

The Project Gutenberg eBook of *Cocina del tiempo, ó arte de preparar sabrosos y exquisitos platos propios de cada estación*, by Luis Ruiz Contreras

This ebook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this ebook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you'll have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

Title: *Cocina del tiempo, ó arte de preparar sabrosos y exquisitos platos propios de cada estación*

Author: Luis Ruiz Contreras

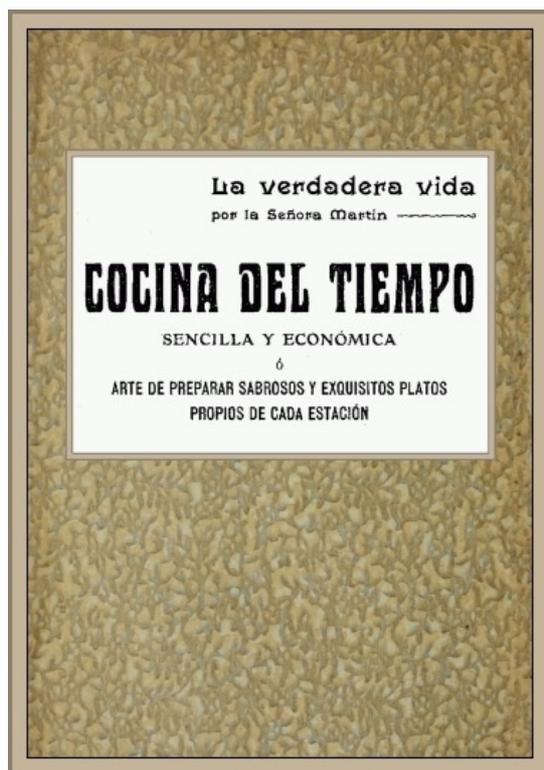
Release date: May 4, 2013 [EBook #42642]

Most recently updated: January 25, 2021

Language: Spanish

Credits: Produced by Chuck Greif, Biblioteca nacional de España and the Online Distributed Proofreading Team at <http://www.pgdp.net>

*** START OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK *COCINA DEL TIEMPO, Ó ARTE DE PREPARAR SABROSOS Y EXQUISITOS PLATOS PROPIOS DE CADA ESTACIÓN* ***



COCINA DEL TIEMPO

Tip. EL ANUARIO.—Diputación, 344.—F. GRANADA Y C.^a
(*Obra compuesta con máquinas LINOTYPE*)

**La verdadera vida
por la Señora Martín**

COCINA DEL TIEMPO

SENCILLA Y ECONÓMICA

**ARTE DE PREPARAR SABROSOS Y EXQUISITOS PLATOS
PROPIOS DE CADA ESTACIÓN**

F. GRANADA Y C.^a, EDITORES
344, DIPUTACIÓN, 344 MESONERO ROMANOS, 10
BARCELONA MADRID

ES PROPIEDAD

ÍNDICE

de los platos contenidos en este tomo

ENERO

Morteruelo manchego.—Lomo de cerdo con judías.—Butifarra catalana.—Perdiz en agridulce.—Riñones de cerdo ensartados.—Lengua de cerdo estofada.—Salmón al sobre.—Zanahorias á la francesa.—Lomo adobado.—Chocha al jerez.—Manzanas á la inglesa.—Dulce de naranja.

FEBRERO

Langosta en salsa tártara.—Ostras.—Langostinos á la vinagreta.—Calamares rellenos.—Calandrias trufadas.—Sandwich.—Jamón en dulce.—Pudín.—Queso holandés.

MARZO

Tortilla de espárragos.—Muselina de bacalao.—Potaje de espinacas.—Puré de cangrejos.—Congrio guisado.—Croquetas de salmón.—Rodaballo en salsa.—Crema frita.—Torrijas.—Almejas á la marinera.—Ensalada rusa.

ABRIL

Pastelillos de foigrás.—Lenguado al gratín.—Raya á la marsellesa.—Patatas á la francesa.—Galleta de patata.—Pote provinciano.—Pollo con setas.—Pepitoria de gallina.—Frito de lechuga.—Ensalada española.—Huevos al plato.—Crema de café.—Ensalada de naranja.—Budín de patatas.—Gelatina de fresa.—Varias maneras de comer la fresa.—Mermelada de fresa.

MAYO

Codornices asadas.—Codornices guisadas.—Menestra.—Pierna de carnero con coles de Bruselas.—Alcachofas rellenas.—Guisantes á la inglesa.—Cordero con guisantes.—Espárragos con mayonesa.—Espárragos á la inglesa.—Puntas de espárragos con jamón.—Empanadillas de escabeche.—Empanada de manzana.—Gelatina de naranja.—Empanadillas dulces.

JUNIO

Chuletas de ternera á la papillot.—Cochifrito.—Pato guisado.—Tomates rellenos.—Fritada de pollos.—Pimientos rellenos.—Dulce de guindas.—Guindas en aguardiente.—Compota de albaricoques.—Dulce de tomate.—Flan de albaricoques.

JULIO

Truchas rellenas.—Anguilas en salsa blanca.—Carpas aliñadas.—Ancas de rana.—Berenjenas rellenas.—Judías verdes guisadas.—Arroz con pollos tiernos.—Gazpacho.—Jalea de ciruelas.—Dulce de higos.

AGOSTO

Gazapos al natural.—Conejos en parrilla.—Ajo blanco.—Conservas.—Tarta de albaricoque.—Mermelada de albaricoque.—Queso de frutas, helado.—Helado de melocotón ó de fresa.

SEPTIEMBRE

Arroz con pájaros.—Gazpacho de cazador.—Morcillo de ternera á la italiana.—Bacalao con patatas nuevas.—Pato con aceitunas.—Tortilla al jerez.—Jalea de uvas.—Carne de membrillo.—Arrope.—Tortilla soufflé.

OCTUBRE

Lechón á la española.—Besugo asado.—Caldereta.—Sardinas en cazuela.—Lebrato salteado.—Cardo guisado.—Judías guisadas.—Compota de castañas.—Castañas glassés.—Buding de castañas.—Castañas á la asturiana.

NOVIEMBRE

Manteca y chicharrones en conserva.—Cabeza de cerdo en fiambre.—Queso

de cerdo.—Salchichón.—Butifarra de sangre.

DICIEMBRE

Lombarda con salchicha.—Gachas.—Pavo relleno.—Arroz de retazos.—Foigrás á la española.—Cochinillo ó tostón en galantina.—Sopa imperial.—Plum-Pudding.—Dulce de batata.

ENERO

Morteruelo manchego

Dos perdices. Una gallina ó medio pavo.
Dos kilos de hígado de cerdo. Medio kilo de jamón de Avilés. Una libreta.

Después de bien limpios todos los ingredientes, y partidas por medio las aves, se ponen á cocer con agua y sal.

Cuando esté bien tierno, se saca del agua, se deshuesan las aves y se pica todo, tanto, que parezca machacado. Se cuele el caldo á otra vasija, colocando en él el picadillo, dos kilos y medio de manteca de cerdo derretida, ciento veinticinco gramos de buen pimentón encarnado, una cucharadita de pimienta negra molida y un polvo de clavo de especia.

Se remueve sin cesar con el cucharón de madera. Cuando empieza la grasa á hacer burbujas y sube á la superficie, está terminada la operación y puede colocarse el morteruelo en tarros de loza, que se tapan como los de dulce, con papel blanco primero y después con un pergamino bien atado.

Este morteruelo se conserva cuanto tiempo se desee, siempre que esté bien tapado, y se sirve como plato frío ó caliente con huevos fritos alrededor.

Coste aproximado, 12 pesetas.

Lomo de cerdo con judías

Un kilo de lomo. Medio kilo de judías blancas. Doscientos gramos de manteca de cerdo.

Se espolvorea el lomo con sal y pimienta; se cubre bien con la manteca y se pone al horno. Cuando el tenedor entra y sale con suma facilidad, está en su punto.

Las judías, que habrán estado en agua cuatro horas, se cuecen en agua fría con una cebolla partida y unos gramos de pimienta, cuidando que no se deshagan.

Una vez cocidas y escurrida el agua, se echan en la grasa del lomo, una media hora antes de comer para que se rehoguen bien.

Coste aproximado, 3,90 pesetas.

Butifarra catalana

Cuatro kilos de carne de cerdo. Tripas de cerdo de las más anchas.

La carne de cerdo debe tener una tercera parte de gorda; se pica bien picada, se sazona con sal y pimienta negra molida, se amasa perfectamente, se deja descansar una hora, se vuelve á amasar y se introduce el picado en las tripas, que deben estar sumamente limpias.

Atanse de trecho en trecho con un cordelito, se pinchan con una aguja para que no revienten al cocer, se cuelgan de un palo atravesado sobre la caldera que contenga el agua donde han de cocerse durante quince minutos.

Al poner á hervir las butifarras, no debe aún cocer el agua.

Coste aproximado, 10,50 pesetas.

Perdiz en agridulce

Tres perdices. Cien gramos de aceite.
Cien gramos de vino blanco. Cien gramos de vinagre. Una cebolla grande. Cien gramos de azúcar.

Las perdices enteras y bien limpias, se ponen en una olla de boca ancha, con la cebolla, el aceite, el vinagre, el vino y otros cien gramos de caldo del cocido, y si no lo hubiere, de agua fresca. La sal suficiente y unos granos de pimienta.

Se tapa la olla y se deja cocer á fuego lento. Cuando están tiernas las perdices, se añade el azúcar, dejándolas hervir aún quince minutos más.

Coste aproximado, 5 pesetas.

Riñones de cerdo ensartados

Seis riñones de cerdo. Cien gramos de jamón.

Se parten los riñones en ruedas delgadas y se ponen en un plato con sal, pimienta negra y nuez moscada, teniéndolos veinte minutos en este adobo.

El jamón, pártese también en pedazos delgados, y se ensartan en una aguja de cocina un pedazo de riñón y otro de jamón alternados. Se untan ligeramente con manteca de cerdo y se asan á la parrilla á fuego muy flojo.

Se sirven en las mismas agujas.

Coste aproximado, 1,75 pesetas.

Lengua de cerdo estofada

Tres lenguas. Cien gramos de jamón (gordo y magro). Tres cebolletas pequeñas. Un ramillete. Cien gramos de vino blanco.

Se despellejan las lenguas, escaldándolas con agua hirviendo, y se ponen en una cacerola con el jamón partido en lonchas, el ramillete, el vino blanco, dos dientes de ajo y caldo, ó agua suficiente para cubrirlo todo.

Déjase cocer hasta que la lengua esté blanda á la presión del dedo, se saca y se deja hervir la salsa, pasada por el colador, con unas setas probadas de antemano, unas alcaparras y unos pepinillos, todo bien picado.

Vuelve á ponerse la lengua en la salsa, dejándola reposar quince minutos al lado de la hornilla.

El ramillete se hace con una rama de perejil, otra de tomillo, dos hojas de laurel y una cebolleta en la que se pincha un clavo de especia.

Para comer las setas sin miedo á envenenamiento, se hierven, después de muy lavadas, con una cuchara de plata ó con un duro. Si la pieza de plata sale limpia pueden comerse las setas sin cuidado; si la pieza de plata se obscurece ó se mancha, de ningún modo deben aprovecharse las setas.

Coste aproximado, 3,80 pesetas.

Salmón al sobre

Medio kilo de salmón. Cien gramos de aceite. Setas.

Córtase el salmón en ruedas delgadas. Las setas, ya probadas, se parten menuditas y se mezclan con pan rallado y un poco de perejil muy picadito. Se preparan unos pliegos de papel blanco empapados en aceite sólo por una cara, se espolvorean con el pan, se coloca encima el salmón, sobre el salmón otra capa de pan, se dobla el papel sujetándole bien por los bordes y se asa en la parrilla ó fuego flojo.

Coste aproximado, 3,80 pesetas.

Zanahorias á la francesa

Dos manojos de zanahorias. Cien gramos de aceite. Veinte gramos de azúcar.

Las zanahorias han de ser de las llamadas francesas, que son cortas y redondas. Mondadas y lavadas se parten en ruedas delgadas, se rehogan cinco minutos en aceite bien pasado y se colocan en una cacerola de porcelana, con sal, pimienta negra, el azúcar y unos cacillos de caldo; se deja hervir media hora despacio y bien tapadas; al cabo de este tiempo se destapan y se les da vueltas á menudo para que tomen color por igual.

Coste aproximado, 0,50 pesetas.

Lomo adobado

Un kilo de lomo. Cien gramos de aceite. Cien gramos de vinagre. Cien gramos de vino blanco. Sal, pimienta, perejil, ajos, laurel y orégano.

Se prepara el adobo, machacando en el mortero el orégano, el ajo y la pimienta; se mezcla todo esto con el aceite, el vinagre y el vino; se añade un diente de ajo, una hoja de laurel y una rama de perejil, y en este adobo se tiene dos días el lomo.

Pasadas las veinticuatro horas, se limpia muy bien el horno con un paño, se unta de manteca de cerdo y se asa en el horno.

Sírvese caliente con patatas gordas asadas, pero está mucho mejor servido como fiambre.

Coste aproximado, 3,60 pesetas.

Chocha al jerez

Tres chochas. Cincuenta gramos de tocino. Una copa de jerez. Cincuenta gramos de trufas.

Con mucho cuidado (después de bien limpias las chochas) se sacan los hígados y los intestinos de las mismas y se dejan en un plato. Se hace un picadillo con el tocino, las trufas picadas y los hígados y los intestinos de las chochas. Se amasa todo esto con un poco de tuétano de vaca derretido al baño de maría, sazonándolo con sal, pimienta y nuez moscada. Rellénase la chocha con esta mezcla, cosiéndola por el cuello y la rabadilla para que no se salga, y se asa en manteca, rociándola con la copa de jerez.

Coste aproximado, 6 pesetas.

Manzanas á la inglesa

Un kilo de manzanas pequeñas. Cien gramos de manteca de vaca. Cien gramos de azúcar.

Después de lavadas las manzanas, con un cuchillo de punta se les quita el corazón, cuidando que el corte no pase al otro lado.

En el hueco se coloca un poco de azúcar y un pedazo de manteca de vaca. Colócanse en una tartera chata y se asan al horno. Se sirven en la misma tartera.

Coste aproximado, 1,25 pesetas.

Dulce de naranja

Ocho naranjas. Un kilo de azúcar.

Se rallan ligeramente con un rallador. Se ponen en agua que se cambia cada doce horas durante ocho días.

Pasado este tiempo, se cuecen en agua clara y cuando están á medio cocer, se parten, ya fuera del agua, por la mitad y se hierven en el almíbar, preparado como á continuación se explica, hasta que las naranjas parezcan transparentes.

Para hacer el almíbar, se pone el kilo de azúcar en un litro de agua y se deja hervir hasta que quede reducido á la mitad; cuélase entonces el almíbar y se ponen en él las naranjas, dejándolas cocer hasta conseguir el color que hemos indicado.

Las naranjas han de ser grandes y de cáscara muy gorda.

Coste aproximado, 1,80 pesetas.

FEBRERO

Langosta en salsa tártara

Una langosta. Dos huevos. Medio litro de aceite de Marsella. Una cebolleta. Cincuenta gramos de alcaparras. Mostaza inglesa.

Se ata bien la langosta si estuviera viva y se cuece en agua hirviendo, donde se habrá puesto una zanahoria, una rama de apio, y una rama de perejil. Debe cocer media hora á buena lumbre.

Pasado este tiempo, se saca del agua, se desconcha la cola y se parte en ruedas no muy gruesas. Con la carne oscura y el caldo que la langosta tiene dentro, se hace un picadillo, añadiéndole lechuga, picada también; se coloca en el centro de la fuente y encima las ruedas de la cola. Se hace la salsa poniendo en un tazón las dos yemas de huevo y se les da vueltas con una cuchara de madera, echando gota á gota el aceite. Ya espesada la salsa y cuando se calcule que hay bastante cantidad, se deja de echar aceite, sazonándola, sin dejar de moverla, con sal. Las alcaparras y la cebolleta se han picado muy menudas, mezclándolas con una cucharadita de mostaza inglesa bien desleída en aceite. Incorpórase esta mezcla á la salsa de huevo, moviéndola en sentido circular cinco minutos más.

Esta salsa puede servirse en la salsera ó cubriendo perfectamente la langosta.

Coste aproximado, 6 pesetas.

Ostras

Las ostras deben comerse crudas, con unas gotas de limón al empezar á comer, pero como á algunas personas les repugna la idea de que estén vivas, pueden ponerse y están muy buenas, asadas al horno ó á la parrilla, espolvoreándolas con pan rallado, perejil muy picadito, pimienta negra y unas gotas de limón.

Langostinos á la vinagreta

Un kilo de langostinos. Tres huevos.

Doscientos gramos de aceite refinado. Una cebolleta, perejil y vinagre.

Se cuecen los langostinos del mismo modo que la langosta, solamente que con veinte minutos, basta para que estén en su punto.

En la tabla de picar, se pica mucho la cebolleta, el perejil y los tres huevos cocidos, duros; se aliña este picado con aceite, vinagre y unas cucharadas del caldo que dejaron los langostinos.

La salsa se sirve en la salsera, y los langostinos, sin mondar, en una fuente, sobre una servilleta doblada.

Coste aproximado, 3,25 pesetas.

Calamares rellenos

Un kilo de calamares. Cien gramos de jamón. Doscientos gramos de tomates. Doscientos gramos de aceite. Una cebolleta.

Se limpian bien los calamares, sacándoles todo lo que tienen en el interior, cuidando de apartar en una jícara la tinta, que es una bolsita plateada que está adherida a la tripa. Se separan las aletas, que con las patas bien limpias, se pican con el jamón, haciendo un picadillo que se amasa con un poco de tomate frito. Con esta pasta, se rellenan los calamares, rebozándolos en harina y friéndolos en aceite muy caliente. Van colocándose en una cacerola, y en la grasa en que se frieron se pica la cebolleta, un diente de ajo y el tomate. En estando todo esto frito, se incorpora a los calamares, añadiendo dos ó tres cacillos de caldo ó de agua. Se deshace la tinta en un poco de agua y se vuelca sobre los calamares, dejándolos hervir quince minutos. Si la salsa resulta algo clara, se espesa con una cucharada de harina tostada bien deshecha en la misma salsa.

Coste aproximado, 3,75 pesetas.

Calandrias trufadas

Doce calandrias. Doscientos cincuenta gramos de carne de cerdo. Ciento cincuenta gramos de jamón. Cincuenta gramos de tocino. Cincuenta gramos de trufas.

Se hace un picadillo con el tocino, el jamón y la carne; se sazona con sal, pimienta negra molida y nuez moscada rallada y se deja reposar en sitio fresco veinticuatro horas. Pasado este tiempo, se mezclan las trufas partidas en cuadrados delgaditos y se rellenan las calandrias con esta mezcla, poniendo en una batista fina cada calandria y cosiendo bien apretada la batista. En una cacerola grande, se pone a cocer una zanahoria, una rama de apio, unos despojos de gallina y doscientos gramos de morcillo de ternera. Cuando ha hervido todo esto quince minutos, se agrega una copa de jerez y se meten las calandrias que deberán hervir veinticinco minutos, se sacan y se descosen las telas, dejándolas enfriar para servir las sobre la galantina, que se hará colocando el caldo donde se cocieron las calandrias, clarificándole con una clara de huevo y volviéndole a colar sobre el molde, donde se deja cuajar.

Esta galantina partida en trozos menudos, sirve de cama a las calandrias, adornando la fuente alrededor con pedazos bien cortados de la misma galantina.

Coste aproximado, 15,50 pesetas.

Sandwich

Un pan de dos libras. Doscientos cincuenta gramos de manteca de vaca fresca.

La base de los sandwichs es el pan, que ha de ser del que a propósito se fabrica para este objeto, y la manteca muy fresca. Pueden hacerse de jamón en dulce, de caviar ruso ó de foigrás.

Pártese el pan en rebanadas delgadas y úntese por un lado de manteca; se pone encima una capa de aquello con que se quiera rellenar y se cubre con otra rebanada de pan. Debe quedar el lado cubierto de manteca, por la parte interior.

Puede darse al sandwich la forma cuadrada ó de tres picos, pero todos han de ser completamente iguales y puestos unos encima de otros han de prensarse. Si no hubiese prensa, se colocan entre dos tablas de picar, poniendo encima bastante peso.

Para hacerlos de caviar, hay que amasar éste con unas gotas de limón y un poquito de manteca de vaca.

Coste aproximado, 7 pesetas.

Jamón en dulce

Un jamón de cuatro kilos. Una botella de vino blanco. Un kilo de azúcar.

El jamón ha de ser de Avilés, trasero y muy magro. En el vino se echa una hoja de laurel, un poco de salvia, un polvo de orégano y una cebolla donde se clava un clavo de especia, se tapa y se deja cuatro días en maceración. El jamón ha de estar en agua fría tres días, dándole vuelta de cuando en cuando; pasado este tiempo, se saca y pone a escurrir. Se quita al jamón la parte del codillo y la corteza, y se pone a cocer en una besuguera, con agua suficiente para cubrirle y la mitad del vino, bien colado. Cuando el jamón está algo tierno, se saca sobre la tabla, se deshuesa con un cuchillo de punta, se vuelven a unir bien los dos pedazos y se cose en una batista blanca bien apretada, volviéndole a cocer en el mismo caldo, añadiendo la otra mitad de vino y doscientos cincuenta gramos de azúcar.

Sácase cuando está tierno, se deja enfriar, se prensa y se le quita la tela. Colócase sobre una tabla, se cubre de azúcar molido y se plancha con la paleta de hierro hecha ascua, por uno y otro lado, para que adquiera una corteza dorada.

Coste aproximado, 20 pesetas.

Pudín

Cuatrocientos gramos de pan rallado. Dos cuartillos de leche. Medio kilo de azúcar. Diez huevos. Cien gramos de pasas de Corinto. Setenta y cinco gramos de pasas de Málaga. Una copa de ron. Cincuenta gramos de manteca de vaca. Dos limoncillos en dulce.

Se hierve la leche con el azúcar, se mezcla con ella el pan rallado y se deja reposar en una vasija de porcelana. Se lavan y se quitan las pepitas y los palos á las pasas, y se mezclan á la leche cuando está casi fría, añadiendo las diez yemas de huevo batidas y los limoncillos picados.

Se baña un molde con azúcar tostado, untándole cuando está frío con manteca de vaca. Así preparado el molde, se añade á la pasta una copa de ron y las claras de huevo, batidas á punto de nieve. Mezclando todo perfectamente, se pone en el molde y éste en el baño de maría al horno. Tiene que cocer unas cuatro horas.

Coste aproximado, 2,85 pesetas.

Queso holandés

Medio litro de leche de vaca. Doscientos gramos de harina. Sesenta gramos de azúcar. Cuatrocientos gramos de queso de Gruyère. Doce huevos.

Se cuece la leche con el azúcar y se deja enfriar, se deshace la harina en la leche, ya fría, y se acerca á la lumbre, moviéndolo sin cesar, hasta que forme una natilla clara que se deja enfriar.

Se ralla el queso de Gruyère, se baten separadas las yemas y las claras, subiendo éstas á punto de nieve. A la natilla, ya fría, se añade el queso y los huevos, y mezclado todo, se vierte en un molde untado de manteca de vaca y se cuece al baño de maría durante una hora.

Coste aproximado, 3 pesetas.

MARZO

Tortilla de espárragos

Dos manojos de espárragos trigueros. Doce huevos. Cien gramos de manteca de cerdo.

Se cortan las puntas de los espárragos, después de bien lavados y de darles un hervor con agua y sal.

Se rehogan en manteca bien caliente los espárragos. Se baten los huevos, echándoles tres cascarnes de agua fresca, se mezclan los espárragos y se hace la tortilla en poca grasa y doblada, para que quede muy blanda por el centro.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Muselina de bacalao

Medio kilo de bacalao. Cuatro huevos. Doscientos cincuenta gramos de aceite.

Después de tenerle en agua seis horas, se cuece el bacalao. Se saca, se escurre bien el agua y se deshace en hebras con ayuda de dos tenedores.

Bátense las claras á punto de nieve, mezclándolas con las yemas, también batidas, y con el bacalao.

Se toman cucharadas de esta mezcla y se fríen en aceite muy caliente.

Coste aproximado, 1,10 pesetas.

Potaje de espinacas

Un manajo de espinacas. Medio kilo de garbanzos. Cien gramos de bacalao. Doscientos gramos de aceite. Dos huevos.

Los garbanzos, que habrán estado en agua seis horas, se cuecen con las espinacas bien lavadas y picadas y el bacalao partido en pedazos muy pequeños.

Cuando los garbanzos están tiernos, se fríe en aceite bien caliente una tostada de pan (que se aparta) una cebolleta y dos dientes de ajo muy picado. Se machaca en el almirez un clavo de especia, unas hebras de azafrán y la

tostada frita; se deslíe esto con caldo de los garbanzos, se reúne á la cebolla y se vierte todo en el potaje que deberá tener poca agua. Los huevos cocidos, duros y muy picados, se echan también en los garbanzos y moviendo la olla para que todo se mezcle, se deja reposar quince minutos al lado de la hornilla.

Si el picante agrada, puede ponerse un poco de pimienta negra ó pimienta encarnada picante.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Puré de cangrejos

Una docena de cangrejos. Una cabeza de mero. Cincuenta gramos de manteca de vaca.

Se cuece la cabeza y los cangrejos, con una cebolleta, una zanahoria, una rama de apio y una hoja de laurel; cuando la cabeza está muy cocida, se cuela el caldo, se sacan los cangrejos y quitándoles las colas, se machacan perfectamente en el mortero, volviéndolos á echar en el caldo donde deben cocer otros diez minutos; pasados los cuales, se vuelve á colar por un colador de tela metálica.

Se mondan las colas de los cangrejos y partidos por medio, se ponen en la sopera con cuadraditos de pan frito. Al tiempo de ir á comer, se vierte el puré en la sopera sobre el pan.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

Congrio guisado

Un kilo de congrio. Doscientos gramos de aceite. Doscientos gramos de tomates.

El congrio debe comprarse abierto; se reboza en harina y se dora en aceite bien caliente, echando en la misma grasa un casco de cebolla picada y el tomate pelado y partido también. Cuando va quedando el tomate en la grasa, se echan unos cacillos de agua y se deja hervir unos veinte minutos, espesando la salsa con un poco de harina tostada desleída en agua. Para servir el pescado ha de pasarse la salsa por el colador.

Coste aproximado, 3 pesetas.

Croquetas de salmón

Un cuartillo de leche. Doscientos gramos de harina. Cien gramos de manteca de vaca. Doscientos cincuenta gramos de aceite. Doscientos cincuenta gramos de pan rallado. Tres huevos. Cuarto de kilo de salmón.

En la manteca de vaca, se rehoga la harina sin que tome color y se añade la leche, un polvo de pimienta, la sal suficiente y unas ralladuras de nuez moscada. Se da vuelta sin cesar para que no se apelmace la harina y quede una crema espesa, que se pone á enfriar en una fuente.

En estando fría, se toma una cucharada y colocando en el centro un pedacito de salmón, se le da forma redonda y alargada, rodándola sobre el pan rallado, bañándola después en el huevo batido y volviéndola á rebozar en el pan, se fríe en aceite abundante y muy caliente.

El salmón se habrá cocido con una cebolleta y dos dientes de ajo y sacándole del agua, debe haberse enfriado antes de partirlo para las croquetas.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

Rodaballo en salsa

Un kilo de rodaballo. Ciento cincuenta gramos de setas. Un limón. Medio cuartillo de vino blanco. Cien gramos de aceite.

Se coloca en una besuguera el rodaballo con el aceite, vino blanco, un poco de agua, las setas ya probadas y picadas, el zumo de limón, sal y pimienta; cuando ha hervido lo bastante para que el pescado esté cocido, se saca y se coloca en una tartera sobre pan rallado, con perejil, ajo picado y pimienta negra; se pone encima otra capa del mismo pan, las setas alrededor y dos cacillos del caldo en que se coció.

Se mete en el horno hasta que toma color.

Coste aproximado, 8,25 pesetas.

Crema frita

Un cuartillo de leche. Ciento cincuenta gramos de harina de arroz. Cien gramos de azúcar. Dos huevos. Doscientos gramos de pan rallado. Un palo de vainilla.

Se cuece la leche con cincuenta gramos de azúcar y el palo de vainilla. Después de fría, se mezcla con la harina, sin que quede ésta apelmazada, se acerca á la lumbre y dándole vueltas sin parar, se hace cocer hasta que forme una crema espesa para que después de fría pueda cortarse con el cuchillo.

Se corta en pedazos de la forma que se desee y se rebozan en huevo y pan rallado, friéndolas en aceite bien

caliente y espolvoreándolas con azúcar pasado por tamiz.

Coste aproximado, 1,15 pesetas.

Torrijas

Dos panecillos largos franceses. Cuatro huevos. Un cuartillo de leche. Doscientos gramos de azúcar. Medio cuartillo de vino blanco bueno. Medio kilo de aceite.

Se parten á rebanadas los panecillos, de un dedo de grueso, se empapan bien en leche, se mojan en huevo batido, se fríen en aceite hirviendo y se colocan en una fuente.

Con el azúcar y tres copas de agua donde se pone un palo de canela se hace un almíbar que quede reducido á la mitad. Se mezcla el vino con el almíbar y se vierte sobre las torrijas, espolvoreándolas con azúcar y canela molida.

Coste aproximado, 2 pesetas.

Almejas á la marinera

Dos kilos de almejas. Doscientos gramos de aceite. Una cebolla. Laurel y pimentón.

Las almejas deben estar en agua bastante rato para que suelten la arena.

Se fríe el aceite y en él la cebolla bien picada, sin dejarla tomar color; se echan las almejas y la hoja de laurel, dándolas vuelta con la espumadera para que se rehoguen por igual, espolvoreándolas con pimentón encarnado y pimienta negra. Se añaden tres cacillos de agua y se dejan hervir diez minutos.

Coste aproximado, 2,40 pesetas.

Ensalada rusa

Un cuarto de kilo de guisantes. Cien gramos de zanahorias. Cien gramos de judías verdes. Cien gramos de remolacha. Cien gramos de apio. Seis alcachofas. Cien gramos de vinagre de estragón. Ciento cincuenta gramos de aceite. Una cucharada de mostaza inglesa.

Se limpian y se parten todas las verduras en pedazos pequeños, no aprovechando de las alcachofas más que el cogollo. Se cuecen sin que se deshagan y cuando estén á punto, se vuelcan á un colador para que escurran bien el agua.

Se hace un aliño con el aceite, el vinagre y la mostaza desleída en un poco de aceite, y con este aliño se mezclan bien las verduras, sirviéndolas calientes.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

ABRIL

Pastelillos de foigrás

Medio kilo de hígado de cerdo. Cien gramos de avellanas tostadas. Cien gramos de manteca de cerdo. Tres cuartos de kilo de redaño de cerdo.

Después de cocido, se pica y se machaca el hígado mezclándole con las avellanas que se habrán pulverizado con la pimienta negra y unas ralladuras de nuez moscada.

Se cuece moviéndolo constantemente en la manteca, y cuando empiezan á saltar pompas de grasa, se pone en una fuente y se deja enfriar.

El redaño bien extendido, se corta en redondo con la boca de un vaso, se rellenan con el hígado, ya frío, doblando el redaño y sujetándole alrededor, de modo que quede de forma de media luna. Se fríe en grasa bien caliente, teniéndolo sólo el suficiente tiempo para que tome un color dorado.

Se sirve sobre una servilleta doblada, con un limón partido al medio, pues están más agradables echándoles unas gotas de zumo de limón.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

Lenguado al gratí

Un kilo de lenguado. Cincuenta gramos de manteca de vaca. Medio cuartillo de leche. Cincuenta gramos de harina. Cincuenta gramos de alcaparras.

Se quita la piel á los lenguados, se rebozan en harina y se fríen colocándolos en una tartera chata.

Se deshace la harina en la manteca de vaca, añadiendo la leche, dándole vueltas hasta que forme una natilla clara que se vierte sobre los lenguados. Espárcense las alcaparras en la tartera y se ponen al horno unos quince minutos, sirviéndose en la misma vasija donde se hacen.

Coste aproximado 2,75 pesetas.

Raya á la marselesa

Un kilo de raya. Un cuartillo de leche. Cien gramos de manteca de vaca. Cincuenta gramos de harina. Ciento cincuenta gramos de queso de Gruyère.

Se despelleja la raya y se cuece en la leche con una cebolleta partida, un diente de ajo, sal y pimienta. Quince minutos estará cociendo la raya, se pasa la salsa por el tamiz y se reduce hasta que quede en medio cuartillo.

Se espolvorea con queso rallado una tartera chata y se coloca la raya encima, colocando alrededor unas rebanadas de pan frito; viértese encima la salsa y se cubre todo con queso rallado. Se pone al horno hasta que tome color dorado y se sirve.

Coste aproximado, 2,80 pesetas.

Patatas á la francesa

Un kilo de patatas. Cien gramos de manteca de cerdo. Cincuenta gramos de manteca de vaca. Un limón.

Las patatas deben ser nuevas. Se pelan y se parten á la larga bastante gordas, se espolvorean con sal molida y se echan en la manteca de cerdo bien caliente.

Cuando están doradas, se tapan y se ponen en el ángulo de la hornilla, para que se pasen poco á poco. En estando tiernas, se echa la manteca de vaca, revolviéndolas bien para que tomen el gusto por igual y en el momento de ir á servir las, se añade una cucharada de perejil sumamente picado y el zumo del limón.

Coste aproximado, 0,75 pesetas.

Galleta de patata

Un kilo de patatas. Dos huevos. Cien gramos de azúcar. Doscientos gramos de aceite.

Se cuecen las patatas enteras, bien tapadas y cuidando que el agua no las cubra más que dos terceras partes. Se ponen á cocer cuando el agua está hirviendo, con un buen puñado de sal.

En estando tiernas, se pelan y se machacan en el mortero, mezclándolas en una vasija honda con cincuenta gramos de azúcar, un polvo de canela y unas ralladuras de limón. Se batan las yemas y se revuelven bien con la patata; se suben las claras á punto de nieve y se incorporan á todo lo demás.

En aceite muy caliente, se fríe á cucharadas ó dándole la forma que se desee. Colocánse en la fuente, espolvoreándolas con azúcar al momento de sacarlas de la sartén.

Coste aproximado, 1 peseta.

Pote provinciano

Una col. Trescientos cincuenta gramos de judías blancas. Doscientos gramos de patatas. Cien gramos de tocino. Dos chorizos.

Las judías, después de haber estado en agua seis horas, se ponen en una olla con la col (que debe ser de las llamadas rizadas) picada menudo. Cuando llevan cociendo las legumbres hora y media, se echa el tocino y el chorizo, y pasado el mismo tiempo, las patatas peladas y partidas muy menudas.

Este pote necesita cuatro horas y media de cocción á fuego flojo, pero sostenido.

Las judías se ponen siempre con agua fría y no se echa la sal hasta que están tiernas.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Pollo con setas

Cuatro pollos. Cien gramos de manteca de cerdo.

Se limpia y separando los menudillos, se parten en cuatro pedazos, se espolvorean con sal y pimienta y se fríen con la manteca bien caliente, poniéndolos después al horno para que acaben de pasarse.

En estando á punto, que se conocerá en que el tenedor entre y salga con facilidad, se colocan en la fuente y en la grasa se fríe un picadillo que se tendrá preparado con los menudillos cocidos, una rama de perejil y un diente de ajo; dada una vuelta al picado en la grasa, se agrega el zumo de medio limón y se vierte en la fuente sobre el pollo.

Coste aproximado, 7,50 pesetas.

Pepitoria de gallina

Dos gallinas. Ciento cincuenta gramos de manteca de cerdo. Cien gramos de setas.

Limpias y bien lavadas las gallinas, se parten por las coyunturas, las patas y los alones, haciendo del caparazón cuatro pedazos.

En una cacerola se rehoga en la manteca bien caliente la gallina con una cebolleta picada, una rama de perejil picado también y las setas bien lavadas y probadas. A los diez minutos se añade una cucharada de harina y cuando está rehogada, sal, pimienta y caldo del puchero ó agua. En estando bien tierna la gallina, se saca con cuidado á otra vasija y se cuele sobre ella la salsa, añadiendo, cinco minutos antes de servirla, un huevo duro muy picado y el zumo de medio limón.

Coste aproximado, 4,50 pesetas.

Frito de lechuga

Dos lechugas. Cuatro huevos. Doscientos cincuenta gramos de aceite.

Sacadas enteras las hojas de la lechuga y bien lavadas, se les da un hervor en agua y sal. Se sacan, se escurren y se pican menudas.

Se baten las yemas separadas de las claras; las claras á punto de nieve y se mezclan ambas cosas, agregando la lechuga y revolviéndolo bien todo, se fríe á cucharadas en aceite hirviendo.

Este frito ha de servirse bien caliente.

Coste aproximado, 0,90 pesetas.

Ensalada española

Cuarto de kilo de escabeche de rueda.
Cuarto de kilo de aceitunas negras. Dos huevos. Dos lechugas. Doscientos gramos de aceite. Cien gramos de vinagre.

Las lechugas partidas y muy lavadas, se ponen en la ensaladera, añadiendo las aceitunas y el escabeche, quitado el pellejo y las espinas y partido en pedazos pequeños. Los huevos cocidos, duros, se pelan y parten menudos, echándolos también en la ensaladera y aliñando todo esto con una cebolleta muy picada, el aceite y el vinagre.

Dásele muchas vueltas con el tenedor y la cuchara para que tome el aliño por igual, y se coloca en sitio fresco hasta la hora de servirla.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Huevos al plato

Doce huevos. Cien gramos de manteca de vaca. Cincuenta gramos de queso de Gruyère.

Para hacer estos huevos, además de venderse conchas de loza, venden los pescaderos conchas de viegras que se usan para este objeto.

En cada concha se parte un huevo, poniéndole un polvo de sal, otro de pimienta y un pedazo de manteca de vaca del tamaño de una avellana. Se cubre de queso rallado y se meten las conchas en el horno hasta que se cuaja la clara del huevo.

Coste aproximado, 2 pesetas.

Crema de café

Un cuartillo de leche. Cuatro huevos. Sesenta gramos de harina de flor. Cien gramos de café. Cien gramos de azúcar.

Se tuesta el café en el tostador y si no le hubiere, en una sartén, dándole vueltas y echándole un poquito de manteca de vaca. En estando tostado, se vierte en la leche que estará hirviendo, se separa de la lumbre, se tapa y se deja en infusión veinticinco minutos. Se cuele la leche por un cedazo fino, se deslíe en ella la harina, se añade el azúcar y acercándola á la lumbre, se hace hervir hasta que toma punto de natilla espesa.

Separada de la lumbre y sin dejar de moverla, se le agregan las cuatro yemas de huevo bien batidas.

Se vierte en una fuente ó plato de cristal y se espolvorea con azúcar y canela mezcladas.

Coste aproximado, 1,80 pesetas.

Ensalada de naranja

Seis naranjas. Cien gramos de azúcar. Dos copas de coñac.

Se mondan las naranjas, se parten en ruedas, se colocan en un plato ó frutero, espolvoreándolas bien con azúcar y rociándolas con el coñac; se dejan reposar media hora antes de comerlas.

Coste aproximado, 1,25 pesetas.

Budín de patatas

Medio kilo de patatas. Doscientos cincuenta gramos de azúcar. Seis huevos. Cien gramos de manteca de cerdo.

Se cuecen las patatas enteras y bien tapadas. Se pelan, se machacan y se pasan por el colador. Se trabajan con las seis yemas de huevo, el azúcar y una cucharadita de canela, hasta que forme una pasta suave y bien mezclada.

Se unta un molde alto con manteca de cerdo, espolvoreándole con pan rallado y tamizado; se vierte la pasta en el molde, y se pone al horno. Estará en punto, cuando al pincharle con una aguja de cocina, salga ésta completamente limpia.

Coste aproximado, 1 peseta.

Gelatina de fresa

Un kilo de fresa. Doscientos cincuenta gramos de azúcar. Cincuenta gramos de cola de pescado.

La fresa se coloca en un cedazo y con una cuchara de madera, se aprieta y se aplasta para que vaya soltando el jugo, que se recoge en una vasija colocada debajo del cedazo. Cuando está exprimido todo el jugo, se añade el azúcar y se revuelve perfectamente para que forme un jarabe. En un vaso de agua, se deshace la cola de pescado y se cuele sobre la fresa. Mézclese todo perfectamente y viértase en un molde de cristal ó de loza, dejándolo en sitio fresco hasta que esté cuajado.

Para sacarla del molde, basta meter éste dos minutos en agua caliente y poniendo un plato en la parte de arriba, se volverá con facilidad.

Esta gelatina, puesta en hielo durante tres horas, resulta más agradable.

Coste aproximado, 3 pesetas.

Distintas formas de comer fresa

En Asturias se come la fresa con leche y azúcar, preparándola al tiempo de ir á comerla y deshaciéndola en la leche.

Prepárase con vino de champagne, teniendo la vasija donde se aliñe metida en hielo dos horas.

Aliñase con vino tinto y azúcar, y con azúcar y zumo de naranja.

Mermelada de fresa

Kilo y medio de fresa. Un kilo de azúcar.

Se pone la fresa y el azúcar en un perol, se rocía con una copa de ron y con la cuchara de madera, se da vueltas haciéndola hervir hasta que está completamente deshecha la fresa y tiene punto de jarabe.

Se pasa por un cedazo, se vuelve á dar un hervor de diez minutos y se separa colocándola en los tarros ó dulceras antes de que se enfríe, pero sin tajarlas hasta que esté completamente fría la mermelada.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

MAYO

Codornices asadas

Doce codornices. Un cuarto de kilo de tocino.

Se limpian las codornices dejándolas dentro los higadillos, se espolvorean con sal, se revisten con lonjas delgaditas de tocino, se envuelven en hojas de parra que se sujetan con un cordón y se asan en horno no muy fuerte.

Para servir las, se quita el cordón pero no la hoja ni el tocino.

Coste aproximado, 9,50 pesetas.

Codornices guisadas

Doce codornices. Cien gramos de tocino. Cien gramos de jamón. Cien gramos de setas. Una copa de jerez. Cien gramos de manteca de cerdo.

Después de limpias las codornices, se rellenan con un picadillo hecho con el jamón, los higadillos de las codornices, el tocino y las setas, sazonando éste con sal, pimienta, unas ralladuras de nuez moscada y el zumo de un

limón.

Claro está, que después de rellenas han de coserse por la rabadilla y por el buche para que no se salga el picado; preparadas así, se doran en manteca, se riegan con el vino y se echa en la cacerola un poco del picado que se apartó con este objeto y dos cacillos de caldo. Se cubren con un papel blanco empapado en grasa y se deja hervir hasta que estén tiernas, espesando la salsa con media hoja de cola de pescado blanca.

Coste aproximado, 11 pesetas.

Menestra

Seis alcachofas. Medio kilo de habas. Un kilo de guisantes. Una lechuga. Cien gramos de jamón. Ciento cincuenta gramos de aceite y dos huevos.

Quitadas las hojas duras de las alcachofas y mondados los guisantes y las habas, se lavan muy bien en agua fresca y se ponen á cocer cuando el agua esté hirviendo, echando un puñado de sal. No se tapa la cacerola para que no se ennegrezcan las verduras y puede echarse el zumo de medio limón para que salgan más verdes.

Estando tiernas, se les quita el agua dejándolas una poquita. Se fríe el jamón partido en pedacitos, una cebolleta y dos dientes de ajo muy picados y se vierte sobre las verduras, dejándolas cocer otros veinte minutos. Se deslíe en la salsa una cucharada de harina tostada.

Coste aproximado, 2 pesetas.

Pierna de carnero con coles de Bruselas

Kilo y media de pierna. Una mano de ternera. Medio kilo de coles de Bruselas. Cien gramos de tocino. Cien gramos de manteca de cerdo. Una copa de vino blanco.

Se mecha la pierna con unas tiras de tocino y unos pedacitos de ajo muy delgados, se dora en la manteca hasta que toma corteza por igual, se rocía con el vino, se añade sal, pimienta, nuez moscada, agua y la mano de ternera bien limpia y partida en pedazos pequeños. Cuando la pierna empieza á estar blanda, se ponen las coles bien lavadas y se deja hervir hasta que todo está muy tierno.

La mano se deshuesa y se parte menuda al tiempo de ir á servir la pierna.

Coste aproximado, 4,50 pesetas.

Alcachofas rellenas

Doce alcachofas. Cien gramos de gordo de jamón. Cien gramos de aceite.

Se cortan, igualándolas, las alcachofas por arriba y se cortan los rabos de modo que la alcachofa siente bien sobre la cacerola.

Se pica el gordo del jamón, dos dientes de ajo y una rama de perejil, mezclando este picado con pan rallado y pimienta negra.

Se da un hervor á las alcachofas y cuando están tiernas, se sacan del agua y ahuecando las hojas con el cabo de dos cucharas se rellenan todo lo que se pueda con el pan rallado y el jamón. Se rocían en abundancia con aceite crudo y se asan en el horno, y si no le hubiera, se pone sobre las alcachofas una tapadera con lumbre.

Coste aproximado, 1,75 pesetas.

Guisantes á la inglesa

Dos kilos de guisantes. Cien gramos de manteca de vaca fresca. Cincuenta gramos de azúcar.

Bien lavados los guisantes, se cuecen con poca agua y una cebolleta partida; cuando están tiernos se quita el agua, se echa la manteca de vaca y el azúcar, y se les da vueltas á menudo para que se empapen y tomen el gusto por igual sin refreírse.

Coste aproximado, 0,90 pesetas.

Cordero con guisantes

Kilo y medio de pierna de cordero. Un kilo de guisantes. Cien gramos de aceite.

Se rehoga muy bien el cordero hasta que tome una corteza dorada; se agrega entonces agua fresca y cuando esté hirviendo, se echan los guisantes. Se machaca en el mortero un ajo, una rama de perejil y unas hebras de azafrán, y desleído todo esto, con una cucharada de harina tostada, se vierte sobre el cordero, como una hora antes de separarle del fuego.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

Espárragos con mayonesa

Un manojo de espárragos. Dos huevos.
Ciento cincuenta gramos de aceite refinado.
Una copa de leche.

Se cuecen los espárragos veinte minutos en agua hirviendo, con un puñado de sal. Antes de cocerlos, se les quita por la parte blanca, como una tercera parte de su tamaño. Se cuecen destapados ó con tapadera de tela metálica.

Un momento antes de servirlos, se colocan en la fuente después de bien escurrida el agua, sirviendo en la salsera al mismo tiempo la mayonesa.

Las dos yemas de huevo con un polvo de sal y unas gotas de vinagre, se trabajan dándoles vuelta en redondo con la cuchara de madera y vertiendo el aceite hilo á hilo, hasta que la salsa queda como una crema muy espesa. De la cantidad de aceite que se eche depende la cantidad de salsa. Cuando haya bastante se prueba, se sazona con sal, un polvo de pimienta blanca molida y el vinagre que se desee, y se blanquea con unas cucharadas de leche.

Desde que empieza hasta que acaba de hacerse esta salsa, no puede dejarse de mover.

Cuando el aceite sube á la superficie, es que se cortó la salsa y no hay medio de arreglarla; cuando está bien, va espesando poco á poco y no se conoce absolutamente nada el aceite.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

Espárragos á la inglesa

Un manojo de espárragos. Cuatro huevos.
Cien gramos de aceite. Cincuenta gramos de
vinagre. Mostaza inglesa.

Se cuecen los espárragos como ya hemos dicho y se cuecen los huevos duros; los espárragos se sirven en una fuente lisa, y en la salsera, el aliño que se hace deshaciendo en el aceite las yemas cocidas y trabajándolas perfectamente con media cucharada pequeña de mostaza inglesa, el vinagre y un poco del caldo de los espárragos.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

Puntas de espárragos con jamón

Tres cuartos de kilo de jamón de Avilés.
Un manojo de espárragos. Cien gramos de
manteca de cerdo.

Al jamón partido en lonchas, se le da una vuelta en la manteca, colocándole en la fuente.

De los espárragos, sólo se aprovecha la parte tierna de abajo, que se cuece diez minutos en agua sin sal. En la grasa del jamón, se fríe una cucharada de harina, agregando un cacillo de caldo, una pizca de pimienta y las puntas de los espárragos. Se hace cocer á fuego lento quince minutos, y añadiendo dos gotas de vinagre, se vierte sobre el jamón.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

Empanadillas de escabeche

Ciento cincuenta gramos de escabeche de
besugo. Doscientos gramos de tomate. Medio
cuartillo de leche. Doscientos cincuenta
gramos de harina. Cien gramos de manteca de
vaca. Una copa de vino blanco. Doscientos
cincuenta gramos de aceite.

Se hace el relleno de las empanadillas, friendo el tomate, añadiendo á éste una buena cucharada de harina y unas ralladuras de nuez moscada, y cuando todo está bien mezclado, se echa la leche, revolviéndolo sin cesar y poniéndolo á enfriar en una fuente cuando la masa esté bastante espesa.

Se hace la masa de las empanadillas, poniendo la harina en una vasija honda con un poco de sal, la manteca derretida al baño de maría y el vino blanco. Con una cuchara de madera se remueve y mezcla bien, hasta que esté en disposición de trabajarlo con la mano sobre la tabla. Se trabaja diez minutos, se envuelve en un paño y se deja reposar otros diez, pasados los cuales, se trabaja diez más y se extiende sobre el tablero, dejándole el grueso de un duro.

Se cortan redondeles con la boca de un vaso, se pone una cucharada del relleno y doblando la masa bien sujeta en forma de cordón alrededor, queda la empanadilla en forma de media luna. Se fríen en aceite bien caliente.

Coste aproximado, 1,75 pesetas.

Empanada de manzana

Dos kilos de manzana. Doscientos
cincuenta gramos de azúcar. Doscientos
cincuenta gramos de harina. Cien gramos de
manteca de vaca. Medio cuartillo de vino
blanco.

Peladas las manzanas y quitado el corazón, se parten en ruedas delgadas y se ponen en un perol con azúcar y una copa de vino blanco, dejándolo hervir hasta que la manzana esté perfectamente tierna y el líquido consumido.

La pasta se hace lo mismo que la de las empanadillas de escabeche, agregándole al amasarla cincuenta gramos de azúcar.

Se unta de manteca y se espolvorea con pan rallado un molde ó tartera chata, se reviste con la masa cuidando que sobre todo alrededor del molde quede un pedazo de pasta. Se vierte la manzana sobre la pasta y se coloca sobre ella, de lado á lado del molde, unas tiras delgaditas de la pasta. Hecho este enrejado, para sujetarse se vuelve en forma de cordón la pasta sobrante y se mete la empanada en el horno, que no ha de estar muy fuerte.

Para servirla se saca del molde.

Coste aproximado, 2 pesetas.

Gelatina de naranja

Ocho naranjas. Doscientos cincuenta gramos de azúcar. Cincuenta gramos de cola de pescado.

Se exprime el zumo de las naranjas, colocándolo con un paño fino.

Con un cuartillo de agua y el azúcar, se hace un almíbar, que se cuela cuando se ha reducido á medio cuartillo, sobre la naranja. La cola de pescado disuelta en agua fría se incorpora al jarabe. Se pone á cuajar en molde de cristal y en sitio fresco.

A esta gelatina, le añaden algunas personas una copa de curaçao, pero esta adición la hace perder su condición refrescante.

Coste aproximado, 1,25 pesetas.

Empanadillas dulces

Doscientos cincuenta gramos de harina. Cien gramos de manteca de vaca. Una copa de vino blanco. Dos huevos. Cincuenta gramos de harina de arroz. Un cuartillo de leche. Ciento cincuenta gramos de azúcar.

Con la harina, la manteca de vaca y el vino blanco, se hace una pasta, lo mismo que en las empanadillas de escabeche, añadiéndole cincuenta gramos de azúcar.

En el cuartillo de leche, se deshace la harina de arroz con cien gramos de azúcar, y acercándolo á la lumbre, se hace hervir sin dejar de moverlo hasta que forma una natilla espesa. Se separa de la lumbre y se le agrega las yemas batidas moviéndolas constantemente y poniéndolas á enfriar.

Se extiende la masa del mismo modo que para las empanadas de escabeche, se rellenan con una cucharada de la crema ya fría, se fríen en aceite muy caliente y al sacarlas de la sartén se espolvorean de azúcar.

Estas empanadillas pueden rellenarse de cualquier clase de dulce de almíbar, cuidando que vaya lo más seco posible.

Coste aproximado, 1,75 pesetas.

JUNIO

Chuletas de ternera á la papillot

Un kilo de chuletas de ternera. Cincuenta gramos de manteca de cerdo. Cincuenta gramos de manteca de vaca. Cien gramos de jamón. Cien gramos de setas. Cien gramos de macarrones blancos italianos. Cien gramos de queso de Parma ó de Gruyère.

Las chuletas se limpian bien de nervios y telillas. El hueso se raspa para que quede completamente limpio, y la molla se macea un poco; así preparadas, se dejan en una fuente. Las setas ya probadas como dijimos, se pican con el jamón y los macarrones cocidos; se añade á esto el queso rallado y á todo se le da una vuelta en la manteca de vaca para que forme una pasta que se deja en un plato.

Tiéndense preparados sobre la tabla, unos pliegos de papel blanco, bien untados por una cara con manteca de cerdo. Las chuletas, se rebozan perfectamente en la pasta de macarrón y colocándolas sobre el papel, se dobla éste sujetándole bien alrededor.

Se asan en la parrilla á fuego lento y se sirven con el papel.

Coste aproximado, 5,50 pesetas.

Cochifrito

Un kilo de pierna de carnero. Ciento cincuenta gramos de aceite. Orégano. Perejil. Pimentón.

Se parte el carnero en pedazos pequeños y se rehoga mucho en el aceite bien pasado, se agrega media cucharada de pimentón, dándole vueltas y cuidando que no se ponga negro.

En el mortero se machaca, dos dientes de ajo, un poco de orégano y unos granos de pimienta; se deslíe con unas cucharadas de vinagre y se vierte este guiso sobre el carnero.

Cuando se ha dado unas cuantas vueltas á todo, se añaden unos cacillos de caldo ó agua, dejándolo hervir á fuego lento, hasta que el carnero esté bien tierno.

Coste aproximado, 2 pesetas.

Pato guisado

Dos patos. Cien gramos de manteca de cerdo. Medio cuartillo de vino blanco. Diez céntimos de hueso de ternera.

Los patos se matan ahogándolos, se despluman, se limpian, se apartan los menudillos y se parten en seis pedazos cada pato, poniéndolos á cocer con la manteca, unos cacillos de caldo, unos granos de pimienta, una cebolleta partida y una zanahoria. Cuando están tiernos, se pasan á otra cacerola, se cuele el caldo sobre ellos, añadiendo los higadillos sumamente machacados, con un poco de pimienta negra y el vino. Debe cocer media hora más. Espésase la salsa con media hoja de cola de pescado.

Coste aproximado, 9,10 pesetas.

Tomates rellenos

Un kilo de tomates. Cien gramos de queso de Gruyère. Cien gramos de jamón. Un huevo. Cincuenta gramos de manteca de vaca.

Deben escogerse los tomates redondos y lisos. Se vacían por la parte del rabo dejándoles hueco suficiente para el relleno.

El jamón bien picado, con un poco de perejil, se mezcla con el queso y pan rallado, formando una masa con el huevo batido y un poco de manteca de vaca. Con esta mezcla, se rellenan los tomates que se colocan en una tartera chata, poniendo alrededor la manteca de vaca sobrante. Se asan al horno.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Fritada de pollos

Seis pollos. Un kilo de tomates. Tres pimientos. Dos cebollas. Doscientos cincuenta gramos de aceite.

Después de bien limpios los pollos, se parten en cuatro pedazos. Se refrién muy bien en el aceite bien pasado y se colocan en una cacerola; en la misma grasa, se pone la cebolla picada tapándola para que se ablande y no tome color. En estando blanda, se saca á un plato y se fríen los pimientos por el mismo procedimiento, y cuando éstos están pasados, vuelve á ponerse la cebolla en la sartén, y se echa el tomate pelado y partido. Muévase á menudo y cuando ya frito queda en la grasa, se vierte todo sobre los pollos y añadiendo un cacillo ó dos de caldo, se hace hervir lentamente junto á la lumbre hasta que los pollos estén bien tiernos.

Si esta fritada se hace como debe hacerse, con pollos pequeños de los llamados tomateros, no necesita que se la eche caldo y sale más jugosa.

Coste aproximado, 6 pesetas.

Pimientos rellenos

Doscientos cincuenta gramos de morcillo de ternera. Cien gramos de tocino. Cien gramos de carne de vaca. Doce pimientos. Dos huevos. Doscientos gramos de aceite.

Los pimientos deben buscarse no muy grandes. Por la parte del rabo se vacían quitándoles todas las pipas y espolvoreándolos por dentro con sal molida.

Se cuecen la ternera y la vaca, cuidando que tengan poca agua. Se sacan, se pica con el tocino una rama de perejil, una cebolleta y un diente de ajo, y se amasa este picado con los huevos batidos, se rellenan los pimientos con esta mezcla y con cuidado de que no se salga, se fríen en aceite.

Cuando tiene color, se añade el caldo de las carnes y se deja hervir diez minutos espesando la salsa con harina tostada.

Coste aproximado, 2,25 pesetas.

Dulce de guindas

Tres kilos de guindas. Kilo y medio de azúcar de pilón.

En litro y medio de agua fría, se pone el azúcar á la lumbre; cuando ha hervido quince minutos, se cuele á otra

vasija y se deja cocer hasta que tiene punto de hebra, que se conocerá tomando unas gotas entre el dedo índice y el pulgar: si al separarlos forma hebra de dedo á dedo, está en punto de almíbar. Entonces se echan las guindas, que se tendrán bien lavadas y sin rabos y se dejan cocer hasta que las guindas están oscuras y blandas.

Al echar la fruta, como suelta agua, se aclara el almíbar, pero á fuerza de hervir vuelve á tomar el punto que se desea.

Debemos advertir, que los dulces de almíbar resultan más finos con el almíbar poco espeso.

Coste aproximado, 3,80 pesetas.

Guindas en aguardiente

Seis kilos de guindas. Seis cuartillos de aguardiente. Medio kilo de azúcar. Veinticinco gramos de canela en rama.

En un frasco de cristal, se colocan las guindas teniendo la precaución de pincharlas todas con una aguja para evitar que se revienten, se añaden las ramas de canela y el azúcar bien disuelto en el aguardiente, se tapa la boca del frasco con un pergamino bien empapado en aguardiente y se guardan en sitio abrigado.

Para estar en punto, deben pasar dos meses antes de comerlas.

Coste aproximado, 10 pesetas.

Albaricoques en aguardiente

Un kilo de azúcar de pilón. Tres kilos de albaricoques. Dos litros de aguardiente de caña.

Con un paño blanco, se limpian uno por uno los albaricoques, pinchándolos hasta tropezar con el hueso.

Con tres cuartillos de agua y el azúcar, se hace un almíbar que se deja enfriar, y cuando está frío se mezcla perfectamente con el aguardiente de caña; con esta mezcla, se cubren los albaricoques, que estarán ya colocados en el frasco. Hay que tapar el frasco con un corcho bien mojado de aguardiente y encima el pergamino.

Coste aproximado, 6,80 pesetas.

Compota de albaricoques

Dos kilos de albaricoques. Tres cuartos de kilo de azúcar blanco molido. Dos copas de ron.

Se ponen en el perol los albaricoques y el azúcar, y cuando éste está ya disuelto, se añade el ron dejándolo hervir á fuego lento hasta que, evaporada el agua que sueltan los albaricoques, queda un almíbar claro y transparente.

Coste aproximado, 2,80 pesetas.

Dulce de tomate

Seis kilos de tomates. Seis kilos de azúcar molido.

Para pelar los tomates hay que meterlos en agua hirviendo. Una vez pelados, se parten en ruedas y al partirlos, se van quitando con mucha paciencia todas las pepitas que se vean. En una ensaladera se coloca capa de tomate y capa de azúcar, alternándolas así hasta terminar la cantidad y sin moverlas se tienen en sitio fresco veinticuatro horas; pasado este tiempo vuélcense en el perol y se acercan á la lumbre moviéndolas sin cesar.

Este dulce queda muy espeso, pero no debe dejarse espesar el almíbar con exceso, porque se azucarará si se guarda algún tiempo.

Coste aproximado, 7,50 pesetas.

Flan de albaricoques

Dos kilos de albaricoques. Tres cuartos de kilo de azúcar glas. Cincuenta gramos de cola de pescado blanca.

Sobre un cedazo, se aplastan bien los albaricoques para que pase todo el jugo. Se parten diez huevos y con las almendras bien mondadas, se hace medio vaso de horchata. Se deshace la cola de pescado y se vierte en un vaso, llenando éste de agua fría. Y todas estas cosas, se unen al jugo de los albaricoques y mezclándolo perfectamente, se vierte en el molde, poniéndolo en hielo ó en sitio muy fresco.

Coste aproximado, 4 pesetas.

JULIO

Truchas rellenas

Un kilo de truchas. Cincuenta gramos de trufas. Cincuenta de setas.

Escójanse las truchas grandes, y después de limpias, quíteselas la cabeza.

Con las setas, ya probadas, las trufas y un poco de pan rallado, hágase un picadillo y sazónese con sal y pimienta. Abrase la trucha todo lo más posible, y sacándole la espina, rellénese con el picado y átese para que éste no se salga.

En agua hirviendo á la que se añadirá una cebolleta y una zanahoria, se cuecen las truchas cuidando que no se deshagan. Sácanse y déjanse enfriar; se rebozan en harina y en huevo batido y se fríen en aceite hirviendo.

Coste aproximado, 3,75 pesetas.

Anguilas en salsa blanca

Un kilo de anguilas. Cien gramos de aceite. Medio cuartillo de leche. Cien gramos de harina. Cien gramos de manteca de vaca.

Debe procurarse que las anguilas no sean de estanque; las de río se conocen en que tienen el lomo pardo y lustroso y el vientre blanco.

Se parten en trozos grandes, que se envuelven en papel blanco empapado en aceite, y se asan á la parrilla, sirviendo al mismo tiempo que las anguilas la salsa blanca en la salsera.

En la manteca de vaca puesta á la lumbre, se rehoga, sin que tome color, la harina y añadiéndole unas ralladuras de nuez moscada, se echa la leche despacio y sin dejar de mover, dejándola hervir hasta que forma una natilla espesa.

Coste aproximado, 2,75 pesetas.

Carpas aliñadas

Un kilo de carpas. Medio cuartillo de vino blanco. Una copa de vinagre.

Se limpian las carpas, sacándoles bien la tripa y las huevas si las tuviere. Se colocan en una fuente y se rocían con vinagre caliente; colócanse en una besuguera añadiéndoles el vino, dos cebollas partidas en rodajas, una zanahoria entera, perejil, una hoja de laurel y dos cacillos de agua; se cuecen á fuego lento durante una hora, se sirven frías y se aliñan con su caldo colado, aceite y más vinagre si lo necesita.

Coste aproximado, 3 pesetas.

Ancas de rana

Perfectamente lavadas, se tienen tres horas en adobo que se hace con vinagre, sal, pimienta, perejil, laurel y una rama de tomillo. Se secan pasado este tiempo, se rebozan en harina y se fríen en aceite.

Coste aproximado, 2,25 pesetas.

Berenjenas rellenas

Doce berenjenas. Dos huevos. Cien gramos de tocino. Cincuenta de queso manchego. Cuarto de kilo de tomates. Cien gramos de aceite.

Se escogen las berenjenas poco maduras, se parten á lo largo y se vacían poniendo en un plato con sal la carne que se saca; pasada una hora se aprieta bien esta carne para que suelte el agua que tiene en demasía y se pica con el tocino, sazónándolo con sal, pimienta y nuez moscada, añadiéndole el queso rallado y una yema batida; con esta masa, se rellenan las berenjenas y se cuecen con agua y sal (si hubiere caldo mejor); cuando están tiernas, se les echa el tomate frito y el otro huevo bien picado.

Coste aproximado, 1,70 pesetas.

Judías verdes guisadas

Kilo y medio de judías de la Granja. Cien gramos de aceite. Cien gramos de jamón. Una zanahoria.

Después de quitar las hebras á las judías, se parten por medio, se lavan muy bien y se ponen á cocer con agua y sal.

Se rehoga la zanahoria y cebolletas partidas en ruedas y añadiendo dos dientes de ajo, una hoja de laurel, una rama de perejil, unos granos de pimienta, media jícara de vinagre y dos vasos de agua, déjase hervir treinta y cinco minutos.

Cuando las judías están tiernas, se les añade el jamón frito en pedacitos y unas cucharadas de harina frita en la grasa del jamón. Se agrega últimamente el caldo primero, reducido á medio cuartillo y se deja cocer todo junto diez minutos.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Arroz con pollos tiernos

Un kilo de arroz. Cuatro pollos. Medio kilo de tomates. Tres pimientos verdes. Una cebolla. Doscientos gramos de aceite.

Los pollos han de ser pequeñitos, de los llamados tomateros; se limpian y se parten en cuatro pedazos cada uno.

En el aceite, se ablanda la cebolla sin que tome color, lo que se consigue poniéndola tapada á un lado de la hornilla. Por el mismo procedimiento, se ablandan los pimientos hechos tiras y se añade á las dos cosas el tomate pelado y partido, que se deja cocer hasta que consumida el agua, queda en la grasa. Entonces se rehogan allí los pollos y se añade el arroz, cuidando de medirle con una jícara, pues para que salga al punto ha de echarse por cada jícara de arroz tres de agua. Conviene echar el agua en dos veces porque según la clase del arroz necesita más ó menos cantidad.

Se machacan en el mortero unas hebras de azafrán y medio diente de ajo; desleído en agua, se vierte en el arroz cuando rompe á hervir.

Coste aproximado, 5,50 pesetas.

Gazpacho

Cuarto de kilo de pepinos. Dos pimientos verdes. Una cebolla. Medio kilo de tomates. Doscientos gramos de aceite. Cien gramos de vinagre.

Se pelan y parten en ruedas delgaditas los pepinos, y se ponen en sal durante una hora; se pica la cebolla muy menuda. Se pelan y pican los tomates, y se lavan y pican menudos los pimientos.

Con un diente de ajo, se restrega perfectamente la ensaladera, se vierte en ella todos los ingredientes ya indicados, cuidando de quitar á los pepinos el agua que soltaron y se aliña el gazpacho con aceite y vinagre, sazonándolo con sal.

Debe tenerse tres horas en sitio fresco, ó en hielo veinte minutos; antes de comer se le agrega medio panecillo duro, partido en pedazos pequeños.

Coste aproximado, 0,70 pesetas.

Jalea de ciruelas

Tres kilos de ciruelas. Kilo y medio de azúcar molido.

Se pelan las ciruelas y se les quitan los huesos, poniéndolas en un perol con el azúcar y se agitan constantemente con un cucharón de madera. Cuando á fuerza de hervir se ha hecho una pasta ligera, se ponen unas cucharas en un plato; si se pegan á éste, puede colarse la jalea á las cajas ó tarros, pero no deben taparse hasta que esté completamente fría.

Para tapar los tarros de dulce de cualquier clase que sea, se moja un redondel de papel blanco en ron ó aguardiente bueno y se coloca en la boca del tarro, cubriéndole con pergamino ó gamuza que se ata fuertemente.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

Dulce de higos

Tres kilos de higos. Dos kilos de azúcar molido. Tres limones.

Hay que preparar los higos, que deben ser verdes y duros, pinchándolos bastante con una aguja. Se tienen en agua cuarenta y ocho horas, y pasado este tiempo, se les da un hervor de quince minutos; se dejan enfriar y se aprietan para que escurran el agua.

Se hace el almíbar poniendo el azúcar, cuatro litros de agua y la cáscara de los limones. Cuando el almíbar empieza á espesar, se echa una clara de huevo batida y se revuelve bien; la basura del azúcar sube á la superficie, se saca con la espumadera y se cuele el almíbar á otra vasija, poniendo en ella los higos que se dejan hervir añadiéndoles el zumo de los limones, hasta que están transparentes.

Coste aproximado, 2,30 pesetas.

AGOSTO

Gazapos al natural

Doce gazapos. Doscientos gramos de aceite.

Por gazapos se entienden los conejos recién nacidos. Se limpian y lavan muy bien, y partidos en pedazos y sazonados con sal y pimienta negra, se fríen en aceite hirviendo. Se sirven bien calientes.

Coste aproximado, 8,25 pesetas.

Conejos en parrilla

Tres conejos. Cien gramos de manteca de cerdo. Cincuenta gramos de manteca de vaca. Doscientos gramos de tomates. Dos anchoas.

Despelléjense los conejos, se limpian, se parten en cuatro pedazos y se tienen en agua unos veinte minutos; pasado este tiempo, se enjugan perfectamente con un paño, se espolvorean con sal y pimienta negra y se envuelven en un papel blanco empapado en manteca de cerdo derretida. Se asan en la parrilla á fuego lento y se sirven, quitándoles el papel, sobre la salsa siguiente:

En manteca de cerdo, se fríe el tomate, pelado y partido. En la manteca de vaca se rehogan, aplastándolas y deshaciéndolas con el tenedor, las anchoas, y se mezclan bien al tomate; se pasa la mezcla por el colador sobre la fuente donde han de servirse los conejos.

Coste aproximado, 4,50 pesetas.

Ajo blanco

Doscientos gramos de almendras crudas. Ciento cincuenta gramos de aceite. Cien gramos de vinagre.

Peladas las almendras en agua hirviendo, se machacan en el mortero en pequeñas cantidades, añadiendo á cada una el aceite y una pizca de ajo, formando una pasta que se deshace en agua fresca y se va poniendo en la sopera, agregándole unas gotas de vinagre.

Este gazpacho queda como una horchata espesa, y poniéndole en hielo ó en sitio muy fresco es sumamente agradable.

Coste aproximado, 1 peseta.

Conservas

Como este mes es el más á propósito para guardar legumbres y frutas para todo el año, daremos un método al alcance de todo el mundo.

Los guisantes deben ser, para conservar, pequeños porque son más tiernos, pero granados.

Se preparan botes de hoja de lata ó frascos de cristal. Se llenan de guisantes y si son frascos se taponan, poniendo encima una pasta de cal apagada recientemente y sobre el tapón un pergamino lacrado. Si son latas, basta con que estén completamente soldadas.

En un barreño ó caldera se colocan los frascos, poniendo entre unos y otros paja larga ó unos paños á fin de que no tropiecen y se rompan.

Se llena la caldera de agua fría y se acerca al fuego. Los guisantes han de hervir así al baño de maría hora y media.

Por el mismo procedimiento se hacen las conservas de las demás legumbres.

Las judías verdes deben ser de las delgadas, finas y sin hebra. Han de cocer hora y media.

Las alcachofas sólo tienen que cocer una hora y se las quita todas las hojas duras, dejando sólo el cogollo.

Los tomates se colocan enteros en los botes y se cuecen una hora.

La coliflor, separadas las pencas, se le da un hervor en agua sin sal y cuando está aún un poco dura, se pone en los botes ó frascos; sólo necesita hervir media hora.

Los espárragos quitada la parte blanca, se hierven un poco, se colocan en los tarros con las puntas hacia arriba y se separan apenas ha empezado á hervir el agua.

No se sacan los tarros del agua hasta que ésta queda completamente fría.

En tiempo caluroso se hierven treinta minutos menos que en tiempo fresco y húmedo.

Para las conservas de frutas es éste el mejor mes, pues no deben ponerse en conserva ni las primeras ni las últimas.

Las ciruelas, albaricoques y melocotones, se parten por medio y se les quita el hueso. Para medio kilo de fruta, se pone cien gramos de azúcar y puesto en las cajas de hoja de lata y soldadas éstas, se ponen en agua como las legumbres, pero sólo deben hervir diez minutos.

Las peras y las manzanas se pelan y se parten en cuatro pedazos; la misma cantidad de azúcar y el mismo tiempo de cocción que las otras frutas.

Tarta de albaricoque

Doscientos cincuenta gramos de harina de flor. Doscientos gramos de azúcar. Ciento cincuenta gramos de manteca de vaca. Dos huevos.

Se ponen todos estos ingredientes en una ensaladera ó fuente honda, y después de mezclarlo perfectamente con ayuda de una cuchara, se trabaja quince minutos con la mano y se reviste con esta pasta una tartera chata bien untada de manteca rellenándola luego con la mermelada de albaricoque que á continuación explicaremos, y tapándola con tiras de la misma masa, se pone en el horno unos veinte minutos.

Mermelada de albaricoque

Dos kilos de albaricoques. Tres cuartos de kilo de azúcar molido.

Se pone á la lumbre el azúcar y los albaricoques sin hueso, y moviéndolo sin cesar, se deja hervir hasta que forma una pasta que se pasa por el colador y se vuelve á acercar al fuego para que espese bastante. Se deja enfriar antes de rellenar la tarta.

Coste aproximado, 2,70 pesetas.

Queso de frutas helado

Un melón. Una sandía. Medio kilo de uvas. Medio kilo de albaricoques. Medio kilo de melocotones. Medio kilo de ciruelas. Cinco kilos de hielo. Dos kilos de sal gorda.

El melón y la sandía se parten en pedazos delgados, sin cáscara y sin pipas. Se desgranán las uvas y se lavan. Se pelan las ciruelas, los albaricoques y los melocotones y se parten en pedazos, y preparado todo, se coloca en la heladora, alternando unas frutas con otras y rociando cada capa con azúcar molido; cuando se colocó toda la fruta, se vierte sobre ella media botella de jerez ó manzanilla, y cerrando la heladora, se procede á helar la fruta como si fuera otro helado cualquiera, hasta que se forma un queso duro que se vuelca sobre un plato de cristal.

Coste aproximado, 2,80 pesetas.

Helado de melocotón ó de fresa

Un kilo de melocotón ó de fresa. Tres cuartos de kilo de azúcar. Tres kilos de hielo. Dos kilos de sal.

Se pone al fuego la fruta y el azúcar (los melocotones mondados y sin hueso) y se deja hervir hasta que evaporada el agua de la fruta, queda en almíbar no muy fuerte. Se pasa por el cedazo para que resulte un puré, al que se añade un litro de agua, y moviéndolo bien para que se mezcle, se pone en la heladora y se hiela.

El hielo para las heladoras debe estar machacado, mezclado con mucha sal y puesto bien apretado en el cubo.

Coste aproximado, 2,50 pesetas.

SEPTIEMBRE

Arroz con pájaros

Medio kilo de arroz. Doce pájaros. Un cuarto de kilo de tomates. Cien gramos de jamón. Una cebolla pequeña. Ciento cincuenta gramos de aceite. Tres pimientos encarnados.

En el aceite bien frito se pica la cebolla y se echa el jamón partido muy menudo. Cuando la cebolla está blanda, se echa el tomate pelado y partido y al mismo tiempo los pájaros bien limpios y partidos por medio á la larga, echando también los higadillos bien lavados.

Cuando se consume el agua del tomate y va quedando todo en la grasa, se echa el arroz, después de rehogarle bien el agua en la proporción que hemos indicado anteriormente. Se deshacen unas hebras de azafrán en agua caliente y se agregan al guiso.

Los pimientos asados y quitada la piel, se parten á tiras y se ponen sobre el arroz al tiempo de servirle.

Coste aproximado, 2,70 pesetas.

Gaspacho de cazador

Una liebre. Un conejo. Dos perdices. Cuatro codornices. Dos chochas. Medio kilo de aceite. Dos kilos de tomates.

Se limpia todo y partida en cuatro pedazos cada pieza, se pone á hervir con el aceite, tres cabezas de ajo, dos cebollas enteras, dos hojas de laurel, una zanahoria, un clavo de especia y diez granos de pimienta.

Cuando todo está tierno, se saca del agua, se pone en una fuente honda y se cubre y revuelve con el tomate que se habrá frito y pasado por el colador.

Coste aproximado, 13,50 pesetas.

Morcillo de ternera á la italiana

Kilo y medio de morcillo. Ciento cincuenta gramos de tocino. Cien gramos de queso de Gruyère.

Se cuece el morcillo en agua con una cebolla partida, una zanahoria, una rama de apio y un clavo de especia.

En estando muy tierna la ternera, se coloca en una tartera chata cubriéndola con el pan, al que se mezcla el tocino muy picado, el queso rallado y pimienta negra molida.

El caldo de la ternera, reducido á unas tres copas, se vierte por cima de ella y se pone al horno hasta que tome color dorado.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

Bacalao con patatas nuevas

Tres cuartos de kilo de bacalao. Medio kilo de guisantes. Medio kilo de patatas nuevas. Ciento cincuenta gramos de aceite.

El bacalao para guisar debe buscarse delgado y tenerle en agua doce horas, lavándole bien en una segunda agua antes de ponerle á cocer; después de hervido, se reboza en harina y se fríe colocándole en una cacerola. En la grasa se ablanda una cebolleta y dos ajos muy picados, echando con ellos las patatas partidas no muy grandes; en estando fritas se reúnen al bacalao y á los guisantes que se habrán cocido por separado, y poniendo unos cacillos de agua del bacalao, se deja cocer todo junto diez minutos.

Coste aproximado, 1,80 pesetas.

Pato con aceitunas

Dos patos. Ciento cincuenta gramos de tocino. Doce cebollas pequeñas. Cien gramos de manteca de cerdo. Una copa de vino blanco. Doscientos gramos de aceitunas sevillanas.

Después de bien chamuscados los patos se parten en pedazos separando los hígados; se mechan los pedazos con tiras de tocino y se ponen á hervir con agua, el vino blanco y el zumo de un limón.

Las cebollas muy pequeñas y redondas, se doran en la manteca. Las aceitunas se deshuesan dejándolas enteras, y se blanquean media hora en agua fresca.

Cuando el pato empieza á estar tierno, se pone con él las cebollas y las aceitunas, dejándolo cocer todo hasta que el pato está tierno. Se cuele la salsa y se espesa con harina tostada.

Tortilla al jerez

Ocho huevos. Cien gramos de bizcochos. Un cortadillo de jerez. Cien gramos de manteca de vaca. Cien gramos de azúcar.

Hay que dejar endurecer los bizcochos; se desmenuzan, se mojan con el jerez y se mezclan con los huevos batidos. Se hace la tortilla como la ordinaria, cuajándola en la manteca de vaca.

Después de colocada en la fuente, se espolvorea bien de azúcar y se tuesta con la paleta candente.

Coste aproximado, 1,50 pesetas.

Jalea de uvas

Diez kilos de uvas. Cuatro kilos de azúcar.

Las uvas de moscatel ó albillo se desgranar, se lavan bien y se ponen en un perol á fuego lento dándoles vuelta con el cucharón de madera. Cuando están calientes se ponen en un cedazo sobre un perol, y apretando la uva se deja pasar todo el jugo. El azúcar, desleído en un litro de agua, se mezcla al jugo de las uvas y se acerca á la lumbre moviéndolo constantemente.

Se prueba, como dijimos en la jalea de ciruelas, y se colocan los tarros de la manera ya indicada.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

Carne de membrillo

Cuatro kilos de membrillos. Dos kilos de azúcar.

Se pelan los membrillos y partidos en pedazos se ponen en agua fría para que no se ennegrezcan. Las pipas y las cascarillas se atan en un pedazo de tela fina y cuando se cuecen los membrillos se mete esta muñequilla en el perol. Deben cocerse con poca agua. Cuando están blandos se pasan por un cedazo y en acabando la operación, se pesa la pasta y para cada kilo de ella, se pone medio kilo de azúcar tamizado, se mezcla perfectamente con la cuchara de madera y se deja reposar dos horas. Se cuece, moviéndolo sin cesar media hora á buen fuego. Cuando está frío, se echa en los moldes y rociándolo de azúcar por todos lados se deja enfriar.

Coste aproximado, 4 pesetas.

Arrope

Ocho kilos de uvas negras. Seis kilos de

azúcar. Medio kilo de melocotones. Medio kilo de higos. Un kilo de rajas de melón. Un kilo de rajas de sandía. Cuatro naranjas. Medio kilo de peras. Medio kilo de membrillos.

El melón y la sandía no han de tener cáscara y hay que quitarles muy bien el agua, para lo cual, se tienen partidos una media hora en una vasija honda.

Las naranjas se rallan y se tienen en agua ocho días, pasados los cuales, se parten en cascotes quitándoles gran parte de la carne y todas las pipas. Los melocotones, las peras y los membrillos se parten en cascotes, quitándoles el pellejo y los huesos y corazones.

Se desgranar las uvas, se ponen en un perol con agua y un puñado de sal de cocina y se acercan á fuego fuerte. Cuando suben arriba las uvas, se van sacando á otra vasija con agua fresca y se le dan dos aguas. Se ponen de nuevo á la lumbre, moviéndolas á menudo y cuando empiezan á reventarse, se van pasando al cedazo y exprimiéndolas bien para que suelten todo el jugo. Este caldo se pone á hervir añadiéndole al primer hervor el azúcar disuelto en un litro de agua. Hay que espumar el almíbar. Cuando se ha sacado la basura se van echando las frutas y se deja cocer hasta que está sumamente espeso el almíbar.

Coste aproximado, 12 pesetas.

Tortilla soufflé

Ocho huevos. Doscientos cincuenta gramos de azúcar glas. Cien gramos de manteca de vaca fresca.

Se separan las claras de las yemas. Se baten las yemas con el azúcar; se baten las claras á punto de nieve y se mezclan las dos cosas, batiendo constantemente.

En una tartera redonda ó plato de metal, se pone la manteca de vaca y cuando está caliente, se vierten los huevos en ella; apenas se ha dorado la parte de abajo, se mete en el horno fuerte y cuando está dorada por igual, se sirve. Esta tortilla no puede esperar. Se aromatiza con ralladuras de limón ó palo de vainilla rallado.

Coste aproximado, 1,65 pesetas.

OCTUBRE

Lechón á la española

Dos lechoncillos. Un limón. Cien gramos de manteca de cerdo. Medio cuartillo de vino blanco.

Limpios los lechoncillos se restregan por dentro y por fuera perfectamente con sal, zumo de limón y pimienta molida. Se colocan en la cazuela, en ella se echa la manteca y el vino blanco y se asan en horno no muy fuerte.

Coste aproximado, 8,65 pesetas.

Besugo asado

Kilo y medio de besugo. Un limón. Cien gramos de aceite. Una cebolla. Perejil. Pan rallado.

Después de escamados y limpios los besugos, se les hacen tres cortaduras por cada lado y en cada cortadura se mete una rama de perejil, media rueda de limón y un casco de cebolla. En el fondo de la besuguera se pone una capa de pan rallado y perejil picado, encima se coloca el besugo, se cubre con otra capa de pan rallado y se rocía con aceite crudo.

Se asa en el horno y si no lo hubiere con lumbre arriba y abajo.

Coste aproximado, 3 pesetas.

Caldereta

Un cuarto de kilo de merluza. Un cuarto de kilo de mero. Un cuarto de kilo de congrio. Un kilo de almejas. Medio kilo de tomates. Dos huevos. Trescientos gramos de aceite.

Se quita la concha á las almejas y se dejan en un plato conservando el agua que sueltan; se cuecen los huevos duros, se pelan y se pican menudos; se fríe el tomate; se parten los pescados en rajas y se cuecen con agua, una cebolla partida en cuatro pedazos, unos granos de pimienta y una hoja de laurel.

Cuando están casi cocidos se quita la cebolla, el laurel y la pimienta y se echa el tomate frito, dejando que con él cueza el pescado hasta estar en su punto y entonces se agregan las almejas, los huevos y el agua de las almejas, apartando la cacerola de la lumbre y dejándola diez minutos tapada antes de servir la caldereta.

Coste aproximado, 3,75 pesetas.

Sardinas en cazuela

Dos kilos de sardinas. Un kilo de tomates.
Dos cebollas. Cien gramos de aceite.

Se pica la cebolla sumamente menuda y se ablanda con el aceite bien pasado; se echa cuando la cebolla está blanda, el tomate pelado y partido y se deja freir.

Después de escamadas y destripadas las sardinas, se coge la cabeza y tirando hacia abajo se les quita la espina. En una cazuela se coloca una capa de tomate y otra de sardinas hasta poner toda la cantidad y se meten en el horno con la cazuela tapada.

Necesitan unos veinte minutos de horno regular.

Coste aproximado, 2,75 pesetas.

Lebrato salteado

Tres lebratos. Cien gramos de setas. Una copa de jerez. Cien gramos de manteca de cerdo. Un limón.

Los lebratos se limpian, se parten en pedazos y se tienen cuatro horas con zumo de limón.

En la manteca se fríen unos ajos picaditos y las setas, ya probadas, echando en seguida los lebratos y cuando éstos van ya dorados, se espolvorean con sal, pimienta y nuez moscada y se rocían con la copa de vino.

En consumiéndose el vino, se separan del fuego y se sirven adornados con pedazos de pan frito cortados en buena forma y todos iguales.

Coste aproximado, 4 pesetas.

Cardo guisado

Un cardo. Cien gramos de aceite. Cien gramos de piñones.

El cardo debe ser pequeño y blando porque son más tiernos; se limpia de hebras, se parte en pedazos pequeños y se tiene en agua fresca media hora.

Se hierve con agua y sal, poniendo en la boca del puchero una taza con agua y unos pedazos de cardo. Así no se pone nunca negro.

Cuando está tierno, se le quita agua dejándole una poca. Se dora en el aceite un poco de harina, que se mezcla con los piñones machacados, y una rama de perejil y desliéndolo todo con un poco de agua, se vierte sobre el cardo que se deja cocer con el guiso quince minutos.

Coste aproximado, 1,15 pesetas.

Judías guisadas

Medio kilo de judías blancas. Ciento cincuenta gramos de aceite. Medio kilo de tomates. Tres pimientos verdes. Una cebolla.

Las judías han de estar en agua seis horas. Se ponen á la lumbre con agua fría y si necesitan más agua, se les añade también fría.

Se ablanda la cebolla muy picada en el aceite, se ablandan después los pimientos partidos menudos y luego se fríe el tomate; se reúnen las tres cosas y se vierten sobre las judías que deben tener muy poca agua. Se sazona de sal, se mueve el puchero para que todo se mezcle y al lado de la hornilla se deja reposar quince minutos.

Coste aproximado, 1 peseta.

Compota de castañas

Un kilo de castañas. Medio kilo de azúcar.
Un huevo. Un palo de vainilla.

Se quita á las castañas toda la piel y se hierven en agua. Cuando están casi cocidas, pero bien enteras, se pasan al perol del almíbar que estará ya preparado y se dejan hervir hasta que las castañas estén completamente blandas. Para el almíbar se pone medio kilo de azúcar en dos cuartillos de agua y se deja cocer. Cuando está hirviendo se agrega una clara de huevo batida á la nieve y mezclada con medio vaso de agua. Primero se echa la mitad y se saca toda la escoria del azúcar que sube á la superficie, y luego la otra mitad haciendo la misma operación. Entonces se ponen unos palitos de vainilla, se pasan las castañas al almíbar y se dejan hervir con el almíbar veinte minutos á fuego lento.

Coste aproximado, 1,80 pesetas.

Castañas glassés

Un kilo de castañas. Medio kilo de azúcar.
Tres palos de vainilla.

La preparación de las castañas es la misma que para la compota, solamente que es preciso cuidar que salgan completamente enteras.

El almíbar se hace igual que para la compota, si no más cargado de vainilla, y las castañas han de hervir bastante tiempo en el almíbar. Se sacan con sumo cuidado con unas tenacillas de coger azúcar y se colocan sobre dos agujas de media, atravesadas sobre una vasija honda, dejándolas escurrir bien el almíbar antes de liarlas en papeles ó de colocarlas en la caja ó plato donde hayan de servirse.

Coste aproximado, 1,25 pesetas.

Buding de castañas

Un kilo de castañas. Cincuenta gramos de manteca de vaca. Doscientos gramos de azúcar glas. Doce huevos. Un litro de leche.

Las castañas cocidas con agua y un poco de sal se machacan y se pasan por colador. Se deshacen muy bien con la leche y el azúcar hasta que forman un puré, añadiéndoles la manteca y dándolas un hervor de diez minutos para que espesen. Se vierte en otro perol, se les añaden las yemas bien batidas y tres claras batidas á punto de nieve. Se aromatiza este buding con vainilla ó con canela.

Se tiene preparado un molde bien untado de manteca y espolvoreado de pan rallado y tamizado y en él se vierte la mezcla. Necesita hora y media de buen horno.

Coste aproximado, 2,90 pesetas.

Castañas á la asturiana

Un kilo de castañas. Dos cuartillos de leche. Cien gramos de azúcar.

Las castañas han de ser pilongas. Se limpian y se tienen en agua diez minutos, quitándolas todos los pellejitos. Se cuecen con agua y sal. Se les escurren el agua cuando están bien tiernas y se sacan á la mesa, sirviendo al mismo tiempo en una jarra la leche hervida con el azúcar.

Se echan las castañas en plato hondo y sobre ellas la leche. Se come á cucharadas.

Coste aproximado, 1,40 pesetas.

NOVIEMBRE

Manteca y chicharrones en conserva

Tres kilos de manteca en rama. Un kilo y medio de tocino fresco. Medio kilo de carne de cerdo. Una cebolla. Una guindilla.

Se obtiene una manteca riquísima y de gusto muy agradable por el siguiente procedimiento:

Los ingredientes arriba dichos se tienen en sal cuarenta y ocho horas.

Pasado este tiempo, se saca de la sal, se lava y se parte cada cosa en pedazos pequeños.

En lumbre viva, se pone una cacerola ó perol con el tocino y tres copas de agua caliente; unos granos de pimienta, media guindilla y la cebolla grande en la que se clavarán dos ó tres clavos de especia.

Cuando lleva cociendo media hora, se echa la manteca y pasada otra media, el magro. Debe hervir cuatro horas y durante este tiempo se va sacando la manteca á medida que va derriéndose y colocándola en tarros de loza ó cristal.

Ha de irse disminuyendo el fuego con el fin de que los chicharrones no se quemén, porque conservándolos en una vasija de porcelana, cubiertos de manteca están riquísimos para comerlos fríos.

Debe tenerse la precaución antes de guardarlos de escurrirles bien la grasa, metiéndolos en un paño blanco que se retuerce bien hasta que queden los chicharrones bien secos.

Cabeza de cerdo en fiambre

Una cabeza de cerdo. Seis huevos. Un kilo de carne de cerdo. Medio kilo de tocino fresco. Un cuarto de kilo de tocino añejo ó gordo de jamón.

Debe cortarse la cabeza hasta la mitad del pescuezo. Una vez desollada, se limpian con mucho esmero de las cerdas que queden adheridas á la carne. Se abre por la parte de abajo, y con un cuchillo de punta, se va deshuesando con cuidado de que no se haga ningún agujero. Ha de quedar la cabeza abierta, extendida y entera.

Por los huecos de las orejas y de la nariz se pasa un hierro bien caliente para quemar los pelos y para que quede bien limpia. Se lava varias veces en agua fría. Con un poco de carne de cerdo se arregla poniendo pedacitos en los sitios que sean menos carnosos á fin de que quede la misma altura por todos lados; preparada así, se deja en una cazuela grande. Se hace una salmuera; se cuele, se deja enfriar y se vierte sobre la cabeza para que se empape bien y por igual, añadiendo bastantes granos de pimienta, cuatro hojas de laurel, seis clavos de especia, tres dientes de ajo partidos por medio, media onza de salitre en polvo y unas hojas de albahaca, de tomillo y de salvia. Tápase con

un paño blanco y colócase encima otra cazuela que ajuste bien boca abajo. De este modo se deja marinar la cabeza ocho días, dándole vueltas á menudo. Pasado este tiempo, prepárase el relleno siguiente: Se toma la carne de cerdo bien limpia de nervios y el tocino fresco: píquese todo muy menudo mezclándolo perfectamente y sazónese con sal y especias finas. Añádanse uno á uno los seis huevos enteros, y cuando todo esté perfectamente mezclado, se prueba para ponerlo en sazón. Se habrán cortado unas tiras largas del gordo del jamón de un dedo de gruesas, que también se habrán tenido unas horas en sal, pimienta, yerbas aromáticas, perejil y unas cebolletas partidas por medio. Se saca la cabeza limpiándola bien de los ingredientes que con ella se pusieron; se enjuga y se coloca sobre un mantelillo.

Vase llenando con el picado y las tiras de tocino entremezcladas al relleno y á la carne y entre todo esto, de trecho en trecho, pedacitos de trufa y de pistaches mondados.

Se cose la cabeza cuidando de darla su primitiva forma; se envuelve y se cose en una estameña nueva sujetando cada punta con un bramante que se ata á las dos asas de la cacerola para que no tropiece en el fondo de ésta la cabeza. Se pone en la cacerola unos granos de pimienta, huesos y recortes de ternera, una cebolla partida, tres botellas de vino blanco y cuartillo y medio de caldo ó de agua; cuando este caldo hierve, se coloca la cacerola á un lado de la hornilla y se hace cocer tapada de cinco á seis horas, esto depende del espesor de la cabeza, pero se prueba pinchándola con una aguja de mechar; cuando entra y sale fácilmente la aguja, está en punto. Se retira y se deja en el caldo hasta que esté sólo templado, se saca y cuando está bien fría se quita la estameña, se limpia bien de grasa con un cuchillo y se coloca sobre una servilleta para servirla.

Coste aproximado, 6 pesetas.

Queso de cerdo

Una cabeza de cerdo. Cuatro pies. Dos orejas. Una lengua. Medio kilo de hígado.

Se pone todo esto en un barreño con bastante sal y se tiene cuarenta y ocho horas en la sal, cuidando de darle vueltas de cuando en cuando.

Transcurrido este tiempo se saca, se lava muy bien y se seca con un paño blanco.

En una cacerola se prepara un adobo con un litro de un buen vino blanco, litro y medio de agua, dos cebollas partidas, unos dientes de ajo enteros, un ramillete hecho con perejil, tomillo, albahaca y una hoja de laurel; se pone además un poco de orégano y bastantes granos de pimienta negra con dos clavos de especia. Cuando cuece este adobo se pone en él la cabeza, los pies, las orejas y la lengua; cuando la lengua ha dado un hervor, se saca, se la quita perfectamente la tela que la cubre y se vuelve á la cacerola. El hígado se añade cuando lo demás lleva cociendo dos horas y media porque el hígado necesita menos tiempo para cocerse. Sácase la cabeza, se deshuesa y se pica perfectamente y del mismo modo se sacan y se pican las orejas, los pies, la lengua y el hígado. Ya hemos dicho que estos picados deben hacerse en caliente.

Se prepara un molde forma de cuba, untándole bien de manteca y espolvoreándole de pan rallado. Se coloca bien apretado el picado que ha de estar sumamente mezclado; se pone encima una capa de un dedo de grueso de manteca de cerdo y por cima otra de pan rallado. Este queso se cuece al baño de maría en el horno, pero es preciso colocar entre el molde y el fondo de la cazuela unas trébedes ó cosa así, á fin de que con el demasiado calor no se pegue el queso al fondo del molde. Se come frío partido en lonchas delgadas. Para sacarle del molde se sumerge éste cinco minutos en agua hirviendo y se vuelca en seguida con facilidad. Ha de enfriarse completamente en el molde.

Coste aproximado, 6,50 pesetas.

Salchichón

Dos kilos de carne de vaca de contratapa.
Dos kilos de lomo de cerdo. Tres cuartos de kilo de tocino fresco.

Se limpian las carnes de telas y de nervios y partidas en pedazos delgados, se tienen veinticuatro horas con sal y pimienta negra muy buena.

Pasado este tiempo se pican muy picadas las carnes y se mezclan con el tocino partido en cuadraditos pequeños y con una cucharada de pimienta en grano.

Las tripas para embutirle han de ser de vaca y tienen que limpiarse muy bien y tenerlas en sal gorda otras veinticuatro horas. Se rellenan y se atan con un bramante de trecho en trecho y se mete en un adobo hecho con salmuera bastante fuerte á la que se añade una tercera parte de vino blanco, un poco de orégano y alcaravea y un ramillete de tomillo, romero y una hoja de laurel.

En el adobo tiene que estar ocho días y al sacarle hay que colgarle muy extendido al aire.

Suele tardar mes y medio ó dos meses en curarse.

Como se hace con todos los embutidos, hay que pinchar las tripas al rellenas para que no quede aire y no revienten.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

Butifarra de sangre

Se toma sangre de cerdo líquida. Se tiene preparado tocino fresco de papada, partido en cuadraditos muy pequeños.

Este tocino se pone en una vasija honda y se revuelve muy bien con sal y pimienta negra. Se va echando la sangre y moviéndolo. Ha de quedar muy bien empapado en sangre el tocino, pero no ha de quedar sangre líquida. Para ver si está en sazón se fríe un poco de la mezcla y se prueba.

Las tripas, bien limpias, han de ser de las más gordas que tiene el cerdo. Se rellena la tripa y se ata por las dos puntas, como las morcillas.

En agua hirviendo se cuecen veinte minutos colgadas de un palo para que no tropiecen en la caldera y pinchándolas para que salga el aire.

Después de cocidas se tienen al aire hasta que se ponen duritas.

Coste aproximado, 2,50 pesetas kilo.

DICIEMBRE

Lombarda con salchicha

Una lombarda. Medio kilo de salchicha blanca. Cien gramos de tocino fresco.

La lombarda se pica, se lava muy bien y se cuece poniéndola solamente medio cuartillo de agua para que se cueza con su propio jugo.

Se derrite el tocino partido en pedazos pequeños; se fríe la mitad de la salchicha en pedazos pequeños también, y la otra mitad enteros los pedazos. Para freir la salchicha, se pone en una sartén con medio cacillo de agua caliente, y cuando esto se consume, se dora la salchicha en su propia grasa.

Se rehoga la lombarda en la grasa del tocino y de la salchicha, se mezclan á ella los pedacitos de salchicha y se colocan los grandes alrededor cuando se pone en la fuente.

Coste aproximado, 2 pesetas.

Gachas

Un cuarto de kilo de lomo. Un cuarto de kilo de salchicha blanca. Un cuarto de kilo de longaniza. Un cuarto de kilo de tocino. Un cuarto de kilo de jamón. Doscientos cincuenta gramos de harina de almortas. Alcaravea y clavo.

Todas las carnes y el tocino se fríen partidos en pedazos y en la grasa que dejan se echa la harina y después de rehogarlo bien, se deshace en agua fría y se hace hervir hasta que bien cocida, forma una papilla. Entonces se añaden las carnes y un polvo de clavo y alcaravea bien molidos.

Coste aproximado, 4,25 pesetas.

Pavo relleno

Un pavo. Medio kilo de jamón. Medio kilo de salchicha blanca. Cuarto de kilo de manteca de cerdo. Un cuartillo de vino blanco.

Se cuece la salchicha con una copita de vino blanco y se fríe un poco el jamón, se pican ambas cosas y se ponen en una sartén, añadiendo una cucharada de harina para que se trabe bien el relleno, y revolviéndolo con un poco de caldo ó agua. Con este relleno se llena el buche y se cose. Se cruzan los alones y se atan las patas por la parte de abajo. Se coloca en la pavera con la manteca de cerdo y el cuartillo de vino blanco y se pone al horno.

Coste aproximado, 20 pesetas.

Arroz de retazos

Medio kilo de arroz. Un cuarto de kilo de jamón.

Como generalmente queda mucha grasa de haber asado el pavo y queda el caparazón y la sangre y los menudillos, con todo esto se hace un arroz suculento.

En la grasa se rehoga el jamón partido menudo y los menudillos y la sangre ya cocidos, añadiendo el caparazón partido en dos pedazos pequeños. Cuando todo ha dado una vuelta, se echa el arroz por el procedimiento que llevamos explicado para que salga en punto.

Coste aproximado, 1,40 pesetas.

Foigrás á la española

Un kilo de hígado de cerdo. Un cuarto de kilo de avellanas tostadas que no estén rancias. Medio kilo de manteca de cerdo. Medio kilo de jamón.

Después de bien lavado el hígado, se pone á cocer con el jamón y agua hirviendo. Cuando están bien cocidas las dos cosas, se pican caliente y se machacan en el mortero á fin de que queden completamente deshechos. Las avellanas bien limpias se machacan hasta reducirlas á polvo, y se pone en una cacerola la manteca, el picado y las avellanas, sazónándolo con pimienta negra y un poco de nuez moscada raspada. Poca nuez, pues si se escapa la mano, resulta ordinario el foigrás.

Se mueve constantemente con un cucharón de madera para que se mezcle todo y para que no se pegue el hígado á la cacerola. No debe hacerse á fuego vivo, sino poco á poco para que se cueza en la grasa. Se conoce que está en punto cuando empieza la manteca á hacer unas pompas que saltan. Se prueba y se sazonan de sal. Se retira y cuando se enfría un poco, se coloca en frascos de loza que no se tapan hasta que está el foigrás completamente frío. La manteca sube á la superficie formando una capa blanca (que al ir á comerla se separa) que es la que la conserva.

Los frascos se tapan como los de dulce, con un papel blanco que se unta de grasa y encima un pergamino ó gamuza bien atados.

Coste aproximado, 5,25 pesetas.

Cochinillo ó tostón en galantina

Un cochinillo muy tierno. Un cuarto de kilo de ternera. Medio kilo de jamón. Medio kilo de tocino. Cuatro huevos.

El cochinillo ó tostón, debe elegirse bien jovencito y bien gordo. Se chamusca toda la cerda, se raspa hasta que queda bien blanco, se abre por la parte de la panza, se sacan los higadillos y el corazón y bien limpios y lavados se dejan en un plato. Límpiase el cochinillo por dentro perfectamente, sacándole el intestino, y terminada esta operación, se procede á deshuesarle perfectamente con un cuchillo de punta, procurando que queden las patas y la cabeza enteras sin que se rompa la piel. Para conseguir esto, se cortan las cuatro pezuñas y se dan unos golpes en las articulaciones de las patas, y con sumo cuidado vase raspando con el cuchillo pegadito al hueso, de modo que llegan á quedar las patas del revés, como cuando se vuelve una media; quitado el hueso se da la vuelta para que queden en su posición natural. El mismo procedimiento se emplea con la cabeza, y hecha esta preparación y sacados también los huesos del arca del cuerpo, se extiende el tostón sobre un paño para rellenarle. El relleno se hace del modo siguiente: Cuécese el jamón, la ternera y los higadillos del cochinillo. La mitad del jamón se corta en tiras de un dedo de gruesas. El tocino, la mitad en tiras como las del jamón y la otra mitad en lonchas no tan gruesas. La ternera, el jamón restante y los menudos del tostón se pican bien picados y con las cuatro yemas de huevo batidas, se hace una masa con la cual se va rellenando el cochinillo, entremezclando con ella tiras de jamón, tiras de tocino, almendras dulces partidas por medio y trufas en pedacitos. Cuando está bien lleno (cuidando que no lo esté en demasía porque al coserlo estallaríala piel), se cose por la panza y se le frota perfectamente con zumo de limón. Cúbrase todo él con las lonchas de tocino, cósase en una estameña nueva y cuézase en una cacerola preparada con una botella de vino blanco de rueda y un litro de agua, los huesos del cochinillo, unas cortezas de jamón, bastantes huesos de ternera y huesos blancos de vaca, una hoja de laurel, una rama de perejil, una cebolleta, unos dientes de ajo y una zanahoria.

Al cochinillo se le atan con un cordón las dos patas traseras y las dos delanteras, cuidando al rellenarle de que conserve la cabeza y todo él su forma.

Se pone en la cacerola cuando está templado el caldo, se le hace cocer á todo fuego veinte minutos y se retira para que cueza á fuego lento y sostenido tres horas. Se saca del agua y se deja enfriar en la estameña, se descose ésta, se quita el tocino y se coloca en la fuente sobre un lecho de galantina que se hace así: El caldo donde se coció el tostón se cuele y si hubiere quedado muy reducido se le añade un poco de caldo del cocido; se echa una clara de huevo muy batida en dos dedos de agua y se revuelve dejándolo hervir; alrededor de la clara va subiendo toda la espuma y demás de los huesos y queda el caldo transparente; se cuele por un cedazo y se deja enfriar; cuando está frío, que estará cuajado, se parte en la forma que se quiera, menudito ó en cuadrados ó en triángulos y se coloca debajo y alrededor del cochinillo. Es un entremés frío, delicioso. Para que la galantina salga más sabrosa, conviene substituir los huesos de vaca por huesos de ave ó por un cuarto de gallina, y para que salga dorada, debe taparse la cacerola con tapadera de tela metálica.

Coste aproximado, 8,25 pesetas.

Sopa imperial

Un cuarto de gallina. Cincuenta gramos de jamón. Cuatro huevos. Cincuenta gramos de tapioca.

La gallina y el jamón, cocidas ambas cosas en el cocido, se pican, se baten las cuatro yemas y se mezclan al picadillo, añadiendo medio cuartillo de caldo. Se unta un molde con grasa y se espolvorea con pan rallado; se vierte la mezcla en el molde y se cuece al baño de maría. Cuando sale limpia la aguja está cocido el flan. Partido en cuadrados pequeños, se echa al tiempo de ir á comer, en una sopa de tapioca muy clarita.

Coste aproximado, 1,25 pesetas kilo.

Plum-pudding

Dos ensaimadas. Dos copas de ron. Cuatro huevos. Cien gramos de azúcar glas. Cien gramos de limoncillo y naranja en dulce. Un cuartillo de leche. Cincuenta gramos de pasas de Corinto.

Se ponen las ensaimadas en la leche, y con un tenedor se aplastan y se deshacen muy bien, añadiendo las yemas batidas, las pasas de Corinto, sin palos y bien lavadas, los dulces partidos en tiras pequeñas y muy delgadas y, últimamente, el ron.

En un molde untado en manteca de vaca y espolvoreado de pan rallado se vierte la mezcla y se pone en el horno al baño de maría.

Cuando pinchando el plum-pudding con una aguja de cocina ó de media ésta salga limpia ya está en punto y puede sacarse del molde, para lo cual conviene que esté casi frío.

Coste aproximado, 3 pesetas.

Dulce de batata

Dos kilos de batatas. Kilo y medio de azúcar de pilón.

Las batatas se lavan muy bien y se secan con un paño blanco.

En la lumbre se coloca una vasija con agua, encima un plato sopero boca abajo; sobre él las batatas, sobre las batatas un paño grueso bien empapado en agua, y tapando todo esto, otro perol que encaje, de modo que se forme una cámara de vapor alrededor de las batatas. Debe cocer á fuego sostenido, pero no fuerte, y á la media hora ó tres cuartos de hora ya estarán las batatas en disposición de pelarlas.

El almíbar se hace con dos litros de agua y el azúcar haciéndolo cocer una hora á fuego lento. Pasado este tiempo, se echan las batatas que deben cocer media hora; se separa la vasija y se dejan reposar tapadas con una batista veinticuatro horas.

Pasado este tiempo se sacan las batatas con cuidado y cuando el almíbar vuelve á hervir, se las da otra media hora de cocción repitiendo una vez más la operación, pasado el mismo tiempo. Se deja reposar de nuevo y esta última vez se colocan las batatas en los tarros, se da al almíbar punto de hebra y en teniéndole, se cuele sobre las batatas.

Coste aproximado, 3,50 pesetas.

FIN

EL LIBRO DE LOS HIMNOS

Colección de los Himnos nacionales de todas las naciones del mundo. Única obra en su género donde pueden hallarse reunidos, además de los cantos oficiales de todos los países, que hasta ahora sólo se encontraban sueltos, la composición musical correspondiente á cada himno, transcrita para piano * * * * *

Un elegante volumen ricamente encuadernado en TELA y PLANCHA DORADA, 5 pesetas

Colección WILLEMANN'S

ELEGANTES TOMOS, con cubierta en colores
—PRECIO DE CADA UNO, 0'50 PESETAS—

- ¿Quiere V. aprender FRANCÉS?
- ¿Quiere V. aprender INGLÉS?
- ¿Quiere V. aprender ITALIANO?
- ¿Quiere V. aprender ALEMÁN?
- ¿Quiere V. aprender ESPERANTO?

EN PRENSA

- ¿Quiere V. aprender á dibujar?
- ¿Quiere V. aprender á jugar al ajedrez?

	<u>Ptas.</u>
Carolina Otero.—El arte de ser hermosa.	0'50
L. F. Dubief.—El licorista de las damas.	1
J. Menaar.—El repostero de las familias.	1
A. Belot.—Flor de crimen (Novela pasional).	1'50
Manuel M. ^a Flores.—Pasionarias (Poesías).	1

Los errores corregidos por el transcriptor el texto electrónico:

azucar y canela=> azúcar y canela {pg 39}
Lenguado al **gratin**=> Lenguado al gratín {pg 42}
plam-puding=> plum-pudding {pg 138}

*** END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK COCINA DEL TIEMPO, Ó ARTE DE PREPARAR SABROSOS Y EXQUISITOS PLATOS PROPIOS DE CADA ESTACIÓN ***

Updated editions will replace the previous one—the old editions will be renamed.

Creating the works from print editions not protected by U.S. copyright law means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg™ electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG™ concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for an eBook, except by following the terms of the trademark license, including paying royalties for use of the Project Gutenberg trademark. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the trademark license is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. Project Gutenberg eBooks may be modified and printed and given away—you may do practically ANYTHING in the United States with eBooks not protected by U.S. copyright law. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

START: FULL LICENSE
THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE
PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg™ mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase “Project Gutenberg”), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg™ License available with this file or online at www.gutenberg.org/license.

Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg™ electronic works

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg™ electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg™ electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg™ electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. “Project Gutenberg” is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg™ electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of things you can do with Project Gutenberg™ electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg™ electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation (“the Foundation” or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg” appears, or with which the phrase “Project Gutenberg” is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase “Project Gutenberg” associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than “Plain Vanilla ASCII” or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website (www.gutenberg.org), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original “Plain Vanilla ASCII” or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, “Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation.”
- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain “Defects,” such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a

computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the "Right of Replacement or Refund" described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you 'AS-IS', WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™'s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at www.gutenberg.org.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at www.gutenberg.org/contact

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status

of compliance for any particular state visit www.gutenberg.org/donate.

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: www.gutenberg.org/donate

Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our website which has the main PG search facility: www.gutenberg.org.

This website includes information about Project Gutenberg™, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.