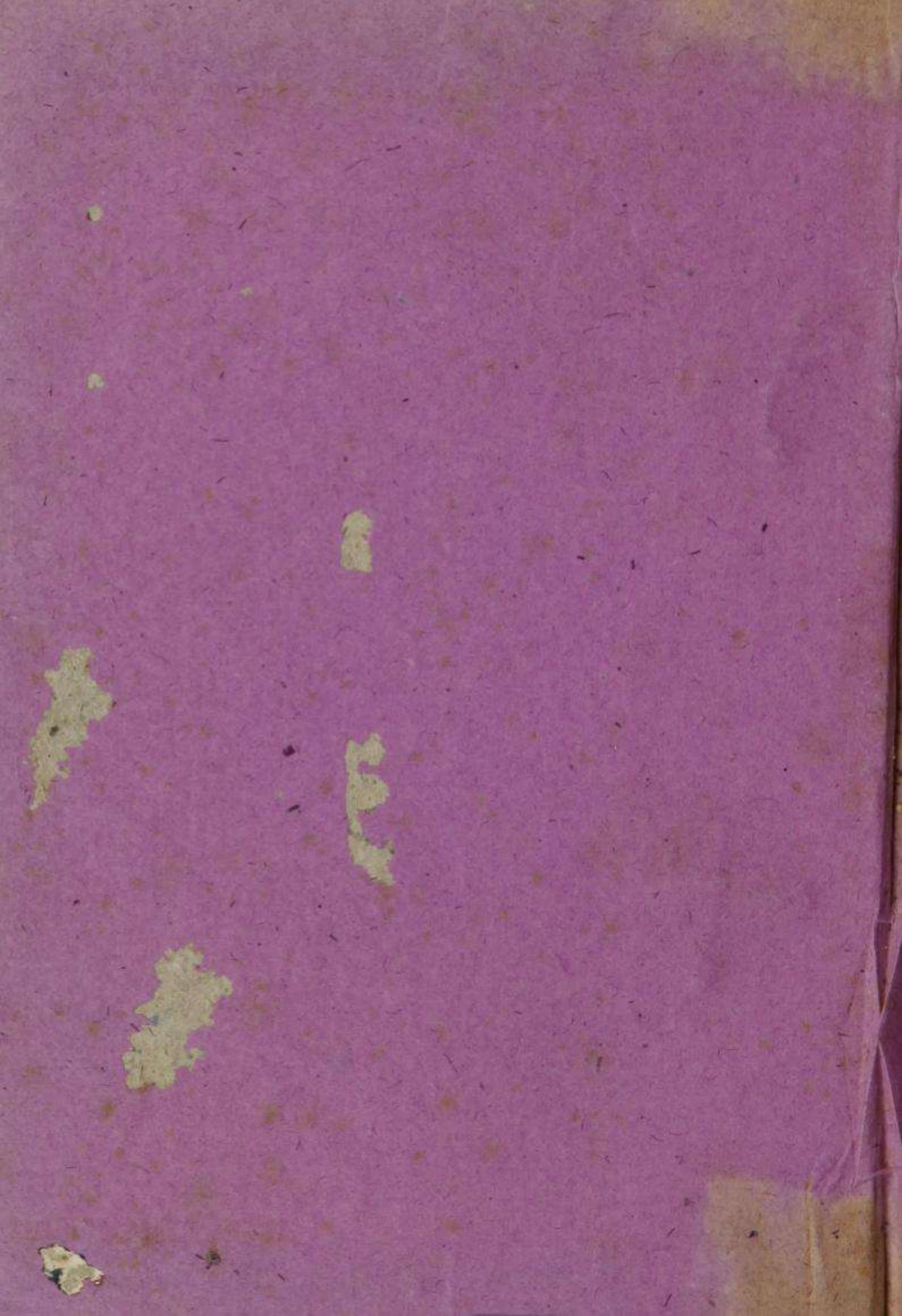
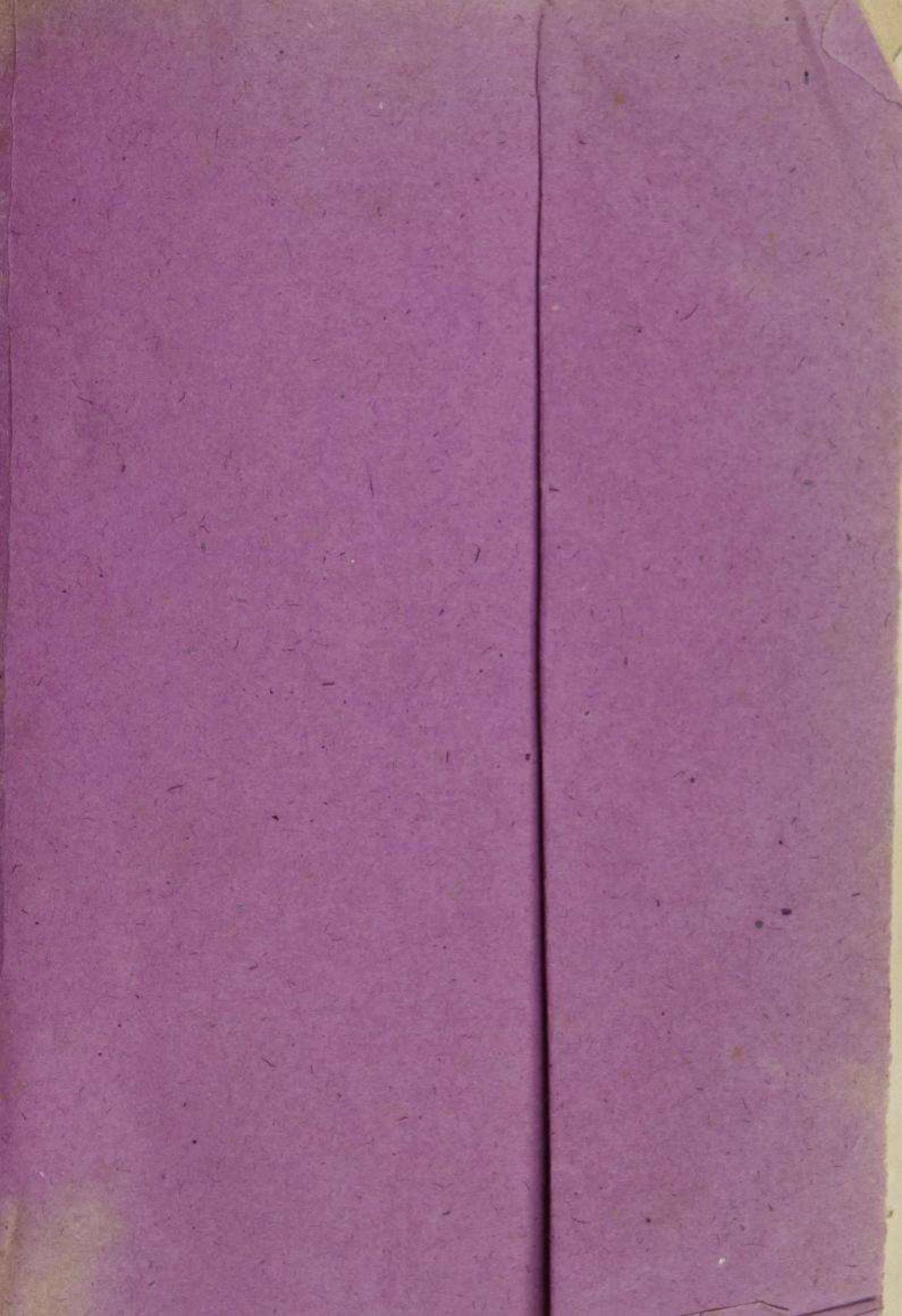


2





2

8842

Tit 61022

Cod 1068743

R. 3190

2
8842

TRATADO

DEL

ARTE DE TRINCHAR

Y MODO

DE SERVIR A UNA MESA:

CONSERVACION

DE CARNES, PESCADOS, LEGUMBRES Y FRUTAS:

PERFECCION Y CONSERVACION

DE LOS VINOS,

Y ELABORACION DE LAS BEBIDAS ARTIFICIALES:

Preceptos hijiénicos relativos á la comida y bebida:

QUE SIRVE DE CONTINUACION

A LA

COCINA PERFECCIONADA.

POR

J. D.



MADRID, 1854.

Se hallará en el Iris de la Ilustracion,

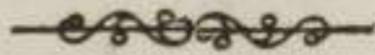
Plazuela del Ángel, núm. 12.



ES PROPIEDAD DEL EDITOR.

Imprenta de Manuel Minuesa,
Calle de Lope de Vega, núm. 26.

CAPITULO I.



ARTE DE TRINCHAR Y SERVIR UNA MESA.

HEMOS llegado al objeto principal, al fin último á que se refieren todos los preceptos culinarios, al modo de servir una mesa. Este fué en otros tiempos un asunto de sumo interés, que exigia grandes preparativos y dispendios, que ocupaba por muchos dias no solo á cocineros entendidos y un sin número de criados, al jefe de todos y principal director, el mastresala, sino al dueño de la casa, al rico y gran señor que daba el banquete, quien incesantemente presidia y observaba hasta los mas insignificantes pormenores, practicando con maestría el arte de trinchar, sirviendo á los convidados con la mayor solitud y haciendo á la vez los honores de la mesa; pero en estos dias, en el siglo de las utopias, del vapor, de los ferro-carriles, los gustos son muy diferentes á los de la época á que

nos referimos, no porque se haya perdido la afición á la bucólica, no porque la sociedad haya abandonado el uso de hacer agradable una de las mas imperiosas necesidades de la vida; sino porque á las prácticas antiguas, á la rigurosa etiqueta de los festines y saraos ha sustituido la franqueza, la sencillez, la alegría y el coquetismo mas refinado en la colocacion y distribucion de los servicios.

Efectivamente: las flores naturales y artificiales diestramente colocadas en elegantes canastillos de mimbre ó bronce dorado, en preciosos jarrones de porcelana, cristal de roca y aun en los mismos manjares que por su forma y jénero son susceptibles de estos adornos; las frutas de colores vivos dispuestas en grupos simétricos, así como los productos de pastelería y confitería; los vinos, platos, candelabros y demás objetos distribuidos con habilidad, son el adorno indispensable de las mesas de gran tono; cautivan la atención, deleitan la vista, escitan el apetito y contribuyen maravillosamente al placer y júbilo de los concurrentes.

Hay varios modos de servir una mesa; el llamado á la francesa es el que mas se presta al lujo y lucimiento por la variedad de sus servicios; pero antes de esplicarle y de dar á conocer otros tambien

de lucimiento, nos parece oportuno explicar el arte de trinchar que conviene seguir, cualquiera que sea el servicio que se adopte.

ARTE DE TRINCHAR.

COCIDO.

La vaca que se saca en el cocido debe despojarse de toda la parte crasa y despues se corta lo magro en lonjas no muy gruesas al través de las fibras musculares ó sea á contra hebra poniéndolas en un plato para servir las.

Si hubiere carnero se parte en trozos no muy grandes cortando la carne mas magra del mismo modo que la vaca.

El chorizo y morcilla se partirán en ruedas, cuidando no se deshagan, porque dá mala idea de la habilidad del que trincha, poniéndolas en plato separado.

El tocino debe partirse de modo que todos los trozos queden con corteza; y el jamon en lonjas pequeñas á contra hebra.

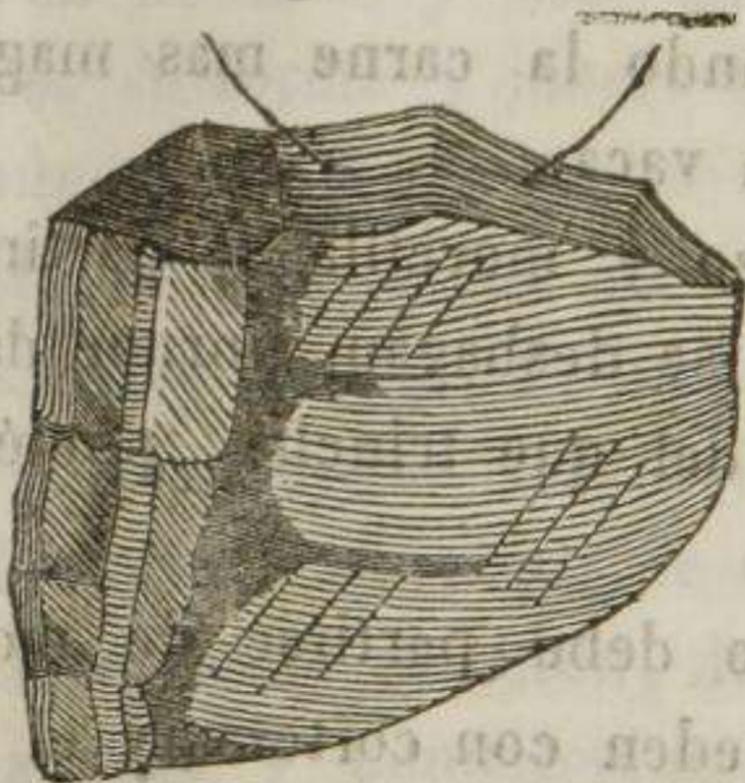
Las orejas de cerdo y los pies se dividen en trozos mas ó menos grandes, siempre á lo largo y se colocan en el plato con simetría para que cada uno tome lo que mas le agrade.

de los mismos, nos parece oportuno explicar el arte
de trincar que con el tiempo se ha adoptado

VACA.

Vaca á la moda. Se parte del mismo modo que la del cocido, cuidando siempre de partir la hebra transversalmente.

Lomo de vaca. Se levanta la parte magra exterior é interior cortándola al través en lonjas mas ó menos gruesas, haciendo tantos trozos como convidados haya, y si se puede alguno mas, colocándolos bien en el plato en que se han de servir.



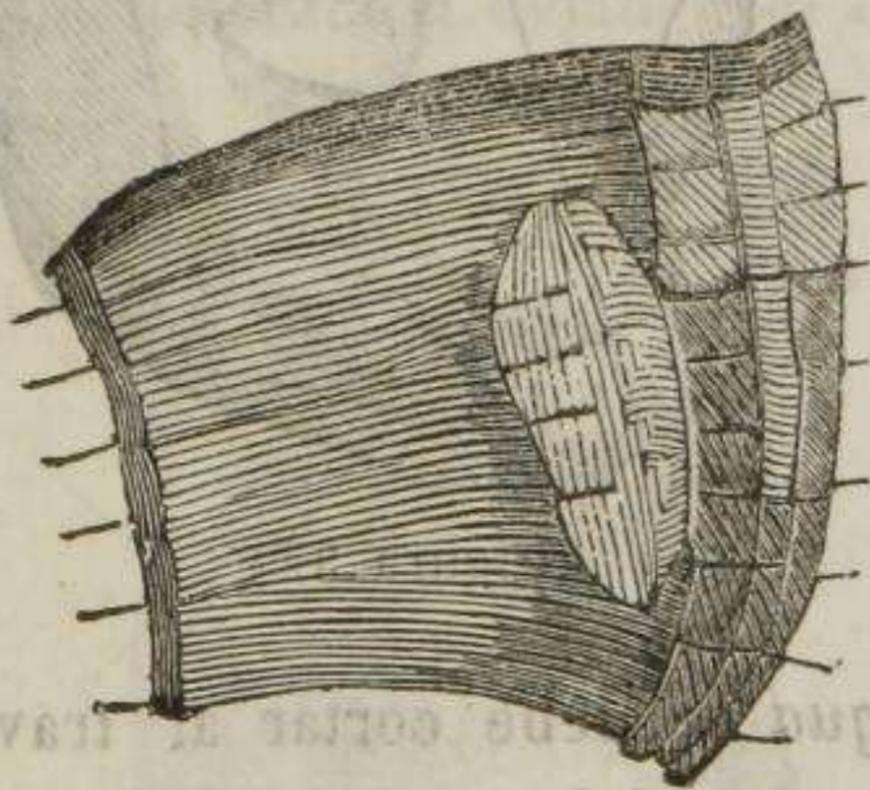
(Figura 1.^a)

El paladar y la lengua, de cualquier modo que estén cocidos, se cortan en lonjas mas ó menos gruesas y siempre transversalmente, para

servirlas como se ha dicho de las anteriores; pero como las partes que se hallan en medio se consideran las mejores porque realmente son las mas tiernas, se ofrecerán á las personas á quienes se desea manifestar alguna atencion.

TERNERA.

Cuarto de ternera. Se levanta desde luego lo magro, despues el riñon; se corta en trozos y se separan las costillas: las vértebras á que estan unidas deben cortarse siempre al través, lo que se hace cómodamente por medio de un trinchante; y se colocan en el plato que ha de circular para que elijan los convidados.



(Figura 2.^a)

La cabeza de ternera, de cualquier modo

que se haya aderezado antes de servirse á la mesa, tiene entre sus trozos mejores, y que deben preferirse y ofrecerse en primer lugar, los ojos y sus ruedos y circunferencia, y las quijadas, subiendo hasta las orejas. Se separan en seguida los huesos, se descubren los sesos, y se sirven con una cuchara sobre cada uno de los trozos cortados, á medida que se hayan presentado.



(Figura 3.^a)

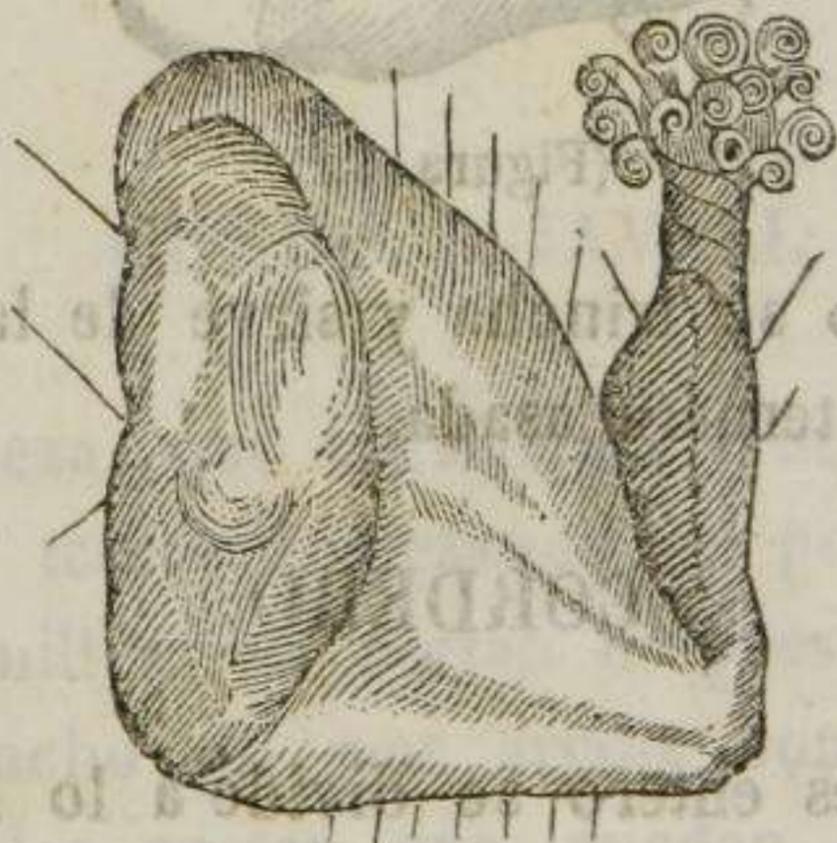
La *lengua* se debe cortar al través en pedazos delgados, y debe cuidarse el servirla caliente, pues fria pierde mucho de su mérito.

El pecho. Despues de separar los tendones,

para cortar los trozos segun el grueso conveniente, se multiplican á medida de las personas á quienes ha de ofrecerse.

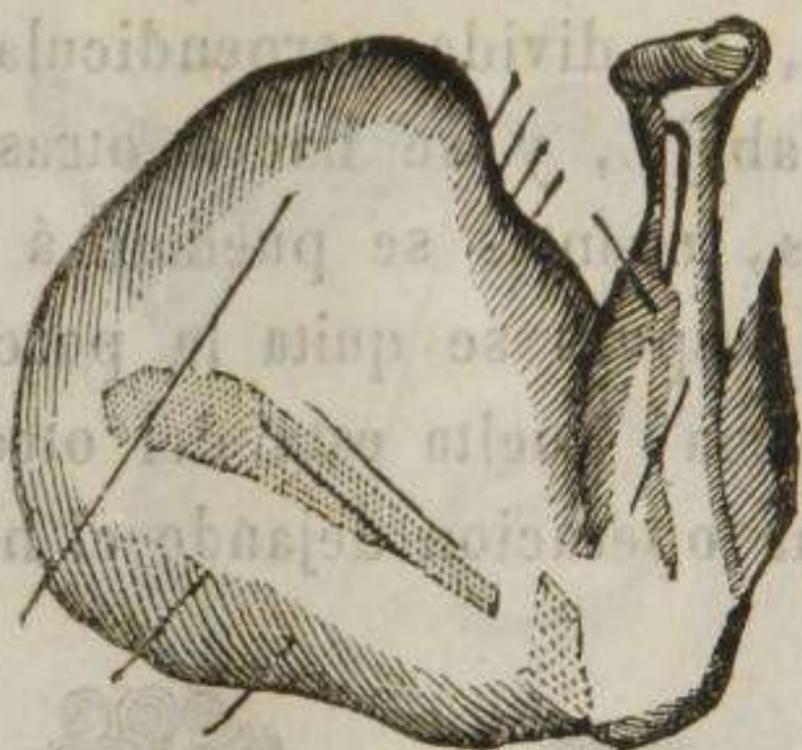
CARNERO.

Pierna. Se toma con la mano izquierda el cabo, que en su estremidad debe estar envuelto en una hoja de papel; se coloca delante, y con la mano derecha armada de un cuchillo largo y bien cortante, se divide perpendicularmente empezando por abajo, y se hacen otras tantas tajadas delgadas, cuantas se pueden á lo largo y á lo ancho; despues se quita la porcion muscular de la pierna, vuelta esta del otro lado, y se hace la misma operacion dejando el hueso limpio.



(Figura 4.^a)

Espalda de carnero. La manera de dividir este trozo es casi siempre sacando chuletas; sin embargo, en las mesas de mas cumplimiento se saca el filete grueso que está en la parte exterior de las costillas, y se corta al través en trozos; debe tenerse presente que las tajadas mas delicadas son las que mas adheridas están á los huesos, y con ellas se debe hacer los presentes á las señoras.



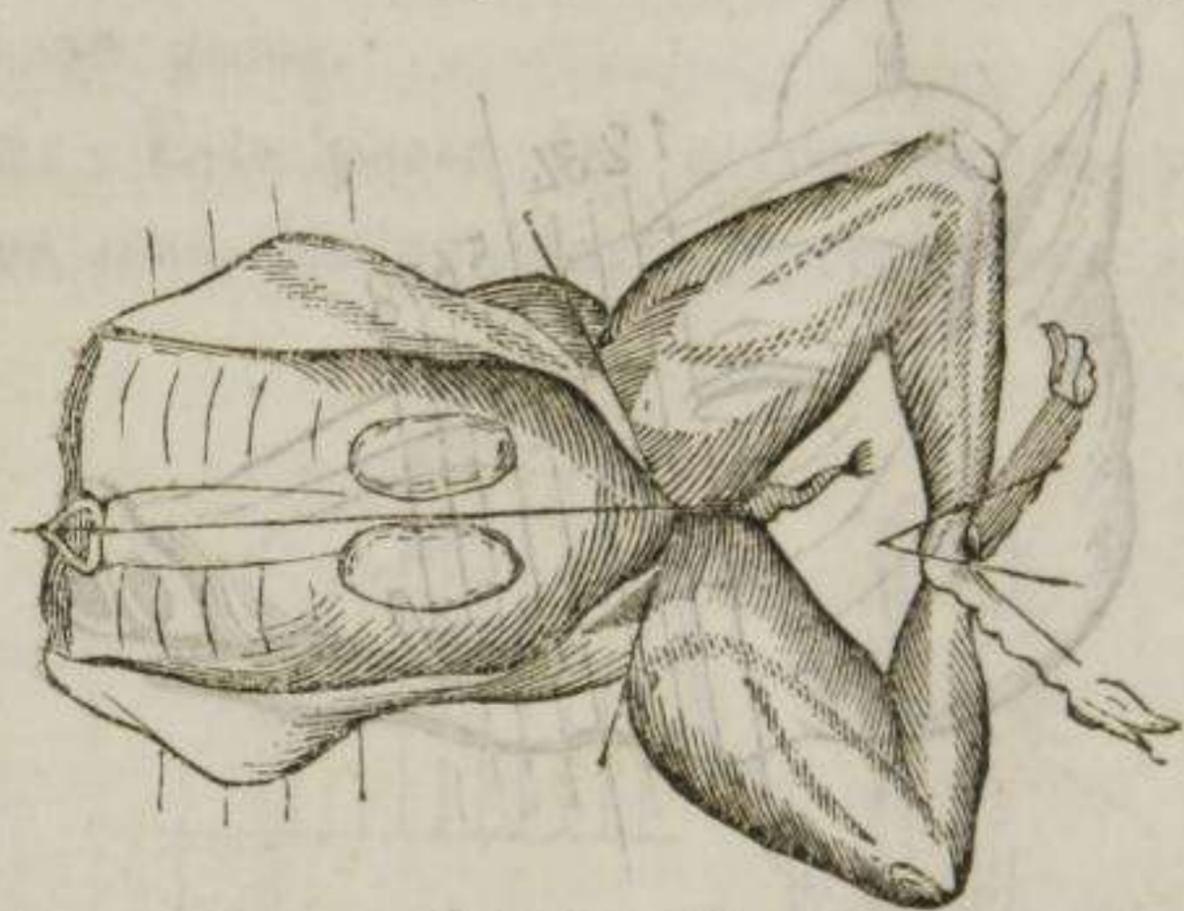
(Figura 5.^a)

El cuarto se trincha y sirve de la misma manera que la ternera asada.

CORDERO.

Cuando es entero se divide á lo largo en dos partes iguales, se separan las costillas pasando el

cuchillo por entre cada una de ellas, y en cuanto á las piernas, despues de cortadas sus articulaciones, se hacen tajadas mas ó menos gruesas,



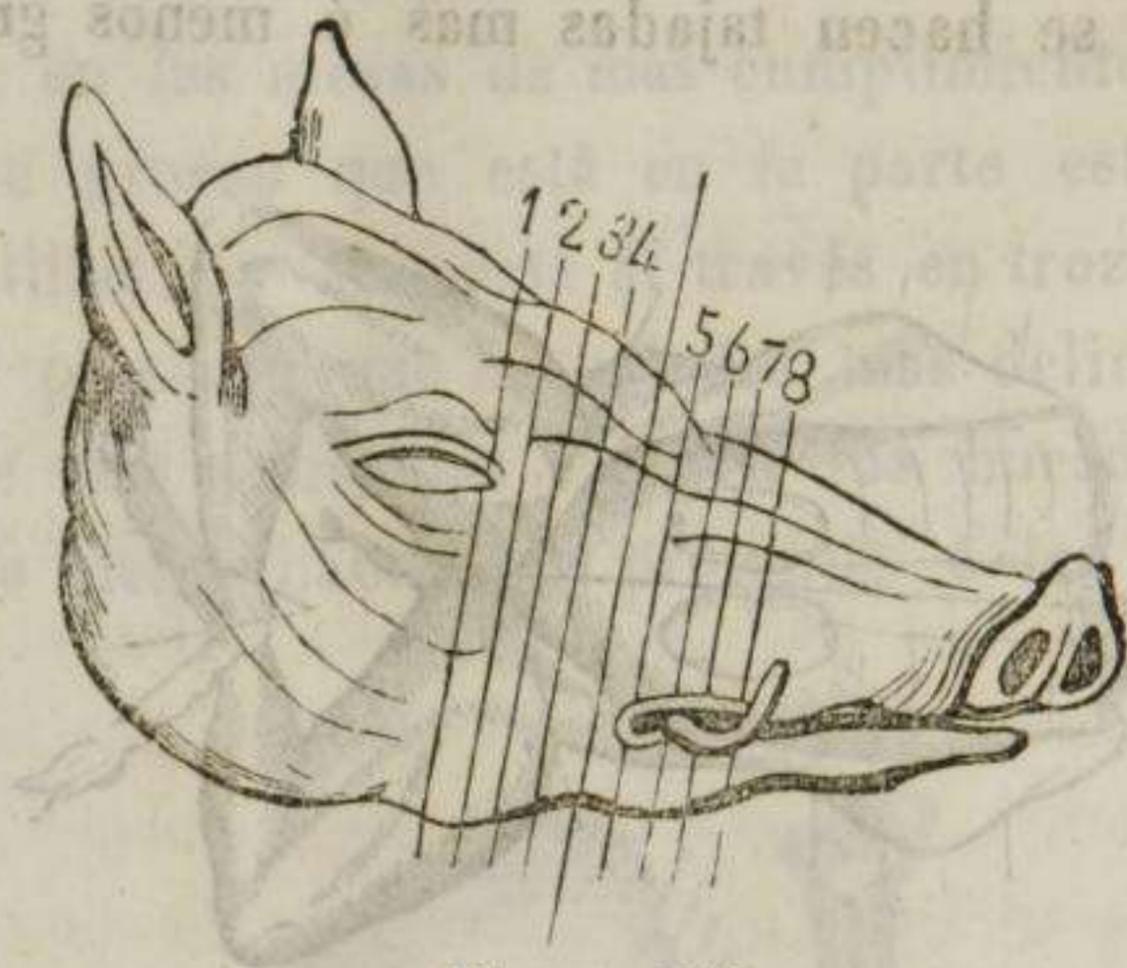
(Figura 6.^a)

dejándolas cubiertas con su pellejo tostado que es aamamente gustoso y muy apetecido de los gastrónomos.

CERDO Y JAVALI.

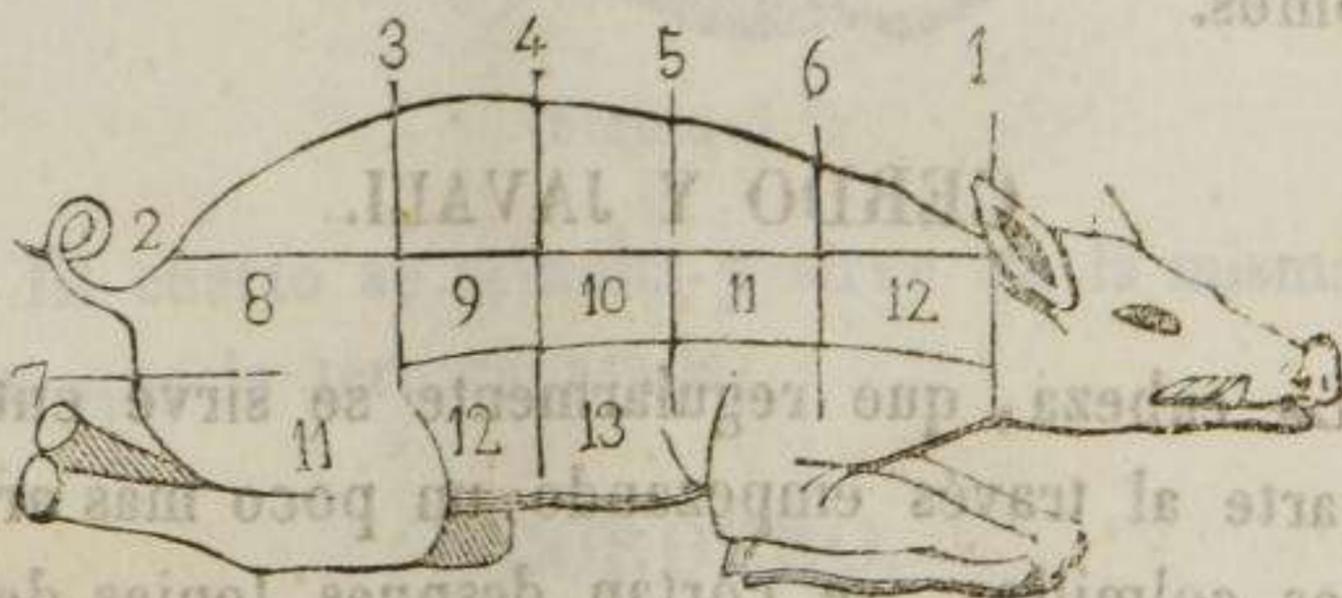
La cabeza, que regularmente se sirve entera, se parte al través empezando un poco mas arriba de los colmillos; se cortan despues lonjas delgadas á lo ancho así por arriba como por abajo; reuniendo las partes que quedan una con otra

para impedir el contacto del aire y mantenerlas en su calor.



(Figura 7.^a)

Cochinillo de leche. Se separa la cabeza y se corta el pellejo tostado lo mas delgado que sea posible, para servirle en porciones mas ó menos

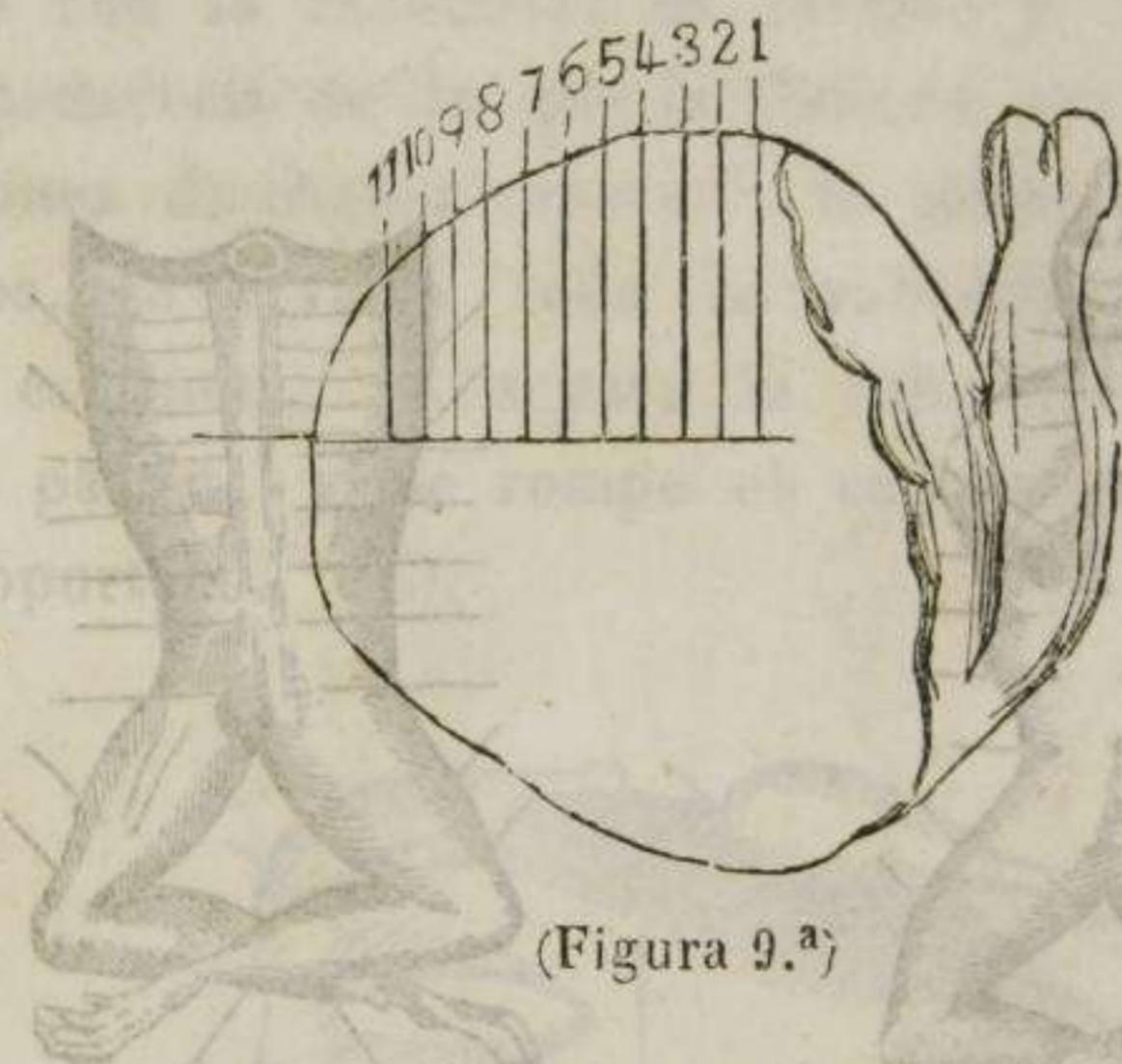


(Figura 8.^a)

anchas. Hay algunos que no comen sino esta par-

te del cochinitillo, porque jeneralmente sus carnes son insípidas y poco agradables al gusto; aunque esto depende muy á menudo de la manera con que se guisa.

Jamon. Esta parte del cerdo ofrece uno de los platos mas distinguidos: jeneralmente se sir-



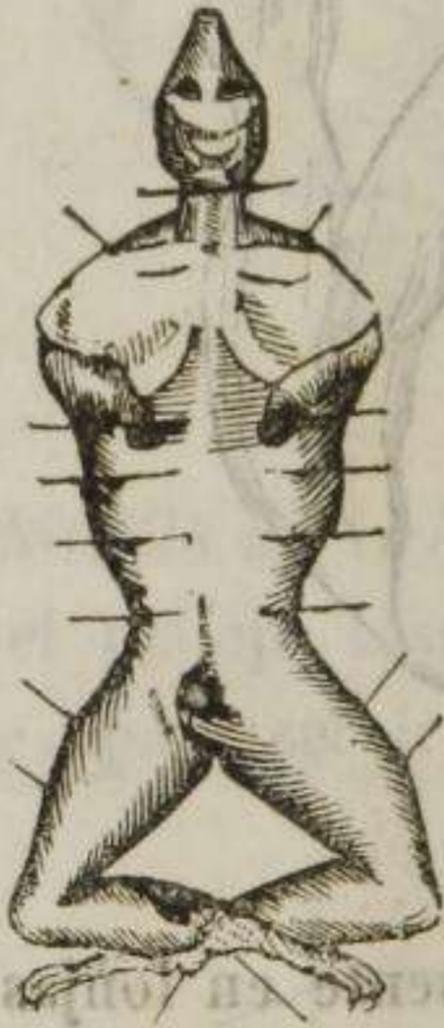
(Figura 9.^a)

ve frio. Se corta perpendicularmente en lonjas delgadas, sujetándolo con el trinchante, y despues se da otro corte horizontal por abajo para separarlas.

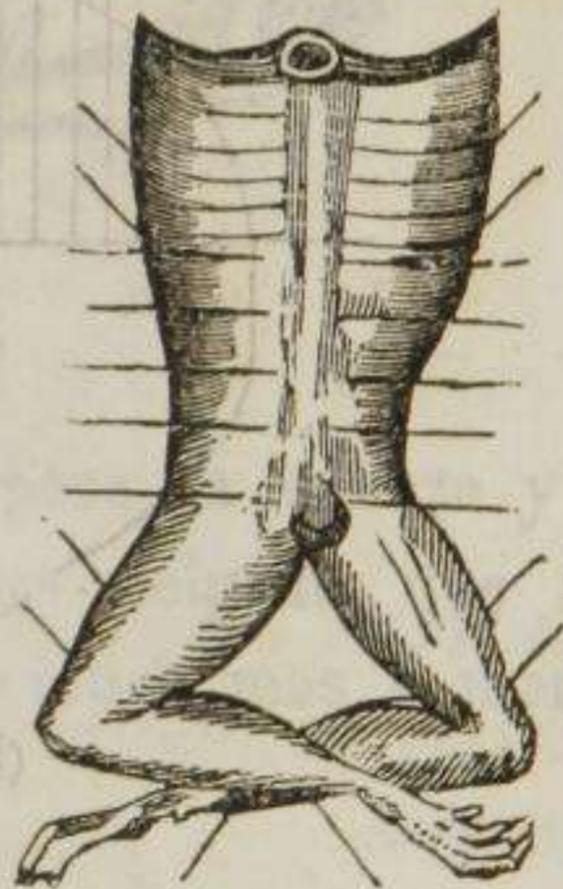
LIEBRE Y CONEJO.

Cuando se sirven enteros se levanta lo magro que cubre el lomo á lo largo de la espalda, empezando por los lados para bajar hasta las piernas.

Debe cortarse en trozos mas ó menos gruesos al través; se levanta por un lado la parte mas espesa que cubre los gruesos de la pierna, se desprende de sus articulaciones, pónese aparte la cola y lo que está á su circunferencia, á fin de presentarlo á aquellos á quienes se debe alguna atención.



(Figura 10.)

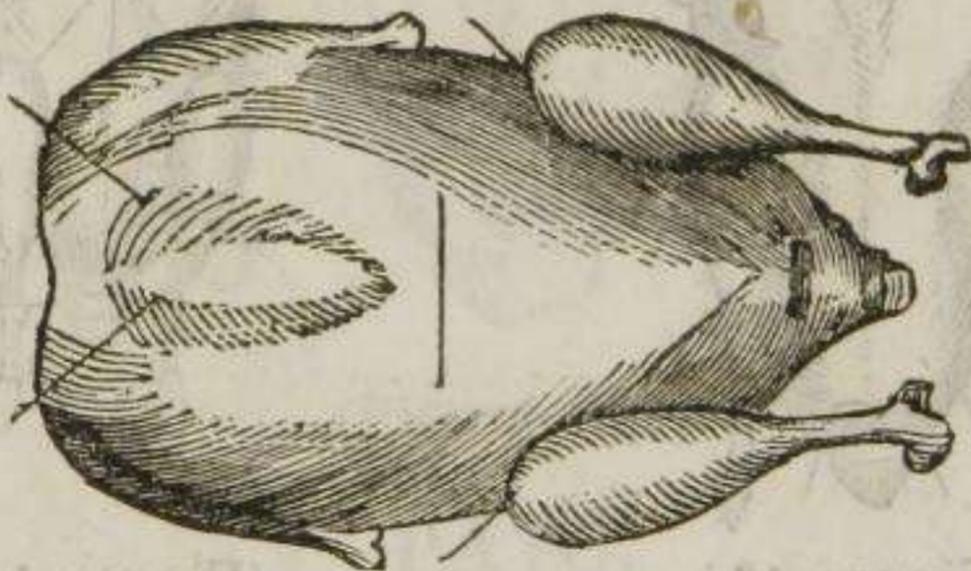


(Figura 11.)

PAVO.

Despues de haberlo puesto de lado, se le mete el trinchante en lo fuerte de los músculos situados al rededor del ala: con la mano derecha se apoya con alguna fuerza el cuchillo, introdu-

ciendo su hoja cerca del mango hasta la articulación; de modo que prolongando la cortadura sin dejarlo, se pueda conseguir levantarlo todo en una pieza: despues se introduce el trinchante en la parte mas espesa del anca, para llegar pasando el cuchillo por debajo hasta la articulación con la rabadilla; se levanta y se acaba de desprenderla de lo que la detiene por encima, y despues de haber operado lo mismo por ambos lados, se levanta toda la rabadilla á lo largo del esternon; se separa la rabadilla en dos ó tres partes, y se rompe el caparazon si se juzga oportuno.



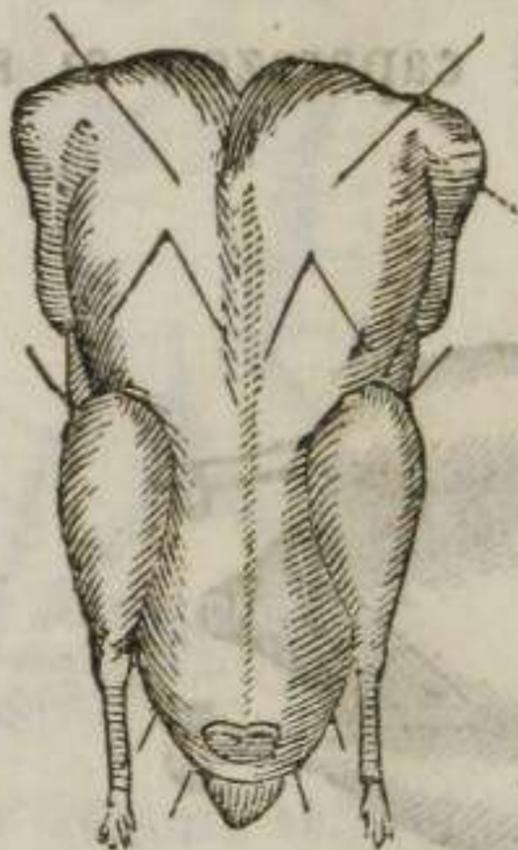
(Figura 12.)

Para dejar intacta la mitad del pavo, se le pone en el plato de lado, haciendo una cortadura paralela á lo largo entre las dos ancas, y prolongándola hasta el obispillo ó rabadilla: se

vuelve la pieza y se levanta con el trinchanté, apoyándole con el cuchillo en medio de la espalda; se separa su parte inferior, y se hace lo que vulgarmente se llama mitra.

POLLA, GALLINA Y CAPON.

Las piezas de estas aves se trinchan y sirven del mismo modo que acabamos de decir respecto al pavo.



(Figura 13.)

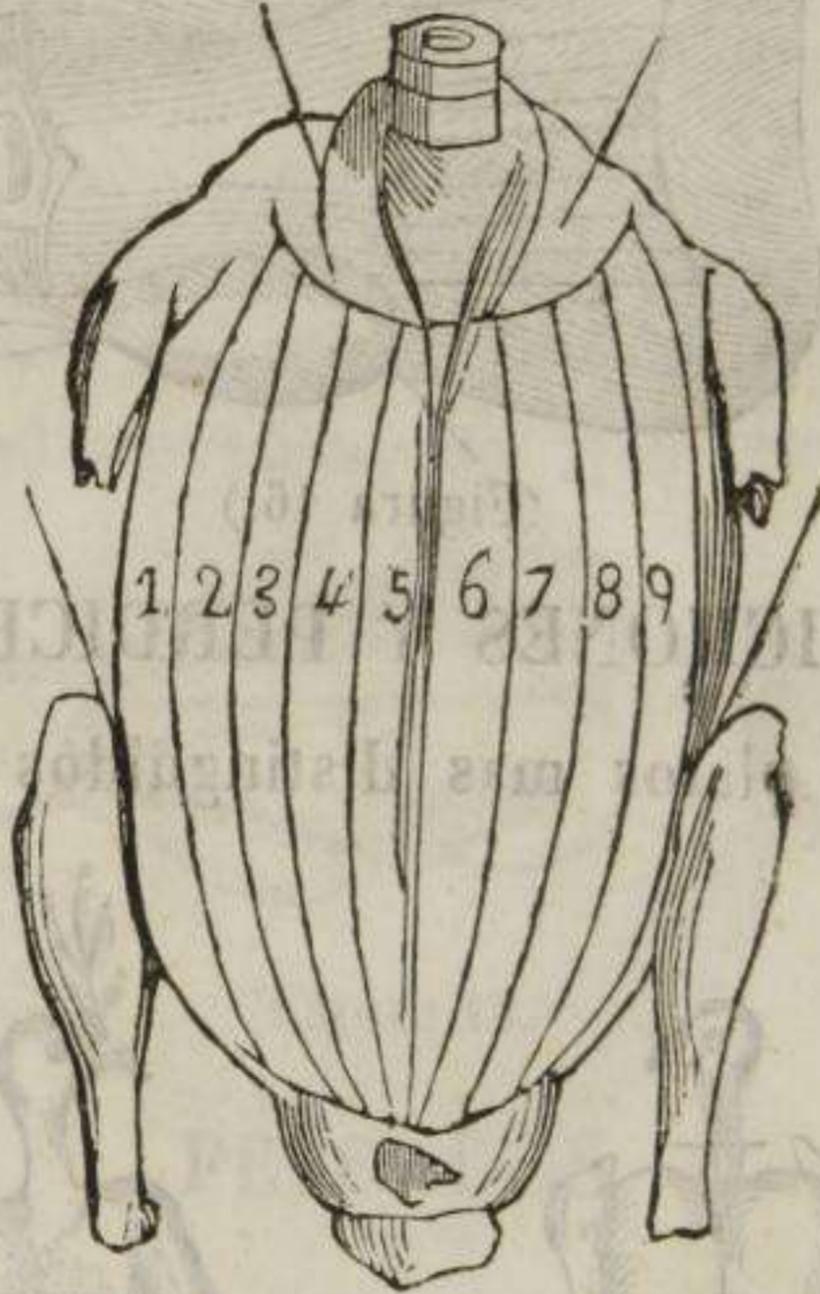


(Figura 14.)

GANSO.

Después de estar levantado lo magro de los dos lados del esternon (que es el hueso que está sobre el pecho) por medio de secciones á lo lar-

go, se separan y dividen en dos, cuatro ó seis trozos transversales, se acaban de quitar los alones tomándolos por encima, y haciendo lo mismo con las ancas se sirven.

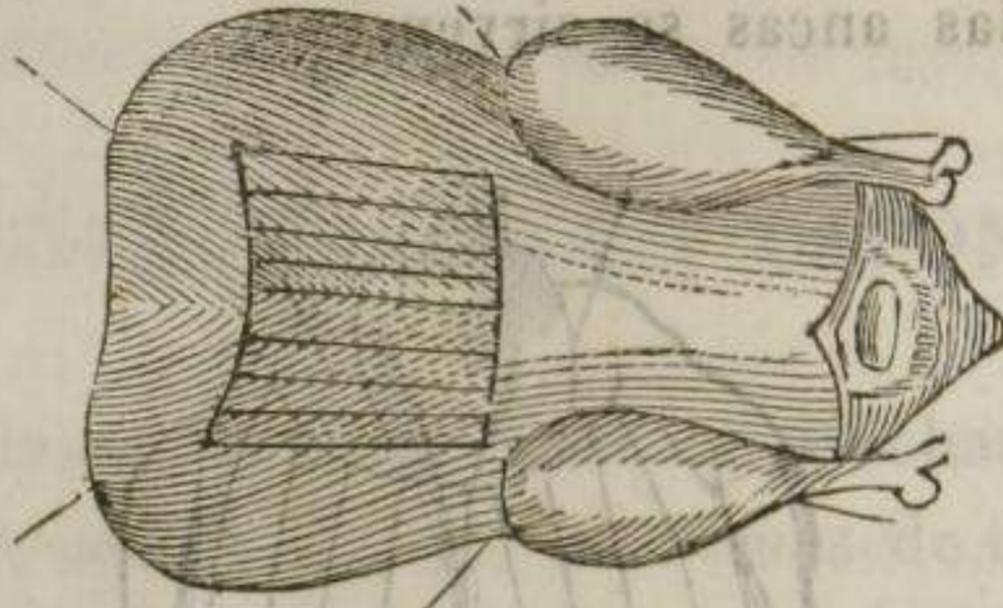


(Figura 15.)

PATO.

Cuando el pato se presente asado, se ejecutará lo mismo que respecto al ganso; pero si es cocido se separan por de pronto los alones y las ancas, y se levantan con limpieza sus trozos para irlos partiendo á lo largo ó á lo ancho.

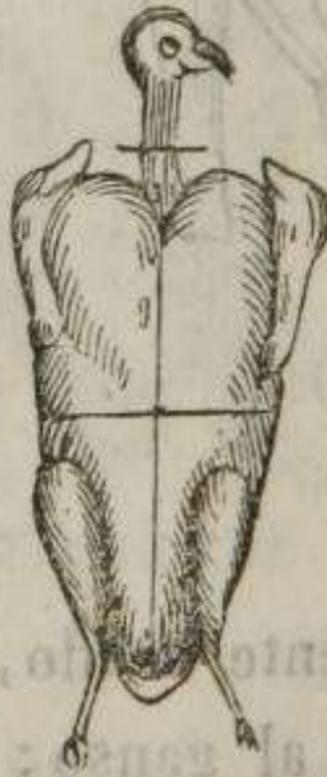
Las demás piezas menores de pluma se trinchan de la misma manera que las que se acababan de decir.



(Figura 16.)

PICHONES Y PERDICES.

Los dos platos mas distinguidos de volatería.



(Figura 17.)



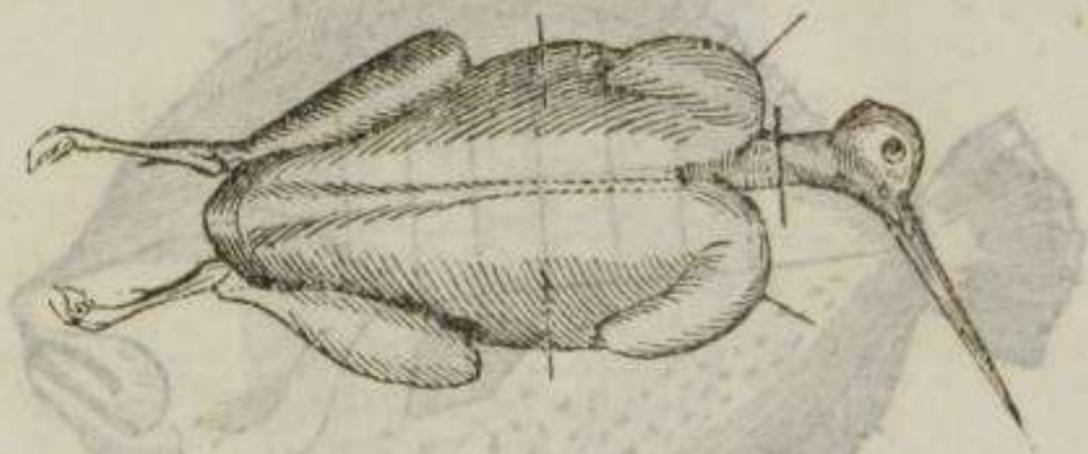
(Figura 18.)

Se dividen en cuatro partes iguales, y por con-

siguiente á cada una va adherida un alon ó pier-
na; los trozos que llevan esta son los primeros
que deben servirse á las personas que se quiera
obsequiar; la perdiz no guarda esta regla, y es
preferible siempre como trozo mas distinguido la
parte que lleva alon.

BECADAS.

Se trinchan del mismo modo que las demás
aves, segun el procedimiento que hemos indicado.



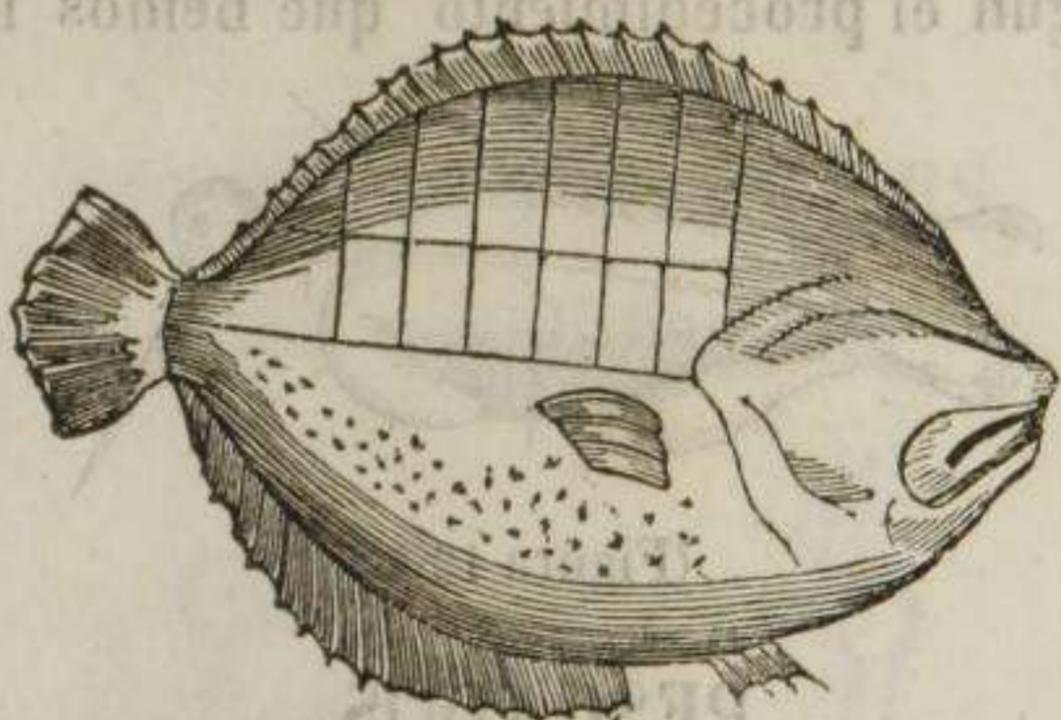
(Figura 19.)

PESCADOS.

Para servir el pescado de cualquier especie
que sea, se ha de tener el cuidado de jamás cor-
tarlo con hoja de acero ó de otro instrumento de
esta especie. Se debe usar siempre de una cucha-
ra, ó mucho mejor de una llana de plata, para
ofrecerlo á la mesa.

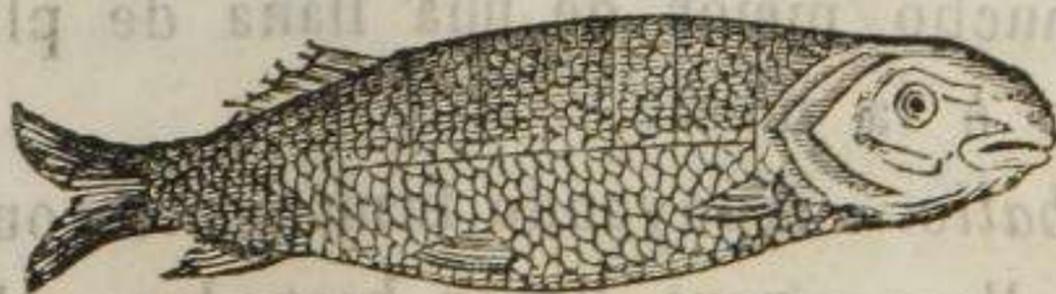
Rodaballo. Apoyando firmemente con una cu-
chara ó llana, para llegar hasta las agallas desde

la cabeza hasta cerca de la cola, se echa una línea recta á lo largo, se hacen despues otras á lo ancho, sirviendo cada una de las partes comprendidas entre línea y línea. Cuando se ha concluido por un lado se levantan las agallas, y se hace lo mismo por el otro, no olvidándose que en el rodaballo las mandíbulas y lo mas próximo á ellas son los bocados escojidos, y que se ofrecen los primeros por atencion.



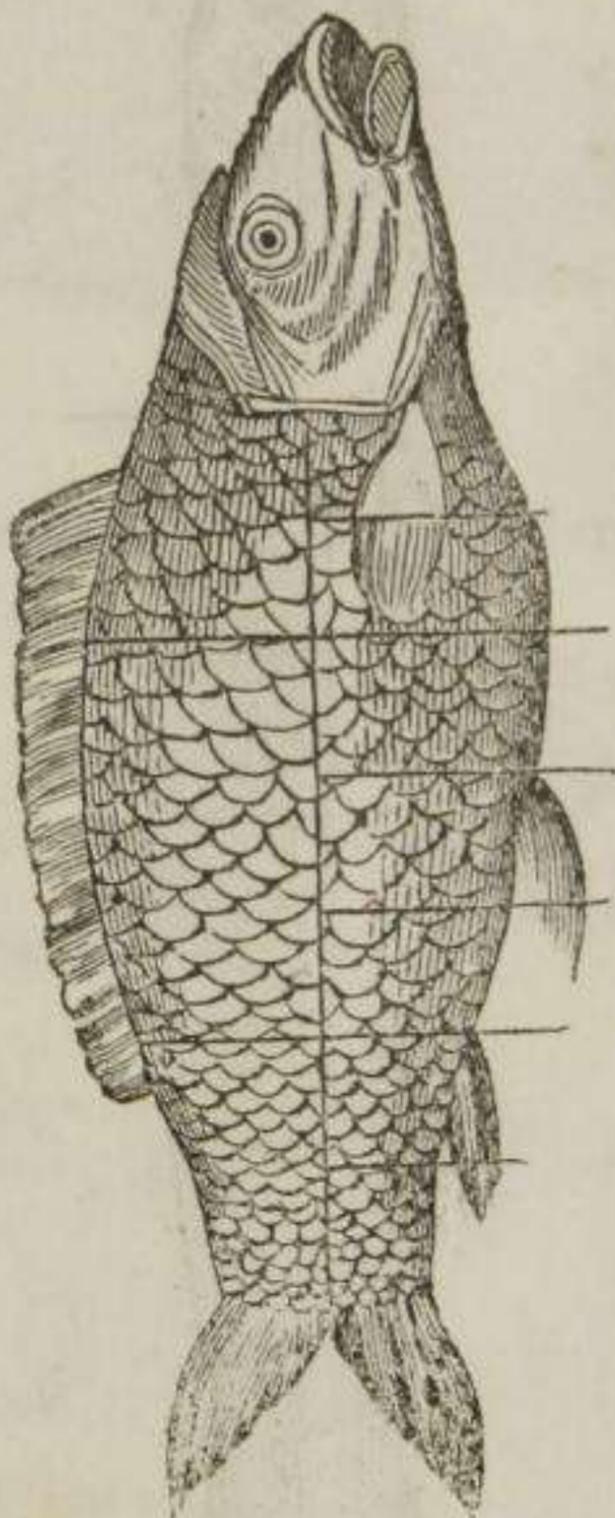
(Figura 20.)

Trucha. Se forma igualmente sobre ella la línea recta en toda su lonjitud y se hacen las transversales como hemos dicho del rodaballo.



(Figura 21.)

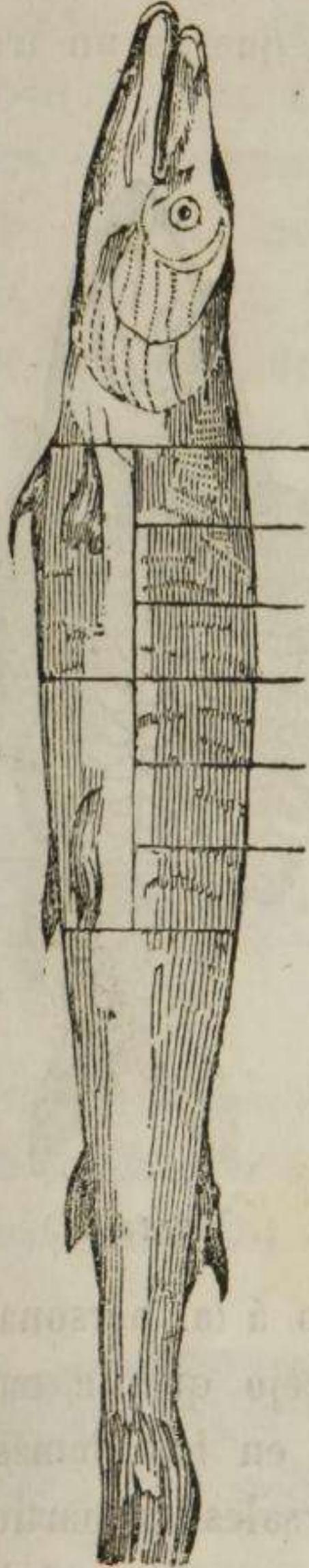
Carpa. La carpa ocupa el primer rango entre los pescados de agua dulce. Se principia por separar la cabeza, que es un trozo favorito y que



(Figura 22.)

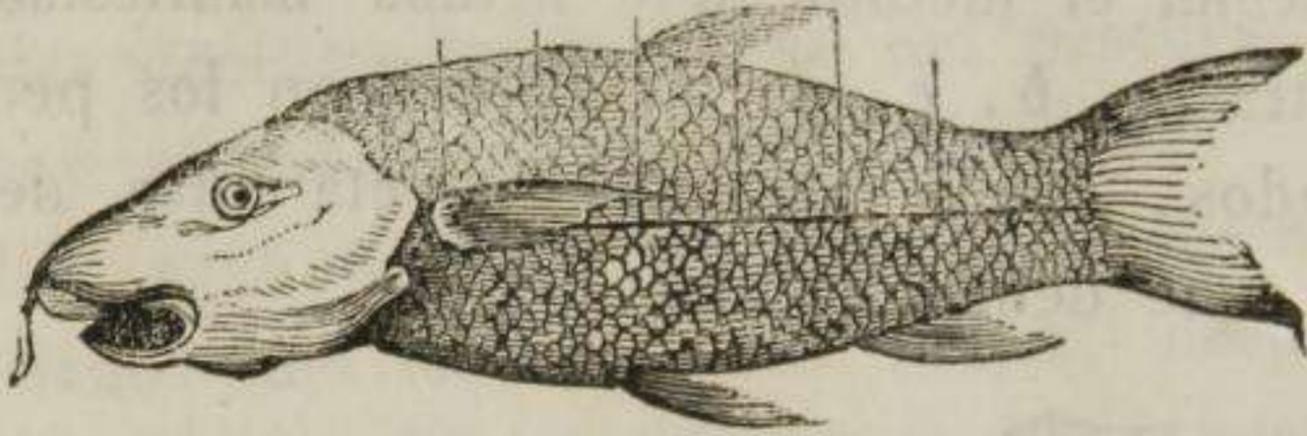
debe ser ofrecido á la persona mas considerada; se levanta el pellejo que la cubre, y tirando una línea recta como en los demás pescados, se hacen otras trasversales, repartiendo los trozos que resulten entre línea y línea á los convidados. Los

trozos de la parte del lomo son los mas apreciados.



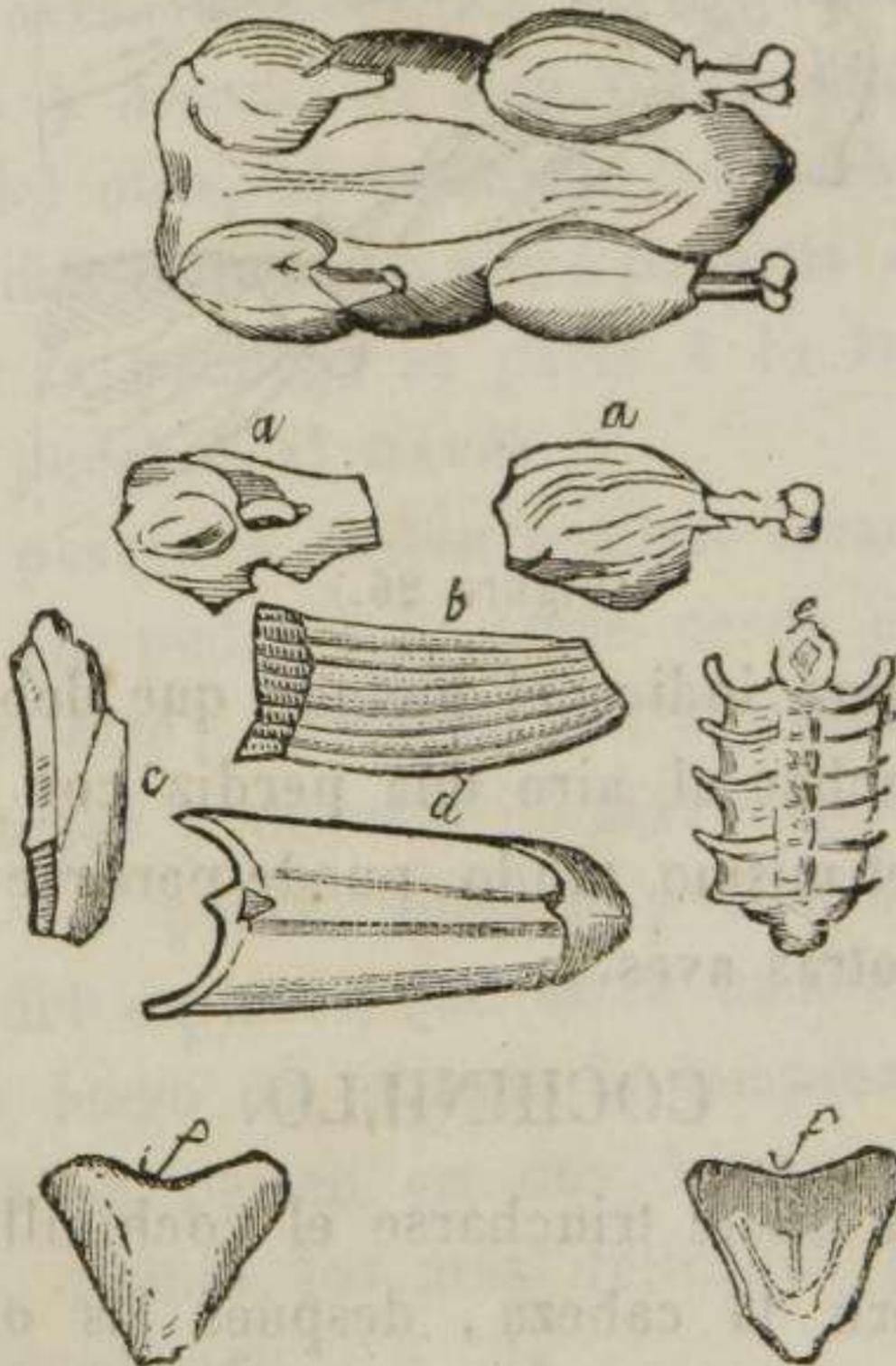
(Figura 23.

Sollo. Ante todas cosas se quita la cabeza que suele tener muchos aficionados y se prosigue lo mismo que se ha dicho respecto á los demas pescados.



(Figura 24.)

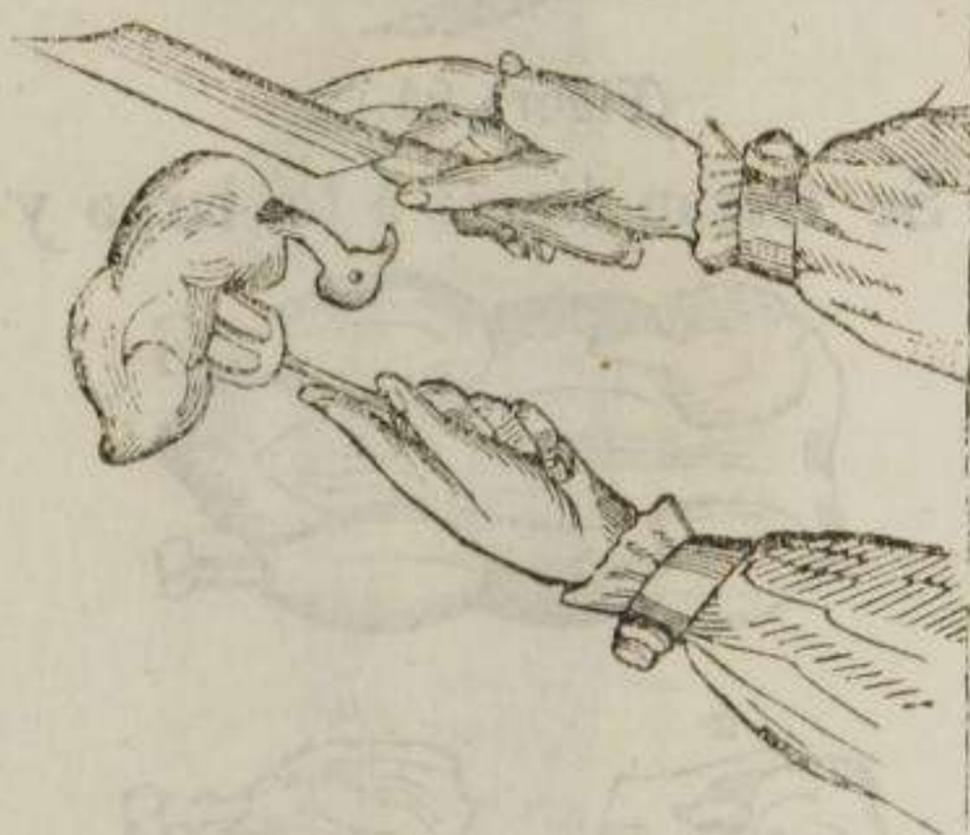
Barbo. Se trazan líneas á lo largo y ancho, y



(Figura 25.)

se parte en trozos procurando que haya tantos como convidados á quienes se han de servir.

La figura 25 representa un pato ó ganso partido segun el método que hemos manifestado y las letras *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, indican los pedazos separados, dando asi una perfecta idea de los trozos que deben hacerse.



(Figura 26.)

Esta figura indica el método que debe seguirse para trinchar al aire una perdiz con gracia y lijereza. Del mismo modo puede partirse un pavo y algunas otras aves.

COCHINILLO.

Tambien suele trincharse el cochinitillo cortándole primero la cabeza, despues las orejas; se divide el cuerpo por mitad y se corta el muslo

y lomo izquierdo, despues el muslo y lomo derecho, se levanta el pellejo de lo restante y se pone en un plato para servirle, se divide en dos partes el espinazo y se sirve en pedacitos con las costillas unidas. Los del pescuezo, costillas y piernas son los mas sabrosos.

Las aves acuátiles se trinchan dividiendo los dos lados del estómago en lonjas, despues se separan los muslos y alones y el esqueleto se trincha en dos ó mas pedazos.

Las aves no acuátiles se trinchan separando el muslo y despues el alon del mismo lado, luego los del otro, el estómago, esqueleto y rabadilla en dos trozos; si fuere pavo la ubre se pone aparte y la pechuga se parte á lo largo y despues en pedazos al través.

Los pescados suelen partirse sacando con una cuchara en pedazos la carne desde el medio hácia el vientre, sirviendo del espinazo donde quedó lo mejor y de esto lo mas esquisito suele ser la cola. La perca, dorada y merluza se cortan al hilo del espinazo que es lo mas carnosos y delicado y luego en trozos; la lamprea y pescados pequeños se parten en dos ó tres trozos con la cuchara, siendo los mas delicados los inmediatos á las aletas.

PASTAS.

Las tortas, timbales, empanadas y otras pastas grandes rellenas se sacan á la mesa con la tapa sobrepuesta; si estuviese pegada se la da un corte al rededor y se levanta poniéndola en otro plato; se sirve del relleno añadiendo un pedazo de pasta; si el relleno fuese de piezas enteras, como codornices, pajaritos, etc., se trinchan en un plato y se sirven del modo dicho. Siendo pastas menudas, se sirven sin partir; si son medianas, en pedazos chicos á lo largo y ancho, ó desde el medio á la circunferencia como los hojaldres.

FRUTAS.

Los melones se parten en rajas longitudinales, sin acabarlas de desprender en la parte inferior, y se ponen en una fuente formando estrella.

Las sandias tambien se parten en rajas de arriba á abajo, cuidando de que el cuchillo no destroce el corazon; despues se van separando poco á poco para que como las del melon formen estrella quedando entero el corazon en medio; á

unos y otras se les corta un casquete por la parte inferior para que hagan buen asiento en el plato.

Peras, melocotones. Las frutas no se trinchan pero se mondan quitándolas la cáscara ó película: las peras y melocotones se cojen con punzones dispuestos al efecto ó con un cuchillo y se mondan de alto á bajo ; tambien se pueden cojer con la mano izquierda y quitarlas la cáscara con la derecha, usando al efecto una navaja, procurando que salga en forma de cinta y que los dedos no toquen la carne.

Las *naranjas* se parten haciendo cisuras con el cuchillo en la cáscara sin profundizarlas, se separan los cachos de cáscara con cuidado y se abre la naranja sin que los pedazos se desunen, sirviéndola en forma de estrella.

Los *melares* se toman por el pezon y se les divide por la parte opuesta en forma de cruz quedando partidos en cuatro pedazos ; al comerlos se cojen del mismo modo y con la punta del cuchillo se les separa la carne dejando limpia la película.

Téngase presente sobre todo, que el que se encargue de trinchar ha de elegir un buen tenedor ó trinchante de tres puntas, que sea fuerte y

de resistencia, un cuchillo grande, ancho y bien afilado; ha de sacar la pieza que hubiere de trinchar de la fuente en que se ha servido, para no derramar la salsa, ejecutando la operacion con prontitud, destreza y asco, y colocar los trozos en platos de modo que pueda presentarlos en buen orden.

MODO DE DISPONER UNA MESA.

Se dispondrá un tablero de cinco á seis pies de ancho y de largo lo que se crea conveniente para que puedan estar cómodamente los convidados.

A los lados de la mesa dos aparadores con platos, vasos y demás objetos de servicio á fin de que esten á mano para que les alcancen los sirvientes cuando se necesitan.

Las consolas se cubrirán con los platos de postres dispuestos de antemano para presentarles á su tiempo.

Tambien se colocarán en ellas las botellas de vinos jenerosos con sus rótulos, tapadas bien pero de modo que se puedan destapar fácilmente. Y en fin se adornan cuanto se pueda tanto estas como los aparadores con todos los objetos

de servicio de mesa que se tuvieren, ya sean de plata, porcelana ó cristal.

Debe haber en la mesa una tabla de nogal de tamaño conveniente para trinchar sobre ella los platos que exijan esta operacion.

Un calentador de hierro bronceado con espíritu de vino, tapado con una plancha de hierro para poner la fuente en la que se han de colocar los pedazos á medida que se trinchán.

Los cuchillos de trinchar, los cucharones para sopas y otros platos que los exijan.

Si no hubiere de trinchar el dueño de la casa ni hacer platos porque el número de convidados fuese crecido, todos estos objetos se pondrán en una mesa separada, encargándose una persona de hacer este servicio.

La mesa debe cubrirse con un tapete de franela blanca para que resalte la blancura del mantel, evitando por este medio el ruido al colocar los platos y vasos. Puede reemplazarse el tapete con una cubierta de algodón blanco. El mantel debè bajar cinco ó seis pulgadas del tablero de la mesa y será de tela fina y delgada, así como las servilletas, porque si la tela es áspera y dura impide que se manejen bien.

Ya se ha abolido el uso de los mantelillos,

adoptando el del cepillo para limpiar la mesa en los intermedios: pero en algunas ocasiones puede usarse por comodidad.

Se formará una lista de los platos que haya en cada servicio para que los criados puedan ver el nombre del plato que van á servir, y para que no se equivoquen puede ponerse el nombre de los manjares escrito en el sitio en que les han de colocar.

**MATERIAL DEL SERVICIO PARA UNA MESA DE DOCE
A DIEZ Y SEIS PERSONAS.**

Para cada persona debe haber seis platos incluyendo en este número los que se necesitan para las entradas y un plato soperero.

Si se pusieren menos habrá que fregarlos y reponerlos con prontitud.

Calentadores para los cuatro platos de entrada ó de intermedios y dos ovalados para los primeros platos ó asados.

Cuatro fuentes redondas.

Dos fuentes ovaladas para primeros platos.

Cuatro fuentes para intermedios.

Dos ovaladas para asados.

Saleros pequeñitos de dos senos, con sal y

pimienta, una para cada dos ó tres convidados si pueden alcanzarle cómodamente.

Ocho conchas para rábanos, pepinillos, etc.

Porta-cuchillos de cristal, un par por persona.

Porta-mondadientes, cuatro.

Si se sirve ponche helado ó sorbetes, se necesitará una copa para cada persona.

Una botella de agua para cada individuo y otra de vino comun, teniendo además algunas para mudar.

Vasos, para cada persona uno grande para el vino comun ó el agua, otro para Burdeos, otro para Jerez, otro para Champagne y otro para Málaga, si se usan todos estos vinos.

Para los licores que se sirven en los postres se necesitan tantos vasos como personas; pero estos no se ponen en la mesa hasta que hacen falta.

Si el servicio de plata se muda á cada plato, se necesitarán:

Doce cucharones y otras tantas cucharas para servir.

Tres cubiertos por cada persona.

Dos id. por persona, para intermedios.

Dos id. id. para postres.

Cuatro cuchillos por persona.

Cuchillos de acero, veinte.

Id. de plata sobredorada, dos por persona.

Enjuagues de cristal, uno por persona.

Para el postre.

Platos para convidado, tres.

Platos adornados ó compo-
teras para compo-
tas, frutas en dulce, dulces, etc., ocho.

Fuentes pirámides de dos ó tres pisos, dos ó
cuatro.



(Figura 27.)



(Figura 28.)

Canastillos de flores para el medio de la me-
sa, uno.

Canastillos de frutas para figurar con los pla-
tos adornados, dos ó cuatro.

Compoteras cubiertas de cristal para jaleas ó frutas en almíbar, dos.

Platos de cosas menudas de pastelería, cuatro al menos.

Los platos de adornos de varios cuerpos, que algunos llaman *girándulas*, son de dos y algunas veces de tres. Estos han reemplazado los antiguos *tambores* y los ramilletes de carton con que se adornaban las mesas.

En las casas opulentas suelen usar fuentes de plata para los manjares principales. Los platos de este metal no estan ya en uso.

La bajilla debe ser toda igual, y de cristal y porcelana los objetos de adorno.

Entre el plato y el servicio de cada convidado deben ponerse tres vasos, uno para vino comun, otro para Burdeos y otro para Jerez.

Tambien deben colocarse saleros en número suficiente para que esten al alcance de todos los convidados.

Cuatro candelabros de varios mecheros, colocados simétricamente, en los que se pondrán bujías de esperma, para que luzcan durante la comida; si fuere mucha la concurrencia se pondrán seis y sino dos.

Colocacion de las frutas en los platos de postre.

En la estacion á propósito se cubren los platos con hojas verdes, y encima se colocan las frutas.

Entre cada capa de fruta se intercalan tambien hojas que las separan, lo que forma una liga entre ellas y consolida la pirámide, que se levanta con cuidado, de modo que se coloquen nueve frutas bastante grandes.

Cuando se adornan con musgo, cada pera debe colocarse de modo que no se vea ni su rabo ni su hoyo, escepto la última de arriba. Jeneralmente se usan las hojas de parra, siendo tambien muy á propósito las de malvas y otras flexibles, siempre que sean bastante anchas.

En invierno se encuentran aún en los jardines buenas hojas verdes en los árboles. Las estufas é invernáculos las suministran tambien; pero no deben usarse hojas de olores fuertes, porque podrian no gustar á todos.

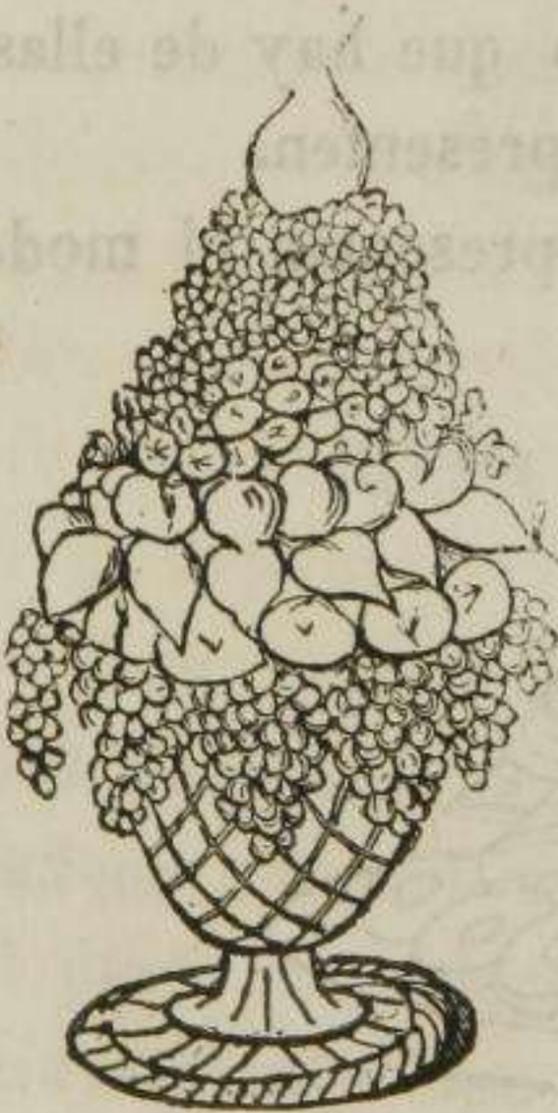
Tambien se emplean hojas artificiales.

Si hubiese precision de usar compoteras para colocar las frutas, se llenarán de musgo hasta el nivel del borde de su copa.

Se adornan en la estacion los canastillos de



(Figura 29.)



(Figura 30.)



(Figura 31.)

frutas con ramitos de violeta y otras florecitas pe-

queñas, que se reparten á las señoras al terminar la comida.

Las figuras 29, 30 y 31 representan algunas frutas colocadas en canastillos ó fruteros de china como deben presentarse á la mesa, pudiendo variar la colocacion segun se quiera y lo exijan las frutas que hayan de presentarse, porque no en todas estaciones se encuentran las que estan representadas en las figuras.

Las rosquillas, bollos, pastelillos, bizcochos y todas las demás pastas que se presentan á los postres se colocarán cuidadosamente en platos grandes para que se vean las clases que hay de ellas, y adornen la mesa cuando se presenten.

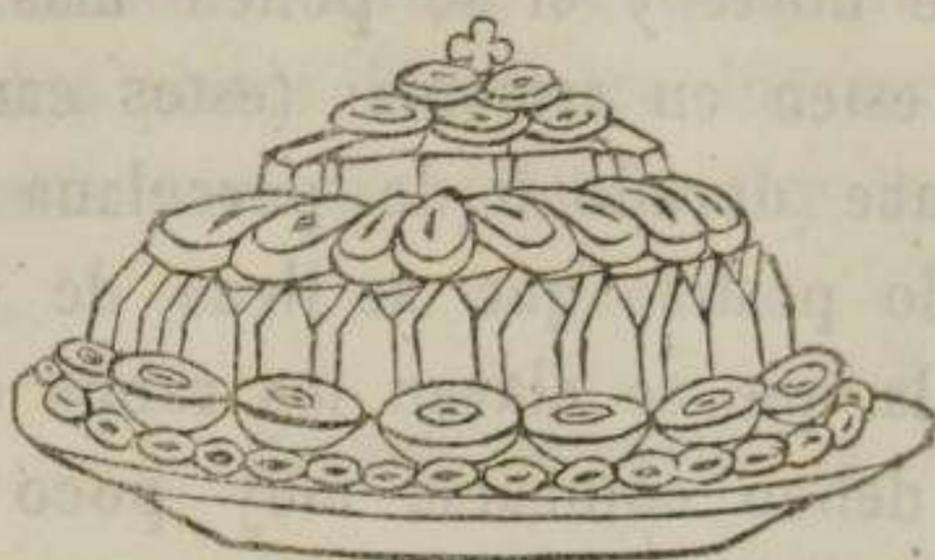
Las figuras 32, 33 y 34 representan el modo



(Figura 32.)

de colocar las pastas, pudiendo variar esta colo-

cacion segun el capricho y buen gusto de quien las disponga.



(Figura 33.)



(Figura 34.)

MESA A LA FRANCESA.

Esta, y como hemos dicho arriba, es la que mas se presta al lujo y ostentacion por la variedad de sus tres servicios, que la caracterizan, y el modo de colocar los diferentes platos que constituyen cada uno de ellos. Procuraremos describirlos sucesivamente con la prevision y claridad posible, suponiendo que la comida es para doce personas.

Después de estender el mantel sobre la mesa, como ya hemos dicho, se colocarán en medio el canastillo de flores y si se ponen mas, se procurará que esten en armonía: (estos canastillos si son de bronce dorado ó de porcelana suelen tener un suelo postizo que se llena de arena húmeda, en la que se clavan los rabos de las flores; estas deben colocarse muy poco antes de empezar la comida, para que se conserven frescas, y no se marchiten pronto:) á los extremos de la mesa se pondrán dos calentadores para colocar en ellos los platos principales, entradas é intermedios; inmediatos al centro cuatro platillos con aceitunas, pepinillos en vinagre, manteca de vacas y anchoas en escabeche: alrededor de la mesa los platos, saleros, rabaneras, botellas y vasos; las servilletas sobre los platos y encima de ellas el pan, al lado de los platos el tenedor á la izquierda, la cuchara á la derecha y el cuchillo al frente; en cada salero se pondrá una cuchara redonda. Los porta-mondadientes se pondrán mas adentro.

En los aparadores se pondrán los postres hechos de antemano, los platos para la comida, los que han de servir para postres, colocándolos unos sobre otros hácia abajo, los vinos es-

quisitos con sus rótulos, la plata para mudar durante el servicio, botellas de agua y vasos, poniendo tambien cuantos adornos se quieran. Se cuidará de tener los platos frios para los manjares frios, especialmente para las jaletinas, y calientes para los demás.

Primer servicio.

Dispuestas así las cosas y colocados los convidados, se pondrá la sopa en el aparador donde se distribuirá en los platos, que se sirven en seguida para que no se enfrien.

Despues de la sopa se sirve vino de Madera ú otro equivalente, y puede usarse tambien el vino blanco.

Luego tres platos principales.

Uno, de vaca con yerbas finas.

Otro, un rodaballo con salsa blanca.

Otro, pierna de carnero guisada.

Entre estos platos se sirven cuatro entradas.

Lengua de ternera con trufas.

Truchas fritas.

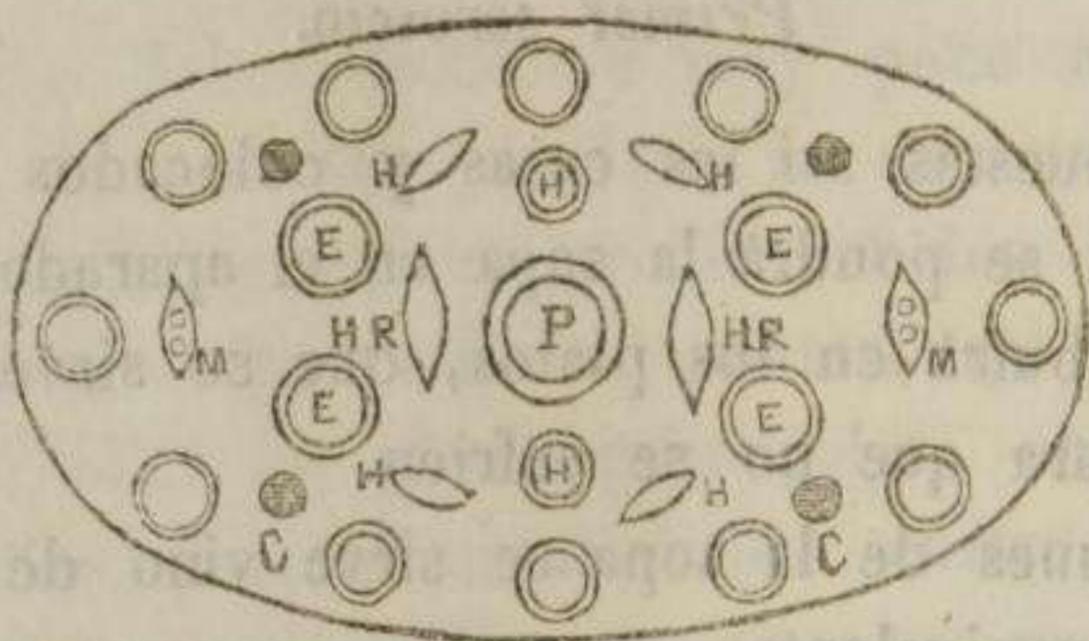
Perdices con salsa italiana.

Chuletas de carnero al natural.

Con los platos principales se servirán vinos tintos y el de Burdeos.

Con las entradas los mismos y Champaña enfriado.

Si hubiere platillos calientes además de los frios que estan en la mesa, se hacen circular entre las entradas para que se sirvan los convidados por sí mismos.



(Figura 35.)

Esta figura representa el primer servicio de una mesa para doce personas y la colocacion de los manjares.]

Los circulos del rededor son los platos de los convidados.

P. El canastillo con flores del centro.

H. Platillos frios.

E. Entradas.

H. R. Salseras.

M. Platos principales.

C. Candelabros.

Nota. No representamos los demás objetos que hemos dicho deben ponerse en la mesa por no complicar mucho la figura: pero basta lo ya dicho para que comprenda cualquiera el sitio que deben ocupar.

Segundo servicio.

Se levantan de la mesa los platos principales y las entradas y se reemplazan con los asados é intermedios: los cuatro platillos de que hablamos al principio se dejan en la mesa.

Se presentan *tres asados* que pueden ser:

Cochinillo de leche.

Pavo con trufas.

Ganso rodeado con codornices.

Una ensalada conforme la estación.

Intermedios, cuatro.

Jamon en dulce.

Coliflores.

Sesos rebozados.

Empanada de frutas.

Si se ponen intermedios de jaletinas se sirven circulándolos para que tomen los convidados segun su voluntad.

Con el asado se sirven Burdeos y Champaña enfriado.

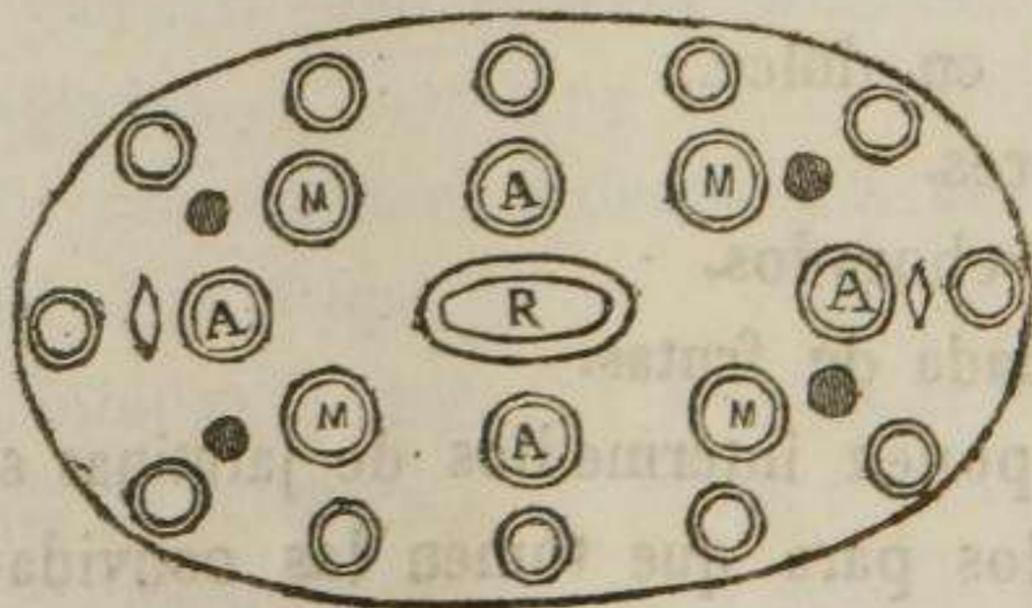
Con los intermedios vinos tintos, Burdeos, Oporto y otros; tambien vinos blancos escojidos.

Las botellas de vinos de Burdeos y otros esquisitos, principalmente los que suelen tener poso ó heces, se presentan á la mesa inclinadas en cestillos, como se ve en la figura 36, para llenar los vasos con comodidad sin ajitar el liquido.



(Figura 36.)

La figura 37 representa la mesa cubierta en el segundo servicio.



(Figura 37.)

A. Asados y ensalada.

M. Intermedios.

P. Canastillo, ó plato principal, si se quitó aquel.

Tercer servicio, postres.

Despues de quitar la plata, cuchillos, etc., se limpia con un cepillo la mesa, dejando en ella los vasos y botellas de agua y vino.

Se colocan los platos de postres guarnecidos y preparados como queda dicho.

Se quitan los platos de los asados y los calentadores, reemplazándolos con las piezas de postres que se han preparado á este efecto. Este suplemento obligará á separar ó avanzar algunos de los platos de postres colocados desde el principio para formar simetría, lo que se hace pronto y fácilmente.

Primero se pasan los quesos salados y fuertes; las castañas asadas bajo una servilleta, seguidas de los dulces en almibar. Al mismo tiempo se ofrecen el Burdeos y el Champagne.

Luego se pasa á las frutas verdes, compotas, menudencias de pastelería, dulces escarchados, con los vinos de licor, preparados en el aparador y

presentados, como hemos dicho, en platillos, si no se sirven en los vasos para el Madera, que estan sobre la mesa.

En seguida vienen los quesos helados, que jamás se servirán de otro modo que sobre servilletas dobladas, sea que se presenten á la mesa, sea en platos volantes. Estos helados deben tomarse mientras la digestion está en plena actividad; de otro modo la impedirian el obrar.

Los platos que pueden presentarse son:

Un queso del país.

Cuatro platos de frutas de las que permita la estacion.

Tartas de bizcocho.

Bizcochos de canela.

Dos platos de pastelería.

Mazapanes.

Jalea de manzanas.

Dulces en almíbar.

Dulces secos.

De los vinos se servirán Jerez, Málaga, Moscatel, Rota y Pajarete.

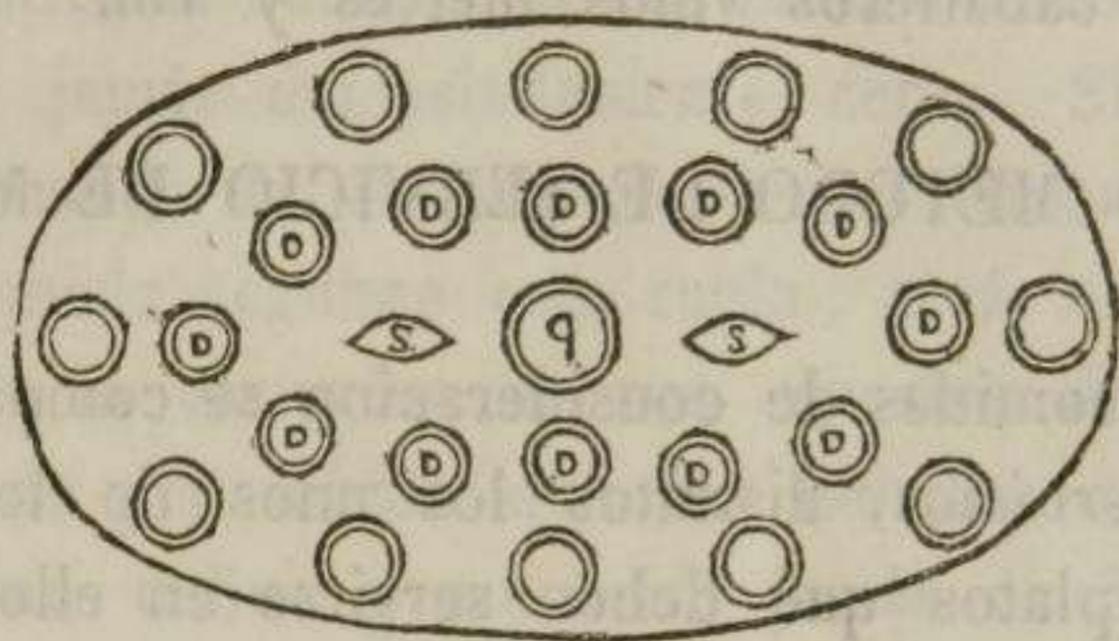
La figura 38 presenta la disposicion de este tercer servicio.

Q. Ramillete de dulces ó pastas.

S. Dos ramilletes mas pequeños.

D. Diferentes platos de postre.

Por último, se presentan los *enjuagatorios*, uno para cada persona.



(Figura 38.)

Los diferentes platos que hemos propuesto para cada uno de los servicios pueden variarse según la voluntad, siguiendo el método espuesto para presentarlos.

Tambien se tendrá presente que por cada doce convidados se han de presentar tres platos principales: las entradas é intermedios pueden aumentarse y los postres deben presentarse con profusion.

El café se tendrá dispuesto para la conclusion de la comida y se sirve en la sala donde se tendrá preparado el servicio sobre el velador, se pondrá una taza para cada convidado y no se olvidará tener agua caliente en una cafetera, por

si alguno quiere mezclarla con el café para que no esté tan cargado.

Se sirven rosolis y vinos flojos á las señoras, y á los caballeros vinos fuertes y ron.

OTRO METODO DE SERVICIO DE MESA.

Las comidas de consideracion se componen de *cuatro servicios*, distintos los unos de los otros por los platos que deben servirse en ellos.

En el *primer servicio*, que en otro tiempo era mas complicado que segun el uso moderno, se hallan todas las sopas ó menestras de carne ó de pescados, los platillos calientes ó frios, así como las mudas de estos mismos, y todas las demás entradas.

En el *segundo* se comprenden los asados, sean de carne, sean de aves caseras ó menores, el pescado y todas las ensaladas.

En el *tercero* se comprenden las pastas calientes ó frias, y todos los intermedios que despues de haberse servido muy calientes no pueden dejar de comerse con el calor posible.

En el *cuarto*, en fin, que se llama postre, se comprenden todas las frutas crudas, en compota y en dulce; pero con este servicio debe

ser sobre todo recrear la vista, nada debe omitirse para hermosearla alternando oportunamente los diferentes elementos de que se compone; de modo que dos fuentes de la misma clase no se coloquen jamás demasiadamente cerca. Sin embargo, cuando la abundancia de los frutos sea tal que no pueda seguirse esta regla, será necesario cuidar de la variación en sus especies de colores. Se da por sabido que los helados ó quesos helados no deben presentarse jamás en la mesa sino al fin del postre, y entonces se ponen en los sitios de las frutas que se hayan quitado á distancias iguales.

Indicaremos el orden y disposición de los diferentes servicios para una mesa de doce personas, número que nos hemos propuesto por tipo porque ni le creemos pequeño ni excesivo.

Primer servicio.

Dos sopas y sus mudas correspondientes colocadas en los dos extremos de la mesa; cuatro platillos frios, cuatro intermedios calientes y seis entradas á voluntad.

Segundo servicio.

Dos ensaladas, dos asados de pescado, dos de caza de pelo, otras dos de caza de pluma, dos aves caseras, la aceitera y la salsera á cada extremo; y esto es muy necesario.

Tercer servicio.

Dos pastas frias á la estremidad de la mesa; seis intermedios, con la aceitera y salsera.

Cuarto servicio.

Postre, que consiste en dos canastillos de frutas de la estacion, ó dos pirámides de pastelería lijera á los extremos de la mesa; seis fuentes y cuatro compoteras para bizcochos, macarones, confituras de toda especie, compotas de frutas cocidas á medio azúcar, almendras, pasas, higos secos, el queso inmediato al centro, que deben siempre ocupar dos ó tres candeleros con bujías abundantes, ó unos quinqués con sus globos de cristal raspado para que no hieran la vista.

Mediante estas nociones será muy fácil el aumentar según se quiera el número de los cubiertos y de la lista que convenga servir en todas las circunstancias.

Hay otros varios modos de servir las mesas, que por ser muy sencillos no hemos tenido por conveniente describir; pero concluiremos manifestando el que debería adoptarse en las mesas de lujo, según nuestro humilde parecer.

PROPUESTA DE UN NUEVO METODO DE SERVICIO QUE PUEDE MUY BIEN LLAMARSE MESA DE FLORA.

Modo de poner la mesa.

Se elegirá una ovalada ó en forma de cuadrilongo de seis pies de ancho por lo menos y suficientemente larga para que los convidados estén con holgura sin incomodarse los unos á los otros, y los sirvientes puedan ejercer sus funciones con desahogo y prontitud: se cubrirá con el mantel poniendo debajo un mullido; en el centro se pondrá un gran florero de bronce, de china ó canastilla de finos mimbres y forma agradable, con flores naturales odoríferas si lo permite la estación ó artificiales aromatizadas con

esencias de las flores que representen. A los lados y en la línea longitudinal de la mesa se colocarán dos platos de frutas de colores vivos y de buen olor, dispuestas con maestría interponiendo flores y hojas verdes: despues de estos y en la misma direccion dos jarrones de china con grandes ramos; á sus lados cuatro grandes candelabros de bronce dorado con bujias; mas al centro cuatro platillos con sevillanas de la reina, pepinillos, salchichon partido en ruedecitas, ostras escabechadas y si se quiere algun otro; todos se dejarán sobre la mesa hasta los postres, para que los convidados se sirvan por si mismos de ellos cuando gusten: entre estos platillos se pondrán las salseras con salsas frias que se sustituirán con otras segun fuere necesario: delante de las salseras se dejará el sitio suficiente para colocar las fuentes de los manjares que se sirvan y tambien pueden colocarse en la linea del centro junto á los jarrones de porcelana; alrededor se ponen para los convidados platos soperos.

G. Gran jarron ó canastillo de flores.

E. Platos de frutas.

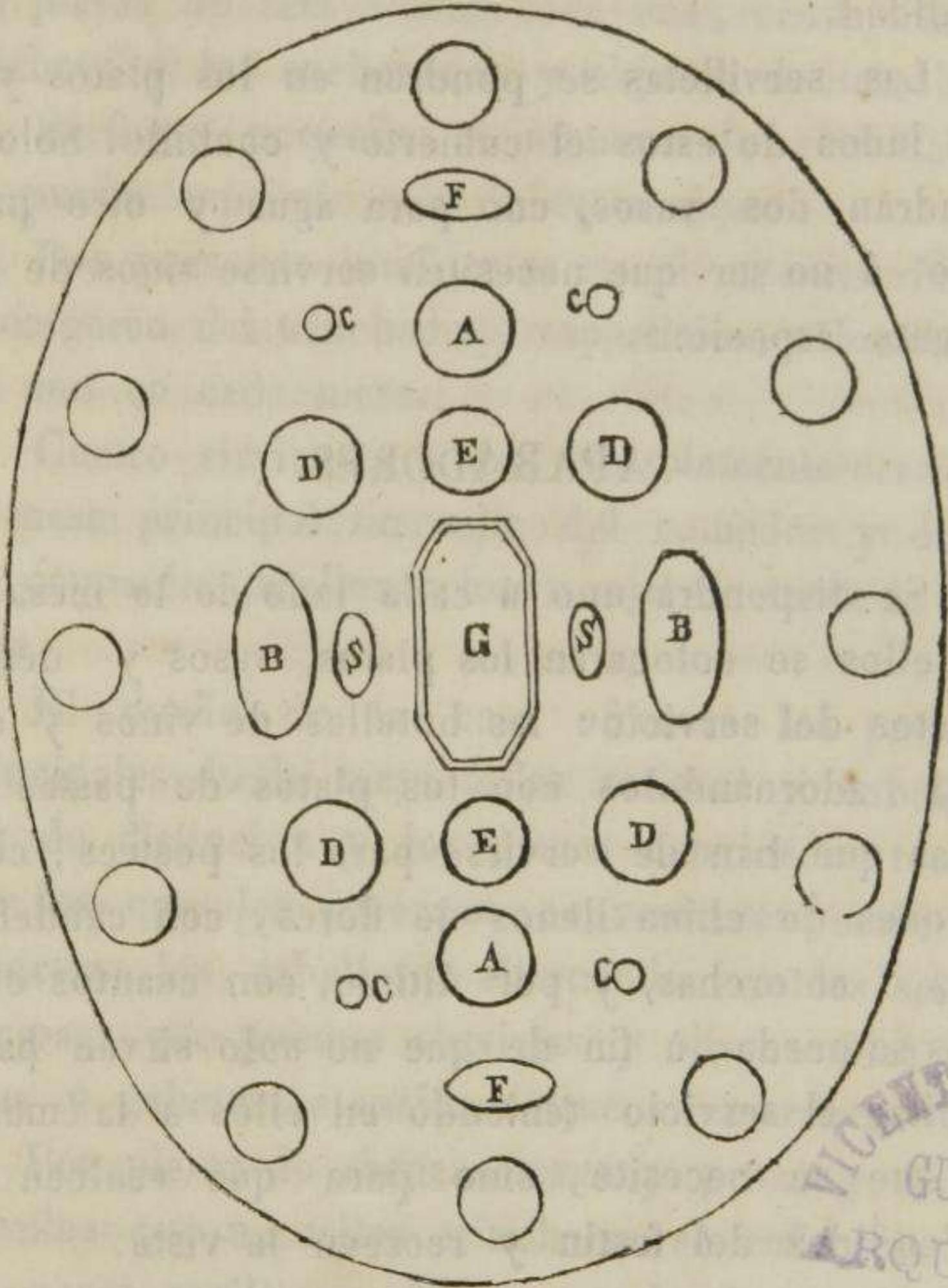
A. Jarrones de china con grandes ramos.

C. Candelabros con bujias.

D. Platillos.

S. Salseras.

B y F. Sitio en que deben colocarse las fuentes con los manjares durante la comida.



(Figura 39.)

Los demás objetos que quieran ponerse en la

VICENTE PABLO
GUILLEN
ARQUITECTO
PLASENCIA

mesa se colocarán simétricamente entre los expresados, procurando que los convidados tengan sus sitios desembarazados para que disfruten comodidad.

Las servilletas se pondrán en los platos y á los lados de estos el cubierto y cuchillo. Solo se pondrán dos vasos, uno para agua y otro para vino, á no ser que necesiten servirse vinos de diferente especie.

APABADORES.

Se dispondrá uno á cada lado de la mesa y en ellos se colocarán los platos, vasos y demás objetos del servicio: las botellas de vinos y de agua, adornándolos con los platos de pastas y frutas que han de servirse para los postres, con jarrones de china llenos de flores, con candelabros ó antorchas, y por último, con cuantos objetos se pueda, á fin de que no solo sirvan para facilitar el servicio teniendo en ellos á la mano lo que se necesite, sino para que realcen la esplendidez del festin y recreen la vista.

MESAS AUXILIARES.

A los extremos de la mesa principal habr

Otras dos capaces de contener un calentador si se creyere necesario para colocar sobre él las fuentes en que se sirvan los manjares, dos pilas de platos de seis á diez cada una, candeleros y floreros y los cucharones y objetos de trinchar.

Si fuese pequeño el número de convidados se puede suprimir una de estas mesas.

Dos personas inteligentes en el arte cisoria se encargarán del trinchado y reparticion, colocándose una en cada mesa.

Cuatro sirvientes ó dos tan solamente servirán la mesa principal sin salir del comedor y otros se ocuparán de llevar los manjares desde la cocina.

El dueño de la casa ofrecerá los puestos principales de la mesa á las señoras y caballeros de distincion y los demas convidados tomarán los que les parezcan convenientes; deberán colocarse los caballeros alternando con las señoras para que puedan servir las y dispensar las las finas y galantes atenciones que se merecen.

Los platos de carnes, aves y pesca y todos aquellos que necesiten trincharse se colocarán en las mesas auxiliares. El encargado de estas operaciones las ejecutará con la mayor presteza y curiosidad posibles, sacando de la fuente lo que

hubiere de partir y poniéndolo en un plato para trinchar con comodidad, siguiendo las reglas que tenemos indicadas.

Dispondrá los trozos en dos ó cuatro platos que los sirvientes colocarán en los sitios B y F (fig. 39), y el dueño de la casa y los caballeros á quienes invite harán los platos y les servirán á las señoras y demás convidados.

Cuando los manjares que se sirvan no necesiten trincharse, se colocarán en la mesa principal en los sitios destinados.

Los sirvientes deben preguntar á cada convidado qué clase de vino ha de servirle, indicando los que estan á su disposición.

ORDEN DEL SERVICIO.

Primeramente dos sopas, una de pasta y otra de pan adornada.

Si se quiere comer sandía no debe dejarse para postre, porque suele dar cólico, sino tomarla antes de empezar la comida. Tambien suele usarse la naranja, el limon, los bizcochos borrachos y otros platillos.

Cocido ú olla podrida, si le hubiere, sacando los garbanzos en dos fuentes, y verdura en otras

dos, los chorizos y morcillas aparte con el tocino para que los parta el encargado de trinchar; se sirven los garbanzos y verdura, y se pasan los platos del chorizo y tocino para que los convidados tomen por sí mismos lo que gusten. Después se saca la carne de vaca, carnero y jamón, se trincha y pone en la mesa principal para que la sirvan los que se hayan encargado de esta ocupación.

Al cocido seguirán las menestras de carnes ó pescados: los guisados de carne se servirán en seguida, después la pesca cocida con caldo ó salsa; luego los asados, fritos y rebozados á continuación.

Si se sirven cangrejos, se pondrán alrededor de una vasija ó servilleta pendientes de las colas y con las manos colgando.

Durante estos servicios, deberán circular vinos de pastos, según el gusto de los convidados, los que procurarán abstenerse de mezclar y beber indistintamente de unos y otros, porque este abuso suele perjudicar á la salud.

Se presentarán en seguida las pastas, tartas y pasteles de carne y crema que hayan de comerse calientes, y se despeja la mesa de los platillos, salseras, etc. que se tuvieron durante la comida. Se limpia el mantel con cepillo y se preparan los platos, cubiertos y cuchillos para los postres.

dos, dos chorizos y morcillas aparte con el tocino
para que los parte el de trinchar; se sir-

ven los garbanos y verdura, y se pasan los platos

**Se pondrán las fuentes adornadas, según se ha
manifestado en las figuras 27 a 34, en donde estu-
vieron los platillos D (fig. 39), y en los sitios B F
bandejas con copas llenas de vinos generosos nacio-
nales y extranjeros, colocando los demás platos se-
gún lo permite la estension de la mesa, de modo
que formen un conjunto agradable. Despues de los
postres se servirán los helados.**

**Los caballeros que se hubieren encargado de
hacer los honores de la mesa con el dueño de la
casa servirán á los demás convidados consultando
su gusto.**

**El café se servirá despues en otra sala, obser-
vando lo dicho anteriormente.**

**REGLAS DE URBANIDAD QUE DEBEN TENER PRESENTE LOS
QUE ASISTAN A UN CONVITE.**

**Se sentarán á la mesa en el puesto que les de-
signe el dueño de la casa ó en el que estuviere
desocupado despues de colocadas las señoras y de-
más personas que por su edad ó categoría merezcan
particular atencion.**

No harán ruido con los platos y cubiertos, llamando la atención de los demás.

No lamer la cuchara por limpiarla, ni llenarla tanto que se vierta lo que contiene al llevarla á la boca.

No dar muestras de gran apetito, ni servirse dos veces de un plato aun cuando fuera de su mayor agrado, sino contentarse con una moderada parte.

No hacer ruido con la boca al comer ó al beber.

No tomar con los dedos tajada alguna ó huesos.

No derramar caldo ó vino en el mantel, ni limpiarse con él la boca ó los dedos.

No ensuciar la servilleta por limpiarse á cada momento, y mucho menos limpiar con ella el cubierto ó cuchillo.

No esponerse, al partir alguna cosa que se sirva con salsa, á que salpique á los que hubiere al lado.

No servirse con su cubierto ó cuchillo del plato comun, ni mucho menos con el cucharon llevándolo á la boca.

No roer los huesos, ni golpearlos para sacar la médula, y menos aun tratar de sacarla sorbiendo con ruido.

No recostarse en la mesa, ni inclinarse de modo que se caiga la comida, aunque sea en el mismo plato.

No poner tampoco en ella los codos ensanchándose de modo que moleste á los demás.

No hacer ademanes indecorosos, moviendo incessantemente las manos y la cabeza.

No llamar á los sirvientes con estrépito, menos aun si estuviesen ocupados en servir á los demás.

No comer de prisa, que es una grosería, ni tan despacio, que se haga notar, porque el dueño de la casa supondria que la comida no estaba bien dispuesta y solo se entretenian por pasar el tiempo.

No soplar los manjares, sino aguardar á que se enfrien.

No llenar la boca de tal modo que no se pueda responder al ser interpelados por cualquier convidado.

No recostarse en la silla manifestando artura.

No oler los platos ni poner faltas á los manjares.

No elojiar escesivamente ningun plato.

No estrañar ciertos platos aun cuando se vean por la vez primera.

No partir con los dientes el pan, ni hacer muchos pedacitos.

No decidir absolutamente sobre los manjares ó sus condimentos.

No encarecer el precio de los manjares delicados, ni dar á conocer que son escasos.

No hacer observar las faltas que involuntariamente cometan los sirvientes.

No hacer obsequios con frutas mondadas, si no lo estuvieran con mucha limpieza, porque se espondrían á sufrir un desaire ó dar un mal rato á la persona obsequiada, si era escrupulosa.

Los obsequios de huesos ú otros para dar chasco no deben hacerse aun cuando sea por divertirse, porque eso es muy indecente y da á conocer que la persona que se toma tal libertad no tiene educacion, y solo deberia frecuentar sociedades escesivamente familiares.

No sacar conversaciones indecentes.

No hablar demasiado, ni callar, sino amenizar la comida con conversaciones decorosas y festivas, procurando evitar personalidades.

No hablarse al oído, ni hacer señas, ni tocar á nadie con los pies.

No limpiarse los dientes con el cuchillo ni tenedor.

No estornudar ni toser sin volver á un lado la cabeza.

Y si hubiere necesidad de sonarse no sacar el pañuelo á presencia de todos sino ocultándole á un lado y limpiándose sin hacer ruido.

No beber demasiado no sea que el vino les pon-

ga en estado de hacer mil necesidades y sean la irri-
sion de todos los convidados.

Y por último, conducirse con la moderacion,
decencia y compostura que toda persona bien edu-
cada debe observar en todas partes, especialmente
en la mesa donde se notan todos los defectos, pu-
diendo establecer por regla general para no incurrir
en faltas, que se debe imitar la conducta de las per-
sonas respetables que presidan y evitar la de las que
no manifiestan gran delicadeza.



CAPITULO II.

DE LOS VINOS NATURALES Y ARTIFICIALES.

VINOS NATURALES.

EL vino propiamente dicho es el líquido que se desprende de la uva por medio de la presión, que del primitivo estado de *mosto* pasa al de vino después de haber fermentado mas ó menos tiempo en las tinajas, cubas ó toneles preparados al efecto. El vino no debe beberse al menos hasta dos meses después de encubado, en que ya la fermentación se halla en buen estado sino del todo concluido. Los vinos son mejores cuando mas azúcar contenga la uva de que se forman. El método de elaboración contribuye mucho tambien á la bondad de los vinos; por eso se advierte que en aquellos puntos en que desgranar la uva y separar el rampojo obtienen mejores vinos que en aquellos en que la pisan con él, y que en los

países en que dejan fermentar la uva con rampojo dos ó tres semanas antes de pisarla, los vinos tienen cierta aspereza desagradable al paladar sin embargo de sus buenas cualidades sanitarias.

Los vinos se dividen en dos clases: comunes ó de pasto y generosos ó de postres. Los primeros son los que produce cada país sin mas elaboracion ni preparacion que la ordinaria, y que se consumen en el mismo año. Los segundos son los que á mas de lo particular de su elaboracion y lo esquisito de la fruta de que se hacen, reunen la esencialísima circunstancia de haber estado envasado cierto número de años que nunca baja de cuatro, y á veces suelen contarse á centenares. Cosechero conocemos en las inmediaciones del Duero que encierra en alguna de sus cubas licor estraido de la uva durante el reinado de la casa de Austria,

Otra subdivision admiten los vinos generosos, y es en dulcés y secos: los primeros suelen ser de uva moscatel que se deja orear al sol antes de prensarla; los segundos son de fruto esquisito y antes de ponerse á la venta estan por lo menos cuatro años encubados.

Arriesgado seria, sobre inútil, aconsejar los vinos que deben usarse en las comidas. Cada cual

debe tener muy en cuenta para esto el estado particular de su salud y de su temperamento: si es sanguíneo debe ser un vinillo flojo que no aumente ni el calor ni la circulacion de su sangre; si por el contrario es débil, linfático, enfermizo, debe preferir los vinos espirituosos, fuertes, confortantes.

Con dificultad habrá país mas abundante en vinos escelentes que nuestra España, y si las vias de comunicacion y transporte se hallasen tan expeditas como en otros países, no dudamos que los vinos de Aranda, Peñafiel, etc., comunmente conocidos por de la ribera; los de Rueda, Medina y Laseca; los de Cariñena y Peralta; los de Valdepeñas, Arganda y Chinchon; los de Auñon y Cañizar, y otros muchos, mejorarian en su elaboracion y entrarian en el comercio europeo en competencia con los del Mediodia de la Francia que les son muy inferiores.

Nos abstenemos de entrar en comparaciones y clasificaciones; en esta parte la moda en lo general y el gusto en lo individual son los únicos capaces de decidir tales cuestiones.

Damos á continuacion la lista de los vinos tanto de pasto como generosos que suelen presentarse en las mesas, sin que sea visto menospre-

ciar los que omitimos por evitar prolijidad, y porque es bien sabido que al recomendar el vino de un pueblo dado se recomienda con él el de toda la comarca.

Ai (Champagne).	Calabria (Italia).
Alicante (España).	Calon-Segur (Francia).
Anjou (Francia).	Canarias (Africa espa-
Aranda (España).	ñola).
Arbois (Franco-Conda-	Cañizar (España).
do).	Cabo de Buena Espe-
Arganda (España).	ranza.
Auxerre (Francia).	Cariñena (España).
Auñon (España).	Carbonnieux (Burdeos).
Avallon (Borgoña).	Chablis (Champagne).
Barsac (Burdeos).	Chambertin (Borgoña).
Beaujency (Orleanais).	Chambolle (Francia).
Beaunc (Borgoña).	Champagne, tinto (Fran-
Bellay (Francia).	cia).
Benicarló (España).	Id., blanco (id.)
Burdeos (Francia).	Chassagne (Borgoña).
Bougy (Champagne).	Château-grillé (Francia).
Bruc (Francia).	Château--margot (Bur-
Bucella (Portugal).	deos).
Cavillo (id.)	Château-neuf du Pape
Cahors (Burdeos).	(Aviñon).

Chio (Grecia).
 Chypre (id.)
 Clos-Vougeot (Borgoña).
 Costance (Africa).
 Cortona (Francia).
 Coteaux de Saumur.
 Côte-Rôtie, tinto y blanco (Delfinado).
 Côte Saint-Jacques.
 Coulange (Auxerre).
 Falerno (Italia).
 Fley (Borgoña).
 Florencia (Italia).
 Frontiñan (Languedoc).
 Garnacha (España).
 Grave du Lamon (Burdeos).
 Cuigne (Borgoña).
 Haut-brion (Burdeos).
 Hautvilliers (Champagne).
 Hermitage (Delfinado).
 Iranci (Borgoña).
 Jerez (España).
 Joigny (Auxerre).
 Julna (Francia).

Juranson blanco y tinto (Bearn).
 Lachainette (Auxerre).
 Lachrima-Christi (Italia).
 Laciota (Tolosa).
 Lafitte-Mouton (Burdeos).
 Lafitte-Segur (id.)
 Lagaude (Francia).
 Lamalgue (Tolon).
 La Neithe (Francia).
 Langon (Burdeos).
 Laseca (España).
 Lunel (Languedoc).
 Mâcon (Borgoña).
 Madera (Africa).
 Málaga (España).
 Malvasía de Madera (Africa).
 De Tenerife (id.)
 Medina (España).
 Médoc (Burdeos).
 Mercurcy (Borgoña).
 Meursault (id.)
 Mies (Provenza).
 Monte-Fiascone (Italia).
 Monte-Pulciano (id.)

- Montilla** (España).
Montrachet (Borgoña).
Moulin á vent. (Francia).
Nuits (Borgoña).
Ocil de perdrix (Champagne).
Ocras (Portugal).
Orleans (Francia).
Oporto (Portugal).
Pacaret (Francia).
Paille (Colmar).
Pafos (Grecia).
Pedro Jimenez (España).
Peñafiel (España).
Peralta (id.)
Picoli (Italia).
Pierry (Champagne).
Pomard (Borgoña).
Pouilli-Fuisse (id.)
Priorato (España).
Rancio (id.)
Reuilly (Champagne).
Richebourg (id.)
Rivesalte (Rosellon).
Romancé-Conti (Borgoña).
Rosée.
Rota (España).
Sancerre (Borgoña).
Samos (Grecia).
Saint Amour.
Saint Emilion (Burdeos).
Saint Estephe (id.)
Saint Georges (Borgoña).
San Jorje (España).
Saint Julien (Burdeos).
Saint Julien du Sautl
(Champagne).
Schiras (Persia).
Sercial (Francia).
Setural (id.)
Sillery (Reims).
Siracusa (Sicilia).
Soterne (Francia).
Stancho (Grecia).
Tavel (Languedoc).
Torins (Borgoña).
Tokai (Hungria).
Tonerre (Champagne).
Tormilla (España).
Toro (id.)
Tordesillas (id.)

Valdepeñas (id.) Vanc (id.)
Vanyert (Languedoc). Vougeot (id.)
Vermouth. Vouvray blanco (Tourai-
Verzi-Verzenay (Cham- ne).
pagne). Yepes (España).
Volnay (Borgoña).

Los vinos suelen sufrir diferentes alteraciones ya voluntarias por parte de sus espendedores, ya accidentales por su contacto con el aire atmosférico. Unos le dan mayor fuerza con el uso de las sales ó sustancias alcalinas, otros aumentan ó disminuyen su color por medio de ácidos, de sales ó de materias colorantes; ya le varían el gusto valiéndose de frutas ó de aromas, según conviene á los intereses de cada uno; quién le vigoriza con una mezcla de aguardiente, quién le hace espumoso con una disolución vinosa de azúcar candé bien cargada, de la que ponen una cucharada en el fondo de cada botella al tiempo de embotellarlo, como sucede con el Champaña.

Operaciones son estas muy propias de los vendedores, en cuyos intereses no tratamos por ahora de mezclarnos; porque por otra parte no ha sido nuestra intención ocuparnos del arte de elaborar ni mejorar los vinos sino solo esponer los

mas usuales para las mesas y recomendar los vinos españoles, que sin duda por su escelencia pueden competir con los mejores de Europa.

VINOS FALSIFICADOS.

Pero no podemos resistir á la tentacion de dar en este tratadito una muestra de lo adelantado que en ciertos paises se halla la falsificacion de los vinos, tanto que se ocupan de ellos en obras de suma publicidad y dan cuantos pormenores puede desear el que se dedique al noble arte de falsificar, que á nuestro humilde parecer no es otra cosa que engañar al público y defraudar los intereses de los fabricantes y comerciantes de buena fe. No lo han entendido así sin embargo los autores de cierta obra que tenemos á la vista, que bajo el epigrafe de *vinos facticios* dice entre otras cosas.

«Antes de entrar en la materia haremos observar que el nombre de vinos facticios que se da á estos vinos es impropio y le estaria mejor el de vinos mezclados, porque en efecto cualquiera que sea la calidad del vino que se fabrique es siempre el resultado de una mezcla de vino con otras sustancias.»

Los españoles en esta parte somos mas escrupulosos, y creemos que tan falsario seria el que hiciera pasar el vino de Rueda por Jerez, como el que hiciese una composicion de azúcar y sustancias alcalinas y la diese este nombre. Hé aquí algunas de las recetas que da para falsificar los vinos.

Vino de Calabria cocido.

Se cuece mosto de uva de buena calidad hasta que se quede reducido á las tres cuartas partes de su volúmen; se espuma, se aparta y cuando está frio se añade una octava parte de alcohol; á estas preparaciones se añade espíritu de brea, obtenido por la destilacion del alcohol con la cuarta parte de su peso de brea, y algunas otras sustancias.

Vino de Málaga.

Calabria cocido. 32 cántaros.

Infusion alcohólica de nueces verdes. 4 cuartillos.

Espiritu de brea. 3 onzas.

Otra receta del mismo vino.

Vino de Champaña.	1 cántaro.
Pasas de damasco.	5 libras.
Flor de melocoton.	3 onzas.

Se prensan estos últimos ingredientes, se cue-
lan y despues de mezclado y dejado aposar du-
rante un mes se embotella.

Vino de Champaña.

Se cojen grosellas antes de su madurez, se
pisan, se mezclan partes iguales de agua y se
dejan reposar por algunnos dias. Despues por
cada 16 cuartillos de este líquido se echan tres
libras de azúcar, se deja un dia y se pone en
la vasija dos cuartillos de aguardiente, dejándola
al aire durante cinco ó seis semanas: pasado este
tiempo se traslada la mezcla á un tonel y se
tiene en él un año antes de embotellarlo.

De este modo va dando recetas para elabo-
rar vino de Madera, de Oporto, de Burdeos,
de Frontiñan, etc., que no hay mas que pedir.
Pero dejemos á un lado las falsificaciones y pa-
semos á tratar de otros vinos que no son el pro-
ducto de la uva y sí de otras frutas diferentes.

VINOS ARTIFICIALES.

Todas las materias vegetales azucaradas pueden suministrar vino, cuya diferencia con el de la uva no es otra que la que existe entre el fruto y las otras especies. Los vinos de otras frutas y plantas se elaboran ya para bebidos como tales, ó bien para extraer de ellos aguardiente, y pueden hacerse estos vinos de dos modos; uno por la simple trituracion y fermentacion; otro por la adicion de azúcar y aguardiente; siendo muy digno de advertir que las frutas destinadas á este objeto deben haber llegado á su mas alto grado de madurez. Se pisan y prensan lo mejor posible, se pone azúcar á los que tienen poca, agua á los que son muy azucarados, levadura á los que carecen de principios de fermentacion. Pónese á fermentar todo junto, el jugo, el parenquima, la pelicula y el hueso ó almendra, y así se deja hasta que la fermentacion tumultuosa haya cesado; entonces se extrae el licor y se acaba de fermentar en los toneles.

Vino de grosellas.

Disuélvense ocho libras de miel en cuatro cán-

taros de agua cociendo, y se clarifican. Se extrae el jugo de ocho libras de grosellas encarnadas, se mezclan con el aguamiel y se dejan fermentar durante veinte y cuatro horas; se añaden dos libras de azúcar por 16 cuartillos de líquido y se clarifica el todo con claras de huevo y cremor tártaro. El vino de grosellas blancas se prepara del mismo modo y es tan agradable como el vino blanco.

Vino de moras.

Se prepara el jugo de 60 libras de moras, se mezclan dos cántaras y media de vino tinto y dos cántaras de agua caliente se pone en un pañito nuez moscada, canela y macis, se ata y se pone con todo el líquido durante un poco de tiempo en la caldera, se pone en el tonel y algunas semanas despues se embotella.

Vino de guindas.

Maceradas las guindas, reducidas á pulpa y puestas á fermentar durante doce horas, el jugo exprimido y abandonado á sí mismo da una espuma que se separa con cuidado; se pone una libra de azúcar por cada medio cántaro de jugo;

se deja fermentar por seis ú ocho dias y se embotella.

Vino de albaricoques ó de melocotones.

Se quitan los huesos, se parten en pedazos, se maceran y se ponen á la lumbre en media cántara de agua y una quartilla de vino blanco. Despues que haya espumado se decanta el líquido y se echa en una vasija en que habrá otros melocotones ó albaricoques partidos tambien en trozos, y frios. Se pone á fermentar en una caldera con libra y media de azúcar por cada media cántara de líquido, y algunos clavillos de especia. Al cabo de veinte dias puede embotellarse.

Vino de naranjas.

Con tres cántaras de agua y 15 libras de azúcar se forma una especie de jarabe clarificado; cuando está ya frio se echa el jugo de cincuenta naranjas y las dos terceras partes de las cáscaras y se deja fermentar. Un mes despues se mezcla con dos cuartillos de aguardiente ó cuatro de vino blanco.

Vino de frambuesas.

Este vino se hace con una cántara de zumo

de frambuesas y libra y media de azúcar y se clarifica con clara de huevo. Se pone en fermentacion y se añade dos cuartillos de vino blanco y un poco de nuez moscada. Al cabo de tres meses está este vino delicioso.

Del mismo modo puede hacerse el vino de fresas.

Vino de varias frutas.

Tómense partes iguales de grosellas blancas y encarnadas, guindas, fresas y frambuesas, máchquense y pónganse en agua en la proporcion de una libra de fruta por una cántara de agua: clarificado que sea se ponen tres libras de azúcar. La solucion se deja en un tonel durante quince dias, despues se añade aguardiente una novena parte de su volúmen, y al cabo de algunos meses puede beberse.

Con el vino aderezado de diferentes modos se hacen ciertas bebidas á que damos el título de hipocrás y varian mucho en su confeccion segun los paises y la calidad de los vinos. Donde el vino es poco aromático se le añaden esencias ó productos que las encierran; donde es demasiado

espiritoso se le pone agua, y donde flojo se mezclan con él sustancias ó líquidos que le vigoricen.

Hipocrás comun.

En una cántara de vino tinto se echa una onza de canela triturada, dos ó tres cáscaras de limon ó naranja, algunos clavos de especia, tres libras de azúcar, cuatro ó cinco manzanas partidas y una quartilla de agua; al cabo de tres ó cuatro dias de infusion puede beberse.

Hipocrás de ambar.

Redúzcase á polvo un adarme de canela, dos ó tres clavos, una pulgarada de nuez moscada y con dos onzas de alcohol se pondrá en una botella grande: despues de dos dias de infusion se pondrán en la misma botella dos cuartillos de vino, dos ó tres gotas de esencia de ambar y dos ó tres onzas de azúcar en polvo; se ajita bien, y puede filtrarse al dia siguiente.

Hipocrás de vainilla.

Tritúrense doce granos de buena vainilla con cuatro onzas de azúcar; pónganse en cuatro cuartillos de vino y cuatro onzas de alcohol y á los cuatro dias puede filtrarse.

Hipocrás de limon.

Sobre las cáscaras de un limon grande se echarán dos onzas de alcohol y una botella de buen vino, se mezclarán tres onzas de azúcar en polvo, se ajita con frecuencia y se filtra al dia siguiente.

Hipocrás de angélica.

En una botella de vino tinto se pone en infusion por dos dias dos adarmes de anjélica fresca molida, con una pulgarada de nuez moscada; se pone el azúcar y alcohol correspondiente y se filtra.

Hipocrás de frambuesas.

Póngase en una botella de vino tinto una libra de frambuesas, tápese la botella y téngase en infusion diez ó doce horas; al cabo de ellas se echan dos onzas de espíritu de vino, el azúcar necesario y se filtra.

Hipocrás de violeta.

En una botella de vino se tiene en infusion durante uno ó dos dias, dos adarmes de iris de Florencia, y medio adarme de clavillo en polvo:

despues se echa el azúcar, el alcohol y una gota de ambar y se filtra.

Hipocrás de noyó.

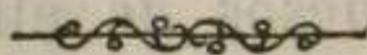
Pártanse doce huesos de albaricoque y seis de melocoton conservando las almendras enteras, y tanto almendras como cáscaras se ponen en infusion durante seis dias en una botella de vino blanco; añádanse seis granos de vainilla triturada, dos onzas de azúcar, un poco de espíritu y fíltrese.

Hipocrás de ajenjos.

Se pone en infusion un puñado de hojas de ajenjo frescas en dos cuartillos de vino juntamente con un cuarteron de azúcar en terrones frotados en la corteza de un limon, un adarme de anís, cinco ó seis clavos y una ó dos onzas de alcohol; se exprime y se filtra.



CAPITULO III.



De otras bebidas fermentadas.

DE LA CERVEZA.

LA preparacion de la cerveza se atribuye á los eipcios. Cuando está elaborada con esmero embriaga y los habitantes de las comarcas del Norte que hacen de ella un gran consumo no han dejenerado de sus antepasados, á quienes estaba prometida la embriaguez como uno de los goces del paraiso.

El uso de la cerveza casi generalizado ha hecho establecer por todas partes su fabricacion, que aunque muy variable en la cantidad de cebada, de lúpulo y de las demás sustancias que concurren á su elaboracion, varia aun mucho mas en los diversos métodos que se siguen para confeccionarla. Casi todas las cervezas de recreo ó

gaseosas mas ó menos lijeras y espumosas , son mas apreciadas y pedidas que las fuertes, y con justa razon , porque cuando han sido fabricadas con cuidado y sin precipitacion, cuando estan suficientemente aromatizadas con el lúpulo , cuando son claras , diáfanas y de un amarillo brillante, apagan agradablemente la sed, escitan la orina, promueven una lijera traspiracion en la piel y activan las demás secreciones ; pero estas cervezas no pueden conservarse, porque hallándose en un continuo estado de fermentacion pasan muy prontamente al estado ácido.

La cerveza fuerte se suele hallar espesa , turbia , con la hez de la cebada mal torrificada, mal cocida, ó que no ha sufrido el grado de fermentacion necesaria: entonces en vez de ser una bebida sana y agradable, es fastidiosa al paladar, nauseabunda y suele no pocas veces causar cólicos; por eso algunos bebedores de cerveza suelen tomar despues de ella una copa de cualquiera bebida alcoholina. Pero esta cerveza tiene sobre las otras la ventaja de conservarse mucho tiempo.

Nada decimos en cuanto á su elaboracion por ser generalmente conocida.

Del pórtter.

El pórtter es la mas fuerte de todas las bebidas gaseosas; su color es amarillento mas ó menos oscuro. Hé aquí la receta que para su elaboracion suelen usar en la mayor parte de las fábricas de Lóndres.

Cebada preparada como para la	
cerveza.	20 arrobas.
Lúpulo.	8 libras.
Melaza.	6 libras.
Regaliz quebrantado.	8 libras.
Esencia vina (1) y materia colorante (2), de cada una.	4 libras.
Pimienta.	4 adarmes.
Estracto de regaliz.	2 onzas.
Coco levantino.	1 onza.
Heading (3).	2 adarmes.

(1) La esencia vina se compone de 8 libras de azúcar humedecido, que se derriten en una vasija de hierro hasta que ha adquirido una consistencia almibarada, negra y muy amarga.

(2) La materia colorante se compone de 8 libras de azúcar, preparada como la anterior hasta que tiene un estado medio entre el dulce y el amargo.

(3) El Heading es una mezcla de partes iguales de sulfato de alumina, alumbre y protosulfato de hierro (caparrosa), todo en polvo.

Cal.	4 onzas.
Grana de lino.	1 onza.
Canela.	2 adarmes.

Esta receta produce 90 galones de buen pórter y 50 galones de cerveza de mesa.

De la sidra.

La sidra es un licor vinoso y gaseoso mas ó menos dulce, que se obtiene por la fermentacion del jugo de la manzana. Las que se comen á la mesa no producen buena sidra, y al contrario se prepara de escelente calidad con una especie de manzanas de un sabor áspero y casi impropias al alimento. Donde mas consumo de sidra se hace en España, es en las provincias Vascongadas y en Asturias.

La manzana se coje generalmente de setiembre á noviembre. Se reunen las diversas especies y se hacinan á fin de que acaben de madurar: cuando ya esten bien maduras se les estrae el zumo por medio de una viga de lagar mezclando un poco de agua; se traslada á una cuba y de allí pasa á toneles, donde se sedimentan las sustancias que ha tenido en suspension: la fermenta-

cion se establece en ellas aunque muy lentamente y no llega á la perfeccion hasta el mes de marzo. Entonces se embotella y embotellada sufre una nueva fermentacion insensible que aumenta su volúmen de gas hasta el punto de hacerlas saltar algunas veces.

Con el pie ú orujo desleido en agua se obtiene una sidra llamada piqueta.

La sidra no necesita colarse, se clarifica por sí misma y es necesario beberla en el transcurso del año, pues de lo contrario se agría.

Sidra fuerte á la inglesa.

Se machacan las manzanas de manera que se revienten tambien las pipas y se estiende la pulpa en una espaciosa superficie, donde permanece un dia en contacto con el aire atmosférico: entonces se exprime el jugo lo mas completamente posible y se pone en grandes toneles. Poco despues la superficie del jugo, que puede llamarse mosto, empieza á cubrirse de burbujas, que se aumentan rápidamente y terminan por hacer entrar el líquido en plena obullicion: la fermentacion disminuye en seguida poco á poco. Se trasvasa despues el líquido á otro tonel donde

la sidra que ya está hecha acaba la fermentacion. Se cuidará de tener el tonel siempre lleno por medio de adiciones diarias del mismo licor. Se deja no obstante una abertura por donde el resto del gas pueda escaparse, cuya abertura despues se cierra con una clavija de madera. La sidra hecha de este modo es muy fuerte y de un color intenso.

Sidra dulce.

Se esprime el jugo, se pone en un tonel, y luego que las heces se han sedimentado se decanta á otro tonel que sea mas pequeño para que se llene. El objeto de este trasiego es para interrumpir la fermentacion; por lo tanto no puede diferirse hasta que las burbujas aparezcan, porque entonces la levadura estaria ya muy incorporada al líquido para que por la decantacion por encima pudiese el depósito tener efecto. La fermentacion entonces seria activa y continuaria hasta que todo el azúcar quedase destruido. Luego que el mosto ha permanecido seis horas, se procede á averiguar si empieza la fermentacion de nuevo: para esto se introduce una vela encendida y si se apaga se hace un nuevo trasiego. El tonel no debe

estar enteramente lleno. Ocho dias despues se vuelve á hacer el ensayo de la bujía, que se repite de cinco en cinco ó de seis en seis horas: cuando se apaga la luz es prueba que empieza una nueva fermentacion, la que se interrumpe haciendo nueva trasvasacion del líquido á otro tonel con objeto de separar las heces; entonces puede reposar aunque sea un año sin haber sido trasegado, pero hay sidras que exigen un trasiego cada tres semanas, lo que suele suceder cuando al principio no se ha cuidado de trasvasarlas.

Con el contacto del aire adquiere la pulpa de la manzana un color amarillo oscuro, y por consiguiente la sidra que de esta pulpa resulta debe tener el mismo color. Pero la sidra procedente de pulpa trasladada inmediatamente al tonel debe ser incolora. La coloracion de la pulpa con el contacto del aire atmosférico se considera como una oxijenacion del jugo, pero debe mas bien considerarse como una combustion del hidrójeno, y este efecto puede impedirse rociando lijeramente la pulpa con agua acidulada con el ácido sulfúrico.

Agua de Seltz.

Esta agua, de la que se hace un grande uso

de algunos años á esta parte, facilita la digestion y da á los vinos y almibares un gusto muy agradable.

Llénese una botella de agua hasta el cuello, la que se tapará con un tapon que cierre herméticamente; antes se echará en el agua una dracma de ácido tártrico y otro de bicarbonato de sosa; tápese al instante de echar los ingredientes y átese el tapon con una cuerda. Al cuarto de hora ya se puede beber; si se la echa una cucharada de jarabe de grosella ú otro cualquiera, toma un gusto parecido al vino de Champaña.

DE LAS BODEGAS.

Para que una bodega sea buena debe estar construida sobre un piso enjuto, y no ser húmeda ni pantanosa. Sin embargo, si bien la grande humedad debe escluirse de toda buena bodega, no se ha de seguir de esto el que se coloque sobre un terreno escesivamente seco. La demasiada humedad ataca á los cercos, y es difícil preservar los toneles de este inconveniente, aunque se los levante del piso por medio de maderos. Si la bodega es en extremo seca, el aire se encuentra demasiadamente dilatado; la madera de

los toneles se estrecha ó comprime formando vaciamientos, y entonces el licor pierde su fuerza poco á poco con la exhalacion insensible de sus espíritus.

El propietario ó arrendatario de una bodega no debe siempre referirse á sola su opinion respecto á los cuidados que aquella exige y al modo de arreglar los toneles. Es urgente el consultarlo con un tonelero intelijente y visitar con este de cuando en cuando las barricas.

Los toneles deben colocarse sobre vigas de madera ó sobre piedras, con una pequeña inclinacion hácia su delantera y frente por frente de las rejas ó respiraderos, si la bodega es húmeda y mas lejos si es seca. Hay que visitarlos á menudo cuando se embodegan por primera vez, para precaver ó impedir el derramamiento del vino. Cuando están vacíos, es preciso no descuidar el llenarlos de vino de igual calidad.

Prueba del vino.

La diferencia y bondad de los vinos se conocen por la prueba ó cata; pero ¿cómo poderse asegurar de la eficacia de este medio si no se tiene la costumbre de emplearlo en todas las clases de vinos? No es muy fácil dar reglas cier-

tas para la prueba; solo la costumbre es la que hace adquirir al paladar toda la delicadeza de percepcion que es la base de aquella. No hay necesidad de advertir que rara vez el vino es natural, á menos que no se compre al salir de la bodega; que siempre tiene mas ó menos mezcla, que debe tener un color franco relativo á su calidad y un grado justo de espirituoso. Si pierde el espíritu, su color sufrirá alteracion.

Un vino áspero y verde no debe siempre desecharse, porque muchas veces se hace bueno envejeciendo. En el vino que es natural es en donde casi siempre se encuentran estos dos síntomas, los que prueban que no se le ha añadido ninguna mezcla para dulcificarlo.

Coladura y estraccion de los vinos.

El consumidor, despues de haber comprado el vino, debe ocuparse en colarlo. Esta operacion es necesaria para aclararlo y desprenderlo de las heces y de la parte de color que tiene mayor propension á formar poso en las botellas. Esta operacion se hace algunos dias despues de embodegados los toneles, con claras de huevos ó cola de pescado. Para colar una barrica de doscientas cincuenta botellas, bátanse cuatro claras

de huevos frescos con media botella de vino. Sáquense con anticipacion cinco ó seis botellas del tonel. Quítese el tapon que la barrica tiene en su parte superior, introdúzcase un palo rajado, con el que se menea de modo que el líquido tome un movimiento circular; échense las claras; se menea de nuevo con el palo durante algunos momentos. Vuélvase al tonel el vino que se sacó; se dan algunos golpes en la barrica para hacer salir las bolas de aire que pueden haberse introducido; múdese el trapo que envuelve al tapon y ciérrese el tonel. A los cuatro ó cinco dias puede sacarse el vino.

La coladura del vino blanco se hace con cola de pescado. Para una barrica de doscientas cincuenta botellas se deslie la cola en una botella del mismo vino.

Antes de estraer el vino para embotellarlo debe de haber terminado su fermentacion, lo que se conoce en el sabor y limpieza. La estraccion puede hacerse en todo tiempo, escepto cuando la atmósfera está tempestuosa y cuando reinen los vientos Este ó Sur.

Siendo fácil que el vino se eche á perder cuando se pone en botellas mal lavadas, y aun pueda adquirir mal gusto, es preciso enjuagar-

las con perdigones ó clavos pequeños ó arena de río, pero mejor será con una disolución de potasa. Después de bien limpias las botellas, se examinan una á una separando las que esten rajadas y las que exhale mal olor.

Después de llenas se las pone un tapon de corcho fino, flexible y compacto. No deben emplearse por principio de economía los que hayan servido otra vez, á menos que no se embotelle el vino para beberlo en seguida. Tápanse las botellas á medida que se llenan, y si el vino es para conservarlo, se cubre el tapon con lacre derretido.

Después de hechas estas operaciones, hay que colocarlas en la cueva; para esto se nivela el sitio en que se han de poner y se cubre con arena fina. Se coloca una primera capa de botellas echadas, dejando de seis á siete pulgadas de intervalo de una á otra. Se levantan sus cuellos por medio de listones, que se colocan por debajo. Sobre esta primera capa de botellas se coloca la segunda, pero en sentido inverso de las de la primera, y así sucesivamente hasta la altura de tres pies.

Medio de corregir las enfermedades de los vinos.

Son varias las enfermedades que atacan á los vinos, tanto en las barricas como embotellados. Unos se acedan, otros se avinagran, se vuelven amargos, toman el sabor de la madera ó se enmohecen.

Se conoce que el vino se aceda cuando se ve que forma hebra como el aceite. Esta enfermedad desaparece con el tiempo; si está en toneles y hay que beberlo pronto, es preciso colarlo otra vez echando cola de pescado en media botella de espíritu de vino ó una onza de cachunde pulverizado. Si el vino se aceda estando embotellado, se trasiega tres veces con un mes de intervalo de una á otra.

El vino se avinagra, sea porque no se ha tenido cuidado de llenar bien los toneles, sea por la mala calidad de la bodega, ó bien porque se trasporta en tiempo caloroso. Los vinos que contienen poco espíritu están mas espuestos á esta enfermedad. Hay varios medios de corregirla. Si el vino no tiene bastante espíritu, se precave el que se avinagre, echando doce cuartillos de aguardiente en cada barrica; cuando se

nota un principio de gusto ágrío , se muda á otro tonel , en el que se habrá quemado un poco de pajuela de azufre , y se cuela con media docena de claras de huevo ; se deja reposar , se pone en botellas y se bebe en seguida .

Tambien puede correjirse esta enfermedad echando cuatro onzas de trigo blanco quemado en la barrica . Veinte y cuatro horas despues se trasiega , se cuela , se pone en botellas , y por último se bebe al momento .

Si el vino se vuelve amargo en los toneles se debe mezclar con otro vino mas nuevo ó con una madre reciente ; si está en botellas bien tapadas y en una buena bodega , se restablecerá con el tiempo ; pero no se muden de sitio las botellas .

Si el vino ha adquirido un gusto muy pronunciado á madera ó ha enmohecido , lo único que puede hacerse es trasegarlo á otra barrica , en la que se echa una libra de trigo quemado y metido en un saco que pueda entrar por la boca y que se sostiene colgado por medio de una cuerda . Se tapa la barrica ; á las veinte y cuatro horas se vuelve á trasegar de nuevo á otro tonel echándole un octavo de madre nueva .

El vino está sujeto á dejenerar independien-

temente de las enfermedades que acabamos de indicar. Un vino débil que llega sano á una buena bodega se mantiene, y aun puede adquirir el grado de fortaleza que le faltaba. Importa pues mucho, para evitar su dejeneracion, el procurar que ni en la bodega ni en sus cercanías haya nada que pueda contribuir á ella. La poca limpieza y toda materia susceptible de fermentar son sus enemigos mas peligrosos. Si algun miasma corrompido y que proviene del suelo ó de algun conducto de inmundicias ataca el olfato, se quema en un pedazo de teja una ó dos onzas de azufre, se cierra la puerta y los respiraderos y retirase el que hace la operacion. Si debe guardarse en barricas un vino flojo, se fortifica añadiendo catorce ó diez y seis cuartillos de aguardiente en cada una.

Los vinos toscos, espesos y demasiado subidos de color se mejoran mezclándolos con vino blanco.

Cómo han de cuidarse los vinos embotellados.

No basta poner el vino en botellas: la mayor parte de los vinos forman en ellas poso; los tintos lo hacen mayor que los blancos, y su parte de color es la que cubre el suelo y paredes de

las botellas. Asi es que cuando se hacen viejos, toman un color de rubí. Si son vinos comunes, es conveniente trasegarlos; pero si son finos y que no se mudan de sitio las botellas, solo en el momento de servirlos es cuando se han de mudar de botella, cuidando no remover el poso.

El vino conservado demasiado tiempo en botellas toma un gusto de añejo difícil de definir. Si es demasiado fuerte, y su cantidad no permite el consumirlo pronto, se vuelve á echar en la barrica ó se mezcla con otro vino mas nuevo y de buena calidad. Pudiéndose beber en poco tiempo, conviene dejarlo con su gusto añejo.

El vino se aceda lo mismo en las botellas que en las barricas; muchas veces se corrije por sí mismo con el tiempo; pero si no se quiere aguardar, no hay otro medio mas que volverlo á la barrica y obrar como hemos dicho que se hace con el que se aceda en los toneles.

MODO DE HACER BUEN VINAGRE.

Se pone el vino en contacto con el aire y á un calor de diez y ocho á veinte grados, añadiéndole algun fermento vegetal, siendo los mejores los de su misma naturaleza como escobajo y

orujo de la uva y las heces ó lias de los toneles.

Para tener para la provision doméstica un buen vinagre, el mejor medio es el siguiente: tén-gase un barril de buen vinagre, sáquense algunos cuartillos para el consumo de un mes, r emplácese la cantidad estraida con otra igual de buen vino que no sea dulce, tápese el barril con un tapon de papel ó de corcho, puesto flojo para que haya algun contacto con el aire, tén-gase en un sitio de una temperatura muy templada. Todos los meses puede sacarse igual cantidad de vinagre rellenando el vaso con otra igual de vino; asi en este *vinagrero perpétuo* se tendrá buen vinagre y de igual fuerza.

El mejor método de conservar el vinagre es teniéndolo en vasos bien llenos y cerrados, puestos en un lugar fresco.

Clarificacion y descoloracion del vinagre.

El método mas sencillo de clarificar el vinagre para los usos domésticos es por medio de la leche; basta solo echarla caliente en el vinagre en proporcion de un veinte y cinco de su peso, se ajita la mezcla y se filtra al cabo de algunas horas. Si no ha producido todo el efecto

que se desea, se repite la operacion. El mismo efecto produce el fermento ó levadura de trigo.

Vinagres aromáticos.

Estos toman el nombre de las plantas ó aromas que han tenido en infusion, y sirven para sazonar varios manjares y para las ensaladas y fiambres; los que suelen prepararse para la provision doméstica son los de estragon simple y compuesto, de sauco y de mostaza.

Vinagre de estragon.

Se cojen en tiempo seco las hojas de estragon y se tienen un dia al sol y al aire para que pierdan parte de su humedad; se ponen como en peso de dos onzas en infusion por espacio de un mes en una libra de vinagre clarificado, se filtra y se guarda en botellas bien tapadas en lugar fresco.

Vinagre de sauco.

Se prepara con las flores frescas del sauco lo mismo que el anterior, y suelen usarse mezclados los dos.

Vinagre de estragon compuesto.

Para cada cuartillo de vinagre clarificado una onza de estragon, media de flor de sauco, media de escalonias, tres clavillos de especia, tres dientes de ajo partidos, menta, ajedrea y albahaca, unos brotes de cada una de estas plantas. Se pone todo en infusion con el vinagre lo mismo que los anteriores.



CAPITULO IV.

Conservacion de sustancias alimenticias.

Duracion aproximativa de la conservacion de las carnes.

DEBE ante todo advertirse que se evite, en cuanto sea posible, el contacto del aire, el calor y la humedad.

	<u>EN VERANO.</u>	<u>EN INVIERNO.</u>
Gallos monteses.	6 dias.	14 dias.
Jabalíes.	6	10
Pollas cebadas.	4	10
Faisanes.	4	10
Ciervos.	4	8
Cabritos.	4	8
Pavos.	4	8
Bueyes, cerdos.	4	8
Liebres, capones.	3	6
Gallinas.	3	6
Perdices.	2	8
Carnero.	2	3
Ternera, cordero.	4	3
Pollitos, pichones.	4	3

Desinfeccion de carnes alteradas.

La propiedad que tiene el carbon de conservar las sustancias de naturaleza animal está jeneralmente reconocida, y á esta misma propiedad debemos tambien los medios de desinfectar las mismas sustancias, reponiéndolas en su primitivo estado. Para este efecto se obra como sigue:

Se toma carbon de leña desmenuzado enteramente, se pasa por una criba de agujeros proporcionados, se lava para separarle el polvo y se hace secar. Se sumerje la vianda deteriorada diferentes veces en un caldero con agua hirviendo, se lava luego en agua fresca para quitarla el moho y demas impurezas que contenga, se pone en un lienzo limpio, sobre el cual se estenderá una capa como un dedo de grueso del cisco de carbon preparado, se envuelve de modo que quede enteramente cubierta del mismo, y se ata con un bramante para que no se desarregle; se pone el envoltorio sobre una capa de carbon menudo y rodeado y cubierto de fragmentos del mismo, y con el agua correspondiente se pone al fuego; despues de unas dos horas de hervor se saca la vianda y se lava en agua fresca hasta que quede

limpia; entonces no le queda el menor resabio de infeccion.

Cuando las carnes que se quieran desinfectar no han sufrido mas que una leve alteracion, será suficiente el poner en el líquido donde cuezan una muñequita con carbon picado ó bien echar en el mismo algunos carbones encendidos.

El jamon, cecina, salchichones, aves y pescados, en jeneral toda especie de sustancias animales, pueden por los mismos medios recuperar sus buenas calidades. Si son aves, pescados ú otros animales enteros, despues de limpio y lavado su interior, se llena este tambien de carbon y se les hace hervir por un cuarto de hora ó algo mas, segun su tamaño.

El medio del carbon tambien es suficiente para quitar la acidez al caldo de sustancia de carne; basta para ello el ponerlo á hervir y meter en él algunos carbones encendidos.

CONSERVACION DE LOS PESCADOS.

Los pescados frescos estan muy espuestos á corromperse en poco tiempo en verano, y aun en invierno cuando el tiempo está húmedo; asimismo pierden su sabor si han estado entre hielo: pro-

curaremos dar aqui el método conveniente para evitar tales resultados.

Cuando se hace provision de ellos, sean grandes ó pequeños, es preciso limpiarlos bien, polvorearlos con sal, pimienta y otras especias, si es que no se tiene aversion á ellas. Despues se ponen los pescados en una vasija en seco; y cuando esté llena se la tapa herméticamente, engrudando toda la circunferencia de la vasija para que no penetre el aire, é inmediatamente se la coloca en un horno cuando se va á meter el pan.

Cuando se abra el horno estarán ya los pescados en sazón. Aderezados así los barbos y otros pescados son manjares muy suculentos.

No es absolutamente necesario el horno para esta operacion, pues puede hacerse á fuego de leña ó de carbon en cualquiera cocina.

Si el pescado no estuviese muy fresco, lo que desgraciadamente sucede en tiempo muy caloroso, para quitarle el mal olor y gusto que ha empezado á contraer, se debe hervirlo en gran cantidad de agua, en la que se haya echado un cuartillo de vinagre, sal y una muñequilla de lienzo llena de cisco: operacion que utiliza igualmente á las carnes que empiezan á corromperse.

Respecto al pescado helado, si se le cuece en

tal estado corre peligro de que al tiempo de servirlo se halle separado en trozos; y lo que es peor, que ya no tenga ni sabor ni consistencia alguna.

Es, pues, indispensable que antes de la coccion se procure restituirle poco á poco su estado natural. Para conseguirlo se le mete en un barreño lleno de agua fria; el agua le irá deshelando poco á poco, formando en breve alrededor de él una capa de hielo; entonces se le saca para echarlo en otra agua fria hasta que ya no forme hielo alguno, en cuyo caso ha vuelto á recobrar su estado natural, y no hay nada que temer; pero de todos modos debe procurarse comerle cuanto antes.

Si los que hacen una gran provision de pescados conservados en hielo temen que se echen á perder y recelan por lo mismo hacer su compra, evitarán este riesgo dándoles un hervor en corta cantidad de agua con un poco de sal. Pueden dejarse en esta agua sin temor de que se corrompan, porque el pescado caerá al fondo y el agua de sal lo cubrirá totalmente. Pero si por algun motivo hubiese de guardarse dicho pescado por mas de tres dias, se pone la vasija al fuego añadiendo un poco de sal y unas hojas de laurel.

El pescado conservado así puede soportar hasta

tres cocimientos, advirtiéndole que en esta operación no se use sino de piezas de barro.

No puede negarse que la especie de carnes y de sabor de los pescados, así de agua dulce como de mar, son muy variados; pero tampoco puede dudarse de que el pescado de mar es el mejor de todos; porque como su *salobridad* proviene del agua del mar, queda la *humedad* corregida por medio de ella.

Entre los pescados de mar son los más sanos los que viven entre la arena y las rocas. Después de estos se prefieren los que habitan en el fondo del mar, y los más preferibles son los que giran hacia las orillas.

Hay pescados de mar que llegan hasta los ríos vecinos, habiéndose notado que cuando han permanecido algún tiempo en agua dulce son de mejor sabor. De los pescados de ríos son los mejores los que se pescan en ríos rápidos.

Los de los ríos que están contiguos á grandes poblaciones no son tan buenos, á causa de las inmundicias que los atraen y de que se alimentan.

El mejor aderezo de estos pescados es el de freirlos en manteca ó aceite; siendo ya cosa admitida en las grandes mesas los pescados.

Su carne es en general sana, pero poco nu-

tritiva; se corrompe con facilidad, y no es tan propia para criar buen quilo como la carne de los terrestres, como el buey, la ternera, el carnero, y toda especie de volatería; no obstante, son buenos los pescados para las complexiones á las que los alimentos succulentos pudieran ocasionar inflamaciones.

Muchos naturalistas afirman que de todos los pescados de mar el mas saludable es la merluza, particularmente la que se coje desde febrero hasta mayo: sobre todo, dicen, que acalorándose en adelante el tiempo, no pueden prepararse tales pescados para su conservacion.

La merluza seca es la que se pesca en Normandía, y que despues de haber pasado por veinte manos en su preparacion la embarcan y traen á nuestras costas. La merluza fresca ó abadejo de Terranova es un alimento escelente; los machos son preferibles á las hembras, por ser mas blancos, tiernos y de mejor gusto.

No conviene á todos los estómagos la especie de merluza llamada *abadejo*, porque ha contraido una dureza poco adaptada para la digestion, pues no se le cuece sin que antes se haya macerado bien en remojo; de modo que siempre tiene una calidad coriácea.

Otro pescado de no menor importancia es el salmon. Este pescado pertenece al Océano y á los rios que desaguan en él. Los naturalistas aseguran que estos pescados remontan en primavera desde el Océano al Rhin, y que en el mes de mayo abundan en las aguas saladas y se complacen en subir á los rios, sobre todo si van llenos. Parece que el salmon gusta de ir contra la corriente de las aguas; es muy ágil, y salta impetuosamente sobre la flor del agua.

Este pescado, como otros muchos, cria en sus entrañas gusanos chatos que deben extraerse porque contienen una agüilla maléfica. Los naturalistas aseguran que en la Gran Bretaña se pescan en la época de su llegada hasta cuatro mil salmones. Los que llegan á los rios cercanos á nuestras costas son en gran número, como los *arenques*, las *caballas*, las *sardinan*s, y los *atunes*, aunque estos diferentes pescados no aparecen en las mismas épocas.

Las caballas no llegan sino por la primavera á las costas de Normandía, á donde se congregan para *pastar* en comun una especie de *alga marina*, á la que son muy aficionadas. En cuanto á los atunes no van hácia las costas del Languedoc sino en fuga, lo que ha-

ce mas dificultosa su pesca, y por lo mismo son mas raros y caros que los otros pescados de mar.

Las sardinas que se pescan en las costas de la Gran Bretaña no igualarian en su producto al salmon, á no ser porque las ponen en todas las costas cebos que se traen de Holanda para que se detengan, y con este medio es abundante la pesca de ellas.

Acerca del salmon hay que observar el color rojo que tiene cuando se cuece entero, y que apenas se les echa de ver cuando se les divide en trozos y se les asa lijeramente. Para examinar la causa de esta diferencia se ha hecho la esperiencia de abrir algunos salmones al sacarlos del agua, y se ha visto que tienen en el estómago un pequeño cuerpo parecido á un racimo de grosellas encarnadas que se espachurren fácilmente entre los dedos, el cual habiéndolo echado en un vaso de agua tibia la ha puesto al momento roja. De aquí infieren los químicos que cuando el salmon se cuece entero se disuelve este cuerpecillo, y comunica su color á todas las partes del pescado; en vez de que cuando sus partes están divididas y separadas unas de otras, no pue-

den recibir aquel licor. Opinan tambien que es esencial extraer aquel racimillo rojo de lo interior, y que hecho esto pueden guardarse por mucho mas tiempo sin que se corrompa ni se haga mal sano; como que así puede durar unos quince dias fresco, cuando sin esta operacion no puede pasar de ocho, y es una gran ventaja para los fondistas y personas que van á pasar el verano al campo y tienen que hacer sus provisiones.

Los arenques merecen tambien que se diga algo de ellos por la gran cantidad en que se compran; es, por decirlo así, el alimento del pobre por lo módico de su precio, y la inmensidad que de ellos se pesca y se reparten por todas las poblaciones. Es, en fin, una comida sana y abundante. Un sabio naturalista ha llamado al arenque el *rey de los peces* por su escelencia y utilidad, y los pescadores de Hamburgo le dan el título de *pez coronado*.

El arenque fresco se llama *blanco*, porque su carne es tierna, blanca y de buen gusto, y para distinguirle del *salado*, no tan sano, y que solo conviene á temperamentos robustos: no es tan mal sano el *recien salado*,

aunque no tan delicado como el *fresco*. Este lo comen en Holanda enteramente crudo con manteca de vacas y pan, y dicen que es muy sano.

En cuanto al arenque *ahumado* ó *curado* es nocivo, aunque el pueblo lo estime tanto, por ser duro, seco y de mala digestión.

En 1764 un tendero de París anunció la venta de cierto pescado de esquisitísimo gusto, y que vendía con el nombre de *frigad* á cuatro sueldos cada uno, figurando se le enviaban de las costas en barrilillos, no siendo otra cosa que arenques cocidos en un adobo aromatizado con salvia, laurel, tomillo y otras yerbas fragantes. Esta composición puede usarla el que guste, y tiene otro aderezo para el arenque.

CONSERVACION DE LEGUMBRES.

Las legumbres de semilla, como garbanzos, guisantes, judías y lentejas, son las que mas frecuentemente sirven para el alimento del hombre. Cuando han llegado á su estado perfecto de madurez es fácil conservarlas de una á otra cosecha ó mas: basta tenerlas en graneros se-

cos y bien oreados, removiéndolas de tiempo en tiempo; para la provision doméstica aun es preferible guardarlas en cajones ó arcas de madera ó mas bien en tinajas secas.

Estas legumbres están espuestas á ser destruidas por el *gorgojo* y para esterminar la ovacion de este enemigo destructor de las granas, se recomienda escaldarlas ó regarlas con vinagre, antes de guardarlas, teniendo cuidado de sacarlas en cuanto se bañen un momento, se estienden al sol, y estando bien secas se guardan. Otro medio es calentarlas al horno; despues de recojidas se estienden al sol por tres ó cuatro dias seguidos, se ponen despues por tres cuartos de hora en un horno en que se haya acabado de sacar pan, y luego se vuelven á estender por media hora y se guardan.

Las judías verdes se conservan cortándolas un poco de las dos puntas y se las quita la hebra; ensartadas en hilo como rosarios, se introducen por dos minutos en agua hirviendo, se estienden á la sombra en un paraje ventilado para que se sequen perfectamente; si se pusieran al sol perderian el color verde. Algunos acaban de secarlas al horno cuando no está mas que tibio. Se conservan en

lugar seco en saquillos de papel, y cuando se quieran comer se ponen en remojo por seis ú ocho horas; despues de cocidas parece que se acaban de cortar de la planta.

CONSERVACION DE LAS HORTALIZAS.

Las coles, lombardas y repollos pueden conservarse en invierno en la cueva, bodega, reservatorio ú otro abrigo; se arrancan antes de los frios fuertes y en un dia seco; se limpian de las hojas dañadas y se dejan sin humedad, teniéndolas suspendidas al sol por algunas horas, sin lo cual se perderian: se prepara en el sitio donde quieran guardarse una capa de arena en la cual se hacen unos surcos suficientes para poner en ellos por líneas y en posicion natural los *repollos*; se colocan de modo que no se toquen y estén separados unos de otros por un intermedio de tierra ó arena como de una ó dos pulgadas. El lugar donde se conserven estas capas no debe ser húmedo, y estará á cubierto de las heladas.

Si no hay proporcion de guardar y conservar los *repollos* por los medios referidos, se suspenderán del techo, colgando la raiz hácia arriba y el cogollo hácia abajo.

Para la conservacion de las *coliflores* puede aplicarse el medio anterior. Pueden guardarse cortándolas las pellas antes de los hielos, dejando como cuatro dedos de troncho, y despues de haber suprimido las hojas, se colocarán sobre estantes de la misma manera que se acostumbra guardar las frutas, ó bien en algun reservatorio abrigado.

Los *apios*, *rábanos*, *escarolas*, *espárragos* y otros semejantes se conservan muy bien por el método indicado entre arena ó tierra seca; y se ha de precaver que no queden del todo cubiertas de arena, debiendo estar siempre fuera el cogollo.

Las *plantas y semillas aromáticas* que se cultivan en la huerta, como son *albahaca*, *ajedrea*, *yerbabuena*, *mejorana*, *anís*, *hinojo*, *alcaravea*, *cilantro*, y todas las demás, se conservan por la simple desecacion á la sombra, despues de cojidas en su punto de sazón, que es el tiempo de la florescencia en las plantas y al estar hechas semillas. Estando bien secas se guardan en cucuruchos de papel bien cerrados.

El agua de cal conserva y perfecciona los aromas de las plantas y semillas. El método es sencillo; solo consiste en rociar las plantas con

agua de cal mas ó menos saturada, segun sea la planta mas delicada y tierna. Es tambien aplicable este método á otras plantas de aderezo de manjares, como el *perejil*, *mastuerzo*, *perifollo*, etc.

Cebollas.

Luego que se secan las hojas y tallos de las cebollas deben arrancarse, y se ponen algunos dias al sol para que se enjuguen y curen: despues de bien limpias de la tierra que tuviesen pegada y quitados todos los cascotes que estén desprendidos y abiertos, se guardan en paraje ventilado, pero sin humedad, donde se les dará vuelta una vez á la semana, separando las que se hallen dañadas. Tambien se colocan en ristras de modo que no esten muy juntas, y mejor si no se tocan; se colgarán separadas unas de otras de modo que no se toquen. Para que no entallezcan deben cortarse las raices ó hebrillas de los bulbos al ras de la superficie inferior, dejando dos ó tres dedos del tallo seco superior si no se hacen ristras; tambien es bueno pasar un hierro hecho ascua por la parte de las raices, y así se las impide brotar de nuevo.

De la misma manera se conservarán las de-

más plantas bulbosas, particularmente los ajos y escalonias, aunque estas últimas no suelen enris- trarse, y se conservan muy bien entre arena bien seca.

Patatas.

Las patatas para la provision doméstica se escojen separando las que no estén enteras y sanas, se dejan enjugar al sol y al aire, se lim- pian de las raicillas y de la tierra que tengan pegada. Despues se ponen en toneles ó arcas, entre hojas secas, paja ó arena fina, tambien muy seca, y cerrando bien el tonel ó arca se pondrá en un paraje seco y de temperatura igual. De cualquier modo que se conserven, el principal cuidado debe ser el preservarlas de las heladas.

Batatas de Málaga.

Pueden conservarse lo mismo que las pata- tas; pero antes de guardarlas deben haberse orea- do bien para que no tengan humedad, si bien no duran tanto por ser mas aguanosas.

Calabazas.

Las calabazas deben colectarse antes que hie- le y luego que estén bien maduras, pero si se

quiere conservarlas para el invierno, antes de guardarlas se tendrán algunos dias al sol, y durante el invierno deben tenerse en un cuarto abrigado y seco. Se procurará que no se toquen unas con otras.

Melones.

Los melones de invierno deben cojerse en tiempo seco y sin madurar; se cuelgan de los techos ó se ponen en el suelo sobre una capa de paja de manera que no estén en contacto y circule el aire entre ellos. Se conservan tambien entre arena, ceniza ó cisco, que se mudará de tiempo en tiempo.

Alcachofas.

Se hacen medio cocer en agua y sal; se les quitan las hojas y la pelusa que cubre el interior; se ponen aun calientes en agua fresca; se escurren colocadas sobre paja y se esponen hasta cuatro veces al horno despues de sacado el pan: cuando están secas quedan duras y transparentes; para gastarlas se remojan en agua fria. Si no hay proporcion de un horno, se ponen á secar al sol, ó en una corriente de aire ensartadas en hilos. El mejor modo de guardarlas es

en cucuruchos de papel bien cerrados y puestos en sitio seco.

Pimientos.

Se conservarán los de las últimas cuajas de octubre colgados del techo por los pezones ó entre arena bien seca, puestos en lugar que no sea húmedo y de modo que no se toquen unos con otros. Los pimientos secos al sol ó al horno se reducen á polvo, y se les dá el nombre de *pimiento dulce* y *pimiento colorado* ó *pimenton*.

Tomates en conserva.

Se escojen los tomates, se cortan á pedazos y se ponen al fuego en un caldero que esté bien estañado; cuando estan deshechos se pasa el zumo por un lienzo claro, se vuelve este al fuego y se hace cocer hasta que se vuelva espeso como á punto de mermelada: conforme vaya adelantándose la operacion se procurará que sea el fuego mas suave, porque no se requeme la conserva y le quede buen color. Estando á su punto se guarda en botes de loza, ó bien puesta en plati- llos se hace secar como pastas de dulce, y así se guarda en paraje resguardado de la humedad

en los mismos platillos ó en forma de bollos, que se envuelven en papeles untados con aceite.

Setas.

Se ensartan en hilos, las pequeñas enteras y las mayores partidas, y así se cuelgan á la sombra en paraje ventilado y se guardan en cucuruchos en lugar seco; para cocerlas se ponen antes en remojo en agua tibia. Tambien puede secarse al horno.

Trufas ó criadillas de tierra.

Se conservan en cajones bien cerrados entre arena menuda y bien seca y en lugar seco y fresco. Tambien se guardan secas, cortadas en rodajas, haciendo con ellas lo mismo que se ha dicho para las alcachofas.

CONSERVACION DE LEGUMBRES EN VINAGRE.

Para las preparaciones con el vinagre se cuidará de no emplear utensilios de cobre, ni vajijas vidriadas sin estrenar, por la esposicion que hay á un envenenamiento. Las mejores serán las de cristal de boca ancha, ó las de loza fina, la-

vándolas antes por dentro con vinagre bien caliente.

Pimientos en vinagre.

Se cojen aun verdes en tiempo seco, se les quitan los pezones y se parten á lo largo en dos ó cuatro pedazos. Tambien se ponen enteros, se quitan las semillas y se ponen en buen vinagre. Unos echan sal, otros no.

Pimentillos en vinagre.

Se elejirán los mas pequeños, se les quitará el rabo y se echarán en el vinagre con un buen puñado de sal morena, estragon, hinojo y dos ó tres cabezas de ajo. Este *intermedio* se come en invierno con la vaca y costillas de cordero en parrilla.

Tomates en vinagre.

Antes de ponerlos en el vinagre se les tiene espuestos algunos dias al sol, hechas incisiones y con una fuerte salmuera.

Cebollitas en vinagre.

Se tomarán cebollitas tiernas y blancas, que se despellejan, cuidando de quitarles lo que im-

propriamente se llama cabeza, pues mas bien es el pié ó raiz que brota cuando se las planta; hecho lo cual se pondrán en vinagre hasta que se llene bien la vasija, cubriéndolas luego con estragon, hinojo y pimpinela; se salan despues y se cierra herméticamente hasta el instante de servirlos. Es un *[intermedio]* apetitoso para muchos, y muy dijestivo.

Pepinillos en vinagre.

Se les cortan los extremos, se limpian bien frotándolos con un lienzo, y se ponen en una vasija en que haya buen vinagre, y entre ellos se pondrán algunas hojas de estragon, hinojo, laurel, ú otras de plantas aromáticas.

Algunos echan el vinagre hirviendo sobre los pimientos, practicando la misma operacion cada tres dias, y despues de la última añaden pimienta, clavos y cebollinos. De cualquiera modo que se practique la operacion, se ponen en tarros que se tapan bien con un pergamino.

Nota. En lugar de pepinillos se puede tambien echar mano de rábanos tiernos, blancos ó encarnados, brotes de maiz, pimpollos de melon que se cortan de su cabo, ciruelas damascenas,

endrinas, cebolletas y cerezas, siguiendo las mismas reglas dadas para los pepinillos.

Alcaparrones en vinagre.

Se cortan tiernos, se ponen en una vasija de vidrio con buen vinagre y sal y se la deja en sitio fresco.

Judias verdes en vinagre.

Se ponen como los pepinillos.

CONSERVACION DE HORTALIZAS,

POR EL METODO DE APPERT.

Las hortalizas se encierran en botellas de vidrio, hechas espresamente para este objeto, de un buen grueso y cuello ancho. Las medias botellas son preferibles á las botellas, respecto á que influye la pequeña cantidad.

Lo que concurre con mas eficacia á la conservacion es el cierre perfecto. Es necesario, pues, procurarse tapones de corcho el mas fino y emplearlos muy secos. Para colocarlos se fija sobre un zoquete de madera la botella que se llena de las legumbres, se pone en seguida el tapon humedecido para que resbale y se le hace entrar

golpeándole con una paleta de madera hecho á propósito. El tapon debe de entrar tres partes y la última queda para sostener el alambre.

Hecho esto, se colocan las botellas en un caldero ó en otra cualquiera vasija que resista el fuego y que el agua llegue al anillo de las botellas, que deberán estar derechas; en el fondo del caldero y entre las botellas se pone paja ó heno.

Por regla jeneral todos los vejetales se mordan, lavan y limpian como si hubiesen de prepararse para comerlos en seguida; los mas se escaldan ó sumerjen en agua fresca, se ponen á escurrir, y por último se acomodan en botellas ó botes de hoja de lata para esponerlos al hervor del baño de Maria: es de advertir que el tiempo prescrito para cada especie se abreviará un tanto segun la misma sustancia vegetal sea mas ó menos tierna ó no haya llegado aun á su mayor punto de sazón.

Cuando las legumbres ó verduras de que vamos á tratar se preparan condimentadas ó cocidas en menestras como á punto de comerse al momento, se les dará las tres cuartas partes de su cocimiento, y puestas así preparadas con su salsa ó sin ella en los vasos, bastará que esten

en el baño de quince á veinte minutos para que lo queden completamente y esten á punto de guardarse.

Alcachofas , coliflores.

Las primeras se dejarán enteras si son pequeñas; las grandes se partirán por mitad ó en cachos: pasadas por el agua hirviendo y puestas en los vasos requieren una hora de hervor en el baño si están enteras, y media las partidas. Las coliflores con la misma preparacion del escaldado solo requieren media hora de hervor.

Espárragos.

Mondados y quitando lo duro, se dejan enteros ó se cortan en pedacitos; al escaldarlos se dejan algunos minutos en el agua hirviendo para que pierdan su acritud; si están enteros se colocan en las botellas cabeza abajo; si partidos se ponen en lechos, y se dejan en el baño solo algunos minutos.

✓ Guisantes tiernos.

Se escojen medio hechos, porque muy tiernos se vuelven agua en el baño, se ponen en

los vasos sin escaldarlos y estarán en él hora y media.

Habas tiernas.

Si son un poco hechas se les quita la película, y no se escaldan; al desgranarlas se meten prontamente en las botellas, y estas se tienen por una hora en agua fresca antes de taparlas; así se consigue el que conserven su color y no se vuelvan negras; se las interpone algunos ramitos de ajedrea. Las tiernas estarán una hora en el baño; las mas hechas hora y media.

Judías verdes.

Se conservan sin escaldar como las judías tiernas.

Acederas.

Se cuecen como á punto de comerse; puestas en las botellas se les da un cuarto de hora de hervor.

Espinacas.

Se conservan como las anteriores, pero no deben de cocerse tanto.

Raices.

Los nabos, chirivias, zanahorias, remolachas, etc., se hacen medio cocer en agua y sal y estarán una hora en el baño de María.

Batatas de Málaga.

Lo mismo que las anteriores raíces, pero sin poner sal al agua en que cuecen.

Cebollas, apio, cardo.

Lo mismo que las raíces, pero solo media hora de hervor en el baño.

Tomates.

Se preparan como dijimos para la conserva, pero no se dejan con tanto punto; basta solo que quede semilíquida con un poco mas de punto de jarabe. Se les da un cuarto de hora de hervor en el baño. Este es el mejor modo de conservar los tomates para salsas; así conservan el sabor agradable de recién cojidos.

Setas.

Recién cojidas se limpian, escaldan y se frien

un poco con manteca. Un cuarto de hora de hervor basta para las botellas pequeñas.

Trufas ó criadillas de tierra.

Se escojen bien sanas y frescas, se raspa la corteza lijeramente, se ponen en botellas y se les da una hora de hervor.

CONSERVACION DE LAS FRUTAS.

Las frutas maduran pronto por el concurso del aire, del calor y de la luz; privándoles de estos tres agentes, puede asegurarse que no madurarán pronto y por consiguiente se conservarán largo tiempo, pues que su madurez es el término de su conservacion. El frutal debe colocarse en un gabinete al abrigo del hielo; la ventana debe estar clavada de modo que jamás se abra, y aun la puerta interceptada. Las frutas se colocan en tablas; durante el invierno se cubren con ramas de paja asi como la puerta y la ventana. Se colocarán las frutas de modo que no se toquen, quitándose las que principien á podrirse. Las buenas frutas se colocan en cucuruchos de papel encolado, que se une de modo que las prive del aire y se cuelgan del techo. La uva albilla se con-

serva del mismo modo colgándola del rabito. Es necesario tener mucho cuidado en mondarlas bien; se conserva igualmente sin envoltura en cajones. Colgada al aire libre, se llena de polvo y pierde bien pronto su calidad. Si se tiene una cueva bien seca, será el mejor sitio de la casa que puede escojerse para frutero.

Frutero portátil.

Casi en ninguna casa de campo se encuentra sitio á propósito para conservar las frutas, y en la construcción comun de las habitaciones rurales llega casi á hacerse imposible tenerlas al abrigo de los ataques de las ratas y ratones.

Este inconveniente se salva por medio de un ensayo practicado en Francia y que vamos á describir.

Se hacen construir con tablas de pino ó álamo de una pulgada de grueso, cajas de cuatro pulgadas de alto, tres cuartas de largo y media vara de ancho; todas estas cajas deben ser de dimensiones iguales, de modo que puedan ajustarse exactamente unas á otras; no tienen tapa y el fondo está formado de tablas delgadas, sólidamente clavadas con alfileres sobre el borde inferior de las que forman las paredes de las ca-

jas. En medio de cada uno de los cuatro lados de la caja se aseguran con clavos cerca de los bordes superiores dos pedazos de madera ó zoquetes de cuatro pulgadas de longitud, tres de ancho y de poco grueso. Estos pedazos se aplican por una de sus caras anchas sobre las cascaras exteriores de las cajas, de manera que uno de sus bordes en toda la longitud del zoquete esceda algo en altura al borde superior de la caja. Estos zoquetes tienen dos destinos; primero ayudan para el manejo de las cajas, sirviendo como de apoyo para asegurar fácilmente con las dos manos los pequeños lados de la caja; además sirven para sostener las mismas cajas en su posición cuando se forman pilas de unas sobre otras; á este efecto los zoquetes deben ser un poco delgados por dentro en la parte que sobresale á la altura de la caja, de modo que la caja superior pueda descansar exactamente en los bordes de los zoquetes.

Se concibe fácilmente con arreglo á esta descripción que estando llena cada caja con una capa de peras, manzanas, uvas, etc., se empilan unas sobre otras, sirviéndose de respectiva tapadera. La caja superior es la única cerrada, sea por un tablon móvil formado de tablas de las mismas di-

menciones que las cajas ó aun mas; cada pila presenta la forma de un arca enteramente inaccesible á los animales roedores y que se puede colocar en un lugar destinado á cualquier otro uso, en el cual no ocupa casi espacio.

Se ha indicado la altura de tres pulgadas para las cajas porque es la que conviene para las peras ó manzanas de un grueso volúmen; pero para las frutas mas pequeñas se puede disminuir el volúmen de las cajas. Cada caja puede contener cien peras de agua ó de buen cristiano de un tamaño regular, ó mas de un doble de las pequeñas, de modo que una pila de quince cajas, que no ocupa mas altura que vara y tercia, contendrá dos mil á dos mil quinientas peras ó manzanas de diversas especies.

Es indispensable aquí como en cualquiera otra disposicion no apretar las frutas en las cajas mas que cuando esten absolutamente exentas de humedad, respecto á que entonces no hay temor á la evaporacion.

Las frutas encerradas en estas pilas están mucho menos espuestas á helarse que cuando están descubiertas en tablas, y será fácil garantir las frutas, revistiendo las pilas de dobles ó triples cobertores de telas viejas de colchon ó de cual-

quiera otra cosa propia á este uso; pero si sobreviniese una helada mas intensa, se podria trasportar instantáneamente á otro local toda la provision de frutas sin perjudicarlas y sin inconveniente, porque todo estaba reducido á formar en otra parte una pila con sus cajas, cuyo transporte podia verificarse en muy poco tiempo sin perjudicar las frutas.

Nueces, almendras y avellanas.

Se conservan en su cáscara, se tienden en el granero, y cuando estén secas se amontonan; para la provision doméstica el mejor modo es el guardarlas en arcones de madera bien cerrados; así se tienen al abrigo de las vicisitudes de la atmósfera.

Castañas.

Se conservan frescas por dos meses empiladas sin sacar de los herizos; de tiempo en tiempo se revuelven y se sacan las que con la agitacion se van desprendiendo. Cuando quieran guardarse se secan al sol, en hornos ó al humo; para ello hay varios métodos de operar en grande; para la provision doméstica se guardan en barriles y

cajones entre cenizas, cisco de carbon ó arena, y así se conservan como frescas.

Frutas secas.

Las operaciones para secar las frutas son muy sencillas; en jeneral consisten en esponerlas sobre zarzos al calor del sol en los paises meridionales, y del horno ó estufa en los paises frios; si las frutas son grandes se mondan y se cortan à pedazos; tambien suelen escaldarse con agua sola ó en una lejía débil, con lo que la piel se amortigua y agrieta. Las frutas para la desecacion deben elejirse sanas y bien maduras. Trataremos solo en particular de algunas de las que mas comunmente suelen desecarse.

Uvas pasas.

La perfecta madurez de la fruta es la primera condicion para una buena *pasa*; llegando á este punto se cojen los racimos cuando el sol ha dissipado la humedad del rocío, cortándolos de la planta con cuidado para no dañar los granos. Puestos sobre zarzos, se dejan al sol todo el dia: entre tanto se prepara una lejía de cenizas de sarmiento bastante fuerte, se filtra y se pone al fuego en una caldera; cuando hierve se van metien-

do los racimos dos veces en el líquido por algunos instantes, dándoles cada vez unos lijeros sacudimientos horizontales; al sacarlos se vuelven á acomodar sobre los zarzos, que se ponen al sol por todo el dia, retirándolos por la noche, porque la menor humedad perjudica mucho á esta preparacion. Diez dias de buen sol son suficientes para una buena desecacion.

Antes de guardar los racimos se les quitan los granos dañados y podridos. Si son muchos los racimos que se escaldan, de tiempo en tiempo se renueva la lejía, porque durante la operacion se debilita. El primer dia que se han escaldado se dejan las pasas al rocío de la noche. De tiempo en tiempo se vuelven los racimos en los zarzos, que estarán bastante elevados del suelo para que les dé el sol por todas partes y se sequen con igualdad. No debe descuidarse el ponerlos á cubierto antes de ponerse el sol y en dias húmedos y lloviosos, pues es lo mas interesante.

Tambien se preparan algunas pasas sin escaldarlas: para esto han de estar las uvas muy maduras, y requieren buen sol para secarse; así se preparan las pasas mas esquisitas.

Higos.

La cosecha de los higos es de bastante importancia para algunas provincias meridionales: para secarlos se cojen bien maduros y cuando el sol ha disipado la humedad del rocío, de día se exponen á toda la fuerza del sol en zarzos, en paraje bien abrigado, y por la noche se ponen á cubierto para evitarles la humedad y el rocío, pero el paraje debe ser ventilado; mientras se van secando se aplastan para que cuando estén secos no queden huecos y jugosos. De la prontitud de la desecacion y de la buena calidad de las especies depende el tener una buena *pasa*. Los higos blancos de setiembre son los mejores. Acabada la desecacion, se colocan por capas en esportillos de palma ó en cajas de madera, alternando las capas con hojas de laurel ú otras plantas aromáticas.

Ciruelas.

Se cojen bien maduras, se ponen como cosa de seis libras en una cesta, que se sumerje en una caldera de agua hirviendo ó de lejía como para las uvas; se sacan así que el agua vuelve á levantar el hervor que cesó al tiempo de in-

troducir la fruta ; se deja la cesta un rato al vapor de la caldera y se tienden sobre zarzos al sol y en paraje bien ventilado para que se sequen pronto. Cuando lo esten se guardan en cajoncitos en lugar seco y fresco.

Las ciruelas llamadas imperial, Santa Catalina, damascena, claudia, cascabelillo y briñol son las especies que mas suelen secarse para reducir las á pasa.

Melocotones.

El método mas sencillo es prepararlos en *orejones*; al efecto se quita la piel á la fruta, se corta toda la pulpa en una tira en espiral hasta llegar al hueso, dejándole la menor carne posible, y así se ponen á secar al sol.

Albaricoques.

Si se han cojido bien maduros pueden conservarse poniéndolos en un sitio seco y ventilado; pero mejor será envolverlos en cáñamo y cubrirlos con cera amarilla derretida, lo que les impedirá tener contacto con el aire.

Aceitunas rajadas.

Se cojen cuando van á madurar, se les hacen

á cada una dos ó tres incisiones de arriba abajo con la punta de un cuchillo, y se las va echando en un barreño lleno de agua clara, que se muda cada dia hasta que no sale amarga; estando en este punto, se ponen en orzas de barro barnizadas, ó mejor en botes de vidrio con agua suficiente para cubrirlas; en seguida se le echa el adobo que consiste en sal y plantas aromáticas, como tomillo salsero, ajedrea, hinojo, hojas de laurel y orégano; adviértase que estas dos últimas plantas las ponen de un verde desagradable, y por ello algunos las omiten, aunque las den buen gusto. Estas aceitunas se conservan por tres ó cuatro meses: si se les pone naranja ágría y ajos se pasan mas pronto.

Aceitunas enteras.

Como estas se guardan todo el año, se cogen en el mismo estado que las anteriores, pero se elijen las mejores y mas sanas; se tienen en agua nueve dias, mudándola dos veces cada dia; puestas en una salmuera, á prueba, esto es, hasta que se mantenga flotante en ella un huevo, se adoban con las yerbas aromáticas que hemos dicho para el antecedente método; preparadas de este modo, no pueden comerse hasta despues de

seis ó siete meses; pero se conservan de un año para otro y son mejores.

Para adobar las aceitunas enteras de modo que puedan comerse luego de su preparacion, el único medio es el de desamargarlas en lejía, siendo buenas para esta preparacion todas las especies de aceitunas; pero las mejores son las pequeñas ó de cornezuelo. Para cada celemin de aceitunas se emplea otro de ceniza de sarmientos y un terron de cal viva del tamaño de una manzana regular; se pone todo junto en una tinaja con agua suficiente y que lo cubra; la cal se habrá apagado antes para reducirla á polvo; se tienen las aceitunas por espacio de veinte y cuatro horas, revolviéndolas tres ó cuatro veces; se prueban y se dejan aun en ella, si no han perdido el amargor; si lo han perdido se lavan y se dejan en agua clara por tres ó cuatro dias; entonces se ponen en el adobo compuesto de agua, bastante sal, unas hojas de laurel, cilantro, corteza de limon ó naranja, hinojo, ajedrea ó tomillo salse-ro, que se hace hervir todo junto, y se echa frio sobre las aceitunas hasta cubrirlas bien en la vasija, que se tapa lo mejor que se pueda, y se guarda en lugar fresco. Esta es la mejor preparacion para las aceitunas verdes.

TRINCHAR.

Aceitunas en conserva.

Para esta preparacion se emplean las aceitunas ya adobadas por el método anterior; se cortan como á orejones quitándoles el hueso y metiendo en su lugar una alcaparra ó un pedacito de anchoa ó ambas cosas; así compuestas, se ponen en botellas, que se llenan de buen aceite: para esta preparacion deben ser las aceitunas gordales ó sevillanas.

Aceitunas secas.

Se escojen bien maduras y del todo negras, se secan al aire y al sol ó se escaldan como las ciruelas y se guardan en lugar seco. Cuando quieran prepararse para comerlas se pone una porcion de ellas en una olla, se les echa sal, algunas rodajas de naranja ágría y una porcion de aceite; se ajita la olla para que el aceite se estienda por igual y unte todas las aceitunas, y por ocho dias se repite lo mismo; entonces estarán adobadas y podrán comerse; esta preparacion no dura mucho tiempo, y así conviene guardar las aceitunas secas para ir las preparando á medida que se consuman las adobadas.

CONSERVACION DE FRUTAS.

SEGUN APPERT.

Este método es el mas preferible para conservar con su aroma y natural sabor.

Frutas rojas y de hueso.

Las primeras, como son *grosellas, cerezas, guindas, fresas, frambuesas*, y las segundas, como *albaricoques y melocotones*, se escojen maduras, pero que no lo esten demasiado; se desgranar las grosellas, se quitan los palitos á las cerezas y los huesos á los albaricoques y melocotones; puestas con separacion estas frutas en las botellas, se las deja dar un hervor en el baño.

Para las frutas rojas no deben emplearse vasos de hoja de lata, porque el hierro y el estaño las altera el color. Las fresas pierden un tanto su perfume, pero esto no sucede si estrujándolas se las mezcla con la mitad de su peso de azúcar y un poco de ácido de limon.

Frutas de pepita.

Las *peras, manzanas y membrillos* se mondan, se parten en cuarterones y se les quita el

corazon y las pepitas; para las peras y manzanas que se comen crudas basta un hervor en el baño; para las peras que solo se comen cocidas, cinco ó seis minutos; si están verdes, un cuarto de hora; para los membrillos, media hora.

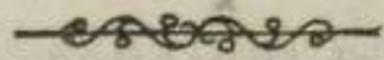
Agraz.

Desgranados los racimos, quitadas las pepitas à los granos y puestos en las botellas se les da un hervor; si se hace la provision en botellas pequeñas, como se ha dicho de los tomates, podrá disfrutarse de esta fruta para bebidas y salsas todo el año.

Zumos y jugos.

Estraidos de todas las frutas referidas ó cualesquier otras, despues de colados y puestos en las botellas, se les da un cuarto de hora de ebullicion; poniéndoles azúcar al tiempo de emplearlos, son mejores que los mismos zumos preparados en jarabes. Por este medio se conservan particularmente los zumos de agraz, grosellas, granada, limon y naranja.

HIJIE NE.



YA que hemos dado á conocer las carnes, pescados, legumbres y demás productos de la naturaleza que son ordinariamente el alimento del hombre, y que hemos manifestado el modo de prepararlos y condimentarlos, no solo para ponerlos en disposicion de comerse, sino tambien para escitar el apetito de los amantes de la gastronomía, y, lo que tal vez no agradecerán, recrear su gusto, hemos creido deber anunciarles tambien que si el uso moderado de esta clase de placeres no puede perjudicar de modo alguno, el abuso podria esponerles á males sin fin y quizás á una muerte prematura y desgraciada. Por esta razon nos ha parecido conveniente manifestar las reglas hijiénicas que la esperiencia y la ciencia han aconsejado constantemente.

No deben usarse siempre los mismos alimentos. Es necesario variar las sustancias para que

el estómago se habitúe á sus diferentes impresiones; pero es peligroso usar en una misma comida gran variedad de manjares.

Es preciso usar con mucha prudencia los que escitan demasiado el apetito, porque destruyen aun las mejores constituciones.

El pan mejor es el de trigo. El blanco alimenta mas que el moreno y es de mas fácil digestion: el pan caliente es muy indigesto y si se bebe agua despues de haberlo comido produce indudablemente cólico. Por bueno que sea el pan, si se tiene guardado mucho tiempo se fermenta.

Los alimentos de la especie animal son mas nutritivos que los otros: y la pesca nunca tiene tanta sustancia como los productos de animales terrestres. La carne de los animales jóvenes es de menos alimento que la de los que han llegado á su completo desarrollo.

Los manjares feculentos son de fácil digestion y nutren mucho, siendo un alimento muy sano y agradable si se les añade alguna cantidad de carne.

Los vejetales herbáceos y las frutas son muy poco nutritivos; estas no se deberán comer sin que esten en completa madurez.

El mejor disolvente es el agua pura; la de

rio ó arroyo debe preferirse para el uso alimenticio.

Pueden hacerse varias comidas en el dia, pero debe esperarse siempre á que esté hecha la digestion de la una para empezar la otra, mediando entre ellas cuatro horas por lo menos.

Los niños necesitan comer mas á menudo que los adultos, porque se está formando su naturaleza, y estos solo necesitan alimentos para sostener la suya.

Todo cambio en los alimentos debe hacerse gradualmente: los alimentos poco sanos, pero á que el estómago está acostumbrado, son preferibles muchas veces á otros mas nutritivos, no estando habituados á ellos.

Una sola comida al dia espone á frecuentes indigestiones. Los viejos deben hacer varias sin cargar el estómago, porque el exceso en los alimentos y bebida de licores espirituosos en tal edad les espone á graves peligros.

El hombre robusto debe tomar alimentos fuertes, que esciten los órganos de la digestion, estimulen y sostengan la organizacion. Su réjimen debe ser muy variado sin arrojarse á cometer excessos, variando con frecuencia su modo de vivir.

Las personas débiles, enfermas, y convale-

cientes deben usar alimentos sustanciosos, pero lijeros y tomados varias veces al dia en pequeñas cantidades. Deben abstenerse de vejetales flatulentos y de sustancias grasas, viscosas y pesadas, y hacer un ejercicio moderado para robustecerse evitando trabajos inmediatamente despues de la comida.

En invierno pueden usarse alimentos fuertes, escitantes que exigen grande accion en el estómago y bebidas estimulantes. En esta estacion las fuerzas dijestivas llegan á su mayor grado de enerjia, y el estómago debe ejercitarse mucho con el objeto de que pueda dar á los otros órganos la fuerza de resistir la impresion del frio; pero al terminar el invierno debe observarse algo la dieta para evitar la superabundancia de sangre que se ha adquirido, y predispone á enfermedades en la primavera.

En esta estacion de primavera los alimentos deben ser en menor cantidad, prefiriendo los vejetales; se ha de usar el vino en poca cantidad y no perjudica mezclarlo con agua.

Las carnes tiernas de animales jóvenes condimentadas con moderacion en los estimulantes, las legumbres, frutas y el vino mezclado con agua fresca, deben formar el réjimen alimenticio del

estio; tambien son muy saludables los baños frescos y bebidas refrijerantes.

En el otoño deben usarse las carnes sin olvidar los vejetales y bebidas tónicas, para disponer la naturaleza á las desagradables y fuertes impresiones del riguroso invierno. El abrigo exterior contribuye mucho á la buena dijestion y debe cuidarse siempre que sea segun exigen las necesidades de la estacion.

Las personas de temperamento sanguíneo-bilioso no deben comer carnes sino con moderacion; las serán mas convenientes los vejetales. La vida del hombre sanguíneo debe ser variada y si no está propenso á engordar demasiado: puede usar de todos alimentos y de todas bebidas.

La volateria, verduras, frutas, bebidas refrijerantes y un moderado ejercicio, deben ser la base del régimen que conviene á las personas que tienen superabundancia de sangre, absteniéndose de alimentos succulentos, crasos, oleosos, escitantes y de licores y vinos espirituosos.

Los de temperamento bilioso deben sujetarse á este último régimen, evitando las especias y todos los estimulantes; los acidos les convienen, pero no así la leche, como tampoco el queso,

grasas, carne montesina, alimentos azucarados, melosos y dulces, como tampoco les conviene usar el vino, y si bebieren algo que sea aguado: un ejercicio moderado y dormir mucho les será muy saludable.

La persona que tuviere temperamento nervioso se abstendrá de alimentos viscosos, de legumbres farináceas, de masas sin fermentar, de platos de difícil digestión, de condimentos escitantes: debe comer el pan bien cocido, volatería y sustancias jaletinosas, tales como pollas, vaca, carnero, verduras y frutas; el vino que beba debe ser ligero, cerveza ó sidra bien compuesta y poco cargada; absteniéndose de caza, pichones, etc., y de pescados de mar, especialmente mariscos, como también de carnes saladas y ahumadas.

Los linfáticos no deben alimentarse mucho con vegetales, ni con alimentos grasos, viscosos, de animales jóvenes, pescados, absteniéndose de los farináceos y legumbres feculentas: pueden usar con buen éxito las plantas consideradas como anti-ercorbúticas y diuréticas, como también las carnes fibrosas, vaca, carnero, caza etc., y salsas y vinos jenerosos y espirituosos, siendo sin exceso: el aire libre de las montañas les vendrá muy bien.

A los niños se les debe dar poca carne; las legumbres, raíces, verduras y frutas les convienen mas; poco vino y aguado, pero de ningun modo licores fuertes.

El réjimen que deben observar las mujeres se aproxima al de la juventud. Nada de alimentos de difícil dijestion, de estimulantes, de especias, de café ni de licores, sino volateria, vejetales, etc. La mujer de vida activa, cuyo físico y moral se aproxima al del hombre, debe seguir el réjimen señalado para este, salvas las precauciones que exigen los diferentes estados que son particulares á su sexo.

Téngase presente que el uso de comer á menudo y en cortas porciones, en vez de economizar enfermedades al estómago es el medio de debilitarle, haciéndole permanecer en un continuo ejercicio de sus funciones. El trabajo perpétuo es peligroso en un órgano que emplea cuatro ó cinco horas para la perfeccion completa de cada una de aquellas, y sin duda debe embarazarle el empèzar de nuevo con una sustancia una operacion que ya tiene empezada con otra; porque no es la cantidad de los alimentos que se toman la que nos mantiene, sino la de los que se dijestieren. Todos los que se reciben de mas causan

mas daño que provecho, y hé aquí la razon de que tantos grandes gastrónomos estentan flacos, al paso que vemos engordar á sujetos bastante sóbrios.

Los letrados y jentes estudiosas, los pletóricos, los sanguíneos, los asmáticos y los convalecientes deben cenar lijeramente.

Es peligrosa la variedad de platos. Uno de carne y otro de frutas, deberian ser el todo de nuestras comidas; los solitarios del desierto únicamente se alimentaban de dátiles y uvas, bebían agua clara y conservaban siglos enteros de existencia.

No puede recomendarse absolutamente ninguna clase de comida ó bebida, porque varían hasta el infinito las disposiciones gástricas de los sujetos y hasta las del individuo, que no deberá usar siempre los mismos manjares por mas acostumbrado que esté á ellos, pues las alteraciones de su temperamento ó de su salud exigirán procedimientos muy diversos en los alimentos si quiere restablecer el equilibrio del organismo animal, que es en lo que consiste la buena salud: no obstante podrá servir de regla hijiénica que se elijan las carnes de buena calidad y lo mismo la pesca y las legumbres; que las bebidas

estén bien fermentadas y exentas de toda mezcla ó fraude, que pudieran en tal caso perjudicar la salud.

Las carnes asadas ó cocidas son mas sanas que las guisadas: la abundancia de vinagre en las ensaladas perjudica al estómago: las frutas deben comerse bien maduras y nunca solas sino mezcladas con pan.

Los rábanos y zanahorias, ya estén crudos ó cocidos, son de difícil digestión y de poco alimento. Las carnes saladas y ahumadas no deben formar la parte principal de una comida á causa del principio acre que encierran. Las legumbres harinosas, patatas, alubias, garbanzos y lentejas, etc., deben cojerse bien maduras y procurar comerlas bien cocidas; las habas y los guisantes deben tambien estar bien cocidos para poderlos comer, pero son muy indigestos, especialmente si se comen en la cena: nunca se beberá agua despues de haberlos comido porque es casi indudable el cólico. El uso de las setas es muy perjudicial porque con dificultad se pueden distinguir las buenas de las malas y no es prudente esponerse á un cólico por el placer de comerlas, siendo de escaso alimento y casi insípidas.

Los literatos, negociantes y artistas, que por

estar continuamente con la imaginacion ocupada apenas cuidan de su persona y comen maquinalmente sin observar método alguno, deben alimentarse con carnes frescas, legumbres, huevos, frutas y pan bien cocido, absteniéndose cuidadosamente de carnes saladas y ahumadas, de los fritos y toda especie de pastelería crasa. Pueden usar en los condimentos los aromas.

La bebida mas conveniente á estos es el agua pura, no debiendo usar el vino sino con mucha moderacion; y con prudencia el té y café, á que por lo regular son muy aficionados porque despejan el cerebro y se esclarecen las facultades intelectuales.

HIJIE NE DE LOS ALIMENTOS.

Para proceder con acierto en la eleccion de los manjares que deben adoptarse como alimento indispensable para conservar la salud, es necesario no solo conocer el temperamento y cualidades físicas, gástricas y morales del individuo, sino las que son propias y peculiares de cada una de las sustancias alimenticias, porque solo de este modo podrán adoptarse con mayor seguridad: pero no siendo nuestro ánimo dar un curso completo de

higiene, sino, como hemos dicho al principio, algunas breves noticias que sirvan de complemento al arte de cocina, manifestaremos las propiedades de los alimentos que están más en uso para atender á las necesidades de la vida.

Alimentos de cereales.

El *trigo* y el *centeno* son los admitidos generalmente á formar el alimento principal del hombre: el pan.

Ya hemos dicho más arriba que el pan mejor es el de trigo: efectivamente la harina que produce esta semilla, amasada, fermentada y cocida en el horno, pierde casi en su totalidad la materia mucilajinosa que contiene, y nos suministra el pan que es un alimento de fácil digestión y muy conforme á nuestra naturaleza.

El *pan* más ligero es aquel que está más fermentado, aunque es menos nutritivo que el de pasta firme; la miga alimenta más que la corteza, porque esta ha perdido la parte feculenta en el horno, y por esto se prefiere su empleo en la sopa. El pan reciente es menos nutritivo y ligero que el pan reposado.

El que se hace del centeno es muy indigesto y solo usan de él los labradores pobres; pero

es muy frecuente mezclar las harinas del centeno y trigo y confeccionar un pan de mas fácil digestión. Este es de mucho alimento y de difícil digestión, por lo que solo los que están acostumbrados á él pueden usarle sin peligro.

El pan moreno de buena calidad es el mas á propósito para los trabajadores; el pan blanco conviene mas á los que estan acostumbrados á los trabajos sedentarios de las ciudades.

El *arroz* es ligero y de mucho alimento por la abundancia de fécula que contiene. Se dijere fácilmente y conviene á toda clase de personas. Comiéndole casi seco es astringente y á propósito para curar las diarreas; el agua en que se ha cocido produce el mismo efecto y dulcifica la sangre.

El *maiz*, *sagú* y *tapioca* son también buenos alimentos.

Los *fideos*, *macarrones* y *otras pastas* hechas de harina son alimentos muy sanos y de fácil digestión.

Alimentos de legumbres.

Las legumbres mas á propósito para usarse como alimento son las que tienen mucha fécula: esta sustancia aumenta la sangre y produce mu-

cho quilo; forma un volúmen considerable en su coccion; de manera, que si se comen antes de estar cocidas se hinchan en el estómago y producen ventosidad por la materia mucilajinosa que contienen.

Los *garbanzos* son fáciles de digerir si son de buena calidad y están bien cocidos, pero el vinagre los endurece; por lo que el uso de las salsas ácidas con esta legumbre es perjudicial.

La *patata* contiene una cuarta parte de fécula, es de fácil digestion y preferible á todas las demás legumbres; pero es preciso que sea madura y no se entallezca, porque entonces pierde parte de su fécula.

La *castaña* es un alimento ligero y nutritivo, pero se hincha en el estómago, porque casi nunca se la cuece hasta su verdadero punto, que es reducirla á papilla.

Las *habas* cuando están verdes son un alimento ligero; despues de maduras son mas nutritivas, especialmente si se usan despues de secas; con su cáscara tienen una cualidad tónica y poco irritante.

De las *lentejas* se puede decir lo mismo que de las habas: en puré se digieren mejor que en grano entero.

Las *judías* son muy flatulentas, las encarnadas no son tanto como las blancas, pero son mas irritantes.

Los *guisantes* son menos flatulentos que las judías.

Las *almortas* no suministran un alimento tan bueno como los garbanzos, pero les sustituyen en muchas partes.

Las *acelgas* cocidas son diuréticas y lactantes.

Las *lechugas* y *escarolas* tienen la misma propiedad y son refrijerantes comiéndolas crudas; pero la lechuga no debe usarse en gran cantidad, mucho menos si está verde, porque acrecienta la sangre.

El *cardo* y *espárragos* son de alimento muy suave y tiene una accion particular sobre los riñones, que afecta especialmente á los que padecen de la orina, así como la verdura refrijerante es nociva á los que padecen mal de piedra.

El *tomate* es refrijerante: crudo es indigesto.

La *alcachofa* es dulce y nada irritante.

La *remolacha* es poco nutritiva aunque muy azucarada.

La *calabaza* es nutritiva cuando es de calidad harinosa.

Los *nabos* son poco nutritivos y de cualidades flatulentas.

El *apio* siendo crudo es muy escitante y de mala dijestion; estando cocido no perjudica tanto.

La *cebolla* cruda es muy estimulante y produce actividad como el ajo y la mostaza en los órganos entorpecidos; pero cocida pierde estas propiedades.

El *puerro* es mas dulce y emoliente.

La *col* es regularmente indijesta; necesita cocer bastantes horas para que disminuyan sus malas cualidades; estando muy verde es mas nociva.

La *coliflor* no es tan perjudicial, pero participa algo de las malas cualidades de la col, especialmente sino está muy cocida.

Los *bretones* no son tan indijestos.

Los *berros* son de fácil dijestion, escitan é irritan si se comen en gran cantidad y tienen la propiedad de ser diuréticos.

Los *rábanos* y *rabanillos* tienen las mismas propiedades cuando no son tiernos.

Las *ensaladas* tienen las propiedades dulces ó escitantes de las sustancias con que están aderezadas, y su crudeza hace que sean de difícil y mala dijestion.

Los *frutos* contienen todos mucílago, jaletina y algun azúcar, cuyas sustancias les hacen ser nutritivos; tambien tienen ácidos que les hacen ser refrescantes; la coccion influye mucho en sus cualidades, y hace perder una parte de insalubridad á los frutos verdes; los *oleosos*, tal como la *nuez*, *avellana* y *almendra*, son nutritivos, pero indigestos, en especial cuando están rancios. El *cacao*, por medio de la mezcla que se le une de azúcar y canela, se le hace ser alimento dulce y fácil de digerir; sin embargo, este alimento de unos tan apetecido, suele perjudicar á gran número de personas por sus cualidades irritantes.

ALIMENTOS DE CARNES Y DEMAS PRODUCTOS DE ANIMALES TERRESTRES Y VOLATILES.

La carne fibrosa de los animales es mas nutritiva y jeneralmente mas sana que la jaletinosa. Las carnes de los animales jóvenes contienen mucha jaletina y forman un alimento menos nutritivo que las carnes hechas; son refrijerantes y de digestion fatigosa. La carne de vaca es la mas saludable y la que constituye el principal alimento del hombre; escita el estómago, facilita una

accion dijestiva y alimenta gran porcion de elementos reparadores, con lo que el cuerpo se restaura mas completamente que con cualquier otro alimento. Pero si bien es cierto que las carnes dan vigor, tambien escitan las inflamaciones, las hemorragias, apoplejias, gota y otras indisposiciones que provienen de un alimento en extremo sustancial.

Hay dos cosas que deben tenerse presentes en las propiedades de las carnes: las fibras, que son la porcion material del alimento, y el jugo que sueltan en la coccion: estos dos principios se reunen en las carnes asadas, al paso que en las cocidas no se encuentra mas que uno, porque el jugo ha pasado al caldo disolviéndose en él la jaletina y la grasa, de donde viene á resultar que lo mejor es el caldo, y lo menos bueno la carne.

El *carnero* contiene menos jugo que el buey; su carne es casi tan nutritiva, y asada no la cede en calidad y alimento.

La *carne de puerco* es pesada; pero alimenta mucho porque su sazon escitante cambia su naturaleza y la hace mas dijestiva é irritante. El *jabalí* está en el mismo caso.

El *ganso* y *ciervo* participan de las cualida-

des del carnero: sus carnes son escitantes é irritan, pero son buenas jeneralmente hablando.

El *cabrito* y *liebre* no deben usarse con frecuencia, pues aunque son sanas sus carnes y de buen alimento, producen relajacion en el vientre y orijinan diarreas.

El *conejo*, especialmente el campesino, es de bastante alimento y de fácil dijestion.

Las aves son un precioso alimento, porque su dijestion es pronta y fácil. Las codornices, chochas, faisanes, perdices y otras muchas de esta especie son mas difíciles de dijestionarse por lo muy sustanciosas que son sus carnes.

Los *pichones* son comida fuerte y no deben usarse con mucha frecuencia.

Los *corazones* de las aves y los de los cuadrúpedos asi como sus *riñones* son de difícil dijestion.

La *sangre* es nutritiva, pero indijesta. Los *higados*, especialmente los crasos, tienen la misma propiedad; es preferible el de vaca. Lo mismo puede decirse de los sesos, tripas, mollejas, garguero, etc.

HUEVOS.

La clara, comida cruda y fria, fatiga el es-

tómago; batida es mas dijestiva; cocida con leche se dijiere fácilmente, y cocida sola es mas nutritiva y de dijestion pesada y difícil; la yema alimenta y es fácil de dijerir; los huevos de pescado, así como los de los pájaros, que despues de cocidos quedan viscosos y transparentes, son muy nocivos.

La *leche* es el medio entre la naturaleza vegetal y animal, de fácil dijestion; debilita, sin embargo, el estómago y los intestinos; es mal alimento para las personas que les produce mal efecto; mezclada con café y azúcar es mas dijestiva. El *queso* se dijiere bien, y si están preparados con sal, escitan bastante, aunque son mas fáciles de dijerir. La *manteca* fresca es de una dijestion fácil y mas nutritiva que la grasa y el aceite; si está rancia ó demasiado cocida es escitante, y se debe preferir la que esté un poco salada.

El *aceite* de *olivo* es el mas nutritivo: tomado crudo en bastante cantidad es purgante y debilita los órganos; frito ó en guisados modifica sus propiedades y tambien mezclándole con vinagre y sal.

El estofado con vino ó vinagre con sazon fuerte es alimento irritante. Los fritos que exigen

que la grasa se eleve á mayor grado de calor suelen ser indigestos para los estómagos poco vigorosos: la fritura menos mal sana es la de las sustancias harinosas.

PESCADOS.

Las carnes de los pescados tanto de mar como de rio son por lo regular muy sustanciosas y sirven de alimento sano y agradable: son preferibles los de aguas corrientes á los que se cogen en lagunas.

Los *cangrejos* de mar y de rio son de difícil digestión porque sus carnes son muy pesadas.

Las *langostas* y *langostines* es carne que no cede en nutrición á las de los grandes animales; es irritante y mucho mas con las especias con que jeneralmente se adereza: no es conveniente que la usen los jóvenes.

El *atun* es un alimento sano pero muy fuerte, y no se debe usar en gran cantidad.

El *sollo*, la *merluza* y la *trucha* tienen la carne muy nutritiva, de mas fácil digestión y pueden darse, especialmente estas dos últimas, como alimento á propósito para los convalecientes.

La *raya* es comida de fácil digestión y muy poco pesada.

La *anguila*, la *lamprea* y demás pescados que tienen las carnes mas crasas son de difícil digestion: para que no hagan daño no hay que hacer mas que comerlos en poca cantidad.

La *pescadilla* tiene la carne tierna y delicada, es de fácil digestion y no molesta al estómago.

La *carpa delgada*, el *salmonete* y la *tiga* son con corta diferencia de las mismas condiciones que la *pescadilla*, y muy á propósito para estómagos débiles.

El *barbo* es de difícil digestion cuando es joven; el mejor es el grande y viejo porque pierde sus malas cualidades, aunque no suele gustar tanto por no ser su carne tan tierna como la del mas pequeño.

El *salmon* es muy apetecido; sus carnes son de mucho alimento pero de difícil digestion.

El *besugo* no es tan pesado ni tan difícil de digerirse como el *salmon*, especialmente cuando se come cocido.

Las *huevas* del *barbo*, *salmon* y *besugo* son muy indigestas, y lo mismo sucede con las del *sollo* y casi todos los demás pescados.

La *tenca* es sumamente dura de digerirse.

Las *ostras* dan mucho alimento sin fatigar el

estómago; el agua que contienen acelera su digestión: desde mayo hasta setiembre están blandas y pasadas.

Las *ostras* y *almejas* cocidas ó marinadas son de difícil digestión.

SUSTANCIAS QUE SE EMPLEAN PARA SAZONAR LOS MANJARES Y ESCITAR EL APETITO.

El *azúcar*, en pequeña cantidad, facilita la digestión, y el agua azucarada es un remedio eficaz para limpiar el estómago.

La *miel* no es tan buena como el azúcar; ocasiona irritación y ventosidad; en especial para los ancianos es un mal alimento.

La *sal*, usada con proporción, escita útilmente la digestión, y en gran dosis irrita mucho. Las salazones son insalubres porque endurecen las carnes y las hacen pesadas.

El *vinagre* puro irrita el estómago; mezclado con agua es refrescante, y en pequeña cantidad mezclado con los alimentos, facilita mucho la digestión.

Los *pepinillos* y otros vegetales en vinagre son nocivos, y se debe usar de ellos con precaución porque hacen enflaquecer.

La *mostaza*, *pimienta negra*, *nuez moscada* y demás especias son muy nocivas, en especial á las personas débiles y enfermizas, que deben abstenerse de su uso; lo mismo decimos del *ajo crudo*, pero cocido y disuelto pierde parte de su fuerza, y lejos de perjudicar, ayuda á la digestion.

La *cebolla* y *cebolleta* no difiere del *ajo* mas que por su accion menos enérgica; el *perejil*, *perifollo* y *yerbabuena*, etc., no son otra cosa mas que plantas aromáticas poco nocivas. En jeneral las salsas nutren poco, pero pueden ser útiles de tres modos: 1.º Porque dando un nuevo sabor á los alimentos, escitan el apetito y lisonjean el gusto, en cuyo caso basta esta sola circunstancia para facilitar la digestion. 2.º Porque modifican las cualidades de los alimentos: así es que impregnando las carnes en vinagre, aceite, manteca, etc., se las hace mas tiernas, y necesariamente se dijieren con mayor facilidad. Y 3.º Porque la escitacion que las salsas producen aceleran y dan mas actividad á la digestion; pero para esto deben emplearse en cortas dosis, pues que de otro modo no escitan mas que un apetito ficticio, cuya repeticion fatiga y destruye.

PASTELERIA

La pasta, no teniendo levadura como la del pan y no estando cocida con tanta agua, es difícil de disolver en el estómago; el *bizcocho*, como tiene levadura, es mas saludable, y los *almen-drados* son nocivos: las demás pastas, aunque pesadas, no causan indigestiones, porque jeneralmente se comen en poca cantidad.

HIJIE NE DE LAS BEBIDAS.

La bebida mas jeneral y necesaria es el *agua*: esta es la base de todas las bebidas compuestas por la naturaleza ó por el arte, pudiendo decirse que en estas últimas no hace mas que modificarse de muchos y muy diversos modos.

Sus propiedades refrijerantes varian segun la temperatura que se la dé; puede decirse en jeneral que cuanto mas se acerque su temperatura á la del cuerpo humano, menos á propósito será para apagar la sed, porque se necesitaria gran cantidad de agua para conseguirlo y el estómago se cargaría demasiado: conviene pues elejirla en una temperatura baja para que apague la sed, si bien algunas veces, especialmente en el verano,

puede usarse con buen éxito el agua caliente para mitigar la sed y favorecer el sudor, templando de este modo la aridez de las vísceras internas y especialmente el tubo digestivo.

No obstante, el *agua fresca* es la mas á propósito para apagar la sed, siendo á la vez la mas grata, y tiene la ventaja de obrar eficazmente en corto volúmen: pero en ciertas circunstancias tiene tambien sus inconvenientes; cuando está muy fria y se echa repentinamente en el estómago produce una notable alteracion regularmente en el pecho y bajo vientre; mucho mas aun si se bebe estando el cuerpo sudando, ya sea por el estado atmosférico ó por un violento ejercicio, pudiendo ser causa de gravísimas enfermedades y hasta de muertes repentinas. Para contrariar este mal efecto y disponer el cuerpo al agua fria, debe adoptarse la costumbre de los trabajadores campesinos y segadores que cuando llegan á una fuente fria se lavan las manos antes de beber, y algunos tambien se refrescan las sienes, disponiéndose de este modo á la impresion que les pudiera causar; tambien es muy bueno no beber á grandes tragos sino poco á poco y deteniendo al principio el agua en la boca para modificar su temperatura.

Tambien se consigue apagar la sed con agua alcoholizada ú acidulada con el vinagre ó los ácidos cítrico, tartárico, carbónico ú otros semejantes, ó con el zumo de ciertas frutas: por eso se usan para igual efecto los vinos blancos acidulados y espumosos como la sidra, y especialmente la cerveza lijera y espumosa, cuyos buenos resultados son bien conocidos.

Las aguas de rio ó lluvia son las mas lijeras y sanas; las de pozos son gruesas y pesadas para la dijestion: para que pueda llamarse buena debe ser pura, cristalina, lijera, inodora y de un gusto agradable; que no deje sedimento, que hierva prontamente al fuego y que se enfrie con prontitud; que cueza las legumbres con facilidad y que disuelva perfectamente el jabon.

El *vino* es despues del agua la bebida mas comun del hombre, la mas útil y saludable. Contiene una aura espirituosa y agradable, que calienta el estómago y corrobora todos los órganos, derramando al propio tiempo una sustancia nutritiva en todos ellos. Su accion es pronta é instantánea, y se comunica con indecible rapidez por medio del sistema nervioso á todo el cuerpo. Usado con mederacion, acelera la dijestion, hace mas activa la circulacion y ca-

lorificacion y exalta las facultades mentales. Por el contrario, cuando se abusa de él todo se aplana, el organismo cae en un abatimiento profundo, apagándose de pronto la intelijencia.

Los sujetos de temperamento sanguíneo y robusto no deben de hacer uso frecuente del vino, atendiendo á que sus órganos demasiado fuertes no necesitan estímulos: pero los débiles y de temperamento linfático, los que tienen sus digestiones penosas y están en la necesidad de efectuar trabajos corporales prolongados, podrán usarlo moderadamente, y sacarán de él grande utilidad, sin correr riesgo de enfermar.

Los *vinos* tienen efectos mas ó menos escitantes, segun la cantidad de alcohol que contienen; los vinos débiles, poco fermentados y cargados de ácido, se enturbian y estimulan poco; los que son mas fuertes hacen el efecto contrario; pero si bien es verdad que embriagan con mas facilidad, no producen cólicos y convienen mejor á la salud usados con moderacion; son tónicos y fortificantes, y es conveniente el beber de una sola especie, porque la variedad perjudica.

Las personas intelijentes prefieren los vinos secos á los dulces y poco fermentados, teniendo

especialmente cuidado de elejir los que no tienen composicion.

Los *licores* son lijeramente nutritivos segun la cantidad de azúcar que contienen; y sus aromas les dan propiedades particulares segun su naturaleza: en jeneral son irritantes segun la fuerza alcohólica que se les pone.

La *cerveza* es mas ó menos nutritiva segun su fuerza; cuando es fuerte tiene una pequeña cantidad de alcohol, y si es floja es refrijerante; pero debe usarse con precaucion, porque no estando bien hecha y fermentada puede producir cólicos; así como siendo espumosa, clara y de buen sabor tiene las propiedades de ser diurética y estomacal.

La *cidra* y la *manzana* contienen ácido, se enturbian mucho y nutren menos que la *cerveza*. El uso de esta bebida es perjudicial á las personas afectadas de los nervios.

El *aguardiente*, el *ron*, etc., escitan la sensibilidad de los órganos, alteran su constitucion produciendo hidropesías y otros males terribles; la embriaguez que ocasionan es peligrosísima, y mezclados con agua son tónicos y producen un efecto como el del vino.

No se debe tomar el *aguardiente* en ayunas

porque ataca mucho á los nervios, pero es provechoso tomar un poco despues de la comida.

El agua de *té* es muy á propósito para detener los vómitos y aun ciertas diarreas; tiene tambien propiedades escelentes contra las indigestiones y debilidad de estómago, considerándose en medicina como estimulante y estomacal.

El *café* es muy tónico y estomacal, por lo que se acostumbra á usar despues de las comidas; pero no debe tomarse de noche porque impide el sueño; es bastante ardiente y no conviene usarle con esceso.

El *chocolate* es ardiente por su naturaleza, particularmente el que está muy cargado de canela; pero lo que mas perjudica son las sustancias que ponen algunos fabricantes al elaborarlo, con especialidad en el de bajo precio.

El agua de *menta*, *salvia* y *manzanilla* son muy estomacales y deben usarse despues de comer, pero no con mucha frecuencia porque son ardientes, sino cuando el estómago está pesado.

El uso de los *refrescos* es muy conveniente para templar el ardor de la sangre. Los *helados* no deben tomarse con mucha frecuencia y deben ser preferidos los de *fresa*, *chufas*, *granada* y *leche*.

Después de comer favorecen la digestión precipitando los alimentos.

El *agua de limón* irrita el estómago y le ensucia, por lo que su uso debe ser moderado.

La de *naranja* es flatulenta, pero caliente es un buen sudorífico, mucho más si se mezcla con la de flor de malva.

OBSERVACIONES GENERALES.

Concluiremos este tratadito recapitulando en pocas palabras lo que llevamos dicho.

El descanso y los alimentos son los únicos medios que deben emplearse para que recuperen nuestros órganos la actividad que han perdido.

Tanto riesgo hay en evitar con gran cuidado los estimulantes como en esponerse con exceso á su influencia.

El placer y el dolor podrán servirnos hasta cierto punto como reglas de higiene, indicándonos aquello de que debemos abstenernos ó aquello que conviene buscar.

El medio de evitar el inconveniente de las privaciones consiste en no hacer más que un uso pasajero, de tarde en tarde, y como para disfrutar la posesión de aquellas cosas que no son de pri-

mera necesidad, procurándose de esta suerte evitar el habituarse á ellas en términos que lleguen á hacerse necesarias.

La carne de vaca, la de cordero, la de pollo, la de codorniz, los huevos pasados por agua ó mejidos, la merluza, el lenguado y las leches de burra, vacas, oveja y cabra son de fácil digestión. Lo son también entre los vegetales el arroz, los nabos, las patatas nuevas, las alcachofas y espárragos tiernos, las espinacas y el apio.

Los huevos duros, las ensaladas crudas, las membranas de vaca y de cerdo, el tocino de cerdo y de jabalí, la clara de huevo endurecida, las sustancias grasas, los alcaparrones, las aceitunas y las setas son de difícil digestión; y sucede lo mismo en toda clase de guisos que están muy recargados de especias.

Los jornaleros y labradores deben preferir las carnes fuertes á las ligeras, las legumbres á las verduras, y el pan apretado al esponjoso, porque sostiene por mas tiempo las fuerzas del estómago. La economía que se hace en los alimentos para los jornaleros está muy mal entendida. La privación es perezosa, porque la suma del trabajo es proporcionada á la del alimento: un trabajador bien alimentado vale mas que cua-

tro mal mantenidos. En este punto, como en otros muchos, la mezquindad de los propietarios es una falta de cálculo.

El hombre en general no debe comer solo para vivir, ni vivir para gozar comiendo; pocas mas que lo necesario no perjudica la salud, y sirve de un estímulo ó aumento á sus fuerzas.

Una gran cantidad de verdura sola puede ser tan poco provechosa, como perjudicial mucha sustancia reducida á un volúmen pequeño.

La costumbre es una regla para las comidas, pero cuando deba abandonarse como perjudicial, conviene hacerlo poco á poco y no de repente, pues el estómago se debe corregir con método. La dieta voluntaria es menos perjudicial á los viejos que á los jóvenes; la esperiencia lo ha demostrado muchas veces. Es conveniente comer siempre á las mismas horas, para que las funciones del cuerpo marchen con uniformidad. La costumbre de hacer dos comidas al dia es á la vez útil y económica, mayormente entre personas de medianos posibles, pero impracticable para los empleados en oficinas, artistas y menestrales por la distribucion de las horas.

El azúcar usado con moderacion conviene á todos los temperamentos y á todas las edades;

pero es nocivo á las personas que padecen de flato y desfallecimiento de estómago. El abuso de los alimentos azucarados es mas comun en los niños. Una multitud de sus indisposiciones, y aun de sus males de importancia, deben atribuirse al abuso de los dulces. Los desarreglos en su dijestion, las lombrices, etc., no reconocen por lo comun otra causa. Los niños deben comer muy pocos dulces. Su edad no necesita ni estos estímulos artificiales del apetito, ni estos placeres cuyo uso en esta época de la vida está tan unido al abuso, que casi se confunden. Los niños deben guardar en sus comidas la regularidad que en jeneral hemos recomendado, y no se debe mirar en ellos como una guia infalible el placer que sienten al comer. Cuando desean los alimentos sanos, sencillos, sin estímulos artificiales y en las horas determinadas, entonces el apetito es lejítimo y la guia fiel y exacta de lo que debe dárseles; fuera de estas circunstancias no.

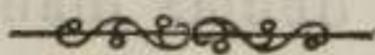
Debe hacerse perfectamente la masticacion, para que desmenuzados los alimentos y mezclados íntimamente con la saliva, puedan con facilidad convertirse en quilo y preparar una buena sustentacion. La mala masticacion es causa en muchos individuos de enfermedades crónicas del estóma-

go, pues que no ejecutando su funcion convenientemente la boca, hace que el estómago duplique sus funciones para la quimificacion, y esta funcion exajerada continuamente es causa de muchos desórdenes.



REMEDIOS

CONTRA LAS INDISPOSICIONES MAS FRECUENTES QUE SUELEN
ORIJINARSE EN LA COCINA.



Cortaduras.

UNA cortadura lijera se cura prontamente teniéndola al abrigo del aire y de todo ludimuerto que pudiera oponerse á su reunion. Esto se consigue aplicando simplemente una pequeña compresa empapada en agua y vino mantenida con una venda.

Si la herida es profunda, se dejará salir la sangre por algunos momentos; conviene comprimirla suavemente para que salgan los cuajarones; entonces esprimida la llaga y muy limpia, se juntan los labios de la herida, y se la mantiene en esta posicion con las compresas pequeñas, puestas á lo largo de cada uno de los mismos labios

y bien sostenidas por muchas vueltas de vendaje; se humedece la compresa con un poco de agua y vino. Es menester huir de los aceites y de los cuerpos crasos, y tambien de los espirituosos.

Quemaduras.

Como las quemaduras acontecen con bastante frecuencia, no estará demás manifestar algunos medios para evitar con facilidad sus efectos desagradables.

En el momento de quemarse se debe aplicar á la parte algodón en rama; si la quemadura fuere de hierro, es bueno darse con un poco miel. Lo mas probado es ponerse unas hilas empapadas con la disolucion de alumbre con agua, remojándolas de cuando en cuando. Cuando la quemadura es por una llamarada, se bate clara de huevo con aceite y se da á la parte dañada con una pluma fina, renovando la aplicacion siempre que se seque este linimento.

Para destruir la grande irritacion que ocasiona el contacto del fuego en la economía animal, tal vez lo mejor que puede aplicarse es un emplasto de patatas crudas, bien machacadas ó ralladas; aplicándolas bien y con tiempo, no se producirá inflamacion y cesarán los dolores, aun cuando la

quemadura sea causada por la combustion del fósforo, que es de las peores que pueden acontecer. En defecto de las patatas, surten muy buen efecto un pedazo de chocolate masticado ó paños mojados con éter, ron, espíritu de vino ó de aguardiente.

Envenenamiento.

Como es muy fácil que se alteren y envenenen los alimentos en las casas donde usan en la cocina utensilios de cobre, aun cuando haya el mayor cuidado, seria muy conveniente que todos conociesen bien á fondo el modo de curar un envenenamiento para no aguardar, como se hace siempre, hasta que se llame al médico, pues son tan rápidos los malos efectos del veneno, que cuando llega aquel ya no hay remedio. En el entretanto debe prepararse el envenenado tragando cantidad proporcionada á sus fuerzas de agua caliente ó fria, esté ó no azucarada.

Una gran cantidad de leche pura tibia, es tambien utilísima.

La clara de huevo ó la jaletina de carne disuelta en agua suelen bastar ínterin se suministran socorros mas eficaces.

Debe tomarse tambien un vaso de aceite para

que bañe las paredes del estómago y del exófago para preservarlas del contacto del veneno al tiempo del vómito.

Podrá fundarse una presuncion de envenenamiento siempre que una persona que disfrute de buena salud ó lijeramente indispuesta, experimente de repente, despues de haber comido ó bebido un alimento cualquiera, un ataque de vivos dolores en el vientre, frecuentes vómitos, cursos abundantes, síncope, espasmos, movimientos convulsivos ó convulsiones intensas, especialmente cuando estos síntomas persistiesen con tenacidad durante muchas horas ó muchos días.

Asfixiados por el calor.

Lo primero que debe hacerse es trasportar al enfermo á un sitio menos caliente, pero no demasiado frio, y sangrarle de la vena yugular: hágasele beber agua fria con un poco de vinagre y suminístresele lavativas con la misma agua. Si despues de estos remedios no sintiese alivio, tendrá que recurrirse á una aplicacion de sanguijuelas á las sienes.

Asfixiados por el carbon.

Sin pérdida de tiempo se pondrá el paciente

al aire libre, aunque sea muy frio; se le desnudará y meterá en la cama boca arriba, colocando su cabeza y el pecho en posicion mas elevada que lo restante del cuerpo para facilitar la respiracion. Luego se le dan lociones en todo el cuerpo con agua sedativa y despues frecuentes friegas con pomadaalconforada en el pecho y entre las dos espaldillas. Se hace aspirar el agua sedante, dando á beber algunas gotas de ella en un vaso de agua clara, cuando el asfixiado se halle en estado de tragar; en el cuello y la cabeza se le aplican tambien paños de agua sedante.

Panadizos.

Póngase una cucharada de ceniza de sarmientos en un vaso regular de agua dulce caliente y báñese el dedo con esta hasta curarse. Este medio ha sido muchas veces empleado con feliz suceso, y se recomienda por su naturalidad y sencillez.

Callos.

Tómese una hoja de hiedra, pásese al través de una llama para quitarle cualquier suciedad de su superficie, aplíquese sobre el callo y sujétese con un pedacito de lienzo fino, sin dañar al dedo

que se halle afectado. En breve se pondrá amarilla la sustancia del callo que es la señal de su próxima curacion.

Emplasto eficaz para los callos.

Tómese cera amarilla y goma amoniaco, una onza de cada cosa, y seis dracmas de cardenillo. Se pone á derretir la cera y la goma juntas, y despues se incorpora el cardenillo.

Este emplasto ablanda los callos y clavos de los pies, y los estrae enteramente si se aplica todos los dias por algunas semanas.

Dolores de muelas.

Inútil es describir lo insufrible de este dolor; solo debemos advertir que cuando va acompañado de fluxion en el carrillo es señal de que la caries está en la encía y ha penetrado hasta la raiz; lo mas seguro es sacarla para que no dañe á las demás. A fin de aliviar el dolor, es bueno todo lo que promueva la salivacion, como mascar jenciana, cálamo aromático, raiz de pelitre, tabaco y semilla de mostaza. Si la muela está horadada ha de taparse con almáciga, cera ó plomo para que no entre el aire.

Para las inflamaciones de la boca se debe hacer uso de enjuagatorios compuestos de un cocimiento de malvas, adormideras y malvavisco; si no cede la inflamacion se pondrán en el carrillo unas cataplasmas compuestas de los mismos simples y harina de linaza.

Diarrea.

Tómense seis onzas de zumo de membrillos, dos de acederas y escarola, tres dracmas de simiente de llantel, una de simiente de rosa y rubra, y cuatro onzas de agua de llantel. Se hierve hasta que disminuya una tercera parte; cuélese el líquido apretando mucho las materias, haciendo un jarabe con el azúcar necesario. Se tomarán dos onzas por mañana y tarde, una hora lo menos antes de comer.

Tambien se puede usar el agua de arroz; el cocimiento blanco compuesto de agua de pan, polvos de asta de ciervo, goma arábica y azúcar es bastante eficaz: debe guardarse dieta.

Obstrucciones.

Para desterrarlas es muy bueno beber un va-

so de agua con un azucarillo al despertar por la mañana. El uso de lavativas con agua de malvas y cebada es tambieu muy conveniente.

Tos.

Hágase un cocimiento de cebada, malvavisco y salvado; cuando esté hecho se añade un puñado de flor de saúco y se hace que dé otro hervor. Al tiempo de tomarse se echa en la taza una yema de huevo y cantidad suficiente de azúcar cande. Debe tomarse tibio.

Resfriado.

Para desterrar este mal basta promover la traspiracion, hacer uso de los sudoríficos y de la dieta. Algunas veces son conducentes los baños de pies y piernas en agua tibia, como igualmente los sinapismos.

Para obtener un copioso sudor se pelan y quebrantan cinco ó seis granos de cacao en crudo, poniéndolos á hervir en taza y media de agua como de tomar café hasta que quede en una ; despues se le pone un poquito de manteca de cacao, tomándola con azúcar todo lo mas caliente que se pueda dentro de la cama.

Constipado.

Tómense á la mañana dos vasos de agua tibia, otros dos tres horas despues de comer, y otros dos al acostarse; este remedio, harto simple, desembaraza el constipado y lo disipa con prontitud.

Se cuece en un cuartillo de agua tres ó cuatro raices de nabos silvestres cortados en ruedecitas; ya cocidas se pone en infusion en esta agua una onza de maná; se cuela este caldo y se toma cada mañana en ayunas en dos tazas de media á media hora de intervalo, pudiendo desayunarse una hora despues. Este remedio se repite todos los dias hasta la perfecta curacion.

Se ponen en agua cinco ó seis manzanas en pedazos, con piel y todo, con tres ó cuatro onzas de buen azúcar; es una escelente bebida contra el constipado.

Un vaso de vino caliente con azúcar al tiempo de irse á la cama es un escelente medio para quitar el constipado que empieza á molestar. Cuando esté casi cociendo el vino se le arrima al vapor una luz para que arda el alcohol que contiene, sin cuya operacion suele ser perjudicial.

Lombrices.

Tómense los polvos vermífugos de Bil, que se hacen de iguales partes de ruibarbo, escamonea y calomel, con doble cantidad de azúcar refinado al peso de los demás ingredientes; se mezcla todo y se reduce á polvos finos. La dosis para un niño es de diez á veinte granos, una ó dos veces á la semana, y un dracma para un adulto. Debe evitarse que los niños coman dulces, yerbas crudas, raíces ó frutas verdes.

Indigestion.

Cuando proviene de un exceso en la comida ó de la mala calidad de los alimentos, se tomará una taza de té, y si continuase la pesadez del estómago, se beberá un poco de agua tibia para provocar el vómito; guárdese dieta por un par de dias. El untar el pecho con aceite de linaza es un buen remedio para curar los males de estómago é indigestiones.

Bilis.

Para los derrames de bilis se emplea con pro-

vecho el remedio siguiente: tómese una onza de raíz de celidonia, córtese en pedacitos si es tierna, ó redúzcase á polvo si es seca, póngase en infusion en un cuartillo de vino blanco, y bebáse tres ó cuatro cucharadas de este todas las mañanas. El uso de las achicorias amargas es muy saludable para los biliosos.

Náuseas.

Las de las mujeres embarazadas no son en jeneral peligrosas; cuando son tenaces se cortan con unas cucharadas de vino de Málaga ú otro jeneroso. Las personas propensas á ellas no deben comer mucho.

FIN.

INDICE.

CAPITULO I.—ARTE DE TRIN-		Mesa á la francesa. 37
CHAR Y SERVIR UNA MESA.		Otro método de servicio de
		mesa. 46
Cocido. <i>páj.</i> 5		Propuesta de un nuevo mé-
Vaca. 6		todo de servicio que pue-
Ternera. 7		de muy bien llamarse
Carnero. 9		mesa florida. 49
Cordero. 10		Reglas de urbanidad que
Cerdo y Javalí. 11		deben tener presentes
Liebre y Conejo. 13		los que asistan á un con-
Pavo. 14		vite. 56
Polla, Gallina y Capon. 16		
Ganso id.		CAPITULO II.—DE LOS VINOS
Pato. 17		NATURALES Y ARTIFICIALES.
Pichones y Perdices. 18		Vinos naturales. 61
Becadas. 19		— falsificados. 68
Pescados. id.		— de Calabria cocido. 69
Rodaballo. id.		— de Málaga. id.
Trucha. 20		Otra receta del mismo
Carpa. 21		vino. 70
Cochinillo. 24		— de Champaña. id.
Sollo. 25		— artificiales. 71
Barbo. id.		— de grosellas. id.
Pastas. 26		— de moras. 72
Frutas. id.		— de guindas. id.
Melones. id.		— de albaricoques ó me-
Sandias. id.		locotones. 73
Peras. 27		— de naranjas. id.
Melocotones. id.		— de frambuesas. id.
Naranjas. id.		— de varias frutas. 74
Melares. id.		Hipocrás comun. 75
Modo de disponer una		— de ámbar. id.
mesa. 28		— de vainilla. id.
Servicio de una mesa de		— de limon. 76
doce cubiertos. 30		

Hipocras de anjélica.	id.	cados.	99
— de frambuesa.	id.	Conservacion de las legum-	
— de violeta.	id.	bres.	107
— de noyó.	77	— de las hortalizas.	109
— de ajénjos.	id.	— de cebollas	111

CAPITULO III. — DE OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS.

De la cerbeza.	78
Del pórtér.	80
De la sidra.	81
Sidra fuerte á la inglesa.	82
— dulce.	83
Agua de Seltz.	84
De las bodegas.	85
Prueba del vino.	86
Coladura y estraccion de vinos.	87
Modo de correjir las enfermedades de los vinos.	90
Como han de cuidarse los vinos embotellados.	92
Modo de hacer buen vinagre.	93
Clarificacion y decoloracion del vinagre.	94
Vinagres aromáticos.	95
— de estragon.	id.
— de sauco.	id.
— de estragon compuesto.	96

CAPITULO IV. — CONSERVACION DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

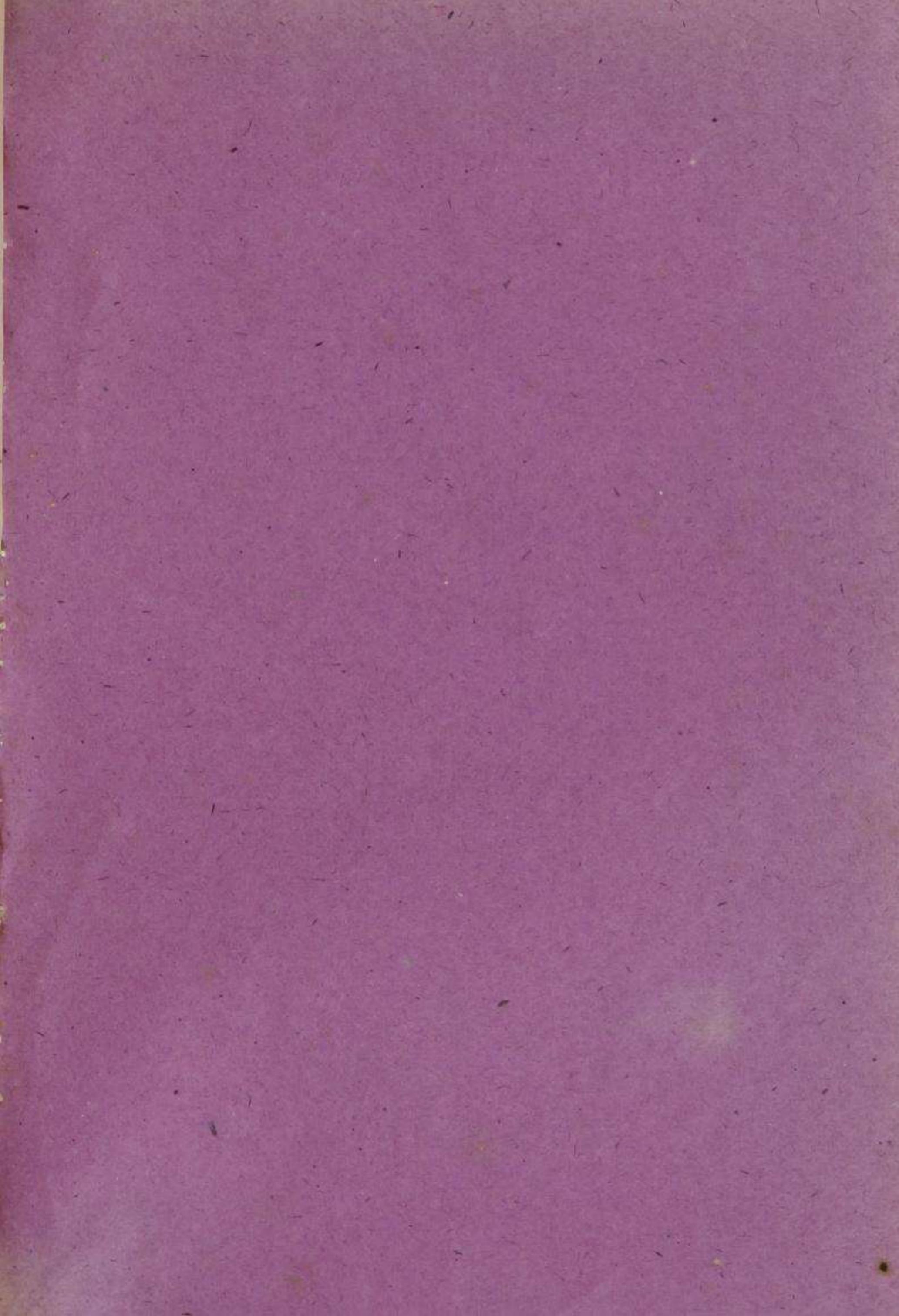
Duracion aproximativa de la conservacion de las carnes.	97
Desinfeccion de carnes alteradas.	98
Conservacion de los pes-	

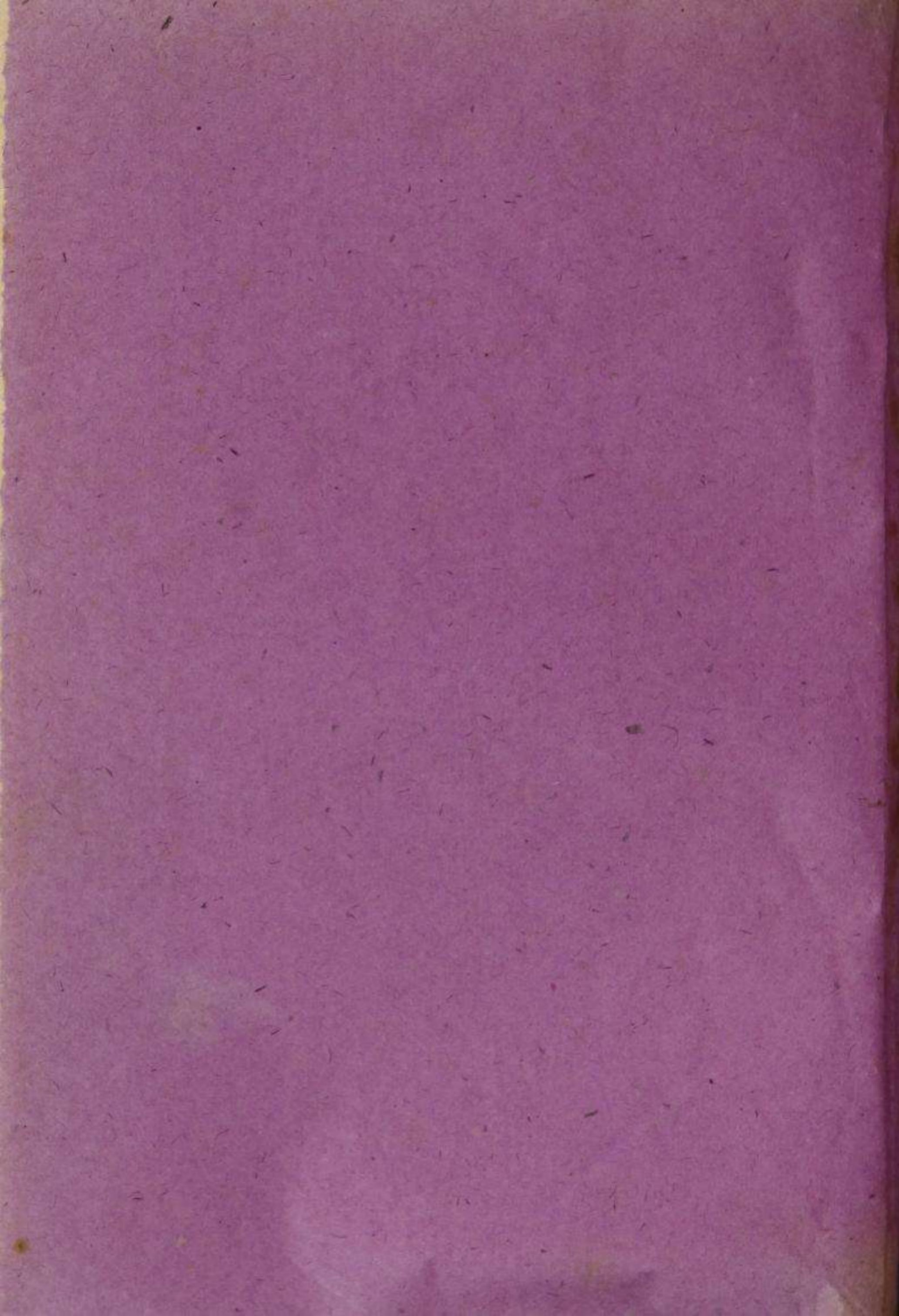
— de patatas.	112
— de batatas de Málaga.	id.
— de calabazas.	id.
— de melones.	113
— de alcachofas.	id.
— de pimientos.	114
— de tomates.	id.
— de setas.	115
— de trufas ó criadillas de tierra.	id.
Conservacion de legumbres en vinagre.	id.
— de pimienta.	116
— de pimentillo.	id.
— de tomates.	id.
— de cebollitas.	id.
— de pepinillos.	117
— de alcaparrones.	118

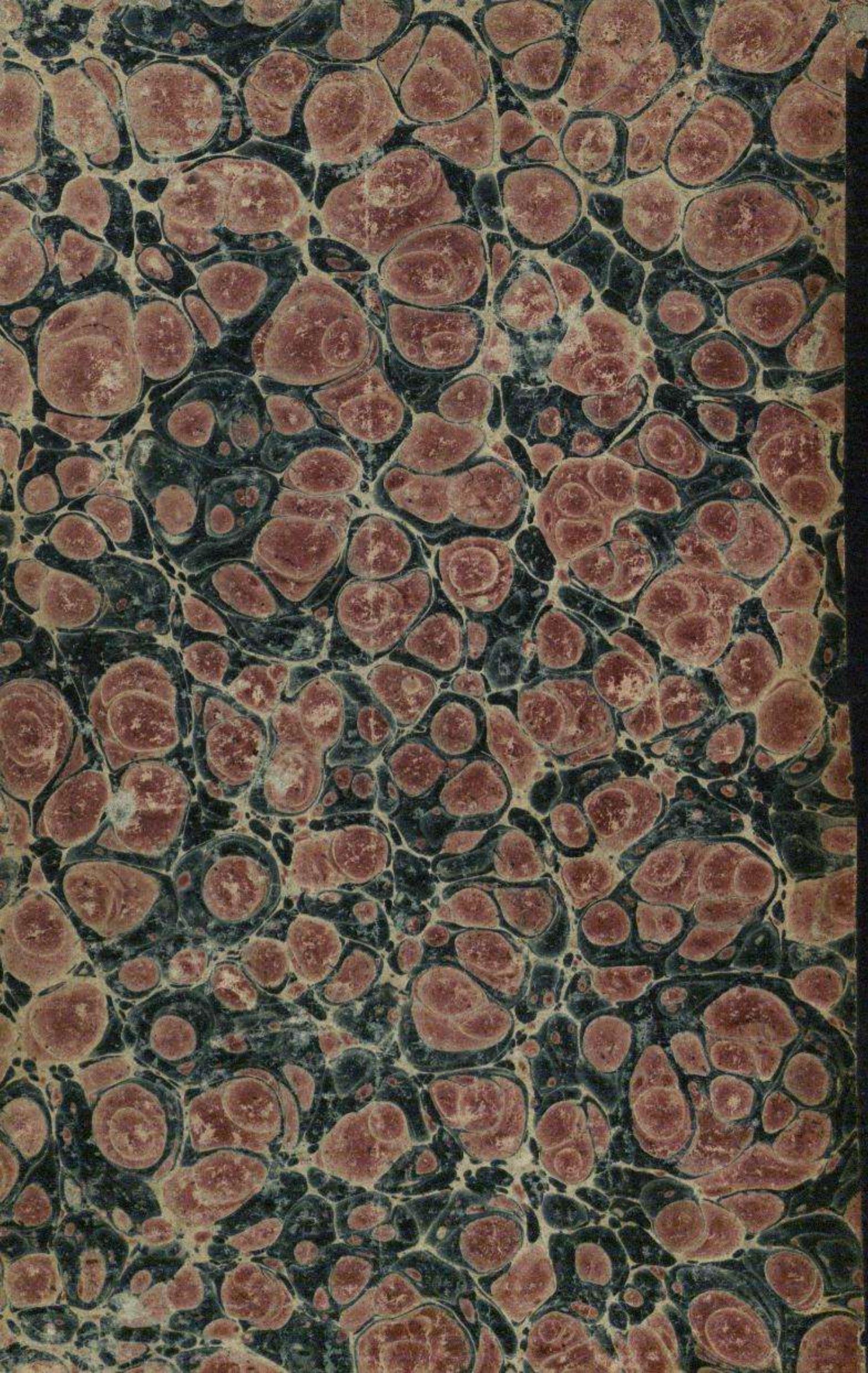
Conservacion por el método de Appert.

— de alcachofas.	120
— de coliflores.	id.
— de espárragos.	id.
— de guisantes tiernos.	id.
— de habas tiernas.	121
— de judías verdes.	id.
— de acederas.	id.
— de espinacas.	id.
— de raices.	122
— de batatas de Málaga.	id.
— de cebollas, apio, cardo.	id.
— de tomates.	id.
— de setas.	id.
— de trufas.	id.

Conservacion de frutas.	123	Sustancias que se emplean	
Frutero portátil.	124	para sazonar los manjares y escitar el apetito.	158
Nueces, almendras, avellanas.	127	Pasteleria.	160
Castañas.	id.	Higiene de las bebidas.	id.
Frutas secas.	128	Observaciones jenerales.	166
Uvas pasas.	id.		
Higos.	130	REMEDIOS CONTRA LAS INDISPOSICIONES MAS FRECUENTES QUE SUELEN ORIJINARSE EN LA COCINA.	
Ciruelas.	id.		
Melocotones.	131	Cortaduras.	171
Albaricoques.	id.	Quemaduras.	172
Aceitunas rajadas.	id.	Envenenamiento.	173
— enteras.	132	Asfixiados por el calor.	174
— en conserva.	134	— por el carbon.	id.
— secas.	id.	Panadizos.	175
<i>Conservacion de frutas segun Appert.</i>		Callos.	id.
Frutas rojas y de hueso.	135	Emplasto eficaz para los callos.	176
— de pepita.	id.	Dolores de muelas.	id.
Agraz.	136	Diarrea.	177
Zumos y jugos.	id.	Obstrucciones.	id.
Higiene.	137	Tos.	178
Alimentos de cereales.	147	Resfriado.	id.
— de legumbres.	148	Constipado.	179
— de carnes y demás productos de animales terrestres y volátiles.	152	Lombrices.	180
Huevos.	154	Indigestion.	id.
Pescados.	156	Bilis.	id.
		Náuseas.	181







8842

ARMED AND DANGEROUS