



Número de registro

Estante

856

Tabla

5

Número de volúmenes 3

Encuadernación

Ayuntamiento de Madrid

ÁNGEL MURO



CONFERENCIAS
CULINARIAS

AÑO III DE LA PUBLICACIÓN

TOMO XXVII

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO

Pierna de carnero asada.—Pierna de carnero adobada y asada.—Pierna de carnero en agua.—Pierna de carnero braseada.—Pierna de carnero estofada.—Pierna de carnero de las siete horas.—Pierna de carnero á la provenzal.—Pierna de carnero á la Hortensia.—Pierna de carnero á la ama de llaves.—Pierna de carnero con judías secas ó con otras legumbres.—Pierna de carnero á la inglesa.—Ostras: al natural; con limón; á la glotoná; asadas.—Salsas madres ó mayores: aspíc; española; romana; gran jugo; glaseado.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

Diciembre, 1892.

Ayuntamiento de Madrid

CAFÉ INGLÉS

GRAN RESTAURANT Y CAFÉ

EN EL CENTRO DE MADRID

Calles de Sevilla y de Arlabán

ALMUERZOS, COMIDAS Y CENAS

A PRECIO FIJO

POR LISTA Y DE ENCARGO

GABINETES PARTICULARES

Y

SALONES PARA BANQUETES DE 200 CUBIERTOS

MATERIAL Y SERVICIO PARA COMIDAS DE 1.500 CUBIERTOS

ESPECIALIDAD EN VINOS Y LICORES

NACIONALES Y EXTRANJEROS

DE LAS PRINCIPALES MARCAS

Ayuntamiento de Madrid

AFÉ
n
-O
RTOS

CONFERENCIAS CULINARIAS

Ayuntamiento de Madrid

ÁNGEL MURO



CONFERENCIAS CULINARIAS

AÑO III DE LA PUBLICACIÓN

TOMO XXVII

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO

Pierna de carnero asada.—Pierna de carnero adobada y asada.—Pierna de carnero en agua.—Pierna de carnero braceada.—Pierna de carnero estofada.—Pierna de carnero de las siete horas.—Pierna de carnero á la provenzal.—Pierna de carnero á la Hortensia.—Pierna de carnero á la ama de llaves.—Pierna de carnero con judías secas ó con otras legumbres.—Pierna de carnero á la inglesa.—Ostras: al natural; con limón; á la glotoná; asadas.—Salsas madres ó mayores; aspic; española; romana; gran jugo; glaseado.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

Diciembre, 1892.

Ayuntamiento de Madrid

—
ES PROPIEDAD.
—

OTRA VEZ LHARDY.

Así que Agustín Lhardy se ha enterado de que estaba en prensa este tomo, me ha dirigido el siguiente despacho telefónico que voy á transcribir íntegro, y al que contestaré en la serie de CONFERENCIAS CULINARIAS del mes que viene, pues en esta falta espacio.

Léase lo que dice Lhardy:

Angel Muro.

CONFÉRENCIAS CULINARIAS, muy descuidadas desde algún tiempo. Me parece muy tuyo eso. Corrígete, y si quieres un consejo de artista, pide «*Recetas*» á señoras, que tú conoces muchas y muy amables.

Recibe un abrazo de tu Confrère

A. LHARDY.

Madrid 15 de Diciembre de 1892.

ADVERTENCIA Á LOS LIBREROS.

Como en los comienzos de la publicación, los libreros de Madrid y los de provincias, pueden hacer sus pedidos directamente á la Administración de CONFERENCIAS CULINARIAS, establecida en Madrid en la plaza de Chamberí, núm. 9, en casa de su único propietario D. Angel Muro.

Desde 100 ejemplares en adelante, el descuento concedido á dichos señores, sin distinción alguna, será de 35 por 100.

Hasta 24 ejemplares inclusive, la bonificación será de un 20 por 100.

En preparación, la edición popular, á precio módico, de los 26 tomos de la colección, anteriores á éste.

Agotadas en la Administración de CONFERENCIAS CULINARIAS las primeras ediciones de los tomos 25 y 26, están en prensa las segundas, para servir las al que las pidiere, con presentación de los demás tomos, con un 50 por 100 de rebaja.

DOS PALABRAS.

Dos palabras, sólo dos palabras, como dice el conquistador callejero en la piececita *El año pasado por agua*, me bastarían á mí para decir al lector lo que há tiempo tengo ganas de contarle; pero como abrigo el temor de que no sean suficientes para que se pueda estimar en lo que vale mi desahogo, las dos palabras pueden ser doscientas y hasta dos mil, según convenga á la mejor comprensión.

El éxito de estos libritos me valió hace año y medio el ser solicitado por el editor Faquineto para escribirle un *Diccionario general de Cocina*, cuyo primer tomo, en 4.º mayor, de 1.019 páginas, terminé hace dos meses, y á la hora presente, tengo concluidas 250 páginas del tomo II.

La obra es pesadita de verdad. Me obliga á trabajar mucho y me ha producido bastantes disgustos; y el contrato que con el editor me liga, y mi nombre, que estimo en mucho, me imponen el deber de concluir la penosa tarea.

Contra la costumbre, que deriva de las relaciones entre autores y editores, yo nada debo al editor y nada me debe él.

Si algún día hubiera deuda entre los dos, de fijo seré yo el acreedor por lo adelantado que vivo con la entrega anticipada de originales.

Pero haciendo cuentas, que siempre se hacen á fin de año, resulta en contra mía, que el *Diccionario general de Cocina*, que durante año y medio me ha absorbido todo mi tiempo, quebrantando mi salud y causándome gastos, ha venido, desde hace unos meses, á perjudicar un poco la marcha boyante de mis CONFERENCIAS CULINARIAS, ó lo que es lo mismo; por cuidarme de intereses ajenos he llegado á descuidar los míos.

Todo tiene remedio en este mundo, y el que á mis labores culinarias le está prescrito, es eficaz.

El *Diccionario general de Cocina*, es ya en parte, y será pronto, un libro de fondo que contiene y contendrá cuanto á su título y enunciados importa, tomado de aquí y de allá, de todos los autores en que yo estudio, y con que me hallo familiarizado, barajado además con frutos

de mi cosecha, y todo ello sujeto á la última edición del *Diccionario de la Lengua Castellana*, de la Academia Española.

Concluida la obra por mí, ó por otro, tendrá un valor menor ó mayor, pero sólo á su conclusión; porque libros de tal naturaleza, no son ó no deben ser de los que se compran al detall, y la razón al canto.

Yo no doy al *Diccionario general de Cocina* cosa alguna propia que no se haya publicado en CONFERENCIAS CULINARIAS mucho antes; y un tomo de mis libritos, que vale 1 peseta, distribuye su parte técnica, en 192 páginas del *Diccionario general de Cocina*, que valen por entregas 8 reales.

El *Diccionario general de Cocina* y CONFERENCIAS CULINARIAS, son dos cosas distintas.

El primero, sirve para los que de cocina se ocupan y que de ella entiendan.

Las segundas, para estos y para los demás mortales.

Para terminar. Cuando el *Diccionario general de Cocina* esté concluido, la colección completa de CONFERENCIAS CULINARIAS valdrá más como libro, y costará ó habrá costado mucho menos.

Para mejor demostrar cuanto queda dicho, y en obsequio á los lectores de CONFERENCIAS CULINARIAS, todo aquel que esté suscripto á mi publicación, siquiera por un trimestre, recibirá, si los desea y por mi conducto, los tomos del *Diccionario general de Cocina*, con una rebaja de 25 por 100, sobre su precio en la Casa editorial y en las librerías.

Ahora, que el público juzgue.

ANGEL MUÑO.

Diciembre de 1892.

P. D. La labor diaria del *Diccionario general de Cocina*, me había obligado también á dejar en manos de editores los últimos tomos de CONFERENCIAS CULINARIAS; y desde éste, como se puede ver, vuelvo á las andadas, y al recobrar mi personalidad de editor, me vuelvo con armas y bagajes á la imprenta de Fortanet, cuna de esta publicación, que nació en Abril de 1890.

Al cabo de los años mil,
vuelven las aguas por do solían ir.

VALE.

CONFERENCIAS CULINARIAS.

LXI.



A pesar de los pesares y de lo que dicen muchos que, mi cocina resulta cara y solo sirve para las casas en donde se gasta mucho dinero, el que lea todos los tomos de CONFERENCIAS CULINARIAS que llevo publicados, verá que he seguido siempre los buenos y mejores métodos conocidos y usados por cocineros y cocineras inteligentes que en cumplimiento de su deber han de hacer un gasto módico, en relación siempre con los recursos de cada familia, proporcionándoles así los manjares más confortables y excelentes.

Poco importa que la cocina sea española, francesa ó italiana. Hoy que es del dominio universal cualquier manjar reconocido bueno, no es pues cuestión gastronómica tomar de la

cocina de cada país lo que ella tenga de bueno y de nuevo para nosotros.

La higiene enseña que la variedad de los alimentos contribuye eficazmente á mantener firme la salud, el primero y el más apreciable de todos los bienes de la tierra, puesto que, proporciona el bienestar y coloca al hombre en disposición de cumplir sus deberes consigo mismo y con el prójimo.

Francia, por esa variedad afortunada que tiene en los suelos y climas de su fértil territorio, reúne todos los elementos del mejor régimen alimenticio para todas las clases de la población.

España no le va en zaga por este concepto, pero nuestro país no tiene por desgracia ó por fortuna, eso no lo sé yo, la gloria que tiene Francia de preconizar el arte de preparar mejor que en otras partes los alimentos, de manera que resulten más agradables y más útiles las propiedades nutritivas, y esto lo hace Francia desde hace mucho tiempo con extraordinaria perfección.

Tiempo es ya de metodizar nuestro trabajo que en medio de la algarada del éxito que obtuvo en su comienzo y que ha seguido creciente tuvo una marcha algún tanto desordenada que

no puedo menos de deplorar al prometer la enmienda y al ponerla en práctica.

Para condimentar los manjares como Dios manda, para hacer bien las comidas, ó como dicen los franceses, para hacer una buena cocina, la primera preocupación debe ser la de reunir los elementos propios para este fin.

Excepción hecha de algunos recursos alimenticios de localidad y de región y de que ya hemos dado muestra y seguiremos dándola, cuando sea menester, la cocina en general utiliza los artículos siguientes:

1.º *Carne de matadero.*—Comprende, la vaca, la ternera, el carnero, el cordero y el cerdo.

2.º *Aves.*—Son las de corral y los volátiles de agua criados en casa.

3.º *Caza.*—La de pelo y la de pluma.

4.º *Pescado.*—Consta de tres divisiones: pescado de mar, pescado de agua dulce, conchas, moluscos y crustáceos.

5.º *Legumbres.*—Son también tres sus clases: legumbres secas, legumbres frescas y ensaladas.

6.º *Harinas y pastas alimenticias.*

7.º *Sazones y aliños.*

Esto es todo y venga quien venga no encontrará más, y esto nos servirá en lo sucesivo de pauta para llevar al conocimiento de los menos entendidos en el arte culinario todas nuestras manifestaciones en beneficio de la gastronomía y de la higiene.

Voy á emprenderla hoy con el carnero, con esa carne que por desgracia en Madrid no se puede comer en buenas condiciones, si no se compra en determinados sitios ó se hace venir de ciertas localidades que tienen la especialidad de la crianza y del degüello.

La carne de carnero para ser buena ha de tener un color rojo obscuro muy subido sin exceso de grasa; la mejor época para comer carnero en las mejores condiciones gastronómicas, empieza en otoño y concluye al final del invierno; son los pastos del otoño los que prestan á la carne del carnero un sabor exquisito. Los carneros pequeños, más bien cortos que largos de patas, son los mejores. Por eso tienen tanta reputación los carneros de Navarra, de la Rioja, de Burgos, de Cuenca y del alto Aragón en España, y en Francia los que viven pastando en la sierra de los Ardennes y en las praderas á orillas del mar, en Bretaña y en Normandía en donde

las hierbas nutridas con la sal que en la tierra se contienen dan el nombre de *presalé* al carnero que allí pace.

La carne del carnero de todas las razas y de todas las especies, y bien entendido, castrado, no es buena sino cuando sin haber sufrido alteración alguna ha sido bastante mortificada, á fuerza de golpes con un rodillo de madera. De otro modo aunque la carne sea de calidad excelente si está recién muerta resultará dura y de difícil digestión.

Como alimento habitual el carnero, sobre todo cuando está asado, da vigor al cuerpo sin hacer engordar al que lo come.

Aquellos que tienen predisposición á la obesidad, á criar barriga, como se dice vulgarmente, bien por estar dedicados á ocupaciones sedentarias ó exigirles su modo de vivir un gasto grande de fuerzas físicas, si tienen por costumbre alimentarse con grandes raciones de carne de vaca, de cerdo ó de ternera, el mejor remedio para contrarrestar la gordura ó disminuirla consiste en proscribir de su mesa las susodichas carnes, y durante algún tiempo, por lo menos, no comer más que carnero; pero nada más que carnero.

El remedio es seguro. Conservando todas

sus fuerzas y hasta aumentándolas cesarán de engordar como por encanto.

Del carnero la parte más selecta, es sin duda alguna la pierna, el *gigot* que llaman los franceses y que en la culinaria universal es palabra familiar.

La pierna de carnero que tiene guisos y aliños que sólo para enumerarlos necesitaríamos un tomo, tiene consignados en el arte culinario los de ritual gastronómico, y aunque ya hayamos hablado de pasada alguna vez de este manjar, vamos ahora á hacer desfilas ante los ojos de nuestros lectores las fórmulas más selectas y más usadas en la cocina moderna para la mejor preparación de las piernas de carnero.

Pierna de carnero asada.

La pierna de carnero es aquella parte de la res más delicada y más preferida porque es la que contiene mejor carne.

Cuando se compra una pierna de carnero en la carnicería es bueno mirar la longitud del hueso ó mango. Si este es largo y la pierna de carnero no tiene un buen volumen con relación á su total tamaño es que proviene de un

carnero de patas largas y de calidad inferior. Después de haberlo dejado mortificarse más— y por mortificarse entiendo dejar que pase tiempo después de muerta la carne—colgada en la fresquera ó despensa durante dos días en verano y tres ó cuatro en invierno, se le golpea con viveza por ambos lados con el rodillo-batidor de madera, con objeto de ablandar la carne y así preparada se coloca en el asador de fuego vertical. El fuego ha de ser vivo en el comienzo, y si el asador no tiene movimiento mecánico hay que cuidar de dar vueltas á la carne con bastante frecuencia.

Al presentar la carne ante el fuego se engrasa ligeramente con manteca de vacas muy fresca y se espolvorea con sal molida toda la superficie con objeto de preparar y precipitar el jugo con que hay que estar regando de continuo el manjar.

Es costumbre añeja incrustar en el mismo mango de la pierna de carnero asada algún diente de ajo; pero el ajo no gusta á todo el mundo y hay que ser muy andaluz ó muy bordelés ó marsellés para que se aprecie y estime el sabor.

Son sin embargo la pierna de carnero y la ensalada de escarola los únicos manjares que



pueden tener acceso en la alta cocina en unión del ajo, al menos según prácticas y gustos de todos los países y según mi modesta opinión.

Quando la pierna de carnero ha empezado á tomar color, se modera el fuego y se sigue la cocción lentamente hasta conseguir el punto que consiste en que no quede en el interior de la carne parte alguna de color rojo violáceo y que cuando se corte no resulte ni seca por demasiada cocción ni demasiado sanguinolenta, por el defecto contrario.

No se puede fijar tiempo para la cocción de una pierna de carnero asada, y esto lo comprenderá todo el mundo, pero aproximativamente para una pieza de cinco ó seis libras bastará hora y media.

Se sirve del asador á la mesa en una fuente muy caliente y el jugo aparte en una salsera.

Para adornar el hueso ó mango de la pierna de carnero se le pone generalmente un moñito de papel rizado; pero yo aconsejo que se envuelva el hueso de una manera artística y elegante con una servilleta de té sujeta con una cinta. Así se podrá empuñar con la mano izquierda y cortarla bien ó trincharla sin auxilio de tenedor.

Pierna de carnero adobada y asada.

Es el condimento más costoso y más complicado de que es susceptible una pierna de carnero.

Se elige una pieza más bien delgada que gorda; se despelleja y se mecha con tiras de tocino que han estado en salmuera anticipadamente.

La pierna de carnero así mechada se sumerge en un escabeche que se compone de vinagre y caldo del puchero, sin grasa, por partes iguales, sal, pimienta, finas hierbas y chalotes picadas con un par de dientes de ajo.

La pierna de carnero ha de permanecer tres días en este caldo, que la ha de bañar enteramente.

En el momento de asarla se saca, se escurre, se limpia con un paño, y después se frota toda su superficie con aceite fino clarificado.

Durante la cocción se moja de continuo la carne con su propio jugo, y se sirve con él.

Las piernas de carnero chiquitas de tierra de Burgos y de Cuenca, son las mejores para esta preparación.

Claro que en las casas en donde no hay

asador y en donde no se emplea más que la hulla y el cok para guisar, se puede asar en el horno, pero es más difícil, porque hay que tener un cuidado exquisito y no distraerse, para estar dándole vueltas sin cesar á la pierna de carnero, humedeciéndola constantemente con su jugo, sin lo cual se tostaria por fuera ó se quemaria y estaria cruda por dentro.

Pierna de carnero en agua.

En una olla de brasear, que no es otra cosa que una cacerola de metal de hoja fina, de gran tamaño y con tapa, se colocan en el fondo un par de tiras largas de tocino, algunas zanahorias partidas, tres ó cuatro cebollas, un ramillete de finas hierbas y la sazón correspondiente de sal y pimienta. Se coloca encima de todo esto la pierna de carnero deshuesada ó sino bien zurrada con el rodillo y cortada la parte de hueso saliente sin arrancarla en totalidad del pedazo de carne á que está adherida. Esto, con objeto de poder reconstituir el mango para la buena vista en el momento de servir.

Se llena de agua la olla y se espuma así que empieza á cocer el agua; se deja hervir

hasta reducción de tres cuartas partes del líquido; se saca la pierna de carnero de la vasija, se cuele ó pasa por tamiz el caldo, y vuelta á la olla, carne y líquido, cociendo á partir de este momento con mucha lentitud hasta que llegue á su punto.

Si el caldo resultara claro ó largo, como se dice en términos de cocina, se reduce aparte.

En el momento de servir esta pierna de carnero se agrega á su caldo un poco de salsa española ó bien jugo de carne asada con una copa de vino blanco.

En este mismo tomo diré cómo se hace la salsa española, pues voy á dedicar algunas páginas al artículo de salsas, que tanto gusto dan en la gastronomía universal y que para mí están demás, sea esto dicho, sabiendo como yo sé, que al lector no le importa.

Pierna de carnero braseada.

Se deshuesa la pierna y se mecha con tiras de buen tocino, sujetándola luego con bramantillo de cocina para que no se desforme.

Se pone la carne en la olla de brasear, con muchas tiras de tocino, zanahorias, cebollas, finas hierbas y sazón exagerada de sal, pi-

mienta, clavo y nuez moscada. Se vierte por encima buen caldo desgrasado en cantidad bastante para que bañe la carne.

Se rompe quebrantando la pierna en tres pedazos y se hace cocer á fuego vivo hasta que la ebullición se anima bastante, y desde entonces, á fuego lento; se pone la tapadera con brasas encima y se deja hasta su buen punto que se tantea, introduciendo en la carne de cuando en cuando una aguja de mechar.

La verdadera manera de operar con este plato consiste en que se consuma todo el caldo, por la cocción lenta, y que al servir la carne resulte hasta escaso el jugo que la acompañe en la fuente.

Pierna de carnero estofada.

Deshuesada y preparada como he dicho para el condimento anterior se cuece la pierna de carnero, siempre á fuego lento, y tapada la cacerola, con sal, pimienta, cebollas, zanahorias, etc., y nada más que el caldo preciso para que la carne no se pegue á la cacerola.

Se le da vueltas á la pierna de cuando en cuando, para que cueza por igual, y sin descuidarse con la cacerola que ha de estar siem-

pre tapada con papel de estraza y su tapadera por encima.

Se sirve con el poco jugo que quede después de la operación.

Pierna de carnero de las siete horas.

Poca diferencia hay entre esta fórmula y la precedente.

Consiste en hacer durar la cocción durante siete horas, en no deshuesar la carne y en colocar en el fondo de la cacerola una magra de buen jamón de gran superficie y otra igual por encima de la pierna.

Pierna de carnero á la provenzal.

Se incrustan con simetría en la parte carnosas de una pierna de carnero, de buen tamaño, doce dientes de ajo y el doble de filetitos de anchoas bien lavadas, á guisa de mechas de tocino. Así dispuesta la carne, se asa del mismo modo y con el cuidado que he recomendado para la pierna asada.

Mientras se asa la carne, se monda un litro de dientes de ajo.

Digo un litro, y no me equivoco, y en la coci-

na en que no haya semejante medida se suple con vasos de á cuartillo que miden medio litro cabal cada uno.

Se blanquean los ajos escaldándolos en agua hirviente, sumergiéndolos repetidas veces en aguas distintas y después se dejan enfriar en agua fresca, para cocerlos en seguida en un tazón de caldo.

Cuando la pierna de carnero está asada en su punto, se desgrasa bien el jugo que ha soltado y se sirve la carne con la guarnición de ajos.

Este manjar, no es soportable más que para bocas y estómagos meridionales y es en Marsella en donde por primera vez lo comí, hace tres años de vuelta de un viaje á Italia y es en todas aquellas costas en donde se usa y abusa de este plato en el que muchas veces cuesta trabajo encontrar la carne entre los ajos.

Pierna de carnero á la Hortensia.

Mechada la carne con tocino fresco y preparada como para hacerse en cacerola, se tiene á remojo en aceite durante doce horas, con bastante sal, pimienta y finas hierbas muy picadas.

Se coloca la pierna en una cacerola con medio litro de vino de Jerez. Se añade una guarnición de cebollas pequeñas y de salchichas en rastra y se hace cocer lentamente durante cinco horas, bien tapada la cacerola, y se sirve, como plato de almuerzo, que puede completarse con setas á la bordelesa y ensalada de lechuga al natural aliñada con cebolletas.

Pierna de carnero á la ama de llaves.

Se deshuesa y se liga y sujeta bien con cordelillo. Se rehoga en manteca de vacas hasta que se dore bien por todos lados. Se añade sal, pimienta, dos ó tres cebollas y otras tantas zanahorias, una taza de caldo desgrasado, y se cuece con lentitud sobre fuego flojo por espacio de seis horas.

Cuando á la pierna le falta poco para estar cocida, se cuela ó pasa la salsa y se liga con media cucharada de harina ó de fécula de patata, pero esto después de bien desgrasada.

Se termina la cocción sin cambiar la intensidad del fuego, y se sirve.

Pierna de carnero con judías secas ó con otras legumbres.

Este es el plato clásico de los aficionados á las piernas de carnero, y el manjar obligado en la tierra que abunda el carnero.

La pierna de carnero con judías, en Francia, es, como el arroz y gallo muerto en España, y aquí como allí, las judías *dicen* muy bien con la succulenta carne.

Hay que preparar ésta como acabo de decir y tener cocidas de antemano y en agua las judías, para incorporarlas media hora antes de servir, en la carne y en su jugo, después de bien escurridas y vaporizada el agua que contienen, haciéndolas rehogarse, cociendo lentamente unos quince minutos, durante los cuales absorben el jugo de la carne.

En lugar de judías, y por el mismo procedimiento, se puede servir la pierna de carnero con coliflor, puré de guisantes, pasta de acederas ó de espinacas, lentejas, etc.

Naturalmente, una pierna de carnero reforzada con un acompañamiento de legumbres, puede ser plato suficiente para una familia

numerosa que habría menester del doble de carne hecha á secas y presentada á solas.

Pierna de carnero á la inglesa.

Se toma una buena pierna, y sin despellejarla, se quiebra el mango, con objeto de doblarle sobre la carne y sujetarle á ella con muchas vueltas de cordelillo.

Se espolvorea totalmente la pierna con harina y luego se envuelve en un lienzo de hilo blanco, como si se enfundara y sin dejar parte alguna al descubierto. Se mete en una olla y se brasea con veinte nabos recortados en rodajas y bastante agua hirviendo y salada para que bañe la carne.

Se cuece á la sordina durante dos horas. Se sacan los nabos y también la pierna con su jugo, y mientras concluyen de cocerse bien los nabos en agua aparte y se pasan por pasadera fina.

Cuando el puré de nabos tiene buena consistencia, se añade un par de cucharadas de crema espesa, se forma pirámide y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Al mismo tiempo se le quita la envuelta á la pierna. Se derrite manteca de vacas y se



mezcla con alcaparras, y se sirve la carne con su guarnición de nabos en puré, sobre el que se derrama el jugo.

Esta manera, esencialmente británica, de preparar una pierna de carnero, tiene la ventaja de concentrar en la carne todo su jugo, que brota en el momento de meter el cuchillo para trinchar, y que se junta con el jugo de la cocción para su mayor excelencia de gusto.

Algunas preparaciones más se pudieran enumerar y explicar, propias del manjar suficientemente manipulado hoy, pero creo que ya habrá quedado harto el lector de piernas de carnero, y que si para muestra basta un botón, ahí tiene una botonadura completa en las fórmulas explicadas.

LXII.

Se acabaron las fiestas del cuarto Centenario de Colón.

Se acabaron ya por completo, y para no volver hasta que hayan transcurrido otros cuatro siglos.

Ya no queda más que el recuerdo de una sarta de majaderías que han servido á muchos para farolear, y que si no hubiera sido por algunas perlas engarzadas en aquella, habría que condenar en absoluto.

Total, nada. Mucha percalina, mucha luz artificial, poco sentido común en la organización de todos los festejos de todas partes y una mala sombra alternando con la suerte aciaga, presidiéndolo todo desde el 3 de Agosto hasta el 12 de Noviembre.

Más descontentos que satisfechos; y como resultado práctico para el país, nada; absolu-

tamente nada en el orden moral, y una cantidad negativa en el material.

Pero en cambio se ha banquetado de lo lindo, se ha discurseado copa en mano, á placer, y se han dicho más simplezas de sobremesa que cañamones dan por 100 pesetas.

El dichoso Centenario ha hecho sangre.

Ha partido por el eje á gobernadores que no lo tenían muy recto—el eje.

Ha destrozado y maltrecho á un alcalde que no había sido del gusto de muchos, pero que ha hecho muy buenas cosas y, por último, echóle al Gobierno la zancadilla para que tropezando en Granada se rompiese la crisma con su escolta de 107 infanzones ante las gradas del palacio real.

Y todo ello ha ocurrido comiendo y bebiendo á destajo en Lhardy, en Fornos, en el Inglés (hotel y café), en Rusia, en Roma, en Petit-Fornos (fondas), en las embajadas y en algunas moradas particulares.

Un derroche de comidas y un disloque gastronómico.

¿Para qué?

Pues para que la renta de consumos fuese menor que en igual época del año anterior.

La cuestión del pan, vino después de las

fiestas á preocuparnos á todos los que pan comemos y pan compramos, y en tanto que la política imperaba en el municipio, los señores tahoneros, siempre en libertad para hacer de su capa un sayo, subían el precio, diciendo que aumentaban el peso, ó bajaban aquel, disminuyendo éste, con todo el aparato que su argumento requería.

En plazas y plazuelas, en fondas y cafés, en tabernas y figones y sobre todo en las tiendas de ultramarinos se siguen vendiendo al público artículos sin fiscalización previa, sin la asidua vigilancia que prescribe la higiene, y sin que los señores concejales se preocupen para nada de los abusos y faltas que se cometen y que cuando les toca á algunos de ellos officiar de tenientes de alcalde pudieran muy bien corregir.

¿Y el matute?

¡Siempre en alza y flamante la industria que ha enriquecido á tantos!

Se persigue el fraude por consumos, cuando se persigue, en la línea sembrada de garitas del fielato de la zona fiscal, pero se deja maniobrar fuera de puertas una legión de matuteros que cargan en Vallecas, en las Ventas, en Tetuán, en los Mataderos y otros pun-

tos y que descargan en Madrid en ciertas y determinadas tiendas de géneros ultramarinos y... de matute.

Pues allí, en los depósitos de origen y en las *estaciones* de llegada es en donde el Ayuntamiento debe funcionar. Allí, para tomar derrotero y luego acá en Madrid para que zozobre en el propio fondeadero todo barco con patente sucia.

Yo me río cuando leo en los periódicos que tal ó cual concejal en la sesión del Ayuntamiento, de un día, ha dicho ó dejado de decir, y propone que se haga ó no se haga lo que á otro compañero que no sea de su mismo partido político, se le ocurra.

Me río á mandíbula batiente porque digo para mi capote: «pues lo mismo que yo sé que en un pueblo cercano de Madrid hay industriales que almacenan á diario comestibles y *bebestibles* en cantidad que bastaría para abastecer su localidad durante un año, lo mismito lo pueden saber los del Ayuntamiento y sus delegados, y hasta seguir la pista á las referidas mercancías, cuando se mudan de casa.

¿Y decir que esto durará mientras duren los Ayuntamientos del corte que han tenido todos los que en esta villa y corte se han

sucedido hasta hoy desde hace cincuenta años!

¿Qué tendrá de bueno la concejalía que todo el mundo quiere ser concejal?

Todo el mundo no; porque todavía hay en Madrid y fuera de la capital de España quien no ha pensado nunca en semejante posición social.

¡Y ay de aquel que á la fuerza le ahorquen, porque entonces ni la paz y caridad le levantan!

Ha habido alcaldes buenos y alcaldes malos y con unos y con otros, matute y más matute; servicios municipales en completo abandono; contratas para enriquecer á fulano y á mengano, y el pobre, comiendo siempre mal y pagándolo todo muy caro.

En cambio cada tres años cambio de traje á los guardias municipales.

¡Pobre Madrid!

¿Pues y el bombo obligado al teniente de alcalde X cuando decomisa una banasta de pan falto de peso y al mismo tiempo deja pasar por su lado al carbonero con su sera de carbón, de encina ó de cok, sin pesarle la mercancía?

Malo es robar en el peso del pan, pero yo creo que es peor robar en el del carbón, y á

esos señores carboneros es á quienes hay que atar corto. El remedio es fácil y desconocido para muchos, y yo lo revelaré cuando vea á algún edil preocupado con la cuestión.

Demos punto á las cosas del Ayuntamiento y sigamos los buenos madrileños contribuyendo como inocentes paganos á las cargas concejiles.

En hablando ahora de la *Casa de la Ciudad*, sin querer piensa uno en el amigo Sr. Dato.

Este comió en fraternal banquete la otra noche, ofrecido por los periodistas que acudían diariamente á su despacho de la Subsecretaría del Ministerio de la Gobernación.

Reinó alegría, presidió el sentido común, y no se dijeron vaciedades.

En Lhardy, veinte *rusos*, como llama Cavia á los silvelistas, comieron también el otro día con exquisita corrección, según dijeron después los noticieros; y con dolor y pena, digo yo, por no haber llegado á 80 el número de los comensales, como se esperaba.

Esta comida de amigos no tuvo nada que ver con el proyecto de otra que preparaban para Navidad 107 diputados de la mayoría en la misma casa de Lhardy.

En Burgos también se come, y se come

bien, aunque en la lista de la comida que si-
gue no figuren ni el rico cordero ni el sabroso
queso burgalés.

Con motivo de las fiestas de la Santa Bár-
bara los jefes y oficiales del regimiento de
artillería de guarnición en Burgos celebraron
el santo de su patrona con un animado ban-
quete, cuyo *menu* ha llamado la atención.

Hélo aquí:

Elecciones de Santa Bárbara.
Distrito de Burgos.—Escrutinio por lista.

ENTREMESES.

Salchichón prismático.—Aceitunas á granel.
Pepinillos antiguos.
Pimientos fulminantes, etc.

SOPA (en urnas de doble fondo).

Lenguas de Babel.

Pastel de pájaros gordos.

Pescado á bragas enjutas, con mayoría.

Coles de la huerta.—Pavo triunfal.

POSTRES.

Charlotte ruse á la cataclisme.

Quesos centrales.

Frutas: Piñas, cocos, granadas ordinarias,
manzanas de la discordia
y otros explosivos.

Cabello de Angel (de la plaza de idem).



VINOS.

Salto y vino Riscal.
Tiro rápido con cañones Roederer.
Moka de 6 á 10 milímetros.
Coñac tercero montado (sin estrellas).

CIGARROS.

Mausser españoles.

El corresponsal que transmitió la noticia decía que durante la comida, reinó la mayor cordialidad entre los comensales.

¡Cómo no! Si es gente que se quiere mucho y que tiene educación.

Para remate de este capítulo una noticia triste:

Ha entregado su alma á Dios en Trieste, confortado con todos los socorros espirituales de nuestra santa religión, José Troitiño, cocinero que había sido toda la vida del primer D. Carlos, carlista, y de la reina María Teresa.

Troitiño formaba ya parte de la servidumbre de los infantes D. Carlos María Isidro y Doña María Francisca, cuando fueron desterrados por Fernando VII, y con aquellos señores salió del Palacio real de Madrid para Portugal.

Sesenta años de expatriación le daban derecho al título, que le enorgullecía, de decano de los emigrados carlistas, y, según cuentan las crónicas, era un gran cocinero que asaba las aves con primorosa mano.

LXIII.

¿A quién le gustan las ostras?

¿A todos mis lectores?

¡Pues nada, sin cumplido, atibórrense ellos con la ración que les sirvo, que yo respondo que no les hará daño!

La ostra es uno de los moluscos más desheredados de la naturaleza.

Siendo acéfalo, es decir no teniendo cabeza, no posee ni el órgano de la vista, ni el órgano del oído, ni el órgano del olfato. Su sangre es incolora; su cuerpo está adherido á las dos valvas de su concha por medio de un músculo muy fuerte con auxilio del cual el animal lo cierra y lo abre.

Tampoco tiene la ostra órgano de locomoción; su único y solo ejercicio consiste en dormir, y su único placer es comer; como la

ostra no puede ir en busca de su alimento, su alimento va á buscarla á ella ó bien le es llevado por el movimiento de las aguas.

El alimento de la ostra se compone de materias animales en suspensión en el agua. M. Bedan probó en 1816 que se podría conseguir gradualmente que vivieran las ostras en el agua de los ríos.

Los griegos buscaban con preferencia las ostras de Sestos, comarca que se encuentra en aguas del Bósforo.

Oyóse decir una vez: Los dioses se van, y todo el mundo admiró esta elocuente exclamación y se encogió de hombros.

Pero hé ahí que ultimamente no hace aún muchos años se oyó un grito que aterrorizó la humanidad entera: ¡Las ostras se acaban!

A decir verdad no existe ninguna relación entre el molusco hermafrodita que vive en el fondo de los mares dentro de su concha pegado eternamente á su roca y los habitantes del Olimpo.

Pues bien, aquel famoso grito de Bossuet, famoso por su elocuencia: ¡La reina se muere! ¡La reina ha muerto! no produjo una impresión tan dolorosa en Francia como aquella voz quejumbrosa que anunciaba el principio

del fin de las ostras... Á 0,60 céntimos la docena para pagarlas después á 1,50 peseta.

La sensación fué profunda.

La ostra, este tesoro de los *gourmets*, se escapaba de sus manos ó de su boca.

¡La ostra, que según el doctor Reveillé—Paris, es la única substancia alimenticia que no produce indigestiones! ¡La ostra iba á desaparecer! desastre general.

Verdad que la ostra es un manjar de todos los tiempos, y se ha buscado inútilmente la época en que fué presentada en las mesas de los indios y de los egipcios, esos bisabuelos y abuelos de la civilización.

Sólo se encuentra rastro de origen entre los griegos; y la primera vez que comieron ostras fué cuando la proscripción de Artístides.

Los romanos, más glotones que los griegos, tributaban honores divinos á las ostras. No celebraban festín sin ostras crudas, heladas á fuerza de nieve, ó sin ostras cocidas, aliñadas con el famoso *Garum* de Plinio, cuya receta dicen que se conserva en los Museos pompeyanos.

Las ostras tenían entre los romanos su categoría de excelencia. Las primeras eran

del lago Lucrín; venían luego las de Tarento, después las de Circei.

Más tarde, las ostras de las costas de la Gran Bretaña fueron las preferidas.

Apicio, aquel célebre glotón que se degolló porque no le quedaban más que 6 millones de sestercios, ó lo que es lo mismo 2 millones de francos, encontró el medio de conservar las ostras.

Si hubiera vivido entre nosotros, habría tomado privilegio de invención y se hubiera hecho poderoso.

La ostra se pesca en Francia con draga, y los pescadores tenían la costumbre, con objeto de no agotar los bancos, de dividirlos en zonas, que eran explotadas sucesivamente. Mientras que en una de ellas se pescaba durante algunos años, la otra se multiplicaba y llegaba al tamaño apetecido.

Durante los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto, la pesca de las ostras estaba vedada. Dicen los gastrónomos que no se pueden comer las ostras durante los meses que no tienen *R*.

En cambio en estos meses es cuando las almejas son mejores. Las ostras no se comen recién sacadas del mar, ó por lo menos no se



deben comer, según prescribe la doctrina de Lúculo y las reglas de Brillat-Savarin. Para comer las ostras hay que estancarlas y colocarlas en parques á un metro de profundidad sobre arena ó sobre cantos rodados.

Fué un romano, llamado Sergio Orata, que vivió tres siglos antes que Jesucristo, que ideó por primera vez estancar las otras en el lago de Lucrín, para engordarlas. Hizo un gran comercio con el molusco, y se enriqueció.

La ostra que se come en Francia es la ostra idula. La ostra de Ostende, la ostra verde y la de Marennes no son más que variedades de aquella.

Los grandes parques de Francia se establecieron en un principio en Marennes, en Treport, en Etretat, en Fécamp, en Dunkerque, en el Havre y en Dieppe.

Luego hablaremos del de Regneville, Archon, La Teste, etc.

Un tío de Mirabeau, dijo hablando del mar: «Esa llanura que se labra sola.»

Pero no dijo:

«El mar, esa llanura que se siembra ella misma.»

Durante mucho tiempo se ha creído que el

mar era inagotable; pero empezando por la ballena, se ha notado que decrece la población de cetáceos.

Las ballenas desaparecen, la sardina no es tan abundante, las ostras se acaban.

Se puede hacer del Océano una fábrica inmensa de víveres, un laboratorio de subsistencias más productivo que la tierra. Fertilízese todo, mares, ríos, arroyos, estanques, y las naciones conseguirán grandes beneficios.

Esto decía Eugenio Noël en un arranque de entusiasmo excitando á todos los Gobiernos para que fomentaran el crecimiento del pescado comestible.

Desde los tiempos más remotos se practica en China la piscicultura.

Allí, en donde viven aglomerados 400 millones de habitantes, no se puede confiar en la tierra, que se deja llevar las cosechas por vientos locos y que las tormentas arrasan de continuo.

Allí, pues, los frutos del mar prosperan y se multiplican, gracias al viento y á las tempestades respectivamente.

Los cronicos de los romanos, que demuestran haber sido estos, antes que los chinos, maestros en piscicultura, hasta el punto

de criar en agua dulce el pescado del mar; los trabajos recientes del alemán Jacobi, que descubrió la fecundación artificial practicada en Inglaterra y después en Francia por Remy, obligando indudablemente á Coste y á Ponchet á hacer de la piscicultura una ciencia, fueron causa de que M. de Chaillé y Mme. Sarah Felix, crearan en Regneville el primer establecimiento ostrícola de Francia.

Pidieron al Gobierno, que las concedió en el acto, diez hectáreas de costa.

Diez hectáreas, en Madrid, en los alrededores de la Puerta del Sol, ó en París cerca de la Plaza de la Concordia, abultarían mucho en dinero, pero veinte fanegas de tierra (diez hectáreas) enfrente del Océano, ni se ven; son un punto en la inmensidad.

Los dos concesionarios pusieron manos á la obra y acometieron su empresa con verdadero conocimiento.

Para que se aprecie la importancia de tanta tarea, conviene saber cómo se reproducen las ostras.

Como se ha dicho ya, la ostra es hermafrodita. Sus dos sexos, en la época del celo ó de la friega se abren como una flor y se inundan de un agua blanquecina, que es la que hace

decir que las ostras no están buenas cuando están lechosas. Pues bien, el agua en cuestión es el licor fecundador de las ostras.

M. Davaine ha encontrado hasta 1.200.000 huevos, en una ostra de esas grandes que se llaman en Francia *casco de caballo*.

Esos huevos son invisibles ó casi casi, porque se necesita 1 millón para formar el volumen de un garbanzo.

Las ostras, al salir de la concha de la madre, tienen la facultad de moverse, como la tienen en la naturaleza todas las larvas de animales fijos, para fijar mientras viven su domicilio en el mundo, ó mejor dicho, el *terreno* de su domicilio, que llevan á cuestas.

En el parque de Regneville se empezó la crianza de las ostras valiéndose de faginas de leña que se suspendían entre dos aguas, pero hubo de adoptarse en seguida el procedimiento de la teja que tan buenos resultados dió y ha venido dando luego en Arcachon, Cancale, Ostende, Betanzos, Deva y otros puntos de Bélgica, Francia y España.

¿Cuánto viven las ostras?

Yo sé decir que pocas ostras mueren viejas y las que así mueren, mueren desconocidas.

Ahora, si hay que creer á la gente dedicada

á la ostricultura en Arcachon, que es en donde yo he comido más ostras y durante mucho tiempo, el animalito que no tiene ojos, ni narices, ni orejas, vive de diez á doce años.

Los pescadores dicen que á los tres días de nacer tienen tres líneas de diámetro, la cuarta parte de una pulgada; á los tres meses, la circunferencia de una moneda de una peseta; á los seis la de medio duro y al año son mayores que un duro.

La ostra se come como rico y selecto manjar allí en donde se vende cara, y se come como pan en donde abunda y en donde naturalmente es más rica y selecta. Para el buen comedor de ostras no hay más que un modo de comerlas.

Abrirlas uno mismo á medida de írselas tragando, sin otra cosa que su propia agüilla.

Pero es general el servir las abiertas en las mesas y con cuartos de limón para acidularlas en el momento de comerlas.

Los glotones en Francia, preparan una especie de salsa con vinagre, pimienta y chalotes muy bien picadas. Se sueltan las ostras de sus conchas y se van mojando en ese caldillo.

También se acostumbra á asar las ostras,

poniéndolas sobre la placa bien caliente de una cocina económica; pero todos esos modos de estropear las ostras para comerlas, no merecen que yo las mencione.

En la alta cocina y entre cocineros de mucho vuelo se conoce el formulario para guisar las ostras, en picadillo, en pepitoria, fritas, rellenas, en escabeche, con queso parmesano, al minuto, en artaletes etc., y no quiero hablar de la cosa, por ser contraproducente todo aliño, guiso ó preparación que se haga sufrir á la ostra para ser comida.

LXIV.

Tan sólo en la alta cocina es en donde se emplean hoy las llamadas *salsas mayores* ó *madres*. Son preparaciones costosas, de que la cocina antigua se servía para sazonar y guarnecer los manjares delicados, llamándolos jugos, y bien llamados, por ser las carnes que los suministran, tanto para aliñar legumbres como pescados.

Yo no puedo prescindir de indicar el formulario de las salsas madres, porque tengo que contentar á todos mis lectores, entre los cuales hay muchos ricos que gastan bastante en la mesa.

Las salsas madres, no son más que cinco: *aspic* ó *salsa mayor*, *salsa española*, *salsa romana*, *gran jugo* y *glaseado*.

La *salsa mayor*, entre las mayores, ó sea la

salsa abuela entre las salsas madres, se designa también con el nombre de *aspic* palabra que algunos fondistas y cocineras barajan en sus manipulaciones sin saber el significado.

Esta salsa es cara de verdad y no se debe preparar mas que estrictamente la cantidad necesaria, pues se echa á perder en seguida.

Los tres elementos esenciales de la *salsa mayor*, son una buena gallina, una hermosa perdiz y una libra de jamón bien curado, recortado en magras muy delgadas.

Se echan en la olla estas tres cositas con una libra de cadera de ternera, media docena de patas de ave requemadas antes sobre las parrillas, un ramito de finas hierbas, dos zanahorias, dos cebollas y algunas cucharadas de caldo consumado.

Se cuece todo esto á fuego lento y cuando el jugo ha tomado buen color, se alarga con caldo en cantidad bastante para que bañe todo cuanto en la olla se contiene.

Se deja cocer durante tres horas sobre fuego suave, después de espumar y de sazonar convenientemente.

Se pasa después el jugo hirviente á través de una servilleta mojada y se deja enfriar.

En este estado, está hecha la *salsa mayor* y tiene todas las propiedades gastronómicas apetecidas para ser empleada en el condimento de diversos manjares.

Lo único que le falta es la transparencia y esa es fácil dársela del modo siguiente:

En una tartera se rompen ó cascan dos huevos, y triturando bien las cáscaras, se baten juntamente con las yemas y las claras, un par de cucharadas de caldo, una copa de vinagre y otra de buen vino blanco. Se añade todo esto á la *salsa mayor*, cuando esté fría y bien desgrasada y se coloca la olla sobre fuego vivo.

Para que la salsa aclare es preciso apartarla del fuego antes que empiece á cocer, tapar la olla con una cobertera sobre la que se pondrá buena brasa, y tener la vasija al amor de la lumbre.

De cuando en cuando se destapa la olla para ver cómo marcha la operación del clarificado y así que está en buen punto, se cuele otra vez por la servilleta mojada.

Esta salsa se solidifica por el enfriamiento y se *ajaletina* en seguida, pudiendo moldearse y cortarse, de donde viene el abuso que se hace de la palabra *aspic*, cuando para la guar-

nición de un manjar se emplea la *salsa mayor* en su estado sólido.

Esto es un decir, porque las fondas y restaurants no conocen ni de vista la *salsa mayor*. Con cola de pescado hacen una cosa parecida que no se puede comer, pero que adorna mucho las galantinas y otras fiambres. y hacen muy bien los dueños de tales establecimientos, porque no hay parroquianos por acá para corresponder á semejantes refinamientos gastronómicos.

En las casas particulares ya es otra cosa, y recuerdo haber comido, no hace mucho, en casa del general López Domínguez, unas malvises asadas, y en salsa mayor ó *aspic*, que pudieran muy bien dar dentera á cocineros de punta de Madrid y de París, por aquello de no saber ellos hacerlas tan bien.

La *salsa española* se hace echando en una cacerola media libra de tocino y una libra de jamón, todo ello recortado en pedacitos ó tiras. Se coloca por encima un par de libras de riñonada de ternera sin hueso y sin grasa y se hace *sudar* el manjar con algunas cucharadas de caldo concentrado. Es decir, se hacen cocer lentamente las viandas hasta que sueltan el jugo, incorporando



algunas cebollas y zanahorias durante la cocción.

Se pincha la carne en diferentes sitios con un cuchillo de punta para que salga todo el jugo, y después se alarga con bastante caldo concentrado para bañar el contenido en la cacerola. Se añaden finas hierbas en un ramito, sal, pimienta y algunos clavos de especia y se deja cocer muy despacio un par de horas.

Se pasa por tamiz esta salsa, y para darla consistencia se liga con harina, pero haciendo la liga aparte y obscura, y sabiéndola hacer. Mezclada la liga con la salsa, se pone al fuego la cacerola y se reduce por cocción lenta de una cuarta parte.

La *salsa española*, cuando está bien hecha, se conserva bastante tiempo, y es en cocina la más socorrida, sobre todo en la industria gastronómica.

En el momento de emplearla en un guisado, por ejemplo, se echan dos cucharadas de esta salsa en un cazo con una copa de Jerez ó de Champagne. Se deja apurar bastante sobre fuego vivo. Se le incorporan tropezones de trufas y de setas, y cata el plato que se puede llamar en la lista, como se le antoje al que lo ha hecho y ha de cobrarlo.

La *salsa romana*, que algunos cocineros llaman italiana, es una salsa también de repertorio que se confecciona con media libra de manteca de vacas, otro tanto de jamón magro, una libra de ternera y dos patas de una gallina bien cebada. Las viandas han de partirse en pedacitos menudos. Se sazona con sal, pimienta, clavo, laurel, dos ó tres cebollas y zanahorias.

Cuando está rehogado el todo, se añade una docena de yemas de huevos duros bien despachurradas y se menea bien para que la mezcla sea perfecta; se moja con dos cuartillos de leche, sin dejar de remover con la espátula, y se hace cocer durante una hora sobre fuego lento, pero sin cesar el meneo.

Se pasa por tamiz, y no debe prepararse esta salsa sino en el momento de servirla, pues es la que se conserva menos tiempo.

El *gran jugo* constituye la salsa más usada en la cocina. Es la que más éxitos proporciona á un cocinero y es la que menos cuesta.

En el fondo de una cacerola de bastante capacidad, se coloca una buena capa de manteca de vacas y encima media libra de tocino y una de jamón, recortados en hojas muy delgadas, con dos libras de carne de vaca,

partida en lonchas de media pulgada de grueso.

Se coloca la cacerola sobre fuego vivo; se deja que se peguen un poco las viandas, pero sin que se quemen y se moja con un cacillo de caldo concentrado.

Se pinchan las lonchas de vaca para que no conserven nada de jugo, y se alarga con dos cuartillos de caldo, incorporando, finas hierbas, sal, pimienta, clavo y respaduras de setas.

Se deja cocer durante tres horas á fuego lento, se desgrasa y se pasa por tamiz ó por una servilleta mojada.

Por lo que queda dicho se ve que la preparación de las salsas madres ó mayores, se apoya en el mismo principio.

Hacer cocer las viandas más selectas, con mucha lentitud, para extraerles el jugo; alargar éste con buen caldo, sazonar como se quiera y reducir por cocción lenta la salsa.

La salsa romana, es la única que hace excepción de la regla y porque su confección es excéntrica, es sin duda por lo que se usa muy poco y no gusta á los que no están acostumbrados á la cocina italiana.

El *glaseado* es una salsa madre, que no es

buena sino cuando se puede preparar en gran cantidad.

Véase sino:

En una cacerola se echan dos buenas gallinas, tres libras de riñónada de ternera, cuatro zanahorias, dos cebollas grandes en que se han incrustado algunos clavos de especia, un cacillo de caldo concentrado y un ramillete de finas hierbas.

El punto importante para la preparación del glaseado está en que las viandas no se peguen á la cacerola y que no tomen color.

Cuando el jugo, empieza á espesarse, se moja con un poco de caldo consumado y se va añadiendo poco á poco, hasta que bañe bien las viandas.

Se pincha por de contado con un cuchillo, la carne para que suelte el jugo y se deja cocer á fuego lento.

Se hace aparte liga blanca de harina en la que se cuece un buen puñado de setas bien mondadas, recortadas y sazonadas de antemano, en frío, con sal y zumo de limón. Se mezcla con el caldo en que cuecen las viandas, la liga blanca. Sigue cociendo el todo durante dos horas. Se espuma y desgrasa y se cuele por colador de tela metálica.

Si la preparación está bien hecha, el *glaseado* resultará blanco.

Esta salsa, es salsa distinguida y para usos de la cocina *high-life*.

Ahora, tengo que decir que estas fórmulas que dejo escritas son las que sirven ó pueden servir en las buenas cocinas, pues no habrá cocinero que las rechace, y estas fórmulas repito, no se parecen á las que figuran en los grandes libros de cocina, empezando por el de Gouffé, en donde se dan recetas para hacer algo que quiere parecerse á las *salsas madres* pero que no es eso.

Consulte el que quiera y verá si tengo ó no razón.

Otro día, en otro tomo, hablaré de las *salsas pequeñas ó comunes*, que si quiere el lector las llamaremos *salsas hijas ó salsillas*.

LXV.

El suceso del día ó del año, que interesa al objeto de esta publicación, es, sin duda alguna, el banquete monstruo que celebró al arma de Infantería el día 8 del actual con motivo de la festividad de su Santa Patrona.

Desde que se anunció el gran festival yo me puse en situación de averiguar cómo y en dónde se iba á dar esa comida, para la que ya estaban inscritos 1.300 comensales.

Sin que yo me asustara del número, había de parecerme difícil y costosa la *mise en scène* de la función, pues á todos los que leyeren y á mí, se nos alcanza que no había en Madrid industrial que contara con un material suficiente para el buen desempeño del encargo que se le diera.

La Comisión organizadora del banquete designó el Café Inglés para tamaña faena, y

con la base de diez duros por cubierto y una previsión de que pudiera aumentarse el número en cien más; los dueños del Café Inglés aceptaron en el acto la difícilísima misión, y se pusieron en facha, como decirse suele, para llevarla á cabo honrosamente y á gusto de todos.

La minuta había de ser la siguiente:

ENTREMESES.

Salchichón.—Aceitunas de dos clases.—Variantes.

Sopa de puré de cangrejos.

Salmón en salsa de crema.

Solomillo á la Richelieu.

Espárragos á la Bearnesa.—Galantina trufada.

Jamón en aspic.—Ensalada rusa.

Perdices al crostón.

DULCES.

Piña de América.—Biscocho bañado y glaseado.

HELADOS.

Ponches á la romana.

Quesitos de todas frutas.

POSTRES.

Quesos de Gruyère, de bola y de Roquefort.

Frutas del tiempo y secas.—Pastas.

VINOS.

Jerez González Byass y C.^a

Sauternes.—St. Julien.—Chateau Margaux.

Champagne.

Café.—Licores varios.—Cigarros.

Si fuera menester decir qué cantidades hicieron falta para confeccionar lo que esta lista supone, lo diría con una exactitud matemática, pero no es del caso jugar ahora con números ni copiar tampoco una cuenta *à priori* que publicó *La Correspondencia de España*.

Yo me concreto tan solo á consignar que el banquete se celebró en su día y á la hora prefijada, con asistencia de 1.400 personas próximamente, más bien más que menos, en los andenes de la nueva estación del Mediodía.

Estaban estos transformados con verdadero buen gusto en inmenso salón capaz para que 1.500 personas pudieran comer con desahogo y ser atendidas con relativa prontitud por centenares de criados, y ofrecían en esa noche deslumbrador aspecto.

Nada menos que trece mesas, contando la presidencial, bastante esta para 30 cubiertos, y colocadas aquellas paralelamente, ocupaban el centro del improvisado salón, bellamente adornado con maceteros, grupos de tiestos y ramos de flores, en las cornisas colgaduras moradas, en el testero principal pabellones formados con banderas españolas, y sobre la mesa presidencial, cubriendo el muro, cinco riquísimos tapices de la Real Casa formaban

un espléndido dosel de inapreciable valor artístico.

En el otro frente, que lo constituía un tabique de madera cubierto con colgaduras, se alzaba la tribuna destinada á las músicas militares que amenizaron el acto.

Era espectáculo realmente curioso el que el inmenso comedor ofrecía. La luz vivísima de los arcos voltáicos y de las lámparas incandescentes caía sobre la masa brillante de los uniformes, arrancando destellos á los dorados; el estrépito de las conversaciones, el chocar de los platos, el eco de las músicas, el ir y venir incesante de los criados, formaban un conjunto extraño que verdaderamente aturdía.

El servicio se hizo militarmente. Un toque de corneta avisaba á los criados el cambio de platos.

Cada grupo ó sección de aquellos tenía su jefe, y á una señal de éste todos á la vez desempeñaban las diversas funciones de su oficio con relativa prontitud y buen orden.

Sólo hubo tres brindis: el del director general de infantería Sr. Primo de Rivera, que brindó por la unión del ejército y por el primer huérfano de militar que hay en España, por D. Alfonso XIII.

El Sr. Primo de Rivera tuvo una excelente idea, que encontró cariñosa y unánime acogida. Propuso que los generales, jefes y oficiales dejen un día de sus haberes para contribuir al sostenimiento del Colegio de huérfanos de Aranjuez.

Un aplauso atronador fué la mejor adhesión á estas nobles palabras.

Este aplauso, al que me asocio, fue sin duda alguna la nota útil y delicada de la comida, nota que sonó al unísono, haciendo vibrar los corazones de la valiente y noble infantería allí representada por hijos de la madre patria, que han conquistado sus entorchados y sus galones en los campos de batalla, enrojeciendo el suelo hispano con su preciosa sangre y aumentando las glorias de la nación.

Por lo que al Café Inglés toca, fuerza es felicitar á sus propietarios.

Su atrevimiento y arrojo no tiene ejemplo en los fastos de la gastronomía industrial. Lo primero que tuvieron que hacer dichos señores fué comprar en España y fuera de España:

12.000 platos trincheros.

1.500 ídem soperos.

1.500 ídem de postre.

100 soperas.

100 ensaladeras.

1.000 fuentes.

500 rabaneras.

1.500 tazas y platillos para café.

150 fruteros de cristal.

200 botellas para agua.

250 saleros.

12.000 copas de cristal para agua, Jerez,
vino blanco, vino tinto, Champa-
gne, y licor.

1.000 cubiertos y cuchillos de metal inglés.

150 docenas de servilletas, y

400 metros de damasco para manteles.

Pues bien, todo esto cuesta dinero. Hubo que comprarlo y que pagarlo, y pagarlo caro, porque cuando se exige la entrega de un pedido, con prisas, y ha de traspasar fronteras y tropezar con los cambios y los ferrocarriles, aquello que vale un duro cuesta de este modo seis pesetas.

—No hubiera sido el hijo de mi madre, me decía á mí el otro día un fondista de punta, de los buenos de Madrid, el que hubiera aceptado el encargo de la comida de la Infantería por el precio estipulado, teniendo que comprar tanta cosa, que ha de constituir después un capital muerto.

Así es que, á mi juicio, no diré yo que los dueños del Café Inglés hayan perdido, pero estoy seguro que la ganancia hubiera sido mayor en un banquete de altura y buen precio de 2 ó 300 cubiertos en su mismo establecimiento.

Podré equivocarme, pero por eso no pecho.

Y ahora que de soldados se ha tratado, recuerdo que allá por los años 1874 y el día 1.º de Junio—á memoria de fechas me ganan pocos—cabalgaba yo en mi jaca cordobesa, entre valientes, como corresponsal de *El Imparcial* en el cuartel general del Norte y en la división que mandaba el general Reyes.

Iba á mi lado el coronel Buil, y con él hablaba—mientras bajábamos la cuesta para llegar á Samaniego, en plena Rioja—de cocina nada menos.

El simpático y valiente jefe llevaba entonces en su magín un proyecto colosal, y había empezado á emborronar cuartillas sobre la alimentación del soldado.

Proyectaba en un estudio práctico mejorarla, y lo que es más, estaba dando la última mano á una invención que había de producir grandes beneficios en el condimento de los ranchos.

Se trataba de un utensilio cuya construc-

ción no me explicó del todo, ó no quiso, como inventor, detallarme; pero transcurridos algunos años, y casi olvidados ya los pesares de aquella guerra fratricida, me encontré una tarde al coronel Buil en el Ministerio de la Guerra y le pregunté por su invento.

—¡Ah, amigo Muro—me dijo—todo lo que de mí dependía está hecho, y ahora sólo falta que haya un Ministro de la Guerra que pare mientes en *mis ollas para el soldado*, y se verá si me he equivocado ó no!

Prontitud, economía, buena cocción y aplicación universal en todos los servicios del ejército. Eso es lo que yo he dado á luz, pero el expediente y los modelos, segun barrunto, decía Buil, deben estar apolillándose en los sótanos del Palacio de Buenavista.

Yo no he visto desde entonces—hace cinco años—al coronel Buil, pero en el entretanto, las circunstancias me han metido de hoz y de coz en la cocina, y la suerte ha favorecido ahora á nuestro país con un buen Ministro de la Guerra.

A él, que es amante del progreso, toca averiguar lo que hay en su departamento sobre el particular y ordenar que se estudie la cosa, pues es de importancia vital.

Para terminar este tomo con alguna utilidad para el lector, y en estos momentos críticos del año, en que todo el mundo hace gastos extraordinarios para festejar su estómago, recomiendo para comestibles selectos y vinos de precio la casa de Lhardy;

Para vinos puros de buenas marcas, las bodegas y depósitos de Avansays;

Para mariscos y pescados, la pescadería de *Los Dos Antonios*, de la calle de Serrano, en el barrio de Salamanca;

Para embutidos y jamones de Trevelez, Montánchez, Avilés y Candelario, la salchichería de Rico, en la Plaza Mayor;

La especialidad en chocolates en Madrid la tiene hoy la casa de J. Díez y Díez, calle del Barquillo, 30.

Allí se elige el cacao y el azúcar y se hacen las tareas por encargo del consumidor. La casa lleva tres años de establecida, pero es hoy una de las primeras de Madrid para todos los géneros coloniales, del reino y extranjeros;

Para aves, caza, huevos, el *Cordon Bleu*, calle del Barquillo;

Los mejores turrone y mazapanes se venden en el núm. 19 de la Carrera de San Jerónimo;



Las carnes mejor cebadas, mejor muertas y mejor cortadas, en la carnicería de Aguado, calle Mayor, esquina á la plaza de Herradores; y

Las frutas del tiempo, de primor y de conserva, en la calle de Peligros, núm. 5.

Y como contra siete vicios hay siete virtudes, bien pudiera el que se excediese gastronómicamente en estas navidades, necesitar curarse de algún empacho ó indigestión.

Pues el que pecare, que no olvide que el agua de Loeches es el único purgante eficaz y benigno, como la ciencia médica lo tiene certificado en estas palabras: «en las aguas minerales la clínica es la piedra de toque».

Pero el agua de «La Margarita de Loeches» no es tan sólo para enfermos, sino también para gente sana, y buen ejemplo soy yo que, gracias á Felipe Ducazcal, de imperecedera memoria, desde hace tres años tomo todas las mañanas al levantarme, una cucharada grande de la bendita agua de Loeches, y ni tengo bilis, ni amagos de congestión, y mi cabeza y mis intestinos funcionan á *merveille* como dicen los franceses.

FIN DE LA SERIE VIGESIMASEPTIMA.



Se ha publicado el tomo I, que consta de 1019 páginas, del

DICCIONARIO GENERAL DE COCINA

POR
ANGEL MURO

(AUTOR DE «CONFERENCIAS CULINARIAS» PUBLICACIÓN MENSUAL)

ILUSTRADO CON CROMOS DE LUJO

COMPRENDE:

- 1.º Una nomenclatura completa de las voces castellanas que tienen relación con el arte culinario, y un grupo de palabras extranjeras aceptadas en la cocina española.
- 2.º Tres mil fórmulas ó maneras de condimentar toda clase de carnes, aves, caza, pescados, legumbres, huevos, frutas, etc., etc.
- 3.º Indicaciones diversas para confeccionar salsas, compotas, dulces, pastas, conservas, licores, jarabes, esencias, etc.
- 4.º Preparaciones prácticas y fáciles, de todo cuanto cría la naturaleza susceptible de ser comido y bebido.
- 5.º Apuntes científicos de los artículos que sirven para la nutrición del hombre, solos ó en clase de auxiliares, para su mejor condimento, y reglas para la instalación de la cocina y comedor.
- 6.º Bibliografía gastronómica.

OBRA COMPLETA

igualmente útil para las mujeres de gobierno de su casa,
para los más expertos jefes de cocina,
para los aficionados y hasta para las cocineras de poco saber.

Se han completado muchas fórmulas de condimentos con algunas observaciones médicas, que dan á conocer las propiedades del alimento en lo que á la salud se refiere, y que además indican á cada temperamento el grado de conveniencia del manjar.

MADRID

José María Faquineto, Editor propietario, Calle del Olivar, 6.

Hay 250 planas impresas del tomo II.

Ayuntamiento de Madrid

LA MARGARITA EN LOECHES.

Antibiliosa, Antiherpética, Antisifilítica, Antiescrofulosa, Antiparasitaria y muy reconstituyente. Con esta agua se tiene *La Salud á domicilio*. Cura con prontitud el *Dengue*; es preservativo de la difteria y tisis, usada con frecuencia, como eminentemente *antiparasitaria*. Esta agua *no irrita* por razón de sus componentes, y es superior á la que llamándose natural no tiene fuerza. Pedir prospectos é instrucciones, Madrid, Jardines, 15, bajo. Depósito central y único.

Hecho el análisis por **M. HARDY**, químico-ponente de la Academia de Medicina de París, fué declarada esta agua la mejor de su clase, y del minucioso practicado durante seis meses por el reputado químico Dr. D. Manuel Saenz Diez acudiendo los copiosos manantiales que nuevas obras han hecho aún más abundantes, resulta que **LA MARGARITA DE LOECHES** es entre todas las conocidas y que se anuncian al público, la más rica en sulfato sódico magnésico que dan los más poderosos purgantes, y la única que contiene carbonato ferroso y magnésico, agentes medicinales de gran valor como reconstituyentes. Tienen las aguas de **LA MARGARITA** doble cantidad de gas carbónico que las que pretenden ser similares, y es tal la proporción y combinación en que se hallan sus componentes que las constituyen, que son un específico irremplazable para las enfermedades herpéticas, escrofulosas y de la matriz, sífilis inveteradas, bazo, estómago, mesenteria, llagas, toses rebeldes y demás que expresa la etiqueta de las botellas que se expenden en todas las farmacias y droguerías, y en el depósito central, JARDINES, 15, BAJO DERECHA, donde se dan datos y explicaciones. En el último año se han vendido

MÁS DE DOS MILLONES DE PURGAS.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE BAÑOS

Abierto del 15 de Junio al 15 de Septiembre. Tres mesas.
Baratura y confort. Billetes, Jardines, 15.

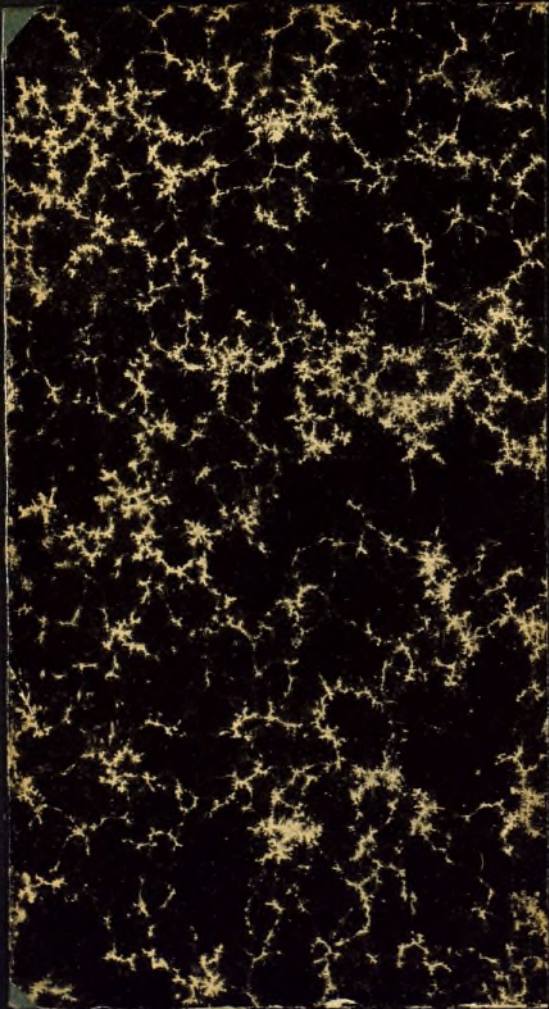
Ayuntamiento de Madrid

%,
a
el
e-
io
a-
c-
o.
de
ua
eis
iez
an
TA
an-
que
ene
ran
R-
pre-
ción
que
ner-
azo,
que
odas
AR-
xpli-

OS
esas.

Ayuntamiento de Madrid

Ayuntamiento de Madrid



VVVVV

A

VVVVV

Co

Co

VVVVV

II

VVVVV

Hem
Mus
de
E.
Tabl

VVVVV