carne de pescado.

Núm. 18.—D. J. S. P.

Champiñón a la crema.

Para cinco personas se empleará un kilo de champiñón fresco, que una vez bien limpio y pelado, se cortará en filetes lo más finos posible. Sofreírlos en cien gramos de mantequilla en fuego no muy fuerte y bien sazonados, agregándoles cuatro o cinco cucharadas de nata fresca, dejando hervir todo ello durante diez segundos.

Para la preparación de este plato es indispensable emplear champiñón fresco, que conserva todo su aroma y fragancia; puede adquirirse fácilmente, pues en España se produce a la perfección en los cultivos de El Parray (Segovia).

LIBROS DE COCINA, por Ignacio Domenech

La pastelería mundial y los helados modernos, en tela, 20 pesetas.

La nueva cocina elegante española, 7,50 pesetas en rústica y 11 en tela.

La guía del gastrónomo o del maitre d'hôtel, 10 pesetas.

El cocinero americano, 3 pesetas en rústica y 6 en tela.

Los helados, 2,50 pesetas en tela.

Dulces y helados (pequeño tratado de pastelería), 2 pesetas.

160 platos de arroz. Ilustrado con treinta platos, a todo color. 6,50 pesetas en rústica y 10 en tela.

La mejor cocina de Cuarema, 6 pesetas en tela.

Nuevas conservas y dulces, 4 pesetas en rústica y 6 en tela.

La cocina vegetariana moderna, 3 pesetas en rústica y 5 en tela.

El carnet de cocina del excursionista. (Libro de bolsillo), 2 pesetas.

Marichu o la mejor cocinera española, 3 pesetas en rústica y 5 pesetas en tela.

Un festín de la edad media, literatura gastronómica, 72 trabajos. 3,50 pesetas.

Los entremeses y la hora del té, tricornias a todo color, 12 pesetas.

De venta en todas las librerías, y en casa del autor, Bailén, 122, principal, 2.^a Barcelona.

"LOS GALANES" - LEGUMBRES FRESCAS

PROVEEDOR DE LOS PRINCIPALES HOTELES
Y CASAS PARTICULARES

RAMON FERNANDEZ

CULTIVOS PROPIOS DE CHAMPIGNON DE PARÍS
SE SIRVE A DOMICILIO - SE RECIBEN GÉNEROS DE PARÍS
PEDIDOS A PROVINCIAS Y EXTRANJERO

PLAZA DEL CARMEN MADRID
DESPACHO 9 AL 13 Y 24 AL 28 TELÉFONO 14321

ON PARLE FRANÇAIS

PEDRO CHICOTE

Ha puesto a la venta la segunda edición de su último libro, titulado

MIS 500 COCKTAILS

con prólogo del insigne

Don Jacinto Benavente

Las últimas creaciones de Cocktails, Cups Coblers y otras bebidas compuestas por este famoso «barman» se hallan recogidas en este interesante volumen.

De venta en todas las librerías de España al precio de SEIS pesetas ejemplar.

¡¡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, 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

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

Para hacer sus Cocktails en casa

USE PRODUCTOS MARTINI & ROSSI

Vermouth MARTINI & ROSSI

Vermouth MARTINI SECO

Vermouth MARTINI BLANCO

APERITIVO ROSSI

MARTINI GIN

VINOS FINOS PARA MESA

EXQUISITO VINO RANCIO

«EL VIEJECITO»

(Gran especialidad)

Bodega de Métrida de la Viuda de BENIGNO LA MORENA

Av. Pablo Iglesias, 8 - Teléf. 33492

(Edificios Titanic)

Suscríbase a "MARMITÓN"

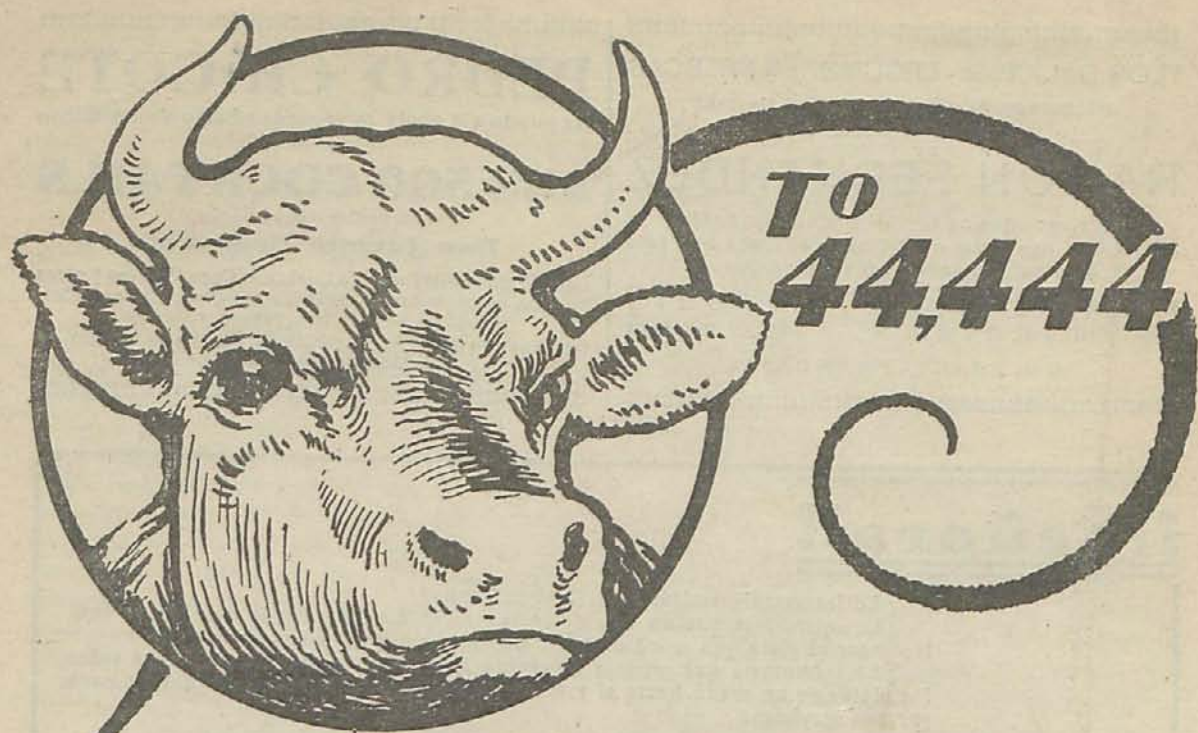
LA MEJOR REVISTA DE COCINA

3 pesetas semestre

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:

Ríos Rosas, 16

MADRID



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
