

Diario Balear.

MARTES 6 DE ENERO DE 1829.

* La Adoracion de los Santos Reies.

Sale el sol á las 7 y 20 minutos y se pone á las 4 y 40 minutos.

ORDEN DE LA PLAZA DEL 5 PARA EL 6.

Parada, rondas, contrarondas, capitan de hospital y provisiones, sargento de hospital y patrullas Córdoba. Del orden del Escmo. Sr. Capitan general de este ejército y reino = Salvador Valencia.

ARTÍCULO GASTRONÓMICO.

OBRAS NUEVAS.

Manual del cocinero, cocinera y repostero, con un tratado de confitería y botillería, y un método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesía y urbanidad que se debe usar en la mesa, traducido de la quinta edicion francesa, y aumentado con algunos artículos por D. Mariano de Re-

mentería y Fica.

Análisis de esta obra.

Sepa el lector que este libro no es asi como quiere un libro cualquiera, sino que forma parte de la Coleccion enciclopédica de ciencias y artes que sale en Paris. Asi lo dice el traductor, y desde luego le doy absoluto crédito; fuera de que no me parece cosa de poca monta lo de quinta edicion, y encuentro en ello una nueva y mui incontestable prueba de lo agra-

21 269

decidos que son los estómagos franceses, y del aprecio que saben conceder á los recreos del paladar. Verdad es que el comer bien entre las cosas buenas no es de las que menos valen; y por supuesto espero que se me haga la justicia de no creer que en esto de comer bien alabo la glotonería ó la codicia de comer mucho. Un gaian del campo lo interpretaría así; pero el hombre fino y delicado, el que saborea las delicias de una buena mesa, y mas si á los condimentos preparados por el cocinero se reúnen los atractivos de una sociedad escogida y amena, ha entendido desde luego que la alabanza recae en objeto menos material y grosero. Siento sin embargo que el traductor de esta obra importante no me hubiese consultado, porque hubiérale dado el consejo de traducir en lugar de la que publica otra que hai en frances que trata de las mismas materias, y que no es menos didáctica y profunda que la que ahora se anuncia. Lleva por título *El Gastrónomo*. La encarezco sobre la que aparece traducida, porque la tengo por mas acabada y científica, tanto por la abundancia de sus materiales, como por la erudicion gastronómica de sus notas y disertaciones. Por supuesto tiene, no uno, sino dos epígrafes, al paso que la traduccion que analizo ha hecho rechinar las prensas sin un mal testecillo que sirva de prelude á la lectura, al modo que en una buena mesa la esquista anchoa, la delicada aceituna, y la apetitosa ostra preparan el paladar, y estimulan el apetito. No le perdono al traductor este descuido; y si el autor frances no le suministraba testos, io le hubiera dado la portada del *Gastrónomo*, y hubiera podido aplicar oportunamente los que en ella se describen. Figúrense los que me lean que la obra de que hablo (segun he insinuado) está adornada con dos epígrafes á cual mas escogidos y sabrosos: con citarlos

3

vendrán todos en conocimiento del gran fondo que envuelven en sus máximas. Dicese en el primero: *El descubrimiento de un guiso nuevo hace mas honor á la humanidad que el de una estrella.* En el otro se espresa lo siguiente: *Mas vale ser gastrónomo que astrónomo.*

Pero no se entienda que á fuer de periodista voy á echándola de crítico, y trato de rebajar en lo mas mínimo el trabajo del Sr. de Rementería y Fica. Es demasiado esencial el servicio que este caballero hace á la *literatura de las cocinas* para que yo trate de meterme en contienda; fuera de que tanpoco he menester atraerme la animosidad de los cocineros, gente con quien puede convenir hallarse bien avenido: ni quiero tanpoco que los reposteros me stengan por hombre de *mal gusto*, y me quiten el crédito. Conozco ademas (como lo ha observado muy luminosamente un escritor frances) que la golosina es tan antigua como el mundo. Dígalo sino la manzana de Eva, y la acción de aquel israelita que vendió su derecho de primogenitura por un plato de lentejas. ¿Y para que hemos de ir tan lejos? ¿No hemos visto en tiempos mas modernos á muchos que la echan de legisladores, despues de querer dar lecciones al mundo, celebrar los triunfos de sus asambleas con opíparos banquetes? El mismo autor que me sirve de testo refiere que un gran señor oriental luego que hubo agotado todos los recursos de la galantería, y no sabiendo que ofrecer en un festin á su querida para darle una portentosa idea de su opulencia, tuvo el singular pensamiento de hacer que le presentasen un *plato de perlas en ensalada*; condimento á la verdad detestable, pero que valia medio millon. El arte de la coeina, aunque descuidado en *Esparta*, floreció mucho en *Atenas*, y especialmente entre los romanos cuando estos

empezaron á degenerar. Todos saben que Apicio formó una academia de golosos, y que esta academia fue muy protegida por el Emperador Vitelio, Calígula, el magnífico Heliogábalo y otro (de cuyo nombre no me acuerdo) que comia por lista alfabética. Domiciano, no sabiendo como favorecer al senado de Roma, creió honrarle reuniéndole en su cocina; y en su cocina (segun he leído en cierto escrito extranjero) propuso un importantísimo negocio, del que parece habla Juvenal. No hai que extrañarlo, porque se ha advertido que en ciertas asambleas la elocuencia animada por el apetito hace milagros. El senador Luculo, cuyo nombre se ha hecho célebre en los fastos de la gula, tenia en su palacio tantas piezas como falsas divinidades veneraba la gentilidad, y cuando convidaba á cenar á Ciceron ó á Pompeyo le bastaba decir: *Esta noche se cena en casa de Apolo ó en casa de Venus &c.*; lo cual indicaba un banquete que debia estar mas de 2000000 de oro. ¡Cómo han cambiado las cosas! ¿Qué moderno Luculo hai (por Creso que sea) que gaste tanto dinero en una cena? ¡Está visto que somos unos pobretes en comparacion de aquellos hombres de la antigüedad!

El sábio autor que me presta estos rasgos de erudicion gastronómica me descubre tambien (y debo comunicárselo á mis lectores) que esta clase de obras, en que se enseña el arte de la cocina, es muy propia del siglo en que vivimos; y io me guardaré muy bien de desmentirle, acordándome sobre todo de lo que espresa un poeta frances moderno cuando dice: *Tout s'arrange en dinant dans le siecle ou nous sommes; et c'est par les diners qu'on gouverne les hommes.*

Verdad es que esto no es tan exacto entre nosotros (obrios y frugales españoles) como lo es en otras partes; pero en fia algo nos toca, pues en resumidas

cuentas, y si bien se profundiza el caso, todo se hace en este mundo por la pitanza; necesidad imperiosa que á todos atañe, y que es causa de no pocas andanzas en la historia de la vida.

Pero veo al Sr. Rementería y Fica fruncir el hocico, y maldecir mi pedantesca tarabilla. Lo que él quiere es que hable de su libro, y que le recomiende como uno de los mas útiles entre cuantos han visto la luz pública. Tiene razon su merced: la sensibilidad del paladar de este traductor queda probada con la elegancia y considerable aumento de noticias con que ha enriquecido su obra. No se encuentran en ella ni digresiones inútiles ni párrafos episódicos y prolijos. El escrupuloso escritor va directamente al grano, y se luce sobremanera en todas sus recetas y récipas, algo preferibles á los de los *Le-Rois* y *Broussais* por sapientes que sean estos señores.

Por supuesto describe de un modo perfecto y concipioso el método para trinchar y servir bien en una mesa. La ternera, el carnero, el cordero, el jabalí y el marcano, la liebre y el conejo, el pabo y la paba, la polla, la gallina, el capon, el ganso, el pato, el pichon, la perdiz, y cuantos animales sirven de sabroso pasto al hombre, otros tantos tienen que ceder á los cortantes tajos que enseñan los preceptos de su libro. No hai cojuntura, no hai filete que resista á su anatómica doctrina. Encuéntrase ademas una adición relativa á la cortesania y honores que debe guardar todo buen gastrónomo en la mesa; tan bien entendida y preceptuada, que el menos comedor con solo leerla se ve en la precision de *chuparse los dedos*. Luego entra la cuestion de hecho, lo sublime, lo bueno del negocio; y alli es donde debe admirarse la inmensa variedad de cocidos, menestras, so-

pas, platillos, mantecas, guisados, estofados, salsas y prebes, que se describen con fácil y bien cortada pluma. No acabaría á citar la diversidad de tortas, de helados y otros portentos de la *repostería nomenclatura*, y los esquisitos modos que se nos enseñan para conservar los bocados alimenticios. Ahora que se echa encima el invierno son mui del caso las lecciones que se dan en esta obrita concernientes á los capones en bola, y al modo de condimentar los pescados; aunque no puedo pasar por alto que el autor se ha dejado en blanco el artículo importantísimo de los besugos, en el que se han hecho adelantos y descubrimientos prodigiosos. Las almejas, los sollitos, las truchuelas, el abadejo, la lamprea, el congrio y otros muchos pescados, cuyo aderezo se describe, son cosas buenas, buenísimas..... nadie lo niega. ¿Pero, Sr. de Rementería y Fica, en que estaba vmd. pensando cuando se olvidó de los besugos? ¡De los besugos! ¡Y en que tiempo! ¡Ahora que llegan Navidades!

Es de esperar que esta singularísima omisión se corrija en las ediciones siguientes, pues si en Francia ha tenido la obra cinco, no hai motivo para que en España no tenga quinientas. Asi se lo deseo al benemérito traductor; y ¡ojalá que la honra de su bolsillo influya en beneficio del estómago de mis lectores! Si estos encuentran largo este artículo no dirán por lo menos que es un artículo sin *sustancia*; y io me contentaré con que la suerte les conceda dos cosas, que en último análisis son las mas esenciales para *comer bien*, á saber *dinero* y *apetito*.—J. M. de Carnerero.

(C. L. y M.)

Don Juan Gomez Landero de Bahamonde, Ordenador en jefe del distrito militar de esta capitania general &c. &c.

Hago saber: que á consecuencia de lo mandado por mí en providencia de este dia y con arreglo á Real orden, he dispuesto sacar á pública subasta el suministro de las estancias que causen los militares enfermos en el hospital de Cartagena por tiempo de cuatro años que principiaron quince dias despues de como se haia hecho saber al asentista la Real aprobacion, con arreglo al pliego de condiciones aprobado por S. M., que estará de manifiesto en la escribania de Guerra y Hacienda de esta ordenacion, ecsistente en la actualidad en la calle de Caballeros, núm. 16, cuyo primer remate se verificará en la casa ordenacion de este distrito el dia 29 de enero del viniente año 1829; y el segundo y último el 28 de febrero siguiente y doce horas de sus respective mañanas. Lo que se hace saber al público para noticia de los sujetos que quieran contratar dicho suministro. Valencia 24 de diciembre de 1828. = Juan Gomez Landero = Por mandado de S. S. = Julian Carbonell.

NOTICIAS PARTICULARES DE PALMA.

Subdelegacion principal de Policia de las islas Baleares.

El Sr. Superintendente general de Policia del reino, en circular de 16 de diciembre último, me dice de Real orden lo que sigue

Es como Sr. = Con fecha de 14 del que rige me dice de Real orden, el Es como Sr. Secretario de Estado y del despacho de Gracia y Justicia, que en el propio dia habia comunicado al Decano del Consejo Real lo siguiente. = Ilmo. Sr. = Atendiendo el REI nuestro Señor á que los escribanos son unas personas pú-

blicamente autorizadas con el cargo de asistir á los funcionarios de justicia en todo aquello que interese al Real servicio y bien general, sin mas derecho á recobrar su trabajo, que en el caso de haber conde- nacion ó parte que solicite, ha tenido por conveniente declarar que los escribenos, por razon de su oficio tie- nen obligacion de asistir indistintamente á los emplea- dos de la Policia en las diligencias que se les ofrezcan practicar para el desempeño de los deberes de su ins- tituto, en la propia forma que lo hacen á los Corree- gidores, Alcaldes y demas ministros ordinarios de jus- ticia, y en igual manera reclamar y percibir los de- rechos que devenguen, siempre que haia condena de costas ó parte que solicite, pero sin poder pretender sueldo ni gratificacion alguna del establecimiento de Policia, ni alegar escusa al servicio que en iguales circunstancias prestarian á las justicias ordinarias, para lo cual, en caso necesario, serán apremiados por los Subdelegados con multas y demas apercibimientos con- venientes. De orden de S. M. comunico á V. P. esta soberana resolucion, para inteligencia del Consejo, y á fin de que el mismo tribunal disponga lo necesario á su cumplimiento. = Y lo traslado á V. E. para su conocimiento y demas efectos consiguientes. = Dios guar- de á V. E. muchos años. Madrid 16 de diciembre de 1828. = Tadeo Ignacio Gil. = Sr. Subdelegado principal de Policia de las islas Baleares."

Lo que hago saber al público, para que nadie ale- gue ignorancia. Palma 6 de enero de 1829. = José Ay- merich.

TEATRO.
Hoy á las 7 en punto se representará la ópera:
Otelo ó el moro de Venecia.

Con superior permiso. Inprenta de Felipe Guasp.