

Dissertació de la xocolata

(vé de la pàg 27)

que passen de catecúmens en l'ordre gastronòmic, preparen una xocolata meravellosa, el **racahout**, associació de cacau, fècules, sucre i vainilla; en el **palamoud** hi entra, ultra les precedents substàncies, el sàndal roig.

La xocolata ofereix una solució expeditiva per a propinar nombrosos medicaments. Recordem que per la seva qualitat de dissimular el veritable sabor de molts cossos, fou àmpliament emprada sota el regnat de Frederic II com a funest vehicle de metzines. Entre les xocolates medicamentoses més en ús, mencionarem: la **ferruginosa** (antianèmica), la d'**escamonea** (purgant), la de **santonina** (vermicida), la de **liquen islàndic** (pectoral) i les de **salep** i **arrow-root** (analèptiques).

I ara permeteu-me, com a colofó, de reproduir tres receptes culinàries que corresponen a altres tantes modalitats de xocolata cuita o desfeta:

Xocolata a «l'espanyola». — Per a 6 tasses, preneu 6 pastilles de xocolata d'un pes aproximat de 250 gr. Fragmenteu-les. Poseu els bocins obtinguts a la xocolatera amb dues tasses d'aigua freda. Escalfeu l'aparell a foc lent. La xocolata es fon; aixafeu-la amb el piló de fusta anexe a la xocolatera. Afegiu una mica de canyella i 6 tasses d'aigua freda. Deixeu-ho coure a poc foc, fins que el líquid es redueixi per evaporació a sis tasses. Serviu.

Xocolata «a la francesa». — Feu fondre al foc 6 pastilles de xocolata en una tassa d'aigua bullenta. Deixeu-ho coure a poc foc durant un quart. Afegiu-hi 5 tasses de llet. Arrenca el bull, remeneu perquè faci escuma i serviu immediatament.

Xocolata «a la vienesa». — Prepareu una xocolata a la francesa. Deixeu-la refredar una mica. Afegiu-hi un rovell d'ou per tassa.

Porteu l'aparell al foc; deixeu espesseir sense fer bullir. Serviu afegint a cada tassa una cullerada de nata batuda.

Admonició final (va per tu, adorable lectora): tant si es tracta d'un o altre dels procediments passats en revista, hi ha una regla essencial per a aconseguir una bona xocolata. No heu reparat mai que, a desgrat d'utilitzar xocolata correcte, gens superfina, en certs establiments públics ens delecta més que a casa? **El truc es basa en servir una xocolata rescalfada i preparada la vigília.** Heus aquí l'autèntic, l'infal·lible secret de l'èxit.

La nostra alimentació en temps d'escassetat pel doctor Jesús Noguera-Moré

El llibre que resol els problemes alimentaris del moment, exposant de forma senzilla i esquemàtica, no sols la forma de nodrir-se perfectament amb els elements que hom disposa, sinó també nodrir-se amb la màxima economia en els crítics moments actuals, per tal que no manquin a l'alimentació de cada dia els principis nutritius essencials, les vitamines i les sals minerals.

Vegeu l'índex:

- I.—LES LLEIS FONAMENTALS DE L'ALIMENTACIO.
- II.—PREJUDICIS QUE ES PRECIS BANDEJAR.
- III.—ALIMENTS DE VALOR ESPECIAL.
- IV.—TRENTA PLANS MINIMALS D'ALIMENTACIO.
- V.—LA CONSERVACIO CASOLANA DELS ALIMENTS.

APENDIX, amb taules dels valors dels aliments, vitamines, etc.

Preu, 2 pessetes.

Els subscriptors d'HIGIA que demanin el llibre directament a la nostra Administració, fruïran d'un descompte d'un 10 %.