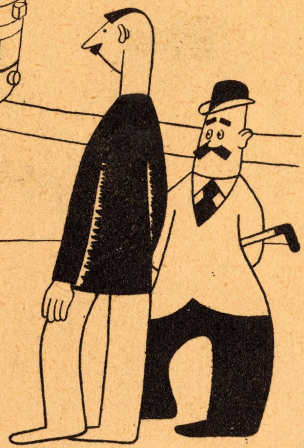
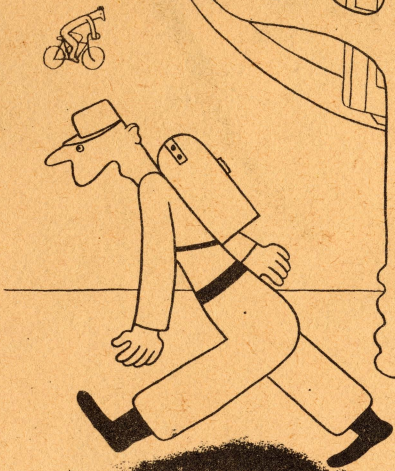




KALDERS

UN PICOT I UNA PALA PER CADA CENT CIUTADANS

— Trobo que, per a tanta gent, tenen el mànec poc llarg.



KALDERS

- Es de la brigada Anti-gas.
- I què hi porta, a la motxilla?
- El comptador.

# La cuina a la reraguarda

Nosaltres, mal ens està dir-ho, hem descobert que hom pot subsistir menjant-se cada dia les sobres del dia abans, i així successivament



## L'ASE DEL PAGES

Nosaltres, enemics irreconciliables de la demagògia, ho som també d'aquella política que només s'inspira en l'estómac.

Estem molt lluny de demanar, però, que la gent s'acostumi com aquell ase del pagès que, quan arriba de mica en mica a aprendre de viure sense menjar, es va morir.

Nosaltres no som extremistes, però si no demanem al lector que es mori, sí que volem ensenyar-lo com aquell pobre que era tan pobre tan pobre que només vivia del que estalviava.

Nosaltres, mal ens està el dir-ho, però com que passem dies i nits sumant i sumant per tal de resoldre problemes, hem ensopegat la solució.

Es tracta d'arribar per les fórmules de la cuina més elemental a establir la Cuina Econòmica Regular Popular que consisteix a mantenir-se menjant, cada dia, les sobres del dia abans i així successivament.

## SOPE

Com que tothom sap fer la sopa d'all i menjar la sopa bobga, nosaltres saltarem sobre la vulgaritat d'aquestes sopes conegudes i donarem les més difícils i apetitoses. Som-hi?

### Perles del Japó (sopes)

Es trinxen finament una terça de carn magra, que no sigui de criatura naturalment, es diposita el picat en una cassola amb dos litres de brou gelat o tebi, es posa a foc moderat per espai de mitja hora (aquesta pot aprofitar-se per a fer cua o per amar a cal barber ara que torna a ésser barat) i es passa aquest

brou per un tovalló humit; es torna a abocar a la cassola i, un cop ha bullit, s'aboca per cada persona una cullerada de perles fines del Japó (no les poseu fent el viu d'aquelles dels collarets dels «xinos» ambulants, puix que la sopa no surt tan bona). Tot plegat es deixa coure lentament un quart d'hora i, si els que s'esperaven no han marxat, ja s'ho poden f...

### «Potaje» («Ox-Toil-Soup»)

Aquesta sopa ha de fer-se l'endemà d'un diumenge que hi hagi toros, puix que cal disposar d'una cua de bou d'aquelles que els toreros acostumen a llançar al «tendido» quan fan aquelles feines que el president els premia amb allò que en l'argot se'n diu:

«Ovación, oreja y rabo y dos vueltas al ruedo».

Vosaltres, si teniu aquesta sort i voleu fer aquesta sopa «potaje», heu d'agafar la cua i llançar l'ovació, l'orella, i les dues voltes a l'anell.

Aquesta cua de toro es fa bullir a foc lent i, un cop sigui tendra, es fregeix amb mantega en una cassola i s'afegeix aigua que ja hagi bullit. Encara s'han d'afegir pastanagues, «puerros» i cols i es fa sopa de fideus grossos i sigrons.

Després d'aquesta sopa o «potaje» els invitats poden xuclar-se els dits com si se'ls haguessin agafat en tancar una porta. No serà mal vist.

### Sopa de cabrit

Podríem afegir una succulent recepta per fer una no menys succulenta sopa de cabrit, però com que estem voltats de susceptibles i malpensats, desistim en nom de la bona harmonia que ha de presidir les relacions entre nosaltres i els nostres lectors i aquests i llurs famílies.

## CARNS

Per als que tinguin la sort de tenir un parent fora i disposin de bones carns a bons preus, disposem de diverses fórmules per a cuinar carns. Només en donarem una com a mostra i per no ésser massa pesats.

### «Ragoût» (carn)

Aquesta carn ha d'ésser precisament de vedella i de la part anomenada revés d'espatlla, que no té nervis ni neguits.

Quan comença a enternir-se, se li posen unes petites cebetes i patates, uns tomàquets sencers, cols de Bruselles i olivetes negres sense llavor.

Si no us agrada, no teniu gust i, si us sembla car fet a casa, aneu-lo a comprar fet a qualsevol restaurant, que en tenen de totes mides.

### Perdiu a la francesa

En sabem una de molt bona, però s'ha de matar una perdiu i francament no ens hi veiem amb cor.

## AUS

Encara que ja sabem que la perdiu és una au, com que ja hem dit que ens fa pena de passejar-la viva, començarem les fórmules de les aus cuinades per:

### Aneç a la italiana

(Vegi's «Mussolini» a l'Enciclopèdia Espasa.)

## PEIX

### Peix al forn

No oblideu que per a fer un bon peix al forn cal abans que res anar-lo a pescar, a menys que pugueu formar una societat anònima per a comprar-lo pescat i en tal cas fóra millor que el compréssiu guisat i tot.

### Coliflor amb fruites farcides

(Vegi's gravat.)

Amb farina, tres ous, una tassa

de llet i un pols de sal es fa una pasta i amb aquesta es fregeixen fruites amb oli. Aquestes fruites es farceixen de sobres de carn, i ja està.

Aquestes fruites es posen a les voreres d'una plata gran i al bell mig de les voreres es posa una coliflor bullida, guarnint-ho tot plegat amb julivert i rodanxes de llimona.

Aquesta fórmula té l'inconvenient que, si són quatre a menjar, acostuma a mancar un ou i acostuma més segurament a haver-hi massegots.

### Ous amb àpit

(Vegi's gravat.)

Es cou l'àpit en bola amb mig quillo de patates i tres o quatre remolatxes.

Cent grams de «pepinos», tres ous durs, olives, llimona i vinagre.

Amb les patates i les remolatxes es fa una amanida, col·locant-la al bell mig de la plata i als voltants van sis rodanxes d'àpit amb mig ou dur a sobre de cada una.

Els espais entre l'ou i l'ou s'omplen amb triangles maçonics de pa fregit.

Es posa a taula i, si els convidats són set, com que tres ous només són sis mitjos ous, no toquen ni a mig ou per barba i ja hi tornem a ésser.

Es un joc d'ous!

## ARA VE ALLO TAN BO

### Manera d'aprofitar les sobres

Aquests consells que acumulats eren abans el secret que feia durar una bona cuinera en una bona casa, són ara la base essencial del nostre gran descobriment que, com ja hem dit, consisteix a viure de menjar avui el que va sobrar ahir i així successivament.

Si per la verdura del sopar teniu bacallà amb patates i sobra una mica de cada, l'endemà podeu fer,



COLIFLOR AMB FRUITES FARCIDES

Plat succulentíssim per a vegetarians com aquell que deia que mai no havia menjat pollastre ni cap mena de carn i afegia per confirmar-ho que a casa seva el dia de Nadal per celebrar la solemnitat gastronòmica mataven una col.

(Vegi's la fórmula en aquesta mateixa plana.)

picant-ho tot plegat en un morter, «frituras a la andaluza».

Si ha sobrat una rodona de lluç fregit: s'esquinça i, fregint-ho amb ceba, tomàquet i trossets de pebrot, es fan empanades turques.

Que queda una mica de carn o pollastre a l'ast?, es trinxa i amb tomàquet i ceba ben fina es fan emparedats «Merced».

Si sobra una mica de sopa de caldo o sèmola, s'afegeix llet, canyella, llimona raspada i sucre, un rovell d'ou, i es fan croquetes.

Si ha sobrat peix fregit, es torna a fregir amb ceba, all, tomàquet i julivert, s'afegeixen musclos, pèsols bullits i sobres de carn (encara que siguin manllevades a la veïna de

dalt) i es fa un arròs nou de trinca.

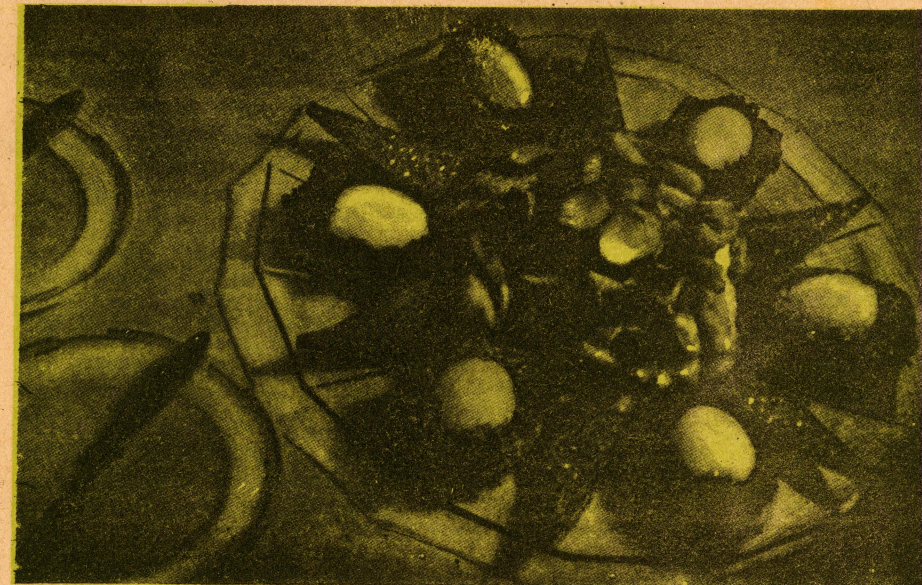
Per a tenir forma de galeta sempre a punt, s'aprofiten sempre les sobres del pa, es torren i es piquen al morter.

Així d'aquesta i d'altres mil maneres que ara sentim no recordar, s'aprofita tot el que sobra cada dia per a l'endemà el dia que sobra; i si no sobra res, què hi farem? Pacència!

Ah! De postres, un cop de puny als morros!

Els escuradents convé no llençarlos massa despectivament en els temps que som; val més que us els poseu a l'orella com si fóssiu diputats i encara fareu bonic.

Pere Gallari



OUS AMB APIT

Com el seu nom indica, per a fer aquest plat cal tenir ous. La resta és senzill, puix que avui el que disposa d'aquesta preciosa matèria primer pot fer de cuiner i de tot allò que li doni la gana en el bon sentit de la paraula.

(Vegi's la recepta d'aquest plat en aquesta mateixa plana.)