

**MANTECADO.**—Ponemos éste el primero porque es el clásico y casi la base de todos los demás. Para seis personas, se pone a cocer un litro de leche con un palito de vainilla. Aparte se baten seis yemas con 200 gramos de azúcar y se van incorporando poco a poco a la leche, estando ésta tibia. Se mueve bien todo y se deja cocer al baño de María. Cuando la crema está espesa se retira, se deja enfriar y luego se echa en la heladora, que, después de bien tapada, se llena de hielo picado y sal y se mueve sin cesar hasta que el helado está duro; entonces se saca el molinillo, se lo despoja del helado que está adherido a él y, con la mano del mortero de mármol bien limpia, se aplasta y arregla la crema para que no queden huecos. Se tapa otra vez, poniendo un corcho en el agujero de la tapadera, y se deja la heladora en el balcón o en sitio bien frío, bien arropada con una manta, y así se deja reposar dos o tres horas, hasta que se sirve, y entonces se saca del cubeto la heladora, se sumerge un instante en agua fría y se vuelca el helado, en bandeja o plato de cristal, sobre una servilleta.

Si se quiere que el mantecado resulte más fino y suave, antes de que esté duro se le echa una clara batida a punto de merengue y se sigue moviendo.



**HELADO RITZ.**—En una ponchera o ensaladera de cristal, o en conchas para helado, se colocan unos melocotones en conserva partidos al medio y deshuesados; el hueco del hueso se llena con trocitos de tocino de cielo, de yema capuchina o de mermelada, y todo se cubre con una crema helada en la sorbetera y hecha como el mantecado, pero echando menos leche y una clara más. Se decora el helado poniendo alrededor un poco de chantilly adornado por encima con unos pistachos o almendras tostadas y picadas.

**BISCUIT GLACE.**—Con medio litro de leche y ocho yemas de huevo batidas con azúcar, se hace, al baño de María, una crema que no esté muy espesa, a la que, después de bien fría, se incorporan las ocho claras, batidas con azúcar y a punto de merengue, y medio vaso de nata de leche sin batir.



Luego se pone la crema en un molde, cubriendo el fondo con un papel de barba; se tapa bien, uniéndolo los bordes de la tapadera con los del molde con un poco de manteca, para que no entre agua ni sal, y se introduce éste en hielo, poniéndolo en un cubo. Entre capa y capa de hielo se echa otra de sal gorda.

Así preparado el cubo, se arroja bien con una manta, para que no entre nada de aire, y se tiene al fresco cuatro o cinco horas, al cabo de las cuales se saca el helado del molde, humedeciéndolo en agua caliente, pero no hirviendo.

**MONTE NEVADO.**—Este helado es verdaderamente delicioso. Entran en su composición leche merengada, almendras y piña confitada, y tiene la ventaja de que sirve para aprovechar claras. Cantidades (para unas ocho personas): 200 grs. de azúcar molida, 50 grs. de almendras molidas, cinco claras de huevo, medio litro de leche, medio decilitro de agua de azahar, dos rodajas de piña confitada, una copita de kirsch y medio palo de vainilla.

Procedimiento: Córtese la piña en pedacitos cuadrados, pónganse en infusión en kirsch, hágase hervir la leche, agréguese las almendras molidas, el agua de azahar, el medio palo de vainilla, y sin que hierva, consérvese al calor.

Hágase merengue; conféccionese almibar a punto de bola blanda, con 150 grs. de azúcar y un poco de agua; bátanse cuatro claras a punto de nieve, agréguese a éstas el almibar hirviendo, batiéndose con el batidor.

Hágase hervir el preparado de leche y almendras, moviéndolo con la espátula, y viértase, hirviendo, en el merengue; a la vez, mézclase bien con el batidor y, después de retirar la vainilla, vuélvase a ponerlo al fuego; sin parar de darle vueltas con la espátula, se calentará, y antes de que rompa a hervir, viértase en un barreño, bátase un poco y déjese perfectamente enfriar. Para que no se le forme tela, se dejará el batidor en el preparado y a menudo se revolverá éste.

Después se hace helar en la heladora como ya hemos explicado. Con la clara y los 50 grs. de azúcar restantes, conféccionese merengue como viene explicado en el segundo párrafo. Casi al final, agréguese este merengue al helado, así como los pedacitos de piña; désele unas cuantas vueltas a la manivela, apísónese bien el helado y, después de vaciada el agua del cubo, vuélvase a poner hielo y sal hasta dejarlo perfectamente cubierto. (Véase la nota explicativa.)

Para servirlo, vuélquese en un frutero, y para darle el aspecto de nevado, cúbrase con azúcar glacé avainillada.

Nota: Queriendo darle más vista, moldéese en molde de queso helado, póngase un cuadrado de hielo en una bandeja redonda y encima el helado.



# Algunas recetas de helados con que aplacar los rigores del calor



**QUESO HELADO DE FRESA.**—Biscuit glacé. Cantidades: 200 grs. de azúcar, 250 grs. de fresas, siete yemas de huevo, un decilitro de vino blanco superior, dos decilitros de agua, cuarto de litro de nata chantilly y un poco de corteza de limón rallada.

Procedimiento: Póngase las siete yemas y el azúcar en un cazo de confitería y bátanse por espacio de seis minutos. Añádanse el vino y el agua y un poco de corteza de limón rallada; arrímese a la lumbre y hágase cocer dándole vueltas con la cuchara hasta que hierva fuertemente.

Retírese del fuego y sumérgase el cazo en agua fría; bátase con las varillas hasta que el preparado se enfríe y se ponga muy espumoso. Para abreviar, cámbiesele el agua varias veces durante el batido.

Pásense las fresas por el cedazo, apretando fuertemente con la seta de madera.

Bátase la nata hasta ponerla de la consistencia de unas claras batidas.

Mézclense el puré de fresas y el preparado de huevos, echando el puré a cucharadas y moviéndolo con suavidad. En seguida agréguese la nata batida, moviéndola despacio con la espátula, y sin pérdida de tiempo viértase en el molde; el helado ha de llenarlo hasta el mismo borde para que no se derrumbe al desenmoldarlo.

Fórrese el molde con papel blanco, flexible, ligeramente untado con manteca, para que se pegue perfectamente al molde. Este se ha de introducir en hielo y sal unos veinticinco minutos antes de echarle el preparado, para que esté muy frío éste y se hiele antes; si no, se necesitará más tiempo y más hielo.

Una vez lleno el molde, se cubre con un papel y se tapa; el papel es para que ajuste más la tapa e impida que se salga el helado.

Nota: Cuantos cuidados se tomen para impedir que entre agua en el molde serán pocos; para mayor seguridad, tápese la rendija del cierre del molde con manteca, cortando el pape que sobresale.

Cúbrase con más hielo y sal hasta por encima de la tapa, póngase encima un paño mojado en agua fría y déjese al fresco.

Este helado necesita, cuando menos, dos horas para helarse. Cerciórese si lo está, destápese, y si no lo está, vuélvase a tapar, escúrrase el agua del tubo, vuélvase a poner más hielo y sal y déjese por espacio de otra hora. Cuando se vaya a servir, lávese el molde con agua para que no le quede sal, séquese perfectamente, pásese un cuchillo entre el papel y el molde y vuélquese en un frutero cubierto con una servilleta.



**CREMA DE CHOCOLATE A LA VAINILLA.**—Destíñase tres onzas de chocolate con un poco de leche, y cuando esté bien disuelto, agréguese dos yemas batidas con seis cucharadas de azúcar, una barrita de vainilla (si no agrada, se suprime) y un polvo de canela; cuando todo esté bien batido hasta formar crema, se añade cuartillo y medio de leche, se cuece al baño de María y, después de frío, se hiela.



# Cartillas

Negociado de Cartillas se han instalado, por obra de la energía inteligente de Garcerán, sin gravar el presupuesto del Municipio, aprovechando locales de Grupos Escolares, que eran suyos, y aumentando apenas sus empleados burocráticos. Simple labor de acoplamiento y decisión.

## PICARDIA SIN RACIONAR

Claro que las cartillas seguirán dando margen al lucimiento de quienes ejercitan su ingenio en chistes o de aquellos que lo aplican a ciertas artes de malicia, con las que disfrutan mucho.

Las guerras cargan con las culpas de muchos vicios que no provocan. Y son fáciles comodín para quienes padecen aficiones tenebrosas. De siempre ha tenido muchos adeptos la pequeña estafa, el fraude, que luego se confiesa con orgullo como pidiendo patente de sagacidad. Ahora, cuando las gentes perfectamente dignas no pueden atravesar las fronteras llevando escondido el contrabando pueril e innecesario, cuando no es posible engañar a un carabiniere, se han inventado nuevos juegos muy entretenidos: el fraude de la luz, el de la cartilla.

Se había llegado a la perfección. Y a optimismos magníficos: por ejemplo, Madrid era un pueblo feliz en el que había que cerrar los cementerios. Las cartillas no presentaban jamás bajas por fallecimiento. —Si el padre se lleva en tantos casos la llave de la despensa, pequeña compensación es—pensaban sin duda los suyos—que nos deje el pan.

Si, si, repitámoslo: pequeña monomanía de engañar. Son los mismos que se quejan a toda hora del precio del tomate en la frutería y pagan luego gustosos tres duros por un cock-tail del propio tomate en la copa minúscula del bar.

## CUPONES DE COMPRENSION

Es naturalmente difícil administrar una nación en postguerra y con otra terrible contienda rodeando sus mares. Por otra parte, ningún sistema de gobierno, ninguna reforma administrativa puede implantarse con totalidad de acierto desde el primer momento. Por muy buena voluntad que empleen quienes alcanzan el poder y su terrible responsabilidad.

Aunque los muy jóvenes se enojen, la vida entera requiere un aprendizaje, y por eso ellos no suelen estar bien capacitados; las más bellas teorías pueden resquebrajarse al duro contraste con la realidad. Para armonizar hechos e ideas hacen falta hombres que se acerquen a las mesas sin alas de poeta. Y sin timideces de enfrentamiento. Labor indiscutible, pues, de madurez. La intuición genial crea poesía o descubre continentes. Pero el bienestar de un pueblo se consigue con el abnegado laborar de cada día. Constancia de los mínimos actos de servicio al margen y en desprecio del lucimiento personal.

Ved estas fotos. Ficheros inmensos, gentes que trabajan. Nombres, casas,

casos... Sobres con una sola dirección: la línea. Y dentro tantos padrones como familias, tantos gérmenes de novela o de meditación...

El cumplimiento de las leyes exige una severidad indiscutible. Pero no es menos cierto que toda exactitud en el servicio deja un margen de cortesía, de facilidad, de agrado en quien ha de vigilar el cumplimiento.

Así lo han entendido quienes, abordando un problema que afectaba a todos los habitantes de Madrid, cara a unas circunstancias especiales, pero frente a unos ciudadanos que merecen el respeto de sus derechos, han encauzado el difícil arroyo.

Ante el trabajo espinoso y difícil, la bondad en destello, que no mermaba la justicia.

—¿Qué le pasa a esa viejuca que llora?

—Don Jesús: que tenía dos nietos en la cartilla y resulta que los chicos están en un colegio hace seis meses. Se la hemos recogido.

Y el hombre fuerte y severo que es Gutiérrez Gascón, dice con una dulce voz comprensiva:

—Váyase tranquila, abuela, y cuide la comida del hijo, que ahora le arreglan esas bajas y le llevará un guardia la cartilla a su casa...

Y añade, como para disculpar el trabajo que a éste impone:

—Que bastante tiene la pobre con los tres siglos que lleva encima...



Todo ciudadano ha de tener su cartilla de Abastecimiento, la que le corresponde y de la clase que está determinada. Todos deben dar este ejemplo. He aquí la cartilla de nuestro camarada Miguel Primo de Rivera.

ESPERANZA RUIZ-CRESPO