



fuelle muy honda, de un potaje de nabos en ensalada; luego una tortilla de torreznos, seguida de una asadura picante, y, por último, una compota descomunal de manzanas, y mucho queso curado de ovejas”.

Pero, como desde siempre, en el mercado había quesos y quesos. El cocinero Ángel Muro Carratalá, autor de *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras* (1869), el recetario más popular de su tiempo y de muchos otros atrás, confiesa: “Yo no compro queso más que en casa de Prats o de Lhardy, sin decir con esto que no lo haya bueno en otras partes, pero yo no lo compro más que en esos dos sitios, porque quiero comer queso, que sea queso”. Sobre el gran restaurante hay poco por lo mucho que decir, pero quizá convenga recordar aquí que, si creemos al jesuita Luis Coloma, una caja de galletas olvidada en el almacén de la confitería Prats (en el número 8 de la calle del Arenal, a unos pocos centenares de metros del Palacio Real) fue el hogar del Ratón Pérez y su familia. ■

rocío/ berenjenas toledanas; perdices en escabeche”.

### DE LA CASA O LA FÁBRICA

En el siglo XIX, el queso da el gran salto de la producción artesanal a la industrial, gracias al conocimiento de la acción microbiana y los nuevos métodos de pasteurización. Además, en el proceso se empiezan a mezclar diferentes tipos de leche de vaca, de oveja o de cabra y combinaciones de éstas. En 1815 se inaugura en Suiza la primera fábrica de producción industrial de queso, pero muy pronto el negocio a gran escala pasa a Estados Unidos, donde el gran hito de esta nueva era lo firma Jesse Williams, propietario de una granja lechera en Rome, Nueva York, quien, en 1851, empieza a fabricar queso en una moderna cadena de montaje.

Por ese tiempo, en España, el queso sigue siendo omnipresente en las mesas populares. En *Peñas Arriba*, José María de Pereda describe así una cena lugareña: “Primeramente un canjilón de sopas de leche; después una

