



Número de registro

Estante

856

Tabla

5

Número de volúmenes 3

Encuadernación

ÁNGEL MURO

CONFERENCIAS
CULINARIAS

1 peseta

AÑO V DE LA PUBLICACIÓN

Tomo I de la Colección número 2

ENERO 1894

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO

Baracz ó sopa aceda de caldo.—Potaje *Borsch*.—*Zrazy*.—*Kluski* de carne frita.—Filetes de capón con manzanas.—*Nalesnikis*.—*Melspeys* con coles de Bruselas.—*Babka*.—*Pirosqui* con queso.—*Koulbac*.—*Quenefs*.—*Babka* con cuajada.—*Babka* con ciruelas.—Asado á la *Kongloff*.—Ensalada caliente de lombarda.—*Tararena*.—Anguillas *hast*.—*Casola* ó *penada*.—Patatas á la labradora (con tocino, con aceite ó encebolladas).—Judías á la tortosina.—Judías secas.—Ravioles.—Raya con salsa blanca.—Raya á la casera.—Raya con manteca negra.—Higados de raya en canapé.—Raya guisada.—*Maquerel*: al gratin, á la mayordoma.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

1894

GRAN VAQUERÍA DE LAS FLORES

(LA MEJOR MONTADA EN ESPAÑA)

BARRIO DE SALAMANCA.—MADRID

Calle de Don Ramón de la Cruz, núm. 13

TELÉFONO 2.072

El dueño de este acreditado y lujoso establecimiento, que ha sido visitado desde su fundación por más de 42.000 personas que lo han celebrado, avisa al público que puede seguir visitándolo todos los días, así como inspeccionar á sus horas los piensos, ordeños, envase de la leche, etc., etc., que es la mejor garantía sobre la buena clase del ganado, todo de Suiza, y del nombre que tiene la casa.

No hay que confundir la GRAN VAQUERÍA DE LAS FLORES con algunos despachos ó establecimientos que tienen nombres análogos y pretenden pasar por sucursales de esta casa, que ni tiene ni necesita sucursal alguna.

La leche se sirve á domicilio, en botes esmaltados y precintados, á cuarenta céntimos el medio cuartillo.

Placas y parrillas para cocinas económicas

DE UN SISTEMA

COMPLETAMENTE NUEVO

INVENTADAS POR

ANGEL MURO

FUNDIDAS POR

FRANCISCO PICAZO (ingeniero industrial)

Estos aparatos funcionan con más ventajas para el consumidor con los conglomerados de cok, de Montalbán, Coll y C.^a Paseo de las Acacias, núm. 43, Madrid.

Para más explicaciones y adquisición, dirigirse á la Administración de CONFERENCIAS CULINARIAS, ó á la de las obras del

MADRID-MODERNO
Ayuntamiento de Madrid

ES

ha
e lo
dos
ños,
ena
.t.
RES
aná-
iene
dos,

cas

midor
Paseo
nistra-

CONFERENCIAS CULINARIAS



ÁNGEL MURO



CONFERENCIAS CULINARIAS

AÑO V DE LA PUBLICACIÓN

Tomo I de la Colección número 2

ENERO 1894

FÓRMULAS CONTENIDAS EN ESTE TOMO

Barszcz ó sopa aceda de caldo.— *Potaje Borsch*.— *Zrazy*.—
Kluski de carne frita.— Filetes de capón con manzanas.—
Naleznikis.— *Melzpeys* con coles de Bruselas.— *Babka*.— *Pirosqui*
con queso.— *Koulbac*.— *Quenefes*.— *Babka* con cuajada.— *Babka*
con ciruelas.— Asado á la *Kongloff*.— Ensalada caliente de
lombarda.— *Turarena*.— Anguillas *hast*.— *Casola* ó *penada*.—
Patatas á la labradora (con tocino, con aceite ó encebolladas).—
Judías á la tortosina.— Judías secas.— Ravioles.— Raya con
salsa blanca.— Raya á la casera.— Raya con manteca negra.—
Hígados de raya en canapé.— Raya guisada.— Maquerel; al
gratin, á la mayordoma.

MADRID

IMPRENTA DE FORTANET

CALLE DE LA LIBERTAD, NÚM. 29

1894

Este tomo, y todos los anteriores, son propiedad del autor-editor, D. Angel Muro, quien se reserva todos los derechos.

Al maestro Lhardy.

Querido amigo:

Estoy en falta contigo.

Me dijiste, y por escrito, cuando publiqué el primer tomo del año anterior, que mis CONFERENCIAS CULINARIAS andaban descuidadas desde hacía algún tiempo.

Nada te contesté, y al parecer tenías razón, pero no para atribuir el abandono, á inconstancia ó desfallecimiento de ánimo.

El *Diccionario general de cocina*, que hace dos años y medio empecé á escribir por cuenta de un editor, ha sido la causa, en contra de mis intereses, de todo lo que tú, y contigo, otros amigos, habíais advertido.

Por fortuna, se ha terminado ya tan enojosa y antipática tarea y he salido de la ominosa esclavitud en que me tenía un trabajo sujeto á contrato.

Ahora verás, querido Agustín, que tus consejos no fueron nunca desoídos por tu invariable amigo, que aprovecha la ocasión de enviarte con esta carta un ejemplar de su nuevo libro de cocina, *El Practicón*, para el que te ruega, como generalísimo que eres de la grey *cocineril* de todas las Españas—y luego como artista—que emitas juicio severo, que se ha de publicar, sea cual fuere.

ANGEL MURO.

Madrid 31 de Enero de 1894.

CONFERENCIAS CULINARIAS.

LXVI.

Cábeme la satisfacción de haber iniciado con estos modestos trabajos de *re coquinaria*, un movimiento de propaganda en la prensa en beneficio de la gastronomía, y es en extremo curioso poder consignar al cabo de cuatro años, que tienen de vida mis CONFERENCIAS CULINARIAS, los millares de artículos que de cocina, y sobre cocina se han escrito en los periódicos de Madrid, de provincias y de Ultramar, amén de las minutas y fórmulas que á diario se publicaban y se publican en algunos, con mi firma ó con la de mis imitadores, ó bien, con la razón social de fondas y cafés restaurants, que anuncian la composición de su comida diaria.

Que la cosa está en marcha, nadie lo duda

y si no recabara para mí la chispitina de gloria que me corresponde, alardearía de una modestia asaz tonta, en que ni por asomo he de incurrir.

En el diario trasiego de publicar y reproducir escritos culinarios, ocurre que en provincias, varones doctos y aficionados, me dirigen de continuo cartas, que acogen en sus columnas los periódicos de la localidad, y á las que yo no puedo contestar por no llegar hasta mí, ni siquiera conocer su existencia, hasta que la casualidad me las revela.

Digo esto, porque si los autores que conmigo quieren departir, se molestaran un poco, enviándome directamente el periódico, ni yo pasaría á sus ojos por descortés, ni me vería privado de escritos en que mucho podría aprender, y en los que las más de las veces hallaría motivo para discutir con honra y provecho.

Conveníame decir esto, para cumplir con *tutti quanti*, antes de entrar de rondón en el texto de esta conferencia.



Lo que empezó en broma, sigue una marcha boyante, por buen camino.

De un artículo de cocina que publiqué en Abril de 1890 en un gran diario de Madrid, nacieron mis CONFERENCIAS CULINARIAS.

Los doce primeros tomos de estas, engendraron mi *Diccionario general de cocina*, que consta de 2055 págs., y además hoy se vende ya en todas las librerías, al ínfimo precio de 5 pesetas, *El Practicón*, un tratado completo de cocina al alcance de todos, con un Apéndice, que juntos forman elegante volumen de 992 págs. con 300 grabados.

He escrito este libro en tres meses y en él he querido hacer escuela, combatiendo errores y rutinas, y dando á conocer fórmulas nuevas, mías, propias.

A ello estaba obligado, y sin que me hiciera retroceder en mis propósitos, lo ingrato de la tarea, y sin sentir desmayos ante una labor sin recompensa material, he dado cima á mi empresa, y puedo decir sin reserva, porque así lo han dicho los que conocen el libro, y que de libros entienden, que *El Practicón*, es una obra de cuerpo entero, y que todo lo que en ella se contiene, para consulta y enseñanza del arte de la cocina, de maestros y aficionados, está perfectamente ordenado y clasificado profesionalmente.

En el Apéndice de ese libro he puesto mis cinco sentidos y después de unos preliminares á guisa de prólogo, trato en capítulos separados los siguientes puntos:

Arte para el mejor aprovechamiento de las sobras;

Reglas para el servicio de una mesa;

Modo de trincar, y

Manera de comer los manjares.

Pero ni el *Diccionario general de cocina*, ni *El Practicón*, que pueden, como libros de fondo, dar mucho dinero á sus respectivos editores y propietarios, derivan ni dependen de CONFERENCIAS CULINARIAS, que desde el principio de su publicación, tiene su indole especial; y por igual razón CONFERENCIAS CULINARIAS no tiene nada que ver con aquellos.

Además, las dos primeras obras, son libros de consulta y de precio, mientras que estos tomitos, han tenido y tendrán, Dios mediante, un precio módico, y vienen á ser cronicones á vuela pluma, en que la culinaria y la gastronomía hacen el mayor gasto, y la política y otras cosas mundanas sirven de solaz al lector, que no se contentaría sola y exclusivamente con el machaqueo continuo de recetas y modos de guisar y de comer.

Sin embargo, agradecido yo á mis habituales lectores, enviaré ejemplares de *El Practicón* á todo el que los pida directamente á mi Administración, Diego de León, 11, principal, Madrid, bonificándole con un descuento de 15 por 100 sobre el precio de librería.



Dicen que nunca es tarde si la dicha es buena y si de Andalucía nos viene la sal, de Asturias nos llega, aunque con retraso, un modelo de minuta de una comida, que puede servirnos á todos para aprender á organizar banquetes.

Con motivo de no sé qué, un señor de Oviedo —no es Clarín— convidó en cierta ocasión, hace unos meses, á varios amigos, á un espléndido banquete, servido por un afamado restaurant—así reza la invitación—y les dió de comer lo que se expresa en la siguiente minuta, á la que dejo todas sus responsabilidades gastronómicas y ortográficas:

Arroz á la valenciana.

Solomillo á la jardinera.

Jamón en dulce.

Salmón en mayonesa.

Ternera con setas.

Pasteles de crema.
Pasteles á la besamell.
Flanes á la bainilla.
Gijot de carnero con alubias.
Paella á la valenciana.
Pollos con guisantes.
Salmón á la vinagreta.
Langosta á la tártara
Solomillo con setas.
Salmón á la tártara.
Fresa aromática, etc., etc

HELADOS.

Mantecada de avellana.
Piña.
Leche de merengada, etc., etc.

A pesar del buen saque y excelente cuajo que tienen todos los descendientes de Pelayo, después del atracón, hubo que registrar seis bajas por empacho, y tres por falta de fuerzas, de otros tantos comensales, que no podían ya mascar cosa alguna, cuando se presentó el tercer salmón.

Y ya que de minutas hablo, aquí hay otra, también atrasada, del banquete de gala en Palacio, que se celebró á fines del año último, en honor de la gran Duquesa Wladimiro:

Potage bisque aux écrevisses.
Consommé à la Colbert.
Cannetons purée à la reine.
Turbot sauce genevoise.
Noyaux de bœuf à l'anglaise.
Filets de perdreaux à la financière.
Petites timballes à l'Isabelle.
Punch à l'Imperiale.
Fonds d'artichauts à la Sevigné.
Chapons de Bayonne, rôtis.
Gâteau Congloff à l'ananas.
Gélées moscovites.
Corbeilles de glaces variées.

VINS.

Xères.—Château Iquem.—Marquis du Riscal.
Château Margaux.—Champagne.—Moscatel.

No hay medio como se ve, de quitarle á Palacio la mala y antipática costumbre de redactar las minutas en francés.

Yo comprendo que en el caso de referencia se escribiera por galantería la lista de la comida en ruso, pero en francés, y siempre en francés, hasta cuando es comensal de la Mesa Real, D. Venancio González, eso no; perdóneme quien tales cosas ordena y consiente, y perdóneme también el celebrado

Cocinero de S. M., autor con el Doctor Thebussem de *La Mesa Moderna*. Ni es lo que debe ser, ni tiene sentido común.

El ejemplo ha de venir de arriba, y si en la Casa Real se redactan las minutas en lengua extranjera, ¿qué han de hacer los vanidosos anfitriones que no tienen más don que el de imitación?

Censuro la redacción en francés de todas las minutas de comidas en todas las casas españolas, y con más acritud las de Palacio; y ya en el terreno de la crítica, censuro también culinariamente la del banquete ofrecido á la princesa moscovita.

Yo, director en ese día, y para tal comida, de la mesa y de las cocinas de Palacio, hubiese presentado á la aprobación de S. M., por conducto de Sagasta, esta lista de comida:

Caldo concentrado de puchero castellano.

Barszcz ó sopa aceda (1).

Potaje Borsch.

Zercetas estofadas á la catalana.

Zrazy.

Rodaballo, al natural.

(1) *Nota del autor.*—En la conferencia que sigue, formulo este y otros platos de la cocina rusa.

Kluskis de carne frita.

Filetes de capón con manzanas.

Nalesnikis.

Champagne-cup.

Melspeyz con coles de Bruselas.

Pollas cebadas asadas.

Babka.

Pirosqui con queso.

Koulbac.

Miscelánea de helados, con vainilla y con canela.

VINOS.

Jerez.—Manzanilla.—Château Iquem.

Rioja Riscal.—Château Margaux.

Marqués de Mudela.—Clos Vougeot.

Champagne.

Tintilla de Rota.—Málaga.



Dejo á la consideración del lector la totalidad de las líneas que quedan en zaga, y hago ferviente voto porque las minutas de Palacio cambien de idioma y que se corrijan culinariamente, por más que sea muy difícil, si no imposible, como verá el paciente lector.

Yo he desenterrado la minuta atrasada del banquete de la egregia dama rusa, porque *El Imparcial* del día 24 del actual, publicó las líneas siguientes:

« MENUS » REALES.

AL « COCINERO DE S. M. »
AL DOCTOR THEBUSSEM.

« Ustedes, mis ilustres maestros, han de perdonarme que les dirija estas líneas, pero al leer anoche en los periódicos el *menu* del banquete dado por los reyes de España, me he acordado de aquellos sabrosos artículos en que ustedes abogaban porque la lista de los regios solemnes yantares se redactase en castellano.

» Nada logróse con aquella castiza campaña de ustedes aparte del aplauso de cuantos gustan del puro estilo castellano y de que se haga en español todo lo que con dinero español se paga. Y si ustedes no consiguieron que el cocinero de Palacio rompiese con la rutina exótica, ¿qué he de lograr yo hoy con estas líneas? Sólo las escribo para recordar al público que no sólo ahora, sino hace muchos años hubo dos ingenios primorosos que se ocuparon en este punto.

» ¿Qué razón hay para que se escriba la lista de la comida de anoche en esta forma?:

DINER DE S. M.

LE 23 JANVIER 1894.

Potage; bisque aux écrevisses.

Consommé à la Royale.

Bouchées à la Monglas et huitres à la Villeroy.

« Darnès » de saumon à la Chambord.

Noix de veau à la jardinière.

Petites « caisses » de manolletes à la Lucullus.

Timballes Isabelle à la gelée.

Punch à la romaine.

Asperges primeurs sauce « mouselline »

Poulardes du Mans « truffés » roties.

*Gateaux Congloff à l'ananas.
Napolitains à la Chantilly.
Corbeilles de «glacés» assorties.*

VINS.

*Xéres Oro.—Château Latour.—Château Iquem.
Romanée.—Rhin Johannisberg.—Champagne.
Pajarete.*

»Todo esto se puede y se debe traducir. Eso de que el cocinero de Palacio escriba sus listas como si fueran para la mesa redonda de un hotel internacional, es olvidarse de que en el palacio de los reyes de Castilla todo debe ser nacional, castizo, clásico. Guárdanse allí todas las tradiciones. ¿Por qué no ha de guardarse la del idioma?

»En el *menu* preinserto llega el cocinero al extremo de escribir en francés el nombre de una población española. ¡Xéres! ¿Qué es eso? ¿Por qué no se ha de escribir *Jerez*? Unicamente me lo explico si el vino estaba adulterado.

»Los ejemplos deben venir de arriba, y en materia culinaria nadie está más alto que el cocinero de Palacio.

»Recomiéndole que, si no los ha leído, lea los artículos de ustedes y á ver si alguna vez se decide á recordar que guisa en España.

»Su devoto admirador,

UN COCINERO DE TIENDA-ASILO.

UN PINCHE DE COCINA, replicó el mismo día en *La Época* abogando por la redacción francesa de las minutas reales, y en bien escrito artículo, pretendió defender tan mala causa, y yo también metí baza y dí á *El Resumen*

estas cuartillas que vienen á continuación, con el título de *Las comidas de Palacio*:

«*El Imparcial* ha publicado, con la firma de «Un cocinero de tienda asilo», un breve y donoso artículo, titulado *Menus reales*, en que se encara con el que, ó con los que confeccionan en francés las minutas de las comidas de Palacio, y aquello, á santo de la celebrada con motivo de ser los días de S. M.

»Todo buen español que haya leído el número de *El Imparcial* aludido, habrá votado con el articulista á quien yo me he permitido dirigir unas líneas, para machacar en el clavo, ó sea para contribuir con mi pequeño esfuerzo á una regeneración patriótica, que proscriba para siempre del regio alcázar la mala costumbre de escribir en francés lo que se debe escribir en castellano.

»Terminaba mi carta, al compañero de gorro y mandil de *El Imparcial*, diciéndole que me ayude á mí también en eso de fustigar á las cocinas de Palacio por la composición de sus minutas, y he reservado para *El Resumen* la tarea de demostrar la afirmación que hago á cada paso, de que en Palacio no saben por dónde se andan, cuando de comer se trata, y muy particularmente en las comidas de gala.

»Voy á copiar, para empezar, la minuta francesa de la comida del 23, tal como se ha publicado, y marcando sus faltas de redacción con comillas, antes de ocuparme de sus torpezas y deficiencias culinarias. (*Véase la minuta de las págs. 16 y 17 que «El Resumen» reprodujo en este sitio.*)

»Verdad que cinco faltas no son muchas faltas en una veintena de líneas, pero tratándose de Palacio, cuando se quiere escribir muselina en francés, se escribe *mousse-line* y no *mousseline*.

»Y para muestra basta un botón.

»Voy ahora á la parte profesional.

»Las sopas en francés se llaman *potages*. En la real

minuta, no comprende la palabra otra sopa que la de puré de cangrejos. El caldo consumado á la Real, se queda fuera de cacho.

»¿Pero, ya que se redactó en francés la minuta, por qué escribir *bisque aux écrevisses*?

»Es como si se dijera: *chocolate con cacao*.

»*Potage bisque*. Así se dice y basta.

»*Bouchées à la Monglas et huîtres à la Villeroi*?

»Todos los días se aprende algo. Yo tenía olvidado el guiso de las chuletas de cordero á la Villeroi ¿por ostras á la Villeroi?... *ma fois, je n' y entends rien*.

»(Dispense el lector, pero se me pega el francés de la Superioridad.)

»*Darnés de saumon*?

»¿Y qué es eso de *darnés*?

»*Darnés* podría pasar sin acento, pero sería preferible *tranches, escalopes*, ú otra cosa.

»*Petites caisses*, por *Petites caisses de Manolettes*?

»*Manolettes*?

¡Ay Manolé!

¡Ay Manolé!

Qué bonito que es usted.»

»*Manolettes*?

»Pero, ¿qué será eso de *Manolettes*?

»*Sauce Mouselline*?

»Desconocida en la alta y baja cocina. Ni figura entre las salsas madres, ni entre las derivadas, hijas, sobrinas, nietas, etc.

»Puede sí muy bien decirse de una salsa, que está hecha en *muselina*, por lo fina y delicada, pero lo demás, no pasa.

»*Poulardes du Mans*...

»No hay comida en Palacio en que no salgan á relucir.

»¿Por qué no se ponen alguna vez las pollas cebadas de *La Flèche*, que son mejores, ya que no se pueden ó no se quieren presentar las de Vitoria y Pamplona?

» *Gateaux congloff' à l'ananas...*

» En la comida de gala que se dió en Palacio en honor de la princesa Wladimiro, también aparecieron en la mesa el *Congloff'* y las *Corbeilles de glaces*, las *timballes*, *Isabelle*, y en el tomo de este mes de CONFERENCIAS CULINARIAS (que es este mismo), me ocupo del asunto *Congloff'*, que nunca fué apellido de pastel, tarta ó torta, sépalo quien otra cosa pensare.

» ¿Para qué seguir?

» Se nota, pues, en las minutas de Palacio una monotonía gastronómica que se hace más visible desde el momento en que los periódicos publican las listas de las comidas, y que es censurable á todas luces.

» Yo bien sé que los cocineros de Palacio, desde el Jefe hasta el último edecán, saben todos su obligación y que trabajan á conciencia, cada cual en su negociado; ¿pero, y del que lleva la batuta de la mesa y de la cocina, puede decirse lo mismo?

» Yo, por mi parte, no me atrevería.»

Pues bien, lo que ahora dicen los afrancesados en minutas y los que crèen que el monarquismo se demuestra mejor, afirmando que en Palacio hace frío, cuando hace calor, y vice-versa, es que ha habido malicia en la reproducción, por la mayoría de los periódicos más leídos de Madrid, de la minuta de Palacio del día 23, porque donde dice *manollettes* debió leerse *mauviettes*.

Pues ni con liga pega eso, señores campeones de las algarabías cocinescas y de lenguaje, de la Real Casa.

Ó *manolitas* ó *malvoises*, á elegir; pero que *manolettes*, que no es nada, haya de leerse *mauviettes*... ¡*jamais!*

Después de censurar las minutas en francés de Palacio, no he de soltar la pluma ante el cariño que tengo á Agustín Lhardy, y el respeto profesional á que su casa es acreedora, para no encontrar ridículo que Lhardy no redacte en castellano, fuera de sus dominios, las listas de las comidas que sirve *en ville*, á ciudadanos españoles.

En el banquete de los silvelistas, servido por Lhardy en la redacción de *El Tiempo* el 24 del actual, campeaba entre plato y plato de cada comensal el siguiente *menu*:

Potage tortue.

Consommé.

Darnes de Saumon à l'Italienne.

Filets de bœuf à la Demidoff.

Chaudfroid d'Ortolans.

Poulardes du Mans roties.

Salade russe.

Petits pois à l'Anglaise.

Glace pralinée.

Dessert.

VINOS.

Burdeos, Jerez, Champagne.

Café et liqueurs.

Pues bien, en español hubiera resultado mejor la cosa, sobre todo tratándose del objeto político, y por consiguiente patriótico, de la reunión, de la que por mis aficiones y por la índole de esta publicación, no puedo decir— para decir lo que siento— sino que el que mejor estuvo fué Lhardy.

Hizo buena faena con su perfecta maestría culinaria, y sirvió la comida en un periquete, quedando más que satisfechos los comensales.

¿Y como no, si por más vueltas que demos en Madrid, para comer á gusto y con arreglo á ritual gastronómico, tenemos forzosamente que tropezar con Lhardy?

Pero eso de las minutas en francés hay que reformarlo, apreciabilísimo Agustín, al menos cuando actúes fuera de tus cocinas y comedores, en casas españolas.

LXVII.

Voy ahora á formular la cáfila de platos moscovitas que he enunciado antes, al escribir la minuta modelo para sustituir la de la comida de gala en honor de la Gran Duquesa Wladimiro.

BARSZCZ Ó SOPA ACEDA DE CALDO.—Échense en una olla ocho libras de vaca, dos libras de costillas de cerdo ahumadas, media libra de jamón, treinta setas pequeñas, cebollas y puerros juntamente con una porción de jugo de remolachas. Cuando esté todo cocido se cuela el caldo y se añade una polla y un pato asado para comunicar á la sopa más exquisito sabor y color; póngase aún un poco más de substancia de remolachas, y se deja hervir todo un cuarto de hora. Se vuelve á colar otra vez y en seguida se agregan algu-

nas claras de huevo batidas para clarificarlo, y cuando ha dado un hervor se pasa por el colador tercera vez; se cortan á trozos las carnes y se sirven con caldo, guarneciendo el plato con setas, cebolla y ruedas de remolacha, interpoladas con apio, ramitas de perejil, todo cocido de antemano, hinojos, salchichón frito y albondiguillas de ternera.

POTAJE BORSCH.—Para doce personas. Se cortan en hilos largos cuatro puerros, cuatro tallos gruesos de apio, un buen cogollo de lombarda fina, cuatro raíces de perejil, cuatro cebollas, cuatro remolachas cocidas bien encarnadas, y se rehoga todo esto en manteca fina de vacas, fresca y sin sal.

Se moja con caldo limpio y se añade un ramillete de finas hierbas y dos cabezas de ajos.

Aparte, se tienen ya escaldadas, cuatro libras de pecho de vaca y dos de tocino entreverado añejo, cortado todo en dados pequeños.

Se incorporan en el potaje y se deja cocer á fuego muy lento durante tres horas. Mientras tanto se cuecen, se mondan y se recortan seis ú ocho salchichas de Francfort, ó de otra parte, y se tienen al amor de la lumbre.

Se monda una remolacha y se ralla con el

rallador, exprimiéndole el jugo á través de un lienzo muy fino y mojado. Se añaden á ese jugo dos cucharadas de vinagre.

Se ve si la carne está bien cocida y se echa todo en la sopera con las salchichas empapadas en salsa espesa de tomate.

Y aparte se sirve crema agria para que cada comensal la añada en su plato.

Esta fórmula la he simplificado yo un poco, porque los buenos de los rusos, la recargan más.

¡Juzgue el lector lo que será el tal platito! Una comida entera; y sin embargo, allí sirve de aperitivo.

ZRAZY.—Córtese carne magra de vaca en tajadas muy delgadas, polvoréense con sal y golpéense con el cuchillo para aplastarlas. Se dispone aparte un relleno ó picadillo bien mezclado, hecho con vaca cocida, carne de salchichas, perejil, corteza de limón, picados menudamente, tres huevos, miga de pan empapada en leche, y después exprimida, y un poco de cuajada. Se extiende un poquito de este picado sobre cada tajada y se enrolla en seguida sujetándola con un hilo. Preparadas todas de este modo, se echan en una cazuela con laurel, corteza de limón, cebolla picada,

clavos de especia, pimienta quebrantada, gengibre, caldo, vino y vinagre; se tapa bien la cazuela, y cuando está á mitad de cocción, se le añade una salsa roja obscura. Cuando está en su punto, se cuele el caldo y se derrama por encima de las tajadas, después de quitados los hilos.

KLUSKIS DE CARNE FRITA.—Píquense menudamente dos libras de tocino magro y fresco, y mézclese con pan empapado en vino, y exprimido, corteza de limón, pimienta y sal. Con este picado se forman albondiguillas aplastadas, que se frien después de haberlas rebozado con pan rallado.

FILETES DE CAPÓN CON MANZANAS.—En un pliego de papel de marca, bien recio, se extienden lonjas delgadas de tocino, ruedas de limón, de cebolla, zanahorias, sal, pimienta, especia, clavillo, y se acomodan en medio pechugas de capones y se envuelven, sujetando fuertemente el papel con bramantillo; dispuesto de este modo se ensartan en el asador. Móndense y háganse trozos diez ó doce manzanas para cocerlas con seis onzas de azúcar restregada antes en la corteza de dos naranjas, y sobre esta compota se sirven las pechugas de los capones, asadas ya y des-

embarazadas del papel y demás adherentes.

Este plato es esencial, de la cocina rusa.

NALESNIKIS. — Mézclense y bátanse ocho huevos con las tres cuartas partes de un cuartillo de leche ó nata, dos onzas de manteca fresca derretida, nuez moscada raspada, corteza de limón rallada con azúcar, un poco de sal y diez onzas de harina. Se derrite en la sartén un trocito de manteca, y luego que se echa dentro la pasta, se siembra, si se quiere, con pasas de Corinto, se revuelve, y cuando está cocida se echa en un plato, se polvorea con azúcar y se enrolla con un tenedor de dos puntas largas para servir muy calientes estos dobladillos.

MELSPEYZ CON COLES DE BRUSELAS. — Con dos puñados de harina, agua, dos huevos, sal y un poco de manteca derretida, se hace una masa consistente y espesa, la que se deja en reposo: se pasan por agua hirviendo coles de Bruselas, y se cuece en agua sazónada con sal: se escurren, y luego que están frías, se mezclan con cinco huevos, dos cucharadas de cuajada y nuez moscada. Se extiende y adelgaza la masa de manera que quede estrecha y larga, y sobre ella se formarán montoncitos de col, cubriéndolos en seguida con la misma:

recórtese después alrededor aislando cada montoncito, de manera que figuren otros tantos pastelillos.

BABKA.—En dos cuartillos de leche se baten ocho huevos y el zumo de un limón, resultando una especie de queso que se escurre y exprime bien: mézclese con miga de pan mojada en nata y exprimida, añadiendo diez onzas de manteca de vacas y veinte yemas de huevo. Es necesario revolver sin cesar esta mezcla tres cuartos de hora, meneándola siempre á una mano y sin variar. Después se le agrega queso de nata molido, cuatro onzas de almendras picadas y doce claras de huevo batidas como nieve. Se va vertiendo esta composición dentro de un molde, bien untado con manteca, poco á poco y por intervalos, para dar lugar á que se hinche. Una vez lleno, se mete en el horno, y cuando está cocida, se saca del molde, polvoreándolo con azúcar abundante.

En Rusia y en Polonia los moldes son muy altos y estrechos, de manera que los pasteles suelen tener cerca de una vara de elevación; también acostumbran á formar con la misma masa una especie de tapadera, que rebasa por encima del pastel, y levanta de un lado más que del otro, de suerte que viene á tener algu-

na semejanza con una dueña que inclina la cabeza sobre el hombro. De aquí proviene el nombre de *babka*, que equivale á *mujer anciana*, y deriva del renombrado *baba* de los pasteleros franceses.

PIROSQUI CON QUESO.—Se mezclan dos libras de queso de nata con tres cuarterones de miga de pan, seis huevos, una onza de azúcar, un poco de nata, cuatro onzas de pasas de Corinto, nuez moscada, sal y la harina que sea necesaria para unir esta mezcla, y formar bolitas que se aplastan, y después se frien en manteca.

KOULBAC.—Téngase prevenida una masa de la de hacer bollos, hecha con harina, huevos y manteca, que no deberá emplearse hasta que pasen veinticuatro horas de haberse preparado. Adelgácese con la mano para formar un suelo de pastel del grueso regular, y del diámetro de una empanada; colóquese encima de un papel, dado con manteca y puesto sobre una chapa de hierro. Se cuece en caldo sustancioso, arroz, hasta que abra el grano de manera que quede muy espeso; tómese igual cantidad de yemas de huevo duro bien picadas, y por otra parte se preparan carnes blandas y tiernas de vaca, ternera, carnero, como también de aves caseras ó caza, desfilachadas y pues-

tas en un barreñito, sazónadas con sal, pimienta, especia y hierbas finas. Todo así dispuesto, extiéndase sobre el suelo de masa una capa muy delgada de carne, otra de huevo, otra de arroz, continuando así hasta formar una media naranja. Cúbrase todo con otro suelo de la misma masa haciendo por debajo un repulgo, todo alrededor, para cerrar el pastel. Adórnese por encima con tiritas de masa, báñese y cuézase en un horno de calor templado. Se sirve caliente. Advuértase que en vez de arroz puede emplearse sémola muy granada, y también preparar el manjar para vigilia, poniendo carne de pescados tanto de mar como de agua dulce: en este caso el arroz se cocerá en agua.

Entrado como he entrado en la cocina rusa ó polaca, que para el caso es lo mismo, formularé otros platos que son importantes y que interesa conocer.

QUENEFES.—Desliase media libra de harina en seis yemas de huevo, dos claras, caldo, nuez moscada raspada y pimienta en grano. Téngase el caldo hirviendo y váyase echando dentro á cucharadas esta masa, ayudándola con el dedo para que caiga. Se deja que cuezan media hora estas bolitas y se sirven.

BABKA CON CUAJADA.—Bátanse diez y seis yemas de huevo en cuartillo y medio de cuajada, juntamente con dos cucharadas de harina, otras dos de azúcar y una corteza picada de limón: estando todo bien mezclado, se añaden doce claras batidas en punto de nieve, y se echa en un molde muy untado con manteca, para meterlo en el horno, y cuando está cocido, se saca, polvoreándolo con azúcar.

BABKA CON CIRUELAS. — Se escaldan con agua hirviendo sesenta ciruelas escogidas y perfectamente maduras, se les quitan los huesos y el pellejo, y se cuecen con azúcar, vino y corteza de limón. Aparte de esto, se mezclan doce yemas de huevo con azúcar, dos onzas de almendras picadas, media libra de manteca amasada con un poco de harina, ocho cucharadas de miga de pan y seis claras de huevo batidas en punto de nieve: agréguese á esta composición las ciruelas ya frías, y cuézase como el anterior.

El *babka* es un manjar eminentemente polaco, y se prepara de cien modos diferentes, con toda clase de frutas, legumbres, pescados, etc.

ASADO Á LA KONGLOFF (1).—Ensártese en

(1) *Nota del autor* —Este es el plato á la *Kongloff* y no el pastel *Congloff* de la minuta de Palacio.

el asador un solomillo de vaca, rociándolo con manteca, y cuando esté á medio asar se despachurran, y exprime el jugo, de doce cebollas medianas, añadiendo miga de pan, una libra de manteca fresca, pimienta y sal. Hágase una salsa roja obscura, y derrámese por encima, después de haber humedecido el todo con caldo. Luego que esta salsa haya cocido lentamente cinco minutos, se echa dentro el asado, cortado en ruedas, para que acabe de cocer.

ENSALADA CALIENTE DE LOMBARDA. — Córtese la lombarda en hilitos sumamente delgados, y se echa para que se rehogue en tocino frito ó grasa de pato sazónada con vinagre, pimienta y sal. Cuando se vaya á servir se mezclará con dos yemas de huevo.

En Rusia se come mucha remolacha y allí se emplea el siguiente medio para extraer el jugo á estas legumbres.

Se lavan y raspan las remolachas, y en seguida se cortan á lo largo en cuatro pedazos; échense en una olla llena de agua tibia, y se tienen junto á un fuego sumamente templado por espacio de tres ó cuatro días, al cabo de los cuales adquiere el líquido un sabor agri-dulce en extremo agradable. Las remolachas así cocidas sirven para varios usos: se cortan



en tiritas y se agregan al barszcz. Téngase presente que puede prepararse éste con mucha menos variedad de carnes, sin que por esto deje de ser una verdadera sopa ó barszcz, siempre que entre en ella el jugo de remolacha.

En la cocina rusa se advierte el frecuente empleo de la harina, papillas de avena y glútenes mezclados indistintamente con las carnes, la berza, la choucroute, etc., la cuajada, el rábano silvestre, la especia empleada hasta el exceso, los escabeches y salazones, con un sin número de picadillos y rellenos. No se hace caso de las patatas, pero se aprecian infinito los pepinos encurtidos en vinagre, que son en gran parte el alimento principal de la clase proletaria. El *chotrodiec* ó sopa, tanto fría como caliente, bañada con huevo y azúcar, se presenta frecuentemente en las mesas rusas, con tanta aceptación como los platos que dejo formulados.



El maestro en periodismo y el poeta entre los poetas castellanos, el cariñoso compañero director de *Las Provincias* de Valencia, Teodoro Llorente, me ha dado un disgusto del

que tienen que participar mis lectores, amantes de la buena literatura y de la alta cocina.

Pues es el caso, que la otra noche, me encontré al vate valenciano que salía del banquete de los silvelistas, y como es natural, y era de cajón, le pregunté que tal había comido.

Contestóme; «muy bien», pero más hubiera preferido un platito de *tararena*, otro de *anguilas hast* y unas perdices con naranja.

—¡Oiga, oiga! don Teodoro, ¿y qué es eso?

—Empezaré por las perdices con naranja, me dijo en seguida Llorente, con su bondad habitual.

Este verano, durante un viaje me encontré en el mismo coche del ferrocarril con dos señoras de Guatemala. Ellas y yo, en momento determinado, sacamos nuestras respectivas meriendas de los cestillos y después de ofrecimientos mutuos y de saborear fiambres, empezó una conversación sobre cosas de comer y hasta salió usted á relucir.

Yo expliqué y ensalcé las paellas de mi tierra; hice el panegírico del *arrós en fésols y naps*, etc., etc., y la más guapa de mis compañeras, me dió entre varias recetas, una de un guiso de perdices con naranja.

A medida que iba formulando la viajera tan

extraño manjar, me acordaba más de usted y de sus CONFERENCIAS CULINARIAS, y así que llegué á mi casa, puse la receta en verso, en carta dirigida á usted, amigo Muro.

Pensaba enviársela á Madrid. Pasaron unos días y cuando me acordé, se me había traspapelado. La he buscado sin hallarla, y no es eso lo peor, sino que no me acuerdo, ni de lo esencial, para repetírselo.

—Pues amigo y señor Llorente, más le hubiera á usted valido no decirme nada, porque eso de restregarle á uno los labios con el dulce que no ha de comer, me parece muy cruel; pero en fin, yo confío en que algún día encontrará *mis versos* y me los entregará. En tanto, ¿se puede saber qué son la *tararena* y las *anguilas hast*?

—Eso sí, escuche usted.

Tararena, es un plato muy rico, cuya base es el arroz y sus principales acompañantes, las castañas y la coliflor.

Se cuecen castañas pilongas, de las finas de Galicia, y cocidas que estén, se tira el agua en que han cocido y se les pone otra y en abundancia, para que cuezan más, juntamente, con ramitos bien granados de coliflor.

Se sazona con bastante sal y pimienta,

laurel, orégano é hinojo y se concluye la operación incorporando el arroz y cociéndolo en punto de paella.

—Está bien. ¿Y las *anguilas hast*?

—¡Ah, amigo, ese es plato de reyes! Usted sabe, ó debe saber, que en la Albufera se pescan unas anguilas, que sin ser grandes, son exquisitas, pues allí mismo, á orillas de aquel mar en miniatura, se cogen las anguilas recién pescadas, y una á una, después de limpiás por dentro y fuera, se ensartan en unas varitas finas, de fresno, que se mondan muy bien; pero se ensartan las anguilas, para formar con la varita una especie de cadúceo, aquella vara delgada, lisa y redonda, rodeada de dos culebras que es la insignia de Mercurio, y que usaban los embajadores de los griegos como signo de paz.

Hecho esto; preparados los *cadúceos*, se hace una fogata de hojarasca y retama, y cuando el todo ha producido buena brasa, se tuestan en ella y se asan las anguilas, y hé ahí las *anguilas hast* de mi tierra... y no me pregunte más cosas de cocina, querido Muro.

LXVIII.

El Conde de Carlet, que además de su mucha instrucción, es un músico consumado, así que ha sabido que en *El Practicón*, figuran las perdices con coles, guisadas al estilo del Ampurdán, según receta de Perico Bofill, el crítico de *La Epoca*, me dirige en amabilísima carta, las siguientes líneas para formular un plato de los de primera fila de la cocina ampurdanesa y que naturalmente, dice el conde, no falta en ninguna mesa el jueves lardero y muy principalmente los días de Carnaval.

Hé aquí la carta:

«La *casola* ó *penada* (1) que así se llama el guiso en cuestión, hace tradicionalmente las

(1) *Casola*, de cacerola, utensilio de cocina en que se hace y presenta dicho guiso.

Penada, de *peus* (pies) principal factor del plato.

delicias de una mesa *que se respete* en las provincias de Gerona y Barcelona con ligeras variantes, y hacía las delicias de nuestros abuelos.

Hé aquí cómo se prepara.

Seis manos de cerdo, medio kilo de oreja y medio también de morro y labio bien limpios de nervios y hueso, es lo primero que se necesita.

Cómprese el día antes y póngase á cocer en agua hirviendo *dulcemente*, durante diez ó doce horas á fuego lento á fin de que la cocción ablande y quite la salazón al cerdo, *es decir, á sus fragmentos*.

En una cacerola para ser más presentable, de hierro esmaltado, rehóguense con media libra de manteca de cerdo las manos y oreja, polvoreándolo con azúcar y cuando esté bien dorado añádase la siguiente preparación:

Una docena de huevos bien batidos con 10 onzas de azúcar fino en polvo y el jugo de medio limón. El *secreto* para la buena preparación consiste en batir hasta la saciedad esta crema *in partibus infidelium*.

Revuélvase el todo con una espátula á fin de que se mezcle, y al horno. *Ecco il problema*, ¡al horno! ¿cuánto tiempo? El que la práctica indique, pues no es ningún cálculo matemático, y la x de esta ecuación ha de ser que en la cacerola cueza la mezcla hasta llegar casi á salirse, *no de madre* pero sí *de la cacerola*, que su superficie esté muy dorada y que al penetrar la cuchara para servirla, esté el huevo algo blando así como en punto de una buena *omelette soufflée*.

Con la práctica me atrevo á declarar que teniendo el horno su fuerza máxima, cinco ó siete minutos basta; pero lo positivo es que así como el ojo del amo engorda el caballo, el del cocinero ó cocinera, da el punto, ó muchas veces estropea el plato.

Este es amigo Muro, el plato típico ampurdano. En la provincia de Barcelona hay costumbre de regalarse en Carnaval con este guiso, que se modifica suprimiendo el azúcar y añadiendo sobre la masa del huevo y cerdo, una capa de arroz blanco con canela. A mí me gusta más la moda ó el modo ampurdanés, será la costumbre ó el amor al terrón.

La primera vez, al que no sea de la tierra, tal vez le extrañe el guiso en cuestión que he intentado preparar en estas líneas para cuatro ampurdaneses, entiéndase bien ya que siendo otros comensales, tal vez comerían hasta ocho, pero mi único deseo para el que lo pruebe, aunque no sea *jueves lardero*, es que se chupe los dedos de gusto, como se los chupa cuando come el plato, guisado por él mismo, su mejor amigo

EL CONDE DE CARLET.»

Barcelona y Enero 1891.

Y va de cartas.

D. José Vía, de Tortosa, á quien no tengo la honra de conocer, me escribió hace mucho tiempo la carta que voy á copiar y que por una casualidad he recibido, pues había sido dirigida á Barcelona por el citado Sr. Vía.

Antes hubiera llegado á mi poder la para mi grata epístola, antes hubiera cumplimentado los deseos del autor, que si no en todo, en parte, los hallará satisfechos después de las siguientes líneas de su carta:

«Muy señor mío: Amante de la agricultura y deseoso de poder proporcionar á los cultivadores, en general, algo útil, vengo á molestarle, suplicándole si le es posible publicar una serie de artículos, ó un tomo, sobre el modo más económico y con las diversas formas en que pueden guisarse las plantas más de su uso (patatas, judías, coles, etc.), partiendo del principio que los guisos tendrían que estar condimentados con aceite, excluyendo desde luego la manteca, sea cual fuere su clase, y la leche, ingredientes que á la mayoría de ellos repugna.

»También podría explicar usted, el modo de condimentar el conejo doméstico y silvestre, lo mismo que aprovechar los huesos y desperdicios del tocino.

»Perdone mi atrevimiento, pero el bienestar de aquella clase, es lo que me ha decidido á hacerle esta súplica.

»No dudo que dado sus vastos conocimientos y su ilustrado criterio, comprenderá el favor tan grande que tendrá que agradecerle aquella buena y honrada gente.

»Aprovecho esta ocasión para ofrecirme y para que disponga de su afectísimo seguro servidor q. b. s. m.,

JOSÉ VÍA.»

Pues bien, Sr. Vía, no es necesario escribir un tomo, ni una serie de artículos, sobre lo que su carta interesa, porque en las ciento veinte CONFERENCIAS CULINARIAS que con la presente llevo publicadas correlativamente; en los artículos patatas, judías, coles, etc., de mi *Diccionario general de cocina*; y últimamente en las páginas de *El Practicón*, pueden encontrar los labradores de esa fértil y trabajada tierra tortosina, el modo de condimentar todo eso que usted indica en su carta y algo más, con ó sin aceite y de diversos modos. Pero en concreto me dirige usted una excitación, y en favor de una clase que es para mí la más digna de atención dentro del trabajo nacional, y voy á escribir especialmente para ella unas cuantas líneas que le agradeceré circule entre sus patrocinados.

PATATAS Á LA LABRADORA.— Se pueden preparar con tocino ó con aceite.

Para el primer guiso y para seis personas que trabajen en el campo, se mondan cuatro libras de patatas, que se lavan y se secan muy bien.

Se toma media libra de tocino que se corta en pedacitos como avellanas, y en una sartén se refrien y rehogan bien, en su misma grasa,



sobre fuego vivo. Mientras, se habrán cortado las patatas en cachos informes, pero del mismo tamaño, como nueces, y se meten en un puchero.

Se sazona con sal, una chispa de pimentón y dos ó tres dientes de ajo, y así en seco, se zarandean las patatas en la vasiija.

Se echa después por encima el tocino partido y frito y la grasa que ha soltado, y se vuelve á zarandear la olla, para que se haga buena mezcla y que se engrasen bien las patatas.

Se pone al fuego el puchero, hasta que se ve que las patatas están muy untuosas, y que chilla la grasa, y entonces se echa agua hasta cubrir las patatas. A fuego fuerte se hace romper á hervir y se sigue así la cocción durante diez minutos. Después á fuego lento, lentísimo, seguirá cociendo el todo, durante tres horas, hasta que el agua se consuma de mitad.

El plato es succulento y exquisito, cuanto más tiempo y más lentamente cuecen las patatas, y por más que todos sepamos que las patatas se pueden cocer en media hora, no hay que rectificar el tiempo de cocción, si se quieren comer patatas bien hechas.

Las patatas guisadas con aceite, ya es otra cosa y exigen un poquito más trabajo.

Se cuecen las patatas con su pellejo, en un puchero, con un poco de agua nada más, un paño empapado en agua á guisa de tapón cubriéndolas, y puesta luego la tapadera de la vasija, cerrándola herméticamente. Cuando están bien cocidas las patatas se sacan y se mondan, y sin partirlas, se echan en una cazuela, y por encima un par de cacillos de aceite, en el que se hayan frito antes, media docena de dientes de ajo.

Si se tiene á mano, se agrega perejil recortado ó la famosa *sajulida* de la tierra, y con un tenedor de metal se despachurren las patatas para desmoronarlas. Se pone al fuego suave, la cazuela ó tortera, bien tapada, y sin que se quemen ni se peguen las patatas, removiéndolas bien, se rehogan en el aceite, y se comen así, ó se las echa un poco de agua para hacer caldillo, con objeto de que el plato cunda más.

También es buen gniso para labradores, echar en una cazuela patatas y cebollas en igual cantidad partidas en ruedas y que se rehoguen en aceite con algunos dientes de ajo. Después se llena de agua la vasija y á fuego fuerte se hace hervir el todo, hasta que las patatas y las cebollas estén bien cocidas

Se modera el fuego después y se concluye el condimento á fuego muy suave, durante una hora larga.

JUDÍAS Á LA TORTOSINA. — Las judías verdes de las comarcas de Tortosa, ribereñas del Ebro, son tan finas y tan buenas como las de Gandía, y en la época de la recolección pueden servir para la gente del campo, de manjar succulento y agradable, en ensalada.

En un caldero, con mucha agua, se echan judías verdes bien limpias, cuando el líquido hierve á borbotones. Se agrega uno ó dos puñados de sal y á los diez minutos se sacan las judías que estarán lozanas y de un hermoso color verde y se echan en otro caldero lleno de agua fría.

De allí van á un cuenco para aliñarse con aceite, sal y vinagre y un manojo de cebolletas picadas con media docena de tomates partidos en ruedas.

Algo mejor es este plato, más nutritivo y más refrescante que el gazpacho andaluz, que es en muchos cortijos de la resalada tierra, el alimento de preferencia de los trabajadores.

JUDÍAS SECAS. — No pretendo yo enseñar á los catalanes á condimentar las famosas *mon-jetas*, pero sí les recomiendo, que prefieran

para sus guisos las judías blancas á las de color, por ser más digestivas y de mejor alimento.

En una olla de hierro y por la noche, cuando el fuego del hogar—sea el que fuere—es mortecino, se echan en un puchero con bastante agua fría las judías con sal, un buen pedazo de tocino entreverado y una guindilla.

Al día siguiente si la olla estaba bien tapada, ó estarán cocidas del todo las judías, ó les faltará poco. En este caso, se concluye la operación prontamente con un par de hervores que dé el puchero.

Se quita el agua que se guarda para calar una sopa en la comida siguiente, ó reforzar la del puchero, y el pedazo de tocino que coció con las judías, se parte menudito, y se vuelve á la olla para zarandearlo con las judías, incorporando en este momento, ajos muy picados.

Es plato succulento y de resistencia. Si las judías gustan caldosas, se sacan del puchero con los cachillos de tocino y se saltean en un sartenón, añadiéndoles entonces el agua que se quiera.

De las coles no diré más, sino que el pote gallego es su mejor condimento y como ya

está publicado en uno de estos tomitos, no voy á repetirlo.

En otra ocasión, diré algo del conejo de corral, y del campesino, así como del aprovechamiento de los huesos y desperdicios de una matanza.

LXIX.

Y no sólo de caballo son los embutidos que en algunos sitios sirven al público.

Porque en esto de los artículos de comer, beber y hasta de arder, se ha llegado al colmo de la «irregularidad».

No sólo son de corcel los embutidos; desgraciadamente, se venden también ¡ay! de mula.

Y ponemos por testigos á dos cabezas de cadáver de mula y de caballo, respectivamente, que anteayer marchaban sobre paciente borrico por la Glorieta de Atocha, siendo sorprendidos por dos guardias municipales,

*á quienes dió en la nariz
olor á salchicheria.*

Y, efectivamente, suponiendo, y suponiendo con algún fundamento, que aquellas descarnadas cabezas procedían de un matadero clandestino, dieron con las dos piezas «de convicción», el pollino y su conductor, en la alcaldía de barrio, desde donde continuaron su peregrinación hasta el juzgado de guardia.

Los agentes que prestaron este servicio son: Ecequial Ortega, núm. 46, y Galo Pilar, núm. 277.»

(De *El Liberal*, del 22 de Enero de 1894).

Hace muy pocos días que los madrileños hemos estrenado Ayuntamiento, ó mejor dicho, le hemos puesto, forros, cinta y botones al antiguo, como si fuera gabán de cesante, con derecho á ascender.

En fin, que tenemos concejales nuevos, que con los viejos, que se han quedado, ó que se quedaron con ellos desde el 1.º de Enero, forman un Municipio, como todos los que en Madrid han sido.

Yo tengo en el seno de la Corporación—porque tiene seno, aunque le falta cabeza—una infinidad de amigos, y entre los nuevos ediles, algunos lo son de veras—entiéndase amigos—como Pepe Sabater, Ginard de la Rosa, Francos Rodríguez, Concha Alcalde, etc.

Con ellos, cuando no eran concejales, aunque ya pensaran serlo, he hablado muchas veces de higiene y de salubridad de mercados, de artículos de comer y de beber, y de la vigilancia que han menester constantemente en Madrid los establecimientos de comidas y de bebidas y todas las expendedurias de cosas masticables en crudo ó condimentadas, desde la carnicería de más alto vuelo, con cancela y mármoles, hasta la freiduría de buñuelos, pasando por las tiendas de comestibles en general, y deteniéndose en algunas muy particularmente.

Mis amigos, que son ilustrados, de buen abolengo y que llegan al Ayuntamiento con buena ropa, cuando hablaban conmigo de las

cositas que apunto hoy, por centésima vez, estaban conformes en todo, y con sus aficiones y conocimientos administrativos, iban más allá que yo, en lo de aplicar el remedio que Madrid reclama de su Ayuntamiento, para que de una vez cese el estado de cosas que aqueja á esta capital en la cuestión de fraudes, falsificación é insalubridad de los alimentos.

Así es que hoy Madrid está de norabuena, y bien pronto, porque aun no han tenido tiempo mis amigos, y con ellos otros, van á hacerse en el Ayuntamiento de Madrid, cosas que han de pasmarnos á los madrileños, por los beneficios que nos reportarán.

En primer término, no se dará el caso en Madrid de que se venda más ternera que la que se mata, y bien pronto no se encontrará, ni aun buscándola para un remedio, media libra de carne de burro, que es la parodia de la de la ternera, y que se come, hasta por refinados gastrónomos, sin reconocerla ó distinguirla. Tampoco comeremos lomo ó chuletas de caballo ó mula, vendidos por portadores á domicilio de algunos artículos, introducidos de matute.

No veremos la peregrinación á ciertas horas del amanecer y del anochecer, de hombres

abultados de cuerpo y muy abrigados con mantas y capas, que entran por parejas en algunas tiendas de ultramarinos y salen al poco rato, flacuchos y escurridos como si los hubieran desinflado.

No podremos comprar en la calle morcillas y embutidos en que la mucha miga de pan, el pimentón y el ajo abundantes, no dejan distinguir la carne picada de la mula, del caballo y del asno muertos, que en vez de tener en sus postrimerías la cebada al rabo, habían de transformarse en carne de cerdo, al parecer.

La manteca de puerco que se vende aún en ciertas tiendas, no se venderá tampoco, sin analizarla, para ver si contiene sebo, y otras sustancias que aunque no sean nocivas, no son lo que se anuncia.

En vista de que el Laboratorio Municipal sirve tan poco, y que el paso por el Ayuntamiento, y la presencia, en clase de concejales, de tenderos de ultramarinos, sirvió y sirve para menos, en eso de la vigilancia de los comestibles del gremio de los tales, la mayoría del Ayuntamiento de ahora, que no se casa con nadie, se va á meter en todas partes y ¡guay del industrial que sea cogido robando



en el peso, ó falsificando algún artículo de comer y beber!

Otra de las cosas que prepara el Municipio, y que la agradecerán los vecinos del trozo principal de la calle del Sordo, y todos los transeuntes de tan frecuentada vía, es la denuncia de las cocinas del Hotel de Santa Cruz.

No hay más que ver lo ahumados que están los tragaluces de dichas cocinas y pasar por la misma acera para aplaudir sin reserva al Ayuntamiento.

Igual suerte les cabrá á otras que se hallen en análoga situación, en cualquier calle, céntrica ó no.

Conozco en todos sus detalles, y no lo puedo revelar, el procedimiento que se va á emplear muy pronto para que el pan que se vende en el mostrador de la tahona y el que se lleva á domicilio, tengan su peso exacto, siendo denunciabile aquel que le falte medio centigramo.

Los concejales todos, se han juramentado ahora para no ensañarse sola y exclusivamente con el pan, y así como antes un teniente de alcalde detenía á un panadero en la calle y le confiscaba la mercancía si le faltaba el peso, ahora será detenido también el carbonero, y el pescadero, y el carnicero, y el vina-

tero, y los chocolateros, que venden libras de chocolate de 400 gr. y se quedan con 60.

Lo de las carbonerías no tiene nombre, sin contar, que conseguir una licencia, cuesta un sentido y mucho tiempo, pues las influencias para no concederlas son muchas y de empuje; pero lo que hay de cierto es, que con las carbonerías se gana mucho dinero, y que tienen carbonería señores con gabán de pieles y coche, que con sus manos blancas y bien lavadas, enguantadas cuando las sacan al aire, se meten diariamente en el bolsillo sendos maravedises que les *ganan sus encargados* de la siguiente manera:

El carbón se compra al peso como es sabido; y si del panadero se sospecha que defrauda en el peso y en la calidad, del carbonero, ni por asomo se supone que pueda robarle al consumidor.

La razón no se me alcanza, ni se le alcanza á nadie, pero ello es que existe.

Por lo general, pues no todos pueden provisionarse de combustible por mayor, se le avisa al carbonero de la esquina que lleve carbón á una casa, y el susodicho lo lleva, cuando puede ó quiere y lo pesa á sus anchas y á su modo, á solas, sin testigo.

Supongamos que se trata de un quintal de cok.

Prescindiendo de los guijarros que en él se contienen, el quintal que es de 4 arrobas ó sean 44 kg., pesa á lo sumo, cuando llega al parroquiano, 40 kg.

Vaya usted á comprobar ya en casa, el peso del carbón, ni á reparar en la merma de 4 kg. Eso es imposible.

El carbonero sirve del mismo modo durante el día á veintidos parroquianos, por ejemplo, y con cada uno gana, además de su ganancia natural, en carbón birlado, 4 kg.

Multiplicando 22 por 4, el producto es 88 kilogramos, que hacen 2 quintales netos, con los cuales se puede servir á dos compradores amigos, y como el quintal de cok cuesta hoy 3,75 pesetas, el carbonero embolsa 7,50 pesetas de *bóbilis, bóbilis*, con las que puede muy bien pagar el alquiler y jornales de criados.

¡Y qué jornales! Siete ó nueve reales, sin la comida, á un zagalón [robusto que se pasea todo el día cargado como un mulo.

¿Que no vende 22 quintales? pues venderá menos; pero siempre ganará ilegalmente la merma de cada uno.

Mas si en vez de veintidos servicios, son

cincuenta ó sesenta los que hace al cabo del día, los tres ó cuatro duros diarios por fraude, no se los quita nadie.

Este mal no tiene remedio, y el público pagano es el culpable, pues no espera á que á su vista le pesen la mercancía, ni se toma la molestia de llevar por delante al portador, pero nuestros ediles pudieran muy bien hacer algo por la pobre clase de consumidores, y en el caso de que uno de estos denunciara y probara un fraude de carbón por el concepto del peso, el Ayuntamiento, sin más ni más, cerraría la carbonería y daría publicidad de oficio, al delito y al castigo impuesto, en tres periódicos de circulación.

Mucho trabajo les ha de costar á los concejales de buena cepa, plantear esta medida, que serviría de rasero para las tiendas de ultramarinos, lecherías, tabernas, bodegones, etc., etc., pero para eso se va á la Concejalía y no para otra cosa, señores míos de toda mi consideración y respeto.

La falsificación y la sofisticación, se hallan en todas partes; en los aperitivos, como en los digestivos... hasta en lo más indispensable para la alimentación: el pan, el vino, la sal, la pimienta, los huevos pasados por agua.

Creerá algún lector que exagero y lo que hago es quedarme corto.

No hace mucho que en Lila, ciudad importantísima, capital de un departamento de Francia, vecino de Bélgica, fué sentenciado un director de una fábrica en donde se hacían granos de café.

En Hazebronck, se le impuso recientemente una multa y se le tuvo tres meses en la cárcel, á un panadero que empleaba el sulfato de cobre en la panificación.

No hay para qué discutir la cuestión. Se impone ya la necesidad de tomar medidas eficaces para la represión de los fraudes y de las falsificaciones de lo que se come y bebe, y si el Ayuntamiento no anduviere derecho, ó tropezare á cada momento en sus acuerdos con concejales carboneros, ó tenderos de ultramarinos, venga el Congreso á tomar cartas en el asunto, y copie de la Cámara francesa, que empleó el año pasado algunas sesiones en discutir una proposición de ley para cortar de raíz el fraude en la venta de las mantecas.

Nosotros que copiamos de Francia todo lo malo, podríamos alguna vez imitar ó plagiar lo bueno y nuestros ediles madrileños, bien pudieran sin prohibir la venta de la margarina

y del vino de pasas, castigar á los mercachifles que venden los citados artículos por manteca de Flandes, y vino de Málaga respectivamente.

Esto es esencial y la adulteración siempre comienza por ahí. Primeramente, se sustituye un producto por otro; luego se le altera y se acaba por componer una amalgama química, absolutamente perjudicial á la salud pública.

Pero ya verá el lector, que al Ayuntamiento de Madrid le sigue importando todo esto, lo que al Sultán de Marruecos nuestras cosas de Melilla, y que nunca más oportuno, ni más exacto que recordar cuando Madrid renueva su Municipio aquello de Alfonso Karr; *plus ça change, plus c'est la même chose*, que *derramado* al castellano quiere decir: «los mismos perros con diferentes collares.»



Vámonos ahora á la cocina, á decir algo de los raviolos ó *ravioli*, de que me han pedido fórmulas en una atenta carta que he recibido de la Habana por el último correo.

Los *ravioli*, constituyen el plato italiano tan renombrado y tan en uso en aquel país como aquí los buñuelos,

Es general decir *ravioli*, mejor que *ravioles*, que es la traducción forzada.

Este manjar se reduce sencillamente á un picadillo de carne, pescado, legumbres y hasta dulce y cremas, envuelto en una masa fina y delgada con la que se hacen bocadillos del tamaño de medias onzas de chocolate.

Vienen á ser en diminuto lo que los *cocots* en grande, son en Valencia.

En cada punto de Italia se hacen los ravioles de distinto modo; pero la mejor fórmula es la de la cocina genovesa, que va á continuación.

Se hace una masa, sobre una mesa, con cinco huevos, un poco de sal y la harina que pueda admitir; se amasa muy bien y se divide en dos partes para extenderla y adelgazarla cuanto sea posible, reduciéndola al espesor de una hoja de papel; se baten unos huevos y en ellos se moja un pincel para untar la pasta adelgazada.

Sobre esta misma pasta se van poniendo bolitas pequeñas de un picadillo preparado con carne, aves, etc., y á una distancia de una á otra de unos dos dedos; luego se cubre con otra pasta igual y se aprieta para que las dos hojas de pasta se unan y se van cortando

para formar cada bolita de picadillo; un pastelito pequeño del tamaño de medio duro. Después, se colocan sobre un paño limpio espolvoreado de harina y en este estado se dejan.

Quince minutos antes de servirlos se les da un buen hervor en agua hirviendo con la cacerola tapada, se sacan del agua y se colocan sobre un cedazo para que escurran. Se pone al fuego manteca de vacas con cebollas picadas hasta que se tuesten un poco, se echa queso parmesano raspado y substancia bien reducida de caldo; se incorporan los raviolles, se rehogan con cuidado para que no se rompan, se espolvorean con queso y se sirven con salsa aparte si se quiere.

Todos estos raviolles se pueden variar con picadillo de aves, pescados y caza. El procedimiento es igual, á excepción de las substancias ó salsa que se les adiciona, que ha de cambiar según la naturaleza de los raviolles. Los raviolles, se hacen de espinacas para vigilia con nata de leche y yemas de huevo, y luego se sirven con manteca de vacas un poco quemada, queso parmesano y salsa de tomate.

En Italia, y más en París, se come mucha raya, que es pescado sano y de gran alimento.

Las dos especies de raya que se comen

allí, con preferencia, son la raya *lisa* y la *rizada* llamada así, porque tiene el cuerpo armado de puntas recorvadas y es más pequeña que la primera, aunque sea preferible por la bondad de la carne, que es más tierna y delicada. La raya no se come sino después de algunos días de pescada, á fin de que esté más tierna y que pierda el olor á marisco ó el gusto de cieno que tiene al salir del mar; pero ya oigo decir que lo primero que se busca en el pescado, como en todo, es la frescura. Sin embargo, este pescado, que sirve de alimento á la clase pobre de nuestras costas del Océano, se conserva mucho tiempo y tiene no obstante la carne sabrosa, y las preparaciones culinarias á que se presta son muchas.

Indicaré las mejores:

RAYA CON SALSA BLANCA.—Después de bien escamada y limpia, se cuece en agua hirviendo con un poco de vinagre, perejil y pimienta; deberá cocer muy poco, y antes de servirla se coloca en una fuente para limpiarla; se la cortan los bordes para que parezca mejor; al tiempo de presentarla en la mesa se le echa por encima la salsa blanca con bastantes alcaparras.

RAYA Á LA CASERA.—Se lava en agua fría y

se le quita la parte amarga de su hígado; se le cortan las aletas en pedazos y se pone á cocer en un perol ó caldera con agua, vinagre, cebolla y un poco de sal; se la deja dar dos hervores para que no esté demasiado cocida, se saca y se la coloca en una fuente para pelarla; por último, se la pone al fuego otra vez con un poco de caldo, se la aparta de la lumbré, cuando se vaya á servir, se la escurre bien el caldo, se la coloca en una fuente con su hígado por encima, y se riega con salsa blanca.

RAYA CON MANTECA NEGRA Ó QUEMADA.—Es preferible la raya rizada, á la cual se le dan tres ó cuatro cortes longitudinales en el cuerpo; se lava muy bien, se le cortan las dos aletas del cuerpo y el hígado se pone aparte. Se mete en una gran cacerola ó perol, con la parte carnosa hacia abajo, y se cuece lo bastante para que la carne quede consistente.

Luego se saca, se separan las lonjas de dicha carne, se limpian quitándoles la piel, etc., y se colocan sobre una fuente después de bien escurridas. Se frie manteca hasta que pardee, y entonces se le echa perejil en rama y un poco de vinagre, y con esta salsa se cubre la raya.

HÍGADOS DE RAYA EN CANAPÉ.—Se fríen rebanadas de pan de figura regular. En seguida se fríen á fuego lento anchoas desaladas, perejil, cebolla, ajos, alcaparras, todo muy menudo, y se le echa sal y todas especias. Luego se preparan canapés en esta forma: sobre una rebanada de pan se pone una capa del frito, y encima un pedazo del hígado del mismo grandor; encima de éste algunos filetes de lomo de anchoas; repítase segunda capa de cada cosa y cúbranse con miga de pan; se pone sobre brasas, debajo del horno de campaña para que se tueste y tome color, y al tiempo de servirlo se echa encima jugo de limón.

RAYA GUISADA.—Se cuece la raya en agua bien cargada de sal y después de quince ó veinte minutos de hervor, se retira, para limpiarla con una espátula de los cuerpos duros que la cubren; se añade el hígado cuando ya está cocida y se va á sacar del fuego. Se puede servir con una salsa picante de alcaparras.

RAYA CON MANTECA.—Es preciso que el pescado esté muy fresco; en una cazuela se derrite un poco de manteca con sal, pimienta y un poquito de agraz ó vinagre; se pone encima la raya cocida y se sirve caliente.

En Madrid se come poca *raya*, pero en

cambio en París se abusa de ella. Es un plato que por su poco precio está mal mirado, pero es sano, y es de los que cunden en las familias en donde hay que hacer cálculos para la compra diaria.

MAQUEREL AL GRATIN.—Un pescado que también se come mucho en París, es el maquereel ó verdel ó escombro (*maquereau*), que por cierto, á mediados de este mes se ha vendido en Madrid durante dos ó tres días, en gran abundancia, y relativamente barato.

El verdel es pescado azul, muy sabroso y muy indigesto. Participa del atún y de la sardina y tiene un palmo de largo; es repleto y macizo de carne, con pocas raspas.

Al gratin es excelente. Se colocan dos verdeles después de limpios, y vaciados en una fuente ovalada que vaya al fuego. Se echa un par de cacillos de agua en la fuente y se pone á la lumbre hasta que rompa á cocer.

Se aparta y se vierte en seguida entre los dos pescados, otro cacillo de aceite bien refrito. Se espolvorea el plato con perejil seco en polvo, un punto de pimienta, zumo de limón y ralladura de pan tostado, y se mete la fuente durante un cuarto de hora en el horno alegre, ó sea á fuego vivo.

MAQUEREL Á LA MAYORDOMA.—Se esparri-
lla el pescado sobre brasa viva y bien untado
de aceite, y en el acto de servirlo, se coloca
en una fuente en que habrá un amasijo del
tamaño de un huevo, hecho con manteca de
vacas, muy fresca, un punto de sal, pimienta
y perejil muy picado. El calor del pescado
derrete la manteca y produce la salsa á la
mayordoma que es el modo más fino de pre-
sentar este manjar en una buena mesa.

Madrid 31 de Enero de 1894

Fin del tomo I de la Colección núm. 2.



ADVERTENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN.

Las colecciones completas de **CONFERENCIAS CULINARIAS** se venden á peseta el tomo en la librería de Fernando Fé, Madrid, Carrera de San Jerónimo, núm. 2.

También se venden en la citada librería, así como en todas las principales de España y Ultramar, las demás obras de Angel Muro:

INDUSTRIA TENERA. Memoria técnica.

OCHO DÍAS EN TÁNGER. Folleto que resulta de actualidad y que se publicó en 1891, con gran disgusto, de la Legación de España en Marruecos en aquella fecha. 3.ª edición. Este folleto está traducido al francés y al italiano.—1,50 ptas

ALMANAQUE DE CONFERENCIAS CULINARIAS. Un tomo elegantísimo con un centenar de recetas de guisos nuevos, de los escritores de más nombre en la literatura patria —2,50 ptas.

EL PRACTICÓN. Tratado completo de cocina, al alcance de

todos, y *Aprovechamiento de sobras*. Un tomo voluminoso de 1000 págs., en 8.º prolongado, con 231 dibujos.—5 pesetas.

DICCIONARIO GENERAL DE COCINA, *ilustrado con cromos de lujo*.— Comprende en dos tomos de 1000 páginas cada uno: 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.

EN PRENSA:

LO QUE COMEN LOS MINISTROS. Monografías gastronómicas.

LO QUE COMEN LOS CONCEJALES. Opúsculo, dedicado al vecindario de Madrid.

EN PREPARACIÓN:

OLLA PODRIDA. Colección de artículos y de retratos al natural.

LA CASA. Obra para hacer pendant á *El Practicón*.



GRAND DÉPÔT

21 ET 23, RUE DROUOT, PARIS

PORCELANA—LOZA—VAJILLAS—CRISTAL

SERVICIOS DE MESA

CUBIERTOS DE PLATA ALFENIDE

SE REMITEN CATÁLOGOS

ROPA DE MESA

NOVEDAD—SOLIDEZ—ELEGANCIA

CONFECCIÓN ARTÍSTICA

BOULEVARD DES CAPUCINES.—PARIS

MAISON DE BLANC

VENANCIO VÁZQUEZ

CALLE DE CARACAS, 7 Y CUATRO CALLES

M A D R I D

CHOCOLATES, CAFÉS, TÉS

Ayuntamiento de Madrid

UTENSILIOS DE COCINA

(PÍDANSE CATÁLOGOS)

PARIS

1, RUE SAINT MARTIN, 1

ALLEZ FRÈRES

Utilidad, novedad, y construcción garantizada.

Cualquier artículo de quincalla y ferretería, enseres de casa, mesa, cocina, jardín, etc., aumentado su precio con el del transporte, aduana y cambio, más barato que en Madrid.

La Administración de CONFERENCIAS CULINARIAS, se encarga desinteresadamente de servir de intermediario á sus abonados, con tan importante casa.

