

EL
COCINERO ESPAÑOL
Y LA
PERFECTA COCINERA,

INSTRUIDOS
EN LO MEJOR DEL ARTE CULINARIO DE OTROS PAISES

PANADERIA. BOTELLERIA. CONSERVAS.

LIBRO MUY ÚTIL
PARA LOS JEFESES DE CASA, FONDISTAS, ETC.

POR
GUILLERMO MOYANO.

ADICIONADO
CON PRECEPTOS DE HIGIENE,
RECETAS DE MEDICINA Y ECONOMIA DOMESTICA
Y OTRAS CURIOSIDADES.

NUEVA EDICION.



LIBRERIA DE AMBROSIO RUBIO.—MALAGA.

IMPRESA.—LIBRERIA.—PAPELES DE TODAS CLASES

EFFECTOS DE ESCRITORIO.

El Cocinero español y la Perfecta Cocinera, instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países, Pastelería, Botillería, Conservas. Libro muy útil para los gefes de casa, landis, etc., por Guillermo Moyano, 8.º fol.º, 10 rs.—Además á los Señores Libreros y al público, que habiendo obtenido de D. Francisco de Moya todas las existencias de esta obra, los pedidos se dirigirán á la Librería de D. Ambrosio Rubio, Málaga.

Cuentas ajustadas (Libro segundo de) por D. Juan Bta. Pemau. Libro útil é indispensable á todos los que trafican al por menor en carne, pescado, aceite, vino, jabon, lienzo, legumbres y cosas semejantes, y muy útil á los estanqueros, dependientes de comercio, y en la tropa para el ajuste de sueros. Un tomo 16.º may. y con 144 páginas en rústica, 3 rs. la docena, 24 rs. En holandesa, 4 rs. La docena, 36 rs.

Cuentas ajustadas (Nuevo libro de) por Batanero. Libro útil é indispensable tambien como el anterior, para compras, ventas, reduccion de monedas, ajustes de libras, sueldos, jornales, alquileres, reduccion de reales á cuartos, etc. Un tomo 16.º mayor con 160 páginas en rústica, 3 rs. la docena, 24 rs. En holandesa, 4 rs. la docena, 36 rs.

Breve Manual para facilitar el planteamiento del sistema métrico decimal, por D. Juan Bta. Pemau, 8.º rústica, 2 rs., la docena, 20 rs.

Indicador y Guia general de Malaga, un tomo 4.º rústica, 8 rs.

257

A M

R. M.

Á LOS EXCMOS. SRES.

D. JORGE LORIN

Y

D.^a AMALIA HEREDIA,

MARQUESES DE CASA-LORING.

TIENE EL HONOR DE DEDICAR ESTE
LIBRO,

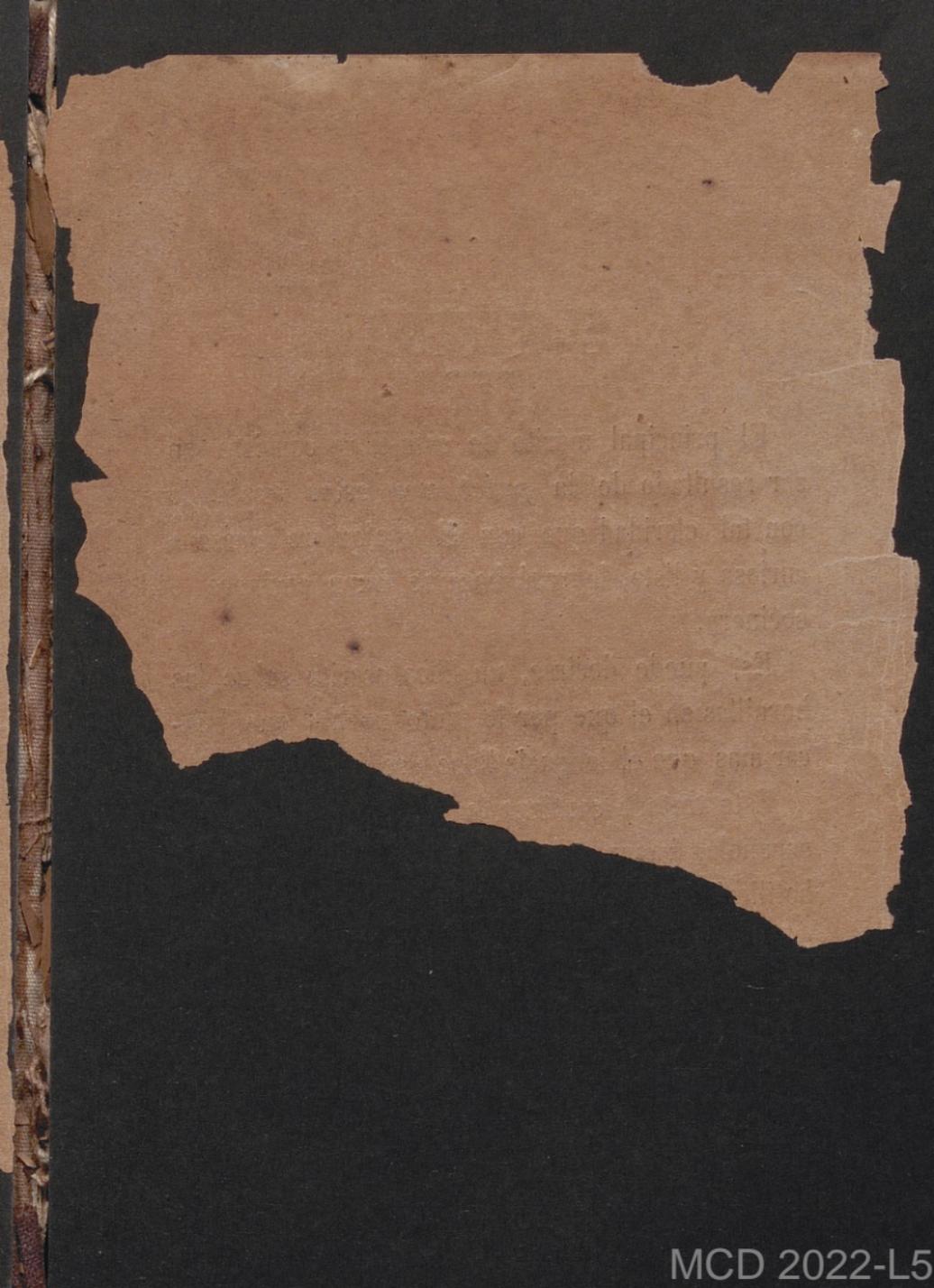
SU ANTIGUO CRIADO,

El Autor.



19. 27355

0-255-11



MCD 2022-L5

EL EDITOR.

El principal mérito de este libro consiste en ser resultado de la *práctica* y estar explicado con tal claridad que con él cualquiera persona curiosa y lista, logrará hacerse buen cocinero ó cocinera.

Es, puede decirse, un libro escrito sobre las hornillas en el que por lo tanto no hay que buscar mas que el lenguaje llano propio.

Este tratado contiene lo
española, frances
botille

m

AL PÚBLICO.

Sea la que quiera la naturaleza, el número ó diversidad de las sustancias destinadas á servir de alimento á la especie humana, el objeto de esta obra es considerarlas particularmente y bajo el aspecto de su preparacion. Asi es que al tratar sucesivamente de ellas no se investigará cuales son mas ó menos á propósito para mantener las fuerzas ó repararlas, cuales de mejor ó más difícil digestion, evitando el entrar en un exámen superior á mis fuerzas. Sean estas sustancias pertenecientes al reino vegetal ó al animal, solo espondré el mejor medio de prepararlas y condimentarias con el auxilio de la cocina, y de los adobos que deben emplearse, yá para hacerlas agradables al paladar, yá para impedir sean dañosas: y si se acusa á los cocineros de que con su arte escitan el apetito, recomendaré de todas veras la sobriedad y templanza.

Todas las obras sobre el arte de cocina sufren por lo regular esta reconvencion; pero la presente convencerá de que no la merece: la economía y simplicidad de sus bases me prometen benévola acogida.

Pero como en las mas de las circunstancias de la vida y segun nuestra costumbre el saber preparar un puchero no es cosa indiferente, em-

pezaré por el mejor método de hacerlo fácilmente; y los principios constitutivos de una buena olla y del caldo que resulta de ella están tomados de las gentes sóbrias y económicas. Tampoco pueden tomarse de otra parte, porque es cosa averiguada que cuanto puede inventar de esquisito la habilidad del mas consumado cocinero para el regalo de un hombre opulento, no igualará, ni se acercará tal vez, al simple puchero preparado por una muger casera que siga en todo y por todo las reglas sencillas para el efecto.

Debe observarse en primer lugar que las principales cualidades de un buen caldo residen en la carne: debe elegirse fresca, prefiriendo la de pierna (traviesa ó cañada) y particularmente sus estremidades, el pecho y el bajo lomo para que salga excelente; y como con él se hacen los mejores platos de todas clases, siempre que se le haga contribuir para la composición de otros guisados no podrá quedar sino muy mediano por mas esmero que se ponga en rellenar el puchero.

No puede recomendarse bastantemente el cuidado de hacer un buen cocido, ya se le mire como principio esencial de alimento para mantener las fuerzas de un enfermo ó ya para dar una actividad continua á las de un sano. Por esto he elegido los métodos mejores y mas sencillos entre los diversos que enseñan los tratados de cocina.

El libro que presento con el título del Cocinero Español abraza muchos artículos nuevos,

el método de conservar toda clase de sustancias alimenticias y el pescado fresco, tiempo de su pesca y modo de prepararlo, diferentes modos de aderezar los besugos y la pescada, y una noticia muy curiosa sobre toda clase de vinos así nacionales como extranjeros, sus propiedades y modo de servirlos en la mesa.

Seria incurrir en la falta general, recomendar con frases pomposas el mérito y utilidad de la obra enteramente á la española que ofrezco.

Por lo que toca á los condimentos y salsas, he procurado acomodarme á lo que mas interesa en nuestro país. Además inserto un método de trinchar, que, ampliando los antiguos, facilita á toda clase de personas la destreza NECESARIA en una operacion que en ocasiones es ruboroso el ignorarla.

Creo presentar al público una obra de la que puede decirse en todos sentidos que reúne lo útil con lo gustoso. Si así se hallare quedará galardonado mi deseo.

En la edicion del COGINERO ESPAÑOL no se ha querido crear un apetito que no exista ó estimular las necesidades ficticias, halagando el deseo de los golosos para dar sabor á las diversas preparaciones nutritivas. Por lo mismo es mayor su utilidad general y ofrecerá nuevas ventajas á todos aquellos que le consulten.

El objeto del autor al publicar este libro no ha sido otro que el de hacerse útil, tanto á los cocineros y madres de familia, así de la ciudad

como del campo y á todos aquellos que quieran conocer el uso y efectos que resultan de las modificaciones que experimentan los alimentos en su preparacion sometiéndolos á un fuego mas ó menos continuo y sazónándolos de tantas maneras diferentes.

La esperiencia sola ha sido su guía, y como se han publicado diferentes tratados sobre el mismo asunto los ha examinado todos con atencion; y despues de agregar á su práctica las mejores noticias se ha persuadido que el COCINERO ESPAÑOL es el que mas de cerca toca el fin propuesto, sea indicando los medios de comer bien á poca costa, ya dando á entender la accion de las sustancias en el estómago á fin de evitar las indigestiones ó hacerlas menos frecuentes aumentando los verdaderos goces de la mesa. Tales han sido las razones principales que lisonjean al autor de esta obra de que no dejará de ofrecer á sus lectores el mayor interés.

Los jóvenes que á su entrada en la sociedad quieran ensayarse en una mesa aprenderán á trinchar bien cualquier pieza que se les presente. El autor indica los métodos mas usuales: las madres de familia hallarán las recetas mas económicas; los gastrónomos el modo de estimular su apetito; y las señoras que viven en el campo ocupacion agradable para manifestar su habilidad en el particular; por último los aficionados sabrán apreciar lo que trata en punto á vinos.

Deseo que mi trabajo sea provechoso á todo

le pone en la fuente de lado haciendo una
cortadura paralela á lo largo entre las alas
y prolongándola hasta el obispillo ó rabadillo
se cuele la pieza y se levanta con el trinchan-
te, apoyándole con el cuchillo en medio de la
espalda; se separa la 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 mo-
do que acabamos de decir respecto de la pava
y pavo.

Ganso.—Después de estar levantado lo ma-
gro de los dos lados del esternon (que es el
hueso que está sobre el pecho) por medio de
secciones á lo largo, se separan y dividen en
dos, cuatro ó seis trozos trasversales, se aca-
ban de quitar los alones tomándolo por enci-
ma y haciendo lo mismo con las ancas, se
sirven.

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

Las demás piezas mayores de pluma se trin-
chan de la misma manera que las que se ac-
aban de citar.

Pichones.—Se cortan en cuatro partes iguales
y las primeras se sirven con las ancas que deben
presentarse á las personas de más distincion.

Perdices.—Se deben trinchar como las aves de que se ha hecho mencion, con la diferencia de que en estas los alones y todo lo mismo á ellos son los trozos preferibles.

Cuando las aves son muy tiernas, divídense en dos partes á lo largo y se sirven: el pedazo de rabadilla es regalo de cariño. Tambien las perdices se trinchan así; pero mayor obsequio gastronómico es dar á cada uno un pájaro ó dos si son pequeños.

PESCADOS.—Para servir el pescado de cualquiera especie que sea, se ha de tener el cuidado de jamás cortarlo con hoja de acero ó instrumento de esta especie. Se debe usar siempre de una cuchara ó mucho mejor de una llana de plata para ofrecerlo en la mesa.

Rodaballo y lenguado.—Apoyado firmemente con una cuchara 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 robadallo las mandíbulas y lo mas próximo á ellas, son los pescados escogidos y que se ofrecen los primeros por atencion.

Pescada.—Se sirve igualmente que el anterior

Robalo, lisa y mero.—Igualmente que los anteriores en un todo.

aquel que atentamente lo examine; lo mismo á la jóven que siendo ama de casa ó cocinera desea poder rivalizar con los cocineros de mas fama, que á los aprendices que encontrarán tambien un buen ayuda en lo que como todo tiene sus dificultades; y en fin que no se caiga de entre las manos de los que con un deseo verdadero de disfrutar buenos bocados, quieran conocer los medios de sazonarlos con diversidad y sostener constantemente la accion de sus estómagos en vez de aumentar cólicos ó indigestiones.

MÉTODO COMPENDIOSO PARA TRINCHAR Y ARTE DE SERVIR BIEN UNA MESA.

Una vez terminada la disposicion de los cubiertos, establecido el sitio que debe cada uno ocupar en la mesa mediante papeletas nominativas dispuestas visiblemente en las servilletas, si el número de convidados es tal que la persona que obsequia no pudiese servirlos á todos con la prontitud deseada, entonces para que no esperimenten atraso se verá obligado á recurrir á uno de los convidados que le ayude con su habilidad en las funciones urgentes que cumplir debe. En estas circunstancias se felicita uno de hallar quien reuna conocimientos en el modo de servir y que al arte de trinchar un ave ú otra pie-

za importante sin perjudicar á la disposicion simétrica de la mesa, reuna el de presentar las viandas de un modo agradable á la vista de los comensales.

En el dia los cuchillos y tenedores son cómodos; pero poco vale esta circunstancia si á ella no se agrega en el que los maneja suma destreza.

A continuacion procuraremos esponer estas reglas.

1.^a Se anuncian las sopas que haya para que cada uno pida, y se servirán con el cucharon, así como los garbanzos y verdura, menestras, caldo, ó salsa, atendiendo con lo mejor á los principales y señoras.

2.^a El cocido regularmente se presenta en fuente: repártanse garbanzos y verdura, trinchando despues la vaca en ruedas no gruesas al través.

3.^a **Cocido.**—Despues de haber elegido y separado la parte mas gruesa del trozo de vaca que se sirve, se cortan lonjas mas ó menos delgadas al través; el carnero al hilo de las costillas; los chorizos en ruedas; el jamon como la vaca y se colocan en un plato en suficiente número para cada uno de los que estén en la mesa, se pone en el plato un tenedor y se hace que circule.

Lomo de vaca.—Se levantan los magros interiores y exteriores, se cortan al través y en lonjas mas ó menos gruesas, haciendo tantos

trozos como convidados haya: se colocan con simetria en un plato y puesto en él un tenedor se hace circular.

Lengua.—La lengua de cualquier modo que esté cocida se corta en lonjas mas ó menos gruesas y siempre trasversalmente para servirla como se ha dicho anteriormente; pero como la parte de en medio se considera la mejor porque realmente es mas tierna, se ofrece regularmente á las personas á quienes se desea manifestar mayor atencion.

La vaca ó ternera cocida ó asada se corta al través por la ternilla: junto al tronco es mas sabrosa; y tambien se cortarán en rajas no gruesas todo género de lenguas, de las cuales agrada generalmente lo mas gordo.

El lomo de becerro, lechon ó carnero, se trincha al hilo y al través en pequeñas lonjas: el delicado riñon y el solomillo en pequeños pedazos.

Ternera.—Se levanta desde luego lo magro, despues el riñon; se corta en trozos, así como las costillas, y las vértebras á las que están unidas deben cortarse siempre al través; y esto se hace mas fácilmente por medio de un trinchant, y presentadas inmediatamente á la eleccion de los convidados en el plato aparte que, como se ha dicho, se hace circular.

La cabeza de ternera.—De cualquier modo que se haya aderezado, tiene entre sus trozos mejores y, que deben preferirse y ofrecerse en