



Número de registro

Estante

856

Tabla

5

Número de volúmenes 3

Encuadernación

Ayuntamiento de Madrid

ÁNGEL MURO

CONFERENCIAS
CULINARIAS

—
1 peseta
—

Quinta serie.— Agosto.

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO.

Cachuela.— Cangrejos: al natural; á la bordelesa; sopa *blaque*.— Dos huevos pasados por agua, una ración de pollo, queso, pan y vino: 26 reales.— Sopa de cebolla; con agua y con leche; *turon*.— Chupe.— Patatas á la Camariego.— Patatas *soufflés*.— Limonada vizcaína.— Migas Vanguardia.— Ternera acumulada.— Merluza eléctrica.— Pimienta, clavo, nuez moscada.—* Tomates con sorpresa (1).— Salsa de tomate.— Cabeza de ternera: al natural, caliente y fiambre; croquetas; en tortuga.— Salsa financiera.

(1) Véase una nota, pág. 9.

MADRID
IMPRENTA DE FORTANET
CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

—
1890

Ayuntamiento de Madrid

PÓLIZAS DE ACUMULACION DE LA EQUITATIVA

SOCIEDAD DE SEGUROS SOBRE LA VIDA, DE LOS E. U.

DOMICILIADA LEGALMENTE EN ESPAÑA

MADRID, CALLE DE SEVILLA, 16.

Resultados obtenidos en metálico á los 15 años, con las pólizas dotales de este plazo.

(APRECIADOS COMO INVERSIÓN Á INTERÉS COMPUESTO.)

Número de la póliza.	Capital asegurado.	Total de primas pagadas en los 15 años.	Valor efectivo al término de los 15 años.	Tanto por 100 de las primas pagadas.	Tipo de interés compuesto resultante en la liquidación.
76.820	\$ 5 000	\$ 4.971,75	\$ 7 151,60	143,85	4 ³ / ₇ p ^o / _o anual.
87.871	1.000	990,30	1.426,61	141,05	id.
84.715	2 500	2.535,00	3.622,70	142,90	4 ³ / ₈ id.
89.002	5 000	5.037,00	7.213,40	143,20	4 ³ / ₈ id.

Las pólizas de LA EQUITATIVA constituyen, pues, un ahorro importante, á la vez que asumen el riesgo de muerte durante el plazo de acumulación. (Las pequeñas diferencias en el tipo de interés resultante dependen de las circunstancias de cada seguro.)

Las dotales de 10 años, siquiera su mas corto período no permita el mismo desenvolvimiento para la acumulación de beneficios, los están obteniendo en una proporción satisfactoria.

Las pólizas de vida en 15 pagos, vencidas ahora, arrojan también resultados muy ventajosos, según los ejemplos siguientes:

Número de la póliza.	Capital asegurado.	Total de primas pagadas en los 15 años.	Valor efectivo al término de los 15 años.	Tanto por 100 de las primas pagadas
78.780	\$ 5 000	\$ 3.588,00	\$ 4.478,75	125,05
83.395	3 000	1.987,65	2.480,13	124,80
85.761	2 000	1.396,80	1.746,14	125,00
94.041	20.000	15.633,00	19.566,40	125,15

Las pólizas de pago vitalicio, no obstante haber cubierto del mismo modo el riesgo de muerte y haber sido para este caso muy inferior el coste de las mismas, al término de la acumulación han producido una suma en efectivo que fluctúa entre 75 y 100 por 100 del total de primas anuales pagadas, según que el plazo de acumulaciones ha sido de 10 ó de 15 años.

Con las pólizas por 20 años de próximo vencimiento, se esperan resultados respectivamente mayores que los alcanzados con las de 15 años, á juzgar por el estado que acredita actualmente la acumulación de las mismas por los 18 años ya transcurridos.

Pídanse prospectos, informes y ejemplos de resultados á la Sucursal de España (Madrid, calle de Sevilla, 16) ó á sus Delegaciones y Agencias.

Ayuntamiento de Madrid

CONFERENCIAS CULINARIAS

Ayuntamiento de Madrid

El día 1.º del próximo Septiembre se publicará la sexta serie de estas CONFERENCIAS CULINARIAS.

Se venden todas las series publicadas en las principales librerías de Madrid y en algunos establecimientos de lujo del centro de la capital.

Los pedidos deberán hacerse al Administrador de la publicación en la imprenta de Fortanet, así como dirigir á su nombre toda la correspondencia.

(Tirada de la quinta serie, 3.000 ejemplares.)

ÁNGEL MURO

CONFERENCIAS
CULINARIAS

Quinta serie.—Agosto.

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO.

Cachuela.— Cangrejos: al natural; á la bordelesa; sopa *biague*.— Dos huevos pasados por agua, una ración de pollo, queso, pan y vino: 26 reales.— Sopa de cebolla; con agua y con leche; *turon*.— Chupe.— Patatas á la Camarlengo.— Patatas *soufflés*.— Limonada vizcaína.— Migas Vanguardia.— Ternera acumulada.— Merluza eléctrica.— Pimienta, clavo, nuez moscada.— *Tomates con sorpresa (1).— Salsa de tomate.— Cabeza de ternera: al natural, caliente y fiambre; croquetas; en tortuga.— Salsa financiera.

(1) Véase una nota, pág. 9.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

1890

Ayuntamiento de Madrid

—
ES PROPIEDAD.
—

ADVERTENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN.

Á LOS SUSCRIPTORES.

El favor que han dispensado á estas CONFERENCIAS CULINARIAS los suscriptores á las tres primeras series, correspondientes á los meses de Abril, Mayo y Junio (1), obligó á esta Administración á ofrecerles por 5 pesetas la suscripción por la serie anterior, por esta y por las cuatro siguientes, que corresponden al mes pasado y á los de este Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre respectivamente.

La suscripción puede hacerse en Madrid en la imprenta de Fortanet, ó en el establecimiento de D. Venancio Vázquez, Cuatro Calles.

A los nuevos suscriptores de semestre se les beneficiará con igual rebaja, si presentan las tres primeras series en el acto de hacer la suscripción.

No se remitirá á provincias ejemplar alguno suelto, sin que acompañe al pedido 1,50 pesetas por ejemplar.

Desde el 15 del mes de Julio, CONFERENCIAS CULINARIAS se vende á 1,50 pesetas cada serie, en el Escorial, La Granja, San Sebastián, Irún, Santander, Bilbao, Lamiaco, Vitoria, Zumárraga, Vigo, Venta de Baños, Coruña, y en los establecimientos balnearios que merecen el nombre de tales.

(1) *Nota de la A.*—En Junio último se publicó la 3.ª edición de la primera serie, que ha alcanzado en su primera impresión y dos reimpressiones siguientes, una tirada total de 5.000 ejemplares.

NUEVO SALUDO A LA PRENSA.

Si de pesado no pecara, á buen seguro, no habría yo dejado pasar tanto tiempo, sin corresponder— como cumple á la única cualidad que quizás conservo, la gratitud— con periódicos y periodistas españoles que á diario y sin descanso han popularizado mis CONFERENCIAS CULINARIAS, encomiando su objeto y llamando la pública atención, con la reproducción de algunas fórmulas, contenidas en los cuatro tomitos anteriores, ó con la discusión amistosa de afirmaciones ó de genialidades con que me permito sazonar los entreplos de mi culinaria tarea.

Por fortuna á mí no me ha dolido nunca nada y no sé lo que es dolor de prendas, razón que me permite declarar alta y noblemente que el éxito alcanzado con esta publicación, que ha superado ya todos mis cálculos, se lo debo á la prensa de mi tierra, sin distinción de grados de amistad, ni de afinidades políticas con los periodistas mis compañeros.

Si *La Epoca*, *El Liberal*, *El Resumen*, *El Globo*, *Las Ocurrencias*, *La Correspondencia de España*, *El Correo*, *El Imparcial*, *El Día*, *La Ilustración Española y Americana*, *Los Madriles*, *Las Provincias*, *El Mercantil Valenciano*, *La Vanguardia*, *El Diario de Cádiz*, *El Faro de Vigo*, *El Guipuzcoano* y algunos diarios más de Madrid y de provincias, han echado, como vulgarmente se dice, el resto para ayudarme á subir la cuesta que solo es penosa para los que vivimos de la labor de la inteligencia, otros colegas apreciables de Madrid y de provincias me

han alentado tanto en la medida de sus fuerzas, que el común y unísono concurso, ha sido la palanca para elevar *CONFERENCIAS CULINARIAS*, á una altura á que yo sabré mantenerlas con el estudio y la perseverancia.

Cuando yo decía en Mayo último, en la primera página del segundo tomo, que el favor que el público había dispensado á esta publicación—que apenas andaba entonces, pues acababa de nacer—se debía en absoluto á la prensa española, decía la verdad.

Hoy repito lo que dije ayer y reciban de nuevo hoy, los periódicos de esta bendita tierra, la expresión más sentida y más gozosa de mi eterna gratitud.

¡Bien sabe Dios, que entra por muy poco en mi agradecimiento, el resultado material, que al éxito va ligado! Aquel que me conozca bien, así lo creará como artículo de fe.

El triunfo para mí, ha sido moral. He conseguido con la cocina, nuevas amistades, reconciliaciones, olvido de algunas penas, descubrimiento de afectos falsos y lo que más vale, poder prescindir por completo de la política, *así se den mayores ó menores*, sobre su tapete, verde para los vencedores y negro para los vencidos, según quien talle.

Sí, es verdad; mucho le debo á la prensa, pero no por eso olvidaré de consignar aquí, el valor que á *CONFERENCIAS CULINARIAS* ha prestado la brillante colaboración del Doctor Thebussem, de Becerro de Bengoa, de Victoriano Garrido, de Ruiz Martínez y otros notables escritores que me han llevado de la mano y hasta en brazos, para hacerme caminar aprisa y más á gusto.

¡Dios se lo pague!

A todo el mundo gracias. Al público también.

ANGEL MURO.

Madrid 1.º de Agosto de 1890.

SUMARIO

por su orden, de las fórmulas ó recetas, contenidas en los cuatro tomos anteriores, publicados en Abril, Mayo, Junio y Julio.

TOMO I.

Huevos fritos.—Patatas *soufflés*.—Dos huevos.—Un huevo y medio.—Dos lenguados que parecen tres.—Riñones salteados al Jerez.—Merluza cocida al natural.—Salsa blanca.—Liga de huevo.—Salsa holandesa.—Salsa genovesa.—Crema provenzal.—Salsa de Perigord.—Salsa flamenca.—Salsa milanese.—Huevos revueltos á la turca.—Caldo concentrado.—Crema de cebada perlada.—Alcachofas á la Maintenon.—Salmón á la marinera.—Solomillo á la provenzal.—Perdices en Macedonia.—Chuletas de hígado de pato á la Lúculo.—Ponche de Champagne.—Pollos asados con malvises.—Ensalada italiana.—Guisantes á la francesa.—Bizcocho borracho de AreMBERG.—Queso helado al café.—Carne de burro.—* Aceite para freir (1).—Manteca de cerdo para guisar.—Salsa mayonesa.—Arroz de varios modos.—Huevos trufados y pasados por agua.

TOMO II.

* Sopa de almejas en puré.—Espinacas.—* Pastel de bacalao.—Puré de cebollas.—Salmón empapelado.—* Ensalada marina.—Sopa belga.—Frito castellano.—Truchas á la provenzal.—Pierna de carnero á la inglesa.—Escorzoneras á la moda de Holanda.—Macaroni á la Pulla

(1) Todas las fórmulas precedidas de este signo * son creación del autor y han sido practicadas por él.

(Italia). — Pollos á la austriaca. — Ensalada rusa. — Pilau turco. — Jamón de York. — *Ayoli* marsellés y *allioli* valenciano. — * Pastel conferencia. — Patatas cocidas al vapor. — Pote gallego. — Una comida selecta en Fornos.

TOMO III.

Ensalada *Francillon*. — Callos á la milanese. — Callos á la moda de Caen. — Callos á la española. — Chochas á la Montño. — Espárragos. — Formulario de recetas para la alimentación de los dispépsicos. — Puchero castellano. — Inutilidad de espumar el puchero. — Gazpacho. — Ajo blanco. — Macarrones al jugo de carne. — Sorbete Kasabal. — Setas á la bordelaise. — Soldados de Pavía. — Perdices á la Leónidas. — * Pierna de carnero á la guerrera. — Gincoc-tail. — Caldereta asturiana. — Limonada gijonesa. — *Bouille-Baisse* (1).

TOMO IV.

Agiaco. — Cordero á la Conti. — Pasta de cebollas á la Soubise. — Bacalao á la Carmen Sánchez. — Estacas de las islas Canarias. — Perol valenciano. — Modo de hacer café según Castell. — * Huevos pasados por agua. — Libricos de Montealegre. — Amontillado *Angel Muro*. — Arrepápaló. — Jamón Salustiano Olózaga. — Tortilla con helado dentro. — Cómo se debe de beber la leche. — Fiambres. — * Aprovechamiento de sobras. — Miroton. — Lo que comen: Romero Robledo, Andrés Mellado, José Canalejas, Alberto Aguilera, Gumersindo Azcárate, Trinitario Ruiz Capdepón, Bermúdez Reina, López Domínguez, Martos, Castelar, Sagasta y Cánovas del Castillo. — * Una comida de campo muy barata. — Olla podrida. — Postres y vinos del tiempo de la Dulcinea del Toboso. — * Judías verdes alborotadas. — * Ensalada conferencia.

(Las fórmulas contenidas en este 5.º tomo están sumariadas por su orden, en la cubierta.)

(1) Mucha gente dice *Bouillabaisse*, pero esta mal dicho.

CONFERENCIAS CULINARIAS.

XIX.

6 Julio.

Lo que ahora va á leerse, ha sido muy solicitado y rebuscado por mí. Conste.

El que fué profesor mío de matemáticas, hace algún tiempo, pero no se crea por eso que me refiero á la época de coqueteo de Vega Armijo, por ejemplo, ni que el maestro doblara la edad del discípulo, ni que le llevara una docena de años.

Nada, nada; jóvenes entonces los dos, y jóvenes aún, para todo lo que se le ocurra al que de ello dude. Conste también.

Iba á decir y lo digo ya, que mi profesor de matemáticas, de antaño, no es otro que el insigne literato y profundo escritor Antonio Sánchez Pérez, á quien todo el mundo conoce y quiere y respeta.

Pues bien, cuando Sagasta tuvo á bien desterrarlo de Madrid, Sánchez Pérez se fué á Oropesa, á pasar á la fuerza, las Navidades del año de gracia de 1888 y claro es, Sánchez Pérez, en Oropesa tenía que escribir algo, de cualquier cosa de Oropesa, ó de todo, pues de todo entiende.

Me hablaban el otro día, en el Consejo de Estado, de un guiso especial de Oropesa.

Me acordé en seguida del amigo y maestro, que allí estuvo desterrado y díjeme: «Sánchez Pérez me dirá cómo se llama, lo que es y cómo se hace ese famoso plato oropesano.»

Y con efecto, media hora después me hacía anunciar en casa de Antonio y sin hacer antesala, departía con él sobre el objeto de mi visita.

—Hombre, sí que sé lo que es eso, me dijo. Se llama *cachuela* y con el epítgrafe de *Asuntos culinarios* y aquel nombre por título, publiqué yo, no recuerdo cuándo ni en dónde un articulejo que si lo encuentro se lo mandaré á usted.

Algo tardó el ciudadano Antonio Sánchez Pérez—es republicano y como á republicano le trato—en mandarme su originalísimo escrito.

Y hélo aquí:

LA CACHUELA.—Sí, señor; *la cachuela*... Yo no sé todavía si la Academia Española reconoce y acepta como castizo ese vocablo, aunque tengo por seguro que Lhardy no lo incluye en ningún *menu* del día; pero tengan ustedes entendido que es *la cachuela* uno de los platos más sustanciosos y más gratos al paladar de cuantos se conocen en la cocina española, y que puede competir, sin desventaja, con la *paella* valenciana, el *menü* andaluz, la *pulsalda* vizcaína, la *escudella* catalana, el *pote* gallego y los *callos* y *caracoles clásicos* (?) de los alrededores de Madrid.

El bacalao á la vizcaína ya ha merecido los honores de figurar como plato del día en algunos *restaurants* (con perdón de ustedes) de segundo orden... y aun de primero. Los *callos* empiezan también, como suele decirse, á meter la cabeza en algunos cafés, en los cuales sirven cenas y almuerzos, vamos al decir. Pues bien: yo creo que dentro de algunos años *la cachuela* será uno de los platos favoritos de los concurrentes al *Nuevo Petit-Fornos* y al *Sótano H.*

Por de contado que *la cachuela*, como la mayor parte de los buenos platos, muy nutritivos y muy sabrosos, ni es para todos los paladares, ni sirve para todos los estómagos... Aquella *Mens sana in corpore sano*, de que hablaba el filósofo, es indispensable para saborear, y, sobre todo, para digerir *la cachuela*, que resultaría tal vez manjar muy fuerte para muchos pollos enfermizos y anémicos de nuestras grandes poblaciones, cuyos habitantes, á fuerza de excesos, suelen tener averiado el aparato digestivo... y casi todos los aparatos.

Aquí, en esta antigua é histórica ciudad de Oropesa, población de gloriosos recuerdos y de poéticas tradiciones, donde me tienen ustedes á su disposición (hasta cierto punto nada más, por ahora), solamente se gasta *la cachuela* en una época de cada año: en la época de *la matanza...* de la matanza de los cerdos, se entiende, no vayan ustedes á pensar otra cosa.

Pues señor, según acaba de manifestarme la Sra. María Antonia—que, dicho sea entre paréntesis, sabe aliñar unas aceitunas y condimentar una pepitoria como acaso no sabría el mejor cocinero francés;—digo, pues, que la Sra. María Antonia me ha explicado que para hacer el caldo de la sopa, etc., de *cachuela*, se frien... *fresquitas*, acabaditas de sacar del propio interesado, las asaduras del cerdo, y esa fritura es la que da sustancia al caldo, y no le da poca por cierto, y para darle el gusto se ponen especias de varias clases; desde canela hasta pimentón: con este caldo se *cala* la sopa, previamente cortada en rebanaditas delgadas, y cate usted hecha *la cachuela*.

Basta la lectura de esa relación ligerísima para que el menos entendido en asuntos culinarios se haga cargo de dos cosas: *primera*, que de tales ingredientes nada malo puede salir; *segunda*, que la dificultad para obtener una buena *cachuela* no radica en lo complicado de la confección, que es sumamente sencilla, sino en tener el *тино* necesario para darle el *punto*; sucede con *la cachuela* lo que *Brillat-Savarin* decía de los asados... Todos los cocineros asan; pero ¡ay! son muy contados los que saben asar. *La cachuela* saben hacerla todos,

peró muy pocos aciertan á *darle el punto*; por eso, como suelen decir aqui, hay *cachuelas* y *cachuelas*, y es preciso distinguir entre unas y otras.

Bien entendido que eso de *la cachuela*—*que se sirve caliente*—según dicen en los libros de cocina, es solamente una sopa; después de comer la cual puede cualquiera dispensarse de seguir comiendo; pero que precede á otros platos no menos suculentos y apetitosos. No diré á ustedes lo que contienen, porque la explicación resultaría larga; pero sí mencionaré sus nombres, á fin de que puedan consultar con cualquier cocinero si desean averiguar la composición de esos platos, no muy conocidos en los aristocráticos *hoteles* de esa.

La matanza es, desde tiempo inmemorial, fiesta de familia y solemnidad de banquete; banquete cuyo *menu* voy á resumir en pocas palabras, por si, ahora que andamos en época de comilonas alegres y de cenas grandes, conviniere á algún lector caprichoso encargar á su cocinero que le sirviese una comida á la usanza oropesana, compuesta de lo siguiente:

SOPAS.

Consommé.... *cachuela*.

ENTRADAS.

Patiburrilla.—*Brece*.

RÓTI.

Chorizo maldito: *Moraga*.

DESSERTS.

Calostros.—*Perrunillas*.

HORS D'ŒUVRE.

Aceitunas aliñadas.—Pepinillos en vinagre.

VINS.

Tinto, del país.

Blanco, de Jarillo (1).

Aseguro á ustedes que después de haber saboreado tranquilamente, sin apresuramientos, siempre nocivos, esa comida, nada hay que envidiar á los comensales de las más opíparas cenas entre las que veo anunciadas estos días.

La verdad es que en Oropesa no se come del todo mal; ¿qué ha de comerse mal? Se come admirablemente, y se bebe mejor que se come... Todo bueno, todo puro, todo sano: sin mezcla la leche, sin *trichina* el jamón, sin materias extrañas los chorizos... esa es al menos la opinión de mi amigo Platón, no el filósofo, sino el simpático y amable farmacéutico de esta población, que opina sobre esos puntos graves del arte culinario lo mismo que este servidor de ustedes, que les saluda y les besa la mano,

A. SÁNCHEZ PÉREZ.

Oropesa 23 de Diciembre de 1888.

Ahora, para seguir escribiendo, así de corrido, después del amigo que arriba firma, hay que llevar la pluma, muy en mano y bien cortada, para no dar tropezones en las cuartillas.

Y aun así.

(1) D. Antonio Jarillo, excelente y acreditado notario de esta población, cuyos vinos puros son apenas conocidos en Madrid, y marecorían serlo.

No hay quien en su vida no tenga algo, cuyo recuerdo le amargue ó le entristezca.

Ocurrióme á mí la desgracia en 1884 y 1885 por circunstancias especialísimas, de servir á mi país, como secretario de gobierno en dos provincias de última clase, después de haberle servido muy á gusto diez años antes, en un destino facultativo, en que la inteligencia era menester. Cúpome, sin embargo, y como lenitivo, la suerte—relativa—de estar á las órdenes en Zamora, de un gobernador, prototipo del buen sentido, de la caballerosidad y de una ilustración tan completa, á toda prueba, que me distinguía muchísimo, pero no fué así en Vitoria, en donde aquel jefe civil, marino, de recalada en Gobernación, me puso la proa desde que fondeé en su gobierno *pour rire* y mal lo hubiera pasado, si en el destino hubiera cifrado mi porvenir.

Nada, que en Vitoria, en donde el gobierno civil es un adorno, me dediqué á lo que más distracciones me ofrecía, á la pesca de cangrejos.

A 12 kilómetros de Vitoria, sobre la vía férrea, en dirección de San Sebastián, hay una estación, dependiente del pueblo de Alegría, y cerca de ella, un riachuelo de cristali-

nas aguas, en donde se crían los mejores cangrejos de España.

Allí iba yo de continuo armado con infinidad de reteles á pescar aquellos animalitos, que ni son pescado, ni encarnados, ni andan hacia atrás, sea dicho entre paréntesis.

Y allí á la caída de la tarde, viendo ocultarse el sol, por las colinas de la cuenca del Zadorra y coronarse de tenues nubecillas las crestas del Pirineo, allí, viendo pasar trenes y oyendo el chirrido de la pesada carreta y el *aita* del boyero, pescaba yo docenas á centenares de cangrejos, que parecían langostas, devolviendo los que no me convenían á su corriente elemento.

Hecho el acopio, me volvía á Vitoria, según se me antojaba, á pie, en coche, en tren ó á caballo, cargado como un mozo de cordel.

Muchas veces, en aquel campo y cuando la compañía me era grata, hacía una cangrejada sobre el terreno, y era de ver, cómo todos los que de ella comíamos nos chupábamos los dedos.

Cuando se pescan cangrejos es preciso separar ó tirar, los que acaban de mudar de caparazón.

De preferencia conviene elegir las hembras que tienen las huevas por dentro.

Para conservar un par de días los cangrejos después que se han cogido, se meten en un cubo ó cántaro—en un cubo de lona, para transportarlos, mejor—que se rellena con ortigas y hierbas mojadas.

No debe taparse el receptáculo porque el cangrejo necesita mucho aire, y de este modo se le asegura una vida sin agonía durante 48 horas.

Los cangrejos, son de una gran utilidad en cocina y muy indicados en la alimentación de los enfermos.

Solo, por su cuenta y riesgo, ó como comparsa guarneciendo un plato, el cangrejo, con su facha, su color y su sabor, es apetitoso manjar, apreciadísimo muy particularmente por las señoras, que, entre paréntesis, no todas saben comerlos libre y gallardamente como se deben de comer, con los dedos y sin mancharse.

Desde la reputada sopa, llamada *bisque*, hasta el cangrejo que se echa en el caldo del puchero, este animalito se deja arreglar, con todas las salsas y condimentos.

CANGREJOS AL NATURAL.—En una cacerola,

se echa sal, pimienta, tomillo, laurel, perejil, cebolla cortada en rodajas y la cantidad de agua necesaria para que bañen bien los cangrejos. Cuando hierve el agua á borbotones, sobre fuego vivo y sostenido, se echan los cangrejos, después de bien lavados y capados —operación que se lleva á cabo, tirando de la aleta natatoria que se halla en el medio de la cola y que arrastra con aquella, un intestinillo negro y amargo.—Esta operación se hace en el momento de la cocción, para que los cangrejos mueran en su guiso.

Á los cuatro ó cinco minutos de empezar á hervir el agua, si los cangrejos son pequeños, ó á los seis ó siete si son grandes, se retira la cacerola del fuego, y para que no se resequen los cangrejos se dejan un cuarto de hora en su agua y se sirven fríos ó como guarnición.

CANGREJOS Á LA BORDELESA.—No hay restaurant de punta, ni fonducho, que no sirva este plato cuando se le pide.

En los libros de cocina, la fórmula para una cangrejada á la bordelesa, figura en primera línea en el artículo mariscos, conchas, moluscos y crustáceos.

Pero, cada maestrillo tiene su librito, y en Burdeos serán muy buenos los cangrejos al

modo de la tierra, pero los pongo á reñir con los que yo condimento de la siguiente manera:

Para cuatro docenas de cangrejos, frío en dos onzas de muy buena manteca de vacas, una cebolla gorda como un limón, cortada muy menudo, perejil también picado—dos cucharadas grandes—estragón, tomillo, laurel, clavo, moscada, sal, pimienta y un diente de ajo.

Cuando toma color la cebolla, añado una cucharada sobrada de harina, y cuando se ha tostado, echo medio cuartillo de agua, con los cangrejos muy lavados y capados.

Sobre fuego muy vivo y tapada la cacerola, salteo el contenido, durante tres minutos, y dejo cocer á fuego lento durante diez, después de haber agregado medio cuartillo de vino blanco, Jerez mejor que Manzanilla, Rueda mejor que Valdepeñas.

Para servir estos cangrejos se tienen preparados unos picatostes en forma triangular, con los que se entremezclan en la fuente, en que no aparecerá más salsa ó caldo que la que embadurna cada animalito.

Ese es el mejor condimento para los cangrejos y el que más se parece al de Burdeos.

En Lieja (Bélgica), ciudad cuya comarca es

tan cangrejera como minera, aprendí yo á hacer este guiso, que por magnanimidad se llamaba bordelés, para nombrarlo de algún modo.

BISQUE.—Esta sopa de cangrejos, es sencillísima de hacer. Se cuecen con exceso los cangrejos, sazonando bien. Se mondan las patas y las colas, que se separan en un plato, y se estrujan y aplastan los cuerpos ó corseletes, auxiliando la operación con un poco del agua en que cocieron. Se da un hervor á esto, y por pasadera fina se pasa el caldo pastoso ó puré, que debe resultar y que estará más concentrado, según sea mayor la cantidad de cangrejos.

En una cacerola, se pone á derretir una onza de manteca de vacas ó de cerdo, y se rehoga en ella, una cucharada de harina.

Se moja con medio cuartillo de agua, hasta que cuaje la papilla, y se añade el puré obtenido.

Se deja cocer un par de minutos. Se liga fuera del fuego con la yema de un huevo desleída en agua fresca, y se sirve en la sopera, agregando las colas y patas mondadas de antemano.

Y basta de cangrejos y de cocina por hoy.

XX.

13 Junio.

Mal día para escribir.—Digo—mal día para todo. El núm. 13 me ataca á los nervios y con él y con lo que con él se relaciona, soy supersticioso. No lo puedo remediar.

Para que esta tontería tenga también su cachito de lógica, en que apoyarse, he recibido esta mañana una carta de muy lejos, de fuera de España, que me ha trastornado por lo que en ella había de inesperado. Aguardaba yo detalles, que son de apreciar, de cocina, de mesa y de casa, y en cambio, me he quedado con las ganas de leer otra cosa que la que he leído.

¡Todo sea por Dios!

Si el calor sigue apretando, al mismo tiempo que el sudor nos liquida, nos vamos á volver locos los madrileños, cosa no muy difícil,

pues ya muchos lo estamos á medias, y además, según dice mi amigo Victoriano Garrido, á quien tanto deben los dispépsicos que me leen: *porque de la razón á la locura, no hay más que media vuelta de clavija.*

Y para muestra basta un botón.

Porque ¿qué tendrá que ver la cocina con las líneas que anteceden?

Más hubiera valido—dirán muchas lectoras—llenar ese espacio de papel con alguna recetita, porque eso del calor y del núm. 13 y demás chifladuras, nos importa á todas un pepino.

¡Verdad, y verdad!

Y no seré yo el que desperdicie ese pepino ya que ha salido á escena, para explicar la mejor manera de preparar tan apetitoso é indigesto manjar.

Por la mañana, cuando se traen de la plaza los pepinos se mondan y se cortan en rodajas muy finas.

Se ponen con mucha sal gorda en un plato sopero, que se cubre con otro y de cuando en cuando se escurre el agua que arrojan continuamente.

A las seis ú ocho horas, se lavan en agua fresca y se enjugan con una servilleta.

Para ordubre, se les envuelve en una salsa, de aceite y vinagre, apuntada con mostaza y perejil picado, si los pepinos han de formar parte de una ensalada se mezclan con esta y con su aliño.

Así no hacen daño los pepinos y si después de comerlos, se pasean, es decir, pasea mucho el que los come, tanto mejor para los efectos de una indigestión.

Tampoco hacen daño los pepinos, cuando se comen como los comen los chiquillos y los trabajadores, *mocosuena mocosuene*, con pellejo, pues el verdín que en él se contiene, es el mejor remedio y el preservativo más eficaz.

Lo mismo sucede con la fruta. Sin mondar, cualquier especie hace menos daño, que la mondada, pero de los pepinos y de cierta fruta, diré como de los dados, que lo mejor es no jugarlos.

Tiene Madrid, lo mismo que Pancorbo, ó como si fuera una capital de potencia de primer orden, sus cuatro puntos cardinales, que con la Puerta del Sol, el Viaducto y las obras de la futura y pluscuamperfecta Catedral, priman sobre todo lo demás y constituyen el verdadero objetivo del viaje á la Corte, de todos nuestros Isidros. Eso de N. y de E. y sus

intermedios NE. y NNE.—vaya un ejemplo— es muy complicado para las procedencias de Ávila, Chiclana, Sarria ó Menjibar, y para mejor inteligencia hay que decir: Norte: Viveiros; Sur: Puente de Vallecas; Este: Ventas del Espíritu Santo, y Oeste: Mataderos de Carabanchel, ó lo que es lo mismo, merenderos por doquier, por todos los cuatro costados.

Los puntos intermedios de la *rosa comilona* de los vientos de Madrid, se hallan enclavados en los Cuatro Caminos, Tetuán, *Biarritz*, Las Delicias, Glorieta de la Puerta de Toledo, Fuente de la Teja, Pradera del Tío Paco, Baños del Manzanares y saloncillos de conferencias de la vecindad de la Carcel Modelo, ó lo que es lo mismo, todos los contornos de esta mansión en que el crimen de la calle de Fuencarral, nos ha demostrado la dificultad de la salida.

Como aquí en CONFERENCIAS CULINARIAS, ño se trata de otra cosa que de comer y de oler donde guisan, eso de puntos cardinales, es una broma que me ha servido ó que me va á servir para pasar revista á los merenderos, comedores y *cenaderos* que circundan á mi pueblo natal, porque, para qué negarlo, yo soy de Madrid.

Las Ventas del Espíritu Santo, se llevan la palma en la lucha gastronómica abierta toda la semana y de par en par los domingos, durante el buen tiempo, á las puertas de la capital.

Las Ventas del Espíritu Santo, ó por mejor decir la Venta, era en un tiempo, el último apeadero y abrevadero del camino para las personas y caballerías respectivamente, que de Alcalá, Vicálvaro, Barajas y Meco, venían á Madrid, con ó sin paja y cebada.

Era también el caserón aquel, que aun existe, una estación para los que seguían andando hasta la Alameda del Duque de Osuna y una cantina y refugio para los aficionados á los encierros de toros que partían entonces del arroyo Abroñigal.

Poco después una sociedad de crédito, cuyo nombre no quiero recordar, tuvo la humorada de construir en aquellos parajes, con cascote y barro, unos hotelitos de fachada pintarrajeada, que con algunos barracones y tejas vanas, forman hoy una población de figones y de merenderos, muy frecuentados por los madrileños ávidos de comer y de retozar en el campo.

La poquísima agua sucia que con dificultad

corre por el álveo del arroyo Abroñigal, proporciona á las Ventas del Espiritu Santo un ambiente, que con el oloroso aceite de las cocinas al aire libre quita las ganas de comer.

La Necrópolis, que cerca de las Ventas se halla, ofrece á los alegres excursionistas, la vista continua de carros mortuorios cargados ó sin cargar, que desde que el sol nace hasta que el sol se pone, discurren por el camino ó estacionan, cuando liban sus conductores ó acompañantes.

Agréguese á esto un organillo en cada mendero, parejas á cada paso, burda y estrechamente enlazadas, bailando danzas mareantes, pobres andrajosos y mutilados, y se tendrá una idea del humor con que vuelve á Madrid, el primo que como yo, se va un día á almorzar á las Ventas un par de huevos pasados por agua, medio pollo con tomate, una mijaja de queso y vino, por la cantidad de 26 reales, es decir, peseta y media más caro que en Fornos.

Pero no hay que darle vueltas, las Ventas es lo que priva, es el campo de Madrid. Prima sobre el puente de Vallecas, los Mataderos, el río, Tetuán y *Biarritz*.

No digo nada de los Viveros porque ya sa-

ben los que han leído el tomito anterior, cómo se puede comer allí, por más que para apurar todos los goces, en aquellas orillas del Manzanares, es condición precisa ser concejal y aunque cualquiera lo es, muchos no lo son, ni lo han sido, ni lo serán.

Sin que se note mucho, se percibe ya en estas páginas un olorcillo á vino que hace pensar en las borracheras que son la principal alegría de los alrededores de Madrid y de que nada he dicho, porque los borrachos me dan asco, y si son de peleón, más asco aún, y si de cerveza, me inspiran lástima hasta sus familias y arrimados, cuyas cabezas—¡cosa más rara!—llegan por influencia á trastornarse para y por mucho tiempo.

Yo me entiendo.

Pero una cosa es la enfermedad y otra el remedio, que allá va.

Hay en Francia una costumbre, la de llamar **sopa de borrachos** á la **sopa de cebolla**, que nunca con más oportunidad que ahora, podría yo formular su confección, teniendo entendido que la tal sopa, es, aparte de su apodo, base de alimentación y *pendant* en Inglaterra, Francia, Suiza, Bélgica y Alemania de nuestra nunca bien ponderada, **sopa de ajo**.

Para seis personas, en una cacerola ó sartén, se frie media libra de cebollas muy recortadas, en 2 onzas de manteca de vacas.

Se sazona como Dios da á entender al que opera, y cuando la cebolla ha tomado mucho color y antes de tostarse por sus bordes, se añade una cucharada de harina, y cuando está rosiente, un litro de agua. Se deja cocer cinco minutos y se liga con la yema de huevo, según ritual, antes de echar el caldo en una sopera, en que habrá de antemano muy bien colocadas unas rebanadas finas de pan, muy tostado, é intercaladas y espolvoreadas, con un cuarterón de queso de Gruyere raspado.

Para que el queso no se amazacote, al echar el caldo poco á poco en la sopera, se moverán el pan y el queso con una espátula, dándoles vueltas en todos sentidos.

Esta sopa es muy sabrosa y muy suculenta cuando se hace con leche.

Se procede del mismo modo, no echando más que la mitad del agua, indicada para la anterior y cuando ya está todo en la sopera y terminada la faena, se vierte un cuartillo de leche hirviendo.

A la sopa de cebolla, hecha con leche, se le llama en Burdeos, *turon*.

XXI.

20 Julio.

En un puchero castizo de Alcorcón, ó de otro pueblo, más ó menos alfarero, se pone á cocer un litro de agua, y al primer hervor de esta, se echan dos libras de pierna de carnero, cortada en pedacitos muy menudos, limpios de grasa, tendones y pellejo.

Tres horas bastan para la cocción de la carne, que debe de hacerse á fuego lento y sostenido, sin que sea preciso espumar el caldo.

Entonces se sazona y se añade un poco de orégano, una cebolla grande como un huevo, muy bien picada, media cucharada de pimentón y una, bien colmada, de manteca de cerdo.

Sigue cociendo el caldo por espacio de un cuarto de hora, y treinta minutos antes de servir el plato, que con estas cantidades se cal-

cula para seis personas, se agregan unas patatas partidas en pedazos como pesetas.

Esta especie de sopa, que al fin y al cabo sopa es, ha de estar muy caldosa, por lo que conviene no descuidarse durante la cocción y en caso de apurarse ó consumirse el caldo, se añada agua antes de sazonar.

El guiso no puede ser más económico, y para comerlo, la cuchara es de rigor. Es plato de almuerzo y propio para el invierno.

Muy pequeño era yo cuando con frecuencia veía en mi casa confeccionarlo, para uso y deleite de una parienta de mi padre, y á recordármelo con su propio nombre han venido ayer á mi poder unas cuartillas no firmadas, pero que acusan mano é intención de hembra ya caduca.

El Chupe, que así se llama al guiso que formulado queda, es oriundo de la América del Sur, importado por los Ayacuchos, cuyos descendientes lo tienen en grande estimación y lo conservan como plato casero de precepto.

La rivalidad que existe entre el antiguo y nuevo mundo, dicen las cuartillas que me han servido para escribir lo que antecede, obliga á todo aquel que de cocina se ocupa, y que de culinaria entiende, á enseñar á la Europa co-

miente que mucho antes que Colón descubriera á América, se comía el *Chupe* en el Perú, y que naturalmente los Incas cultivaban sus componentes, cuando aun no pensaba Pizarro en visitar á aquellos caballeros.

Ya pueden los lectores de CONFERENCIAS CULINARIAS, con abolengo ó gustos gastronómicos americanos, darse por satisfechos con las fórmulas del *agiaco* y del *chupe*, que aquí y en el tomito anterior quedan consignadas.

Debe cada uno en este mundo hacer gala de sus gustos y aficiones, y hasta confesar sus defectos y debilidades.

Yo soy muy patatero ó muy *patatófago*, y no puedo dar un paso, ni estar un día, sin habérmelas mano á mano con el bendito tubérculo.

La patata, *que no alimenta*, lo que parece, pero que llena y satisface, se viste con tantos trajes, que muchas veces embroma y ocurre que ni se la conoce.

Desde la patata guisada, hasta la patata-paja, es decir, desde la patata que es el plato abundante en la mesa huérfana de mantel y en las que le siguen, hasta la que se presenta en fuente de plata, sobre planchada servilleta adamascada, hay una serie de guisos y de ali-

ños, que para reseñarlos necesitaría yo tres tomos de mis CONFERENCIAS.

Mucho haré, de cuando en cuando, rindiendo pleitesía á mi manjar favorito.

De cierto no se sabe quién fué el primero que proporcionó á Europa la patata, planta americana más preciosa que todas las minas de diamantes, de oro y de plata de Méjico y del Perú.

Según cuenta la historia, un tal Clusius, botánico alemán, recibió á fines del siglo xvi dos tubérculos, que un amigo suyo le enviaba desde Flandes.

Los colocó en una platabanda en que él tenía plantas muy raras, y según confesión propia, al recoger flor y fruto, se encontró el sabio con que la plantita atesorada era ya muy conocida en Italia, á donde la habían llevado sin duda los españoles de vuelta del Perú, en donde crece espontáneamente.

Hay quien atribuye al irlandés Walter Raleigh, la gloria de haberla traído á Europa desde Virginia, en 1584 y de haber promovido el cultivo en Irlanda.

Yo he oído decir hace años en Bélgica, al director del Jardín Botánico de Liége, M. Morin, un sabio si los hubo, que el cultivo y el

uso de la patata en Irlanda habían duplicado la población de aquel pueblo en menos de seis años.

Esto es verdad, y ahí están, en donde están, las estadísticas, que no dejarán mentir á M. Morin.

En Francia, se debe á Parmentier la aclimatación de la patata.

Demostró al comienzo de su campaña propagandista, con multitud de experimentos, que la patata no tenía una sola propiedad dañina de las inherentes á la familia á que pertenecía. Probó Parmentier que podía halagar el paladar más refinado, y por último que su cultivo era fácil en los terrenos más estériles y en medio de las plantas más bravas, vírgenes unos y otras del arado.

Para ensayar el plantío, Parmentier solicitó del Gobierno las llanuras de Sablons, entonces en trocha, lo que le fué concedido en el acto.

El Dios Éxito, á que algunos llaman suerte, hizo entonces que se le antojara á Luís XVI, de presentarse en Corte, un día de besamanos, con un ramito de flores de patata en el ojal de la casaca, y desde este momento el nuevo vegetal fué proclamado rey en las mesas más suntuosas.

Andando el tiempo, la química empezó á extraer alcohol de la patata, con el que se intentó fabricar aguardiente, que resultó muy malo como bebida, en Francia y en Inglaterra, y en donde hoy se emplea exclusivamente para los preparados de perfumería, siendo la fabricación del Agua de Colonia la que más espíritu de patata gasta.

Y como cada cosa en su tiempo y los nabos en adviento, allá va la fórmula de un frito exquisito, cuyo nombre de pila es: *Patatas á la Camarlengo*.

Se cuecen dos libras de patatas, y cocidas se pican en un mortero, añadiendo un cuarterón de queso duro rayado: Gruyère, Parma, Chester y Flandes.

Se mezcla el todo muy bien y se moldean con la pasta unas croquetas que se envuelven en harina, se remojan en huevo batido y otra vez se pasan por harina.

Cuando están frías completamente, se frien en manteca de cerdo, y en el momento de servirse se espolvorean con sal.

Plato excelente para almorzar con carne fiambre del principio de la víspera.

Y plato barato también, porque donde digo Gruyère y demás congéneres de lujo, léase

Manchego, y allí donde la manteca no se usa á diario, vaya el aceite en su lugar.

Las patatas á la Camarlengo inflan é hinchan al que las come con exceso, y esas dos abultadas palabras, me traen á la memoria una infinidad de reclamaciones, que de palabra ó por escrito, se me han dirigido acerca de las *patatas soufflées*, que á algunos *no les salen*.

Ya lo dije oportunamente: mucha grasa para freirlas, pero mucha, mucha; pocas patatas, pocas, bien cortadas, como duros; sacarlas de la sartén, voltearlas dos segundos en la pasadera y volverlas á la sartén, que no habrá dejado de estar sobre fuego vivo.

Más claro. Dos libras de manteca ó de aceite en una sartén muy grande, para media libra de patatas, y mejor para un cuarterón, y mejor para dos onzas. *Ecco il problema*.

Y después, al que no *le salgan* bien las patatas sopladas, le llamaré torpe de remate.

Vaya ahora, por la salud de los que no tienen miedo al cólera, una fórmula de limonada vizcaína, que si no da el opio, refresca y cría buen humor.

En un litro de buen vino tinto—el Rioja es preferible—se ponen á remojo, durante seis

horas, dos limones partidos en rajas muy delgadas. Después se añade azúcar y un cuartillo escaso de agua. Se pone á enfriar con nieve, pero vale más, en lugar de agua, echar su equivalente de hielo artificial, en el momento de beber este refresco que alegra los corazones y calienta las cabezas.

Tengo yo un compañero en la prensa, Modesto Sánchez Ortiz, que dirige en Barcelona *La Vanguardia*, y con quien yo he hecho siempre muy buenas migas.

Pues véase lo que son las cosas, andaluz él y con todas las pretensiones culinarias de su benditísima y calenturienta tierra él, faltó muy poco, cierta tarde, no hace mucho, en Barcelona, para que nos peleásemos por motivos de cocina.

De aquella discusión, si no salió la luz, brotaron unas migas, que por lo que valga, voy á llamarlas *Migas Vanguardia*.

La fórmula es de Ortiz, y á Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César.

De una hogaza ó pan grande se cortan rebanadas de un dedo de gruesas, y se ponen á empapar en agua sazónada con sal, á gusto del consumidor. Se escurre el agua y se secan las rebanadas con una servilleta.

En un perol ó sartenón se pone á calentar aceite en cantidad igual al volúmen del pan, y cuando el aceite está rosiente, se frien y requeman en él media docena de cabezas de ajo, enteras, ó sueltos sus dientes.

Se sacan y se tiran los ajos, y sobre fuego vivo se frien en aquel aceite las rebanadas de pan, hasta que se tuesten bien sus superficies. Entonces, sujetando bien con una mano la sartén, se desmenuza el pan con la otra, armada de espátula ó espumadera, desmigando el todo por igual, sin interrumpir el frito.

Coloreados bien todos los trocitos del pan, y adquirido que hayan cierta dureza y soltura, se sacan las migas y se sirven espolvereándolas con un poco de sal ó con azúcar, según se quieran comer con otro manjar ó solas.

Esto, que parece tonto, es nada menos que el mejor y único sistema de hacer migas, porque el procedimiento conocido, además de ser largo por el desmigado, no puede dar tan buen resultado, pues cuando no salen las migas blanduchas y aglomeradas, parecen torreznos, y lo que es más, el aceite no ha penetrado bien en ellas.

Además, que nada cuesta probar, y el que de rectificar tuviese antojo, que se dirija á

Modesto Sánchez Ortiz para los efectos consiguientes. En Barcelona está.

Parece ser que mañana se dará en el teatro de Jovellanos un gran banquete en honor de Peral.

Al efecto, ya se han dispuesto en la sala y en el escenario siete mesas, con 1.200 cubiertos, para 1.200 comensales que han de pagar siete pesetas y media, cada uno, por alternar con el estudioso oficial de nuestra Armada.

No sé por qué se me antoja que no han de llegar á 600 los suscriptores, porque aquí y fuera de aquí también, cuando de pagar se trata, la gente se llama andana, y el que más y el que menos se guarda su duro.

No es lo mismo comer, pagando lo que se come, que comer de gorra, ni tampoco se puede formar idea exacta de los que al banquete puedan asistir, por los millares de personas que desde que llegó á Madrid el Sr. de Peral pueblan y obstruyen las vías principales de la capital, para tributar al ilustre marino el homenaje que se le debe por su constancia y su fe, y alentarle para la pronta y definitiva resolución de su difícilísimo problema.

Pero vuélvome al banquete, porque yo poco entiendo de eso que se llama la mar.

La lista de la comida para mañana es la siguiente:

Ordubres varios.—*Consommé Perla San Fernando.*—*Ternera acumulada.*—*Merluza eléctrica.*—*Menestra gaditana.*—*Capones de Puerto Real.*—*Ensalada.*—*Quesos y frutas.*—*Café.*—*Vinos varios y Champagne.*

A pesar de todos mis buenos deseos y de mis aficiones culinarias, me he devanado los sesos, en bobinas que yo tengo para el caso, y no acierto á comprender eso de la *ternera acumulada* ni lo de la *merluza eléctrica*. ¿Qué será? ¿Qué no será?

Ya que de dar colorido y que de alusiones se trata, ¿por qué no haber completado la minuta colocando entre la menestra y los capones unas *Papas á la chumacera de empuje*?

XXII.

27 Julio.

Estaba escrito. Al banquete en honor del Sr. Peral no asistieron más que 518 personas. Hubo muchos brindis. Echegaray habló en *reporter decidor*, pero no en ingeniero, y de algún botellazo que otro que animó la comida no dijeron nada los periódicos de Madrid, pero sí los de provincias en los telegramas que les dirigieron sus corresponsales acreditados en esta corte.

¡Vaya por Dios!

En todos mis guisos ó en los condimentos que voy explicando, habrán observado los lectores de CONFERENCIAS CULINARIAS que uso, y hasta dicen algunos que abuso, de las especias.

La pimienta, el clavo y la nuez moscada, me son simpáticos, y en algunos casos nece-

sarios. Estos tres alicientes proceden de las islas Filipinas. *M. Poivre* (el Sr. Pimienta) llevó á Francia en 1754, á su regreso de las Indias, cinco plantas de nogal moscado, y nombrado que fué intendente de la Isla de Borbón, doce años después, propagó en su —ínsula— el cultivo de la pimienta y del clavo, que hizo llegar hasta Cayena.

Esas tres especias, cuyo nombre pone los pelos de punta de los que no piensan más que en irritaciones, son base de condimento en las regiones cálidas, en que es preciso abusar de ellas, así como del cognac, siquiera para combatir las disenterías, y lo que es peor, las enfermedades del hígado y del bazo, que vienen á ser los recuerdos que se traen á Europa los que á aquellas regiones van en busca de metal, canjeable por billetes de Banco.

He sacado esto á colación porque me consta la repulsión que aquí en España se tiene á especiar lo que se come, con los indicados elementos, al mismo tiempo que se abusa del azafrán, de la canela y de otros picantes, comiendo chorizos y pimientos y atracándose de ajos, solos ó acompañados y de cominos y de piñones, que si son pequeñitos, son muy grandes los desarreglos gástricos que ocasionan.

El público madrileño, mi más constante favorecedor, no llevará á mal, cuando lea este tomito, si me he ido con la música á otra parte, no para huir del calor—que en ningún sitio se combate mejor que en Madrid—ni tampoco para echármelas de veraneante cursi, con el propósito de que me vean, por ambos lados del Pirineo, otros muchos que como yo, si de imitarlos tratara, no saben lo bien que harían estándose aquí quietecitos.

Yo me voy por absoluta é imperiosa necesidad. Poco importa saber á dónde, ni por cuánto tiempo *estaré ido*.

Pero aquí ó en donde yo esté funcionará el horno de mis CONFERENCIAS CULINARIAS, y el 1.º de Septiembre se publicará la quinta serie, y así sucesivamente, hasta mi regreso, quedando un empleado mío de guardia permanente en la imprenta de Fortanet, para todo lo que derive de la administración y reparto.

¡Por si acaso! como dice un actor en un teatro muy de moda ahora, que á nadie se le ocurra que yo voy á baños.

Los de mar me están prohibidos, como debieran estarlo á las tres cuartas partes de la humanidad, y los minerales, salvo rarísimas excepciones, me los hago yo lo mismo ó me-

¡*que se hacen* en algunos balnearios, en que el caudal de agua no da ni para beber la que allí se bebe, ni para bañarse tanta gente.

Y si algún balneario se da por aludido, que hable, que yo le contaré un cuento, si es que coinciden con mis noticias, sus quejas ó las de sus explotadores.

¡Balnearios en España!

En ninguna parte mejor, por las condiciones de nuestros terrenos, las de nuestro subsuelo y las de nuestros riquísimos manantiales, pero el agua que bebida ó en baño se toma no basta al enfermo que la traga, que quiere y exige que su estancia sea, ya que no barata, cómoda y agradable.

Ahí esta Panticosa, es decir, allí está Panticosa, allí muy lejos, en el Pirineo, en la parte española, á 1.700 metros de altura sobre el nivel del mar.

Esa riquísima mina de oro para sus propietarios—yo no veo en Panticosa nota más saliente—es de tiempo inmemorial en España, *S. M. Balnearia*.

Pues desde tiempo inmemorial el viaje á Panticosa es horrible, molesto y caro. En Panticosa se duerme y se come muy mal y

Panticosa habrá curado muchas afecciones al hígado, pero las del pecho y garganta tendrían que ponerlas en fila enfrente de la lista de los fallecidos en aquel altísimo lugar, bueno para que en su atmósfera vivan pulmones sanos y robustos y laringes inmaculadas.

Que yo sepa, en esta última quincena han fallecido tres ó cuatro individuos, de los cuales un guardia municipal ó cívico de Huesca ó de más allá, que escribía á su familia horrores de la comida y del trato.

¡Cuando hay en España, cerca de Miranda de Ebro, unas aguas, las de Zuazo de Cuartango, que para la tuberculosis ó tisis no tienen rival, la verdad, no se comprende que tanto dure la reputación de Panticosa!

Pues, ¿y Betelú?

¡Ah, Betelú! Cuando la buenísima señora doña Julia, así la llamaba todo el mundo, dirigía aquel cotarro y se comía tan bien, Betelú podía pasar, y pasaba, sobre todo, con la visita que le obligaron á hacer allí á D. Alfonso XII.

Pero hoy, el que enfermo ó sano, se figure que va á encontrar, en todos los establecimientos de aguas minerales de España, buenas habitaciones y buena mesa, que se lleve

los trastos y la merienda para su estancia en algunos.

Por eso, Zaldívar, de D. Manuel de Gortagar, de Bilbao; y Santa Águeda, son los únicos sitios en donde se justifica la afluencia de enfermos y de acompañantes.

La comida es la base de la vida, y la alegría y la distracción la ensanchan.

¿Qué extraño es que la gente que tiene dinero, se vaya de preferencia á la Bourboule, á Contrexeville, á Luchon, á Cauterets, á Baresges, ó á Vichy, en lugar de irse al Molar, á la Toja, á Nanclares, á Lanjarón ó á Sobrón?

La comida en estos últimos sitios, y en otros que no digo, deja mucho que desear, y es de ver cómo se quejan los bañistas y cómo se rien de sus quejas los fondistas.

Lo mismo que en San Sebastián. No se puede comer bien, más que en casa, haciéndose uno el pucherete, ó en el Hotel de Londres, porque es sitio que frecuenta la gente de rumbo, que generalmente sabe comer.

Entre los demás hoteles y fondas de la capital donostiarra, á la de los Leones de Madrid la llamarían Lhardy. ¡Y que no van á chi-

llar poco las cocineras guipuzcoanas cuando les lean esto, porque ellas, *no saben leer..... castellano!*

En Irún, el Juanito que tiene el buffet de la estación da muy bien de almorzar por 14 reales, y de comer por 16, pero muy bien. Y sale hasta barato, irse desde San Sebastián con un billetito de ida y vuelta, á comer cerca del Bidasoa.

En cambio, en Bilbao, se come admirablemente en todas partes. El mercantilismo de los bilbainos no ha llegado aún á convertirlos á todos en pupileros y tratantes en fresco, y se comen allí los mejores pescados y se guisa en serio.

En las Arenas de Lamiaco, hay este año una fonda en el gran establecimiento de Aguirre, que según cuentan cartas de allí, está á la altura de las mejores de su clase, situadas á orillas del mar, en el extranjero.

Se puede afirmar que como baños de mar, los de las Arenas de Lamiaco son los únicos que honran á España, pero Bilbao es Bilbao y hay pocos Aguirres y pocas playas como aquella.

Para comer bien y que aproveche, Asturias y Galicia; esas dos provincias hermanas, que

han sido hasta ahora las *puercas cenicientas*, de la familia española.

Carnes, pescados, huevos, leches, legumbres y frutas, como en ninguna región.

Precios baratísimos, clima sano, valles y alturas, con una vegetación de verdor constante y mucha agua, clara, y saludable para el estómago, y pródiga por su composición y abundancia con las tierras que nutre.

Asturias y Galicia, que valen más que Suiza y más que la Auvernia, debieran ser, para los veraneantes, los verdaderos refugios durante los meses del calor; pero no es así, y siga la danza, que seguirá por mucho tiempo..... mientras haya tontos.

Yo no quería emprender el viaje, sin que viajaran también un poquito conmigo, mis lectores, pero vamos á pararnos, que no quedaría sinó tiempo ni espacio, para unas formulillas que me traigo en la cartera desde hace unos días y que *voilà*:

TOMATES CON SORPRESA.—Se parten por la mitad en el sentido de lo ancho, los tomates que se quieran preparar. Se vacían un poco las mitades para hacer hueco y con un picadillo hecho con merluza ó pollo, de las buenas sobras del día anterior, se rellenan los toma-

tes, se adaptan bien las mitades para que parezcan enteros y se colocan de plano, en el fondo de una tartera ó plato de Ruolz.

Con el tomate extraído para hacer los huecos y más tomates, si fuere preciso, se hace una salsa concentrada que se vierte por encima, dejando cocer el todo en el horno á medio temple, una media hora. El diferente punto de cocción del tomate entero y del de la salsa, es lo que da á este guiso un sabor exquisito.

SALSA DE TOMATE. — Son tantas las maneras de hacerla, que huelgan fórmulas. Pero en esto como en todo hay un secreto, que no lo será para mis lectores.

En aceite ó en manteca de cerdo, en volumen, quinta parte de la de los tomates que para la salsa se empleen; se fríen partidos y sin pelar los tomates. Cuando están fritos y refritos, se pasan por pasadera y los residuos que quedan se siguen recociendo en la misma sartén, con un poco de agua. Se vuelve á pasar ese caldillo que se recoge aparte en un bol, y siempre en la misma sartén, se tuesta una buena cucharada de harina en otra de aceite ó manteca y se alarga con el agua que está en el bol. Se vierte esta sobre el primer

tomate pasado, se da un hervor y fuera del fuego se liga, con la yema de huevo como tantas veces se ha explicado.

Esta es la salsa clásica de tomate, la que sabe mejor y la que tiene mejor vista, y la que menos daño hace.

CABEZA DE TERNERA.—Plato es este que tiene pocos devotos en España, sin duda por la poca costumbre que hay en su preparación ó por la pereza que ella da.

Sin embargo, la cabeza de ternera es manjar sabroso de mucho alimento y se acomoda de tantas y de tan diferentes maneras, que puede ser plato de batallón lo mismo que entrada de lujo, según su guiso.

La cabeza de ternera se come con ó sin pellejo.

En París y en las ciudades importantes de Francia, en donde se come mucho este manjar, se vende la cabeza de ternera despellejada ó con pellejo en pedazos más ó menos grandes.

En los pueblos pequeños del país vecino, sucede lo que en Madrid, hay que encargar al carnicero la cabeza de ternera, cuando se quiere comer.

La cocción es pesada y entretenida. Durante veinticuatro horas en invierno y seis en verano

ha de estar en remojo en agua fría la cabeza de ternera y cuidando de cambiar el agua con mucha frecuencia. Después se deshuesa y se sacan la lengua y los sesos. La lengua sigue en remojo y los sesos se reservan aparte.

En un perol ó cacerola grande lleno de agua se echa la cabeza, cuando el agua cuece á borbotones sobre fuego vivo y se deja hervir el todo durante veinte minutos.

Se saca la cabeza—la de la ternera se entiende—del agua esta, que se tira y se vuelve á echar en agua fría.

En la misma cacerola bien limpia se pone un cuarterón de harina que se deslíe en lechada en seis litros de agua. Se añade sal, pimienta en grano, hierbas aromáticas, cebollas enteras y una copa de vinagre fuerte.

Sobre fuego vivo y moviendo la mezcla, se deja hervir un poco el caldo y se echan después la cabeza y la lengua, dejando que cuezan durante dos horas á fuego lento.

Se recubre ó se envuelve la cabeza con un lienzo de hilo, para que no ennegrezcan las partes que deje el agua al descubierto y se tiene cuidado de no tapar la cacerola sino en sus tres cuartas partes.

Los sesos que aguardan su turno en una fuente se desahogan y limpian quitándoles la pellicula y filamentos sanguinolentos que recubren su superficie y se lavan varias veces en agua fría. Cuando están los sesos bien blancos se cuecen en mucha agua y media copa de vinagre durante media hora larga.

Para saber si está bien cocida la cabeza, se apoyan los dedos sobre la piel y si esta cede á la presión la cocción tiene buen punto.

Para presentar la cabeza en la mesa, se hace buena cama en una fuente, con servilleta bien planchada y doblada, y escurrida de agua, se coloca encima la cabeza de ternera, la lengua despellejada á un lado y los sesos al otro, adornando con perejil en rama.

Así se llama el plato; cabeza de ternera al natural, que se come, haciéndose cada cual la salsa, con aceite, vinagre y sal y un poco de un picadillo en seco que se presentará en una tarterita, compuesto de huevo duro, cebolla y perejil, picado todo muy fino.

No indico el modo de servir y de despedazar la cabeza porque esto es harina de otro costal, pero los aficionados á comer de este manjar al natural, se sirven lo mismo un poco de cartilago que un poco de carne gelatinosa,

con el trocito de lengua y de sesos correspondiente.

Con la cabeza de ternera se pueden hacer infinidad de platos. Aprovechando residuos se confeccionan, entre otros, unas croquetas en algunas casas de París, que son una delicia para los *gourmets*.

La cabeza de ternera al natural se come caliente; fiambre no tiene rival entre los manjares de su clase, para comerla con salsa mayonesa.

Á la *financiera*, es el acomodo más fastuoso de la cabeza de ternera, sobre todo porque entonces se la puede llamar en las minutas, *cabeza de ternera en tortuga*.

Y véase cómo no puedo pasar á otra cosa ó hacer punto, sin dar la fórmula de la salsa financiera, tal como la hago yo, cuando la hago, pues gusto poco de salsas.

La formularé para 10 personas.

En una cacerola, se echan dos cuartillos de muy buen caldo, concentrado, y unas tres cucharadas de picadillo muy menudo, hecho con crestas y riñones de gallo, partes blandas de menudillos de gallina y setas bien blanqueadas. Si hay trufas ó criadillas de tierra, alguna que otra chispita no hace mal avío. Se añaden en

trozos pequeños fondos de alcachofa, un poquito de jamón, aceitunas deshuesadas, una copa de buen Jerez, y un punto de sal. Se deja cocer juntamente todo esto durante veinte minutos, y si hay jugo de carne se echan tres ó cuatro cucharadas, ligando después la salsa con fécula ó harina, que también diré cómo se hace.

Dos cucharadas de harina desleída en leche en un vaso de agua fría. Se vierte la lechada en la salsa, se deja cocer cinco minutos, y en el momento de servir se completa la sazón con pimienta roja de Cayena.

La cabeza de ternera, preparada de antemano en fuente honda, recibe la salsa, que ha de recubrirla por completo, y con unos cangrejos y unos picatostes se adorna la superficie para presentar en la mesa este plato de lujo, que no tiene absolutamente nada de particular, pero que dicho en francés suena muy bien.

¡Tête de veau en tortue!

¿No es verdad?

La salsa financiera, ya sabrán los que leen, que es el recurso de los recursos culinarios, y en la cocina industrial el más empleado, pero no hecha la salsa según mi fórmula, por-

que así saldría muy cara, sino hecha..... Mas, ¿qué gano yo diciendo el agua que le echan al vino algunos taberneros?

Yo no como la salsa financiera, sino haciéndola yo, ó viéndola hacer, y no sufro por privación, porque ni el nombre es simpático para mí.

Las letras, reñidas siempre con las *finances*, no han de capitular en mi campo, aunque estas se dejen comer..... el nombre.

La reina de las salsas calientes, la emperatriz— poco me ha faltado para decir *emperadora*, como le oí la otra noche á un señor muy gordo, que hablaba de política extranjera (?) á la puerta del Círculo Conservador, la czarina, la papisa, en una palabra, de las salsas sanas y de todo lujo, es el *jugo*.

Con su preparación romperá la marcha el tomito próximo.

FIN DE LA QUINTA SERIE.

FUERA DE TEXTO.

Yo creía al cerrar la XXII Conferencia, que mi trabajo de esta quinta serie había terminado, pero anteayer martes, en el momento de estar corrigiendo pruebas, un *Botones* particular, coquetonamente vestido, hizo irrupción en mi despacho, y me entregó una esquila que así decía:

«Sin excusa de ningún género, te espero á almorzar el miércoles 30 del actual á la una en punto de la tarde en mi casita de campo.

»Serán mis comensales una distinguida artista y una veintena de buenos amigos nuestros, entre los que hay distinguidos compañeros tuyos.

»Cuento contigo.—SABATER.»

En el acto contesté por escrito; «Iré.»

Y con efecto ayer, acudí á la cita y pasé un día delicioso.

Si los alrededores de Madrid, para el público pagano solo ofrecen, lo que apuntado queda en páginas anteriores, en cambio hay á las puertas de la capital, huertas y jardines de particulares de que no se tiene noticia y que merecerían un buen marco para lucir sus encantos y atractivos.

En el llamado camino de las Yeserías que por el costado derecho del ferrocarril del Mediodía llega hasta el arroyo Abroñigal y cerca de la vía férrea de circunvalación, existe una casa de campo, bien situada, confortablemente alhajada y rodeada de frondosos árboles.

La nueva quinta de San José, que así se titula la finca, distante veinte minutos del Prado, no es otra cosa que la última edición muy corregida y muy aumentada de la *Huerta del Hojalatero*, de feliz recordación para los que hemos nacido en Madrid y que en Madrid nos hemos criado, hace treinta ó cuarenta años—poco importa la fecha.

Pepito Sabater es el dueño de todo esto, que es muy bonito y que está muy bien cui-

dato. Dentro no se le ocurre á nadie pensar en aquellos terrenos que rodean la posesión, tostados desde Junio y envueltos en polvo que se masca y ciega cuando se mueve el aire.

Sabater es todavía un chico, buen mozo y decididor, con el sello de la gente de su tierra, tan reputada por sus cerros. Hijo del banquero y emprendedor capitalista, que fué, don Ignacio, mi amigo, que se ha educado en Londres y en París, es serio en los negocios y pocos le igualan en alegría y en esplendidez cuando de obsequiar á sus amigos se trata.

Cuando yo llegué al lugar de la cita, la mesa estaba elegantemente puesta, en una tienda de campaña frente á la casa. Los cubiertos y otros adminículos desaparecían bajo las flores que cubrían el mantel.

Laserna, el castizo escritor y espiritual periodista, pronunciaba en aquel momento un discurso en contra mía y á favor de la cerveza, que, según él dice, he tratado yo de desacreditar.

Á Laserna hay que dejarle hablar, aunque diga horrores de uno, porque, escuchándole, se deleita uno mucho y algo se aprende.

Por seguir la broma, dije que despreciaba

los argumentos de mi compañero, y nos sentamos á la mesa.

Sofía Romero, la simpática cantante, la única que ha sabido hacer en Madrid como se debe de hacer la Nitouche, ocupaba la presidencia—y con dignidad y justicia—pues su conversación es amena, su frase viva y sus amabilidades se reparten por igual, entre sus amigos.

Lamberto Martínez Asenjo, Ariño, Perico Perales, Macorra, Caballero, Caramanzana, Paco Guerra, Lafuente y 20 más, hasta 30 personas, devoramos — porque aquello no era comer—una paella, unos lenguados en salsa Colbert y unos *tournedos*, hechura Fornos, con los aditamentos consiguientes en ordubres, ensalada, entremeses, dulces y postres.

Hubo discursos, canciones, hasta su cacho de baile, para dar colorido á la fiesta, á que una brisa agradable que retozaba en el follaje, prestaba mayor encanto.

Se comió muy bien, pero muy bien, y se bebió mejor.

Todo de buena marca.

En Burdeos, un Chateau Lapalanque y un Saint Cristoly, se llevaron el premio.

Las firmas de Pommery et Greno y de Moët et Chandou bastaban para acreditar el Champagne, *frappé*, para los niños, y en su temple para los viejos. Un amontillado de la Triviña, otra posesión que tiene Sabater en Úbeda, y el riquísimo Jerez, Pardillo hermanos, de un término entre Montilla y Córdoba, mantuvieron alto el pabellón de España, en la gira de ayer.

Para fin de fiesta, y después del café y de una copita de Cognac de Calvet, Sabater sacó, como de un estuche, una botella de *Aguardiente Pepe*, y nos obsequió con una lágrima de este espíritu, que nos hizo verter muchas de agradecimiento.

¡Vaya un aguardiente, ese *Aguardiente Pepe!*

Total: Buen día y bien por el anfitrión, que probó ayer á sus amigos que D. José Salamanca ha dejado en Madrid buena simiente.

Cuando la luna iluminaba descaradamente el picacho del cerro de los Ángeles y la campa que le rodea, emprendió la gente la caminata de regreso á Madrid, alegre, contenta, correcta y cuerda como era de suponer.

Á las diez de la noche ya estaba yo en mi

casa, preparando las notas para escribir hoy estas cuartillas, fuera de texto, como he dicho al empezarlas.

Madrid y Julio á 31 de 1890.



Estoy en el deber de demostrar de cuando en cuando que los libros de cocina sirven de poco, y para ello, aquí á la cola reproduzco una recetita que recorto de uno de ellos.

«ALBONDIGUILLAS DE BACALAO.—Se pone el bacalao en agua, y se tiene cuarenta y ocho horas; se escoge alto, se quita espinas y pellejo, se pica con ajos, perejil, cebolleta, todo hecho masa, se tienen patatas cocidas, estas se pelan y machacan ó rayan, que quede hecho masa, se baten los huevos necesarios para la cantidad, mezclándolos con la patata; muy batido todo, se mezcla con el picado de bacalao, vuelve á batirse, se pone harina en una jícara, y se van haciendo y frien en aceite fuerte. Si se quiere con salsa, se pone la que guste. Generalmente se hace espesa, con almendras ó harina tostada, ajo asado, perejil machacado y especia si gusta.»

¿No es verdad, señoras y caballeros, que ni

esas son albondiguillas de bacalao, ni la explicación vale la pena de haber molestado á los cajistas?

Pues así formulan los cocineros más hábiles, y así sale ello, al que se atiene á semejantes disparates culinarios.

¡Probad, lectores!

ÁNGEL MURO

CONFERENCIAS
CULINARIAS

1 peseta

Sexta serie.—Septiembre.

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO.

Jugo de carne; preparación; aprovechamientos.—Agua de Colonia.—Sopas de ajo.—Tocino de cielo.—Huevos hilados.—Jamón: crudo; * en dulce (1); cómo se parten.—Contra las sisas domésticas.—Vaca estofada.—Perdiz estofada.—Una minuta vascongada.—Huevos: tiernos; duros; escalfados; al jugo; en buñuelo; en manteca negra; en cocotte; omnibus; á la tripa; al plato ó al espejo; * á la buena María; revueltos; á la aurora.—Modo de reconocer el grado de frescura de los huevos.—Costillas de carnero á la italiana.—Chuletas á lo Luis Felipe.

(1) Todas las fórmulas precedidas de este signo * son creación del autor.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

1890

Ayuntamiento de Madrid

Venancio Vázquez

De venta en los ultramarinos y confiterías

DESPACHO—CUATRO CALLES—MADRID

N. de Goiri y C.^a

PRODUCTOS DE PORTUGAL Y SUS COLONIAS

27 — San Bernardo — 27

CANOSA

MADRID—Calle del Gato, números 2 y 3—MADRID

BATERÍAS DE COCINA COMPLETAS en cobre estañado, hierro galvanizado, hierro esmaltado y metal blanco.

Enseres de mesa, de menaje de casa y de servidumbre.

Especialidad en todos géneros de hojalata.

Venta del petróleo purificado y sin olor.

CONFERENCIAS CULINARIAS

Ayuntamiento de Madrid

El día 1.º del próximo Octubre se publicará la séptima serie de estas CONFERENCIAS CULINARIAS.

Se venden las series cuarta, quinta y esta sexta en las principales librerías de Madrid y de provincias y en algunos establecimientos de lujo del centro de la capital.

La primera, segunda y tercera serie, agotadas en sus varias ediciones á mediados de Agosto, están reimprimiéndose para ponerse á la venta muy en breve.

Los pedidos deberán hacerse al Administrador de la publicación en la imprenta de Fortanet, así como dirigir á su nombre toda la correspondencia.

Desde la cuarta serie (Julio) hasta la novena (Diciembre), se puede hacer la suscripción de semestre por 5 pesetas, pero entendiéndose directamente con la Administración.

(Tirada de la sexta serie, 3.000 ejemplares.)

ÁNGEL MURO

CONFERENCIAS
CULINARIAS

Sexta serie.—Septiembre.

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO.

Jugo de carne; preparación; aprovechamientos.—Agua de Colonia.—Sopas de ajo.—Tocino de cielo.—Huevos hilados.—Jamón: crudo; * en dulce (1); cómo se parten.—Contra las sisas domésticas.—Vaca estofada.—Perdiz estofada.—Una minuta vascongada.—Huevos: tiernos; duros; escalfados; al jugo; en buñuelo; en manteca negra; en cocotte; omnibus; á la tripa; al plato ó al espejo; * á la buena María; revueltos; á la aurora.—Modo de reconocer el grado de frescura de los huevos.—Costillas de carnero á la italiana.—Chuletas á lo Luís Felipe.

(1) Todas las fórmulas precedidas de este signo *son creación del autor.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

1890

Ayuntamiento de Madrid

ES PROPIEDAD.

CONFERENCIAS CULINARIAS.

XXIII.

3 de Agosto.

Al cerrar el último domingo la 5.^a serie, con la XXII conferencia, decía que abriría la marcha de este tomito, con la preparación del jugo de carne, que es á mi entender, la mejor y la más sana de todas las salsas, por más que culinariamente hablando, no puede ni debe clasificarse entre ellas. Pero así como en poesía, hay licencias, en cocina puede haberlas y además ¿quién puede prohibirme á mí, cuando se me antoje, comer espárragos, mojándolos antes en el jugo de la carne?

¿Quién, vamos á ver?

Y el que dice espárragos, dice otro comestible; y en donde se lee: yo, léase: Martínez Campos, ó Carnot.

El jugo es una de las preparaciones culinarias más agradables, más útiles y más higiénicas.

Sin que sea indispensable en muchos casos, es un recurso como accesorio y sirve para mejorar la mayor parte de todas las salsas.

No se puede preparar una comida de cumplido, ó para gente delicada de paladar, sin pensar en el jugo, antes que en lo demás.

Para muchos, hacer el jugo es un pueblo.

Verdad es, que de pueblo, y bien pequeño, han de ser los que por tan poco se asusten.

Manos á la obra y vamos á preparar un litro de jugo de carne.

Mi receta es breve, económica y se recomienda por sí sola:

250 gramos de cadera de vaca;

250 gramos de cadera de ternera;

Una mano de ternera, y quien dice mano, dice pie.

Se cortan en pedazos, como ciruelas, la cadera de vaca y la cadera de ternera y se meten en una cacerola con una zanahoria y una cebolla grandes cortadas en rodajas finas. Con perejil, perifollo, estragón, laurel y tomillo en prudente proporción, se hace un ramillete atado con hilo blanco y se añade este aliño

sazonando con el clavo, nuez moscada, sal y un punto, si se quiere, de pimienta.

Es preciso tener en cuenta que el condimento ha de pecar más bien de soso, porque si apuntara mucho alguna especia, resultaría un inconveniente para las salsas en que el jugo hubiera de intervenir.

Ya esto en la cacerola, se tapa y se hace sudar sobre fuego vivo, moviendo el utensilio con frecuencia.

Cuando los trozos de carne y los pedazos de cebolla y de zanahoria empiezan á dorarse y cuando el jugo que destilan, se pega á la cacerola, se echa agua fría, en cantidad bastante para que el todo bañe por completo; más bien que haya exceso de agua. Sin dejar de remover, con una espátula se rebaña el jugo que está adherido á la cacerola.

Se añade entonces la mano de ternera, cortada en tres ó en cuatro pedazos y si se tienen á mano, desperdicios de carnes, de aves ó de corteza de jamón, se echan en la cazuela.

Se hace cocer durante dos horas largas y cuando está reducida la cocción á un litro, se pasa el líquido, por pasadera fina y se deja enfriar para emplearlo en su tiempo y lugar.

Antes de servirse del jugo de carne, se le

quita la capa de grasa solidificada que cubre su superficie, grasa que sirve para fritos, sobre todo mezclada con el aceite.

El jugo no debe de contener ni un átomo de grasa, porque la menor cantidad le daña y no hay jugo perfecto, sin que esté totalmente desengrasado.

La mano de ternera, que cuando esté cocida se sacará de la cacerola, puede aprovecharse como se quiera; en pedazos pequeños rebozados y fritos; fría con una salsa picante para comerla con huevos fritos; ó mezclada con la carne de un guisado con patatas; ó de cualquier otro modo, porque en cocina todo se aprovecha, y como en química, si nada se crea, nada se pierde.

Además, quedan en la cacerola maltrechas, las hueses que dieron la batalla, para que venciese el jugo y en un confuso tropel se ven hilachos de carne y migajas de legumbres. Pues bien, arreglado todo ello, sin el ramito de hierbas aromáticas, y picado muy menudo, se bate con media docena de huevos y se hacen unos huevos revueltos, que pueden ser saboreados por cualquier *gourmet*.

Como se ve, el procedimiento para hacer un litro de jugo de carne no es costoso, pues el

mayor gasto, consiste en la media libra de cadera de vaca y en la otra media libra de cadera de ternera.

Al jugo así preparado, le podemos llamar: á la buena de Dios; á la pata la llana; á lo bruto, como más le agrade al que lo bautice, porque ya que me he metido en honduras, para salir de ellas airoso, tengo que decir que el jugo de carne debe clarificarse, para que esté limpio, transparente y de un color ambarrino.

Cuando el que opera sabe su obligación, el jugo se clarifica solo, por medio de una cocción uniforme y violenta; pero es pesada siempre la vigilancia en el fogón, y contra siete vicios hay siete virtudes.

Cuando el jugo está hecho, desengrasado, y frio naturalmente, se pone en una cacerola sobre fuego muy suave.

En el momento, que empieza á cocer, se echan, para un litro de jugo; dos claras de huevo, batidas en merengue. Se mezcla bien el todo y se deja cocer, muy poco á poco, durante media hora. Se pasa el caldo, por un lienzo de hilo, sin forzar el paso y así se consigue el jugo, más limpio y de mejor color y transparencia.

Para las galantinas, para las aves y para los huevos al jugo, el jugo de carne es de rigor, pero yo lo declararía obligatorio y de precepto en las casas en donde hay niños pequeños y niñas grandes que se consumen anémicas y cloróticas, probando vinos peptonizados ó preparados de hierro más ó menos extranjeros.

Una casa que señalara en su presupuesto diario de gasto de plaza, ocho ó cuatro reales, para un litro ó medio litro respectivamente, de jugo de carne, es posible que encontrara á fin de año, algun centenar de pesetas economizadas en botica.

Yo bien sé que los señores farmacéuticos, no pondrán buena cara, leyendo estas líneas, pero con esto sucede lo mismo que con el agua de Colonia.

La que yo *me hago para mí*, es de lo mejor que se puede pedir en agua de Colonia, y me sale á 25 reales litro. Luego, viene la de las buenas droguerías, muy particularmente la de los sobrinos de Martínez Moreno, en la Plaza del Angel núm. 17 que se vende á 14 reales cuartillo y luego, pero mucho después, la de la Perfumería Inglesa, pongo por ejemplo, que vale según el vaso que la contiene, diez ó cien pesetas, y en conclusión, en

todas partes, un alcoholato de limón, por arriba y por abajo, por delante y por detrás, con perdón del afortunado Johan María Farina y de los sandios que la compran en donde más cara se vende.

¡Vaya un brinco que nos ha hecho dar este conferenciante culinario — dirán mis apreciables lectores — desde la cocina hasta la perfumería!

Y confiese el más intransigente que era de necesidad.

El olor de la grasa, el calorcito del fogón y el manoseo de utensilios y comestibles, no se *olvidan*, con agua y jabón solamente. Un poco de agua de Colonia no daña ni descompone el cuadro.

¿No es verdad?

Así ahora, con las manos bien lavadas y hasta perfumadas, puedo contestar á algunas preguntas que me han hecho á mí, ó que han dirigido á algunos amigos míos, personas que me conocían poco, ó que no me conocían ni de vista.

—¿De dónde saca Muro esas cosas que escribe?

—¿De fijo ese hombre no piensa más que en comer?

—¿Habrá sido cocinero?

—¿Tendrá quien le apunte, cuando se las echa de maestro?

—¿Por qué escribe de cocina ahora y no lo hacía antes?

Y otras preguntitas por el estilo, con algunas más que se refieren á mi persona, edad, estado y señas particulares.

Con una ligera sombra de profesión de fe, voy á satisfacer la curiosidad de los preguntones.

La suerte, que me dió mullida cuna y ricos pañales, me ofreció buena mesa durante mi infancia.

Muy joven, de aspirante á pollo, dí con mis huesos en Bélgica, y allí pasé seis años, viajando en ese tiempo por Inglaterra y Alemania. Y luego, veinte años de residencia en París y más viajes por Europa, me obligaron, por la clase de ocupaciones á que entonces me dedicaba, á estudiar el mejor medio de comer poco, pero á mi gusto, en cada país, en donde no simpatizaba yo con la cocina.

Poseído de la afición culinaria, como otros de la fotografía ó de la carpintería, no hubo libro de cocina que yo no leyera, ni fórmula en ellos contenida que yo dejara de poner en

práctica, y creció mi pasión con el conocimiento que poseo, que yo creo pleno, de la ciencia culinaria.

Visitaba mercados, cocinas de alto y bajo vuelo, tenía amigos cocineros, investigaba cuanto con el buen comer se relacionaba, adivinaba secretos, descubría misterios, y un día —hace de esto quince años— me creí tan superior en cocina, que regalé todos los libros que tenía y empecé en Bruselas, en París, en Madrid y otros puntos de Francia y de España en que he residido, á obsequiar á mi familia y amigos, haciéndoles yo mismo la comida, el almuerzo ó la cena.

No se me ocurrió nunca escribir de cocina en todo ese tiempo, hasta que Betegón, director de *La Monarquía*, que de veras siento que haya muerto en sus brazos, me invitó en Abril último á escribir algo sobre cocina, y empecé como Dios me dió á entender. Véase ahora, cómo voy andando, hasta llegar á término, que no sé cuando será, porque el camino es agradable, el fin no se le ve y yo no tengo prisa.

Llamaba Alejandro Dumas á la cocina: *ciencia alegre*, y yo, que tengo más ribetes científicos que literarios, y que lo alegre me atrae y

que rechazo lo triste, he conseguido ocupar mis horas ociosas con estas mis CONFERENCIAS CULINARIAS, esforzándome en instruir delectando, al público que me lee.

Esto es todo.

Lo de hacer la cocina uno mismo, ni es nuevo, ni huele á marica, ni puede denigrar.

En Francia, en tiempos de la Regencia, los más encopetados personajes, desocupados ó no, guisaban con sus propias manos.

Les petits soupers de la Regence, son legendarios, y de aquel tiempo viene la moda de las cenas íntimas, de carácter refinado y *gourmet*. Lo mismo en la corte, que en los palacios de los magnates, que en los nidos de amor de las mujeres galantes, después de la comida ó del sarao, se despedía á los criados, y anfitriones y convidados hacían sus veces, preparando el cubierto para la cena y condimentando los más aficionados ó entendidos el plato ó aderezo de un manjar.

Así se pasaba la noche y así se fraguaban intrigas de Estado, entre un bocadillo de *foie-gras* y una pata de chocha en salmis, y así se perdían fortunas sobre el mismo mantel ó se pisoteaban honras por debajo de la mesa.

Brillat Savarin, que ya es tiempo de decir

entre paréntesis, que era más pastelero que cocinero, dice que las cenitas (*petits soupers*) de la Regencia, eran la quinta esencia del bien comer.

No hay para qué dudarlo.

La orgía tiene sus encantos. Desde la orgía regia, hasta la hedionda borrachera de empalme, en cualquier taberna, hay algo que, halagando el paladar, excita los sentidos y que por consiguiente atrae.

Luis XV era muy cocinero. Una buena empanada de ave valía más, para él, que todos los destinos de su *querida Francia*. Pero el estómago de este rey no respondía á su glotonería y contaba las indigestiones por los días de la semana.

Ya que de historia hablo, terminaré esta conferencia con el triste recuerdo de Luis XVI, á quien cortaron el pescuezo, no sus encarnizados enemigos, sino su hambre continua y su asquerosa gula.

Cuando se fugó de Varennes Luis XVI, llevaba en el coche provisiones selectas y en abundancia, y en el camino se empeñó en detenerse para comer no sé qué manjar especial del pueblo por que pasaba.

Dos horas, que le fueron fatales; porque las

tropas enviadas para proteger su huída, no hallándole á la hora indicada en el itinerario convenido, se volvieron atrás creyendo que el rey se había ya puesto en salvo, pasando la frontera.

Por su glotonería fué sorprendido Luís XVI que no perdió el apetito, ni en la última comida que hizo, antes de subir las gradas de la guillotina. R. I. P.

Preciso es dar ya punto para no enterne-
cerse demasiado, que al fin y al cabo, somos
muchos los monárquicos.

XXIV.

10 Agosto.

Me he propuesto no hablar de otra cosa que de cocina, y á trueque de aparecer á los ojos de muchos como un *chiflado*, evitaré en lo posible de aquí en adelante toda clase de conversaciones en que la política, la mujer, el juego, el vino, el tabaco, el teatro y otros vicios sirvan de tema.

Escucharé sí, con mucho gusto, á todo magister político de alguna fuerza, de los comprendidos entre Cánovas y Venancio González.

Oiré con deleite hablar de ciencia á Echegaray, de literatura á Cañete.

Se me caerá hasta la baba si me recita alguna dolora Campoamor, y cuando Conrado Solsona me coja del brazo y dándome empellones, me lleve á pasear, enseñándome lo que yo ignoro, y que él como nadie sabe, acerca

del humorismo en el arte y en la literatura y acerca de muchas cosas más.

Y gozaré cuando á mi vista y á mis oídos discurren con su chispeante ingenio y vastísima ilustración, Fernanflor, Bremón, Mariano Cavia, Pepe Laserna, Abascal, Ta-boada, Comenge, Ramón Correa, Rancés, Andrés Miralles, y otros compañeros más, mártires y pobres periodistas.

Todas estas declaraciones, hijas ó hijastras de mi genialidad, las hacía yo días pasados en un corro de gente amiga en la Carrera de San Jerónimo, y de tal modo las extremé, que puse fin á una discusión literario-político-taurina, que excitaba los nervios de todos, valiéndome para ello además de una salida de las que llaman de pie de banco:

—¡Ea, caballeros, dije, ustedes saben mucho de muchas cosas, pero de cocina, ni entienden, ni han leído una letra en su vida!

—Alto ahí, querido cocinero, replicó en el acto Juan Pérez de Guzmán, el castizo y profundo escritor, redactor de *La Época*, que del corrillo formaba parte;

Tire V. de lápiz y de cuartillas y escriba, que le voy á dictar cosa buena, añadió Guzmán.

Obedecí al compañero, y lo que él me dictó,
escrito fué por mí, y aquí está:

LAS SOPAS DE AJO.

Cuando el diario succulento plato,
base de toda mesa castellana,
gastar me veda el rígido mandato
de la Iglesia Apostólica Romana;
yo, fiel cristiano, que sumiso acato
cuanto de aquella potestad emana,
de las viandas animales huyo
y con esta invención la sustituyo.

Ancho y profundo cuenco, fabricado
de barro (como yo) coloco al fuego;
de agua lo lleno: un pan despedazado
en menudos fragmentos le echo luego:
con sal y pimentón despolvoreado,
de puro aceite tímido lo riego;
y del ajo español dos cachos mondo
y en la masa esponjada los escondo.

Todo al calor del fuego hierve junto
y en brevísimo rato se condensa,
mientras de aquel suavísimo conjunto
lanza una parte en gas la llama intensa:
parda corteza cuando está en su punto
se advierte en torno, y los sopones prensa;
y colocado el cuenco en una fuente,
se sirve así para que esté caliente.

VENTURA DE LA VEGA.

Reciban mis lectores, con el respeto que
merece tan gloriosa firma, esta fórmula para
confeccionar las sopas de ajo.

Pero sepan también que las tales sopas de

ajo son las que debían de hacerse para la familia, en casa de *El hombre de mundo*, cuando este comía en otra parte.

Así no se hacen las sopas de ajo.

Y á pesar de la lección que me dió el amigo Guzmán, estoy contento al ver que, ocupándome de culinaria, no ando tan mal acompañado.

Algunas apreciables lectoras, en extremo golosas, desean que yo me salga de mis casillas, formulando platos de dulce, ó postres, que son del dominio de la repostería y de la confitería, á que jamás tuve afición, por lo mucho que me empalaga el azúcar y sus agregados en pasta ó en líquido.

Sin embargo, por contentar á las damas, soy capaz de hacer imposibles; pero en la ocasión presente sería para mí más largo y más costoso que ir á China y volver, la averiguación de fórmulas ó recetas de dulces y pasteles, que tienen su nombre y su fama en cada pueblo y en cada país.

Desde el pestiño de Jaén, hasta el plum-puding inglés, y desde la guayaba más cubana hasta el cabello de ángel, recorre mi ignorancia, entre mieles y azúcares, toda una escala de interminables peldaños.

Pero como no hay regla sin excepción, re-

cuerdo que una de mis abuelas era maestra consumada en la confección del tocino de cielo y de los huevos hilados, y fueron tantas y tantas las veces que á mi vista funcionó la buena señora, y tantos los cachetes que me propinaba cuando metía yo los dedos en el perol, que tengo impreso en mi mente, entre otros tiernos y gratos recuerdos de infancia, el de las golosinas citadas, cuya confección voy á transcribir, según mi abuela.

TOCINO DE CIELO.—En un litro de agua se clarifican dos libras de azúcar de pilón. Se cuele por bayeta fuerte, recocida de antemano y bien lavada, y se deja enfriar.

Se baten tres docenas de yemas hasta que se ligen bien en cordoncillo, y se mezclan con el azúcar clarificado. Se bate mucho, se coloca después en un molde y se cuece durante tres horas al baño-maría.

No se saca del molde el dulce hasta que esté bien frío. Y... nada más.

Con esta cantidad hay tocino de cielo para toda una legislatura.

HUEVOS HILADOS.—Se clarifican dos libras de azúcar en un litro de agua, teniendo cuidado de que el punto sea flojo; en cuanto empieza á hacer hebra.

Á través de un cañamazo tupidito, se cue-
lan, sin batir, dos docenas de yemas, que se
van echando en el clarificado limpio, sobre
fuego vivo, meneando muy de prisa con la es-
pátula, durante la cocción de dos minutos.

Se vierte la pasta en un aparatito, de forma
cilíndrica, cuyo fondo está agujereado como
una salvadera, y se recoge en hilos en agua
fría lo que por los agujeros sale, ayudándose
para ello de un émbolo ó pistón que completa
el utensilio, cuya forma recuerda la de las
lavativas caseras.

Los huevos hilados, cuyo nombre les viene
de molde, constituyen en la repostería y en la
dulcería española un elemento principal y sir-
ven de comparsa en culinaria á muchas fiam-
bres, sobre todo al jamón en dulce á la es-
pañola.

Sin querer, hemos tropezado con el jamón.
Según los ingleses, el mejor entre los mejo-
res es el de York; los alemanes sostienen
que no hay jamón que pueda competir con
los de Westfalia y Strasburgo; los italianos
dicen que para jamón, Bolonia; los france-
ses salen á la palestra inundando los mer-
cados de Europa con los jamones de Bigorre,
del Bearnés, de Burdeos y de Bayona, y lle-

gamos los españoles en último lugar á ganar la partida en Avilés, Montanchez, Trevelez, Logrosán, Villoslada de Cameros, Salamanca y no sé cuántas comarcas más, que á buen seguro, al leer esto, reclamarán el primer puesto en la enumeración, hecha sin orden y sin marcada predilección al correr de la pluma.

La matanza es diferente en todas partes. En una misma provincia hay pueblos que dan cuenta del cerdo muerto de un modo distinto, y respecto del sistema empleado aquí y acullá para hacer jamones, es decir, *para curar* las piernas del cochino, marrano, puerco, cerdo ó lechón, habría que escribir un libro de muchas páginas que, sea dicho entre paréntesis, para nada serviría, entre los *jamonistas*.

No por esto he de dejar de explicar el modo que emplean en el país walon (Bélgica), en los pueblos ribereños del Mosa, para curar los jamones.

He sido durante algunos años, y en su tiempo marcado, espectador de la operación, que en aquellas regiones, como en todas, sirve de pretexto para alegrías, en que dominan las libaciones.

PREPARACIÓN DEL JAMÓN.—Se corta la piana del cerdo, en corto, y de modo que la piel

sobresalga en derredor; durante veinticuatro horas se la tiene colgada en sitio fresco y ventilado, y luego se coloca en el suelo entre dos tablas, con peso exagerado encima. Cuando la carne está bien prensada, se mete la pierna en un barreño, cubriéndola con una salmuera compuesta de 3 botellas de vino blanco (2 litros largos), 1 kilo de sal gorda, 30 gr. de salitre, 15 gr. de pólvora de caza (1), una cucharada grande de pimienta en polvo, 3 cebollas con 6 clavos especias, clavados en cada una, 2 puñaditos de hojas de laurel y 250 gr. de ginebra en grano machacado.

Cuando la cantidad de salmuera no recubre bien la pierna del cerdo, se añade un poco de agua.

Se deja el jamón en su salmuera durante cuarenta días, teniendo cuidado, cada dos, de darle la vuelta, y manteniendo el barreño muy bien tapado para que no se introduzca el aire.

Á los cuarenta días, se saca el jamón, se envuelve en una tela basta de cañamazo claro, se cose y recose bien; se moldea y contornea al coserlo para darle buena forma, y así se cuelga dentro de la campana de una chi-

(1) No asustarse. He dicho pólvora de caza, y así es.

menea en que se queme leña, pero bastante alto, para que el calor no derrita la grasa y se seque la carne.

Á los cuarenta días también, se descuelga el jamón, y nuevamente envuelto en otra tela fuerte y ordinaria, se conserva en el granero ó buhardilla enterrado en ceniza, dentro de un cajón.

Así se hacen en Bélgica los jamones, que comidos en crudo y cortados en lonchas finísimas, como allí se acostumbra, pueden competir con cualesquiera otros de Europa y sus contornos.

Al hablar de jamones, alguien pensará en las jamonas, pero yo no conozco esa carne.

El jamón en dulce, ó glaseado, como dicen los franceses, es una toilette con que disfrazan al jamón los pasteleros-fondistas para presentarlo bien vestido al público pagano y para chuparle al cerdo hasta la última gota de sangre.

El jamón en dulce se hace como se quiere. En casa, con todo el rigorismo clásico; en la industria, contando el precio de los ingredientes, mermando estos mucho, y afinando la vista y la mano para ganar un 50 por 100.

Yo he hecho muchas veces jamón en dulce,

por capricho, y para confeccionar emparedados, cuando hacían falta á destajo en mi casa.

Esta es mi receta:

JAMÓN EN DULCE.—Durante doce horas y á fuego lento se hace cocer el jamón en agua, en cantidad que esta se consuma al cabo de aquel tiempo. Se deshuesa entonces el jamón, se recorta y arregla en forma de pan ó de torta y se envuelve y cose muy ceñido en un lienzo de hilo, bien lavado y relavado, y durante veinticuatro horas se cuece á fuego lento también, y hasta extinción del líquido, en tres botellas de vino blanco superior—Jerez de preferencia,—cuidando que el perol ó cacerola sea hondo para que el vino bañe bien el jamón. Se añade un poco de tomillo, romero, hierba buena, nuez moscada y unas hojitas de estragón. El perol se tapa bien para que todo el vapor de la ebullición se consuma dentro, y á las veinticuatro horas se saca el jamón y se coloca, sin quitarle la envuelta, en un molde ó cazuela.

Con unas tablitas encima se le pone mucho peso para prensarlo bien, y cuando está bien frío se vuelca la cazuela y se coloca y se desnuda el jamón en una fuente, arreglán-

dolo para la vista, según las aficiones estéticas del operador.

Si se quiere que haga buena figura, se espolvorea su superficie con azúcar, que se dora ó quema con una plancha rosiente.

¿Cómo se corta ó parte este ú otro jamón para presentarlo en la mesa?

No como generalmente se corta en donde lo expenden al detall y en otras partes.

El corte que por aquí se acostumbra será muy bueno para el jabón, el turrón, los tarugos de las calles y otras cosas asaz.

Pero el jamón debe de cortarse en rebanadas finísimas, si es posible traslucientes, que se clareen, y á contra hilo, como si se *tallara* sopa fina en una hogaza de pan de cuatro libras.

Parece que no, pero entre el jamón crudo ó en dulce bien cortado ó mal cortado hay diferencia. Tanta ó más que la que resultaría bebiendo manzanilla en caña ó sorbiéndola en un tazón de la propia Talavera.

Para concluir mi tarea de hoy, me servirá una carta que tengo á la vista de la ciudad de Gandía. Existe allí un periódico que publica todo el contenido de estos tomitos, jaleándome sin tino, y llamándome para el caso su querido y distinguido amigo, etc., etc.

No tengo el gusto de conocer la publicación, ni me honro con la amistad de su director, redactores y empresarios, á quienes siquiera conozco de vista ó de oídas; pero entiendan esos señores que, agradeciendo todas sus amabilidades, estoy dispuesto á llevarlos á los tribunales si se permiten en lo sucesivo copiar, sin mi consentimiento, una sola línea de mis CONFERENCIAS CULINARIAS.

El perjuicio que se me sigue, á cualquiera se le alcanza, y yo no compro caña y palma para hacer escobas y tratar de venderlas por una peseta, para que venga alguien después, me las robe hechas, y las venda por dos cuartos.

Sirva esta advertencia para otros periódicos, que por este solo hecho no merecen el nombre de tales y que *cumplen* con sus lectores faltando á todas las prácticas del compañerismo y al respeto que las leyes imponen.

Pero no tienen esos *periodistas* la culpa sino sus suscriptores más devotos, que así van á gusto en el machito y que, como si lo viera, les gustará más beber buen vino robado que el mosto de la taberna, pagado á toca teja.

XXV.

17 Agosto.

Antes de dar comienzo á formular platos, condimentos y aliños, de los manjares que han desfilado ya ante las páginas de las conferencias publicadas, hubiera debido ocuparme de lo que es necesario tener á mano en una cocina, como provisión, repuesto ó recurso.

La buena administración de una despensa influye, con beneficio, en el orden de la cocina y en la economía de la casa.

No todos pueden tener la despensa repleta de provisiones ó de artículos que se adquieren por mayor, para el gasto de un mes ó de más tiempo, según su naturaleza ó volumen, pero hay cosas, que aun en los menajes más modestos, deben de existir en cantidad suficiente para las necesidades de una quincena ó de una semana.

Contadas serán las amas de su casa que no sepan el gasto que hacen al mes de aquellos artículos que sirven á diario para la alimentación de la familia, y bien, calculando de memoria, ó consultando el libro de la cuenta, podrán fijar el articulado de las provisiones del mes, con sus cantidades al margen.

Luego, es tan molesto cuando se va á aderezar la ensalada, mandar á comprar vinagre, por ejemplo, ó tener que esperar á la *pobre chica* que vuelva de la tienda, con los 2 cuartos de harina, *que bajó á buscar para concluir de rebozar la merluza*, que es conveniente para amos y criados, y sobre todo para el bolsillo, tener en casa, cuanto en casa se pueda tener.

Reducir la compra á su más mínima expresión, ese es el verdadero sistema que tiene en sus prácticas la cocina francesa.

Una vez por semana ó dos, según la época del año, la señora de su casa, ó quien haga sus veces, hija, sobrina, hermana, cuñada ó prima, debe tomarse la molestia de ir ella misma, seguida de doméstico ú doméstica, á la plaza de abastos mejor surtida de la población, y en ella aprovisionarse de huevos, legumbres y frutas, para el tiempo que puedan

conservarse en casa, tan bien como en el punto en que se compren, y de paso, aquel día, completar la compra de la casa.

Así, los demás días, el sirviente comprador, no llevará en la cesta á casa, más que la carne, el pescado y cualquier otra friolerilla.

La leche y el pan, en Madrid y en otras muchas partes, se llevan á domicilio; de modo que la compra del criado queda reducida á muy poca cosa, aun en las casas de mucho fuste culinario.

No puedo naturalmente hacer una lista de provisiones para cada casa, pues habrían de estudiarse el gasto diario y los medios de acción de cada una.

Pero tomando por término medio una familia acomodada que pague en Madrid un alquiler de 8.000 rs., y que tenga dos criados, para servir á un matrimonio con tres hijos, detallaré lo que á mi juicio debe de haber siempre en la despensa, fresquera y aparador como repuesto y como base de las operaciones culinarias.

Chocolate;

Café;

Té;

Azucarillos;

Azúcar de pilón y en polvo;

Manteca de cerdo—manteca preparada para fritos;

Manteca de vacas, si se usa en la cocina;

Vinagre;

Aceite crudo—aceite frito preparado para carnes, huevos y legumbres, y aceite preparado para freir pescado.

Petróleo, mechas y tubos;

Espíritu de vino;

Árnica;

Velas y fósforos;

Harina;

Un surtido de sopas diferentes de pastas de Italia, juliana, tapioca, sémola, en paquetitos para cada vez;

Arroz;

Garbanzos;

Judías secas;

Guisantes secos;

Bacalao;

Jamón;

Tocino, chorizos y desperdicios de cerdo,

Sal gorda y sal molida;

Perejil seco, laurel, tomillo, romero;

Pimienta en grano y en polvo, clavo, nuez moscada, pimentón, azafrán, vainilla, canela, mostaza en frasco y en harina;

Flores cordiales; harina de linaza; aguardiente de uva; alcanfor;

Agua de azahar;

Limonos y naranjas;

Jabón y almidón; arena y estropajos;

Patatas; cebollas; ajos y legumbres que se repongán de continuo;

Y cuanto se quiera además, ó menos de lo que queda apuntado, suprimiendo lo que no guste ó convenga.

Para refinar el cuadro de provisiones, no dañan en los basares de una despensa, varias latas de conservas de carnes, pescados, legumbres y frutas, algún salchichón que otro, un buen trozo de queso, galletas, aceitunas, etc., etc.

A propósito no he hablado del vino, porque no hay costumbre en España, á lo menos en Madrid, de tener bodega en casa, como en el extranjero sucede, aun en las familias más modestas; pero sea lo que fuere y lo que es, el vino que se consume mensualmente, debe comprarse para todo un mes, siquiera para beberlo igual á diario.

¿Qué sucede con este modo de almacenar comestibles en la despensa?

Pues sucede, que si se gasta para la cocina

diariamente—llevándolo la criada de la tienda—dos reales de aceite, por ejemplo, y de aceite bueno hoy, y malo mañana, con una arroba del mejor aceite, á 54 ó 56 reales, se hará el gasto del mes y sobraré aceite para guisar durante otra semana.

Y quien dice aceite, dice garbanzos y arroz y todo.

Pero la despensa hay que administrarla y que dirigirla bien. En ella debe enseñorearse un peso y mediditas de litro y menores, para líquidos y granos.

Las provisiones y la compra, hechas de cuando en cuando por las señoras, tienen en su contra; que las criadas paran poco en la casa, ó no entran en ella, cuando barruntan orden, que las tales llaman miseria.

Y luego, la criada madrileña necesita sisar; sino en dinero, en cantidad y hasta en calidad, cuando no en los tres conceptos.

¿Cómo podrían ir á la plaza calzadas y vestidas como las vemos á diario, y salir cada quince días á paseo disfrazadas de señoritas, algunas, con los cuatro, seis y hasta diez duros que pueden ganar?

Menos mal que al hacer la cuenta de diez artículos, aumentarán un 10 ó 20 por 100 el

total; pero ni así sucede desgraciadamente, porque hay mozas, que en lugar de un kilo de ternera de primera, que puede valer, supon-gamos, 18 reales, llegan á casa con dos libras de ternera de segunda, á siete reales libra, y se han ganado una peseta en el juegucito.

Las criadas en todas partes son malas; en España son peores y en Madrid rematadas.

¿Qué hay excepciones? Ya lo sé; pero aquí se trata de la regla general, de la especie tal cual se manifiesta en la mayor parte de los casos y de las casas.

No tienen sin embargo, las criadas toda la culpa. Son sus amas, que con su abandono, sus familiaridades y algunas veces con sus expansiones y comunicatividades, hacen de la criada su confidente, cuando no la llaman bruta ó cochina, por cosa que no merece tales calificativos.

No hablo del criado macho, porque considerado el hombre, solamente como doméstico, aparece en la sociedad como un tipo repug-nante.

Y no se entienda que yo clasifico entre los criados á los sirvientes que tienen oficio, como el cocinero, cochero, planchadora, etc., etc.

Estos son obreros, y como obreros, dignos

de todas las consideraciones, aunque de su trabajo deriven, dependencia y servicio, para la casa en que funcionan.

Basta de predicar. Ahora, así de sopetón, sin avisar, vamos á la cocina á preparar un buen estofado de vaca, de buey á la moda, como se llama en Francia, á este apetitoso manjar.

VACA ESTOFADA.—Se toma un buen pedazo de pierna de vaca, si es posible en forma cuadrada como un adoquín y se mecha con tiras de tocino un poco magro.

Se le da color, en una cacerola sobre fuego vivo, con una chispita de manteca de cerdo, que refuerzan y engrasan las rebabas de las mechas del tocino. Se espolvorea ligeramente con harina y se sazona, pero todo ello, con rapidez y viveza.

En un puchero de forma achaparrada se coloca la carne, con cortezas de tocino y un poco de jamón en tiritajas en el fondo. Se añaden seis cebollas grandes, bien escaldadas de antemano y una mano de ternera y se vierten encima, un vaso de buen vino blanco, tres veces más de agua y un par de cucharadas de cognac ó de aguardiente de uva, sin anisar, de modo que el líquido no bañe sino la mitad de la carne. Se hace un ramito con perejil,

perifollo, tomillo y laurel en cantidad; se agrega un punto de todas especias y á *fuego muy lento*, se deja cocer durante cinco horas.

Para servir este plato, lo primero que se hace, es sacar el ramo de hierbas y tirarlo. Luego se deshuesa la mano de ternera y se corta en tiras para adornar el pedazo de carne, entremezclándolas con perejil ó con berros si los hubiere.

Hecho esto, se quita toda la grasa, que sirve para otro condimento cualquier día, y se machaca y estruja bien lo que queda en el caldo, para pasarlo por colador y echarlo sobre la carne en el momento de servir.

Zanahorias y hasta patatas, se echan en los estofados y *no les dicen mal*, pero si mi opinión ha de tenerse en cuenta, vale más dejar las zanahorias para otros guisos, porque á este le prestan un gusto dulzarrón que descompone el estofado. En cuanto á la patata ni quita ni pone rey, pero da un aspecto de guisote al trozo de carne, y que conviene evitar en una mesa bien servida.

He cargado la mano en el caldo, para que haya jugo de sobra y que al día siguiente convertido en gelatina de exquisito comer, sirva para guarnecer la vaca estofada del día ante-

rior, servida como plato fiambre en el almuerzo.

La vaca así estofada, ha de poder cortarse, hasta con la cuchara. Tan excesivo debe de ser el punto de su cocción.

Como se estofa la carne de vaca, se estofan la ternera, el carnero y el lomo fresco, teniendo siempre presente el tiempo, que ha de ser menor para la carne de las otras reses.

A las aves en general, al conejo, á la liebre y á otros animalitos, no les cuadra bien el estofado, si bien la perdiz forma rancho aparte, y estofada en su punto, rellenándola con un picadillo de jamon, perejil, cebolla recortada y pan rallado, puede alardear de plato de buena mesa.

A probar ahora, que está próxima la apertura de la caza.

XXVI.

24 Agosto.

Luis Morote, el Benjamín de *El Liberal*, que por prescripción facultativa, de Moya, su jefe, está tomando treinta baños, entre minerales y de mar, en treinta días y en treinta balnearios y playas diferentes de las Provincias Vascongadas, ofreció días pasados á los lectores de su periódico, la lista de una comida que le sirvieron en una fonda en Lequeitio.

Los manjares son conocidos, pero la minuta redactada en vascuence, reclama sitio en estas páginas.

Aquí está:

Jatecua.

Carramaios.

Chiminoyak veré salsan.

Perloyak.

Atuna Guiputza.

Limonadia.

Crustáceos y pescados, por arriba y por abajo, ahogándose en rica limonada.

Yo, aunque no lo parezca, soy muy amante de todo lo clásico, y celebro que cada región rinda culto á su cocina; pero peco de exagerado, y para cualquier cosa, me hace falta un poquito de *mise en scène*.

Esta ó este *jatecua*—en vascuence no hay géneros; lo mismo se dice borrico blanca, que camisa sucio,—que señala el amigo Morote, debe comerse de boina y alpargata, y antes ó después de haberse andado siete leguas ó jugado un partido de pelota á cien tantos, con algún pelotari de los de mejor saque.

Fijese bien el que leyere: Cangrejos de mar, calamares ó gibiones, *perloyak*, un pescado parecido á la berrugueta, si no me engaño, atún, y luego, limonada, y después... alinearse para reventar.

Por eso yo, gusto de comer tales cosas con todo el aparato que su argumento requiere, para celebrar con éxito el desenlace.

Voy ahora á que desfilen, por el orden que se me vaya antojando, los principales modos de preparar los huevos de gallina.

Ya he dicho en otras conferencias, cómo se hacen los huevos fritos y los huevos pasados

por agua, y no tengo más que llamar la atención del lector para seguir.

HUEVOS TIERNOS.—Cuando hierve el agua á borbotones se meten en la cacerola los huevos, de una vez, y con precaución para no romperlos. Se dejan cocer cuatro minutos, se sacan y se meten en agua fría para pelarlos, y se sirven en la salsa que se quiera.

Los huevos tiernos mondados, tienen el aspecto de huevos duros, y la cocción los asemeja, interiormente, á los pasados por agua. Es plato de lujo.

HUEVOS DUROS.—No hay mucho que explicar. Se cuecen durante diez minutos como minimum, y se comen, generalmente como guarnición de manjares, ensaladas, en salpicón y hasta en seco, con sal, pan y vino.

HUEVOS ESCALFADOS.—Son los que pudieran llamarse fritos en agua; con el arroz blanco, la pasta de espinacas y de acederas ó la salsa de tomate, constituyen un plato apetitoso.

Pero la operación del escalfado es difícil, y exige habilidad y muchas precauciones, y estos requisitos no puedo yo suponerlos en todos, por lo que aconsejo que se use una escalfadora de porcelana ó de hierro esmaltado, como las que se venden en casa de Canosa.

HUEVOS AL JUGO.—Se escalfan en el jugo de carne y se sirven en una fuente honda sobre un gran picatoste.

HUEVOS FRITOS EN BUÑUELO.—Cuando la manteca de cerdo ó el aceite, está á punto de freir, se echa el huevo, vaciado que ha sido de antemano en una taza.

La cantidad de grasa, como en todas las frituras, ha de ser considerable. Con la espumadera, *muy seca*, se va rebordeando hacia arriba la clara, hasta que se puede dar vuelta al huevo, que parecerá un buñuelo, si la operación se lleva á cabo con celeridad y sobre fuego muy vivo.

Los huevos así fritos, se comen con patatas sopladas, con patatas paja, sirviéndose todo, en elegante desorden, sobre una servilleta, en una fuente de plata ó de Ruolz.

HUEVOS EN MANTECA NEGRA.—Plato clásico de la cocina francesa que se ha impuesto en todas partes, en donde se conocen por su nombre de pila *Œufs au beurre noir*, lo mismo en el Mogol que en la Coruña.

Se echa en una sartén un buen pedazo de manteca de vacas, fresca y sin sal, y se deja que tome color subido de caramelo. Se echan los huevos con mucho cuidado, y se sazonan

con sal y un punto de pimienta. Cuando la clara está bien cuajada, y antes que lo esté la yema, se pasan juntos, haciéndolos deslizar suavemente, de la sartén á una fuente; se vierte por encima la manteca y se espolvorea la superficie con un poco de perejil. En la misma sartén se calienta una cucharada de vinagre, que se echa también, para terminar la operación.

HUEVOS EN COCOTTE.—En unas cazuelitas de barro ó porcelana, con pies y mango, de la cabida de un huevo, se pone como una nuez de manteca de vacas ó de cerdo ó media cucharada de aceite, y cuando la grasa está caliente se echa el huevo y se concluye su cocción en el horno á medio temple.

HUEVOS ÓMNIBUS.—Los huevos duros, tiernos ó escalfados, en toda clase de salsas, y pastas ó purés de legumbres frescas ó secas, presentados con arte y con gusto, sin que sea menester más explicaciones, ni denominación alguna; el consumidor ú operador, puede acomodar y bautizar á su antojo, los platos que le salgan, con los huevos así trajinados.

HUEVOS Á LA TRIPA.—Se colora la manteca de vacas, y en ella se frie para cada dos huevos una cebolla bien recortada en rodajas,

grande como una manzana. Se deslie un poquito de harina en una taza de leche y se añade al mismo tiempo que los huevos duros, partidos en redondeles. Se sazona y se deja cocer muy lentamente durante un cuarto de hora.

HUEVOS AL PLATO.—En tartera ó plato de metal, *ad hoc*, con aceite ó manteca de cerdo, pero con arreglo á precepto con manteca de vacas, se calienta un poco la grasa, y en ella se van echando con cuidado los huevos, dejándolos cuajar lo que se quiera, sobre fuego moderado.

Se sirven en el utensilio en que se hacen; y para darles brillo en la superficie y que resulten límpidas las yemas, con una cuchara se hisopean con manteca derretida ó aceite, según como se hagan los huevos, y se cubren un par de minutos con tapadera y unas ascuas encima. Este refinamiento explica el verdadero nombre del condimento, que es: *huevos al espejo*.

Los huevos al plato, soportan y hasta agradecen toda clase de guarniciones, en confuso tropel ó separando las yemas unas de otras. Picatostes, jamón escaldado, guisantes, puntas de espárragos, setas, trufas, tiritajas de anchoas, salchichas, etc., etc.

HUEVOS Á LA BUENA MARÍA.—Lo mismo

que si se hicieran al plato, pero en vez de grasa, agua, perejil muy picado y una cucharada de buen aceite, para cada media docena de huevos. Son los que yo como con algún gusto.

HUEVOS REVUELTOS.—¿Con qué?

Con todo lo que se quiera. Que no voy yo, para alargar esta procesión huevera, á detallar una fórmula para cada manifestación de las que se producen revolviendo huevos con cuanto natura crió.

Pero la verdadera manera de hacer huevos revueltos no se quedará en el tintero, siquiera por la importancia que yo creo que tiene en cocina, y su relación directa con la confección de las tortillas.

Ya hemos convenido que cada cual guisa á su antojo con manteca ó con aceite, pero yo voy á formular ahora con manteca de vacas.

Para doce huevos, se echan en una sartén dos onzas de manteca de vacas. Se separan las claras de las yemas; se baten aparte, en dos tazones sazonando en el de las yemas, que se alargarán con una cucharada de leche ó de agua. Las claras se baten en merengue, y hecho esto se juntan yemas y claras y se mezclan muy bien, agregando una onza de manteca de vacas en pedazo.

Cuando la manteca de la sartén está hirviendo, se vierte en ella la mezcla, y teniendo la sartén por el mango—la sartén, en cocina y fuera de ella, hay que tenerla siempre por el mango,— con la mano izquierda, se batien, armado de espátula, con la mano derecha, los huevos durante su cocción, que puede ser firme ó blanda, según el gusto ó costumbre de la casa.

La operación es de las que se llaman de buen tino.

Es delicada por demás, y si bien no hay quien no sepa hacer huevos revueltos, yo por mi parte los he comido muy pocas veces, bien hechos, cuando se me han presentado fuera de mis dominios.

Antes de echar la mezcla de claras y yemas en la sartén, se saltean en ella trufas ó setas, finas hierbas, jamón ó riñones en pedacitos, patatas ó cebollas, queso raspado, tomate ó pimientos, escabeche, lo que hubiere á mano ó se quisiere, hasta monedillas de oro, y se tendrán, siguiendo la operación, los huevos revueltos con el infinito.

Y tan revueltos; porque en muchas ocasiones le revuelven el estómago al consumidor, que cree, con el vulgo, que los huevos hacen alianza con todo, y eso no es verdad.

Para concluir, pues ya van resultando muchos huevos, allá va una formulita en extremo original.

HUEVOS Á LA AURORA.—Para seis personas, seis huevos.

Se hacen duros y se parten por la mitad á lo largo ó á lo ancho, como se quiera. Se sacan las yemas, que se aplastan y amasan con 125 gramos de manteca de vacas, un poco de pan rallado, perejil y cebolleta, picado muy menudito; sal y pimienta. Con esta pasta se rellenan los huecos de las mitades de las claras haciendo copete redondeado, y en una tartera, con un poco de manteca de vacas, se colocan muy simétricamente estos huevos rellenos, y se dejan cocer en el horno á fuego lento durante un cuarto de hora.

Se sirven aparte, con salsa de tomate ó en una bechamela, salpicada de pedacitos de jamón frito.

Y... *San se acabó.*

He dado fin con los huevos revueltos, y sin revolver, y el mes que viene la emprenderé con las tortillas, que son el a, b, c, d, de todas las cocinas.

Debería, sin embargo, decir algo ahora, de los diferentes medios que se emplean para

conservar los huevos, pero los que han de conservarlos saben de esto más que yo.

Lo que sí dejaré apuntado es el modo más práctico y de mejores resultados que yo conozco para saber el grado de frescura de los huevos.

Se disuelven 100 gramos de sal gorda en litro y medio de agua, y dentro de un tarro de cristal de boca ancha; se van echando huevos en el agua salada, y con mucho salero va diciendo cada huevo la edad que tiene.

El huevo del día, se precipita al fondo del frasco; el de la víspera, desciende allí lentamente; el de tres días, nada entre dos aguas lo mismo que un buen submarino, y si tiene más de cinco días el huevo, flota en la superficie del agua, siendo de notar en este caso, que cuanto mayor es la cantidad de huevo fuera del agua, más viejo es y por consiguiente menos fresco.

A mí, si me gustaran mucho los huevos, que no me gustan, si tuviera que comprarlos en huevería, en vez de cesta, llevaría el frasco preparado á la tienda y no compraría sino los que se quedaran en el fondo de mi aparato.

A otra cosa.

¡A mí! ¡á nadie más que á mí!

Esto es, contestar á una preguntita que había *El Liberal* de hace tres días, después de reproducir una miscelánea de un periódico de París, titulada: *Gastronomía Oficial*, que á mi vez transcribo por ser de mis dominios.

«La *Estafette*, de París, hace curiosas revelaciones acerca de los gustos culinarios de los principales personajes de nuestra época.

El czar Alejandro III se desayuna, á las siete de la mañana, con té, huevos, jamón y una raja de roastbeef.

A las once toma un *lunch*, compuesto de una yema de huevo disuelta en una taza de caldo, dos chuletas de cordero, una pechuga fría, dos legumbres y dos tazas de café puro y muy fuerte.

A las dos de la tarde se hace servir un plato de arroz con leche.

Come á las siete con arreglo á un *menu* completamente francés.

La cena del czar se compone siempre de té y pasteles secos.

La reina Victoria es partidaria de la cocina escocesa.

Come la carne y las aves hervidas, y empieza sus comidas con una sopa de harina de avena.

En la corte de Alemania se come á la francesa y solo hay afición especial á saborear diversas clases de pan.

Así, pues, figuran en las mesas los panes más variados, desde el pan blanco al de munición, des-

de el indigesto *muffin* inglés al pastel de comino.

Bebidas: champagne y cerveza.

El rey Humberto es partidario acérrimo de los vegetales. Pero diariamente come el clásico *fritto*, compuesto de alcachofas y de crestas y de hígado de pavo.

La reina regente de España no oculta su predilección por la comida austriaca, y come el asado con compota de grosellas (1).

La condesa de París ha adoptado la cocina inglesa, y en casa del duque de Aumale se sirve á diario en el almuerzo una sopa de ajos.

El presidente de la República francesa es un gastrónomo muy entendido en la materia, que sabe muy bien que un continuado régimen de platos suculentos, de salsas ricas y nutritivas, provoca la atonía de los órganos digestivos.

Una vez á la semana figura en la mesa de M. Carnot el democrático cocido, el familiar *pot-au-feu*, que suele ser saboreado con delicia.

El almuerzo del presidente se compone siempre de huevos, pescado, chuletas y aves.

Estas noticias son en verdad muy interesantes. Pero, ¿á quién toca explicar ahora cómo comen los que no comen?»

Esta es la pregunta de *El Liberal*, que me ha hecho pedir la palabra.

¿Cómo come el que no come?

Es decir: ¿Cómo come, el que no tiene recursos para comer?

(1) Esto ya lo he dicho yo antes que la *Estafeta*.

Pues, relativamente, muy bien. Mejor que si los tuviera, y en algunos casos, mejor que el que los tiene tasados.

Si pide limosna, no hay pobre ambulante que no saque para un pucherete de diez cuartos en un figón y para una libra de pan, ó que no recoja de fondas, hospitales y cuarteles una gamella de sobras.

Si el pobre tiene puesto fijo, los vecinos de la casa más próxima y de las adyacentes le dan de comer; quién las sobras del pan, quién la sopa, quién los restos del cocido ó de un guisado.

Cuando el pobre es vergonzante, si el hambre le acosa, en vez de pedir dinero, que pida pan á cualquiera, pero bien pedido, y de cada diez personas hallará nueve — este cálculo es para España — en nuestra bendita tierra que le alivien su necesidad.

Además, ahí están las Tiendas-Asilo, los asilos de que se escapan los allí llevados, la beneficencia particular por asociaciones y Juntas de barrio y parroquiales, y cuantos elementos tiene la caridad para socorrer al desgraciado.

Un pobre conocí yo — ya murió. — Era ciego y pedía á la puerta de una iglesia, pegadita al palacio de un título de Castilla. Un día con

otro se llevaba á su casa el apreciable viejo cuatro pesetitas, y en una ocasión le ví comer salmón y un alón de gallina, de lo que á diario y á la misma hora le mandaban sus nobles vecinos de las sobras de su mesa de aquel día.

Por 4.000 reales traspasó el sitio á otro pobre viejo y ciego, que también murió, después de haber disfrutado la misma prebenda.

Los pobres de más cuidado son los que dan sablazos, y como en el manejo del sable hay maestros y zotes, unos comen en buena fonda y otros se las arreglan en la calle de Jardines.

Los que realmente no comen lo que debieran de comer, según lo que trabajan y los beneficios que á sus semejantes reportan, son los periodistas, para quienes, cada mil reales que gana cada uno, significa otras tantas horas de labor continua, y un año menos de vida.

Sí; el periodista ó sus similares, lo más que puede ganarse al mes, como máximum, es igual á lo que cobra un mal cómico cada cinco noches; todas las semanas, un paletero de un garito, y por quincenas y en propinas, un mozo de un café concurrido, *et sic de cæteris*.

Está servido *El Liberal*.

XXVII.

31 Agosto.

No soy yo quien va á escribir esta conferencia, pero para el caso es igual.

Me veo en la necesidad, para mí dolorosa, de dictarla á un señor de amanuense, porque hube de lastimarme días atrás la mano derecha y hasta su brazo inclusive, como se dice entre gente adocenada, por lo que me hallo bajo el peso de la prohibición más terminante de coger la pluma durante unos días. Bien estaba yo sin embargo el lunes último, cuando leí en *El Imparcial* de aquel día, la carta que Doña Emilia Pardo Bazan se dignó dirigirme, para contender conmigo de cosas de cocina.

Honra tan inmerecida me obligaba á contestar en el acto á la ilustre dama y por razones expuestas ya, á mediados de Junio en esta publicación, acudí sin pérdida de tiempo con

mi respuesta á las columnas de *La Epoca* no pudiendo alojarla en estas páginas.

Puede pues, el curioso lector tomarse la molestia de leer en *El Imparcial* del día 25 del pasado, y después en *La Epoca*, las dos cartas que respectivamente se han cambiado, entre la brillante escritora y este modesto periodista, oficiando en la actualidad de cocinero.

Cuando uno se halla enfermo de cuerpo, el espíritu está abatido y dispuesto á la melancolía.

Esta será una perogrullada de lo más inocentón, pero en esta tarea dominguera, que me he impuesto desde hace un semestre, hace falta ante todo, para salir airoso de ella, contar con aquello de *mens sana, in corpore sano*.

No se puede, estando como yo estoy ahora, hablar de cosas de comer y jaropear con salsas y vituallas, que aun siendo preferidas, repugnan.

Sin querer no se piensa más que en botica. Es decir, sin darse uno cuenta, se tropieza con reglas higiénicas y con prescripciones facultativas, que se relacionan con el buen gobierno de las vías digestivas y otras.

Dícese en general de las personas gruesas,

que comen mucho; y el estar gordo, no acusa en muchos casos, salud completa. También se cree vulgarmente que se nutre con demasía el que goza en pleno, con escasas carnes, de todas las fuerzas vitales y tiene además buena coloración. Porque la mayor parte de los mortales se figuran, que el principal elemento de la vida, es la alimentación, cuando es preciso colocar esta en tercer lugar, despues del aire y de la luz, aunque en trinidad inseparable.

El ejercicio diario al aire libre, durante una hora, predispone el cuerpo de tal modo, que facilita las digestiones con prodigiosa regularidad.

Y no es el movimiento, porque provoque cansancio y apetito, sino el aire puro que se respira y la luz, sobre todo la luz del sol.

Moleschott ha demostrado en una larga serie de experimentos, la influencia de la luz en la respiración animal y la utilidad y beneficios que reporta á los enfermos y melancólicos el solearse caminando, en vez de pasear á la sombra.

Las tres cuartas partes de la nutrición del hombre, dice Flammarion, están en el aire que respira.

Michelet probó que las plantas acuáticas y

de salón, que no se nutren con los jugos de la tierra, germinan y florecen á beneficio del aire y de la luz.

Pues parece mentira; pero la civilización que va en pos de la luz, ciega á los hombres, que sin consultar con la higiene, declaran cruda guerra al aire y á la luz.

Contra el aire puro y contra la luz, riñe hoy continua batalla el género humano.

Las cortinas, cortinones, persianas, maderas de los balcones y caloríferos son sus armas. La cuestión es que una estancia, esté siempre rebajada de claridad y con una atmósfera viciada.

Porque eso sí, nos cuidamos de comer lo mejor que podemos, de vestirnos y de amueblarnos con lujo y comodidad, pero eso de respirar y de ver claro, eso se queda para los gañanes del campo y para sus hijos, y eso nos tiene sin cuidado.

Pues viene luego, lo del descanso, sin el cual no hay vida posible ni longevidad probable y que hacía decir á Pio IX: *chi mal riposa, mal digerisce*, que no he menester traducir porque el italiano lo entendemos todos los españoles, si bien á los italianos, no los entiende nadie.

Por descanso entienden los higienistas, el

sueño moderador y reparador de fuerzas, en las horas primeras de la noche, no en las últimas, ni durante el día, como acostumbra- mos en Madrid, los personajes y personillas.

Hacer del día noche y viceversa, es vivir en competencia continua con los serenos é irse preparando, para una vida mala y corta.

Early to bed and early to rise

Makes the man healthy, wealthy and wise.

Refrán muy inglés, que quiere decir: quien temprano se acuesta y temprano se levanta, se encuentra sano, rico y sabio.

Nada; que hoy me ha dado á mi por la eru- dición.

Es tan fácil, cuando se escribe, citar nom- bres y cosas, dichos y consejas y hasta apro- piarse opiniones, que se necesita ser un santo para resistir á la tentación, sobre todo tenien- do á mano un Larouse, ó un Dupiney de Vore- pierre, ú otro diccionarito por el estilo.

Pero en el caso presente, este alarde de eru- dición inglesa que me he permitido por ridi- culizar á muchos eruditos á la violeta que to- dos conocemos, se lo debo á mi queridísimo amigo é instruidísimo compañero, un perio-

dista de veras, Escobar y Laredo, corresponsal en España de *La Unión*, uno de los principales diarios de la Habana.

Con él departía yo hace veinte noches, comiendo á la italiana, en el Buffet italiano de la Carrera de San Jerónimo, y apurando un frasco de rico vino siciliano del propio Palermo, un añejo Ghemmes ó Santa Cristina, por otro nombre.

Escobar es una enciclopedia, y con igual corrección habla el francés, el italiano, el portugués y el inglés que el castellano, y seguirle en cada idioma es un encanto, y comiendo, hablando naturalmente de comer y de sus casos y cosas, escuché de sus labios lo que he transcrito de Pío IX, el dicho inglés y este otro francés, que yo no recordaba ya, y que no deja de tener miga: *Se lever à six, déjeuner à dix, diner à six, se coucher à dix, font vivre l'homme dix fois dix.*

Traduciré:

Levantarse á las seis, almorzar á las diez, comer á las seis, acostarse á las diez, hacen vivir al hombre diez veces diez.

Ya que de pasada he mentado el Buffet italiano, diré en honor de la verdad, que por el precio módico de sus comidas y abonos, es

imposible comer tan bien y tan abundante en ninguna otra parte de Madrid.

Domina allí naturalmente la cocina italiana, pero bien hecha y con esmero servida, aunque con bastante lentitud—un *lento moderatto*—y no es extraño que este modesto restaurant sea desde hace años el elegido por gente que se cuida, sobre todo en clase de literatos y de extranjeros con residencia y empleo en Madrid.

No me iré de Italia, es decir, del fondón italiano, sin dar á mis lectores una fórmula para preparar las chuletas de carnero, según práctica de una excelente cocinera boloñesa.

Costoline di montone all' amorosa, llamaba la tal al platito que voy á denunciar.

Se golpean un poco unas chuletas de carnero y se enharinan, una á una, por igual.

En una cacerola, y para 12 chuletas, se pone á derretir una onza de manteca de cerdo, con tres cucharadas de aceite, muy bueno, algunas raspaduras de tocino y pizquillas de jamón. Se saltean las chuletas sobre fuego vivo, y cuando han tomado buen color y que están bien doradas, se mojan con dos copas de vino de Málaga, de Marsala ó de Alicante; cualquier vino dulce. Se deja cocer á fuego

lento hasta que se consume el vino, y entonces se sazona y se echa, para bañar la carne, caldo ó un poco de jugo. En el momento de servir se sacan las chuletas, que se colocan en un plato sobre picatostes de igual forma, y se vierte encima la salsa que está en la cacerola, colándola y tamizándola con auxilio de tela cañamazo, de hilo blanco.

No sé qué tienen que ver las chuletas, así guisadas, con el amor, que supongo no será el amor libre, pero afirmo que si están bien hechas las susodichas costillas, se comen con deleite ó *con amore*.

En hablando ó en oyendo hablar de borregos, no acierto á explicarme, porque me acuerdo siempre de Luís Felipe, á quien debe la culinaria un manjar excelente, muy propio de la familia de Orleans.

Luis Felipe almorzaba á diario una infinidad de platos más ó menos fuertes, siempre variados, pero no habían de faltar en su mesa constantemente las *chuletas á la Luís Felipe*.

Hé aquí la fórmula:

Golpeadas y bien recortadas las chuletas, y sazonadas en crudo, se atan tres, muy bien superpuestas, con hilo bramante, como si

fuesen una sola muy gorda, y así, se asan á la parrilla, según el punto que se quiera.

Se sirven al natural, sin el bramante por de contado, pero en la forma y posición que tenían en la parrilla, y se comen como verá el curioso lector.

Luis Felipe se comía la que estaba en medio del grupo de tres, y dejaba para la familia ó para los invitados las otras, exhaustas de jugo y de sustancia, como es fácil comprender.

*Esas son las chuletas
de Luis Felipe
de Luis Felipe,
y á quien dudarlo se atreva,
que el demonio le destripe (1).*

El que no quiera llamar por ese su verdadero nombre á las tales chuletas, que las ape-llide á lo cuco ó á lo egoísta, si es que sus ideas políticas no le consienten ni aun comer cosa que á rey huelga.

FIN DE LA SEXTA SERIE.

(1) Para que se vea que yo también sé hacer malos versos, y que se pueden hasta cantar con la música de *Estos son los calzonnes*, etc., de *El Chaleco blanco*.

BALANCE (1).

Con esta serie, la sexta de CONFERENCIAS CULINARIAS, termina el primer semestre del primer año económico, de esta modesta publicación.

Como no ha de tener el Gobierno la exclusiva, en eso de las anomalías, si á este se le antoja empezar su año económico en Julio, no me ha de estar vedado á mí, comenzarlo en Abril.

Durante los seis meses de ejercicio que llevan estos cuadernos, como diría Puigcerver, después de habérselo oído decir á Sardoal, el ministro que suscribe—léase el autor—no ha hallado más que flores en su camino, desde la lila que florecía en Abril, hasta el nardo y

(1) *N del A.*—El título este hace pensar en seguida en el maestro Ferreras, á quien dicho sea de paso, todos los gobiernos debieran reconocer como Presidente de la República de las letras periodísticas; pero ya se verá que este balance no se parece á los de *El Correo*.

la dalia que ahora apestan, con su aroma aquel, y con su abundancia estas.

Pero, *tout n'est pas rose dans le metier*, y los ochavos priman sobre las *flores*. Más de la tercera parte de los ingresos, se la llevan los librereros, y bien llevada, por aquellos que cumplen como buenos, que son los del gremio de Madrid y muy pocos, pero muy pocos, de provincias.

Otro tanto se reparten la imprenta, la fábrica de papel, la administración y el correo, y con el residuo, un 25 por 100 escaso, *hace su agosto*, el que escribe, después de cumplir con los cambios y regalos de necesidad.

Total; que el autor no pierde, puesto que paga sus gastos, da á ganar á varios y puede comer una vez al mes en Fornos ó en Lhardy, pagando su gasto, se entiende; ó lo que es lo mismo; el autor cierra hoy el ejercicio de su medio año económico con *superabit*.

En vista de lo que, como seguiría diciendo Puigcerver, y esto, sin que le apunte Sardoal, el público seguirá leyendo un cuadernito nuevo de CONFERENCIAS CULINARIAS, todos los meses, en tanto exista ese *superabit*, de que antes se habló con tanto gusto.

Y para terminar este balance, sepa el que

leyere y no entendiere de letras de molde, que cuando el autor de un libro con éxito, en España, ingresa 15 pesetas, los que se lo hacen, los que se lo mueven y los que se lo venden, han cobrado 85, pero esto y mucho más se puede hacer por el público, que aplaude y que paga, para estímulo de los que escribimos *pour l'amour de l'art*.

Madrid 31 de Agosto de 1890.

FONDA NUEVA DE CÁNDIDO SUAREZ

Peguerinos, núm. 17.—SAN LORENZO DEL ESCORIAL

Intérprete y ómnibus en la estación.

SAINTE JEAN DE LUZ (FRANCIA)

GRAND HOTEL DE PARIS Y RESTAURANT

FRENTE Á LA ESTACIÓN

HABITACIONES DE LUJO, CAFÉ Y BILLARES

LOS VINOS BLANCOS

DEL

EXCMO. SR. D. ADOLFO BAYO

son los mejores, para las comidas, y dan fuerza y vigor á las naturalezas débiles, sustituyendo al hierro en la anemia y clorosis.

DESPACHO CENTRAL: MADRID, SAN AGUSTÍN, 4 DUPLICADO

VINO ALIMENTICIO DE BONALD

PREPARADO CON PEPTONA, COCA, QUINA Y CACAO

Aperitivo y digestivo á la vez. Se toma, antes ó después de comer, una cucharada grande. Es superior á todos los vinos medicinales nutritivos.

GORGUERA, 17, FARMACIA.—MADRID

IRÚN.—FONDA ARRUPE

DE

DOMINGO SEGURA

Este establecimiento está situado cerca de la estación. Tiene coches para todos los trenes y para viajes á Fuenterrabía.

MADAME VEUVE ARZEU

Calle de Sevilla, números 4 y 6, MADRID

MAISON DE PREMIER ORDRE

APPARTEMENTS POUR FAMILLES.—CUISINE FRANÇAISE.
GRAND CENTRE DE MADRID.—PRIX MODÉRÉS.

Ayuntamiento de Madrid

LAS COLONIAS

CARLOS PRAST

8 - ARENAL - 8

MADRID

Vinos y licores nacionales y extranjeros de todas las marcas superiores conocidas.—El más completo surtido que existe en España de géneros ultramarinos y de comestibles finos.

CONFITERÍA—DULCERÍA—PASTELERÍA

OBJETOS DE BRONCE, CRISTAL Y PORCELANA

PARA REGALOS DE

BODAS

BAUTIZOS

FESTIVIDADES

ESPECIALIDAD EN QUESOS DUROS Y FRESCOS

NACIONALES Y EXTRANJEROS

Roncal

Burgos

Manchego

Teta

Rola

Roquefort

Chester

Gruyère

Brie

Esta casa acaba de hacer compras en Paris, Berlin y Viena, para presentar un completo surtido de cajas, envueltas y juguetes para rellenarlos con dulces, para su exhibición y venta durante las próximas fiestas.

Ayuntamiento de Madrid

Ayuntamiento de Madrid

Ayuntamiento de Madrid

