

1892

ESTE ALMANAQUE CONTIENE FÓRMULAS CULINARIAS ESCRITAS EXPRESAMENTE POR

Alvarez Builla (José).—Arias (D. Fernández).—Arimón (Joaquín).—Aura Boronat (A.).—Barco (Juan).
Becerra de Bengoa (Ricardo).—Botella (Cristóbal).—Bremón (José Fernández).—Burell (Julio).—Bustillo (Eduardo).
Campoamor (Ramón de).—Cantín (Melchor).—Cárdenas (Ramón de).—Casares (José María).—Castell (Francisco).—Castillo
(Juan G. del).—Comenge (Rafael).—Correa (Ramón).—Escobar (Alfredo).—Fellú y Codina (José).—Ferreras (José).—Francos
Rodríguez (J.).—Gascón (Domínguez).—Herranz (Juan José).—Hernández Bermúdez (R.).—Laserna (José).—Lhardy (Agustín).
Luceño (Tomás).—Llana (Félix G.).—Llorente (Teodoro).—Matoses (Manuel).—Miralles (Andrés).—Moya (Miguel).—Muro
(Manuel del).—Olmedo y Estrada (S.).—Ortega Munilla (J.).—Ortiz de Pinedo (Manuel).—Padilla (Matías).—Palacio
Octavio).—Pons (Angel).—Ramos Carrión.—Rancés (Guillermo).—Reparaz (Carlos).—Rodríguez (Tirso).
Ruiz Martínez (Cándido).—Sánchez Pérez (Antonio).—Sánchez Ortiz (Modesto).—Sastrón (Manuel).
Santisteban (Rafael).—Sellés (Eugenio).—Sepúlveda (Enrique).—Sierra (Eusebio).—Soldevilla
(Fernando).—Solsona (Conrado).—Taboada (Luis).—Thebussem (Dr.).—Tolosa Latour
(Manuel).—Urrecha (Federico).—Valbuena (Antonio).—Vega (Ricardo de la).
Vigil (Francisco de Paula).—Villegas (Francisco F.).—Vital Aza.

Además de las mil y una sim-
plezas que constituyen el ritual
de todo almanaque, hallanse en éste,
recetas de platos, ordenados, in-
ventados ó confeccionados
por

Francisco Martínez Montañón.—El tío Lucas.
Lael Byron.—Melandro Dumas (padre).—Moliere.
Pons de Tolstoi.—Luis Felipe.—Montesquieu.—Juarez.
Altamiras.—William Pitt.—Girrodde.—Talleyrand.
Napoleón III.—Pío IX.—Paul Feval.—Lancelot.
Cualquier cocinera vizcaína.—Lhardy.—Frere-
Orban.—Nola.—Charles Monselet.—Lamartine.
Aurelien Scholl.—Marquis de Ségur.
Vasconcellos D'Oliveira dos Algarves.
Vatol.—Eulie de Girardin.
Francisque Sarcosy.

y
Angel Muro.

Se vende en todas las casas en donde se coma
bien y sepan leer los que comieren.

(S. G. D. G.)

Primera edición: 5.000 ejemplares.

Precio de cada uno: 2,50 pesetas.

MADRID

LIBRERÍA DE FERNANDO FÉ

Carrera de San Jerónimo, 2

1891



Almanaque de «Conferencias Culinarias» por Angel Muro

PARA EL AÑO BISIESTO DE

1892

1895

Madrid.—Est. tipográfico de Ricardo Fé, calle del Olmo, 4
TELÉFONO 1.114

1892

ESTE ALMANAQUE CONTIENE FÓRMULAS CULINARIAS ESCRITAS EXPRESAMENTE POR

Alvarez Builla (José).—Arias (D. Fernández).—Arimón (Joaquín).—Aura Boronat (A.).—Barco (Juan).
Becerro de Bengoa (Ricardo).—Botella (Cristóbal).—Bremón (José Fernández).—Burell (Julio).—Bustillo (Eduardo).
Campoamor (Ramón de).—Cantín (Melchor).—Cárdenas (Ramón de).—Casares (José María).—Castell (Francisco).—Castillo
(Juan G. del).—Comenge (Rafael).—Correa (Ramón).—Escobar (Alfredo).—Feliú y Codina (José).—Ferrerías (José).—Francos
Rodríguez (J.).—Gascón (Domingo).—Herranz (Juan José).—Hernández Bermúdez (R.).—Laserna (José).—Lhardy (Agustín).
Luceño (Tomás).—Llana (Félix G.).—Llorente (Teodoro).—Matoses (Manuel).—Miralles (Andrés).—Moya (Miguel).—Muro
y Carratalá. —Olmedo y Estrada (S.).—Ortega Munilla (J.).—Ortiz de Pinedo (Manuel).—Padilla (Matías).—Palacio
(Manuel del).—Palencia (Ceferino).—París (Luis).—Peña y Goñi (Antonio).—Perejo (José del).—Picón (Jacinto
Octavio).—Pons (Angel).—Ramos Carrión. —Rancés (Guillermo).—Reparáz (Carlos).—Rodrigáñez (Tirso).
Ruiz Martínez (Cándido).—Sánchez Pérez (Antonio).—Sánchez Ortiz (Modesto).—Sastrón (Manuel).
Santesteban (Rafael).—Sellés (Eugenio).—Sepúlveda (Enrique).—Sierra (Eusebio).—Soldevilla
(Fernando).—Solsona (Conrado).—Taboada (Luis).—Thebussem (Dr.).—Tolosa Latour
(Manuel).—Urrecha (Federico).—Valbuena (Antonio).—Vega (Ricardo de la).
Vigil (Francisco de Paula).—Villegas (Francisco F.).—Vital Aza.

Además de las mil y una sim-
plezas que constituyen el ritual
de todo almanaque, hallanse en éste,
recetas de platos, ordenados, in-
ventados ó confeccionados
por

Francisco Martínez Montañó.—El tío Lucas.
Lord Byron.—Alejandro Dumas (padre).—Molière.
Conde de Tolstol.—Luis Felipe.—Montesquieu.—Juarez.
Altamiras.—William Pitt.—Cirrodde.—Talleyrand.
Napoleón III.—Pío IX.—Paul Feval.—Lancelot.
Cualquier cocinera vizcaína.—Lhardy.—Frere-
Orban.—Xola.—Charles Monselet.—Lamartine.
Aurelien Scholl.—Marquis de Ségur.
Vasconcellos D'Oliveira dos Algarves.
Vatel.—Emile de Girardin.
Francisque Sarcey.
y
Angel Muro.

Obra de texto en todas las casas en donde se coma
bien y sepan leer los que comieren.

(S. G. D. G.)

Primera edición: 5.000 ejemplares.

Angel Muro

MADRID

LIBRERÍA DE FERNANDO FÉ

Carrera de San Jerónimo, 2

1891



Es propiedad del autor de *Conferencias Culturarias*, que llevará á los tribunales á todo el que sin su autorización escrita, reproduzca una sola línea de las contenidas en este libro, presentado y depositado según la Ley, antes de salir á la venta.

Asimismo y conocidas las mañas tipográficas de algunos impresores de fuera de Madrid que comercian con América, será denunciado todo ejemplar que no lleve una contraseña particular.

EL AUTOR DE «CONFERENCIAS CULINARIAS» AL QUE LEYERE

Madrid, 1.º de enero de 1892 años.

La idea de este ALMANAQUE se me ocurrió el día 30 de noviembre del año que terminó ayer, al cerrar el tomito 20 de mis *Conferencias Culinarias*.

La realización tenía que ser inmediata.

En un principio, me pareció imposible, por las dificultades que podían presentarse; pero la alta alcurnia intelectual de los redactores del ALMANAQUE, su exquisita benevolencia y su educación esmeradísima me allanaron todos los obstáculos, y en quince días escasos logré de escritores, de artistas y de prohombres notables de España, fórmulas culinarias con que enriquecer el repertorio gastronómico en beneficio de la literatura patria, pudiendo así demostrarse ahora, y en los tiempos venideros, que aquellos que

jamás creyeron que entendían de cocina, por invitación mía y por su singular talento, rebasaron la altura de los escritores culinarios de más fama, desde el español Ruberto de Nola, hasta el francés Brillat Savarin.

Este ALMANAQUE no puede, por su clase, parecerse á ningún otro almanaque.

Por eso se ha dejado para las hojas finales el rutinario desfile de santos y de santas, y esa clasificación de los días del año, exornado todo ello, sin embargo, y por el buen parecer, con un buen aparato de tonterías sin argumento, que completan la confección de cualquier calendario.

Y por eso también, el *Almanaque de Conferencias Culinarias* para 1892, se publica hoy, primer día del año, dando así una lección de oportunidad, de corrección y de sentido común á todos los almanaques habidos y por haber, nacionales y extranjeros, con ó sin monigotes, que desde hace tres ó cuatro meses se venden en todas las librerías, para el año 1892.

Dicho esto, cábeme la satisfacción de poder afirmar, antes que nadie, que el ALMANAQUE DE CONFERENCIAS CULINARIAS resulta un libro superior á todos los libros de su clase, por la calidad y por la cantidad de sus redactores.

Es el primer ejemplo en España de un libro escrito por tantas y tan sobresalientes personalidades.

Si hubiese podido yo disponer de más tiempo, la lista de todos los escritores más notables de esta bendita tierra, estaría completa; pero me he contentado con las firmas que aquí aparecen, que forman mayoría, y es mi deseo que el lector lo aprecie del mismo modo.

ANGEL MURO

ADVERTENCIA

A todo comprador—en la librería de Fé—carrera de San Jerónimo, 2, de un tomo de **Conferencias Culinarias**, se le hará la rebaja de 75 céntimos de peseta, sobre el precio marcado del ALMANAQUE.

FÓRMULAS CULINARIAS INÉDITAS

Cotelettès à la Remuñana.

Aprovechando el hambre, cualquier guisado es bueno.

Quizá esta circunstancia contribuyó á que nos chupáramos los dedos con cierto guisote, que improvisé el año pasado á la sombra de una de las gigantescas encinas de la dehesa de Remuñana, en el condado de Niebla.

Convertí en lonjas de centímetro de grueso y cortadas al soslayo, un buen lomo de cerdo. Su ligera capa de manteca, su sal y su polvo de nuez moscada á cada una. Puestas en la sartén con cuatro copas de buen Jerez y bien tapadas, despedían un olor riquísimo á los diez minutos. En menos de otros diez quedó la cacerola más limpia que una patena.

Mi querido general Lopez Domínguez, que tomó de memoria la receta, come el plato con frecuencia y á él se debe haberlo bautizado con el nombre de *Cotelettès à la Remuñana*.

El Doctor Thebussem.

Medina Sidonia, diciembre de 1891 años.

A Angel Muro.

Pan y cebolla.

Mi gran festín es saborear en calma
cebolla con relleno, y pan del alma.

Campoamor.

14 diciembre 1891.

1.^a *Tortilla literaria.*

2.^a *Pollo fiambre á la Éboli.*

3.^a *Arropía de naranja.*

1.^a

Tomarás una buena rueda de salmón, la untarás con aceite, sal y pimienta, y por cada lado le pondrás dos ó tres hojas de laurel, hecho lo cual, la asarás en parrilla.

En una mezcla de caldo y vino blanco cocerás un mediano bote de *champignons* y otro más pequeño de trufas, si no las tuvieres frescas. Reunirás, luego, higadillos de gallina, crestas de gallo, trocitos de jamón, y lo rehogarás todo junto.

En una salsa muy ligera de harina, desmenuzarás el salmón antes citado, añadiéndole un buen trozo de manteca de vacas.

Por último, mezclarás todo lo que va dicho, lo espolvorearás con nuez moscada y batirás los huevos, envolviendo la tortilla á la francesa, de modo que no quede apelmazada y dura, sino jugosa y suelta.

2.^a

Deshuesarás un buen pollo y lo rellenarás con lo siguiente: primero, lonjas de tocino muy delgadas; segundo, chorizos muy pequeños, y más ó menos picantes, según tu gusto; tercero, unas cuantas anchoas ligeramente saladas. Luego de rellena el ave, ásala: mas no en horno, ni en sartén, ni en cazuela, sino en el propio asador. Dejarás la enfriar lo menos doce horas, y por último la meterás entre dos grandes trozos de pan migoso, que oprimiendo el pollo, sin destrozarlo, se empapen del jugo que suelte. No hay manjar más sabroso para jornada y cacería. Hacíalo Gaspar de Velaverde, repostero de Felipe II.

3.^a

Pondrás media arroba de mosto blanco en una vasija de barro vidriado, nunca en caldero de cobre. Echarás para clarificarla un cuarterón de tierra de Jara, con lo cual se limpiará de toda suciedad é impureza; y para que quede trasparente, con la color dorada del ámbar, añadirás claras y cascarones de huevo. Cuela este caldo y déjalo cocer.

Después cortarás, ó si eres previsor tendrás cortadas, las cortezas de naranja, procurando escogerlas gruesas, y algunos limoncillos verdes, y previo un ligero hervor, los echarás en el líquido, dejándolos cocer hasta que tome consistencia.

De dos modos podrás ofrecer este postre: servido en su caldo, para remate de comida; y como dulces *á la mano*, espolvoreando los trozos con vainilla y dejándolos secar hasta que cristalice sobre ellos el azúcar.

Jacinto Octavio Picón.

Diciembre 14 de 1891.

Huevos carlistas.

Sr. D. Angel Muro.

He de decirte ante todo, mi querido Angel, que jamás me ha dado el naipe por la cocina «en ninguna de sus manifestaciones»; una buena razón por mi poca destreza—á pesar de mi aire suelto y hasta resuelto—, y otra mejor, porque soy sóbrio como un árabe, ó como nuestro buen amigo el maravilloso Comenge.

Prefiero, además, á todas las comidas la nacional, y entre los platos nacionales doy mi voto, como es natural, á la clásica *paella* valenciana.

Con decirte que la *aristocrática* trufa me repugna al natural y me hace salir escapado de casa de Agustín Lhardy cuando la tienen amontonada en los escaparates por este tiempo, y que me sabe á... corcho quemado cuando me la sirven aderezada, queda dicho mi *poco gusto* en punto á refinamientos culinarios.

En cambio el ajo, el vulgarísimo y ordinario

ajo, me entusiasma. ¡Cómo voy á olvidar que he nacido levantino!

No debes admirarte, una vez hechas estas salvedades, de que salga del apuro en que me pones pidiéndome una receta de cocina, por *brevis et breve*, y aun así... he de hacerlo con ayuda de vecino (léase de mi cocinera).

El cual vecino me dice, que no sabe por qué se llaman «huevos carlistas» los que guisa y sirve de la siguiente manera:

«Se frien los huevos como si se tratara de prepararlos estrellados, y á continuación se sacan de la sartén, se dejan enfriar un poco, y se rebozan en una *bechamelle* dispuesta al efecto.

»Hecho esto, cúbrese con pan rallado, como las croquetas, y otra vez con ellos á la sartén hasta que la masa se ponga dorada.

»Entonces, fuera de nuevo, y á la mesa.»

Ahí tienes, maestro Muro, en «síntesis maravillosa» que diría el incommensurable Zugasti, los «huevos carlistas».

Añadiré que resulta un plato exquisito, y eso que para mí no hay nada como el huevo frito (en clase de huevos), y frito en aceite.

Me daré tono diciéndote que en este punto *coincido* con el gran Campoamor.

Conque, pásalo bien, y dispón de tu siempre afectísimo amigo,

Andrés Miralles.

Madrid, 14 de diciembre de 1891.

Gato por liebre.
—

Elije un gato joven
que tenga buena facha:
llamas al aguador y lo despacha.
Cébale con riñones
asaduras, mollejas y pichones;
prohíbe darle sustos,
desazones, castigos y disgustos,
y al año ó poco más, tendrá el minino
el cogote muy ancho, el pelo fino.

Ya gordo y reluciente,
haciéndole caricias con la mano,
degollarás al gato dulcemente
como si degollases á tu hermano.

Desuéllale con arte,
límpiale bien, y que le orée el viento,
Pásale un espadín de parte á parte
y ásale á fuego lento:
despacio y muy á punto,
báñale con un unto
de aceite aderezado
con limón y con ajo machacado:
en tanto, le volteas;
y solo á medio asar, es el instante,
con sal le espolvoreas;
no apartando del gato la mirada
hasta que su corteza esté dorada,
y asado el animal y harto de fuego,
con punzantes aromas

te obligue á que le saques y le comas:
si al asarle, seguiste mis consejos,
ríete de las liebres y conejos:
solo algún mentecato
á quien trates de dar gato por liebre
pedirá que le des liebre por gato.

José Fernández Bremón.

Diciembre del 91.

Ensalada Real.

Cuentan unas viejas páginas de la época del marqués de Villena, que el rey D. Martín de Aragón era gran partidario de las ensaladas diuréticas, y abusaba del apio y de la col extraordinariamente.

No sé yo si esto será una verdad enteramente comprobada, pero afirmo que tal es el cuento, sin que ponga ni quite verdura el que suscribe.

Y añaden los comentaristas que la ensalada predilecta de D. Martín se componía de los cogollos crudos de la col blanca aragonesa, principalmente, llamada por otro nombre *grumo* en aquella tierra clásica de las hortalizas excelentes.

Presentaba semejante fin de comida el cocinero de S. A. en un plato poco hondo, partido cada cogollo en cuatro pedazos y en cruz, y alternando con los cuatro pedazos una penca de

cuatro dedos de larga y dos de ancha de riquísimo cardo rizado, crudo también; siendo tan fácil de conseguir el rizo, que bastaba entonces y basta ahora hacer unas cuantas incisiones con el cuchillo en ambos extremos de las pencas y ponerlas en agua fría dos ó tres horas para que se rice el cardo como los papeles de colores en que se envuelven ó con que se adornan las confituras.

Espolvoreaba con abundante sal molida el contenido del plato, rociábale con mucho aceite del clarísimo de *Monte-Aragón*, monte ya páramo é infecundo, ó de la calzada, todavía poblada de olivos y carrascas, que sirve de asiento á la célebre ermita de Nuestra Señora del Pueyo, y con menos vinagre de las cepas del Llano completaba la sazón de aquella ensalada célebre, bien *salada*, bien *aceitada* y mal *avina-grada*.

Todas las noches comía esta verdura el buen rey de Aragón, y aumentando con los años la linfa de S. A., hubo de aconsejar el médico encargado de la real asistencia un régimen alimenticio de combate contra la polisarcia de su señor. Todos los platos se modificaron, suprimiendo las gelatinas, las grasas y los almíbares y sustituyéndolos por alimentos cargados de ázoe y de fibrina.

Llegó la reforma también á la ensalada, y respetando los cogollos del *grumo* y las pencas rizadas del cardo, se enriqueció el plato con al-

gunas hojas de lechuga, planta en que abunda el ázoe, por cuya razón dice el vulgo que la lechuga *hace sangre*, y esta fué andando el tiempo la ensalada preferida también en la mesa de los Sessés, Gurreas, Cerdanes, Alcegas y Bardajés.

Del propio plato debió nacer un famoso refrán, popularísimo en la Coronilla, si es cierto que el aludido médico ordenó la reforma de la ensalada de D. Martín con estas palabras solemnes:

—Entre col y col... lechuga.

Conrado Solsona.

15 de diciembre de 1891.

Las vieiras de Vigo.

Entre las dos conchas
metes el cuchillo;
levantas la tapa
extraes el bicho;
sobre limpia mesa
lo picas muchísimo,
y cuando has logrado
que esté picadito,
le añades cebolla,
un ajo, bien limpio,
perejil, pimienta
y medio clavito.
Con el pan rallado

haces amasijo
y todo revuelto
y bien reunido,
lo empapas al punto
én aceite frito.

Rellenas las conchas
con todo lo dicho;
las llevas al horno
y esperas tranquilo,
ó bien les aplicas
«rescoldo sencillo»
que dijo un poeta
de los más exímios.

Ahí tienes, lectora,
el sistema fijo
de guisar las ricas
vieiras de Vigo.
Después te las comes
y gozas muchísimo,
ó bien te hacen daño,
lo cual no es un mito,
y entonces te asustas
de haberlas comido.

Luis Taboada.

15-XII-91.



Arroz á la zamorana.
—

Ya estoy cansado de oír decir a todo el mundo que el mejor arroz es el que se conoce con el nombre de paella y que los valencianos han querido poner á la cabeza de la escala gastronómica de la culinaria española.

El primer arroz del mundo, con perdón de los valencianos, y de los milaneses, y de los indios, es el arroz á la zamorana; es decir, el que se hace en la provincia de Zamora y el más selecto de toda la región, el confeccionado en Alcañices, y de esa villa el que se guisa en mi casa.

Invoco como testimonio para validar mi afirmación el paladar de un señor secretario del Gobierno civil de Zamora, amigo mío, y conservador, que allá por los años de 1884, acertó á pasar oficialmente por Alcañices en busca del cólera que vagaba por Figueruela de Arriba.

Le invité á comer arroz á la zamorana y se chupó los dedos.

He aquí la fórmula del mejor arroz del mundo:

En una cazuela ó cuenco de buen barro se derriten cuatro onzas de excelente manteca de cerdo y se rehogan en ella, una libra de cebollas, y media de nabos. Se añade perejil, orégano, tomillo, media docena de dientes de ajo y un poco de pimienta dulce.

Bien frito todo esto y antes que la cebolla

tome color, se fríe y se hace cocer durante cuatro horas, y después de incorporar agua, pata, oreja y hocico de cerdo, bien partido todo en pedacitos pequeños y convenientemente des-huesado. Se agrega una libra de buen jamón de... mi propia casa y se completa la sazón.

Cuando el todo hierve á borbotones se echa el arroz, que cocerá á medias, sobre fuego vivo. Entonces se retira; se cubre la superficie de la cazuela con lonjas de tocino fresco muy delgadas. Se tapa la vasija con cobertera de hierro y se pone rescoldo encima.

Cuando el tocino llegue á *atorreznarse* se quita la tapadera, se deja reposar el plato y se come uno hasta la cazuela.

José Alvarez Builla.

Madrid y diciembre 16 de 1891.

Las berengenas.

Las berengenas, como legumbre
son el encanto de mi existencia:
cuando las sirven, echando lumbre,
tienen aroma, tienen esencia.

Con un amargo que, ni se inicia,
con un picante que irrita poco,
las berengenas son mi delicia,
las berengenas me vuelven loco;
y si con trufas están rellenas,
son adorables las berengenas.

En una mesa muy reducida,
con un cariño de fuego lento,
de los que ofrecen toda la vida
paz y ternura, calma y contento;
todos los platos saben á gloria,
ya guarnecidos con macarrones,
ó con rodajas de zanahoria,
ó con almejas y camarones;
pero, en familia, libres de penas,
son celestiales las berengenas.

Dios me conserve mientras exista
el fiel cariño de los que quiero,
aun cuando deba perder de vista
todos los guisos del cocinero.

Si los temblores hunden mi casa,
si lo que es huerta se hace barranco,
y mi moneda nadie la pasa,
me silban obras y quiebra el Banco,
no ha de faltarme, con almas buenas,
un buen guisado de berengenas.

Juan José Herránz.

16 de diciembre de 1891.

Un plato romano.

¡Óyeme bien, Angel Muro!:

Marco Varrón, en su célebre sátira *Los alimentos*, presenta una lista graciosa de los distintos manjares que los refinados gastrónomos de Roma se hacían llevar de todas las partes del mundo.

Varrón los enumera en versos yámbicos; yo lo haré en honesta prosa castellana por carecer de estro poético.

Los bocados exquisitos (*quæ profunda ingluvies vestigabit*) que buscaba la más exquisita glotonería, eran: el pavo de Samos; los tordos de Phrigia; el cabrito de Ambracia; la murena tartesia; los salmonetes de Perinuncio; las ostras de Tarento; las torcaces de Chio; el esturion de Rodas; las almendras de Cilicia; las nueces de Tasia; los dátiles egipcios y las bellotas y mieles de España.

Añádase á esto cuanto la agricultura romana sabía producir, lo que los criadores y ganaderos obtenían con sus cruces y perfeccionamientos, y las maravillas que aquellos cocineros famosos presentaban, haciendo de una mano de cerdo un pescado, del lomo un pichón, del sitio donde pierde su nombre decoroso la espalda una tórtola, del cuello una gallina, como por elogio dice de su cocinero, Trimalchion, y se comprenderá que, aun siendo republicanos, se trataban á cuerpo de rey.

¿Se quiere una prueba de la habilidad de aquellos *cocos*?

He aquí un pasaje del *Satyricon* de Petronio, hasta ahora no vertido al español:

«Quitado el servicio al son de la música, fueron paseados por delante de los trichinios tres cerdos blancos, adornados con cintas y cascabeles.

—El primero tiene dos años—dijo el esclavo que los había introducido;—el segundo tres años; el tercero ya es viejo.

—Yo—dijo Asciltos—creí que eran puercos acróbatas que iban á hacer habilidades y extravagancias, como es costumbre en los circos.

Trimalchion terminó nuestras dudas diciendo:

—¿Cuál de esos cochinos queréis que nos guisen inmediatamente para la cena? Cualquier rústico advenedizo os haría servir un gallo, un faisán ú otras minucias semejantes; mis cocineros saben cocer vacas enteras en sus cácerolas.

En seguida mandó llamar un cocinero, y sin aguardar nuestra elección determinó que fuese muerto el más grande de todos los cochinos. Después habló de este modo al cocinero con voz clara:

—¿De qué decuria eres tú?

—De la cuadragésima—respondió el esclavo.

—¿Eres comprado, ó naciste en casa?

—Ni lo uno ni lo otro, porque te he sido legado en testamento por Pansa.

—Procura, pues, servirnos con diligencia su-

ma, ó te aseguro que irás á la decuria de los viles.

Y el cocinero, por la fuerza de la admonición, ganó de un salto la cocina con el cerdo al hombro.

Trimalchion, volviendo á nosotros el rostro, dijo:

—Si el vino no place, lo cambio; conviene, sin embargo, que lo hagáis bueno vosotros, bebiendo. Gracias á los dioses, yo no lo compro.

No había concluido de decir estas palabras cuando se puso sobre la mesa un plato cargado con el cerdo cocido. Admiramos todos la celeridad, jurando que ni un pollo podía haberse asado más presto, tanto más cuanto que el cerdo parecía ahora mucho más gordo que estando vivo.

En esto Trimalchion, que lo examinaba atentamente, exclamó.

—¡Qué! ¿este cochino no está destripado? No lo está ¡por Hércules! ¡Llamad, llamad aquí en medio al cocinero!

El cocinero apareció triste ante la mesa y dijo que se había olvidado de desventrar el cerdo.

—¡Vaya un olvido!—gritó Trimalchion—no parece sino que te has olvidado la pimienta ó los cominos. Desnúdate.

No se hizo esperar, y una vez desnudo el cocinero lo entregó á dos torturadores.

Todos comienzan á interceder por él diciendo:

—Eso acontece algunas veces, perdónale, te lo rogamus; si lo hiciere otra vez ninguno de nosotros te rogará.

Yo, no pudiendo contener una cruel severidad, me incliné al oído de Agamenón para decirle:

—Indudablemente ese esclavo debe ser un bribón; ¿acaso es fácil olvidarse de destripar un cerdo? No, ¡por Hércules! Menos mal si se tratase de un pescado.

Pero Trimalchion no pensaba lo mismo, porque con el rostro desencajado á pura risa, dijo al infeliz:

—Vaya, ya que tienes tan mala memoria, destrípalo delante de nosotros.

Revistióse el cocinero la túnica, cogió el cuchillo é hizo con tímida mano varias aberturas en el vientre del animal; después por las heridas, alargadas hábilmente, comenzaron á salir, gracias á la inclinación y al peso, racimos de morcillas y chorizos.

La servidumbre rompió en aplausos gritando:

—¡Feliz Goyo! ¡Viva Goyo!

Al cocinero se le dió de beber y se le regaló una corona de plata.

¿Qué receta puede darse para este plato, amigo Muro?

Yo no la conozco; hartó he hecho con haber traducido del latín estos párrafos de la obra de Petronio para complacerte, sin meterme en honradas cocineras.

Séame, sin embargo, permitido llorar por no haber alcanzado la vida en aquellos tiempos en que había cocineros tan extraordinarios; en que se saboreaban los higos de Tusculo y el vino cecubo; en que los hígados y los corazones de aves, guardados en frascos, se servían con huevos hilados (*ova pileata*) en la taza, cuya invención se debió á Palamedes; en que á las cañadillas (*cochleas*) seguía el requesón (*caseum mollem*) y el arrope (*zapam*); en que llovían desde las cúpulas de las salas de los banquetes ostras, coronas de oro y vasos de alabastro conteniendo perfumes; en que las frutas y los pasteles encerraban pájaros y flores, que volaban ó brotaban al contacto de los dedos, y en que las matronas, recogido el ropaje por un cinturón verde, dejando ver su roja túnica, mandaban hacer libaciones de vino sobre la mesa, sobre los cabellos de sus esclavas ó en las lámparas, trituraban la pimienta para sazonar los pollos en un molinillo de boj (*piper trivitur buxea*) ó arrancaban las perlas de su tocado, disolviéndolas en vinagre y aderezando con ellas la ensalada.

Y con esto concluyo ¡oh Angel! pidiendo á Dios que estés acertado en el primer convite que tengas la bondad de hacerme, y á mí no me olvide en mis eternos y mágicos arroces, que son asombro de propios y extraños, dicho sea con modestia.

Rafael Comenge.

1891. Madrid, 17 diciembre.

Perdigones á la parrilla y en crudo.

Tomados, como es uso
los perdigones,
pártanse en dos pedazos
por los riñones.

En una cacerola
luego metidos,
rehóguense con manteca
bien removidos.

Pónganse en la parrilla
conforme caigan,
y con salsa á la pebre
que me los traigan.

Hay otro condimento
que se usa mucho:
meter los perdigones
en un cartucho:
y cuando un enemigo
muestre la geta,
servírselos de pronto...
con escopeta.

Manuel del Palacio.

17 diciembre 1891.

Una comida peruana.

Madrid se prepara para las fiestas del Centenario. Proyéctase la edificación de un lujoso hotel; se activan las obras de la Biblioteca, Museo, Academia y Bolsa. Habrá Exposiciones; novillos con mojigangas; fuegos artificiales y fieras de todas clases.

En el año 1892, todo lo que tenga sabor y color americanos, será de oportunidad. Desde las americanas de alpaca, hasta las de carne y hueso.

Faltará un solo detalle á tanto festejo; digo mal; no faltará. Aquí estoy yo para suplirlo.

Nadie ha pensado en dar una comida á la americana.

Mis aficiones culinarias han llegado á descubrir que en el Perú, aún se conserva la cocina nacional en toda su pureza. Una comida al estilo de dicho país, eso es precisamente lo que voy á ofrecer á mis lectores.

Si pudiera realizar un empréstito, convidaría á ustedes á comer, pero esto para mí es difícil, porque no me ha de ayudar el Banco, y sabido es, que no hay dinero si éste no lo presta... con garantías.

Vamos, pues, á pasar revista á los guisos peruanos, y si el banquete gusta me comprometo, abonándome la obligada *comisión*, llevarlo á la práctica, á pesar de ser un quinto, delante de una batería de... cocina.

Véase la clase.

Chupe. (Sopa).

—

Puchero peruano. (Cocido).

—

Humitas. (Frito).

—

Charque. (Asado).

—

*Canotes, manjar blanco, y dulce de
porotos.* (Postres.)

—

Café, ó mate, con bombilla en coco.

Como para muestra basta un botón, daré la receta del dulce de porotos.

Para una libra de porotos (judías blancas), dos y media de azúcar y tres cuartillos de leche. Después de cocidos los porotos, hay que escurrir toda el agua que tengan, y se les pasa por un cedazo con la leche y el almíbar, confectionado según las fórmulas usuales; se le da fuerte punto, al mezclarlos con los porotos ya impregnados en leche.

Muévese todo con una cuchara de palo para que no se pegue al perol ó cacerola, y cuando vaya estando espesa la pasta, y antes de enfriarse por completo, debe colocarse en el plato que ha de servirse.

Requisito indispensable es que una vez fría la pasta, ha de formarse en su superficie ligera

corteza; la necesaria para dar por concluído este sabroso dulce. Las personas más golosas, añaden á estos ingredientes canela en polvo y ajonjolí tostado (palo dulce).

Donde bien se come bien se bebe, y en el Perú se practica esta máxima, pero mi patriotismo me impide recomendar vinos extranjeros. Hay que consumir los de casa; y el puro Valdepeñas, con más grados que un veterano, no hace mal papel en ninguna mesa.

Si después de comer, encontráis en vuestra conversación un ligero acento americano, ¡no asustarse! será señal de una buena digestión.

Os la desea

Muro y Carratalá.

1891. Madrid y diciembre 17.

Morteruelo.

(Pâte foie gras MANCHEGO).

Coges hígado de cerdo,
lomo y aves, lo rehogas
con aceite y ajo frito;
pero, por Dios, no lo comas,
que todavía hace falta
una multitud de cosas.
Todo esto lo cueces mucho,
porque de ese modo logras
desgüesar las aves y
(procediendo en buena lógica),

que se desmenuce el lomo
y el hígado, al cual colocas
dentro de un mortero limpio
le machacas, *en buenhora*,
por un colador lo pasas,
y en el caldo donde todas
estas carnes han cocido,
con mucha calma lo embocas;
si te gustan las especias,
con especias lo sazonas.
Después rallas pan; lo echas
en el caldo, se incorpora
á las referidas carnes,
y todo una pasta forma
que sacas *in continenti*,
en grandes tarros colocas
lo conservas algún tiempo,
librándolo de las moscas;
y si quieres te lo comes
y si nó, no te lo comas
que cada cual es muy dueño
de su estómago y su boca.

Tomás Luceño.

18 de diciembre de 91.

Apalaurreandiak con Ardaurgozatza.

En la gastronomía vascongada, que cuenta
con tan buenas cocineras y con tan asombrosos
tragadores, son las merendonas, las meriendas,

cenas, verdaderas solemnidades para los bienaventurados, cuya principal preocupación en la vida se reduce á la de: «comment l'on dine». *Apalaurreandiak* es la gran merienda euskara y se compone de las siguientes minucias: APERITIVOS ó entremeses: *Andiabislla*, salchichón; *Maginchetac*, quisquillas; *Ceceña*, cecina y *Percebiak*, percebes. PLATOS DE ORDENANZA: *Andoillak-zopá*, sopa de chorizos; *Bacallaoa-mastaquia*, bacalao á la Vizcaina; *Okeletak*, chuletas; *Chipiroiak*, calamares; *Errejiatiak*, asados. *Postres secos*. Nada de Valdepeñas, ni de Burdeos, Chateau Iquem, Laroze ni Clos Saint-Urbain, sino de interminables sorbos de *Ardaurgozatza*.

Los poco clásicos en la lengna del país del *amarretaco*, llaman también á esa bebida *Lino-yadá*, y tambien *Limoya-Ezer-baga*, cuya sencillísima confección es ésta:

Veinticuatro horas antes de la función se ponen á macerar, en agua, cortezas de limón; se añade una tercera parte de vino blanco y tinto por partes iguales; se azucara bien y se enfría ó hiela el total, en una garrafa improvisada, que todo buen *guisatzallea*, *japrestazalla*, *ostalaria*, *landecharia*, *erberatzallea* ó *edalea*, cocinero, figonero, ventero, gastrónomo ó bebedor, saben disponer en el caserío más apartado de Vizcaya, con una herrada ó cubo, un caldero y una arroba de nieve. Aquellos *guizonak* ó aldeanos, de camisa gorda, boina, pipa,

atarres y pantalón «de bargueta» ocultan muy buenos potistas:

«*Eztarria chiqui, balizaque edale andi*»

Esta limonada perpetua, desde la sopa al último postre, entona mucho mejor los estómagos que el sorbete *au Kumel*, y que el «*foie gras de Colmar, servi sur un bloc de glace éclairé*»; y es mucho menos empalagoso y embriagador que la «*macedoine de fraises, raisins, amandes, pêches, cassis, etc., etc.*», que, con «*une pelletée de neige, au sorbet au Kirsh*», se empiezan á servir ahora en las mesas del Gran mundo, después de los «*petits pois á l'anglaise*» ó del «*Jambon d' York á la Pompadour*» ó de los «*homards á la royale*.» Los vascongados legítimos no toman después de la merienda, café, ni Champagne, ni rom, ni ningún otro producto del moderno y maldito liberalismo. Se continúa apurando la *Ardaurgotzaga*, hasta que no quede, ni una *ondarra* en el cubo, ni una persona en la mesa.

¡*Agur*, benévolo lector, *ongui eldaquiala, eta on deguizula prochu on deguizula!* ¡Dios te guarde y que aprovechel

Ricardo Becerro de Bengoa.

Diciembre 17 de 1891.

Gofio.

Harina de trigo, cebada, maíz ó garbanzo que ha sufrido una torrefacción adecuada antes de someterse á la molienda.

Es un alimento propio y muy usado en las islas Canarias; tiene su origen en los guanchos raza primitiva de aquel Archipiélago.

Se hace de todos clases de granos, pero principalmente de los indicados, siendo los más apreciados para el caso los tres primeros y sobre todo el maíz por el buen color y exquisito aroma que da al producto.

Constituye la base de toda alimentación de la clase obrera y jornalera, sobre todo en la dedicada á las faenas del campo, á la que, le hace las veces del pan y al cual prefieren generalmente, más que nada, para acompañar ciertos guisos de su peculiar y reducida cocina muy apreciados por su paladar, que por cierto y dicho sea de paso, si no son de una gran alimentación son muy sabrosos y agradables, especialmente cuando se les saborea en familia entre las alegrías que preceden y acompañan al festín en que un extraño toma parte.

Este pan, llámese así, se fabrica en el momento de necesitarlo, minutos antes de comer, amasando el gofio con agua ó leche, comunemente con agua, hasta darle una consistencia adecuada para poderse hacer fácilmente una pelota más ó menos grande con la mano.

Para esta operación se valen de lo que llaman un *zurrón* que es un saco forrado de una piel de cabrito, que han tenido cuidado de sacar entera, menos la parte de cuello y cabeza que le sirve de boca para entrar las costuras que sólo se encuentran en los sitios correspondientes á las extremidades del animal.

Allí dentro llevan su gofio al campo y en el momento supremo, echan dentro el agua necesaria sobando y apretando exteriormente el saco con las manos.

J. García del Castillo.

Madrid á 18 de diciembre de 1891.

Migas canas.

La invención de este plato pertenece á los pastores de ganado trashumante, por lo cual hay quien dice que las migas canas no están buenas más que en el chozo; y aunque haya en esto algo de exageración, á mí también me parece que, para comer migas canas, lo mejor es irse á pasar el verano á la montaña de León y subir á un puerto, á una majada de merinas...

¡Ah! ¿no quieren ustedes subir?... Bueno, pues las comeremos abajo... Aunque sea aquí, en Madrid, se las haré yo á ustedes, lo mismo que se las he visto hacer á los pastores del marqués de Perales y de la marquesa de Romero de Tejada.

Figúrense ustedes que estamos en el chozo.

Ponemos sobre la lumbre un caldero de hierro, que de hierro es el caldero de los pastores, y así debe ser, pues el cobre, el azofar y todos los metales cuyos óxidos son venenosos, deberían estar desterrados de la cocina. Puesto el caldero sobre la lumbre, echamos en él una buena pella de sebo...

—¡Uf! ¡sebo! —oigo decir por ahí... ¿Cómo que uf?... Pues no hay más remedio... sebo tiene que ser. Como que en el chozo no se usa otra grasa. Pero ya lo probarán ustedes y no lo conocerán.

Hemos echado en el caldero una pella de sebo, la mitad de la reñonada de una borra, y mientras se derrite, cogemos la hortera, que es un plato de madera bastante hondo, y deshacemos en ella, como para sopas, un par de molletes. Derretido ya el sebo, después de esprimir y sacar los residuos sólidos, que llamaremos churrutos ó chicharros ó como ustedes quieran, echamos en el caldero una sopa sola, y después de dejarla requemar allí dos minutos lo menos, para que le quite al sebo el gusto á crudo, la sacamos y se la echamos al perro, que no la comerá hasta que no se enfríe...

Así las cosas, como suelen decir los novelistas, echamos en el caldero, sin quitarle de encima de la lumbre, el pan que tenemos preparado en la hortera, migado como para sopas, lo calcamos un poco con el cucharón de madera

que tenemos ya en la mano para revolver, y luego, poniendo éste al revés, ó sea con el lomo para arriba, echamos sobre él como medio cuartillo de agua, que caerá esparcida rociando todo el pan. Inmediatamente se echa un poco de sal bien molida.

En cuanto comience á vaporear el caldero, empezamos á revolver y desmenuzar el pan con el cucharón, y, de cuando en cuando, cogemos el caldero por el asa, y, dándole una sacudida especial, mezcla de fuerza y de arte, que no es fácil aprender de viva voz, volteamos toda la masa dejando lo de abajo arriba, y viceversa, como sucede en los cambios de Gobierno.

Diez minutos más tarde quitamos el caldero de encima de la lumbre y...

¡Ah! Se me había olvidado decir á ustedes que al poner el caldero al fuego, mandé al motril que saliera á ordeñar las cabras, y en este momento entra en el chozo con una cuerna de leche como de una azumbre; así es que, al verle entrar, hacemos con el cucharón un hoyo en medio de las migas, que están ahumando, y echamos la leche, sin la cual no serían migas canas: es decir, que antes de echar la leche teníamos ya las migas, pero nos faltaba canearlas.

Y como las migas al quitarlas del fuego están á unos noventa grados, y la leche recién ordeñada suele estar á treinta, la mezcla resulta por de pronto á unos sesenta grados, que es un temple muy agradable.

De modo que ahora (y no se olvide que estamos en el chozo), no hay más que echar mano al cucharal, que es un zurronete de pellejo que está colgado de un gancho de madera, sacar las transparentes cucharas de asta, repartirlas, sentarse alrededor del caldero y empezar á comer las *migas canas*.

¿No es verdad que están pasaderillas?

Antonio de Valbuena.

18 diciembre 1891.

Miscelánea de frutas.

Se baña el molde con azúcar como si fuese para flan; después que está bien bañado se deja enfriar. Se compra un kilo de frutas variadas, se ponen á cocer con un cuarto de kilo de azúcar y se deja hervir hasta que esté hecho almíbar, después se sacan cinco yemas de huevo y se baten muy bien; se mezclan con la fruta. Se rodea el molde por dentro con bizcochos echando en el centro las yemas y las frutas. Se pone á cocer al baño-maría con lumbre por encima. Cuando esté en punto se deja enfriar y después se sirve.

Rafael García Santisteban.

Madrid y diciembre á 19 del 91.

Besugo á la donastiarra.
—

Cuando llega en Madrid la Noche Buena sufro más que nunca la nostalgia de San Sebastián, mi pueblo, y se avivan en mi mente los recuerdos de la niñez, de los nacimientos, de los aguinaldos y del besugo.

El clásico *bishigu*, sobre todo, simboliza en esa época del año la cena tradicional, la patriarcal reunión de la familia, en torno de la mesa donde el apetitoso pescado figura como plato predilecto de la reunión.

Comer en Madrid el besugo, mientras ruge el Noroeste en las calles y llega lejano el estrépito de las olas, como en San Sebastián, es imposible, tan imposible, en mi concepto, como aderezarlo y servirlo tal cual se adereza y se sirve allí, fresco, sabroso, aromático, con dejos de Océano, con blanca carne, ni blanda ni dura, con tostada piel que cruge entre los dientes, regalo del estómago y delicia del paladar.

He aquí el modo de aderezarlo:

Se limpia con mucho esmero el besugo, se le espolvorea de sal y se deja colgado en lugar fresco y conveniente.

Una hora antes de presentarlo á la mesa se coloca el pescado en unas parrillas debajo de las cuales arde vivo fuego de carbón de encina.

Cógese entonces la pluma de un capón, se moja bien en aceite crudo y se unta con ella el

besugo suavemente, dándole varias veces vueltas hasta que la piel esté bien tostada.

Cuando llega el momento de servirlo, ábrase el pescado y rocíese de aceite muy caliente con ajos y unas gotas de limón.

Tal es el besugo á la donastiarra. La fórmula general es fácil, los detalles particulares se hacen refractarios á toda explicación.

Hay en la composición de ese plato tales refinamientos de culinaria, matices tales de *instrumentación*, que los maestros en el arte se sirven de las plumas de capón arrancadas de la rabadilla del ave, precisamente de la rabadilla, por ofrecer condiciones especiales para el ungimiento.

Jamás he conseguido comer en Madrid el besugo, como en San Sebastián lo he comido durante mi niñez y mi juventud.

Deseo mejor fortuna á quien lo intente.

Antonio Peña y Goñi.

Madrid 19 de diciembre de 1891.

Dulce de crema de boniato.

LO QUE HAY QUE COMPRAR (1)

Dos libras de boniato.

Una libra de almendras sin tostar.

(1) Si lo regalan, mejor.

Seis yemas de huevo.
Una libra de azúcar superior.

LO QUE HAY QUE HACER (1)

Se ponen medio cuartillo de agua, el azúcar y el boniato á medio cocer; se agregan las almendras; se deja enfriar el almíbar; se deslíen las seis yemas y se une todo, moviéndolo sin cesar hasta que quede una crema espesa.

SE ME OLVIDABA (2)

Antes de poner al fuego el agua, el azúcar y el boniato, se pondrá con el boniato, ó con el azúcar, ó con el agua (da lo mismo) la raspadura de un limón.

PELIGRO

El dulce de crema de boniato es exquisito, delicioso, delicadísimo.

Pero ofrece un peligro.

Es enemigo de la buena educación.

Porque obliga á chuparse los dedos.

Miguel Moya.

Madrid 20 diciembre de 1891.

(1) Es preferible dejar que lo hagan.

(2) Lo olvidado, ni agradecido ni pagado.

Macarrones verdes.(PARPADELLE)

Este plato, eminentemente italiano, y sabrosísimo, ha sido dado á conocer en Madrid por el ilustre maestro Mancinelli, cuya esposa lo adereza con verdadero primor.

Se prepara del modo siguiente: cuécese con agua y sal, un manojo de espinacas, y una vez hecha la perfecta cocción se machacan, mezclando esta especie de pasta con una masa compuesta de cuatro huevos, media libra de harina y dos onzas de manteca de vacas. Con el rodillo de amasar se mezcla bien todo, extendiéndolo sobre la tabla. Córtese en tiras semejantes á los tallarines, dejándolas secar al sol. Esta circunstancia parece ser indispensable, no sirviendo el calor del horno. Una vez que estén bien secas, se cuecen en caldo de cocido, sirviéndose así espolvoreados con queso de Parma.

*Huevos á la rusa.*

Se fríen los huevos en manteca de cerdo que no esté hirviendo, y se dejan enfriar en una tabla. Aparte se hace la llamada *bechamelle* (leche, harina y manteca de vacas) y una vez preparada se coloca con una cuchara sobre los hue-

vos, esperando á que sê enfríe dicha pasta. Después se reboza el todo con huevos y pan rallado, friéndolo en aceite bien caliente.

Dr. Tolosa Latour.

20 diciembre de 1891 en Madrid.

Carta-receta.

Señor Fiscal municipal del distrito de...

Muy señor mío y de todo mi respeto: suplico á usted que me perdone esta libertad que escribiéndole me tomo. Dispénseme también que lo haga sin darle el tratamiento que le corresponda, pues ignoro si lo tiene usted y cual sea, aunque, si por mí fuera, le adjudicaría el más sonoro y más encaramado de cuantos figuran en los formularios de la lisonja y de la jerarquía.

Porque usted ha de saber que yo tengo ya remotos, pero duraderos motivos de inagotable agradecimiento hacia su persona. Usted me proporcionó allá, en días que pronto pasaron, el placer gordo, la succulenta alegría de ver á mi panadero en la cárcel y al cosechero (el *propio*, señor fiscal,) que me proveía de vino puro, en la necesidad de cerrar su almacén, porque suprimidos en sus pipas los ingredientes que no dá la cepa, ha resultado que no quedaban en ellas, de toda la cosecha, más que unas

azumbres de zumo de uvas verdadero y *bebible*, como dijo el otro.

Pero, señor fiscal de mi alma y de las de todos mis convecinos (que no representan menos de veinte ó treinta mil almas) después de haber puesto donde más alto llega aquella diligencia salvadora de usted, para con los panaderos y taberneros yo la ví decaer y convertirse en abandonada holganza. Aspiro con esta carta-receta, al glorioso fin de despertarla pero queriendo además participarle, si usted me lo tolera, que no es solamente en onzâs de pan y en cuartillos de amílico en lo que se defrauda á este bueno, tolerante y mansísimo público de Madrid.

Yo sé que, de atender á mis ruegos, ni á usted ni á sus colegas les han de quedar horas para dormir, ni casi para denunciar; pero á alguno he de dirigirme en mis cuitas, que son tantas, y á nadie mejor que á usted, cuyos rigores, aunque tan efímeros, ví al cabo emplearse contra los fraudes que á los madrileños de buena voluntad nos tienen sacrificados.

El engaño, señor fiscal, no va solamente en los cestos de las tahonas, ni en los pellejos de las tabernas. Todo hijo de vecino experimenta en su casa que la mala fe se entra en ella por los resquicios, y es un dolor que no pueda uno meterse en su despensa sin verse rodeado de añagazas que cuelgan del techo y que ocupan los vasares, en disposición amenazadora, su-

pliando á los pertrechos de ley que debieran haberle vendido en la plazuela, en el comercio, en la calle y en todas partes donde el ciudadano infeliz deja su buen dinero.

En mi casa, señor fiscal, se vive en una tortura al menudeo que no son capaces de resistir la resignación de los mártires y el valor de los héroes. Yo no logro ver mi pobre mensualidad gastada en el objeto honesto para que la gano. Parezco un tratante en potingues y maulerías. Crea usted que en el acopio de un solo día se encuentran cuerpos de delito para un mes de causas criminales, y que en la cesta de la compra que trae mi criada vienen todas las mañanas á lo menos diez años de cárcel y un premio grande de Nochebuena en multas exigibles á muchos expendedores honrados.

En mi casa el petróleo no alumbra, el aceite no fríe, el queso no sabe, el café no huele, el chocolate purga y la leche envenena. Yo he visto sobre la mesa donde mi mujer y mi cocinera echan el cálculo del gasto y de la sisa, pescados por cuyas agallas brotaba la sangre de buey, y he visto kilos (no cabales, por supuesto) de carne cuya fecha ya no se descubriría en los anales del Matadero, y he comido (porque hay que comer, señor fiscal) perdices y liebres insepultas, cadáveres putrefactos que el gremio de volatería y caza conservaba sin identificar en la *Morgue* del mercado público.

Alguna página habrá en el Código que pue-

da abrirse para escarmiento de otros pícaros, así como la han encontrado ustedes para los tahoneros distraídos y para los taberneros dados á la química.

Véalo usted, señor fiscal de mi corazón y de mi distrito, y esta es la parte *dispositiva* de mi receta. Háblelo con sus compañeros. Nos explotan, nos timan y nos saquean; no cambiamos nuestra moneda por una mercancía que sea verdad. Nos han impuesto una ficción mercantil que forzosamente han aceptado nuestros estómagos, y por el vocabulario de los alimentos antiguos hemos convenido seguir designando, pagando y comiendo las sofisticaciones modernas. ¡Quién se acordaría, si no fuese porque sus nombres se conservan, de aquellas sustancias sanas y nutritivas que comían nuestros abuelos!

A usted acudo, pues, señor fiscal municipal, y no han de dejarme solo las víctimas innumerables que gimen bajo la opresión escandalosa del fraude al pormenor; á usted acudo, y ya llegamos á la fórmula de mi receta. *Récipe*, señor fiscal.

Unos cuantos madrugones, unos cuantos paseos por las plazuelas, unas cuantas visitas á los comercios, una tanda de multas, y sobre todo un prorrateo bien distribuido de la pena de arresto, más temible que cualquier otro extremo de rigor, porque molesta y deja estigma, y crea usted que en la paz de nuestros domicilios, saboreando las delicias de la mesa ya sa-

neada y las comodidades de la existencia ya redimida, todo Madrid doliente ha de ensalzar la providencia de sus fiscales y hacer á éstos blanco de su afectísima estimación, como usted lo es de la de su atento seguro servidor y protegido.

José Feliú y Codina.

21 de diciembre de 1891.

Néctar.

¿Bebida ó manjar? Dado su origen celeste, olímpico, ¿quién conoce la receta? ¿Quién es capaz de inventarla? ¿Qué se sabe, en fin, de este divino licor?

Bebida destinada á los dioses y que daba la inmortalidad á los hombres si llegaban á gustarla, la llamaron los poetas griegos. Según Homero, el padre de la literatura helénica, el néctar era de color dorado como los racimos en sazón de las cepas que tan feliz hicieron á Baco, el dios de las más regocijadas expansiones.

Destilado el licor de las viñas celestes, tal vez de las que se cultivaban en las faldas del monte Parnaso, y escanciado en los banquetes celestes, aumentaba la alegría de dioses y diosas, y es de suponer que Júpiter, dictador supremo de la familia, recogía el resultado de las libaciones excesivas para aumentar la población olímpica, nada correcta en sus costumbres y en la parte femenina tan inclinada á dejarse vencer.

Ganymedes, fué el gran copero, el famoso escanciador, que vertía en la copa de Júpiter el licor divino, el cual obraba sus efectos maravillosos muy pronto en las venas de aquél padre eterno, abreviando los banquetes, pues como no se pronunciaban brindis ni discursos, se levantaban en seguida los manteles, y el más plácido sueño, siempre en compañía, se apoderaba de los obsequiados.

Hebe, la fresca Hebe, siempre joven, era la que ayudaba al copero mayor en su servicio, suministrándole el néctar que ella portaba en ánfora de níveo alabastro coronada de rosas.

La receta que Hebe usaba para conservar su perpetua juventud, también háse perdido.

Sobre si el ánfora era de alabastro ó del famoso barro *murino*, están muy divididos los poetas consagrados á cantar el olimpo griego. Este barro era una especie de ágata que de labrarse en las canteras celestes por manos privilegiadas, debió ser muy superior á la que nosotros conocemos; pero ni de la copa de Júpiter, ni del ánfora de Hebe queda fragmento ninguno.

A existir, figurarían en el Museo británico, que no repara en *libra* más ó menos para adquirir estas preciosidades históricas, y cuando no las venden sus dueños las toma donde las encuentra como hizo con el Obelisco de Cleopatra trasladado á Londres.

Amante de la verdad histórica, en asunto tan serio debemos confesar que no falta quien afir-

me que el néctar fué licor y manjar, es decir que llevaba el mismo nombre alguna pasta celeste que se servía al mismo tiempo, y que de seguro debió ser, á la par que dulce, estimulante, á juzgar por las locuras y liviandades á que dioses y diosas se abandonaban frecuentemente.

Pero ¿quién resuelve hoy punto tan complejo de la teología pagana? ¿A cuál Academia le someteremos, disueltas las de los sabios griegos? Podrían dar testimonio en la Española de la calle de Valverde por los que tengan aficiones helénicas.

No creemos que de ninguna disquisición resulte la receta que buscamos. Y sin embargo, el néctar existe hoy y seguirá existiendo. No hay mortal que al llevar á sus labios un licor ó manjar que le parece delicioso no exclame:

—Esto es néctar, néctar verdadero.

Preguntad á un amante frenético si ha probado el néctar, y contestará que sí, al estampar el primer beso en la boca de la mujer á quien adora.

M. Ortiz de Pinedo.

21 diciembre de 1891.

Gachas manchegas.

En un poco de aceite frito se echa papada de cerdo cortada en trozos pequeños.

Se retiran estos pedazos cuando están fritos

y en la grasa que resulta se echa pimentón, clavo (muy poco), alcaravea y pimienta y después se va adicionando poco á poco cierta cantidad de harina de almortas á dorarse en la grasa.

Se va echando luego agua bastante caliente hasta desleir la harina y se hace cocer moviendo constantemente con una paleta de madera hasta que no sepan á crudas.

Cuando están preparadas las gachas se colocan los trozos de papada encima.

A. Lhardy.

Madrid, 1891, diciembre 21.

Abadejo á la republicana.

Ni respondo de que sea ese el nombre que conviene al plato, ni estoy muy seguro siquiera de que sea efectivamente un plato la resultante de las combinaciones que me propongo someter á la aprobación de personas entendidas; sólo afirmo que *Abadejo á la republicana*, cené en mi casa (que ya no puedo ofrecer á ustedes, como las prácticas de la buena crianza exigen, porque esto... quiero decir aquello, aconteció hace muy cerca de medio siglo y ni la casa, que no era mía por cierto, existe) en la noche del memorable día 26 de marzo de 1848.

¡Valiente susto nos dieron aquella tarde, al-

gunos pícaros revolucionarios á los vecinos pacíficos de la villa y corte de Madrid.

Yo no era, á la sazón, lo que puede llamarse un vecino, sino realmente un hijo de ídem (y digo ídem, como el coronel del cuento, por no repetir vecino); hijos del mismo vecino y de la misma vecina eran también dos hermanillos míos que, conmigo y con nuestros padres y un amigo íntimo de la familia, paseaban muy tranquilos y muy satisfechos por el salón del Prado, la tarde de referencia.

Pocas, muy pocas, recuerdo haber visto en Madrid tan hermosas; el cielo, que aunque no sea cielo ni azul, cielo y azul nos parecía, estaba completamente despejado «sin el crespón de una nube»; la temperatura primaveral, el sol brillante, la multitud alegre, todo prestaba encanto al paseo.

De pronto,
como al rugir embravecido el viento,
estalla la tormenta
y la tierra espantada se amedrenta,

comenzaron á correr las mujeres y á gritar los niños y á jurar los hombres; huían todos, á la desbandada, y la dispersión fué general. ¿Qué sucede? ¿por qué corren? preguntaba mi padre y no obtenía contestación; nadie sabía lo que pasaba; todos corrían porque veían correr y nadie conocía la causa de las carreras. Próximo á nosotros pasó un agente de orden público,

de aquellos á quienes el pueblo llamaba por entonces *guindillas* y como el amigo que nos acompañaba le preguntase el motivo de tanto alboroto, el agente de la autoridad, sin detenerse, le contestó: «*andan á tiros en Madrid.*»

Del terror que aquella noticia causó á todos nosotros y muy principalmente á mi madre; de la carrera emprendida desde el Prado hasta la calle de la Cava-Baja en que vivíamos; de las peripecias de aquel viaje peligroso, no he de hablar ahora; todos esos pormenores, por interesantes que pudieran ser—y creo que no lo serían—ninguna relación tienen con el *abadejo*.

El hecho fué que llegamos á casa sanos y salvos, y que mis padres no permitieron á su amigo, el cual sin soltarme ni un momento de la mano me había acompañado hasta allí, volverse á la suya. Habría sido en efecto exponerse á una muerte casi segura; porque ya la lucha se había generalizado y sonaban por todas partes descargas de fusilería y cañonazos.

Tranquilos ya, sosegados y relativamente alegres por vernos en puerto de seguridad comenzamos á pensar en la cena... ¡ay! ni había cena, ni era posible pensar en que la doméstica saliese á buscarla. ¡Buenas estaban aquellas calles!

—No hay que apurarse dijo entonces el amigo que nos había acompañado: ustedes me dan hospitalidad por esta noche y en pago voy á dar á ustedes una cena que haré yo mismo. Esta casa,

siguió diciendo, tiene salida á dos calles; la de la Cava Baja, una; la del Almendro, otra; por la primera hay una tienda de comestibles con la cual podemos comunicarnos por el patio; por la segunda una casa de vacas, que tiene entrada por el portal de ustedes. Esto me permite convidarlos; bien entendido que yo hago la cena y yo la pago, porque ya se sabe que el que la hace la paga. Y no hubo apelación; mis padres movidos por la curiosidad y la familia menuda sugestionada por el apetito, nos resignamos á transigir y el *anfitrión cocinero* ó viceversa, comenzó sus operaciones.

En la tienda compró cinco cuarterones de abadejo, que él mismo escogió; en la vaquería un cuartillo de leche que hizo ordeñar á su presencia; entonces aún no estaban en uso las medidas y pesas del sistema decimal, ni había idea aquí, de que existiesen kilogramos ni litros por el mundo.

«Aquí tenemos la primera materia», dijo al volver con sus compras; «ahora vamos á la cocina. Antes de todo voy á desalar este bacalao» y lo puso en agua fresca á la cual echó en seguida más de un cuarterón de sal.

Yo no comprendía que para desalar una cosa se le pusiera tanta sal; pero *mi jefe*—le llamo así porque se empeñó en que le sirviese yo de pinche—adivinando por mi semblante lo que pensaba, me dió dos palmaditas en la espalda y me dijo: «cuando, pasados algunos años, te

expliquen en la clase de Química la ley de las afinidades comprenderás esto; ahora no puedes comprenderlo; pero ya verás cómo le quitamos la sal al bacalao.»

Pidió después dos cacerolas; en una puso agua; la otra quedó de reserva para ulterior empleo.

Dejó transcurrir una hora, durante la cual me hizo picar un poco de cebolla y otro poco de perejil; rayar nuez moscada y preparar harina.

Partió después el bacalao en pedacitos muy delgados y lo fué colocando en la cacerola del agua; concluída esta operación, que llevó á cabo con toda parsimonia, puso al fuego la cacerola y no se separó del fogón hasta que el agua hubo comenzado á hervir; entonces la retiró de la lumbre, la tapó cuidadosamente y dejó en reposo el bacalao. Había llegado el turno á la segunda cacerola: Puso en ella dos onzas de manteca de cerdo; dos cucharadas soperas de harina; la cebolla, el perejil y la nuez moscada, y me ordenó que mientras iba él echando en la cacerola y con lentitud el cuartillo de leche, diese yo vueltas con una cuchara de boj y siempre en un mismo sentido á la mezcla.—«¿Vamos á hacer natillas?» le pregunté.—«Una cosa así» respondió riéndose.

Cuando calculó que la salsa tenía consistencia bastante, sacó de la cacerola primera el bacalao; después de secarlo escrupulosamente lo tras-

ladó á la cacerola segunda; colocó ésta al fuego; la dejó el tiempo necesario para que diese un hervor y dijo en tono de seriedad cómica: «está hecha la cena.»

El plato resultó exquisito; nos supo á poco; y ni uno de nosotros echó de menos el clásico *guisado de carne* y la consabida ensalada, que constituían los dos platos obligados de la cena ordinaria.

Al concluir de cenar, el fuego de fusilería sonaba más fuerte que nunca.

Nuestro cocinero, que era por cierto muy demócrata, dijo que aquel plato se nombraba *Abadejo á la republicana*; pero que si el nombre nos asustaba lo titulásemos *bacalao con leche*.

Yo preferí el primero de esos dos nombres; pero doy el segundo para los asustadizos.

A. Sánchez Pérez.

21 diciembre 1891.

Guisado de trigo.

Respondo de que se trata de un guiso muy popular por Albacete y su provincia. En Hellín el guisado de trigo, quizás por valer poco *trigo* se come mucho. Por si alguien quisiera probarlo en los Madriles, allá va su receta.

El trigo, raspado convenientemente, se echa en una olla de agua hirviendo dentro de la

cual habrá garbanzos y una pata de cerdo. Al agua en ebullición se le pone agua fría hasta que los granos del trigo revienten. Después se cuece nuevamente el contenido de la olla hasta que los garbanzos se ablanden y esto logrado se añade á los garbanzos y al trigo, una salsa hecha con aceite frito, tomate, pimentón y cebolla muy picada. Al servirse este guisado se le pone hierbabuena.

Así se hace este plato de cuyo buen sabor certifico.

J. Francos Rodríguez.

21 diciembre de 1891.

Arrós en fesols y naps.

(VALENCIANO VULGAR)

Per l'horta, tocant migdía,
plens de infantil alegría,
dijosos y satisfets,
tornaven á la alquería
dos pobres fematerets.

L'un y l'altre, al escoltar
les dotse, que en só de queixa
els cridaven á la llar,
tingueren una mateixa
idea: la del dinar.

Lo més menut, que li guanya
al altre que l'acompanya
en vivor, li digué així:

«Si fores lo rey d'Espanya,
¿qué dinaries tu huf?»

Alsant lo front ple de arraps,
y soltant la llengua pronta,
li contestá: «¿Pues no hu saps?
¿quina pregunta més tonta!...
arrós en fesols y naps.»

«¿Y tú?»—afegí lo major,
lo menut llansá un suspir,
y torcantse la suhor,
li replicá: «¿Qué he de dir,
si tu has dit ya lo millor?»

Teodor Llorente.

Valencia, 22 diciembre 1891.

Cazuela cuajada.

Bátase media docena de huevos, mézclense con lo batido algunos (pocos) garbanzos cocidos, perejil, picadillo muy menudo de pechugas de aves, de jamón y de ternera, hágase con todo ello una especie de tortilla y póngase á freir en una cazuela, en la que se habrá derretido previamente un cuarterón de manteca. Al cabo de quince minutos retírese del fuego y déjese enfriar. La tortilla cuajada estará entonces en su punto.

El plato no es de los más delicados, pero en cambio es muy sabroso y nutritivo.

Lo que tiene de más curioso es su historia.

Allá en el siglo XVI, cuando Salamanca mereció el nombre de Atenas española, y de su Universidad se decía nada menos que «*Omnium scientiarum princeps salmantica docet*», vivían al abrigo de los viejos muros de la ciudad nada menos que 8.000 estudiantes, gente moza y maleante, que así concurría á las aulas universitarias para oír la lección que leía el catedrático, nombrado por el sufragio de los mismos estudiantes; como andaba á estocada limpia con los bedeles universitarios.

Inútil es decir que eran en aquel tiempo innumerables las mancebías y burdeles y más concurridos de lo que la honestidad y buenas costumbres exigían.

Pero la licencia y disipación tenían un paréntesis.

El primer día de Cuaresma todas las mujercuelas de los picos pardos, acompañadas de sus Celestinas, eran expulsadas de la ciudad y cada cual se las buscaba como Dios ó el diablo le daba á entender.

Hay un refrán que recuerda esta costumbre.

Más pobre, se dice, que moza del partido en Cuaresma.

Pasaban los cuarenta días de ayuno, y al acabar la semana de Pascua terminaba el ostracismo de aquellas *cocottes* del siglo XVI.

Podían entonces volver á Salamanca, pero sin pasar por el puente de la ciudad, magnífico monumento obra de romanos y moros.

Aquellas Venus tenían que salir de las espumas del Tormes, como de las aguas del mar de Chipre había salido su patrona la traviesa esposa del pacientísimo Vulcano, Quiero decir, dejando á un lado mitologías, que tenían que atravesar el río faldas en cinta.

Los estudiantes las esperaban en la orilla, y allí sobre la verde alfombra del Otea, tan ensalzada por Meléndez, se desarrollaban tales idilios «que la pluma se resiste á describirlos.»

Aquella fiesta se llamaba *lunes de aguas*, y se verificaba el primer lunes siguiente al de Pascua.

La merienda clásica del día era la *cazuela cuajada*.

La parte gastronómica de aquella romería, ó más bien *ramería*, aún se conserva en la ciudad del Tormes.

La otra costumbre ha desaparecido.

Francisco F. Villegas.

22 diciembre 91.

Pasteles de maíz tierno.

Aunque yo no soy cubano ni he atravesado otras aguas que las existentes entre Cádiz y el Puerto, sabe usted, amigo Muro, mis conexiones con gente de aquel país, y no le extrañará, por tanto, que á su nueva pretensión (1), rein-

(1) NOTA EDITORIAL.—Alude el autor á su brillante poesía para formular el agiaco, publicada en el tomo IV de *Conferencias Culinarias*.

cida yo en darle una receta propia de cubanas tierras.

No es ésta, sin embargo, tan exclusiva y típica como el *Agiaco*, y por más que de allí sea oriunda, puede confeccionarse fácilmente, como usted verá, en cualquier parte.

Se toma un número de mazorcas proporcionado á los pasteles que se desean, y en tal sazón, que estando aun tierno el maíz, empieza á endurecerse. Se rallan y pasan por un tamíz para obtener la pulpa, á la cual se agrega una libra de azúcar blanca, un pedazo de pella, cuatro cucharadas de mantequilla y un vaso de vino seco.

Todo esto se pone en una cazuela nueva y se deja al fuego hasta que la masa se endurece; conseguido lo cual, se saca, se deja enfriar y sobre una mesa se amasa con ocho huevos. Si durante esta operación se ablandase demasiado, puede agregársele, para darle la debida consistencia, un poco de galleta molida ó panetela.

Así se obtiene una masa, con la cual hacen en Cuba gran variedad de pasteles de un gusto exquisito.

Cándido Ruiz Martínez.

Madrid y diciembre 22 de 1891.



Pastel de pato á la Besançon.

Tómese un pato barato,
pues á mí se me figura
que ha de ser la baratura
lo esencial de cada plato.

Examínese en seguida
cual es la salud del ave,
por si padece una grave
dolencia desconocida.

Que hay pato, que por su mal,
parece que está muy bueno
y le consume el veneno
de una dolencia moral.

Si está sano por fortuna,
se le lleva á la cocina,
y ya allí se le asesina
sin contemplación ninguna.

Y con empuje, con brío,
con ruda saña inclemente,
se le despluma en caliente
y se le deshuesa en frío.

Triturado el animal
se le pone á fuego lento,
para que sufra el tormento
terrible, inquisitorial.

Y en salsa de pepitoria
cuando el pato esté ya frito
se le suaviza un poquito
con mantequilla de Soria.

Hecha la pasta hojaldrada
en una lata ó flanera
del tamaño que se quiera
y de una forma adecuada,
se mete sin más adorno
dentro de la lata el pato
y se le tiene un buen rato
calentándose en el horno.

Se le echa luego limón,
se le rocía con miel
y así se obtiene el *pastel*
de pato á la Besançon.

Nota: Al hacer este plato
téngase idea cabal
del sexo del animal
y de si es pata y no pato;
porque si es *ella* y no *él*,
cuando se meta en la lata,
¡claro! *¡se mete la pata!*
¡y se estropea el pastel!

Vital Aza.

22 diciembre 1891.

Polos Culinarios.

(DOS RECETAS)

Manjar succulento, delicado, de esos que
aunque comidos con tenedor le hacen á uno
soltarlo para... *chuparse los dedos* de gusto, es el
PAVO TRUFADO, no el pavo fiambre que des-

pacha Lhardy por *toneladas*, los domingos, y cuyas raciones—bien envueltas en papel blanco—se unen al devocionario y se *columpian* junto á él en muchas manos femeninas, sino el pavo asadito, doradito, y caliente, que se sirve en los banquetes.

Tuve ocasión de verselo preparar á cierto cocinero y procuraré recordar la formulita:

Se pelan dos libras de trufas (antes se ha *pe-lado la pava* ó el... pavo que para el caso es lo mismo) y después de bien curadas se las deja escurrir (cuidando de que no se *caigan*), y se colocan en una cazuela, donde deben esperar su llegada, una libra de tocino *picado* (esto es tocino *ofendido*) sal, pimienta, nuez moscada, yerbas aromáticas, y las cortezas de las mismas trufas. Todo este revoltijo, se pone al fuego media hora, y transcurrida que sea, se va introduciendo en el pavo, que con antelación ha debido vaciarse bien, por el buche. El ave así repleta, y convertida en una especie de *gallina de los huevos de oro* (pues la trufa es costosa), se ata fuertemente, y se la tiene atada unos cuatro días á fin de que tenga tiempo de *inocularse* es decir de *tomar el gusto* (parece increíble que después de muerta pueda hacer esto) de las trufas. Se asa después por espacio de dos horas, y se sirve por último en una fuente, que los *clásicos* suelen *ilustrar* con las antedichas cortezas de las trufas.

Después no falta más que *pagar el pavo* que

cuesta caro si así se le adereza, y hacer una buena digestión, caso no tan fácil como á primera vista parece.

* * *

Manjar ordinario, modestísimo, de esos que se comen con cuchara de palo, y dejan á uno en situación de comerse después... *los codos de hambre*, es el GUIADO DE PATATAS, que á las 12 de la mañana devoran los albañiles, medio acostados delante del edificio que construyen.

Alguna vez cuando se viene á casa á almorzar, y se llega con retraso, *apetece* ese guisado y hasta parece que huele á *fonda*.

Es sencillísimo de hacer. Se pone á freir *sebo* (el sebo suple en la comida del pobre á toda otra clase de sustancia) y mientras tanto se pe-lan las patatas. Después se sumerjen, recortaditas, en el sebo, y se le añade sal, pimentón, perejil, á veces azafrán, y siempre *ajo*.

La *conjunción* requiere un paladar forrado en bronce, y quizá por lo del *ajo* hablan tan... mal, algunos obreros.

Suprimiendo parte de esos ingredientes, y reemplazando el sebo con buen aceite ó manteca, el guisado de referencia resulta plato agradable.

Amigo Muro. ¿Le sirve á usted esto? ¿Sí? pues que *aproveche*. A mi me han hecho sudar tinta estas cuartillas, como si hubiera estado maniobrando delante de un gran fogón. La

falta de costumbre. Pero ya me *iré jaciendo*. Por de pronto no me negará usted que he conseguido... *freir la sangre* á los lectores.

Enrique Sepúlveda.

A 22 de diciembre del 91.

Tinola.

Después de limpio el pollo se divide en pedazos cortándolo por las coyunturas y se le pone un poco de sal. En seguida, en una sartén ó cacerola, se pone á freir manteca, y así que esté bien caliente se le echa un poco de ajo, media cebolla y perejil, cuidando de freir todo esto sin que se queme. Así que esto esté bien frito, se echa el pollo dándole unas vueltas á fin de que tome color. Inmediatamente después se le pone agua hasta cubrir el pollo, y cuando éste esté á medio cocer se le pone patatas en pedazos. Cuando éstas estén bien cocidas queda hecha la Tinola.

Este plato debe estar caldoso. Las patatas pueden ser sustituidas por calabacín, según el gusto del consumidor.

Nota. Se advierte que el pollo sea cortado por las coyunturas, porque generalmente las cocineras lo hacen de cualquier modo, y como lo machacan, todos los huesitos se quedan en el caldo, resultando esto muy desagradable.

Francisco de P. Vigil.

Diciembre 23 de 1891.

Manos de ternera en salsa.

No podemos presentar á nuestros lectores un plato más clásico ni más español. Es el mismo que sirvieron á D. Quijote y Sancho en aquella famosa venta, que según la gráfica expresión del huesped «estaba proveída de las pajaricas del aire, de las aves de la tierra y de los pescados del mar.» Estas manos de ternera que parecían uñas de vaca, estaban cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocino, sin más especias ni condimentos, pero así y todo las encontró de perlas el glotón escudero, quien embauló casi por completo el contenido de la olla, mientras el enamorado caballero andante, alzados los ojos al cielo, suspiraba y gemía, pensando en la manera más rápida de desencantar á la dama de sus pensamientos.

Las manos que hoy ofrecemos á los lectores del ALMANAQUE CULINARIO son bastante más exquisitas que las que engulló Sancho, dicho sea con perdón de la cocina venteril. Antes de guisarlas hay que empezar por ponerlas un buen rato en remojo en agua muy caliente; después se limpian y mondan con mucho cuidado para que no quede en ellas residuo alguno de piel y en seguida se cuecen á fuego lento, durante cinco horas. Cuando las manos ó las uñas estén bien cocidas, se trasladan á otra cacerola donde se habrá echado previamente la salsa

necesaria en cuya confección entran ó deben entrar los ingredientes que siguen: cebolla, perejil, avellanas tostadas bien molidas, un poco de nuez moscada, un granito de pimienta y dos hojas de laurel. En esta salsa deben cocer las manos otra hora, también á fuego lento, cuidando de rociarlas algunos minutos antes de sacarlas de la lumbre con varias cucharadas de vino blanco de Rueda.

Si los lectores no se chupan los dedos de gusto con tan delicioso plato, será porque se encuentren en situación análoga á la en que se hallaba D. Quijote en la venta de marras, y en tal caso no les recomiendo estas manos, ni otra alguna como no sea la blanca y perfumada de su adorado tormento, pues este es el único manjar apetitoso para estómagos de enamorados y demás dispépsicos del corazón.

Félix G. Llana.

Madrid y diciembre 23 de 1891.

Judías blancas.

Para poner un plato de judías que puedan asombrar al mundo entero, se debe preparar un cocinero estudiando el asunto, quince días.

¿Se pueden aplicar las salsas frías?
¿se deben de servir en el puchero?
Resolver tales dudas yo no quiero
ni escribir sobre el caso tonterías.

No extrañes, pues, lector, que tan mal ande el que tan regalón pasó la vida,
que comiendo con gusto y con deleite
se engulló casi siempre la comida
sin poder distinguir ¡lástima grande!
la manteca, en los guisos, del aceite.

Guillermo Rancés.

23 de diciembre 1891.

Sopa «Colón».

El año de 1892 será conocido en la historia de España como el año del centenario del descubrimiento de América; congresos, certámenes literarios, exposiciones y hasta la reconstrucción de las célebres carabelas, todo contribuirá á celebrar aquel acontecimiento.

Pero entre las diversas manifestaciones de la influencia y transformación de que los españoles dejaron huellas evidentes en la joven América, nada se ha dicho de los mil y mil platos que hoy, olvidados por completo en la Metrópoli, están en uso por nuestros hermanos del otro mundo.

Curioso sería, pues, en la exposición que proyecta el Sr. Alba Salcedo, un concurso de platos americanos, y por si acaso sirve de algo mi modesta iniciativa, á continuación transcribo la receta de un manjar de gran predicamento en

Chile, y que me permito llamar desde luego la sopa *Colón*.

He aquí brevemente dicha receta:

Se corta una libra de cordero en pedazos pequeños; se rehogan en manteca de cerdo con un poco de cebolla picada fina.

Separadamente se tiene agua hirviendo en una olla grande, y dentro se incorpora la carne que se ha frito ya; además unas ocho ó nueve patatas partidas, media libra de arroz, un poco de yerba buena picada, un polvo de orégano, y por supuesto la sal correspondiente.

Se espuma, y cuando se va á servir se baten muy bien dos huevos con sus claras respectivas y se introducen en la olla.

Ha de quedar el todo caldoso y servirse como sopa en platos soperos.

El cordero puede sustituirse por gallina, resultando entonces un manjar más delicado.

En invierno sobre todo, como principio del almuerzo, es la *cazuela chilena* un plato excelente; quizá la receta haya salido esta vez un *poquito desigual*, pero en la práctica la perfeccionarán nuestros lectores, y después de realizarla y saborear el plato que proponemos seguramente exclamarán:

¡Viva Chile! ¿Y cómo no?

Ramón de Cárdenas.

Madrid, 23 diciembre 1891.

Café hecho como Dios manda.

En un puchero de barro—ha de ser puchero y de barro—se pone á cocer el agua necesaria. *Cuando cuece á borbotones*, se echa el café, medido según el gusto del que lo va á tomar y se tapa la boca del puchero con una servilleta, bien empapada en agua fría y hecha una pelota. A los tres ó cuatro minutos, se destapa el puchero, se vierten en él dos cucharadas de agua fría, y con auxilio de finísimo colador de franela, se transvasa el líquido del puchero á una cafetera de mesa.

Y á tomarlo en seguida.

El café así hecho, aunque sea de segunda clase, sabe mejor y es más café, que el mejor de todos los mokas, hecho en alguna de esas mil cafeteras que para uso del vulgo necio han inventado y siguen inventando los hojalateros de todos los países y muy particularmente los rusos.

Como queda dicho, tomamos el café en Valencia mucha gente, y en la redacción de *El Mercantil Valenciano* lo hacemos superior, es- perando las noticias de Madrid, que por lo general no son nunca tan buenas como el café.

Francisco Castell.

Valencia, 23 diciembre del 91.

Zorzales en salsa.

(CUENTO CON DOS RECETAS PARA GUIJARLOS)

Estaban encima de la mesa de la cocina. Eran doce y ya los había pelado la cocinera. Sólo en la cabeza conservaban aún alguna pluma, que se resistiera al tirón y que desapareciera al pasar rápidamente por encima de las ascuas. Así, con su penachito, en cueros muertos, las alas colgando como brazos de bailarín de tango cubano, las pechugas gruesas y azuleando por donde el plumaje fué más espeso, las patas delgadas y las uñas largas desafiaban al zoólogo que hubiese de decidir respecto á su clasificación. Unas cuantas plumas y un poco de vida los hubieran dado su propio aspecto, llevándolos á los olivares que alegraban con sus silbidos y empobrecían con su voracidad. Muertos é implumes, para nada servían ya, á no servir tan admirablemente para dar gusto al paladar.

¡El zorzal! Pariente del tordo, alnado del francés *ortolan*, superior á ambos por lo que sabe para defenderse de sus enemigos y por lo bien que sabe cuando diestra mano le prepara, es este pajarillo olivarero, uno de los orgullos del banquete cordobés. Nútrese de aceitunas, vivaquea entre los grandes olivos, búrlase de los espantajos que allí ponen para ahuyentarlo, desprecia la propiedad ajena, como un congresista de Bruselas, y cuando ya no hay aceitunas en

un predio, vuela á otro, engordando más y más. Revientan de puro gruesas sus pechuguitas y relucen sus plumas, como si por entre ellas se rezumase el aceite de que se nutre este sabroso paisano de José María. Fuera feliz, á no haber en los olivares andaluces quien pone hábilmente perchas para que el zorzal caiga.

¿Que si caen?

Ahí tenéis, encima de la mesa de la cocina, una docena de zorzales que han caído en otras tantas perchas industriadas con costillas de carnero y un cablecillo de crines de caballo. Tan primitivo aparato ha bastado á que el silbador pajarillo vea interrumpido su porvenir, que se dilataba entre olivares cuajados de aceitunas.

Juan y María están delante del fogón y deliberan acerca de como estarán más ricos los zorzales. Juan dice que en salsa. María protesta y afirma que deben comerse en seco. Juan explica su fórmula y la defiende. María insiste en que el zorzal *prefiere* ser asado. El debate llega á tomar proporciones de disputa; marido y mujer discuten con esa tenacidad que hace el matrimonio abreviada copia de los Parla-mentos.

—No sabes lo que te dices y has de llevarme siempre la contraria. El zorzal bien engordado necesita una salsa y estoy harto de comerle como te digo. Bien limpio, con un pedazo de tocino y un grano de pimienta en su interior, frito en buena manteca, queda así preparado

para la salsa que ha de hacerle soltar todo el perfume de las aceitunas que ha devorado.

—¡El zorzal en salsa! ¡Que atrocidad!—responde la mujer ya acalorada por el debate.

—Sí—contesta amostazado el marido.—La salsa se hace con los propios higadillos y riñones del pájaro que sahumados y salados se muelen en un mortero de barro. Se diluye la pasta que resulta en una cacillada de caldo, se añade un poco de harina y todo se echa sobre los zorzales. Media hora de fuego vivo basta á hacer el plato más delicado, sabroso y alimenticio que puede imaginarse.

—Calla, hombre, calla. El zorzal debe comerse asado. Vacío y limpio se le pone dentro una aceituna deshuesada y un polvito de sal. Se le ensarta con otros compañeros en una vareta de hierro, se los asa cuidando de que no los dé la llama. Así comió los zorzales mi abuelo y así los comerás tú.

—Eso, poco á poco. Yo los comeré como quiera. Soy el amo de mi casa y aquí se guisa lo que á mí me acomoda.

María, no pudiendo contenerse más, rompió á llorar; fuése á su cuarto, cerró violentamente la puerta y allí se entregó á la más viva desesperación. Juan y los zorzales daban vueltas en su cerebro y mezclaba los agravios y las quejas en un estilo incoherente y furioso.

Juan en tanto pensaba en lo sucedido y empezaba á arrepentirse de su violencia. ¿Qué le

importaba á él después de todo que los zorzales se guisaran de un modo ó de otro? Ciertó que nadando en su salsa espesa y roja estaban buenos los endiablados pajarillos. Pero tampoco estaban mal, asados como María quiso que se preparasen. Y sobre todo, ¿no era un crimen hacer llorar por tan pequeña causa á aquella hermosa y complaciente mujer, cuyos ojos tenían el negro de la aceituna codiciada por el zorzal y el blanco de la nieve de la sierra?

En pie, delante del hogar, miraba Juan los zorzales que con sus picos agudos y sus ojos vidriosos parecían un símbolo de lo breve de la dicha terrestre y pensaba en María que encerrada en la alcoba daba rienda suelta á su pasión de mujer desatendida por vez primera después del reciente matrimonio. ¿Ceder? ¿Ir á buscar á la bella é iracunda defensora del zorzal asado? Esto le parecía á Juan equivalente á perder de una vez para siempre su autoridad de marido.

Recordaba el consejo del abuelo, quien con mil chanzonetas, verdes como las hojas del rábano, le había dicho el día de la boda que Adán perdió su autoridad conyugal con Eva, sólo por dejarla comer una manzana. ¿Quién sabe si la manzana simbólica estaba representada ahora por el zorzal asado? El amor y el amor propio lucharon un rato en aquel ánimo: Por fin... por fin Juan cedió y dijo á la cocinera que asara los zorzales.

*
* *

Cuando los comían María y Juan—ella desenojada no tanto por aquel triunfo culinario cuanto por las caricias con que le había hecho el marido ponerse roja como una amapola—y él satisfecho de haber borrado tan fácilmente en el rostro hermosísimo de ella las señales del llanto—cuando devoraban aquellos pajarillos que chorreaban perfumado jugo, pensaban Juan y María que los zorzales son muy ricos de cualquier modo que se guisen si el amor los sazona y se sirven á la mesa de la juventud.

J. Ortega Munilla.

Córdoba, 23 diciembre 1891.

Farinato.

Tomarás... un kilogramo de gorduras de cerdo, las pondrás al fuego dentro de un caldero, meneándolas siempre para que no se peguen y cuando estén á medio derretir añadirás 500 gramos de cebolla picada... y seguirás meneándolo todo con una cuchara de palo.

Después de un cuarto de hora, añadirás á lo dicho un kilogramo de pan (desmenuzándolo) que habrás humedecido en un barreño 24 horas antes.

Y seguirás meneándolo.

Verterás luego sobre aquella masa 250 gramos de aceite crudo y 125 de pimentón, la sal correspondiente y un puñadito de anís en grano.

Siempre al fuego y menea que menea hasta que los ingredientes formen *un todo armónico*, ó sea una masa ligeramente compacta; y luego, en caliente la embutes en tripas de vaca, del largo de una cuarta.

Ya están hechos los farinatos, y sólo falta colgarlos al oreo, en la cocina, cerca del hogar.

Pasados quince días se descuelgan los farinatos y sobre una tabla se van aplastando. Esta operación, realizada por manos blancas y rollizas

hechas á cebar lechones

acrecenta el buen gusto de los farinatos.

Cuélganse de nuevo y ya están en disposición de ser comidos, advirtiéndolo que cuanto más tiempo pase, más y más ricos hallarálos quien los pruebe.

Sírvese el farinato en Castilla á la hora de tomar un *piscolabis*, ó sea á media mañana, y para el caso se fríe en pedacitos, con manteca de cerdo.

Ciudad Rodrigo tiene fama por sus exquisitos farinatos y á esto se debe que *farinatos* llamen á los naturales de la antigua Miróbriga.

¡Ah! el farinato se come sin pan; para no incurrir en aquello de

pan con pan comida de tontos.

A tanto alcanzan, amigo Muro, los conocimientos culinarios de su afectísimo

Juan Barco.

Salamanca, 23 diciembre de 1891.

Cocina académica.

La Academia Española
usa también mandil y cacerola,
y da en su Diccionario
leyes de cocinero estrafalario.

Que no tome sus fórmulas á bien
quien tenga por el mango la sartén
é intente maravillas
para hacer agasajos con tortillas.

¿Daréis del paladar para deleite.
huevos frescos *batidos en aceite*?
¿Por qué ley, de figón ó mala fonda,
la tortilla ha de ser *siempre redonda*?
Ahí está la riquísima *francesa*
dentro de ley más franca en mejor mesa.

Cocineras graciosas,
que tortillas hacéis tan deliciosas:
á vuestro gusto hacedlas, que es lo justo,
y no al de la Academia, que es mal gusto.

Eduardo Bustillo.

Madrid, 24 diciembre del 91.

Sopas de ajo musicales.

(POESÍA DE VENTURA DE LA VEGA.

Música de José María Casares.)

Allegretto =

Canto *Piano*

Anchura propiamente suena, fabricado de barro como

yo) co lo coel fue-go; lo llevo de aque: de pauder puer a
pa de tu mundo, pa que me los de-cho fue-go: por sal y pimien-
accede poco al piano
Ten den sal-vo-rea do de a co te puer Ten me do de
se cresce.
ni-go; y del ajo es pa-nal dos ca-chor mones Ten las ponja da
ritard.

Receta para una buena comida.

seguida de una

*Fórmula para distinguir las setas buenas
de las venenosas.*

Pocos platos, pero bien hechos; y pocas personas, pero bien avenidas.

Convidados que paguen en ingenio la hospitalidad que reciben, porque á la gente no se la convida á comer para que se esté callada.

Una dueña de casa amable, y si es posible guapa.

Una gran puntualidad para servir la sopa.

En una casa donde acostumbramos á comer todas las semanas Castro y Serrano y yo, se sirvieron en cierta ocasión unas setas riquísimas que se habían recibido de regalo.

El autor de la *Novela del Egipto*, que es un gran gastrónomo, hizo muchos elogios de este plato, del que se sirvió dos veces; pero la dueña de la casa no le probó á pesar de gustarle mucho las setas.

Al día siguiente, llamó ésta á un criado y le dijo:

—Ves á casa del Sr. Castro y Serrano á ver cómo está, y si no le ha pasado nada dí al cocinero que me ponga para almorzar de las setas de ayer.

Cada vez que se sirven setas en alguna casa recuerda el insigne literato esta manera de distinguir las setas buenas de las venenosas... verdaderamente *fin de siècle*.

Alfredo Escobar.

Madrid y diciembre 24 de 1891.

Salchichas blancas cocidas en vino.

y

Bacalao «fin de siglo».

Se depositan
bien ordenadas
en limpio cubo
de hojadelata,
de barro ó hierro—
materias aptas
á tales usos—
salchichas blancas.
Y así dispuestas
y preparadas
en la vasija
que más te agrada,
con vino blanco,
bien de la Mancha,
Jerez, Montilla,
Sauternes ó Arganda,
se cubre el fruto
de la matanza.
Ponlo á una lumbre

muy moderada,
que cueza y quede
sólo en la grasa,
y de la hornilla
se las separa.
Se comen frias
y en rebanadas
de pan tostado
sobre las ascuas.

Plato excelente,
comida rara,
sabe lo mismo
que butifarra.

Del bacalao de Escocia se cortan tajadas muy delgadas, se desprende el pellejo de ellas y se las coloca en una fuente.

Se machaca un ajo crudo en un mortero de piedra; hecha esta operación se añade una cucharada de aceite de olivas y una yema de huevo; se bate el todo perfectamente hasta que se haya hecho bien la trabazón. Con una cuchara se deposita este *ali-oli* en la mitad de las tajadas de bacalao, y las restantes se superponen á las otras. Así dispuestas, se colocan en una parrilla *ad hoc* á la lumbre, teniendo cuidado de volverlas.

Se sirven calientes.

S. Olmedo y Estrada.

24 diciembre del 91.

Un millón de recetas.

He sido galantemente invitado, y luego cariñosamente requerido, para escribir en este Almanaque, una fórmula culinaria ó sea un modo de hacer un plato cualquiera, más ó menos comestible.

Fácil me sería, para salir del paso, traducir del famoso é incomprensible libro de Gouffé ó de *La cuisinière bourgeoise*, media docena de líneas, pero quiero ser más esplendido y más español y recomiendo á los lectores de este librito, la lectura y estudio de las obras de gastronomía escritas en castellano, que yo poseo y que puede poseer todo el que quiera comprarlas como yo las he comprado en tiempo y lugar oportunos.

Hállanse en ellas, recetas á millares y un tesoro de conocimientos que han servido al mundo gastronómico para dictar las reglas culinarias de la cocina de todos los países.

He aquí los principales títulos, de los libros de referencia, copiados literalmente de sus respectivas portadas.

EL COCINERO UNIVERSAL, *ó sea colección completa y escogida de los mejores tratados del arte de cocina, española, italiana, francesa, alemana, inglesa, turca, polonesa, gótica, etc., etc., recopilada por el gastrónomo que ha poseído el me-*

jor paladar de cuantos se han conocido hasta el día.—Segunda edición.—Barcelona 1847.

YELGO DE BVSQUERA, DON MIGUEL.—*Estilo de servir á Principes con ejemplos morales para servir á Dios. 1614.*

RUBERTO DE NOLA.—*Libro de cocina compuesto por maestro Ruberto de Nola, que fué del serenissimo señor don Hernâdo de Napoles etc., etc. Toledo 1525.*

NORTEGA.—*Manual del pastelero. 1881.*

MONTIÑO, FRANCISCO MARTINEZ.—*Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería, por el cocinero mayor del Rey. 1617.*

ARTE CISORIA ó tratado del arte del cortar del cuchillo, que escribió don Henrique de Aragón, Marqués de Villena. 1776.

ALTIMIRAS, JUAN.—*Nuevo arte de cocina. 1791.*

ANTONIO COLMENERO.—*Curioso tratado de la naturaleza del chocolate dividido en quatro puntos, etc.. etc. 1631.*

JUAN DE LA MATA.—*Arte de repostería y modo de hacer dulces secos, turronez etc.. etc. 1791.*

LEÓN PINEDO.—*Tratado de fabricación de bebidas y confecciones que se usan en varias provincias y cuestiones morales sobre el quebrantamiento del ayuno eclesiástico. 1839.*

NUEVO MANUAL DEL COCINERO, ó *Arte de cocina al alcance de todos. 1839.*

NUÑEZ.—*Regimiento y aviso de sanidad que*

trata de todos los géneros de alimento. 1586.

PALLAIS.—*La Química del gusto y del olfato, escrita en francés por Pallais y traducida al castellano por don Miguel de Yañiz. 1828.*

REMENTERIA Y FICA.—*Manual del cocinero, repostero, confitero y botillero. 1835.*

Y aquí hago punto, porque no tengo más libros de cocina que ofrecer á mis glotones al par que estudiosos.

¡Ah! Se me olvidaba. Tengo también una quinta edición del primer tomito de CONFERENCIAS CULINARIAS, que espera los diecinueve que le siguen para encuadernarse.

Eugenio Sellés.

En Madrid á 20 de diciembre de 1891.

Cuajar de cerdo.

Se coje un cerdo—sin perdón hablando—
porque no sé qué tenga de *cochino*
un animal con puntas de divino
que hasta con San Antón está alternando.

Se le clava un cuchillo de hoja dura
en el pescuezo, cosa muy corriente,
y aunque gruña... ¡gruñir! ¡naturalmente!
¿qué menos ha de hacer la *criatura*?

Se le remata; ya en canal abierto
se extrae de su vientre, ó su mondongo,

aquella parte, que me lo propongo,
y á describir con pulcritud no acierto.

Se lava y se relava; se le tiene
una noche al sereno y en salmuera;
y después..., hablaré á mi cocinera
y ya continuaré el año que viene.

Ceferino Palencia.

El arroz del catalán.

Sr. D. Angel Muro.

Creo que corría el año de 1876.

Era una noche fría y lluviosa del mes de diciembre; eran las diez y era yo soltero. Llegué á una casa de huéspedes situada en la calle de Escudillers, de Barcelona, pedí cuarto y cena y esperé la última. Y el patrón, un sargento licenciado del ejército de Cuba, hombre ya viejo y por todo extremo simpático, me dijo consternado y con puro acento de San Martín de Provensals:

—No hay *rés*, señorito, pero si *vusté* se espera una *miqueta* no *més*, *li fach* un plato sencillo y *bó*.

—¿Qué es ello?—pregunté.

—*Arrós* y huevos y papinillos al *custat*.

Dije que lo trajera, aunque los componentes eran de lo más vulgar, y media hora después...

Te juro, querido Angel, que no sé si por las buenas ganas que yo llevaba, ganas ¡ay! de los veinte años, ó porque el plato es exquisito, ello fué que el arroz me supo á gloria. Y aunque, según me has dicho, conocías la receta, voy á copiarla tal como me la dió el patrón catalán, con acento y todo.

—*Posa vusté arrós dintre* de un casuela de hierro y lo hirve *fin*s que esté á *punt*. Cuando *sigui á punt* lo saca, *bota fora l'aigua* y lo deja bien *sech*, y *llavors li posa* una *cullereta* de manteca. Luego después de seguida puede fritar los huevos (el catalán pronunciaba *huevòs* de un módo que parecía que decía *jueves*) los posa sobre *l'arrós* y *posa també* unos papinillos, y ya se *pot* comer, cortando las huevas sobre *l'arrós* y revolviendo *tot*.

El patrón había aprendido el condimento en Cuba, yo lo aprendí del patrón y lo trasmito á la posteridad, porque presumo que hasta la posteridad llegará este libro por los colaboradores que lleva, entre los cuales no se cuenta tu buen amigo y marmitón.

Federico Urrecha.



Huevos con tomate.

¿Cómo se hacen los huevos con tomate?
Perdonadme si digo un disparate.

Se coge una sartén, se limpia bien,
y se llena de aceite la sartén.

Se pone la sartén en el fogón
encendido con leña ó con carbón,
y sin usar procedimientos nuevos
se frien los tomates y los huevos.

Lo primero los huevos, eso es;
y luego los tomates, ó al revés;
primero los tomates, ó si nó
las dos cosas á un tiempo y se acabó.

No diréis que este Vatel
no sabe hacer los huévos con *tomatel*.

Ricardo de la Vega.

El arroz á... la cubana.

Es siempre difícil escribir de lo que se entiende. Es mucho más difícil aún escribir de lo que no se sabe.

Pero es muchísimo más difícil todavía defenderse y resistir á un compañero amigo como Muro. «Escribame usted una receta de un plato de cocina.»

—Necesito que usted me escriba algo amigo Perojo.

—Pero, amigo Muro, si yo que siempre escribo mal de aquello que algo entiendo, ¿cómo diantre ha de salir lo que le haga de cocina?

—Pues por eso mismo.

—Entonces, adelante; déme usted el asunto ó el plato, que todos me son tan desconocidos como lo que piensa Cánovas para sacarnos de apuros. Yo preguntaré, averiguaré, y como Dios me dé á entender le llenaré con lo que se me ocurra un par de cuartillas, y á la vez me desahogaré contra esta tiranía de usted.

—¿No le parece á usted arroz á la cubana?

—¡Arroz á la cubana! Pues sea.

Y aquí me tiene el amigo D. Angel Muro meditando en mi caletre qué he de escribirle á propósito del arroz *á la cubana*.

Muro es sin disputa el Gasparin español, la más alta competencia conocida en España en artes y ciencias culinarias, oscureciendo á don José Rivero y al incomparable Campogiro. Mas al mejor cazador se le va una liebre, y aquí á Muro se le ha ido, no liebre, pero gazapo, pidiéndome la receta del arroz *á la cubana*. No porque se diga arroz *á la valenciana* debe también adjetivarse topográficamente el que en Cuba se come. Entonces debía llamarse á la morisqueta de Manila arroz *á la filipina* y al paduquí de Saigón arroz *á la cochinchina*.

El arroz es muy antiguo en Valencia, más que en Cuba ciertamente, como que lo importaron allí los moros y éstos lo tomaron de Egipto

ó directamente de Asia; pero ¿es título justificante la antigüedad para imponer sus maneras ó amaneramientos de lenguaje á cuanto encuentre similar ó análogo? Yo creo que no, porque si el amigo Muro perseverara en llamar al arroz de Cuba arroz á la cubana, tomando por norma y maestra la *antigüedad* del de Valencia, yo al punto le arguyo con esta objeción: ¿y si el arroz de Cuba procede su uso de Méjico, y el de Méjico de Filipinas, desde los tiempos de la nao de Acapulco? Lo que hay es que Muro desea que yo le escriba algo y no que me meta en números y disquisiciones con él ni con nadie, para lo que he de afirmar que el *arroz* que me pide, como se llama en Cuba, es pura y llanamente *arroz blanco*.

El arroz no es oriundo de Cuba, ni de América, como tampoco de la Península española. El arroz es un alimento típico, y si se quiere hablar con más propiedad, continental, característico á algo más que una raza y á un pueblo; es de lo que vive el mundo asiático. Lo que es el trigo á Europa, el sorgo ó mijo á Africa, el maíz á la América Septentrional y la patata á la del Sur, eso es el arroz á la Asia toda y por consiguiente á las mal llamadas islas y archipiélagos de Oceanía. Estos productos se han extendido con el tiempo en mayor ó en menor proporción por el planeta todo, como el trigo por ciertas regiones de Africa, Asia y América, el arroz por el Norte de Africa y Mediodía de

España y el maíz y la patata por muchas comarcas de Europa, pero no han perdido nunca lo que podría llamarse su verdadera filiación. Tanto es así, que si resulta inadmisibile la paradoja materialista de «dime lo que comes y te diré lo que piensas», es en cambio verdad de las de Perogrullo, que á la mano cerrada llamaba puño, de «dime lo que comes y te diré dónde eres». El trigo y el centeno sólo lo digiere bien, y nutren y fortifican al europeo; el arroz con curry el natural de la India; la morisqueta el malayo y el chino; el *saks* el japonés; la patata el peruano; el maíz ó *serensé* el mejicano.

Todo lo demás, como la patata el irlandés, es idéntico y parecido al arroz que prepara el valenciano, aunque lo siembra y coseche, ó al del cubano, que lo importa y no lo cultiva; adaptaciones exóticas que hacen sólo un papel complementario al lado de lo que es propiamente natural y autóctono. Así es que el *arroz blanco* de Cuba, como el valenciano, no son en Cuba y en Valencia lo que allá en su verdadera patria. Para el chino y para el malayo, para el indo y el javanés la vida es imposible sin el arroz. Cuando un filipino católico reza el Padre nuestro y llega á lo del *pan* de cada día, ese pan en que él piensa, es la morisqueta: para el budista y bramino, es cuerpo de Brahma y carne de Sakya Monni, arroz y hojas de curry; para el hijo de Confucius, los cabellos de esmeralda,

campos de palay...; pero, ¿para el valenciano qué es el arroz?

¿Qué, para el cubano?

El arroz para el cubano, á la cubana, como usted dice, amigo Muro, ó arroz blanco, es un condimento que se hace poniendo á hervir primeramente el agua con un poquito de sal, y si es posible en vasija de barro, y así que el agua burbujea se le echa como hasta la mitad de arroz bien limpio y muy lavado, se deja en el fuego hasta el momento que empieza á faltar el líquido, y antes de secarse por completo se le separa, guardándole á cierto calorcito, pero distante de la lumbre, y se le reboza con un poco de manteca de puerco, en escasa cantidad, lo suficiente para humedecerle la capa superior, y que por la temperatura se extienda por todo el arroz, no se tueste ni forme pelotones y pegotes.

Ese es el arroz blanco de Cuba que se pone luego en la mesa; blanco como el ampo de la nieve, sueltos sus granos como de granada y pronto á juntarse después con huevos, plátano, frito, picadillo ó á salsa de cualquier guiso.

Es plato muy bueno y sabroso; pero con personalidad propia, que hasta puede comerse solo y tener sabor y gusto: tanto, amigo Muro, que en su elogio sólo quiero decirle á usted una cosa: que yo lo como todos los días del año.

José del Perojo.

Madrid, 20 diciembre 91.

Ensalada higiénica.

1.º—Al amanecer, que es cuando están más frescas, se coge una lechuga en la propia huerta.

Ensalada higiénica.

2.º—Después de cortada con mucho cuidado, se aliña con aceite, vinagre, sal y otras frioleras en proporciones iguales.

Ensalada higiénica.

3.º—Una vez hecho esto, se coloca cuidadosamente en la ventana y se deja al fresco toda la noche.

Ensalada higiénica.

4.º—Al despertar, al día siguiente, se levanta uno de la cama y cogiendo la ensaladera con ambas manos, se tira a la calle.

Es la única ensalada higiénica que se conoce.

El picadillo cubano.
—

Amigo Muro: me pide usted mi colaboración en el ALMANAQUE que, en los primeros días del año 1892, ya muy próximo, dará á la estampa. Con este propósito quiere usted que le remita la receta de un plato cualquiera.

Realizar el caprichoso deseo de usted, dando así satisfacción al mío propio, me coloca en el más grave de los compromisos; pero allá va—por lo que valga—el siguiente sucedido, que quizás le parezca á usted un cuento.



El año de 1887 empecé yo mi campaña contra los cómicos en el periódico *La Gaceta Universal*, que inspiraba el malogrado general Casola y dirigía nuestro común amigo Angel Luque.

Frecuentaba yo, por aquella época, los bastidores de un teatro, «de cuyo nombre no quiero acordarme», y me asediaban empresarios y artistas preguntándome quién era de mis compañeros de redacción *El Abate Pirracas*, que los fustigaba tan despiadadamente.

Asegurábales yo que no estaba autorizado para revelar el nombre de la personalidad que se ocultaba bajo aquel pseudónimo, y así iba-me defendiendo.

Un día me invitaron los aludidos cómicos á un almuerzo en las Ventas del Espíritu Santo, suplicándome al mismo tiempo que hiciera por que me acompañara el maldito *Abate*.

Asistí, como era natural. Cuando llegué al ventorro de *Fray Liberto* fuí recibido por los artistas que allí se encontraban con manifestaciones de cariño, y todos me preguntaron:

—¿Y *Pirracas*?

—Me ha prometido venir á los postres—contesté.

Una tiple cómica muy aplaudida, morena ella y graciosa como la Remís gitana; que tenía en los ojos mucho fuego, en la boca palpitaciones de besos que jugueteaban aprisionados entre los labios y en todo el cuerpo esa gallardía airosa y desenfadada característica de las chulas de Madrid; la tiple, digo, no se conformaba con la ausencia de mi compañero, porque, como ella decía con una seductora ingenuidad, había ido con el propósito de divertirse con él *tomándole el pelo*.

Un tipejo, que no sé qué funciones desempeñaba en el teatro, de mi cuento, aseguraba á cada paso:

—Si tomo dos medias tintas más, ni va á ser «mascada» la que se lleva el periodista *ese*.

Y éste, y aquél y el de más allá, ponían al *Abate* de chupa de dómine.

Así que menudeaban las libaciones aumentaba el encono y eran más duros los despropó-

sitos que yo oía; pero la madre de la tiple aludida puso fin á aquella *situación* cómico-dramática, presentando un plato propio de mi país y casi diría el obligado de la cocina criolla: *el picadillo*.

He aquí su receta:



Primeramente se pica, muy bien, carne de vaca. Se pone al fuego una sartén con bastante cantidad de manteca (no sé si de vaca ó de cerdo) á la que, cuando está bien caliente, se le agregan tomates, pimientos verdes, ajos y algunos granos de comino, y se deja cocer. En tiempo oportuno se revuelve con todo eso la carne picada, se sazona y se le echan unas cuantas gotas de limón, dejándolo después á fuego lento hasta que se consuma buena parte de la salsa.

Al servir la carne así condimentada, se cubre antes la fuente en que ha de ser presentada con una capa de *casabe* húmedo, ó sea la torta que se hace con la harina del tubérculo conocido con el nombre de *yuca*.

De este modo fué servido, el día á que me refiero.



Cuando no quedaban ni restos del sabroso *picadillo* volvieron los cómicos á su tema y se oían éstas y otras cosas parecidas:

—¿No vendrá *Pirracas*?

—¡Valiente embustero!

—¡Y que no tenía yo ganas de decirle cuatro cositas al oído!

Para poner término á tantos agravios y tantas amenazas se me ocurrió gritar:

—Aquí está *Pirracas*. ¡Gracias á Dios!

—¿Dónde, dónde? preguntaron todos.

—Aquí... porque yo soy el *Abate Pirracas*.

No puedo describir á usted, amigo Muro, el *tableau* aquel.

¡Qué caras, qué actitudes y qué cambios de propósitos! El bajo se me acercó diciéndome con voz ahuecada y bronca:—Choque usted. ¡Lo que yo distingo! Este desenlace me lo tenía tragado.

El de la *mascada* se sonreía y me miraba con lástima, murmurando: ¡Lo que pasaría aquí si yo cumpliera lo prometido y me *arrancara*...

Pero la madre de la tiple deseosa de que no sobreviniera ningún conflicto, se adelantó hacia mí, me echó los brazos al cuello exclamando:

—¡Qué gracia! ¡Ya decía yo que este *Pirracas* era... un *tío*! (Telón rápido.)

Matías de Padilla.



Sesos salteados.

Hay varios procedimientos para obtener una sesera comestible... el más sencillo suele ser el de comprarla en el mercado fresca y recién extraída de la cavidad craneana de un animal difunto por muerte violenta. .

Colocado el cerebro y el cerebelo sobre una tabla de nogal, se quitan cuidadosamente las membranas protectoras (dura madre, pia madre y arañoides) que se arroja á un cubito pintado de verde para alimento de los gatos, luego con un cuchillo ancho y poco afilado, se corta la sesera en menudos trozos, que se van arrojando paulatinamente á una gran sarten puesta al fuego, con manteca de vacas, y un poco de vino blanco; se revuelve todo hasta que adquiere consistencia y después de sazonado, se sirve cubierto con hojas de laurel y rebanadas de limón ingerto.

Este plato es muy delicado y debe tomarse antes del asado y... en día festivo.

Luis París.

Receta general.

Para hacer un guisado de liebre esta es la que se impone, como primera materia, según rezan todos los Códigos culinarios.

Para confeccionar una receta, digna de ser

cumplida y sazónada por manos hábiles para paladares exquisitos, hay necesariamente que «sentir» el doble arte de la cocina y de la mesa, ser gastrónomo y *jefe*, mezclar, en suma, las correctas líneas del frac á los aires severos del blanco mandil...

Y ni mi estómago, ni mi paladar, ni siquiera las costumbres de mi bolsillo, han podido hacer de mí un artista de la mesa ó de la cocina... Yo no como con filosofía, en este punto soy un pesimista que se resigna á comer como Rousseau se resignaba á vivir, al encontrar excesivamente helada el agua del lago. Como cuando el hambre me avisa y entonces el pedazo de duro pan, la patata frita á lo pobre ó hinchada á lo rico, me saben á gloria. Dispéptico ó triste, con la salud marchita ó el espíritu melancólico, me es indiferente la mesa cubierta por el adamascado mantel, adornada del cristal y la porcelana brillantes, perfumada por el humeante y sabroso plato...

Un poco de alegría, un eco lejano de felicidad, una salsa de amor y juventud... Poned eso en cualquier guisado y Angel Muro y Lhardy holgaran con toda su ciencia y su arte de la culinaria moderna.

Y si quereis convertir en festín la comida más pobre, colocad entre plato y plato la figura de una mujer... Ella pondrá la sal en todos los manjares.

Julio Burell.

*Nueva fórmula
para
guisar un pavo.*

—Un pavo tomarás...—Esto decreta,
para empezar la célebre receta.
Yo opino, sin embargo, que primero
convendría tomar un cocinero.

José de Laserna.

Modo de hacer el té.

El uso del té se ha generalizado mucho, pero son muy pocas las personas en nuestro país que lo toman bien servido.

No hay más que una manera de hacerlo y es la siguiente:

Calientese la tetera echando en ella agua hirviendo y desocupese después poniendo tantas cucharaditas colmadas de té cuantas sean las tazas que quieran hacerse.

Sobre las hojas depositadas se echará de nuevo en muy corta cantidad agua hirviendo dejandola reposar por espacio de tres ó cuatro minutos y cuidando de tapar bien la tetera. Transcurrido este tiempo vuelta á echar agua hirviendo en la medida que sea necesaria.

Servido el té puede obtenerse más añadiendo otra vez agua hirviendo pero nunca se deben

utilizar las hojas que hayan desprendido de este modo su aroma. Todas las teteras son buenas á condición que puedan cerrarse herméticamente. Se preferiran, sin embargo, las de barro cocido ó las de piedra barnizada si no se tiene plena confianza de la bondad de algunos metales que suelen emplearse en su fabricación.

Conviene que la vasija donde se hierva el agua sea de hierro con baño interior de porcelana.

Es necesario desechar por nocivos todos los llamados té^s verdes y perlas. Los té^s negros cuando no están pintados son los únicos sanos y aromáticos. Entre los mejores el Suchong de la China y el de hoja menuda de Ceilán que es ligeramente acidulado.

Tomará una bebida tónica, agradable y excelente quien siga al pié de la letra la anterior prescripción.

Es la única que puedo recomendar porque no sé otra en el arte de la cocina.

A. Aura Boronat.

Tostón al golpe de Estado.

Tostón llamamos en tierra de Castilla, al cochinillo de leche que se asa en nuestros hogares al amor de la lumbre y del siguiente modo:

Se elige el animalito, entre los de quince á veinte días de edad.

Se le degüella sin compasión y se le sumerge por completo en un caldero de agua hirviente.

Limpio y blanco, que es un gusto, se le raja por el vientre abriéndole en canal, desde el hociquillo hasta el rabo *inclusive*. Se le vacía enteramente y se vuelve á lavar por dentro y por fuera enjugándolo bien con un paño de arpillera.

Se estiende cual si fuera una piel curtida y se le atraviesa en toda su longitud, y de modo que no se cierre, con la lanza del asador.

Con un hisopo, mojado en una salmuera sencilla, hecha con agua y sal, se le unta y humedece bien, por todas partes y se pone al fuego de brasa de leña dándole vueltas de continuo. A cada vuelta, con un cortezón de buen tocino se va frotando y después mojándole con la salmuera, hasta que la piel forme ampollas y adquiera un color de avellana.

Hora y media basta para la operación.

El tocino es preferible á la manteca porque ésta reblandece lo que se tuesta mientras que aquel lo pone crujiente y friable.

De pequeño era yo maestro en el arte de asar tostones y no sé como llegó esta mi fama á oídos de José Luis Albareda, que siendo Gobernador de Madrid, en aquellos días de Enero de 1874, en que el general Pavía hizo un balance, á su modo, de la política del país, encontrándome en su despacho y convenidos en comer jun-

tos con otros amigos, me invitó Albareda á que asara un *tostón*, al estilo de mi tierra.

Lo asé y mi obra me valió muchas palmas.

Desde entonces, siempre que de asar *tostones* se trata, para designar ese mi guiso de otro, ya saben los amigos que mi *tostón* se llama *al golpe de Estado*.

José Ferreras.

Recetas económicas.

Has de saber, querido Muro, que yo soy también un tantico aficionado á los refranes como buen español, porque para mí es cosa indudable que todos tenemos un poco de *Don Quijote* y otro poco de *Sancho Panza*.

Mis opiniones en materias de cocina (por que también soy español en lo de opinión acerca de lo que no entiendo) mis opiniones, digo, quedan expresadas en estos dos refranes.

«Bien guisa la moza;
Pero mejor la bolsa.»

«En casa llena
Presto se hace la cena.»

Es decir que para mí lo verdaderamente ingenioso es sacar de donde no hay como los pastores suizos que sin más herramientas que una navajita hacen preciosos tallados en ma-

dera; y el rasgo más cómico de ingenio que conozco es el de aquel soldado del cuento, quien con unas piedrecitas del río hacia una tortilla y luego tiraba las piedras; y el primer artista culinario del mundo fué el cocinero aquel que tuvo Luis XIV ó Luis XV, (porque con ser tantos los Luises los trabuco) el cual cocinero para que su amo y señor no perdiera el cielo por no guardar los preceptos cuaresmales y al mismo tiempo librarle de la repugnancia que sentía por las comidas de viernes le elaboraba con verduras y pescados, platos que imitaban ser de carne, y con tal arte estaban hechos que su real Magestad se chupaba los dedos, como el último de sus vasallos, cuando hincaba el diente á una chuleta artificial ó á un trozo de solomillo falsificado.

Sí, mi amigo Angel, todas tus recetas y las innumerables que sueltas ó coleccionadas han publicado tus colegas de fogón y hornilla me causan risa (dicho sea con respeto) por que para ponerlas en práctica se necesita gastar un dinerito en herramientas y otro en materiales y de esa manera cualquiera es cocinero.

Y sírvame de ejemplo lo que ocurre con el hijo de nuestro comun amigo Luis Taboada que á pesar de su tierna edad pudiera ya obtener título de Bachiller en culinaria. Tu sabes que este acreditado joven es uno de los admiradores de tus *Conferencias* y alguna vez ha ensayado tus fórmulas.

«Tómese dos yemas de huevo (las ha tomado) pónganse en una cacerola (las ha puesto) añádase un cuarterón de azúcar (lo ha añadido) revuélvase bien con una espátula (así lo ha hecho) pónganse á fuego lento (puesto á fuego lento) retírese de la lumbre (retirado) déjese enfriar...»

Esto último es lo que no ha hecho Emilio nunca, por que metiendo la cuchara se lo ha comido relamiéndose y exclamando con entusiasmo:

—¡Puez eztá muy rico!

¡Ya lo creo! ¿á que han de saber dos yemas de huevo con azúcar sino á golosina para los muchachos?

¡Nada! ¡nada! á mi doctrina me atengo que después de todo es doctrina que puede aplicarse á todos los ramos del saber por que con ingresos sanos y abundantes cualquiera es Ministro de Hacienda en España, y cuando se gasta más de lo que se tiene ni el mismo lucero del alba administra ni un país, ni un hogar. Lo de que Moisés sacara agua de una peña sin más que tocar con la batuta que según sus retratistas llevaba para andar por el mundo, lo tengo puesto en cuarentena. Si de apagar la sed se trataba y milagrosamente se había de hacer ¿por qué no hizo brotar de la roca un refresco espumoso de Herranz ó por lo menos un raudal de la sabrosa *palomilla* como la que se hace en verano en cualquier casa?

Mira, Muro, lo que hay que escribir es un Manual de cocina, no para casas modestas ó pobres, sino para casas desprovistas; un verdadero libro de magia donde se enseñe á hacer *beefsteack* sin carne, y á freir huevos sin carbón encendido, ni espíritu de vino (yo los frío con papeles de periódicos; pero ¡buena pongo de pavesas la cocina! y buena filípica me echa mi mujer cuando lo sabe!), y á hacer croquetas con serrín, y en fin á *sacar de donde no haya*, porque lo de sacar de donde hay, ni es ciencia, ni sabiduría, ni destreza, ni nada.

En ese Manual, debiera figurar la receta, por demás vulgarísima, que yo aplico para «tomar un bocadillo» á las tres de la mañana, cuando llego á mi casa, cansado de periódicos y de malas comedias, y el apetito me pica y no hay en mi casa nada hecho, ni fiambres, ni repuesto de jamón crudo ó de salchichón *por miedo de que se eche á perder*.

Y allá va la receta si el doctor Thebussem y Mariano Cavia y tú (cocineros *ambos á tres*) prometéis no reiros de mí.

Tómese un pedazo de pan de forma conocida vulgarmente por *un cantero*, sáquese cuidadosamente la miga á fin de que la corteza quede convertida en una cazoleta, espolvoreese en ésta pimentón en bastante cantidad (1); añádase

(1) Si es pimentón murciano del amigo Tornel de que hablas en el tomo 20 de tus *Conferencias* y del que aún no me has dado á probar un polvo, mejor que mejor.

un pellizco de sal molida, derrámese sobre eso un poco de aceite, cúbrase la cazoleta con la miga oprimiéndola bien para que los materiales se mezclen y la miga se empape, y después hínquese el diente.

A mí me sabe eso á tales horas y en la soledad de mi cocina á gloria, y tras del primer bocado tengo que beber deprisa un sorbo de vino para atajar el hipo que se presenta á todo el que come cosas sólidas con apetito y salud.

A veces suelo derramar el aceite sobre la mesa de la cocina que está recién fregada, pero eso no es de mal agüero como algunos suponen, pues el único mal que me acarrea es el de tener que sufrir un nuevo sermón de mi susodicha mujer, que me pone de *descuidado* y de *sucio* y de otras lindezas que no hay por dónde cogerme.

Otras recetas conozco: como la de perdiz de huerta á la vinagreta; filetes de pimiento verde al natural; *pomme de laitue au sel*; *pomme d'amour á l'horticulteur*, etc., etc., pero no se ha de decir todo en un día, ni está bien que ocupe en tu Almanaque más espacio del que corresponde á un aficionado,

Andrés Corzuelo.

Madrid, 25 diciembre 1891.



Rancho «fin de siglo»

y

Rancho ordinario.

El servicio general obligatorio será ley en España pronto; vendrán, pues, á las filas duques, banqueros, judíos, aprendices de curas, abogados, veterinarios, zapateros, *eunucos* y paletos.

El alimento del soldado variará por fuerza, á fin de que pueda aceptarlo lo mismo el delicado estómago del estragado aristócrata que saco metálico del labriego que digiere el cuarzo.

Así que merecerá bien de la patria el que idee un rancho que satisfaga á todos.

Voy á dar mi fórmula por si la acepta Angel Muro para su cocina. Tengo la evidencia que mi *Rancho fin de siglo* será el rancho del porvenir.

Se prepara una cuba grande, muy grande, si puede ser como la plaza de toros de Madrid. Ha de estar la cuba revestida precisamente de lata Fabié.

Se coloca el gran vaso sobre un horno construido con los ladrillos y el hierro que sobra en las obras municipales de esta villa y corte.

Después de la colocación de la olla se irá echando en ella, por su orden:

Agua del Jordán, hasta mediarla.

CARNES

Cien políticos de primera fila.

Trescientos de segunda.

Cuatrocientos noventa caciques, diez de cada provincia.

Tres generales.

Una docena de poetas á lo Velarde.

Siete y medio autores dramáticos aplaudidos por la *claque*.

El noventa por ciento de todos los autores cómicos.

Veinticinco literatos cursis.

Cuarenta y nueve concejales.

Cincuenta actores elegidos por Pirracas.

Dos íntegros, un patriota y medio periodista.

Mil anarquistas.

GRASAS VARIAS

Manteca de Martín Estorba, cien arrobas. De estos bichos hay que elegir los que hayan tenido mejores pastos.

Tocinos de banqueros, un quintal.

Locón de becerra, dos arrobas.

ESPECIAS

Pimiento Romero, de las cosechas 1885 al 1891.

Clavo Almodóvar, de cualquier época.

Ajos, nueve cabezas, cosecha de 1889-90.

Pimientos Hervás, mitad cosecha 1873 y mitad de la de 1885.

Guindillas Silvela, cosecha de 1891-92.

Todo bien molido y seco se pasa por un tamiz Martos antes de echarlo en la olla.

Y por último, se echa al guisado toda la sal de Rodríguez San Pedro.

COCCIÓN

Se cuecen á fuego lento, pero vivo.

Como combustible es necesario emplear billetes del Banco de España: así es que se recogerán los ochocientos ó más millones que tiene en circulación, y se queman.

También es preciso echar al horno todo el papel del Estado de cuantas emisiones se han hecho en un siglo: el humillo del papel de la Deuda dará un gusto sabroso al guisado.

Estará éste cociendo cuarenta días con cuarenta noches, alimentando el fuego las diez últimas con el papel de la deuda de Cuba y con huesos de los defraudadores de la Hacienda en ambos países.

Al cabo de esos cuarenta días, los vapores que hayan salido de la gran olla habrán saturado la atmósfera haciéndola nutritiva, que aspirada por los soldados se sentirán tan fuertes y puros que tomarán por asalto en una noche á Gibraltar y al regreso proclamarán la Unión Ibérica.

La salsa espesa que quedará en el fondo de la cuba, se extraerá para llevarla á los ministerios, en cada uno de los cuales se llenará una

tina, que ha de situarse detrás de la puerta de entrada, con objeto de que todo nuevo ministro, al tomar posesión se dé antes un baño en aquel líquido purificador, y además para que todo empleado, antes de ponerse á trabajar, á semejanza de lo que hacen las beatas al entrar en la iglesia, mojen sus dedos en aquella agua santa y se santifiquen.

~~~~~  
Se echan en la olla tantos cuartillos de agua como plazas entren en rancho.

Después garbanzos, patatas y sal.

Cuando está á medio cocer todo esto se echan la carne y el tocino á fin de que dejen la mitad de la sustancia.

Una vez que el guiso está en sazón, se aparta del fuego y se le echa el *refrito*.

Este consiste en la grasa que se extrae al tocino al partirlo, en pimentón y unas cebolletas picadas, todo lo cual, frito en una sartén, se echa luego por encima del rancho para darle color y gusto á dichas sustancias.

**D. Fernández Arias.**

*Diciembre 25, 1891.*

~~~~~  
Huevos pasados por agua.

—
(MÚSICA DEL HIMNO DE RIEGO)

Son los huevos pasados por agua
un sabroso y barato manjar,

alimento del pobre y el rico
que á ninguno sentó nunca mal.
Cuando el agua se ponga á cien grados
ó más grados, si quiere usted más,
coje usted, y echa en ella los huevos,
canta usted esta letra... y ya están.

Eusebio Sierra.

1891-diciembre 25.

*Carta particular
en prosa trilingüe.*

Carissime Muro,
Soy hombre virtuoso
Y evitar procuro
Lo pecaminoso.
Dirígesme carta
Pidiéndome un plato.
¿Un plato á mí? ¡Aparta...!
¡Aparta! ¡*Peccato!!*
¿A mí que la angula
Confundo y el tordo
Y sé que la gula
Es vicio muy gordo?

.
Por doble motivo
Servirte no puedo,
Non ut edam vivo,
Sed ut vivam edo.

Melchor Cantín.

25 diciembre 91.

Potaje popular

ó

¡SEIS PERSONAS HARTAS POR UNA PESETA!

Nada de tomarás un pavo, porque esto reñiría desde luego con los títulos del guisote.

Tomarás... una cazuela, en la que echarás un poco de aceite bien quemado, unos recortes de cebolla y un *modesto* trozo de jamón cortado á pedacitos.

Pondrás todo esto al fuego para que se fría, añadiéndole en seguida una cucharada de harina.

Antes ó después, como tú quieras, habrás hecho hervir 350 gramos de garbanzos y un repollo que, con agua inclusive, unirás á los ingredientes de la cazuela de autos.

Pimienta y sal... por supuesto.

Media horita á fuego lento... y nada más.

El importe de este plato, para seis personas, no pasa de una peseta.

Ya ves que la cosa no puede ser más democrática:

Aunque ordinariote de suyo, el tal potaje es muy nutritivo, muy agradable, y sobre todo muy económico.

Para decoración de casa pobre resulta que ni pintado.

Joaquín Arinnon.

Madrid y diciembre 25 de 1891.

Migas vanguardia.

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

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

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

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

Esto que parece tonto, es nada menos que el mejor y único sistema de hacer migas, porque el procedimiento conocido, además de ser largo por el desmigado, no puede dar tan buen resultado, pues cuando no salen las migas blanduchas y conglomeradas, parecen torreznos, y lo

que es más, el aceite no ha penetrado bien en ellas.

Además, que nada cuesta probar, y el lector que de rectificar tuviese antojo, que se dirija para los efectos consiguientes á su seguro servidor.

Modesto Sánchez Ortiz.

1891 Barcelona, 25 diciembre.

Hynam.

(QUESO TÁRTARO)

Se toma leche de vaca, de oveja y de cabra y se mezclan en porciones aproximadamente iguales. Sométese la mezcla á una cocción activa hasta que forma una especie de pasta.

Déjase secar, y una vez seca se endurece tomando la consistencia del ladrillo. Córtase en pedazos de cuatro pulgadas de largo por dos de ancho y se pone al sol—sol de Tartaria que en verano calienta bastante más que el de Castilla—sobre un lecho de cañas delgadas. Allí acaba de endurecerse y blanquear al extremo de que cualquiera de los lectores, si le enviara una muestra de hynam, la tomaría por un trozo de yeso.

Para comerlo se machaca en un almirez hasta pulverizarlo, y se echa el polvo en leche fresca.

Los kalkas y otros pueblos errantes del Norte

de China y de la Siberia Meridional, le usan casi á diario en las comidas en calidad de postre, y le tienen por manjar delicado. Algunos viajeros que le han probado, entre ellos el inglés Atkinson, disienten radicalmente de esta opinión.

Si alguno de ustedes quiere resolver tan importante problema gastronómico debe tomar billete de Madrid á Moscou, marchar de allí á Barnaul por Tobolsk, y de Barnaul dirigirse á caballo y bien custodiado á las estepas donde nace el río Selenga.

Es viaje de unos 18.000 kilómetros (ida y vuelta) que requiere de ocho á diez meses de tiempo, ocho ó diez mil pesetas de gasto y humor para emprenderlo.

Sobre todo humor.

G. Reparaz.

Madrid, 25 diciembre 91.

*La revolución francesa
juzgada por un cocinero.*

Bien merece un recuerdo, en estas páginas, el famoso autor del *Almanach des gourmands*, el celebre Grimod de La Reynière. A su lado, según la opinión de Carlos Monselet, Brillat-Savarin no es más *qu'un buveur d'eau de seltz, un petit-maitre*, que cuida, con mayor empeño, de los esplendores de su ingenio, que de los prestigios de su apetito.

¡Turbot en croquettes!

¡Turbot en mayonnaise!...

¿Qué hicisteis, durante la revolución francesa?... ¡Ni un solo *turbot*...! ¡La revolución está juzgada!...

No busquen censuras, en todas partes, para arrojarlas sobre los jacobinos, sus enemigos, como Maistre y Saint-Martin; destruya Pablo Janet su libro, acerca de la *Filosofía de la revolución francesa*; borre sus estudios Taine... ¡todos, absolutamente todos han olvidado la observación de La Reynière!

Los tiempos revolucionarios, fueron tiempos de decadencia y postración para la gastronomía.

Conviene recordar, á todas horas, la máxima sublime del autor de la *Filosofía del Gusto*.

—*Dime lo que comes, y te diré quien eres.*

Los jacobinos no pudieron comprender el sentido ni la grandeza de los versos de Désaugiers:

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car la cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

Cristóbal Botella.

25 diciembre 1891.

(5 Nivôse.)

Pechugas de ángel.

Pensando en la receta me he pasado muchos días y mis esfuerzos por encontrarla han sido titánicos.

Yo que en mi vida he hojeado un libro de cocina, entreguéme con verdadero furor á la lectura de esta especialidad, dispuesto á apostármelas en gusto con Brillat Savarin.

Pero ¡ay! que todos aquellos guisos, todas aquellas salsas me parecieron vulgares.

Entonces, sólo entonces pude apreciar en toda su magnitud el valor intelectual de los genios de la cocina. Ahora concibo el suicidio de Vatel, según lo refiere en sus cartas Mme. de Sevigné.

Muchas veces, siendo niño, cuando mostraba repugnancia por algún manjar, solían decirme en tono de reconvención:

—¿Pero qué quieres?... ¿Pechugas de ángel?

—¡Pechugas de ángel!—pensaba yo—¿cómo serán esas pechugas que en tanta estimación se tienen?

Después he procurado hacermé con la receta, y valga por lo que valiere, ahí va la copia:

Tómese un cuartillo de agua de lluvia, y luego de bien filtrada póngase á cocer con hojas de *tuba* y de almoraduz en una sartén. Añádase en seguida una fuerte dosis de grasa de paloma, y acto continuo se echan las *pechugas de*

ángel cortadas en trozos de diez centímetros, las cuales, como son tiernas, cocerán una media hora.

En seguida se sacan, colócanse en una fuente, se adornan con cabello de ángel y se sirven á la mesa. Dicen que en esta forma condimentadas las pechugas saben á gloria, pero yo confieso que nunca las he probado.

Porque me gusta más saborearlas en crudo, aunque corra el riesgo de que me llamen antropófago.

R. Hernández Bermúdez.

Diciembre á 25 de 1891.

Cena estudiantil.

Coge un cuchillo y después
con la mayor igualdad
divide por la mitad
un panecillo francés.

Toma la parte inferior,
sobre una parrilla luego
colócala sobre el fuego
á lento y suave calor,
y antes que se ponga seca,
cuando esté casi dorada,
ya del fuego separada
úntala bien con manteca.

Así, con poco trabajo,
tierna, sencilla y sabrosa,

conseguirás la famosa
media tostada de abajo.

Es *plato* que hace cualquiera
y se toma comunmente
con un café bien caliente
y modista... ó chalequera.

Miguel Ramos Carrión.

1891-25 diciembre.

Comida de los indios filipinos.

Nadie ignora la sobriedad propia de los naturales que pueblan nuestras provincias del archipiélago filipino, especialmente la de aquellos que ocupan el extremo Norte de la importantísima isla de Luzón. De tal sobriedad debemos dolernos ciertamente, porque es derivación forzosa del estado de pobreza en que se hallan tierras tan fértiles y tan extensas. Bien que los rigores de aquel tropical clima inviten más á nuestros buenos indios filipinos al *dolce far niente* que á la provechosa locomovilidad, es de asegurar la hermosa provechosa variación que sobre su estado actual ofrecería aquel país grandioso por la naturaleza, si sus habitantes indígenas se nutriesen de distinta suerte.

La base de la alimentación de los indios filipinos es el *arroz*, gramínea de la cual se obtienen muchas variedades en el suelo filipino.

El arroz cocido en el agua sin sal y en cantidad necesaria para ser absorbida durante media hora de ebullición, constituye el plato fundamental de la comida del indígena, plato que lleva el nombre tagalo de *canin*, ó *morisqueta* en castellano; dos chupas, ó lo que será medida equivalente, dos tazas de arroz suele ser lo que consume un indio durante todo el día, en el cual hace tres comidas; este *canin* ó *morisqueta* antes de llevarlo á la boca diestramente con los dedos, se impregna de cualquiera de las salsas que usan y que generalmente son muy estimulantes. De ordinario con la *morisqueta* y la salsa comen alguna verdura (*gulay*) y esto con la adición, alguno que otro día, de un poco de carne de cerdo (*babui*) constituye el régimen alimenticio siempre idéntico para el desayuno, comida y cena del indio filipino.

Aficionados á los convites que con el más leve pretesto provoca el indio que de algunos recursos dispone, el *menu* que á sus deudos y amigos ofrece, consiste en el que acabamos de señalar para la comida habitual del pobre, reforzándolo con algunos platos de pescado en salmuera, como el *bagoong* y cecina (*tapa*) de vaca ó de venado.

El cochinillo de leche asado al aire libre es también plato preferido é indispensable en los banquetes, y los postres son todos azucarados (*matamis*).

Comunmente no beben agua en las comidas:

el vino de coco al final es de lo que hacen más uso y aun abuso.

Es de rigor distribuir entre los comensales, después de la comida, tabaco, y el *buyo* compuesto de hoja del *betel* embadurnado con cal apagada hecha de conchas, y en ella incrustan un trozo semi-circular de la nuez llamada *boñga*; este masticatorio acre y fuertemente irritante, para quien por hábito no ha determinado tolerancia, da á la saliva un tinte rojo subido, suministrando á los fuertes dientes de los indios el mismo repugnante color. Atribúyense al uso de esta substancia la conservación de la dentadura y una sensación de bienestar gástrico aun cuando transcurran muchas horas sin comer.

¿Perseverarán los indios filipinos en sus costumbres hasta el punto que las referentes á su actual deficiente sistema de alimentación han de seguir siendo las que á grandes rasgos describimos?

Creemos que no; en aquellos climas conviene ir despacio para no cansarse, pero se camina.

Manuel Sastron.

Madrid 25 de diciembre de 1891.



*¡Truchas á lo Don Ramón
sin sartén y sin fogón!*

Se va á un torrente
donde haya truchas
con una chica
morena ó rubia.
Ella en el bosque
se queda oculta
en lo más denso
de la espesura.
Allí hace un hoyo
y al borde agrupa
las hojas secas
que al paso crujan.

.
El hombre en tanto
se va en ayunas
y, á poco, vuelve
con una trucha.
—«¿Pescada, como!»
¡Necia pregunta!
¡Jamás las pescan
bragas enjutas!

.
Robada á un choto
la leche pura,
cuando la madre
tranquila rúmia,
manteca fresca

se obtiene en una
orza de barro
llevada adjunta.
Aunque un ataque
de nervios sufra
la compañera
morena ó rubia,
con la hoja grande
de un cortaplumas
la trucha hermosa
se despanzurra.
¡Tripas y agallas,
fuera por sucias!...
¡pero si hay huevas
no se perturban!
Limpio el pescado
de cola á nuca,
con sal en polvo
se le satura.
Con la manteca
nombrada supra
por mucho tiempo
se le embadurna.
De papel fuerte,
como envoltura,
un cucurucho
se hace á la trucha,
y Amontillado
del *Non plus ultra*
se vierte á chorros
por la abertura.

Todo se encierra,
como en las tumbas,
en aquel hoyo
de la espesura.
Las hojas secas
el hombre agrupa,
préndeles fuego,
el viento azuza,
yedras y trébol
tomillo y juncias
de luz y aroma
el bosque inundan.

.
¡Pronto cenizas
tan solo ocultan
del pobre bicho
la sepultura!
La tierra escarban
entrambos á una
y un bulto negro
la luz alumbra.
Abren el bulto
con ansias sumas
y ¡oh gran prodigio!
vése la trucha,
sin dura escama
sin su piel ruda,
salir hirviente
de la envoltura.

.
Ruido de besos

después se escucha
y carcajadas
en la espesura.
Y cuando salen
de la penumbra
y un sol de fuego
tuesta y chamusca,
dice la chica
morena ó rubia
¿cuando volvemos
á guisar truchas?

R. Rodríguez Correa.

26 diciembre 91.

Pochas.

En la geografía culinaria hay que ir á buscarlas á la Rioja, donde alternan con los pimientos formando en el otoño el plato favorito de todas las mesas.

No sé si la ribera del Ebro en la parte comprendida entre Miranda y Tudela tiene alguna virtud especial que hace de este alimento, nivelador de clases y fortunas, uno de los más sanos, suaves y sabrosos ó que solamente allí les gusta ó lo conocen, pues de otra suerte no me explico cómo las aguas del Tormes no se aprovechan hasta la última gota para producir *pochas*.

Pocha en castellano es pálida; en riojano y

valga este provincialismo, es judía en aquel período que abandona su verdura para secarse. Como si dijéramos es la judía en la pubertad.

No es, pues, aventurado suponer que á todas las judías del mundo desde las que beben las aguas del Tormes, por turbio que vaya, hasta las que nacen en la Judea misma, les sucederá que en tal período son más agradables, sabrosas, tiernas y apetitosas; pero es lo cierto que en la Rioja solamente he visto comerlas con verdadero deleite.

A tí Angel Muro, que has echado sobre tus hombros la tarea de continuar la obra de los antiguos moderados en lo único bueno que hicieron enseñando á los españoles á comer bien, te corresponde hacer la propaganda de la exquisita pocha, que como habrás notado ya, reúne entre otras ventajas la de ser alimento posible para los que estamos sujetos á las peligrosas iniciativas de Cos-Gayón y á imperturbables quietismos de Concha Castañeda.

Allá van, pues, los apuntes para guisar este manjar tal como me los suministra una cocinera riojana, quedando á tu cuidado el aderezarlas como corresponde á tus reputados escritos gastrónomo-literarios, no sin advertir antes que dichas pochas se pueden condimentar de varias maneras, habiendo elegido solamente la que estimo como la clásica por ser la que usañ los cazadores señoritos cuando en el mes de septiembre y después de un día de lluvia van á

matar por aquellos hermosos campos las gordas codornices, aunque en realidad no maten otra cosa que las succulentas alubias cocidas en enorme cántaro.

«Tómese una cola de cordero bien criado y no viejo, y á ser posible churro y mejor aún de los apacentados en los fosos de la muralla de Pamplona, y se pone dicha cola en una cazuela donde se aliña con poca manteca de cerdo, cebolla, perejil, pimienta y ajos, y á fuego lento se guisa, teniendo cuidado de añadirle unos cacillos de agua á medida que la cocción vaya haciéndose.

Mientras se desgranán las pochas y se echan en un puchero cubriéndolas de agua fría, á la que se añade también cebolla, perejil y pimienta, y pimentón molido ó azafrán.

Estos dos aliños que son á la pocha lo que Romero y Silvela son al partido conservador, incompatibles, tienen sus decididos partidarios, como los mencionados personajes, inclinándose unos al azafrán por que dicen que alegra el corazón y no se falsifica tan fácilmente y otros al pimentón por que su color regocija la vista, y su sabor fortalece el estómago, estimula el apetito y conserva los sentidos.

Sea de esto lo quiera (y perdóname la digresión que intercalo por mi cuenta), sigamos en su discurso á la cocinera durante el cual ya lleva una hora arrimada á la lumbre la cola de cordero y debe empezar á estar tierna.

A la hora, pues, de estar arrimada al fuego y sin retirarla se ponen á cocer las alubias (ya preparadas según queda dicho) pasado el cual se trasfiere lo que hay en la cazuela al puchero que continúa arrimado á la *candela* hasta que el manjar dice que ha llegado el momento de ser comido.

Echarle sal es la última operación de la receta.

Pónsela, tu Angel, por mí, ya que por complacerte oficia de cocinero

Tirso Rodríguez.

Diciembre 26 de 1891.

Tortilla con leche.

Amigo Muro:

Yo no entiendo ni media palabra del arte de cocina.

Intenté una vez en el campo hacer unas sopas de ajo, y salieron granillos de retama; quise en otra ocasión asar unas truchas, que con gran trabajo habíamos pescado entre varios amigos en el Cega, y sólo sirvieron para festín de un perro que nos acompañaba. Tan mal salieron.

En mi vida de estudiante pobrísimo, á todo aprendí y de todo hice, hasta remendarme los zapatos; pero nunca supe freir un huevo ni hacer una jícara de chocolate.

De aquí mi apuro al tener que hacer una receta para tu ALMANAQUE.

Como aquel individuo del cuento, que en cuestiones de natación sólo sabía entrar en el agua pero no sabía salir, yo en estas cuestiones sólo sé comer.

La mesonera del *D. Alvaro* decía al estudiante:

«Señor bachiller, yo no sé latín, pero sé guisar.»

Yo soy más ignorante que ella: ni sé guisar ni sé latín.

¿Cómo, pues, salir del atolladero en que me metiste pidiéndome una receta culinaria?

Bien quisiera hablarte, amigo Muro, de mi paisano el mazapán de Toledo; pero sólo puedo decirte de esta golosina que fué invención de Malk-Zafán, noble musulmán de la corte de Al-Mamun, rey de Toledo, para obsequiar á la bella hija de dicho rey, la cual después fué reina de Castilla é introdujo el consumo del mazapán en este reino.

Esto es lo único que puedo decirte del mazapán: su origen. Pero de su composición, ni jota.

No quiero defraudarte, sin embargo, y al efecto te mando una receta para hacer *tortilla con leche*, receta que llegó á mí por una casualidad y á consecuencia de una aventura de la juventud.

La receta procede de gente que lo entiende:

baste decirte que me la dió una muchacha que en otros tiempos fué cocinera do Madama Rattazzi.

Ya ves que sabría hacerla bien, pues siempre ha tenido fama de dar bien de comer dicha señora.

No puede ser más sencilla la fórmula:

Se baten los huevos, y cuando están bien batidos se echa en ellos una jícara de leche por cada par, con un poquito de harina se vuelve á batir, é inmediatamente se vierte todo en la sartén, haciendo una tortilla á la francesa, que resulta lo más suave y lo más exquisito que en clase de tortillas se comió jamás.

Y como anduve con ingredientes de cocina, me lavo las manos y me despido de tí afectuosamente.

Fernando Soldevilla.

26 diciembre 1891.

Migas al estilo de Teruel.

Quiero hablar de las migas de mi tierra por que es el plato de más general aceptación. Bien sé yo que no es peculiar de Teruel, pero me atrevo á asegurar que migas como aquellas no las hay en ninguna parte.

Pudiera ocuparme de las anguilas de Alcañiz

y de sus aceitunas secaderas; de los orejones de Calanda; de las manzanas de Pitarque; del queso de Tronchón; de las truchas y cangrejos del Guadalaviar; de las pasas y *cascabelicos* de Albarracín, etc., etc., pero esto me llevaría muy lejos y quiero hablar sólo de las migas.

No hay para qué decir, pues todo el mundo lo sabe, que este es un plato que sólo encaja en los almuerzos.

Se requiere un pan especial para que las migas sean buenas, y yo sólo lo he encontrado a propósito en mi provincia. Desde luego afirmo que el pan que se consume en Madrid, en sus variadas clases no sirve para mi plato.

Se toma un pan que tenga, por lo menos dos ó tres días, pues de cochura reciente debe desecharse; se divide en dos mitades y tomando cualquiera de ellas se hacen en sus ángulos cortes verticales y después horizontales para que resulten pedacitos del tamaño de garbanzos. Es mejor la corteza que la miga.

Después de cortados se colocan en una servilleta y se les echa un poco de agua, revolviéndolos bien para que se humedezcan por igual. Acto seguido se espolvorean con sal, todo lo más fina posible, en cantidad necesaria. Esto ha de hacerse por la noche, y envueltas en la misma servilleta, para que no pierdan la humedad, se guardan hasta el día siguiente. Media hora antes de la señalada para el almuerzo se fríe aceite en una sartén quemando dos dientes

de ajo. Cuando el aceite está en su punto, se quitan los ajos y se echan las migas, de una vez, revolviéndolas sin cesar con rasera ó espumadera de hierro durante doce ó quince minutos, y bien calientes se sirven á la mesa.

Estas son las verdaderas migas al estilo de Teruel. Allí, como en muchas provincias, forman parte del almuerzo de personas acomodadas, ó lo constituyen por completo en la mesa ó en el banco de los pobres.

Hay algunos que las aderezan con salsa de tomate ó les añaden trocitos menudos de jamón. Otros las comen con chocolate ó con uvas. Yo las prefiero al natural.

Pocos platos habrá de más antigüedad que éste. Tengo por cierto que lo comían ya mis paisanos cuando en el siglo XI hirieron al Cid en las puertas de Albarracín, peleando cuerpo á cuerpo y matando sus mejores hombres de armas; que las comían también los que en el mismo sitio, y un siglo después, derrotaron al Rey D. Jaime, matándole los dos principales caballeros de sus aguerridas huestes. Que las comieron los *Amantes de Teruel* no puede dudarse tampoco.

Mis paisanos ya lo saben. El mejor obsequio que me pueden hacer cuando vengan á Madrid es traerme un pan para migas.

Domingo Gascón.

Madrid, 26 de diciembre de 1891.

UNA SÚPLICA EN SERIO

DON ANGEL MURO

Autor y propietario

de

CONFERENCIAS CULINARIAS

B. L. P.

á todas las lectoras de este Almanaque y les ruega de rodillas á sus plantas, se dignen enviarle bajo sobre y firmadas, recetas culinarias que se publicarán, en la misma forma que se envían, en el tomo XXII de CONFERENCIAS CULINARIAS correspondiente al mes de enero de 1892.

D. Angel Muro que lo ha previsto todo, hará mal uso de los escritos anónimos, que con letra de mujer, no dejarán de enviarle, algunos caballeros que no han sido invitados á drede, á colaborar en el ALMANAQUE DE CONFERENCIAS CULINARIAS.

D. Angel Muro, ofrece con respeto á las lectoras de este libro, su más distinguida consideración.

Madrid, 31 de diciembre de 1891.

RECETAS CULINARIAS HISTÓRICAS

Costrada de assadurilla de cabrito.

Tomarás tres assadurillas de cabrito, y embolverlashas en los redaños, y asalas: luego picalas muy bien y sazona con todas especias, zumo de limón, y seis onzas de azúcar y métele huevos crudos, cosa de quatro, ó los que fueren menester, una caña de baca picada: y si le quisieres echar dos, ó tres onzas de almendras tostadas con cáscara, y muy bien majadas, le dará muy buen gusto. Luego harás tu costrada, haciendo un poco de masa fina con yemas de huevos, manteca, y un poco de azúcar, y un poco de vino y sóbala muy bien hasta que haga correa: luego una tortera, y ponle tres, ó quatro hojas de abaxo, y dos, ó tres arriba, y untala con manteca, y raspale azúcar por encima, de manera, que la costrada ha de venir á llevar media libra de azúcar, y ocho huevos. Esta costrada podrás hacer de assadurillas cocidas y picadas con tocino, y ahogadas, y sazonalas como está dicho en las otras.

Estas costradas se pueden hacer de ternera, y cabrito, y de muchos pescados, poniendo buena manteca en lugar de tocino, y delás cañas de baca

Cómo se asan los paxarillos.

Los paxarillos oncejeros, vencejos, zorzales, tortolillas y otros paxarillos tiernos, se han de assar en assador delgado, atravessados, ó ponerlos en unas broquetas de hierro, ó de caña, que quepan seis en cada una; luego atarás las en el assador, y han de llevar entre páxaro y páxaro una rebanadilla de tocino gordo y póngase á assar: y quando estén assados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y sírvelos con sus ruedas de limón, y podrás hacer una salsilla agri-dulce, con un poco de azúcar y zumo de limón, y un poco de canela, y un poquito de pimienta y sal y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para toda clase de assado, y para higadillos de gallina assados, ó fritos, y para carbonadillas de ternera, y de aves, y particularmente para enfermos, porque los más de ellos gustan de esta salsilla, porque todo lo que es agri-dulce es de buen gusto.

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

Cocinero Mayor del Rey Felipe III.

(Año 1615)

Judías históricas.

Se mete en una oya de varro, una livra de tozino mu partio, con Aceyte paque se reajo-gue bien i sechan cuatro livras daluvias con cevoyas, agos, perrejl comino laurel sal pimenton i arrima la oya al fogon dejálá qe cuescacuatro oras.

EL TIO LUCAS.

Madrid. Callejon de Sevilla 1850-1865.

Apple-Kake.

Se mondan 24 manzanas, se limpian de pepitas y celdillas y se cuecen en un perol con medio vaso de agua, la corteza de un limón, canela y media libra de azúcar. Cuando las manzanas están bien cocidas, se pasan en *purée* por pasadera fina. Se dejan enfriar y luego se añade, removiendo poco á poco, ocho huevos bien batidos como para tortilla. Hecha bien la mezcla se engrasa un molde con manteca de vacas, se llena con el manjar y se hace cocer al baño-maría.

LORD BYRON.

(1824)

9



Leche de almendras.

Tómense 250 gramos de almendras dulces, un litro de agua caliente, 15 gramos de agua de azahar, 150 gramos de azúcar; móndense bien y macháquense las almendras en mortero, mojándolas de continuo en un poco de agua.

Cuando la pasta empieza á ser fina se deslie en el agua caliente y se pasa á traves de un lienzo finísimo. Se cuece hasta reducción de mitad y se deja enfriar después de pasar esta leche por tamiz.

ALEJANDRO DUMAS, *padre*.

(1860)

Lait de poule.

En un bol, una yema, una cucharada de azúcar molida, media docena de gotas de agua de azahar. Se bate bien todo, hasta que blanquee la mezcla y entonces se echa un vaso de agua hirviente.

Es el mejor remedio para los resfriados y las irritaciones de garganta, tomado muy caliente, acostado y cuatro horas después de comer.

MOLIÉRE.

(1625)

Flan ruso.

Se baten en punto de nieve muy firme, cuatro claras de huevo, con dos cucharadas de azúcar y otras dos de jalea de grosellas ó de guindas que se habrán batido muy bien antes de incorporarlas.

Se vierte esto en una tartera; se tapa y se cuece al horno con fuego, encima de la tapadera.

CONDE DE TOLSTÔI.

(1719)

Chuletas régias.

Se toman tres chuletas de carnero. Se golpean, y una de ellas, se unta por los dos lados con manteca de vacas de Chantilly y se sazona con sal y una chispa de estragón. Se colocan estas chuletas, una encima de otra, bien sobrepuestas; enmedio, la que lleva todo el aliño. Se ponen así *en bloc* en la parrilla sobre fuego vivo. Se les dá la vuelta á tiempo y se sirven sin desplazarlas en la mesa del Rey, cuando almuerza con dos ministros.

El Rey se come la chuleta que está enmedio y los convidados las otras.

LUIS FELIPE.

(1848)

Setas tostadas á la bordelesa.

Hay que escogerlas grandes y abiertas.

Se mondan y se les quita el rabo. Se colocan sobre la parrilla, la parte cóncava arriba y se rellenan los huecos con mantequilla, sal, pimienta, ajos y finas hierbas todo picado menudito. Se dejan asar bien y tostar por la parte convexa y se sirven en una fuente en que se habrá derretido mantequilla.

MONTESQUIEU.

(1700)

Tortilla de patatas á la mexicana.

Muchas patatas fritas, pocos huevos, se mezcla todo y sin moverlo se cuaja friéndolo en mucho aceite en una sartén por ambos lados.

Debe estar la tortilla, amazotada.

JUAREZ.

(1853)

Mazapán de almíbar.

Se machaca una libra de almendras mojando la mano con un poco de agua, luego se tienen preparadas doce onzas de azúcar en almíbar y se pone en un cacillo al fuego, mezclando las

almendras; deben cocer dos ó tres hervores hasta que esté un poco espesa; luego se saca del fuego y se deja enfriar, en este estado se van sacando cucharadas de él y formando unos montocillos redondos, y se cuecen en el horno de manera que se tuesten un poco. Se les puede añadir agua de azahar en almíbar y azúcar por encima.

ALTIMIRAS.

(1791)

Plum-Pudding.

Media libra de pasas de Málaga;
Media libra de pasas de Corinto;
Media libra de grasa de riñón de vaca;
Un cuarterón de harina;
Un cuarterón de miga de pan muy desmenuzada;
Dos onzas de azúcar molida;
Tres onzas, en junto, de cidra, de corteza de naranja y de angélica en dulce;
Una copa de leche;
Una copa de ron;
Un limón.
Nuez moscada, jengibre, canela molida (todo esto mezclado y para que llene media cucharadita de café);
Sal molida, otro tanto.
Se despelleja y deshilacha con mucha pulcri-

tud la grasa del riñón y se pica muy menudito, como si fuera pan rallado. Se mezcla con la miga de pan y con la harina y se disuelve con la leche. Se baten bien los tres huevos, con la nuez moscada, el jengibre y la canela. Mézclese con la masa anterior é incorpórese la cidra, la cáscara de naranja y la angélica ó cabello de ángel, las pasas de Málaga y de Corinto y la copa de ron con el jugo del limón, la sal y el azúcar.

Se mueve el todo mucho y bien con una espátula, hasta que ésta se tenga en pie clavada en la masa.

Para cocer el *plum-pudding* se engrasa con manteca de vacas un molde ó tartera á propósito, de mayor tamaño que lo que ha de contener y se cubre con un paño basto y grueso, empapado en agua hirviente.

Se pone á cocer durante seis horas en agua hirviendo ya; el molde, invertido, con la boca hacia abajo y teniendo cuidado que el agua le bañe por completo y que no cese de cocer. Al sacar de la vasija el molde se mete en agua muy fría durante un cuarto de hora, para poder sacar el *plum-pudding* entero.

Entonces se espolvorea con azúcar, se hisopea con rón muy fuerte y se le prende fuego para presentarlo ardiendo en la mesa.

WILLIAM PITT.

(1736)

Riñones al champagne.

—
Dos libras de riñones de carnero+Media libra de manteca de vacas+Media onza en peso para toda la sazón+Media onza de harina+Un cuarto de botella de champagne+Un buen cocinero=Riñones al champagne.

CIRODDE.

(1840)

—

Ostras fritas.

Ouvrez-les, & les faites bien égouttez sur un tamis; mettez les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entières, feuille de laurier, basilic, oignons en tranches, clou & jus de deux citrons; remuez de tems en tems. Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de fel, un œuf; battez bien le tout; que la pâte ne soit ni trop claire ni trop épaisse; mettez-y fondre un peu de beurre. Quand vous voudrez frire vos huîtres, tirez-les de la marinade; effuyez-les, ayez du beurre affiné dans un poêle; trempez vos huîtres une à une dans la pâte; & les mettez dans la friture chaude á propos: fervez sur une ferviette, avec perfil frit: si on le veut frire au gras, on se fert de fain-doux,

TALLEYRAND.

(1830)

Pan negro á lo emigrado.

Diez céntimos de pan de la víspera; diez céntimos de queso de Herves y diez céntimos de cerveza de Faró.

NAPOLÉON III.

(1845)

Cappone alla siciliana.

Preparato e sbogliantato un bel cappone, riempine tutto l'interno col seguente butirro di acciughe.—Pesta sei acciughe diliscate con 1 etto di butirro e aggiungivi il sugo di mezzo limoae e poca noce moscada in polvere.—Passato questo butirro allo staccio e riempiutone il cappone, cucilo bene ed infilzalo sullo spiedo. Nella leccarda versa del vino de Marsala, bagna con esso il cappone intanto che arrosola, e sálalo leggeremente sulla fine.—*Questo é il principe de' piatio od il piatta de' principi.*

PIO IX

(1870)

Ensalada, aliñada según Chaptal.

Fué Chaptal el primero en Francia que tuvo la ocurrencia de saturar la ensalada de aceite, de sal y de pimienta, antes de echar el vinagre.

Este sistema que es altamente científico le

valió á Chaptal la recompensa que más en estimación tenía el ilustre edil de París.

En lenguaje culinario, es de precepto la locución: *Ensalada, aliñada según Chaptal*.

Alejandro Dumas, el gran enemigo de las ensaladas, transigía con ellas, siempre que las aliñara él mismo y que entraran en su composición, remolachas, apio, raspaduras de trufas, repóncigos y patatas cocidas.

El autor de *Los Mosqueteros* aliñaba todo esto de la siguiente manera:

Colocaba un plato invertido sobre la ensaladera que ya contenía los principales ingredientes. Volvía del revés la ensaladera para que quedara la ensalada en el plato, y amasaba en la ensaladera vacía, con aceite, una yema de huevo por cada dos comensales. A esta masa incorporaba perifollo, atún desfilachado, anchoas machacadas, mostaza francesa y pepinillos muy picados y recortados con la clara del huevo duro. Desleía todo ello con vinagre de primera. Echaba la ensalada entonces en la ensaladera, y cuando yo era su comensal me obligaba á removerla durante media hora, reloj en mano.

Después de esta operación, que Alejandro Dumas llamaba cansar la ensalada, y que me cansaba á mí mucho, Dumas completaba el aliño con un polvito de paprico, ó sea pimiento encarnado de Hungría.

PAUL FEVAL

(1859)

Sauce mayonnaise.

Dans votre bol en porcelaine,
Un jaune d'œuf étant placé,
Sel, poivre, du vinaigre à peine,
Et le travail est commencé.

L'huile se verse goutte à goutte,
La mayonnaise prend du corps,
Épaississant sans qu'on s'en doute
En flots luisants jusques aux bords.

Quand vous jugez que l'abondance
Peut suffire à votre repas,
Au frais mettez-là par prudence,
Tout est fini—n'y touchez pas!

LANCELOT.

(1625)

Pescada frita.

Tu tomar merlusa pescada día antes. Cortar como jamon, lavarla agua salada rebosala pues con guebo y arina y la fries en buen aseite de Balensia sin que aiga hespinas ni peyejos, sabes tú.

CUALQUIER COCINERA VIZCAINA

(de nuestros días.)

Cómo se cuecen los espárragos.

Metiéndolos que bañen bien en agua fría ligeramente salada, y poniéndolos á cocer sobre fuego vivo.

Cuando el agua ha dado tres hervores, se retira la vasija del fuego, se tapa herméticamente, y de ella se sacan directamente á la mesa, después de escurridos.

LHARDY

Madrid, 1840.

Sopa flamenca.

Patatas, acederas, manteca de vacas, agua sal, leche, huevos duros, sal, pimienta, dos horas de cocción en el horno y á la sopera con rebanadas de pan tostado.

FRERE ORBAN.

(1854)

Morcilla de cebolla.

Se escogen las cebollas de las más gordas, se les quita las telas duras, se pica muy menuda según la cantidad que se vaya á hacer, ésta se coloca en un saco de tela clara y en una caldera con agua hirviendo; se cuece sin que pierda el hervor para que no se encalle, y procurando quede bien cocida; se saca y pone á escurrir, poniéndola cosa de peso encima para que suelte toda el agua. Se pica menudita toda la manteca

del menudo, y amasando ésta con la cebolla, sal, ajos machacados, pimentón dulce y picante y las especias que gusten; orégano molido y tamizado, se mezcla con la sangre colada, vuelve á amasarse, procurando quede clara; se embute en las tripas cortadas del tamaño que se quiera sin apretarlas; se tiene preparada una caldera con agua hirviendo, se las da un hervor, pinchándolas con una aguja gorda ó de hacer media para que salga el aire, que es lo que las echa á perder; se van echando en agua fría y se cuelgan en una vara.

NOLA.
(1529)

Huevos crudos.

Solo así me gustan.

En una copa, echo la yema y la clara de un huevo fresco y con una cucharilla y un polvito de sal molida, lo revuelvo y bato, hasta que se me cansa la mano.

Después lleno la copa con un néctar que se cría en España y que se llama Jerez y vuelvo de nuevo á batir y á agitar la mezcla.

Sin dejarla reposar y sin mirar su color, que no tiene nada de bonito, me bebo de un trago el contenido de la copa y desde que hago eso dos veces al día, mis músculos parecen de acero y mis ojos lo ven todo color de rosa.

CHARLES MONSELET.

Paris, 1870.

Du pain et du beurre.

Il faut en convenir. Il n'y a que ça!
J'en mange à tous me repas. J'en mangerais
toujours, sans faim.

Mais le beurre doit être très frais et le pain
rassis.

L'usage le plus ancien du beurre, semble venir des Scythes, des Thraces et des Phirygiens. Les Romains semblent l'avoir reçu des Germains, et ne s'en être servis que comme remède, jamais comme aliment. Les Espagnols en firent long-temps un topique pour les plaies. Durant les premiers siècles de l'Église, on brûlait du beurre dans les lampes au lieu d'huile.

LAMARTINE

(1845)

La hora verde.

En lenguaje *boulevardier* se llama *hora verde* en París, la que precede á toda comida y durante la que la humanidad que bebe, se entrega á las delicias del ajenjo, más ó menos aguado, con ó sin goma.

El nombre de la tal hora se debe á Catulle Mendes, yerno de Téophile Gautier y á fe que es un buen padrino que honra á su ahijado.

AURELIEN SCHOLL.

Paris, noviembre 1879.

Cercetas con nabos.

Se mezclan con tiras de tocino las cercetas, y se asan en asador. Se cortan los nabos en cuadraditos como dados, se rehogan en manteca de vacas con la sazón correspondiente, y en el acto de servir las aves se recubren con esta guarnición.

MARQUIS DE SEGUR

(1786)

Blanco y negro.

(MANJAR TONTO Y CARO)

Con cebada en grano, cocida con exceso, se hace una papilla que se pasa por pasadera.

Se reboza con un poco de manteca de puerco, se liga con harina, se sazona y se bate bien con una chispa de leche para que blanquee.

Se echan unas gotas de agua de azahar, y en el momento de servir se incorporan trufas salteadas al natural cortadas en rodajas muy finas.

VASEONCELLOS D'OLIVEIRA DOS ALGARVES DAS PENAS FORTES

Cintra, 1891.

Tenca borracha.

Se cuece en vino tinto, bien sazonado y aromatizado con toda clase de hierbas, una tenca, limpia, destripada y sin cabeza.

Se saca de la vasija el pez, bien escurrido, y se coloca en una fuente, en que habrá manteca fina de vacas con una hoja de estragón. Se vuelve y revuelve bien en este jugo, y se sirve acompañada de trozos pequeños de truchas fritas y frías.

VATEL (1)
(1671)

Amourettes.

C'est ainsi qui s'appelle la mœlle des vertèbres de veau ou du mouton. On en prend la quantité qu'il faut, qu'on coupe en morceaux de cinq à six pouces de long; on les fait mariner, pendant deux bonnes heures, avec des oignons coupés par tranches, bouquet de persil, bafilic, fel poivre, jus de deux citrons, ou vinaigre, avec un verre d'eau; ou les fait égoutter ensuite; on les poudre de fine farine; & on les fait frire, de sorte qu'elles soient croquantes & moëlleuses.

EMILE DE GIRARDIN
(1862)

(1) Vatel fué cocinero del gran Condé. Su muerte trágica ha sido immortalizada por Mme. de Sevigné. Cuando Vatel vió que no llegaba el pescado para una cena con que el vencedor de Rocroi obsequiaba á Luis XIV, se suicidó atravesándose los riñones con su espada.

Salmis de agachadizas.

Para dos ó tres personas se asan en el asador á medio punto dos agachadizas, después de haberlas limpiado muy bien por fuera, pues sabido es que por dentro, así como la concha, este animal no se vacía.

Medio asadas que estén las agachadizas se dividen según todas las buenas reglas del arte de trinchar, y luego se parten en dos pedazos los alones, las patas, el estómago y la rabadilla y se van colocando los trozos en una fuente.

En el plato en que se ha hecho la disección, y que precisamente ha de ser de plata ó de ruolz ó alfenide, se aplastan y despachurrean los hígados, las tripas y todos los menudillos de los pájaros, exprimiendo sobre ellos el jugo de cuatro limones bien carnosos y la corteza rayada en polvo de un solo limón. Se colocan encima los cortes de la agachadiza, sazonándolos con sal, pimienta y nuez moscada y dos cucharaditas de café de buena mostaza francesa, añadiendo media copa de vino blanco. Se coloca en seguida el plato sobre una lamparilla de espíritu de vino y se remueven sin cesar los pedazos con un tenedor de plata para que durante este último punto de cocción tomen bien el aliño y no se peguen.

Es preciso tener mucho cuidado para que vaya cociendo el todo sin hervir, y cuando se

ve que va á llegar este momento se echan unas gotas de aceite y se retira el plato de la llama del espíritu de vino y se vuelve á empezar hasta concluir la operación.

Este salmis hay que comerlo muy caliente y con el tenedor, no con la mano, como todas las aves, por el riesgo que correría uno de devorarse los dedos al chupar la salsa, que es el más delicioso de los manjares.

FANCISQUE SARCEY

(1880)

Se podría continuar enunciando fórmulas culinarias históricas de gastrónomos y de *gourmets* de alto vuelo, pero harían falta muchos tomos.

Cerremos pues esta serie con el plato favorito del almuerzo español.

Huevos fritos.

Deben hacerse los huevos fritos uno á uno, y servirse á medida que se van haciendo, y en el acto, desde la sartén al plato.

En una sartén grande, mejor que pequeña, se echa aceite ó manteca en cantidad diez veces mayor que el volumen de un huevo, y esto para freir media docena, que si fueran más, sería

preciso añadir líquido durante la operación, si ésta no se empezó calculando las cantidades.

Se rompe el huevo crudo; se echa la clara en una taza y la yema en otra. Se agita ligeramente la clara, sin batirla, y se pone la sartén sobre el fuego vivo.

Caliente el líquido, aceite ó manteca, humea luego con un vapor tenue, que toma el color parduzco, para trocarse en ese humo azulado, característico de todas las grasas, cuando se inicia en ellas la ebullición.

Pues bien; en ese momento, que el que quiera puede llamar histórico, se retira la sartén del fuego, se vierte la clara, desde un palmo de altura, como si se transvasara, y hecho esto, de un golpe, sin perder tiempo, y con suma rapidez, se arroja la yema en el medio de la clara. Se tapa la sartén y tres minutos después se quita la tapadera y se saca el huevo frito colocándolo en el plato en que se ha de comer.

Nada de sal; ni un puntito, como vulgarmente se dice. El consumidor ha de ponerla á su antojo.

El huevo, así frito, es el huevo frito según ritual.

Mide en el plato un diámetro de 10 á 12 centímetros. La clara, blanca, limpia y transluciente, recubre con una telilla la yema, completamente esférica y bien cuajada, y el anverso del huevo estará ligeramente tostado.



CONCLUSIÓN

«Un libro, es lo más fácil de hacer.
Se escribe, se imprime y se vende.»
*(Un antiguo hortera, convertido
en accionista del Banco.)*

Sí, en verdad. Un libro es fácil de hacer.

Se escribe, se imprime y... no se vende, por bien escrito y por bien impreso que esté en el mejor de los papeles.

Este libro—y de eso respondo yo—está admirable y correctísimamente escrito en más de su primera mitad.

Del papel no se hable. Por lo que á la imprenta se refiere, no hay en el mismo París, un establecimiento tipográfico que en diez días cabales, pueda hacer como lo ha hecho, Ricardo Fé, un trabajo como éste, que á la vista está.

Si en el libro hay faltas, omisiones y defectos de confección, serán la nota discordante del ALMANAQUE DE CONFERENCIAS CULINARIAS y sólo tendrá culpa

ANGEL MURO.

NOTA FINAL

Algunos anunciantes de artículos de comer y de beber, que son maestros en el arte de oler donde guisan, se han acercado á la Administración de CONFERENCIAS CULINARIAS, con la pretensión de anunciarse en este Almanaque, sin reparar en condiciones.

No ha debido parecerles muy cortés, nuestra contestación:

En manifestaciones como esta en que brillan más que el oro, el talento y la inteligencia, no cabe el mercantilismo.

CALENDARIO PARA EL AÑO BISIESTO DE 1892

ÉPOCAS CÉLEBRES

El presente año es el 1892 de la era vulgar ó Nacimiento de nuestro Señor Jesucristo; el 5875 de la creación del mundo; el 4220 del diluvio universal; el 4136 de la población de España; el 311 de la corrección gregoriana; el 15.º del pontificado de León XIII; el 25.º de la última revolución en España; el 22.º de la República francesa, después de la guerra franco-prusiana.

RELACIÓN DE FIESTAS MOVIBLES

QUE TIENEN LUGAR TODOS LOS AÑOS, Y DÍAS QUE LES CORRESPONDEN EN EL PRESENTE

	MESES
El segundo domingo después de Epifanía ó Reyes es el <i>Dulce Nombre de Jesús</i>	17 Enero.
<i>Domingo de Septuagésima</i>	14 Febrero.
<i>Idem de Sexagésima</i>	21 ídem.
<i>Idem de Quincuagésima</i>	28 ídem.
<i>Miércoles de Ceniza</i>	2 Marzo.
<i>Domingo de Pasión</i>	3 Abril.
<i>Domingo de Ramos</i>	10 ídem.
El Domingo siguiente á la primera luna llena, pasado el equinoccio de primavera; es <i>Pascua de Resurrección</i>	17 ídem.
El tercer Domingo después de Pascua de Resurrección es el <i>Patrocinio de San José</i> .	8 Mayo.
El segundo Domingo de Mayo es <i>Nuestra Señora de los Desamparados</i>	8 ídem.
El Jueves siguiente al quinto Domingo después de Pascua de Resurrección es la fiesta de la <i>Ascensión</i>	26 ídem.

	MESES
El segundo Domingo después de la fiesta anterior es la <i>Pascua de Pentecostés</i>	5 Junio.
El Domingo siguiente á la Pascua de Pentecostés es la <i>Santísima Trinidad</i>	12 ídem.
El Jueves siguiente á la <i>Santísima Trinidad</i> es la festividad del <i>Corpus Christi</i> ..	16 ídem.
El segundo Viernes después de la festividad del <i>Corpus</i> es el <i>Sagrado Corazón de Jesús</i>	24 ídem.
El Domingo siguiente á la festividad del <i>Sagrado Corazón de Jesús</i> es el <i>Purísimo Corazón de María</i>	26 Junio.
El Domingo siguiente al <i>Purísimo Corazón de María</i> es la <i>Preciosísima Sangre de Nuestro Señor Jesucristo</i>	3 Julio.
El Domingo siguiente á la festividad de la Asunción de Nuestra Señora es <i>San Joaquín</i>	21 Agosto.
El Domingo siguiente al día de <i>San Agustín</i> es <i>Nuestra Señora de la Consolación y Correa</i>	4 Septiembre.
El Domingo siguiente á la Natividad de Nuestra Señora es el <i>Dulce Nombre de María</i>	11 ídem.
El tercer Domingo de Septiembre es la festividad de los <i>Dolores gloriosos de Nuestra Señora</i>	18 ídem.
El primer Domingo de Octubre es <i>Nuestra Señora del Rosario</i>	2 Octubre.
El Domingo siguiente á <i>Nuestra Señora del Rosario</i> es <i>Nuestra Señora del Remedio</i> .	9 ídem.
El segundo Domingo de Noviembre es el <i>Patrocinio de Nuestra Señora</i>	13 Noviembre.
<i>Dominica I de Adviento</i>	27 ídem.
De orden del diocesano, la festividad de <i>San Eugenio</i> se celebra el tercer Domingo de Noviembre.....	20 ídem.

TABLA DE FIESTAS SUPRIMIDAS

Los días segundo y tercero de las Pascuas de Resurrección, Pentecostés y Navidad.

25 de Febrero. San Matías, apóstol.

1.º de Mayo. San Felipe y Santiago, apóstoles.

3 de id. La invención de la Santa Cruz.

30 de id. San Fernando, rey de España.

13 de Junio. San Antonio de Padua.

24 de id. San Juan Bautista.

26 de Julio. Santa Ana.

10 de Agosto. San Lorenzo.

24 de id. San Bartolomé, apóstol.

28 de id. San Agustín, obispo y doctor.

21 de Septiembre. San Mateo, apóstol.

29 de id. San Miguel Arcángel.

28 de Octubre. San Simón y San Judas, apóstoles.

30 de Noviembre. San Andrés, apóstol.

21 de Diciembre. Santo Tomás, apóstol.

28 de id. Los Santos Inocentes.

31 de id. San Silvestre.

DÍAS EN QUE LA CORTE VISTE DE GALA

GALA CON RECEPCIÓN

Enero 23.—Días de S. M. el Rey.

Mayo 17.—Cumpleaños de S. M. el Rey.

Julio 21.—Cumpleaños de S. M. la Reina Regente.

Septiembre 11.—Cumpleaños de S. A. R. la Princesa de Asturias.

Octubre 4.—Días de S. M. el Rey D. Francisco de Asís.

Noviembre 19.—Días de S. M. la Reina D.^a Isabel II.

GALA

Mayo 13.—Cumpleaños de S. M. el Rey D. Francisco de Asís.

Julio 24.—Días de S. M. la Reina Regente.

Septiembre 24.—Días de S. A. R. la Princesa de Asturias.

Octubre 10.—Cumpleaños de S. M. la Reina D.^a Isabel II.

MEDIA GALA

Enero 24.—Días de la Serma. Infanta D.^a Maria de la Paz Juana.

Enero 30.—Cumpleaños de la Infanta D.^a Maria Luisa Fernanda.

Febrero 12.—Cumpleaños y días de la Infanta D.^a Maria Eulalia.

Junio 23.—Cumpleaños de la Infanta D.^a Maria de la Paz Juana.

Agosto 25.—Días de la Infanta D.^a Maria Luisa Fernanda.

Octubre 15.—Días de S. A. R. la Infanta D.^a Maria Teresa.

Noviembre 12.—Cumpleaños de S. A. R. la Infanta doña Maria Teresa.

Noviembre 19.—Días de S. A. R. la Infanta D.^a Maria Isabel Francisca.

Diciembre 20.—Cumpleaños de S. A. R. la Infanta doña Maria Isabel.

CUATRO ESTACIONES

Primavera.—20 de Marzo. | *Otoño.*—22 de Septiembre.
Estío ó verano.—20 de Junio. | *Invierno.*—21 de Diciembre.

CÓMPUTO ECLESIAÍSTICO

Áureo número.....	12	Indicción romana.....	5
Epacta.....	1	Letras dominicales....	<i>cb</i>
Ciclo solar.....	25	Id. del Martirol. ^o rom. ^o	<i>A</i>

CUATRO TEMPORAS

I.—9, 11 y 12 de Marzo. | III.—21, 23 y 24 Septiembre
 II.—8, 10 y 11 de Junio. | IV.—14, 16 y 17 Diciembre

VELACIONES

Abrense.—El 7 de Enero y el 25 de Abril.

Ciérrense.—El 1.^o de Marzo y el 26 de Noviembre.

RECUERDO OPORTUNO

Con motivo de estar ensayando la compañía de María Tubau, en el teatro de la Princesa, el drama en cuatro actos de Victoriano Sardou, titulado *Thermidor*, traducido literalmente al castellano por D. Ceferino Palencia, damos á continuación por su orden los meses del año republicano en Francia en la época del Terror.

Empezaba el año entonces el 21 de Septiembre con el primer mes y seguían los demás en esta forma:

1.º Vendemiaire..	21 Septiembre á 20 Octubre.
2.º Brumaire.....	21 Octubre á 20 Noviembre.
3.º Frimaire.....	21 Noviembre á 20 Diciembre.
4.º Nivôse.....	21 Diciembre á 19 Enero.
5.º Pluviôse.....	20 Enero á 18 Febrero.
6.º Ventôse.....	19 Febrero á 20 Marzo.
7.º Germinal.....	21 Marzo á 19 Abril.
8.º Floreal.....	20 Abril á 19 Marzo.
9.º Prairial.....	20 Mayo á 18 Enero.
10.º Messidor.....	19 Junio á 19 Julio.
11.º Thermidor. .	20 Julio á 18 Agosto.
12.º Fructidor.....	19 Agosto á 20 Septiembre.

Como se vé, terminaba el año, cuando la Naturaleza había dado todos sus frutos.

LO QUE INTERESA

Para los días de cada mes en que por gusto ó rutina se saca la tripa de mal año, como dicen los glotones, á continuación va un calendario gastronómico, ó sea un repertorio de 366 platos diferentes para elegir en cada mes un manjar, bien sea carne, pescado, legumbre, caza, etc., en clase de sopa, entrada, entremés, etc., etc., propio de la estación.

La señora de la casa cuando no sepa qué plato ha de servirse en su mesa, echará una ojeada á las páginas que siguen y saldrá del apuro.

ENERO

Sopa de fideos.
Pichones en pepitoria.
Múgil esparrillado.
Ternera asada con acederas.
Solomo de vaca en su jugo.
Macaroni á la italiana.
Jalea al marrasquino.
Arroz en *purée* de guisantes.
Sollo á la gijonesa.
Despojos de ave con nabos.
Lebrato salteado.
Pierna de carnero asada en asador.
Acelgas glaseadas.
Plum-pudding.
Sopa de sémola.
Anguilas á la marinera.
Vol-au-vent con relleno de pechugas.
Gallina con arroz.
Roastsbeef con patatas.
Escorzoneras á la Thebussem.
Huevos moles.
Caldo concentrado con huevos escalfados.
Perdices estofadas.
Pescadillas al gratín.
Mollejas de ternera mechadas.
Liebre asada.
Cardos en salsa blanca.
Torrijas de manzanas.
Sopa de cebolla.
Lenguas de carnero braseadas.
Ostras al gratín.

NOTA. La mayor parte de estas recetas las hallará el lector en la colección de *Conferencias Culinarias* que consta de 20 tomos.
Está en prensa el 21.

FEBRERO

Civet de liebre.
Faisán asado.
Apio al jugo.
Pan perdido.
Sopa de lañas ó cintas.
Perdices con coles.
Pilau turco.
Platija en salsa genovesa.
Solomo de corzo.
Macaroni al gratin.
Tortilla al ron.
Sopa de pan tostado con menudillos.
Barbo á la zamorana.
Salmis de chochas.
Filetes de vaca al natural.
Langosta á la americana.
Lentejas á la burguesa.
Fruta en sartén.
Sopa de *purée* de caza.
Conejo guisado en pepitoria.
Pavo en galantina.
Callos á la madrileña.
Tordos asados.
Espinacas á la bechamela.
Tortilla con jalea de grosellas.
Sopa de puerros.
Cabeza de ternera al natural.
Almejas á la marinera.
Ternera braseada y ahogada.

MARZO

Cercetas asadas.
Patatas duquesa.
Buñuelos de viento.
Sopa de coles.
Manos de cerdo asadas á la parrilla.
Pollo á la Vitoriana.
Lenguados fritos al estilo de Normandía.
Riñonada de ternera al horno.
Escorzoneras fritas.
Arroz con leche.
Sopa rape.
Merluza á la holandesa.
Pichones en compota.
Pepitoria de gazapos.
Tostón asado.
Lentejas á la Buena de Dios.
Tarta de arroz.
Sopa de macarrones.
Pastel de anguilas.
Navarin de carnero á la parisiense.
Mayonesa de pollo.
Tórtolas rellenas.
Coles de Bruselas.
Croquetas de sémola.
Sopa de nabos y zanahorias.
Bacalao á la tudesca.
Lengua de vaca en salsa picante.
Riñones salteados.
Ensalada de langostinos.
Acederas salteadas.
Flan de café.

ABRIL

Sopa de ravioles.
Mero en salsa holandesa.
Lengua á la papillot.
Pierna de carnero á la inglesa.
Cangrejos al estilo de Burgos.
Nabos en salsa blanca.
Ensalada de naranjas.
Sopa de tapioca.
Lubina guisada al estilo de Irún.
Orejas de puerco.
Langosta en salsa tártara.
Costillar de carnero asado al horno.
Huevos revueltos con queso.
Compota de albaricoques.
Sopa de rabo de vaca.
Sábalo esparrillado.
Gallina guisada en blanco.
Entrecote con manteca de anchoas.
Sollo al horno.
Setas salteadas.
Compota de ciruelas, peras y orejones.
Sopa de zanahorias en raspaduras.
Berdeles ó chicharros tostados.
Manos de carnero en pepitoria roja.
Chuletas de ternera á la milanese.
Salmón esparrillado.
Lampreas cocidas en vino de Jerez.
Tronchos de apio fritos.
Compota de membrillo.
Sopa juliana.

MAYO

Rodaballo á la portuguesa.
Riñones de carnero á la parrilla.
Pichones con guisantes.
Jamón crudo de Tervelez.
Espárragos al natural.
Crema de chocolate.
Sopa de cebolletas y guisantes frescos.
Sábalo con acederas.
Ternera guisada en blanco.
Pato con nabos.
Lomo de vaca al horno.
Espárragos en salsa piamontesa.
Crema Bremón.
Sopa de lechuguinos.
Huevos blanduchos en salsa bechamela.
Pepitoria de pollas.
Salmón Chambord.
Pecho de ternera relleno.
Patatas á lo pobre.
Natillas blancas.
Caldo con jamón frito en hilachas.
Anchoas en salsa verde.
Chuletas de carnero al estragón.
Ancas de rana fritas.
Pollo asado.
Guisantes á la inglesa.
Tortilla soplada.
Sopa de ajo empastada.
Truchas á la segoviana.
Chuletas á la jardinera.
Pértigas á la marinera.

JUNIO

Pavipollos asados.
Judías verdes á la inglesa.
Cuajada de leche á lo Delfín.
Fideos á la crema.
Truchas asalmonadas.
Pollo salteado.
Corderillo asado.
Judías verdes con guisantes.
Tortilla al aguardiente de Ojén.
Sopa de espárragos.
Riñones de ternera glaseada.
Lenguado á la Colbert.
Pollos al estragón.
Pichones en asador.
Guisantes á la burguesa.
Gubios fritos.
Sopa de hierbas.
Callos en pepitoria.
Cabrito asado con habas frescas.
Tórtolas á la tártara.
Ancas de rana fritas.
Habas con chorizo á la salamanquina.
Flan de chocolate.
Sopa á la Crecy.
Cabeza de ternera rellena.
Raya en manteca negra.
Pollos en pepitoria murciana.
Truchas fritas.
Menestra de habas, alcachofas y espárragos.
Galantina de ternera.

JULIO

Tarta de hojaldre con setas.
Sopa de cebolla con queso.
Costilletas de cordero.
Filetes de lenguado salteados.
Pierna de carnero braseada.
Capón asado.
Judías blancas.
Crema de almendras.
Sopa real.
Pato con guisantes.
Sargo rehogado en el horno.
Sesos fritos.
Manos de ternera en salsa blanca.
Zanahorias salteadas.
Sopa de tortuga.
Jamón con coles.
Salmón en mayonesa.
Riñones de ternera salteados.
Jelatina de pichones en cazuela.
Huevos en manteca negra.
Sopa de fécula de maíz con leche.
Dragones ó arañas de mar á caldo corto.
Orejas de puerco rellenas.
Hígado de ternera á la diplomática.
Pollos asados en cacerola.
Judías verdes á la Carmen.
Tortilla con queso.
Sopa de arroz.
Lombarda rellena.
Sesos y manos de ternera en salsa blanca.

AGOSTO

Orejas de cerdo cocidas en vino.
Pato cocido á la inglesa.
Coliflor en salsa.
Natillas de caramelo.
Sopa de arroz con apio.
Manitas de cordero en manteca blanca.
Chuletas de carnero con *purée* de guisantes.
Croquetas de ave.
Cordero asado.
Guisantes salteados con tiras de tocino.
Setas rellenas.
Pastel de sémola con leche.
Barbo y barbillos en salsa verde.
Vaca estofada.
Riñonada de ternera á la Marengo.
Lomo de cerdo.
Tortilla al natural.
Alcachofas rellenas asadas.
Sopa de coles en caldo de carnero.
Mero á las finas hierbas.
Chuletas de ternera á la provenzal.
Croquetas de salmón.
Pato con aceitunas.
Alcachofas á la barigoule.
Judías verdes mondadas y sin mondar.
Tapioca con leche.
Navarin de carnero á la parisienne.
Cabeza de puerco rellena.
Lenguado al gratin.
Pollo á la Richelieu.
Tomates rellenos.

SEPTIEMBRE

Hueyos revueltos con queso.
Sopa de *purée* de judías.
Anguila á la marinera.
Chanfaina encebollada.
Croquetas de ternera.
Solomo al jerez.
Patatas duquesa.
Pértigas fritos.
Sopa á la bisque.
Salmonetes en salsa provenzal.
Pastel de liebre.
Callos á la moda de Caen.
Filetes de vaca con setas.
Alcachofas á la vinagreta.
Lamprea asada.
Sopa á la crema de cebada perlada.
Vaca cocida en salsa Ravigote.
Cangrejos á la bordelesa.
Chuletas de ternera empapeladas.
Sardinas y anchoas rebozadas y fritas.
Patatas en salsa blanca.
Agujas de ternera.
Calabacines á la crema.
Entrecote emperejilada.
Tencas á la Chambord.
Lengua en salsa de tomate.
Pechugas de ganso asadas.
Alcachofas fritas.
Filetes de sollo en ensalada.
Sopa primavera con raspaduras de calabaza.

OCTUBRE

Almejas á la marinera.
Corazón de vaca.
Chuletas de cerdo.
Perdices asadas.
Coliflores fritas.
Compota de manzanas.
Chupe.
Cabeza de jabalí.
Pava en adobo.
Raya en vinagreta caliente.
Malvises.
Patatas á lo pobre con cebolletas.
Compota de peras.
Sopa de arroz con salsa de tomates.
Huevos rellenos y guisados.
Salmís de perdices.
Raya salteada con setas.
Corzo asado.
Purée de patatas.
Manzanas asadas al horno con mantequilla.
Arroz á la valenciana.
Bacalao á la vizcaína.
Costillas de gamo en civet.
Congrio en salsa roja.
Pato salvaje con nabos.
Coliflor al gratin.
Carlota de manzanas.
Caldo de gallina con huevos escalfados.
Truchuela á las finas hierbas.
Entrecote de venado estofada.
Trufas al champagne.

NOVIEMBRE

Perdices rellenas.
Huevos cocidos en salsa de tomate.
Judías encarnadas al rescoldo.
Sopa de espinacas.
Langostinos en salsa de anchoas.
Manos de cerdo trufadas.
Codornices asadas.
Apio al jugo.
Panchos fritos.
Sopa juliana.
Choucroute.
Bacalao á la holandesa.
Morcilla extremeña con *purée* de patatas.
Pollo trufado.
Berenjenas rellenas.
Manzanas asadas rellenas con arroz con leche.
Sopa de sémola.
Sopa rape.
Pescadilla frita á la gaditana.
Lubina á la bretona.
Salchichas con patatas.
Lomo de jabalí.
Lenguado frito.
Compota de membrillos al jerez.
Sopa de cebolla con leche.
Arenques en salsa de mostaza.
Ternera asada al estragón.
Patatas en camisa.
Chochas en asador.
Concha de picadillo de aves con trufas.

DICIEMBRE

Achicorias al jugo.
Sopa de macarrones.
Soldados de Pavía.
Morcilla de la Rioja con arroz en blanco.
Picadillo de vaca.
Gallo en pepitoria.
Cardo guisado.
Tarta de ciruelas-pasas y orejones.
Sopa de puerros.
Sobre-asada trufada.
Riñonada de ternera á la papillote.
Entrecote en salsa picante.
Pavo trufado.
Brocolí á la flamenca.
Patatas y cebollas rellenas con jamón.
Sopa de tallarines amarillos.
Ternera rizada.
Salmón á la escocesa.
Caponas asados.
Perdices trufadas.
Chuletas de cordero á la milanesa.
Compota de piña.
Sopa de nabos.
Besugo asado.
Lonchas de denton en salsa tártara.
Liebre mechada asada.
Pavo asado, relleno de zorzales.
Espinacas con azúcar.
Jamón de Trevelez con *purée* de castañas.
Pollo frío con ensalada de naranjas.
Sopa tortuga.

ENERO

El día 1.º sale el sol á las 7,24 m.—Se pone á las 4,20 t.

El día 31 sale el sol á las 7,10 m.—Se pone á las 5,06 t.

- 1 Vier.—† **La Circuncisión de Nuestro Señor** y santa Martina vg. y mr.—*Indulgencia plenaria.*
- 2 Sáb.—San Isidoro ob. y mr., y san Macario abad.—En Zaragoza se celebra la Aparición de Ntra. Sra. del Pilar.
- 3 Dom.—San Antero papa y mr.—En Barcelona, Burgos, Zaragoza y Salamanca, san Daniel mr., y santa Genoveva vg.
- 4 Lun.—San Aquilino mr., san Tito y san Timoteo obs.
- 5 Mart.—San Telesforo papa y mr., santa Emiliana vg., santa Polonia y san Simeón Estilita.
- 6 Miér.—† **La Adoración de los Santos Reyes**, san Melanio, san Nilamón y santa Macra.—*Indulgencia plenaria.*
- 7 Juev.—San Julián mr., y san Teodoro monje.—*Abrense las velaciones.*
- 8 Vier.—San Luciano y cps. mrs., y san Severino ob.—En Barcelona san Máximo.
- 9 Sáb.—San Julián mr., santa Basilisa, vg., y san Marcelino.
- 10 Dom.—San Guillermo, arz., san Nicanor, mr., y san Gonzalo de Amarante conf.
- 11 Lun.—San Higinio papa y mr., san Silvio ob., san Teodosio monje, san Teodoro y san Bonato.
- 12 Mart.—San Benito Biscop abad y conf., san Victoriano abad, y san Modesto.—En Barcelona san Nazario.
- 13 Miér.—San Gumersindo mr., y san Leoncio ob.
- 14 Juev.—San Hilario ob. y conf., san Félix presb., y san Bernardo.
- 15 Vier.—San Pablo ermitaño, y san Mauro abad.
- 16 Sáb.—San Marcelo papa y mr., san Fulgencio ob., y santa Estefanía.—En Badajoz y Cádiz san Marcos.—En Barcelona san Honorato.
- 17 Dom.—II. El Dulce Nombre de Jesús, san Antonio abad, y santa Rosalina cartujana.
- 18 Lun.—La Cátedra de san Pedro en Roma, santa Prisca y santa Pascasia, vgs. y mrs.
- 19 Mart.—San Cantuto rey, san Mario y cps. mrs., y san Arcadio.
- 20 Miér.—San Fabián papa, y san Sebastián mrs.—*Sol en ACUARIO á la 1 h. 2 m. de la tarde.*
- 21 Juev.—Santa Inés, vg., san Fructuoso y cps. mrs.
- 22 Vier.—San Vicente diácono, patrón de Valencia, san Gaudencio, san Anastasio y san Oroncio.
- 23 Sáb.—† **San Ildefonso**, arzobispo de Toledo, patrón de su arzobispado y del obispado de Madrid-Alcalá, en los que es fiesta, y san Raimundo de Peñafort.—*Días de S. M. el Rey.*
- 24 Dom.—III. Nuestra Señora de la Paz y san Timoteo.
- 25 Lun.—La Conversión de san Pablo apóstol, y santa Elvira vg.
- 26 Mar.—San Policarpo ob. y mr., y santa Paula.
- 27 Miér.—San Juan Crisóstomo ob., y san Emérito.
- 28 Juev.—San Julián ob. de Cuenca, y san Valero ob.

- 29 Vier.—San Francisco de Sales ob. y conf., y san Constanzo ob. y mr.
 30 Sáb.—Santa Martina vg. y mr., san Lesmes abad, y santa Aldegundis vg.
 31 Dom.—*IV*. San Pedro Nolasco fund., san Ciro mr., y santa Marcela vg.

7. Cuarto creciente á las 12 h. 57 m. de la madrugada.
 14. Luna llena á las 3 h. y 12 m. de la madrugada.
 22. Cuarto menguante á las 3 h. 28 m. de la madrugada.
 29. Luna nueva á las 4 h. 24 m. de la tarde.

FEBRERO

El día 1.º sale el sol á las 7,10 m.—Se pone á las 5,18 1/2.

" " día 29 sale el sol á las 6,35 m.—Se pone á las 5,51 1/2.

- 1 Lun.—San Ignacio ob. y mr., san Severo y san Pablo obispos, santa Bugida y san Cecilio patrón de Granada.
 2 Mart.—† **La Purificación de Nuestra Señora**, san Cornelio ob., y santa Feliciana vg.
 3 Miér.—San Blas ob. y mr., san Patricio mr., y san Nicolás de Longobardo.
 4 Juev.—San Andrés Corsino ob., San José de Leonisa.—En Barcelona san Donato.
 5 Vier.—Santa Agueda vg., los santos mártires del Japón y san Felipe de Jesús.
 6 Sáb.—Santa Dorotea vg. y mr., san Antoliano mr., y san Guarino confesor.
 7 Dom.—San Romualdo abad, san Ricardo rey de Inglaterra, y santa Juliana vg.
 8 Lun.—San Juan de Mata fund., san Juvencio, san Paulo, san Lucio y san Ciriaco.
 9 Mart.—Santa Polonia vg. y mr., y san Nicéforo y cps. mrs.
 10 Miér.—Santa Escolástica vg., san Guillermo de Aquitania conf., y san Sabino ob.
 11 Juev.—San Saturnino y cps. mrs., los siervos de María, san Desiderio y san Lázaro.
 12 Vier.—Santa Eulalia de Barcelona vg. y mr., santa Olalla; y los santos Damián, Modesto y Juliano.
 13 Sáb.—San Benigno y santa Catalina de Rizzis.—En Córdoba san Marcelo.
 14 Dom.—*De Septuagésima*.—San Valentín, san Vidal y el beato Juan Bautista de la Concepción, fundador.—*Indulgencia plenaria. Anima*.
 15 Lun.—Santos Faustino y Jovita hermanos mrs.
 16 Mart.—San Julián y cinco mil compañeros mártires, santa Juliana y san Onésimo ob.—En Aragón san Elías.
 17 Miér.—San Julián de Capadocia, mr., san Silvino, san Claudio y santa Constanza mr.—En Barcelona san Pedro Tomás.

- 18 Juev.—San Simeón y san Eladio arz. de Toledo.—En Barcelona la beata Cristina.
 19 Vier.—San Gabino mr., y santos Alvaro de Córdoba y Conrado confesores.—*Sol en Piscis á las 3 h. 30 m. de la madrugada.*
 20 Sáb.—Santos León, Eleuterio y Nemesio obispos, y san Sadot.
 21 Dom.—*De Sexagésima.*—Santos Félix, Maximiano y Severiano obispos.—En Barcelona san Paterio y san Dositeo.—*Indulgencia plenaria.*
 22 Lun.—La Cátedra de san Pedro en Antioquía y san Pascasio.
 23 Mart.—Santas Marta y Margarita de Cortona vgs., san Florencio confesor, san Cireno y santa Isabela.
 24 Miér.—San Matías apóstol, y san Modesto obispo.
 25 Juev.—San Cesáreo conf., santa Elena y san Félix papa.—En Zaragoza Nuestra Señora de Guadalupe de Méjico.
 26 Vier.—San Alejandro y san Faustino obispos, y san Dióscoro mr.
 27 Sábado.—San Baldomero conf., y san Leandro ob.
 28 Dom.—*De Quincuagésima.*—San Román abad y fundador, y san Teófilo.
 29 Lun.—San Justo y san Macario mr.

5. Cuarto creciente á las 9 h. 24 m. de la mañana.
 12. Luna llena á las 7 h. 23 m. de la noche.
 20. Cuarto menguante á las 12 h. de la noche.
 28. Luna nueva á las 3 h. 33 m. de la mañana.

MARZO

El día 1.º sale el sol á las 6,34 m.—Se pone á las 5,52 t.
El día 31 sale el sol á las 5,45 m.—Se pone á las 6,24 t.

- 1 Mart.—El santo Angel de la Guarda, santa Eudisia mr., y san Rosendo ob.—*Cierranse las velaciones.*
 2 Miér.—*De Ceniza.*—San Lucio ob, y san Simplicio papa.—*Abstinencia de carne. Indulgencia plenaria.*
 3 Juev.—San Emeterio y san Celedonio, santa Marcia y compañeros mártires, y san Medin.
 4 Vier.—San Casimiro rey, san Pío arzob. de Sevilla, san Cayo y san Adrián.—*Abstinencia de carne.*
 5 Sáb.—San Eusebio y compañeros mártires, y san Nicolás conf.
 6 Dom.—*I. d. Cuaresma.*—Santos Victor y Victorino mártires, y santa Coleta.
 7 Lun.—Santo Tomás de Aquino.—En Córdoba santas Perpetua y Felicitas.
 8 Mart.—San Juan de Dios fund., y san Julián arzobispo de Toledo.—*Anima.*
 9 Miér.—Santas Francisca viuda romana, y la beata Catalina de Bolonia.—*Tempora. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
 10 Juev.—San Melitón y compañeros mártires y san Macario.

- 11 Vier.—San Eulogio presb., san Ramiro y santa Aurea.—*Témpora Ayuno. Indulgencia plenaria.*
- 12 Sáb.—Nuestra Señora de la Misericordia, san Gregorio el Magno y san Bernardo.—*Témpora. Ayuno. Indulgencia plenaria. Ordenes.*
- 13 Dom.—*II de Cuaresma.*—San Leandro arz., santos Rodrigo y Salomón.
- 14 Lun.—Santa Matilde reina, y la Traslación de santa Florentina vg.
- 15 Mart.—Santos Raimundo, Longinos y Melitón.
- 16 Miér.—Santos Julián y Ciriaco mrs.—En Aragón san Félix.
- 17 Juev.—San Patricio obispo y confesor, y san Teodoro.—En Barcelona y Burgos santa Gertrudis.
- 18 Vier.—San Gabriel Arcángel y san Braulio obispo.—*Abstinencia de carne.*
- 19 Sáb.—† **San José** esposo de Nuestra Señora, san Apolonio y san Leoncio.—*Anima.*
- 20 Dom.—*III de Cuaresma.*—San Niceto y santa Eufemia.—*Anima.*—PRIMAVERA.—*Sol en ARIES a las 3 h. 7 m. de la madrugada.*
- 21 Lun.—Santos Benito abad., Filemón mr., y San Donino.
- 22 Mart.—Santos Deogracias, Bienvenido y Pablo obispos.
- 23 Miér.—San Victoriano y compañeros mártires y san Fidel.—En Barcelona el beato José Oriol.—En Córdoba san Víctor.
- 24 Juev.—San Agapito y el beato Jose María Tomasi.—*Abstinencia de carne.*
- 25 Vier.—† **La Anunciación de Nuestra Señora** y san Dimas el Buen Ladrón.
- 26 Sáb.—San Cástulo mártir, y san Braulio obispo.
- 27 Dom.—*IV de Cuaresma.*—San Ruperto y san Juan ermit.—*Anima.*
- 28 Lun.—Santos Castor y Doroteo mártires, y san Sixto III papa.
- 29 Mart.—San Eustasio abad, san Siro, san Cirilo diácono, y san Segundo mártir.
- 30 Miér.—San Juan Climaco y san Régulo obispo y confesor.
- 31 Juev.—Santa Balbina vg. y mr., San Amós profeta, san Amadeo y san Benjamín.—En Córdoba san Félix.

5. Cuarto creciente a las 7 h. de la noche.

13. Luna llena a las 12 h. 41 m. de la tarde.

21. Cuarto menguante a las 5 h. 2 m. de la tarde.

28. Luna nueva a la 1 h. 3 m. de la tarde.

ABRIL

El día 1.º sale el sol a las 5,43 m.—Se pone a las 6,25 t.

El día 30 sale el sol a las 5 m.—Se pone a las 6,54 t.

- 1 Vier.—San Venancio ob. y mr., y santa Teodora virgen.—*Abstinencia de carne.*
- 2 Sáb.—San Francisco de Paula conf. y fund., y santa Maria Egipciaca.

3. Dom.—*De Pasión*.—San Benito de Palermo conf., y santos Ulpiano y Pancracio mártires.
 4. Lun.—San Isidoro arz. de Sevilla, san Ambrosio, san Victor, santo Toribio y san Platón.
 5. Mart.—San Vicente Ferrer confesor, y santas Emilia é Irene.
 6. Miér.—San Celestino papa y conf., y san Marcelino.
 7. Juev.—San Epifanio ob., san Ciriaco y compañeros mártires.
 8. Vier.—*De Dolores*.—San Dionisio y san Amancio, el beato Julián de san Agustín.—*Abstinencia de carne. Anima. Visita general de cárceles*.
 9. Sáb.—Santa María Cleofé, y santa Casilda vg.—En Barcelona san Demetrio.—*Anima*
 10. Dom.—*De Ramos*.—Santos Daniel y Ezequiel prof., san Macario arz., y san Terencio mr.
 11. Lun.—San León el Magno, san Antipas, y san Isaac monje.
 12. Mart.—San Constantino ob. y conf., san Victor mr., y san Zenón.—En Córdoba y Zaragoza san Julio.—En Burgos san Sabas.
 13. Mier.—*Santo*.—San Hermenegildo rey de Sevilla.—*Abstinencia de carne este día y los tres siguientes*.
 14. Juev.—*Santo*.—Santos Tiburcio, Valeriano y Máximo mrs., y santa Liduvina.
 15. Vier.—*Santo*.—Santas Basilisa, Anastasia y Victorina mrs.
 16. Sáb.—*Santo*.—Santa Engracia vg., y santo Toribio de Liébana.
 17. Dom.—† **Pascua de Resurrección**.—San Aniceto y la beata Maria Ana de Jesús.—En Córdoba san Elías y cps. mrs.
 18. Lun.—Santos Eleuterio ob., Perfecto y Apolonio.
 19. Mart.—La Divina Pastora, Nuestra Sra. del Milagro, san León IX, san Hermógenes, san Vicente y san Rufo.—*Sol en TAURO á 2 h. 54 m. de la tarde*.
 20. Miér.—Santa Inés de Monte-Pulciano vg., san Teótimo ob., y san Cesáreo mr.—*Anima*.
 21. Juev.—San Anselmo, san Anastasio, san Apolinés y san Isacio.—En Burgos san Apolo.—En Barcelona santos Crotates y Silvio.
 22. Vier.—Santos Sotero y Cayo papas, san Leónides y san Apeles.
 23. Sáb.—San Jorge, patrón de Alcalá y de Zaragoza, san Gerardo y san Maroto.
 24. Dom.—*De Cuasimodo*.—San Gregorio ob. y conf., san Fidel de Sigmaringa mr., santas Bona y Donona.
 25. Lun.—San Marcos evangelista, y santos Herminio y Aniano.—*Atrense las velaciones*.
 26. Mart.—San Cleto, san Marcelino y Nuestra Señora de la Cabeza, patrona de Andujar.
 27. Miér.—San Anastasio papa, san Pedro Armengol y santo Toribio de Mogrovejo.
 28. Juev.—San Prudencio ob., san Vital mr., san Acacio y santa Valeria.
 29. Vier.—San Pedro de Verona y san Roberto.
 30. Sáb.—San Indalecio obispo, y san Peregrin confesor.
4. Cuarto creciente á las 6 h. 6 m. de la mañana.
 12. Luna llena á las 6 h. 11 m. de la mañana.
 20. Cuarto menguante á las 5 h. 46 m. de la mañana.
 26. Luna nueva á las 9 h. 32 m. de la noche.

MAYO

El día 1.º sale el sol a las 4,59 m.—Se pone a las 6,55 t.

El día 31 sale el sol a las 4,31 m.—Se pone a las 7,23 t.

- 1 Dom.—II. San Felipe y Santiago, apóstoles, san Segismundo, rey, san Jeremías prof., y santa Paciencia mr.
- 2 Lun.—San Atanasio ob., y san Félix diác.—*Fiesta nacional.—Luto de corte.*
- 3 Mart.—La Invención de la Santa Cruz, san Juvenal, san Diodoro y san Evencio.
- 4 Miér.—Santa Mónica viuda, santa Antonina vg., y la Corona de Espinas de Ntro. Sr. Jesucristo en Galicia y Asturias.
- 5 Juev.—San Pío V papa, san Teodoro ob., la Conversión de san Agustín, y san Angelo mr.
- 6 Vier.—San Juan Ante-Portam-Latinam y santa Benita.
- 7 Sáb.—San Estanislao ob., san Benedicto papa, y san Augusto mr.
- 8 Dom.—III. El Patrocinio de San José, Ntra. Sra. de los Desamparados, y la Aparición de san Miguel Arcángel.
- 9 Lun.—San Gregorio Nacianceno ob., san Hermes y la Traslación de san Nicolás.
- 10 Mart.—San Antonino arz. de Florencia, san Job prof., y san Martín de Loinaz.
- 11 Miér.—San Mamerto ob. y conf., los santos Florencio y Poncio mrs.
- 12 Juev.—Santo Domingo de la Calzada, san Pancracio, y santos Achileo y Nereo.
- 13 Vier.—San Pedro Regalado conf., santa Rolendis y san Mucio.
- 14 Sáb.—Santos Bonifacio y Víctor mrs., y santa Justa.
- 15 Dom.—IV. San Isidro Labrador, patrón de Madrid.—En Badajoz san Torcuato.
- 16 Lun.—San Juan Nepomuceno, san Gil, san Ubaldo y santa Máxima.
- 17 Mart.—San Pascual Bailón conf., san Adriano, y santa Restituta.—*Cumpleaños de S. M. el Rey.*
- 18 Miér.—San Venancio mr., y san Félix de Cantalicio.
- 19 Juev.—San Pedro Celestino papa y conf., san Pudente y santa Pudenciana vg.
- 20 Vier.—San Bernardino de Sena papa y conf., y santa Basilisa.—En Barcelona san Baudilio mr.—*Sol en GEMINIS a las 2 h. 44 m. de la tarde.*
- 21 Sáb.—Santa María de Socors vg., santa Victoria y san Secundino mr.
- 22 Dom.—V. Santa Rita de Casia viuda, y santas Quiteria y Julita virgenes.
- 23 Lun.—La Aparición de Santiago Apóstol.—*Indulgencia plenaria. Letanias.*
- 24 Mart.—San Robustiano, san Juan Francisco Regis y el beato Juan de Prado conf.—*Indulgencia plenaria. Letanias.*
- 25 Miér.—San Gregorio VII y san Urbano papas.—*Indulgencia plenaria. Letanias.*
- 26 Juev.—† **La Ascensión del Señor**, san Felipe Neri, san Eleuterio y santa Emerenciana.
- 27 Vier.—San Juan papa, y san Julio mr.

- 28 Sáb.—Santos Justo, Germán y Emilio.—En Córdoba san Estanislao.
 29 Dom.—San Maximino y santa Teodosia.
 30 Lun.—San Fernando rey de España, y san Palatino.
 31 Mart.—Santa Petronila vg., y Nuestra Señora Reina de todos los Santos y Madre del Amor Hermoso.
3. Cuarto creciente á las 6 h. 57 m. de la tarde.
 11. Luna llena á las 10 h. 44 m. de la noche.
 19. Cuarto menguante á las 2 h. 38 m. de la tarde.
 26. Luna nueva á las 5 h. 34 m. de la mañana.

JUNIO

*El día 1.º sale el sol á las 4,31 m.—Se pone á las 7,24 t.
 El día 30 sale el sol á las 4,33 m.—Se pone á las 7,34 t.*

- 1 Miér.—San Segundo ob. y mr., san Simeón monje, san Iñigo abad, y san Pelegrin.
 2 Juev.—San Marcelino mr., san Pedro, y el beato Juan de Ortega.
 3 Vier.—San Isaac monje, santa Clotilde reina, y santa Paula vg.
 4 Sáb.—San Francisco Caracciolo fund., y san Quirino ob.—*Abstinencia de carne. Indulgencia plenaria.*
 5 Dom.—† **Pascua de Pentecostés.**—San Bonifacio, y santos Nicanor y Sancho.—*Indulgencia plenaria.*
 6 Lun.—Santos Norberto, Amancio y Claudio.—En Barcelona san Felipe.
 7 Mart.—San Pedro Wistremundo.—En Zaragoza san Roberto.—En Burgos san Avencio.
 8 Miér.—Santos Salustiano, Norberto, Medardo y Heraclio obispos.—*Tiempo. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
 9 Juev.—Santos Primo y Feliciano mrs., y san Ricardo.—*Anima.*
 10 Vier.—Santa Margarita reina, y santos Crispulo y Restituto mrs.—*Tiempo. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
 11 Sáb.—San Bernabé ap., y san Félix.—En Burgos santos Parisio y Fortunato.—*Tiempo. Ayuno. Indulgencia plenaria. Anima. Ordenes.*
 12 Dom.—I. La Santísima Trinidad, san Juan de Sahagún y san Nazario.
 13 Lun.—San Antonio de Padua conf., y santa Aquilina.
 14 Mart.—San Marciano ob., y san Eliseo prof.
 15 Miér.—Santos Vito, Modesto y Crescencia mrs.
 16 Juev.—† **SS. Corpus Christi.** San Aureliano ob., san Quirico y santa Julita mrs.—En Barcelona y Cádiz santa Lutgarda.
 17 Vier.—San Manuel y compañeros mártires, y el beato Pablo de Arezzo.
 18 Sáb.—Santos Marco, Marceliano y Triaco, y santas Paula y Marcellina.—En Barcelona.
 19 Dom.—II. Santos Gervasio y Protasio mrs., y santa Juliana de Falconeri vg.

20. Lun.—San Silverio papa, y san Macario ob.—*Sol en CÁNCER à las 11 h. 8 m. de la noche.*—ESTIO ó VERANO.
21. Mart.—San Luis Gonzaga conf., santos Eusebio y Raimundo, y san Pelagio.
22. Miér.—San Paulino ob., san Acacio y compañeros mártires.
23. Juev.—San Juan presb., y santa Edeltruda.—En Barcelona y Córdoba san Zenón y santa Agripina.
24. Vier.—El Sagrado Corazón de Jesús, la Natividad de san Juan Bautista, y santos Simplicio, Fausto, Heros y Firmino.
25. Sáb.—Santa Orosia vg. y mr., patrona de Jaca, san Guillermo y san Eloy.
26. Dom.—III. El Purísimo Corazón de María, y santos Juan, Pablo y Pelayo mrs.
27. Lun.—San Zóilo y comps. mrs.—En Barcelona san Benvenuto.
28. Mart.—San León II papa y conf., san Ireneo ob., y san Argimiro.—*Vigilia.*
29. Miér.—† **San Pedro y san Pablo** apóstoles.
30. Juev.—La Conmemoración de san Pablo apóstol.

2. Cuarto creciente à las 9 h. 36 m. de la mañana.
 10. Luna llena à la 1 h. 18 m. de la tarde.
 17. Cuarto menguante à las 8 h. 46 m. de la noche.
 24. Luna nueva à la 1 h. 52 m. de la tarde.

JULIO

*El día 1.º sale el sol à las 4,34 m.—Se pone à las 7,34 t.
 El día 31 sale el sol à las 4,57 m.—Se pone à las 7,14 t.*

1. Vier.—Santos Casto y Secundino mrs., santa Leonor, y san Martin obispo.
2. Sáb.—La Visitación de Nuestra Señora.—En Barcelona san Urbano.
3. Dom.—IV. La Preciosísima Sangre de Ntro. Señor Jesucristo, san Trifón y comps. mrs., y san Jacinto mr.
4. Lun.—San Laureano arz. de Sevilla, el beato Gaspar Bono, y san Ulrico conf.
5. Mart.—Santa Filomena vg., santa Zoa mr., y san Miguel de los Santos conf.
6. Miér.—Santas Lucía y Dominica vgs. y mrs., san Rómulo ob., y san Isaías profeta.—En Burgos san Tranquilino.
7. Juev.—Santos Fermin y Odón obispos, san Claudio y el beato Lorenzo de Brindis.
8. Vier.—Santa Isabel reina de Portugal, san Aquilao y santa Priscila.—En Zaragoza San Auspicio.
9. Sáb.—San Cirilo ob., san Zenón y comps. mrs., san Bricio y san Juan de Colonia.
10. Dom.—V. Santas Amalia, Rufina, Segunda y Felicitas mrs.
11. Lun.—Santos Pio I y Abundio mrs., y santa Verónica de Julianis vg.
12. Mart.—San Juan Gualberto abad, san Menaz, y santa Marciana virgen y mártir.

- 13 Miér.—San Anacleto papa y mr.—En Barcelona y Burgos santos Joel y Esdras.
- 14 Juev.—San Buenaventura.—En Córdoba san Francisco Solano.—En Barcelona santos Focas, Ciro y Jenaro.
- 15 Vier.—San Enrique emp., y san Camilo de Lelis.
- 16 Sáb.—El Triunfo de la Santa Cruz y Ntra. Sra. del Carmen.
- 17 Dom.—*VI.* San Alejo conf., santa Marcelina vg., y santa Generosa mártir.
- 18 Lun.—Santa Sinforosa y sus siete hijos, santa Marina y san Federico.
- 19 Mart.—Santas Justa y Rufina vgs. y mrs., san Vicente de Paul fundador, y santa Macrina.
- 20 Miér.—San Elias prof., santas Librada, Margarita y Severa.—En Barcelona san Jerónimo Emiliano.
- 21 Juev.—Santa Práxedes vg., y san Victor mr.—*Gala con uniforme por ser cumpleaños de S. M. la Reina.*
- 22 Vier.—Santa Maria Magdalena y san Teófilo.—En Badajoz santos Platón y Cirilo.—*Sol en LEO á las 10 h. 5 m. de la mañana.*
- 23 Sáb.—San Apolinar ob. y mr., y san Liborio.
- 24 Dom.—*VII.* San Francisco Solano conf., y santa Cristina.—*Gala con uniforme por ser días de S. M. la Reina.*
- 25 Lun.—† **Santiago Apóstol**, patrón de España.
- 26 Mart.—Santa Ana, madre de Nuestra Señora.
- 27 Miér.—Santos Pantaleón y Aurelio mrs.—En Barcelona santos Mauro y Georgio.
- 28 Juev.—Santos Nazario y Victor mrs., y san Inocencio papa y conf.
- 29 Vier.—Santa Marta vg., san Félix papa, san Faustino y santa Beatriz mártires.
- 30 Sáb.—Santos Abdón, Senén y Teodomiro mrs.
- 31 Dom.—*VIII.* San Ignacio de Loyola y san Fabio.
2. Cuarto creciente á la 1 h. 58 m. de la madrugada.
10. Luna llena á la 1 h. 29 m. de la madrugada.
17. Cuarto menguante á la 1 h. 33 m. de la madrugada.
23. Luna nueva á las 11 h. 16 m. de la noche.
31. Cuarto creciente á las 7 h. 30 m. de la tarde.

AGOSTO

El día 1.º sale el sol á las 4,57 m.—Se pone las 7,13 t.

El día 31 sale el sol á las 5,27 m.—Se pone á las 6,33 t.

- 1 Lun.—San Pedro Advíncula y santas Fe, Esperanza y Caridad vírgenes y mrs.—*(El Jubileo de la Porciúncula empieza desde primeras vísperas de este día, y termina al ponerse el sol en el siguiente.)*
- 2 Mart.—Nuestra Señora de los Angeles, san Pedro ob., y san Esteban papa.
- 3 Miér.—La Invencción de san Esteban protomártir, y san Nicodemus.
- 4 Juev.—Santo Domingo de Guzmán conf. y fund., santa Perpétua y san Nazario.

- 5 Vier.—Nuestra Señora de las Nieves, patrona de Ceuta.—En Barcelona san Oswaldo.—En Zaragoza san Emigdio.
- 6 Sáb.—La Transfiguración del Señor y los santos Justo y Pastor mrs.
- 7 Dom.—IX. San Cayetano fund., y san Alberto de Sicilia.—En Salamanca santos Mamés y Cacio.
- 8 Lun.—San Ciriaco y comps. mrs., y san Emiliano.
- 9 Mart.—Santos Román mr., Domiciano conf., y Rústico.
- 10 Miér.—San Lorenzo mr., y santas Asteria y Basa.—En Badajoz la Aparición de la Virgen de la Merced.
- 11 Juev.—San Tiburcio mr., y santa Susana vg. y mr.
- 12 Vier.—Santa Clara virgen y fundadora.
- 13 Sáb.—Santos Hipólito y Casiano mrs., y santa Aurora vg. y mr.—*Vigilia.*
- 14 Dom.—X. San Eusebio presb. y conf., y san Atanasio mr.
- 15 Lun.—† **La Asunción de Nuestra Señora.**
- 16 Mart.—Santos Roque, Jacinto y Tito diácono, y santa Eufemia.
- 17 Miér.—San Paulo y santa Juliana —En Barcelona san Liberato.—En Cádiz santa Emilia y san Anastasio.
- 18 Juev.—San Agapito mr., santa Elena emperatriz, y santa Clara de Falconeri.
- 19 Vier.—Santos Luis ob., y Magin mr.—En Barcelona, Cádiz, Pamplona y Zaragoza san Mariano.
- 20 Sáb.—San Bernardo patrón de Gibraltar, Algeciras, San Roque y Los Barrios.—En Castilla la Vieja santos Samuel y Filiberto.
- 21 Dom.—XI. San Joaquín padre de Nuestra Señora, santa Juana Francisca Fremiot viuda y fundadora, y santa Basa é hijos mrs.
- 22 Lun.—Santos Sinforiano, Fabriciano, Hipólito y Timoteo mrs.—*Sol en VIRGO á las 4 h. 47 m. de la tarde.*
- 23 Mart.—Santos Felipe Benicio conf., y Restituto.
- 24 Miér.—Santos Bartolomé apóstol, y Jorge monje.
- 25 Juev.—San Luis rey de Francia, y san Ginés de Arlés mr.
- 26 Vier.—Santos Ceferino papa, y Leovigildo mrs.
- 27 Sáb.—San José de Calasanz fund., y santos Rufo y Rufino obispos.
- 28 Dom.—XII. San Agustín doctor y fund., y san Moisés anacoreta.
- 29 Lun.—La Degollación de san Juan Bautista, santa Sabina vg., y san Adolfo conf.
- 30 Mart.—Santa Rosa de Lima vg., y san Pedro conf.
- 31 Miér.—San Ramón Nonnato conf., y san Robustiano.

8. Luna llena á las 11 h. 42 m. de la mañana.
15. Cuarto menguante á las 6 h. 22 m. de la mañana.
22. Luna nueva á las 10 h. 44 m. de la mañana.
30. Cuarto creciente á las 1 h. 14 m. de la tarde.

SEPTIEMBRE

El día 1.º sale el sol á las 5,28 m.—Se pone á las 6,32 t.

El día 30 sale el sol á las 5,56 m.—Se pone á las 5,44 t.

- 1 Juev.—San Gil abad y santos Arturo, Vicente y Leto mártires de Toledo.—En Cádiz San Augusto y compañeros mártires.—En Badajoz santa Veróna.
- 2 Vier.—San Esteban rey de Hungría, santa Máxima, san Antolín y santa Fe.—En Cataluña santos Filadelfo y Hermógenes.
- 3 Sáb.—Santos Ladislao, Sandalio y Columbiano, y santa Eufemia.
- 4 Dom.—XIII. Nuestra Señora de la Consolación y Correa, santas Cándida viuda, Rosa de Viterbo y Rosalía vírgenes.
- 5 Lun.—San Lorenzo Justiniano obispo, y santa Obdulia virgen.
- 6 Mart.—San Eugenio obispo y compañeros mártires.
- 7 Miér.—Santa Regina virgen y mártir, y san Clodoaldo presbítero.
- 8 Juev.—† **La Natividad de Nuestra Señora**, san Adrián mártir, y santa Adela viuda.
- 9 Vier.—Santa María de la Cabeza y el beato Pedro Claver, de la Compañía de Jesús.
- 10 Sáb.—Santos Nicolás de Tolentino ermitaño, y Pedro de Monzón.
- 11 Dom.—XIV. El Dulce Nombre de María y santos Proto y Jacinto mártires.—*Cumpleaños de S. A. la Princesa de Asturias.*
- 12 Lun.—Santos Leoncio, Lesmes y compañeros mártires.—En Barcelona y Cádiz san Eulogio.
- 13 Mart.—San Felipe y compañeros mártires y san Eulogio.
- 14 Miér.—La Exaltación de la Santa Cruz.
- 15 Juev.—Santos Nicomedes y Jeremías mártires.
- 16 Vier.—Santos Rogelio, Cornelio y Cipriano.—En Zaragoza santa Eufemia.
- 17 Sáb.—La Impresión de las llagas de San Francisco de Asís y san Pedro Arbués.—En Barcelona San Lamberto y santas Sofía é Irene.
- 18 Dom.—XV. Los Dolores gloriosos de Nuestra Señora y santo Tomás de Villanueva.—En Cádiz san José de Cupertino.
- 19 Lun.—San Jenaro obispo, y san Desiderio mártir.—En Barcelona santa Constanza.
- 20 Mart.—San Eustaquio y compañeros mártires.
- 21 Miér.—San Mateo apóstol y evangelista, y santa Maura vg.—*Tèmpora. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
- 22 Juev.—San Mauricio y compañeros mártires.—*Sol en LIBRA á la 1 h. 44 m. de la tarde.*—OTOÑO.
- 23 Vier.—San Lino y santas Tecla, Jantipe y Poligena.—*Tèmpora. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
- 24 Sáb.—Nuestra Señora de las Mercedes.—*Tèmpora. Ayuno. Indulgencia plenaria. Ordenes.*—*Días de S. A. la Princesa de Asturias.*
- 25 Dom.—XVI. San Lope obispo y conf., y santa María de Cervellón.
- 26 Mart.—Santos Cipriano y Crescencio mártires, y santa Justina virgen, y san Orencio obispo.
- 27 Lun.—Santos Cosme, Damián y Adolfo mártires.

- 28 Miér.—San Wenceslao mártir, y santa Eustoquia virgen.
 29 Juev.—La Dedicación de San Miguel Arcángel.
 30 Vier.—San Jerónimo doctor, y santa Sofía viuda.

6. Luna llena á las 8 h. 53 m. de la noche.
 13. Cuarto menguante á las 12 h. 35 m. de la tarde.
 21. Luna nueva á la 1 h. 1 m. de la madrugada.
 29. Cuarto creciente á las 6 h. 4 m. de la mañana.

OCTUBRE

El día 1.º sale el sol á las 5,57 m.—Se pone á las 5,42 t.

El día 31 sale el sol á las 6,30 m.—Se pone á las 4,58 t.

- 1 Sáb.—El Santo Angel tutelar de España y san Remigio obispo y fundador.
 2 Dom.—XVII. Nuestra Señora del Rosario, san Saturio, patrón de Soria, san Leodegario y los Santos Angeles Custodios.
 3 Lun.—Santos Cándido, Dionisio, Maximiano y Gerardo.—En Barcelona san Fausto.
 4 Mart.—San Francisco de Asís fundador, san Petronio, santa Aurca y san Cayo y compañeros mártires.
 5 Miér.—San Froilán, patrón de León, san Atilano, san Plácido y compañeros mártires.
 6 Juev.—San Bruno confesor y fundador, santa Erótida y san Magno.
 7 Vier.—San Marcos papa, san Augusto presbitero y confesor, y san Sergio y compañeros mártires.
 8 Sáb.—Santa Brígida viuda, y san Demetrio.—En Zaragoza santa Pelagia.—En Barcelona santa Reparada.
 9 Dom.—XVIII. Nuestra Señora del Remedio, san Dionisio Areopagita y san Eleuterio.
 10 Lun.—Santos Francisco de Borja y Luis Beltrán confesores.
 11 Mar.—Santos Fermin, Nicasio y Germán obispos, y santa Plácida mártir.
 12 Miér.—Nuestra Señora del Pilar de Zaragoza, patrona de Aragón, san Serafin, san Félix y san Cipriano.
 13 Juev.—San Eduardo rey, y los santos Fausto, Gerardo, Marcial y Samuel mártires.
 14 Vier.—San Calixto papa, y santa Fortunata mártir.
 15 Sáb.—Santa Teresa de Jesús virgen y fundadora.
 16 Dom.—XIX. Santos Gilo, Florentino y Deogracias, santa Adelaida y la beata María de la Encarnación.
 17 Lun.—Santas Eduvigis viuda y Mamerta, y san Andrés de Candia.
 18 Mart.—San Lucas evangelista.—En Barcelona san Julián ermitaño.
 19 Miér.—San Pedro de Alcántara y santa Rosina.—En Badajoz san Aquilino.
 20 Juev.—San Juan Cancio presbitero, santa Irene virgen y mártir, san Feliciano obispo, y san Saturio mártir.
 21 Vier.—San Hilarión, santa Ursula y las once mil virgenes y mártires.

- 22 Sáb.—Santa Maria Salomé viuda, san Melanio obispo, y santa Córdula virgen y mártir.—*Sol en ESCORPIO á las 10 h. 17 m. de la noche.*
- 23 Dom.—XX. San Juan Capistrano confesor, y san Pedro Pascual.
- 24 Lun.—San Rafael Arcángel y san Bernardo.
- 25 Mart.—Santa Daria y santos Crisanto, Crispín y Crispiniano mártires, y san Frutos.
- 26 Miér.—San Evaristo papa, y san Florencio mártir.
- 27 Juev.—Santos Vicente, Sabina y Cristeta mártires de Avila.
- 28 Vier.—Santos Simón y Judas Tadeo apóstoles, y santa Cirila virgen y mártir.
- 29 Sáb.—San Narciso obispo, santa Eusebia virgen, y san Cenobio presbítero.
- 30 Dom.—XXI. San Claudio y compañeros mártires, y santos Lupercio y Victorio.
- 31 Lun.—Santos Quintín y Nemesio mártires, y santa Lucila virgen.—*Vigilia.*
6. Luna llena á las 5 h. 57 m. de la mañana.
12. Cuarto menguante á las 9 h. 23 m. de la noche.
20. Luna nueva á las 6 h. 9 m. de la tarde.
28. Cuarto creciente á las 9 h. 12 m. de la noche.

NOVIEMBRE

*El día 1.º sale el sol á las 6,31 m.—Se pone á las 4,57 t.
El día 30 sale el sol á las 7,4 m.—Se pone á las 4,34 t.*

- 1 Mart.—† **La Fiesta de todos los Santos.**
- 2 Miér.—La Commemoración de los fieles difuntos, santa Eustoquia, y santos Eudocio, Justo, Victoriano y Tobias.
- 3 Juev.—Santos Valentin, Cesáreo y Teófilo, y los innumerables mártires de Zaragoza.—En Barcelona san Pedro Armengol, patrón del obispado de Urgel.
- 4 Vier.—San Carlos Borromeo y santa Modesta vg.
- 5 Sáb.—San Zacarías profeta y santa Isabel, padres del Bautista.
- 6 Dom.—XXII. Santos Severo, Leonardo, Vinoco y Félix.
- 7 Lun.—San Antonino y comps. mrs., san Florencio ob., san Amaran-
to mr., y san Ernesto abad.
- 8 Mart.—San Severiano y comps. mrs., santos Engelberto y Godofredo obispos.
- 9 Miér.—La Aparición de la Virgen de la Almudena en Madrid, y santos Teodoro, Sotero y Ursino mrs.
- 10 Juev.—San Andrés Avclino conf., y san Probo.—En Segovia Nuestra Señora de la Fuencisla.
- 11 Vier.—Santos Toribio y Martín obispos.
- 12 Sáb.—San Martín papa, san Diego de Alcalá conf., y san Millán, presbítero y confesor.
- 13 Dom.—XXIII. El Patrocinio de Nuestra Señora, san Eugenio III arzobispo, san Estanislao de Koska y san Homobono conf.

- 14 Lun.—Santos Serapio y Lorenzo.—En Barcelona san Rufo y santa Veneranda.
 15 Mart.—San Eugenio I, arzobispo de Toledo, san Leopoldo conf., y san Leoncio.
 16 Miér.—Santos Rufino, Edmundo y comps. mrs.—En Barcelona san Eustoquio.—En Zaragoza san Fidencio.
 17 Juev.—Santa Gertrudis la Magna, y santos Acisclo y Victoria hermanos.—En Cádiz, Zaragoza y Barcelona san Gregorio Taurmaturgo y san Hugón.
 18 Vier.—Santos Máximo y Román.—En Cádiz y Badajoz la Dedicación de la santa Iglesia de san Pedro y san Pablo.
 19 Sáb.—Santa Isabel reina de Hungría, y san Crispín obispo de Eciija.
 20 Dom.—XXIV. San Félix de Valois conf. y fund., y san Agapito mr.
 21 Lun.—La Presentación de Nuestra Señora y san Esteban mr.—*Sol en SAGITARIO a las 7 h. 8 m. de la noche.*
 22 Mart.—Santa Cecilia vg. y mr., y san Mauro.
 23 Miér.—San Clemente papa y mártir, y santas Lucrecia y Felicitas mártires.
 24 Juev.—San Juan de la Cruz conf., san Crisógono mr., y santa Flora virgen.
 25 Vier.—Santa Catalina vg. y mr., y san Gonzalo obispo.
 26 Sáb.—Los Desposorios de Nuestra Señora y san Pedro Alejandrino obispo.—*Cierranse las velaciones. Publícase la Bula.*
 27 Dom.—I de Adviento.—Santos Facundo y Primitivo mrs.—*Indulgencia plenaria.*
 28 Lun.—San Gregorio III papa, y Santiago de la Marca.
 29 Mart.—San Saturnino ob. y mr., y santa Iluminada.
 30 Miér.—San Andrés apóstol, y santa Justina vg. y mr.

4. Luna llena a las 3 h. 35 m. de la tarde.

11. Cuarto menguante a las 9 h. 47 m. de la mañana.

19. Luna nueva a las 1 h. 4 m. de la tarde.

27. Cuarto creciente a las 10 h. 13 m. de la mañana.

DICIEMBRE

El día 1.º sale el sol a las 7,5 m.—Se pone a las 4,34 t.

El día 31 sale el sol a las 7,23 m.—Se pone a las 4,43 t.

- 1 Juev.—Santa Natalia viuda, santa Cándida mártir, san Eloy y san Egerico obispo.
 2 Vier.—Santas Bibiana y Elisa, san Pedro Crisólogo y san Ponciano.—En Barcelona santa Aurelia.—*Ayuno.*
 3 Sáb.—San Francisco Javier patrón de Navarra, san Claudio y santa Hilaria.—*Ayuno.*
 4 Dom.—II de Adviento.—Santa Bárbara virgen y mártir, patrona de Baza, y san Clemente de Alejandria.—*Indulgencia plenaria.*
 5 Lun.—San Sabas abad, y san Anastasio mártir.
 6 Mart.—San Nicolás de Bari arzobispo de Mira, santa Anselma, y santos Humberto y Torcián.

- 7 Miér.—Santos Ambrosio, Urbano y Martín abad.—En Barcelona san Teodoro.
 - 8 Juev.—† **La Purísima Concepción de Nuestra Señora**, patrona de España.
 - 9 Vier.—Santa Leocadia y san Cipriano.—En Córdoba san Leandro.—*Ayuno.*
 - 10 Sáb.—Nuestra Señora de Loreto y san Melquíades.—*Ayuno.*
 - 11 Dom.—*III de Adviento.*—San Dámaso papa y san Sabino.—*Indulgencia plenaria.*
 - 12 Lun.—Nuestra Señora de Guadalupe, san Bonato y compañeros mártires.
 - 13 Mart.—Santa Lucía virgen, y el beato Juan de Marinonio confesor.
 - 14 Miér.—Santa Eutropia, y santos Nicasio y Arsenio mártires.—*Témpora. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
 - 15 Juev.—Santos Eusebio y Valeriano obispos.
 - 16 Vier.—Santos Valentin y Concordio mrs., y santa Adelaida.—En Cádiz los Tres Niños del horno de Babilonia.—*Témpora. Ayuno. Indulgencia plenaria.*
 - 17 Sáb.—San Lázaro obispo, y san Francisco de Sena confesor.—*Témpora. Ayuno. Indulgencia plenaria. Ordenes.*
 - 18 Dom.—*IV de Adviento.*—Nuestra Señora de la O, y san Graciano obispo.—*Indulgencia plenaria.*
 - 19 Lun.—San Nemesio mártir, y santa Fausta virgen.—*Indulgencia plenaria.*
 - 20 Mart.—Santos Domingo de Silos abad y Julio mártir.
 - 21 Miér.—Santo Tomás apóstol y san Temistocles.—*Sol en CAPRICORNIO á las 8 h. 4 m. de la mañana.*—INVIERNO.
 - 22 Juev.—Santos Demetrio, Flaviano y comps. mrs.
 - 23 Vier.—Santa Victoria y el beato Nicolás Factor.
 - 24 Sáb.—Santos Gregorio y Delfin.—*Ayuno. Indulgencia plenaria. Visita general de cárceles.*
 - 25 Dom.—† **La Natividad de Nuestro Señor Jesucristo** y santa Anastasia mártir.—*Indulgencia plenaria.*
 - 26 Lun.—San Esteban protomártir, y santos Zósimo y Marino.—*Indulgencia plenaria.*
 - 27 Mart.—San Juan apóstol.—*Indulgencia plenaria.*
 - 28 Miér.—Los Santos Inocentes.—*Indulgencia plenaria.*
 - 29 Juev.—Santo Tomás Cantuariense obispo y mártir, y san Trófuno obispo y confesor.
 - 30 Vier.—La Traslación de Santiago apóstol, y santos Sabino, Liberto y Marcelo.
 - 31 Sáb.—San Silvestre, santa Coloma y san Hermes.
4. Luna llena á las 2 h. 2 m. de la madrugada.
 11. Cuarto menguante á las 2 h. 15 m. de la madrugada.
 19. Luna nueva á las 7 h. 58 m. de la mañana.
 26. Cuarto creciente á las 9 h. 8 m. de la noche.

ÍNDICE

	Páginas.
INTRODUCCIÓN.....	V
ADVERTENCIA.....	VIII
<i>Cotelettes à la Remuñana</i> , Doctor Thebussem.....	I
<i>Pan y cebolla</i> , Ramón de Campoamor.....	2
<i>Tortilla literaria; Pollo fiambre à la Eboli; Arropea de naranja</i> , Jacinto Octavio Picón.....	2
<i>Huevos carlistas</i> , Andrés Miralles.....	4
<i>Gato por liebre</i> , José Fernández Bremón.....	6
<i>Ensalada Real</i> , Conrado Solsona.....	7
<i>Las vieiras de Vigo</i> , Luis Taboada.....	9
<i>Arroz à la zamorana</i> , José Alvarez Builla.....	II
<i>Las berengenas</i> , Juan José Herránz.....	12
<i>Un plato romano</i> , Rafael Comenge.....	14
<i>Perdigones à la parrilla y en crudo</i> , Manuel del Palacio.....	19
<i>Una comida peruana</i> , Muro y Carratalá.....	20
<i>Morteruelo</i> , Tomás Luceño.....	22
<i>Apalaurreandiak con Ardaurgozatza</i> , Ricardo Becerro de Bengoa.....	23
<i>Gofio</i> , J. Garcia del Castillo.....	26
<i>Migas canas</i> , Antonio de Valbuena.....	27
<i>Miscelánea de frutas</i> , Rafael Garcia Santisteban.....	30
<i>Besugo à la donostiarrá</i> , Antonio Peña y Goñi.....	31
<i>Dulce de crema de boniato</i> , Miguel Moya.....	32
<i>Macarrones verdes; Huevos à la rusa</i> , Tolosa Latour..	34
<i>Carta receta</i> , José Feliú y Codina.....	35
<i>Néctar</i> , M. Ortiz de Pinedo.....	39
<i>Gachas manchegas</i> , Agustín Lhardy.....	41
<i>Abadejo à la republicana</i> , A. Sánchez Pérez.....	42

	<u>Páginas.</u>
<i>Guisado de trigo</i> , J. Francos Rodríguez.....	47
<i>Arrós en fesols y naps</i> , Teodoro Llorente.....	48
<i>Cazuela cuajada</i> , Francisco F. Villegas.....	49
<i>Pasteles de maíz tierno</i> , Cándido Ruiz Martínez.....	51
<i>Pasteles de pato á la Besançon</i> , Vital Aza.....	53
<i>Polos Culinarios</i> , Enrique Sepúlveda.....	54
<i>Tinola</i> , Francisco de P. Vigil.....	57
<i>Manos de ternera en salsa</i> , Félix G. Llana.....	58
<i>Fudías blancas</i> , Guillermo Rancés.....	59
<i>Sopa «Colón»</i> , Ramón de Cárdenas.....	60
<i>Café hecho como Dios manda</i> , Francisco Castell.....	62
<i>Zorzales en salsa</i> , José Ortega Munilla.....	63
<i>Farinato</i> , Juan Barco.....	67
<i>Cocina académica</i> , Eduardo Bustillo.....	69
<i>Sopas de ajo</i> , Letra de Ventura de la Vega y música de José M. Casares.....	70
<i>Receta para una buena comida; Fórmula para distinguir las setas buenas de las venenosas</i> , Alfredo Escobar...	72
<i>Salchichas blancas cocidas en vino; Bacalao «fin de siglo»</i> , S. Olmedo y Estrada.....	73
<i>Un millón de recetas</i> , Eugenio Sellés.....	75
<i>Cuajar de cerdo</i> , Ceferino Palencia.....	77
<i>El arroz del catalán</i> , Federico Urrecha.....	78
<i>Huevos con tomate</i> , Ricardo de la Vega.....	80
<i>El arroz á la cubana</i> , José del Perojo.....	80
<i>Ensalada higiénica</i> (en 4 dibujos), Angel Pons.....	85
<i>El picadillo cubano</i> , Matías de Padilla.....	88 ⁿ
<i>Sesos salteados</i> , Luis París.....	89
<i>Receta general</i> , Julio Burell.....	89
<i>Nueva fórmula para guisar un pavo</i> , José de Laserna..	91
<i>Modo de hacer el té</i> , A. Aura Boronat.....	91
<i>Tostón al golpe de Estado</i> , José Ferreras.....	92
<i>Recetas económicas</i> , Manuel Matoses (A. Corzuelo.)..	94

	<u>Páginas.</u>
<i>Rancho fin de siglo y rancho ordinario</i> , D. Fernández Arias.....	99
<i>Huevos pasados por agua</i> , Eusebio Sierra.....	102
<i>Carta particular en prosa trilingüe</i> , Melchor Cantín...	103
<i>Potaje popular</i> , Joaquín Arimón.....	104
<i>Migas vanguardia</i> , Modesto Sánchez Ortiz.....	105
<i>Hiram</i> , G. Reparaz.....	106
<i>La revolución francesa juzgada por un cocinero</i> , Cristóbal Botella.....	107
<i>Pechugas de ángel</i> , R. Hernández Bermúdez.....	110
<i>Cena estudiantil</i> , Miguel Ramos Carrión.....	111
<i>Comida de los indios filipinos</i> , Manuel Sastrón.....	112
<i>Truchas á lo Don Ramón</i> , Ramón Correa.....	115
<i>Pochas</i> , Tirso Rodríguez.....	118
<i>Tortilla con leche</i> , Fernando Soldevilla.....	121
<i>Migas al estilo de Teruel</i> , Domingo Gascón.....	123
Una súplica en serio	126
Recetas culinarias históricas	127
FÓRMULA DE LOS HUEVOS FRITOS , por Angel Muro..	145
CONCLUSIÓN	147
<i>Nota final</i>	148
<i>Calendario para el año bisiesto de 1892</i>	149
<i>Los meses gastronómicos</i>	154
<i>Santoral</i>	166



FE DE ERRATAS

- Página 26.—Penúltima línea; léase *difícilmente* en vez de *fácilmente*.
- Página 27.—Segunda línea; léase *formado* en vez de *forrado*.
- Página 104.—La firma del distinguido escritor redactor de *El Liberal* Joaquín Arimón, aparece por errata *Arinnón*.

ANGEL MURO

CONFERENCIAS
CULINARIAS

(PUBLICACIÓN MENSUAL)

~~~~~  
**Van publicados 20 tomos.**  
~~~~~

En prensa el tomo 21, correspondiente á Diciembre de 1891.

—————
CONTIENE LA COLECCIÓN MAS DE 300 FÓRMULAS CULINARIAS
—————

**La total tirada de las 20 series publicadas
asciende á 70.000 ejemplares.**

—
Precio de cada tomo UNA peseta.
—

MADRID

