

## The Project Gutenberg eBook of Cocina moderna, by Anonymous

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](http://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 moderna

Author: Anonymous

Release date: May 26, 2014 [EBook #45770]

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 MODERNA \*\*\*



---

Nota del transcriptor: En esta edición se han mantenido las convenciones ortográficas del original, incluyendo las variadas normas de acentuación presentes en el texto.

[Al índice.](#)

**COCINA MODERNA.**

**COCINA MODERNA.**

**TRATADO COMPLETO**

DE

# COCINA,

PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y BOTILLERÍA,

CONTIENE

**GRAN NÚMERO DE RECETAS DE EJECUCION FACIL Y SEGURA  
SEGUN LA PRÁCTICA DE LOS MÁS AFAMADOS COCINEROS ESPAÑOLES Y EXTRANJEROS,**

**COMPRENDIENDO**

**el servicio completo de la mesa y arte de trinchar,  
el método mejor para elaborar excelentes pasteles, helados y licores,  
ilustrado  
con numerosos grabados intercalados en el texto.**

**MADRID**

**LIBRERÍA DE ANLLO Y RODRIGUEZ,  
CALLE DEL OLIVO, NÚMS. 6 Y 8.  
1875.**

**AL LECTOR.**

Casa, vestido, mesa: hé aquí las tres primeras necesidades del hombre.

Un célebre escritor latino nos dejó esta tan breve como profunda máxima: *Est modus in rebus*.

Parodiando esta máxima, afirmaremos nosotros que casa, vestido y mesa tienen, no tan solamente su razón, sino también *su modo de ser*: el satisfacer estas tres apremiantes necesidades tiene para el hombre, no tan solamente su razón, sino también su modo de ser.—*Est modus in rebus*.

No nos vamos á ocupar nosotros del problema de la habitación del hombre, ni tampoco del de su vestido.

Únicamente intentamos hablar del problema de la mesa del hijo de Adán.

Pero nuestro libro no se dirige á lo sustancial de la mesa. Esto lo suponemos. Nos dirigimos principalmente al punto de resolución de este problema, que mira al modo de preparar la mesa, á lo que hace ésta agradable y le da las mejores condiciones para que pueda del mejor modo posible, al par que saludable, satisfacer el hombre la necesidad del comer. Nos dirigimos principalmente á lo que significan los ingleses con su *comfort*.

Y para esto ofrecemos al público nuestra

**COCINA MODERNA,**

**TRATADO COMPLETO DEL ARTE CULINARIO.**

No queremos encomiar nuestro libro. Su mejor encomio nos parece que resulta de la multitud y variedad de fórmulas de toda clase de platos, guisados, salsas, etc., etc.; desde el prosaico puchero español hasta el, si puede así llamarse, más encopetado asado de la más sabrosa de las aves; desde la humilde chuleta hasta la cabeza de jabalí; desde la inocente codorniz, que atraviesa el Mediterráneo para venir á ser inmolada en aras de un paladar que no quiere exceder los límites de la frugalidad, hasta el importante faisán, que es preciso ir á sorprender en sus selvas de seculares encinas, atacarlo arcabuz en mano y, víctima de esa mágica explosión y de ese plomo que todo lo sujeta á la mano del hombre, llevarlo luégo á la gran capital, en donde se paga á peso de oro.

Un libro de cocina como nuestra

**COCINA MODERNA**

es ya considerado como una imprescindible necesidad por todas aquellas familias que han despertado á la luz de los nuevos progresos humanos. No tan sólo el rico opulento, que prepara suntuosa y costosísima mesa para sí y para su familia, está convencido de que es necesario que su cocinero esté á la altura conveniente en el arte culinario. También el hombre cuyas facultades son muy modestas, y cuya mesa dista mucho de poder compararse con la del poderoso, sabe que su humilde carne de vaca, de ternera, de carnero ó de puerco; su pollito de vez en cuando y su conejuelo; su imprescindible pavo de Navidad, etc., etc., pueden guisarse de mil maneras que, teniendo su parte en el *comfort*, le harán disfrutar de verdaderos placeres en la mesa, y tal vez con ventaja sobre el poderoso, por el incomparable mérito de ser inocentes y harto fáciles de llevar para el estómago.

Nosotros, pues, con el fin de hacer asequibles á toda clase de personas todos cuantos adelantos se han hecho en el tan importante como imprescindible arte culinario, hemos recogido algo de lo muchísimo bueno que sobre él se ha dicho, y lo presentamos á la aprobación de nuestros lectores. No queremos que se anticipe el juicio. Háganse algunos platos al rigor de nuestros preceptos, y después de disfrutado el placer que

proporcionan, será cuando bendecirán el libro que se lo procuró, lo estimarán digno de venderse á mejor precio, y no dejarán, estamos de ello seguros, de aconsejarlo á sus amigos.

# LA COCINA MODERNA,

## TRATADO COMPLETO DEL ARTE CULINARIO.

### DE LA COCINA.

La cocina debe ser clara, cómoda, bien ventilada é inmediata al comedor. Nunca, y por ningun pretexto, debe reinar en ella la menor suciedad, porque basta con frecuencia una sola cacerola poco limpia para desvirtuar el mejor guiso y desgraciar la mejor comida. Tanto el suelo como las paredes, el fregadero y las hornillas, deben fregarse y lavarse con la mayor frecuencia posible. Los utensilios de cobre sean estañados y conservados en buen estado. Es preciso fregarlos, restregarlos con arenilla, lavarlos de nuevo y enjuagarlos tantas cuantas veces se hayan empleado.

La cocina colocada en los sótanos es húmeda y malsana.

### DEL COCINERO.

En las casas opulentas, el *cocinero*, propiamente dicho, no se ocupa más que de las hornillas, en cuyo caso se le da el nombre de *jefe*; pero las más de las veces es preciso que sea cocinero, pastelero y repostero.

Un cocinero ignorante, cuando imita servilmente los ejemplos de los que le han instruido, sin procurar dar más ensanche al círculo de sus conocimientos por la lectura de los buenos autores, nunca hará progreso alguno y olvidará, por el contrario, las partes especiales que él no ha tenido ocasion de practicar. Pero no sucede lo mismo al artista instruido que estudia y procura adquirir nociones nuevas. De dia, á la cocina ó á la repostería, por la noche, con el libro ó la pluma en la mano, busca nuevas combinaciones, ó bien perfecciona las antiguas, toma nota de los resultados que ha obtenido y compara sus observaciones con las de sus predecesores. Tal es la mision del cocinero perfecto.

### DE LA COCINERA.

En las casas de la clase media de alguna importancia, la cocinera no tiene otra ocupacion que las que conciernen á la cocina. Veamos cómo debe repartir el tiempo de que dispone. Por la mañana prepara el té, el café ó el chocolate; adereza el *menú* del almuerzo y va á la compra. Despues del almuerzo, establece el *menú* de la comida, y sólo despues de esta última comida lava y lo pone todo en orden.

Una cocinera, aparte los profundos conocimientos culinarios, debe saber comprar con perfeccion, contar y escribir de modo que se pueda leer; su probidad debe estar al abrigo de toda sospecha; cualidades bien raras, que desgraciadamente no se encuentran comunmente reunidas en la misma persona.

En muchas casas se contentan con cocineras ignorantes, incapaces de llevar sus cuentas de otra manera que por medio de su memoria, falta que consideramos ser de una importancia secundaria cuando ellas son honradas.

Pero la ignorancia produce en las cocineras la incapacidad material de hacer progreso alguno en su arte. Apénas imitan bien ó mal, y por rutina, los ejemplos de las personas que les han enseñado la manera de guisar; lo poco que aprenden despues es debido al azar, pues nada pueden pedir al estudio verdadero.

### BATERÍA DE COCINA.

Hemos advertido que en la cocina debe presidir el orden y la limpieza más esmerada, siendo indispensable que cada cosa se halle en su sitio bien limpia y aseada. Se aconseja, con razon, tener los utensilios de cobre, porque es un gasto económico á causa de su mucha duracion. Tenemos dicho tambien que deben estar siempre bien estañados.

Los cacharros ó vasijas de barro tienen el inconveniente de romperse con facilidad y ser propensos á dar á las preparaciones culinarias un resabio á comida; los utensilios de hierro queman los guisados con facilidad, ó por lo ménos les comunican un gusto á quemado, y en general no son tan fáciles de limpiar como los de cobre. En la actualidad se fabrican de metal fundido, revestidos en su interior de esmalte, que presentan todas las garantías de solidez y de salubridad.

Los utensilios empleados en la cocina consisten en *cacerolas, pucheros, tarteras, horno de campaña, parrillas, sartenes, besugueras, asadores, coladores, tamices de crin, calderos, cazos con espátula para las confituras, marmita de hierro, moldes para la pastelería, rodillo y tabla para las pastas, ollas, baño-maría, cafeteras, espumaderas, cacillos, lardera, tajos, cuchillos para trinchar, cuchillos para recortar las verduras, coberteras, mortero y almirez con su majadero, cajas y botes de hoja de lata, con tapa de charnela para la sal, pimienta, especias, harina, etc. Cilindro para tostar el café, molinillo para el mismo, molinillo para la pimienta, tabla para limpiar los cuchillos, escurridero para la vajilla lavada, esponja, escobas, cepillos, etc.*

Ademas de los utensilios mencionados, debe haber en una cocina bien montada: un *horno*, una *hornilla*, un *asador* con su rueda, un *armario*, un *caldero* para fritos, una *grasera*, una *chuletera*, una *besuguera*, una *huevera*, un *calentador*, *tres piés* de hierro para colocar las cacerolas calientes, á fin de no ennegrecer la mesa; *hatacas*, una *ensaladera holandesa*, un *prensa-jugo*, un *prensa-limón*, un *prensa-puré*, un *corta-juliana*, un *taja-legumbres*, un *corta-raíces*; *cucharones* y *cucharas* de madera para diferentes objetos; un *mango* para las piernas de carnero, *conchas* y *ordubres*; un *batidor* de boj ó de alambre; un *rodillo* para las pastas; un

*corta-pasta ó sacabocados; mangas para colar; embudo para filtrar, etc., etc.*

Como no podemos dar á este Manual práctico toda la extension que sería de desear, describirémos tan sólo los utensilios más indispensables.

### CACEROLAS.

Las cacerolas se fabrican de cobre estañado, de hierro, de hoja de lata, de plata, de tierra y de porcelana. Si son de cobre, séase muy escrupuloso en su limpieza, porque la menor negligencia podria causar envenenamientos. Siempre que sea necesario se estañarán de nuevo.

Con los diseños representados en las *figuras 1, 2 y 3*, que acompañamos, damos tres modelos de cacerolas: una grande, otra mediana y la llamada baño-maría.



FIG. 1.—Gran cacerola.

La *olla ó puchero* para el cocido puede ser de metal esmaltado, y á falta de éste deben emplearse los de tierra.



FIG. 2.—Cacerola mediana.

Dos lámparas de espíritu de vino, dispuestas debajo del aparato que sigue, proporcionan el calórico necesario para la coccion de los alimentos destinados á la marmita llamada al alcohol.

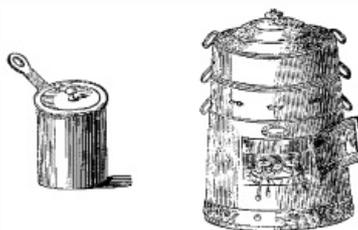


FIG. 3.—Baño-maria. FIG. 4.—Marmita al alcohol.

La hornilla antigua de ladrillos, con sus baldosas de Valencia y sus numerosos inconvenientes, van desapareciendo, con gran pesar de nuestras antiguas cocineras. En vez de ellas se ve propagar un nuevo sistema de hornillos importados de Bélgica y conocidos con el nombre de *cocinas económicas*, que, á la elegancia y á la solidez unen la economía y la salubridad. Pueden ser calentadas lo mismo con leña que con carbon de piedra, ventaja que no reunian las otras.

Se construyen de todas dimensiones, tanto para los grandes establecimientos como para las familias reducidas, habiéndolas para éstas en las que se pueden preparar al mismo tiempo dos guisos con el cocido, gastando muy poco combustible.

El hornillo ó cocina económica, cuyo grabado damos á continuacion, conviene para las casas de la clase media; la de la *fig. 6* está destinada más especialmente á las casas aristocráticas y á los establecimientos.

Tanto en la una como en la otra se puede hacer desde el cocido ó puchero hasta el asado; sólo que debemos advertir á nuestros lectores que el asado que sale de las cocinas económicas no es tan rico como el cocido con el asador ó en la cocinera.

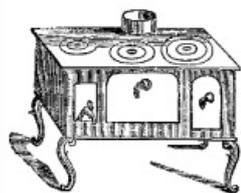


FIG. 5.—Cocina económica.

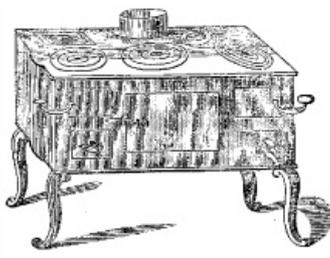


FIG. 6.—Cocina económica.

El más sencillo de todos es el hornillo portátil, que conviene á las cocinas reducidas, á las que falta tiempo y espacio.

El agujero destinado á recibir las ollas ó cacerolas se reduce ó se agranda á voluntad, añadiendo ó quitando aros, de que se halla provisto este utensilio.

A continuacion vamos á dar la nomenclatura, con la descripción y diseños de los utensilios de cocina más empleados.

A medida que la ocasion se presentará, describirémos igualmente los objetos diversos destinados al servicio de la mesa, á las necesidades de la pastelería y repostería, de la bodega y de la conservacion de las sustancias alimenticias.

Y terminaremos este capitulo interesante con algunos medios sencillos y fáciles para limpiar la batería de cocina.

Independientemente de los utensilios que hemos descrito, hay otros que deben contenerlos todas las cocinas, y son los siguientes:

Dos fuentes ó tinajas, ya sea para filtrar el agua cuando se habita en una villa ó se reside en el campo, donde el agua contiene generalmente materias extrañas, ó bien para lavarse las manos.

Un ventilador para encender el hornillo. Es un utensilio pequeño de palastro que se coloca encima del carbon que se quiere encender; hace el oficio de pequeña chimenea para establecer la corriente de aire necesaria para la combustion.

La concha, cuyo grabado darémos más adelante, es un utensilio propio para economizar el carbon, al mismo tiempo que proporciona el medio de preparar un asado sobre la hornilla. Se le coloca el carbon hecho ascua y se dispone delante el asador ó la cocinera.



FIG. 7.—

Ventilador.

Las sartenes para fritos, la tabla para cortar y el trinchante; el almirez, el tajo, los cuchillos diversos, la ensaladera, el escurridor de la vajilla, el calentador, el armario, las coberteras, la sirvienta, ese mueble indispensable para poner al alcance de la mesa el pan, el vino y los platos; las prensas para los purés, el rodillo, las espátulas, los pasadores, la salchichera, etc., etc.

No irémos más adelante en la enumeracion, porque una nomenclatura demasiado larga sería enojosa; basta citar los de uso comun.

Esperando el que vayamos pasándolos en revista, dirémos una palabra del armario ó despensa para guardar la comida.

## ARMARIO.

Una buena despensa debe hallarse expuesta al norte: si lo está á otra exposicion, se resguardará completamente del sol. Es indispensable que el aire pueda circular; de lo contrario, la carne adquiere ese sabor particular de todos conocido; las aberturas deben cerrarse con un enrejado, y mejor aún con una tela metálica que impida el paso á los insectos y suficiente clara para no impedir la circulacion del aire.

El armario para guardar las viandas mejor dispuesto no impide la putrefaccion rápida y casi instantánea de las carnes cuando el calor es fuerte, el aire estancado y el tiempo dispuesto á la tempestad.

En defecto de armario á propósito se emplean campanas de tela metálica para preservar los guisados de las moscas.

Para las cocinas de importancia se construyen armarios llamados refrigerantes para conservar la carne, caza, aves y otros artículos. Sabido es que la carne, de cualquiera clase que sea, se conserva mejor cuanto más fresco esté el sitio donde se deposita; luego encerrándola en un armario como el que vamos á describir, con la renovacion consiguiente del aire, se puede conservar por algunos dias, aún en los de calor más excesivo, fresca, elástica y jugosa.

El aparato es bien sencillo: un armario de madera, de paredes gruesas y altura proporcionada, dividido en tres compartimientos, uno superior, donde se amontonan pedazos de hielo, que tiene un pequeño conducto con su llave para dar salida al líquido que se forme; otro inferior, bastante grande, en cuyas paredes haya algunas perchas y garfios, donde se cuelgan los objetos que se quieren conservar; otro, en fin, lateral, que puede servir para frascos, botellas, vasijas, etc.

Este armario, si está construido con acierto, debe descomponerse fácilmente y puede ser trasladado en el equipaje de los viajeros á las quintas y posesiones de recreo donde éstos deseen pasar los meses de verano.

Es un mueble muy útil y de poco coste.

Para facilitar el orden y el arreglo, tan necesarios en una cocina reducida, se establecen á lo largo de las paredes marcos destinados á recibir la batería de cocina. Pero como ciertos objetos no se pueden suspender, es útil para reponerlos tener armarios pequeños parecidos á los que damos por modelo en las *figs.* 8 y 9.

Siendo el agua un elemento indispensable, es preciso tener utensilios propios para contenerla. Cuando el agua contiene materias extrañas, es bueno filtrarla; en este caso se emplean las fuentes ó jarras de filtrar, de todos conocidas.

Para sacar carbon; para limpiar ó para alumbrar se tienen los utensilios de menaje

comunes.

Para alumbrar la cocina se puede comprar la lámpara mecánica, económica, sencilla y cómoda, que arde con petróleo.

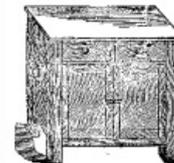


FIG. 8.—Armario.

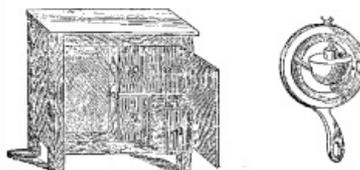


FIG. 9.—Armario.. FIG. 10.—Lámpara de cocina.

Para lavar la vajilla, secarla y escurrirla se emplea el cilindro, en el que se calienta el agua por medio del tubo que se ve en el lado, y en donde se pone el fuego; el estropajo, el secadero y el escurridor.

Los utensilios siguientes sirven para cortar y trinchar la carne, hacer morcillas, salchichas, rellenos, etc.



FIG. 11.—Cilindro para la vajilla.

FIG. 12.—Tajo. FIG. 13.



FIG. 14.—Cortante.



FIG. 15.—Tabla para limpiar cuchillos.

Se conocen cuatro modos distintos de cocer los alimentos; por consiguiente se emplean utensilios diferentes, según el grado de cocción que deben adquirir.

Cuando se cuecen con agua ó al vapor, se emplea la marmita ó la cacerola.

Para la cocción de las viandas con el *jugo* que se llama *adobado*, *brasa* ó *estofado*, etc., se emplean los utensilios marcados con las *figs.* 16 y 17, que son de cobre estañado, de hierro ó de tierra. Se pone fuego encima y debajo, y se cuece con poco fuego. Las de hierro son muy empleadas en provincias, en donde son poco usados los hornillos.



FIG. 16.—Cacerola para estofado. FIG. 17.—Otra.

Para tener agua caliente, para sacar los alimentos cocidos al agua, para espumar, colar, etc., se emplean cucharones, coladores, espumaderas, cazos, etc., de diferentes formas, usuales y conocidos, por lo que nos dispensamos de dar los diseños.

Si se trata de fritos, se recurre á las sartenes, habiéndolas de muchas clases, según

las cocinas y el país. En provincias se emplean las de mango (*fig. 18*), pero en Madrid, donde las cocinas son reducidas, se prefieren las que carecen de mango, como la representada en la *fig. 19*.



FIG. 18.—Sarten.

Para tostar castañas se usan sartenes agujereadas con su correspondiente tapadera.

En caso necesario podrian tostarse perfectamente en una pequeña cacerola, teniendo cuidado de ponerle con las castañas un pedazo de manteca del tamaño de una

avellana.

La manera mejor de preparar la carne es asarla ó cocerla á la parrilla. A este efecto se recurre á los utensilios siguientes:

Grasera y parrillas diversas para asar chuletas ó pescados. Las parrillas cuyos diseños damos á continuacion son, sin contradiccion, las en que se hace la coccion en mejores condiciones.



FIG. 19.—Sarten sin mango.

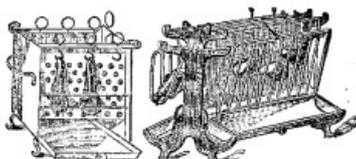


FIG. 20.—Parrilla para costillas. FIG. 21.—Otra.

Con la caja para chuletas, representada en la *fig. 24*, se pueden cocer aquéllas con espíritu de vino.

Los asados se preparan por medio del asador, de la cocinera, ó sea hornillo para asados. Puede adoptarse el reloj ó rueda que pone la pieza que debe asarse en movimiento. Es un pequeño instrumento portátil que reemplaza la mano del cocinero, que no tiene otro trabajo más que rociarla de cuando en cuando.

Las dos cocineras, de las que damos el diseño en las *figs. 26 y 27*, son las más cómodas, principalmente la primera, que se abre de abajo á arriba, y que se halla provista de un aparato destinado á llevar el cucharón de que se sirve para rociar.

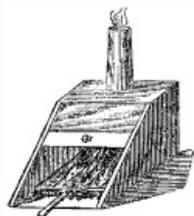


FIG. 22.—Parrilla fumifera.



FIG. 23.—Parrilla.



FIG. 24.—Caja del alcohol.

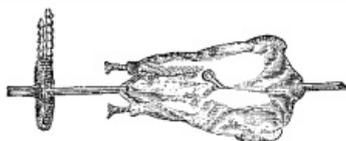


FIG. 25.—Asador.

Cuando no se puede asar delante el fuego de la chimenea, se recurre á la *concha* ú hornillo de asados (*fig. 28*). Es un instrumento muy comun en la actualidad, con el cual se opera la coccion de una manera económica. La *concha* más ventajosa es la que se construye de barro cocido y forrada de palastro, porque gasta ménos carbon que los de fundicion.

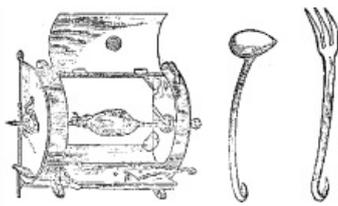


FIG. 26.—Cocinera. Cucharon para asados. Tenedor para asados.

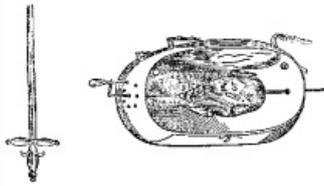


FIG. 27.—Asador ó cocinera redonda.

El hogar de este aparato debe ser bastante hondo para poder contener todo el carbon necesario para cocer la pieza que se ha de asar, sin que haya necesidad de añadirle segunda vez.

Para los pescados y las verduras y legumbres la cochura se hace por medio de uno de los tres modos siguientes: al agua ó al vapor, en frito, á la parrilla ó al asador.

Para cocer los pescados grandes se echa mano casi siempre de la besuguera (*fig. 29*). Es un utensilio de cobre ó de hierro, en el cual se coloca, sobre la plancha llena de agujeros, el pescado que se quiere cocer entero. La besuguera se halla provista de una asa para suspenderla en caso necesario sobre el hogar.



FIG. 28.—Hornillo para asar.

Cuando el pescado se halla cocido se le retira y se le sirve en una plancha de las llamadas *pescaderas*, y se le cubre con una servilleta.

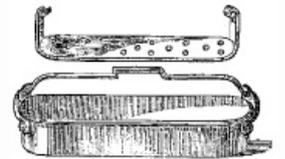


FIG. 29.—Besuguera.

*Huevera.*—Este utensilio se halla destinado á cocer los huevos, que se colocan en él, y se sumerge el todo en el agua. Por este medio es fácil meterlos y sacarlos del agua sin correr el riesgo de romperlos. Ordinariamente el aparato se sirve sobre la mesa, colocado en una caja de hoja de lata.

Se ha inventado una *huevera al vapor* que permite cocer los huevos sobre la mesa. Estos últimos se colocan en un soporte parecido á la huevera ordinaria; se introduce en una urna que contiene dos cucharadas de agua; se cubre el todo con una tapadera. Debajo de la urna se coloca una pequeña lámpara de espíritu de vino, que contiene una cucharada de espíritu para un aparato destinado á seis huevos. Se enciende la lámpara, y cuando el espíritu de vino se ha quemado completamente los huevos están cocidos por el vapor del agua. El soporte puede emplearse para cocer el agua como tenemos dicho ántes.

Algunos vegetales, como por ejemplo las patatas, requieren se cuezan al vapor. Para esto se emplea una marmita con recipiente lleno de agujeros, que reemplaza la antigua parrilla de sauce que se empleaba ántes. Este recipiente contiene los tubérculos sin que estén en contacto con el agua, siendo el vapor que se eleva de la contenida en el fondo de la marmita el que cuece rápidamente las legumbres.



FIG. 30.—Cuchillo de tres hojas para verduras.

Las legumbres y verduras cocidas sirven para hacer purés. Algunas, como las espinacas, acederas, achicorias, etc., se pican con un cuchillo de tres hojas (*fig. 30*).

Para los purés se emplea el utensilio conocido con el nombre de prensa-puré.

Uno de los más sencillos consiste en un pequeño disco con mango. Sólo se usa cuando se ha de prensar una cantidad pequeña de legumbres ó verduras.

Hay otro mayor, que sirve para prensar cantidades más considerables. Se compone de un cilindro con agujeros, sostenido por tres piés, y de un atacador que obliga al puré á pasar por los agujeros y caer en la vasija destinada á recibirle.

Con la *fig. 33* damos un modelo para prensar ó exprimir los limones. Como adorno de los purés servidos en la mesa, se cortan coscorriones de pan que tienen formas más ó menos agradables á la vista, segun la fantasía del que los ha cortado.



FIG. 31.—Prensa-puré.



FIG. 33.—Prensa-limonos.



FIG. 32.—Prensa-puré grande.

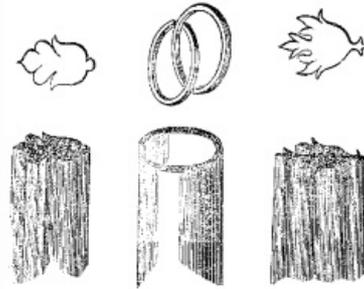


FIG. 34.—Sacabocados para coscorriones.

Se da igualmente á las verduras y raíces crudas formas más ó menos variadas y para esto se emplean diversos instrumentos propios para cortarlas.

No hablaremos del corta-juliana, por ser instrumento que se ha hecho inútil desde que por la desecacion se ha conseguido conservar las julianas, que pueden venderse á precios muy módicos. Hablemos más bien del corta-legumbres y del cuchillo para torneear las raíces.



FIG. 35.—Cuchillo para torneear raíces.

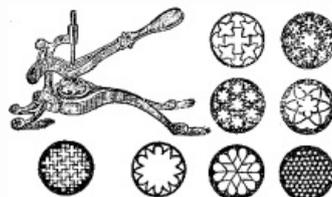


FIG. 36.—Corta-legumbres.

Este último es simplemente un cuchillo de hoja acanalada, que sirve para redondear las raíces, las setas, y para darles la forma que se ve en los diseños. El núm. 2 presenta la raíz en su estado natural; los números 3, 4 y 5 la muestran labrada con auxilio del cuchillo.

Lo mismo sucede con respecto á la seta, números 6 y 7.

El corta-legumbres es una prensa pequeña con un sacabocado que se puede cambiar á voluntad, según la forma que se quiera dar á las raíces.

El instrumento que tiene el nombre de rodaja ó vaciador está destinado á sacar de un solo golpe el corazón de las manzanas, donde se hallan las pepitas.

Con los espirales se recortan las raíces que sirven para adornar los platos.

Con auxilio de estos pequeños instrumentos se puede dar á las patatas, á las zanahorias, á los nabos, etc., las formas más caprichosas, redondearlas ó vaciarlas para recibir los rellenos.

No tan sólo las raíces pueden labrarse de distintas maneras, sino que también la manteca y la

pasta son igualmente propias para recibir las formas caprichosas que les dan los instrumentos inventados por la fantasía. Para labrar estas últimas sustancias se emplean jeringas, moldes ó sacabocados. Para fabricar la manteca se usa un aparato llamado mantequera, de la que no hablamos porque no pertenece á la cocina dicha fabricacion.



FIG. 37.  
Vaciador.

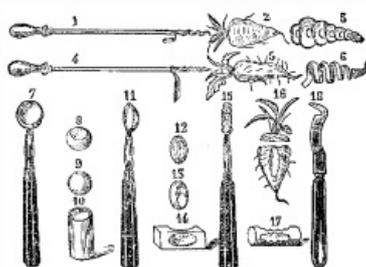


FIG. 38.—Espirales.

La jeringa para rizar la manteca se compone de un tubo cuyo fondo se halla agujereado finamente y de un pistón destinado á empujar la manteca hácia el fondo del cilindro. La manteca sale á tiras delgadas, por lo que se la llama manteca rizada.

La jeringa nombrada de mazapan difiere de la anterior en que el fondo del cilindro se halla provisto de un pequeño disco que se reemplaza á voluntad, conforme á la figura que se quiere dar á la manteca. Se coloca ésta en el tubo, procurando conservar la manteca bastante blanda y se la ataca hácia el fondo con auxilio del pistón. Se puede dar formas diferentes á la manteca, sirviéndose de moldes en lugar de los instrumentos mencionados.

El instrumento llamado rodaja se emplea para trazar diseños á la pasta.

Los cortapastas son sacabocados por medio de los cuales se corta la pasta destinada á la pastelería y se le da formas diferentes.

Los utensilios que sirven para preparar los intermedios azucarados son numerosos y variados, pero conocidos de todos, por lo que nos dispensamos de mencionarlos.

Para los platos ligeros se recurre á algunos pequeños utensilios bastante ingeniosos.

Para abrir las latas y botes que contienen conservas se emplea el instrumento representado en la *fig. 42*, que consiste en una fuerte hoja con mango, y provista de una uña que le impide introducirse demasiado.

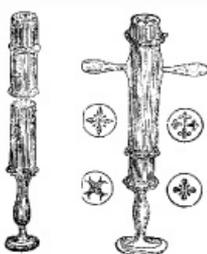


FIG. 39.—Jeringa.

FIG. 40.



FIG. 41.—Cortapastas.



FIG. 42.—Cuchillo para abrir latas.

Para abrir las ostras se han inventado instrumentos ingeniosos, pero aconsejamos no se separen del cuchillo<sup>[1]</sup>.

## SERVICIO DE LA MESA.

Más adelante hablaremos del *menú*, del orden y arreglo que deben presidir en el servicio de la mesa; en este lugar sólo nos ocuparemos de los utensilios, muebles é instrumentos destinados á esta interesante parte de la cocina.

El portacuchillo, el salero, la aceitera, el cuchillo, el cubierto, el trinchante y cuchillo para trinchar, los vasos para vino ordinario, Burdeos, Madera y Champaña, se disponen sobre la mesa. Los vinos se dispondrán en el orden en que deben servirse; las botellas conservan el sello que indica su vejez; las garrafas se tienen dispuestas para recibir el vino comun y el agua. Se puede, si se desea, emplearse un refrescador para la temporada de verano.

Para destapar las botellas se tienen dispuestos el tirabuzon, el garabato, etc., para servir al que tiene el gobierno. Los escalfadores estarán dispuestos á recibir los platos, y los platillos ligeros resaltan notablemente en sus brillantes conchas.

No concluiríamos nunca si quisiésemos hacer la nomenclatura de todos los objetos apropiados al servicio de la mesa, y nos dispensamos tambien de dar algunos diseños, por lo variados que son, tanto en su forma como en su lujo. Por lo demas, el que desee su adquisicion los hallará en el Bazar de la Industria, de José Canosa, calle del Gato, 3, y de la Cruz, 31.

El agua de Seltz es bastante comun en los grandes centros de poblacion, gracias á los numerosos establecimientos que la fabrican; pero en los campos y pueblos pequeños es más difícil procurársela, y se recurre entonces al gasógeno (*fig. 43*).

Con el ácido tartárico y el bicarbonato de sosa, que con agua se pone en este aparato, se obtiene una buena agua gaseosa.

En las ciudades es fácil procurarse café tostado; por consiguiente, el solo utensilio de que se tiene necesidad para el café en grano es el molino para molerlo. Se construyen de diferentes modelos.

La sirvienta es un mueble indispensable en el comedor. Se la emplea para depositar el pan, el vino, los platos, etc., para cuando los necesiten los convidados.

El calentador de platos tiene igualmente su utilidad: gracias á este aparato se puede dar á los convidados platos calientes, y los guisos que se les sirven no se enfrian con tanta prontitud. El fuego se coloca en el fondo del aparato, y el calor, pasando por los agujeros de que se halla provisto, calienta los platos dispuestos encima.

Para trinchar la pierna se adapta al hueso un mango que permite cogerlo fácilmente con la mano izquierda.

El cepillo, del que hay diversas clases, sirve para barrer las migajas de pan de la mesa, cuando se dispone ésta para servir los postres.

Los fruteros son unos platillos destinados á recibir las frutas, sirviendo de adorno tambien á la mesa, etc.

Vamos á terminar esta nomenclatura por la sorbetera, aparato de estaño que se pone en un cubo y envuelve de hielo machacado, que se recubre de sal ó de nitro. Por cada libra de sal ó un cuarteron de nitro se emplean 8 libras de hielo. Se procurará poner una capa de hielo y una de sal.

Se colocan en la sorbetera las sustancias que componen el sorbete que se quiere preparar, ya sea limonada, á la vainilla, al café ó de frutos encarnados. En seguida se gira la sorbetera y se le imprime por espacio de diez ó doce minutos un movimiento de rotacion de derecha á izquierda. Se saca la cobertera, se remueve con un cucharon de madera, se cubre otra vez y se repite el movimiento de rotacion hasta que la congelacion sea perfecta. El agua y el azúcar son los principales elementos de los helados.



FIG.  
44.—  
Mango



FIG. 43.—  
Gasógeno.

## MODO DE LIMPIAR LOS UTENSILIOS.

Para limpiar los utensilios de cobre se emplea el agua compuesta de 30 gramos de ácido oxálico, 60 gramos de tierra llamada podrida, que se deslie en un litro de agua. Se moja en esta composicion un trapo de lana y se frota vivamente el utensilio, se pasa luégo un poco de trípoli para darle brillo, y se enjuga con un lienzo.

Cuando los objetos que se deben limpiar son de hierro, se emplea el grés ó las cenizas.

Para el estaño se recurre á la creta, llamada tambien blanco de España.

Si se trata de limpiar objetos de plata se deslie creta ó carbonato de cal en aguardiente, se da una capa de esta composicion á los utensilios, se deja secar y se cepilla. Si la plata se ha ennegrecido por haber estado en contacto con huevos, se pone hollin en el aguardiente, en vez del blanco de España.

Otro medio excelente de limpiar la vajilla de plata consiste en frotarla con un lienzo húmedo y un poco de la mezcla compuesta de:

100 partes de crémor tártaro.  
100 id. de creta.  
50 id. de alumbre.

Todas estas sustancias se pulverizan perfectamente y se mezclan.

Para devolver á los cristales todo su brillo es preciso lavarlos con aguardiente ó vinagre, en el que se ha desleido creta. Para limpiar el interior de las botellas se usan las cáscaras de huevo.

Las manchas en la loza y porcelana desaparecen con el empleo del jabon negro ó del vinagre fuerte.

## **SERVICIO DE LA MESA.**

### **DEL CUBIERTO Y SITIO QUE DEBEN OCUPAR LOS CONVIDADOS.**

El artículo más importante es la mesa, debiendo ser bastante espaciosa para contener el número de platos que deben figurar en las entradas, y para que cada persona tenga, por lo ménos, 60 centímetros de espacio.

A la derecha del plato se coloca la cuchara y el cuchillo; á la izquierda el tenedor. La servilleta, plegada con gusto, se coloca sobre el plato, con un panecillo en su pliegue. El trinchante, el cuchillo para cortar, la llana para el pescado, se colocan en medio de la mesa, disponiendo aquí y allá cubiertos de repuesto.

En los servicios ordinarios los platos soperos se disponen cerca del cubierto del anfitrión ó amo de la casa. Cerca del plato destinado á cada convidado se coloca un vaso ordinario y dos vasos para el Burdeos, Madera, Champaña.

El cubierto se colocará con gusto.

El comedor debe hallarse convenientemente calentado en invierno y perfectamente alumbrado, prefiriendo siempre las lámparas suspendidas á las colocadas sobre la mesa.

En el momento de colocar el primer servicio y sacar la sopa, el criado ó doncella de cámara viene á anunciar al salón donde esperan los convidados que el señor está servido, ó que la señora está servida.

Debemos añadir, á modo de reflexion, que las invitaciones deben dirigirse á los convidados algunos dias de antemano, y que todo aquel que no pueda asistir á la comida debe escribir para informar al amo de la casa.

El sitio de honor para las señoras es á la derecha del amo de casa; el segundo es á su izquierda; para los hombres el primer sitio es á la derecha de la ama de casa; el segundo á su izquierda; para los otros se sigue el mismo órden. En las comidas de solemnidad se escriben los nombres de los convidados en cuartos de papel que se colocan cerca de cada plato.

### **DEBERES DE LOS CRIADOS DURANTE LA COMIDA.**

Cuando los comensales se hallan á la mesa, los criados deben vigilar á que nada les falte; presentar los platos en el órden, á medida que se trinchan, y comenzando siempre por la persona que ocupa el sitio de preferencia. Tendrán el cuidado de cambiar el cuchillo y el tenedor de cada convidado despues que se ha comido el pescado; de reemplazar las botellas y las garrafas vacías; de presentar los panecillos ó el pan cortado colocado sobre un plato; de ofrecer los vinos finos designándolos por su nombre, á fin de escanciar á cada convidado el que desee. El vino se ofrece pasando á la derecha del convidado; pero los platos se presentan por la izquierda. Deben retirarse tan pronto como se haya servido el café.

### **SERVICIO DEL CAFÉ.**

La distribucion del café se hace por la señora de la casa, ya sea que se tome en la mesa, ó bien se sirva en el salón. Una ó dos horas despues del café se sirven vasos de agua azucarada ó de jarabes.

### **DISTRIBUCION DE LOS VINOS.**

Los vinos se colocan de antemano en el comedor y en el órden en que deben ser servidos. Se dejan las botellas con su certificado de antigüedad, y no se quita más que el polvo.

El vino tinto ordinario se trasvasa en garrafas ó botellas de cristal; el Burdeos requiere ser calentado un poco; el Borgoña debe ser fresco; el vino de Champaña exige la misma cualidad, por esto en verano se prefiere el Champaña helado.

Con las ostras y los platillos ligeros se sirven habitualmente vinos blancos; con las entradas vinos tintos de Burdeos, Borgoña, etc.; al segundo servicio vienen los vinos finos servidos en pequeños vasos y en el órden del terruño y de la antigüedad. A los postres el Champaña debe chispear en las copas; y aun se comienza á servirlo con los intermedios azucarados. Despues del Champaña vienen los vinos licorosos.

*Quien puede lo más puede lo ménos*, como se dice vulgarmente; por consiguiente, es siempre fácil, cuando se sabe aderezar una mesa de 14 ó de 25 cubiertos, de ordenar el servicio de 6, de 8, de 10. El órden es siempre el mismo, y la sola diferencia que debe existir está en el número de platos. Además, como es más fácil arreglar una mesa en que deben sentarse algunos convidados que la que está reservada para un gran número, no se recurre á otros adornos que á los platos. Por el contrario, se decora el centro de una gran mesa de canastillos de flores, alrededor de los cuales se agrupan simétricamente los platos más buscados. Desde algun tiempo la moda del servicio á la rusa se generaliza en las grandes casas, por lo que es indispensable decir aquí, en algunas palabras, como se practica ese género de servicio.

### **SERVICIO Á LA RUSA.**

El medio de la mesa, que no debe tener mucha anchura, se cubre con floreros. Los postres y los platillos ligeros se disponen alrededor, como en los servicios ordinarios. De esta manera se goza de la vista de los postres antes de comer de cada uno de los platos que constituyan los otros servicios, que no se conocen más que por las cartas ó listas del *menú*. Servíos, á medida que se os presenten, los manjares cortados en la cocina.

Este modo tiene su lado bueno, pero muchos prefieren el servicio llamado á la francesa.

### **SERVICIO Á LA FRANCESA.**

## CLASIFICACION GENERAL DE TODOS LOS GUIOS.

La clasificacion de los guisos se reduce á siete especies distintas, que son: sopas, relevos, entradas, platos ligeros, llamados por algunos ordubres, asados, intermedios y postres.

Ostras.

### PRIMERA SECCION.

*Sopas.*—Esta seccion comprende todas las sopas y potajes.

### PLATOS LIGEROS, FRIOS Y CALIENTES.

*Vaca.*—Salchichas, croquetas, pulpetas y cuajar de vacas.

*Ternera.*—Cabeza, orejas, tendrones, hígados, mollejas, costillas, manos rellenas y salchichas.

*Carnero.*—Lenguas, riñones, criadillas, piés y colas.

*Cordero.*—Orejas, lenguas, tendrones, patas, chuletas, croquetas, conchas diversas.

*Cerdo.*—Lenguas, sesos, chuletas, piés, morcillas, saladillo, salchichas.

*Jabali.*—Morcillas y embutidos.

*Corzo.*—Sesos, morcillas y salchichas.

*Liebre.*—Riñones, filetes, muslos, morcillas.

*Conejo.*—Muslos, filetes, croquetas, salchichas.

*Faisan.*—Filetes, croquetas, muslos y salchichas.

*Perdiz.*—Cortecillas y perdigones á la tártara.

*Codorniz.*—Pequeños patés en caja.

*Becaza.*—Filetes, coscorrones de puré, picadillo de becizas.

*Alondra.*—A la hierba fina, cortezas, cajas de alondra.

*Cogujada.*—Igual que la anterior.

*Pavo.*—Aletas al girasol, muslos á la salsa Robert, hatacas.

*Polla.*—Croquetas, fritos, hígados, hatacas, etc.

*Pollo.*—Muslos, marinadas, pollo á la tártara.

*Pichon* á las parrillas con salsa picante á la *papillot*, á la marinada.

*Pescados.*—Chuletas de sollo, croquetas, filetes de lenguado, rodaballo, pescadilla, lechazas de carpas, anguilas al girasol, salmones ahumados, arenques á las parrillas, anchoas, sardinas.

*Pastelería.*—Empanadas variadas, bollos, pastelillos, torrijas de queso.

Manteca, rábanos, pepinillos en adobo, legumbres crista-marina.

Alcachofas en pimienta, aceitunas, anchoas, atun escabechado, etc., etc.

### RELEVOS

*Vaca.*—La anca, el lomo, la vaca á la moda, el rosbif.

*Ternera.*—La cabeza al natural, en tortuga rellena, al pozo perdido, cuadrado de ternera y la anca.

*Carnero.*—La pierna, el rosbif y el cuarto.

*Cordero.*—Rosbif, el cordero entero.

*Cerdo.*—La cabeza, el cuadrado relleno, jamon.

*Lechon.*

*Jabalí.*—Cabeza, muslo, jamon.

*Corzo.*—Cuadrado al asador.

*Gamo.*—Cadera de venado.

*Pavo* adobado.

*Ganso* á la alemana, adobado.

*Pescados.*—Rodaballo, esturion, barbado, truchuela, alosa, salmon, trucha, esperinque, barbo, sargo, sollo, carpa, etc.

### ENTRADAS.

*Vaca.*—Todas las preparaciones de cocido, el paladar, los sesos, la lengua, la cola, el entrecostillar, las costillas, el filete de lomo, los riñones y el cuajar de vaca.

*Ternera.*—Nuez, cabeza, lengua, orejas, mollejas, colas, fricandó, blanquetas, jarretes, riñones.

*Carnero.*—Lengua, filetes, espalda, pecho, chuletas, carbonadas espumadas, jigote, picadillos, colas.

*Cordero.*—Cabeza, manos, espaldas, costillas, orejas, tendrones, lengua y sesos.

*Cerdo.*—Orejas, solomo, filetes, colas, chuletas, riñones.

*Jabalí.*—Costillas saltadas, filete mechado.

*Corzo.*—Costillas, filetes, espaldas, jigote.

*Liebre.*—Filetes, muslos á tajadillas.

*Conejo* á la gibelete, á la blanca, muslos, salpicon, paneados.

*Faisan.*—Todas sus preparaciones.

*Codorniz, becaza, chorlito, cerceta, griva, pato, alondras ó cojugadas.*—Todas sus preparaciones.

*Pescados.*—Rodaballo, platejo, pejepalo, raya, lota, morena, salmon, truchas, latijas, menas, sarga,

pescadilla, salmonete, barbeta, sollo, carpa, tenca, barbillo, almejas, lamprea, cangrejos, perca.

*Pastelería.*—Vol-au-vent, pastelillos calientes, tortas, etc.

## SEGUNDO SERVICIO.

### ASADOS.

Lomo, pecho de ternera, carnero entero, cordero, cuarto de corzo, lechoncillo, lebrato, gazapo, pavo, pava á las trufas, ganso, polla, anadillo, faisán, cerceta, perdigones, bezacas, grivas, codornices, cojugadas.

### PLATOS DE FRITOS.

*Frito* de trucha, lenguado, esperinque, pescadilla, sollo, carpa, tenca, gobio.

*Carpa* al azul.

*Cabrajo.*—Langostas, langostines, cangrejos.

*Empanadas.*—Todos los pasteles, torteras, etc.

### INTERMEDIOS.

*Tortas.*—Todas las tortas, bizcochos, pastelillos, mirlitons, tortas de almendras, coles, merengues, barquillos, tortas esponjadas, almendrados, etc.

Frutas, mermeladas, compotas, buñuelos, tortillas, genovesas, tortas de frutas, flans.

*Intermedios azucarados.*—Soplados, cremas, jaleas, sultanas, frutos garapiñados.

*Legumbres.*—Todas las legumbres aderezadas con manteca ó con azúcar.

*Huevos.*—Todas las preparaciones de huevos al jugo, á la manteca, al azúcar, á las frutas, ó á las confituras.

### POSTRES.

Todos los *quesos*, las *frutas frescas y secas*, los *pasteles, conservas*, toda clase de *tortas*, las *frutas garapiñadas*, y *helados y sorbetes*, las *confituras*, etc.

### ALMUERZOS.

Como órden de servicio no harémos más que indicar el *menú* de los almuerzos, que es una comida modesta, en la que se sirven á la vez los platos que la componen, desde la sopa hasta los postres. El almuerzo consiste regularmente en platillos ligeros y entradas al estado frio. Si figuran algunos platos calientes son chuletas, riñones, biftecs, huevos ó una tortilla. Al último se sirve café ó licor.

### MENÚ DE UN ALMUERZO.

Platillos ligeros frios, entre los que deben figurar las ostras cuando es la estación.

Biftec, hígado ó riñones saltados, morcillas, pollo asado frio, ó pichones, mahonesa, pescado, ensalada, legumbres y postre. El todo debe ir acompañado de excelentes vinos tintos ó blancos, servidos á propósito.

### AMBIGÚ.

Se da este nombre á una comida en que todos los servicios se hallan reunidos y en que los platos son confundidos. Como tiene lugar de noche ó por la mañana, las verduras y legumbres no deben figurar, como tampoco un gran número de salsas. Los asados, los platillos ligeros, los intermedios azucarados, las jaleas, los frutos y las tortas deben remediar la falta de las entradas.

### ALMUERZO-AMBIGÚ

#### PARA QUINCE Ó VEINTE PERSONAS.

##### Servicio á la francesa.

Tres pollos asados frios, salsa ravigote fria.

Un salmon, salsa con alcaparras.

Un *paté de foies gras*.

Una mahonesa de cabrajo.

##### Ocho platillos ligeros.

Uno de langostines, uno de sardinas, uno de salchichon de Vich ó de Lyon en rodajas, uno de aceitunas, dos de manteca, dos de rábanos.

##### Platillos calientes.

Uno de riñon al vino de Champaña.

Uno de Chateau-briant.

### ***Legumbres.***

Dos de judías verdes á la inglesa.

Dos ensaladas, segun la estacion.

### ***Postres.***

Un gran frutero en medio.

Ocho tazas alrededor del frutero compuestas de dos compotas, un queso de nata, una crema-vainilla, una confitura, uno de pastelillos y dos quesos diversos cubiertos.

### ***Vinos.***

Vinos blancos, Madera y vinos tintos.

A los postres el Champagne.

Debemos advertir que las piezas principales de los *postres* de este almuerzo-ambigú, hallándose colocadas en medio de la mesa, ofrecen un aspecto agradable, y, lo que importa mucho, no embarazan al servicio.

En el momento de servir los postres, los criados deben sacar, con la celeridad posible, los escalfadores, saleros, aceiteras, etc. y cepillar con cuidado la mesa. Hecho esto, separarán simétricamente los platos del medio.

Este servicio debe hallarse aderezado en un momento.

Ya se comprende que las piezas frias y calientes que componen ese almuerzo pueden variarse, segun las estaciones y gustos, pero el órden de su colocacion no debe cambiarse, á fin de que el postre no incomode y se aderece con rapidez.

### **DISPOSICIÓN DE UNA COMIDA.**

La composición de la comida, ó lo que se llama *menú*, palabra importada de Francia, debe ser proporcionada al número de comensales. Hay comidas de uno, de dos y de tres servicios.

Por servicio se entiende el número de platos servidos al mismo tiempo. La comida de un solo servicio es lo que ya hemos llamado *ambigú*, porque sirviéndose todo á la vez, desde la sopa hasta el postre, se confunden las entradas con los intermedios, etc.

En las comidas de dos servicios se colocan en la mesa al mismo tiempo las entradas y los intermedios; los postres componen el segundo servicio.

Para las comidas de tres servicios el primero se compone de sopa, relevo de sopa, platillos ligeros y entradas.

El segundo se compone de asados, intermedios y ensalada.

El tercero lo componen los postres.

A continuación daremos el *menú* de una comida de tres servicios, conforme á los tres diseños marcados.

El relevo de sopa consiste en la vaca ú otra gruesa pieza, que se pone en el sitio de la sopera cuando se ha servido la sopa.

Los ordubres son la manteca, los rábanos, las anchoas, las sardinas, salchichería, tortas, etc.

Las entradas se componen de carne ó de pescado en salsa, etc., etc.

Los intermedios comprenden las legumbres, los pescados fritos, los huevos, la pastelería, las cremas, etc.

El postre se compone de quesos, pastelería fina, frutas, pasteles, confituras, compotas, mermeladas, etc.

### **MENÚ PARA OCHO PERSONAS.**

El *menú* para una mesa de ocho cubiertos debe componerse del modo siguiente:

#### **PRIMER SERVICIO**

Una sopa para el centro de la mesa.

Una tajada de vaca como relevo de sopa.

#### ***Dos entradas.***

Una empanada de pastel de ternera.

Un pollo á la Marengo.

#### ***Dos platos ligeros.***

Sesos de ternera fritos.

Riñones de carnero á la brocheta.

#### **SEGUNDO SERVICIO.**

*Dos platos de asado.*

Dos gazapos á las hierbas finas.  
Dos pollos á la reina.

***Tres intermedios.***

Pequeñas tortas.  
Guisantes.  
Una crema á la vainilla.  
Una ensalada.

**TERCER SERVICIO.**

*Once platillos de postre.*

Dos frutas de la estacion.  
Dos compotas.  
Cuatro pastelillos.  
Dos quesos.  
Una hortera con almíbar ó panal de miel.

Por lo que precede se comprende fácilmente que para las mesas en que los convidados se hallen en mayor número, los platos deben ser tambien más abundantes, tanto con respecto á los asados, como para las entradas, los intermedios y los postres.

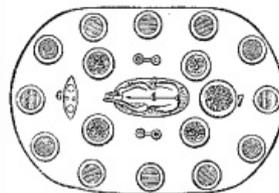
**COMIDA PARA DOCE PERSONAS.**

**PRIMER SERVICIO**



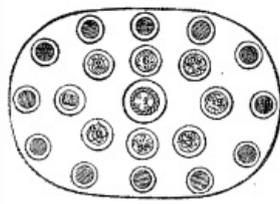
Sopas: número 1.  
Cuatro entradas: 2, 3, 4, 5.  
Cuatro ordubres fríos: 6, 7, 8, 9.  
Dos saleros: 10, 11.  
Dos salseras.

**SEGUNDO SERVICIO**



Asado: número 1.  
Cuatro intermedios: 2, 3, 4, 5.  
Aceitera: 6.  
Fuente de ensalada: 7.

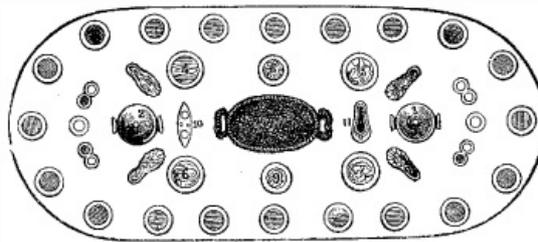
**POSTRES.**



Pastel de Saboya: número 1.  
 Frutas de la estación: 3, 4.  
 Frutas secas: 2, 5.  
 Tortas: 6, 7.  
 Queso y almendras, confites, etc.: 8, 9.

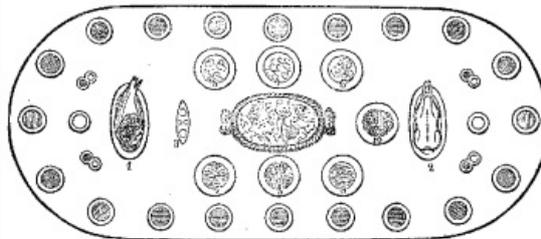
### COMIDA PARA VEINTE PERSONAS.

#### PRIMER SERVICIO.



Sortú: número 1.  
 Sopas: 2, 3.  
 Cuatro entradas: 4, 5, 6, 7.  
 Platos ligeros calientes: 8, 9.  
 Aceitera y salsera: 10, 11.

#### SEGUNDO SERVICIO.



Dos asados: 1, 2.  
 Seis entradas: 3, 4, 5, 6, 7, 8.  
 Ensalada y aceitera: 9, 10.

#### TERCER SERVICIO.

##### *Postres.*

Tortas: 1, 2. Diez y seis platos variados.

#### SARAOS Ó SOIRÉES.

En las *soirées* se sirve ponche, jarabes, sorbetes, pastelillos, tortas, frutas, etc. Se puede igualmente ofrecer té con pastelería, y cuando la *soirée* se halla muy adelantada, chocolate, sustancias y Champaña.

#### CONDIMENTOS.

Antes de pasar á hablar de las preparaciones culinarias, consideramos conveniente hablar de los condimentos, que tienen un papel tan importante en la alimentación.

Empleados con moderación, los condimentos favorecen la digestión después de haber excitado el apetito; pero para esto es preciso que no se tomen con exceso. El aceite, la grasa y la manteca facilitan la cocción absorbiendo una mayor cantidad de calórico, ablandando las sustancias en que penetran.

Consideramos ocioso advertir que los condimentos empleados en excesiva cantidad convierten los

alimentos en indigestos. Por esta razón se recomienda desengrasar las salsas.

Los condimentos los dividiremos en dos categorías, según sea su procedencia: las materias animales y las materias vegetales.

A la primera pertenecen la grasa, la manteca, los huevos.

A la segunda el aceite, las especias ó condimentos extranjeros, el perejil, la cebolleta, la escalunya, el ajo, el puerro, la cebolla, el perifollo, la acedera, el laurel, la mostaza, el tomillo, la ajedrea, el agua de flor de naranjo, la vainilla, el agraz, el limon, el vinagre, las setas y las trufas.

### **GRASAS.**

El tocino y la grasa de cerdo conocida con el nombre de enjundia ó manteca son, con la grasa de oca y de pava, las más estimadas para la cocina. Las demás grasas dan un sabor desagradable á los guisos en cuya preparación entran.

#### **PREPARACION Y CONSERVACION DE LA MANTECA DE CERDO.**

Córtese la grasa de cerdo ó enjundia á pedazos pequeños como el tamaño de una nuez, y si se tiene intención de mezclarla grasa de oca ó de ternera, se corta de la misma manera. Se coloca en un perol de cobre, con un poco de agua en el fondo, y se derrite á un fuego no muy vivo. La manteca, al derretirse se separa de sus membranas, y forman éstas, cociéndose, como unos tostones, que se van sacando con la espumadera, y se mantiene líquida en el fuego hasta que se haya evaporado enteramente la humedad; mientras que no lo está forma una especie de hervor, que no cesa hasta la evaporación completa. Esta señal indica el momento de separarla del fuego y pasar la grasa en fusión á través de un lienzo ó de un tamiz, colocándola en orzas ó vasos de tierra, dejándola que allí se coagule, tapándola después ó cubriéndola con un papel; pero este método rutinario es malo, y aconsejamos como el medio más sencillo, el más económico y el más ventajoso echar la manteca derretida en vejigas de cerdo, bien lavadas con agua saturada de vinagre. Cuando la manteca se ha coagulado se atan por la boca, con lo cual se intercepta toda comunicación con el aire exterior, lo que no sucede con las orzas. Estas vejigas se tienen colgadas en un sitio fresco y libre del contacto del aire.

Para impedir que la manteca se enrancie en los botes, se acaba de llenar el vaso, cuando la grasa se ha enfriado completamente, con un poco de aguardiente ó de alcohol. Se tapa luego herméticamente y se coloca en un paraje seco y fresco.

#### **MANTECA DE VACA.**

Para emplear la manteca de vaca como condimento es indispensable que sea muy fresca, porque la rancia echa á perder la cocina mejor. El sabor y el olor bastan para reconocer la manteca fresca de la que es ya vieja, aun cuando se la hubiese sometido á preparaciones que le hacen perder su rancidez.

#### **CONSERVACION DE LA MANTECA DE VACA.**

Para conservarla fresca póngase en agua fría en la bodega. Cámbiese el agua todos los días, amásese la manteca y háganse bolas pequeñas.

De todos los métodos que se presentan como infalibles para la conservación de la manteca fresca, el mejor consiste en salarla ó en derretirla.

Para salar la manteca se toman dos partes de sal, una de salitre y otra de azúcar; se mezclan dichas sustancias, se escoge la manteca lo más fresca posible, se lava y amasa, se extiende con un rodillo, se espolvorea con la mezcla indicada, poniendo 60 gramos por kilogramo de manteca. La manteca se amasa con el rodillo, como si se tratase de una pasta destinada á la pastelería. Cada porción de manteca trabajada se pone en agua fresca, y cuando todo está preparado se la retira del agua, se enjuga bien y se llenan vasijas de tierra ó barricas guarnecidas de un lienzo espolvoreado con sal; se aprieta con el pison á medida que se coloca manteca, á fin de que no quede vacío alguno. A los pocos días, si se observa que se ha formado un vacío en los botes, se vierte salmuera. Todas las veces que se empieza un bote es menester tener cuidado de cubrirlo con salmuera.

Puede sacarse la rancidez de la manteca amasándola en agua que contenga de 15 á 20 gramos de bicarbonato de sosa por kilogramo de manteca.

#### **MANTECA DERRETIDA.**

Se cuecen en un perol 40 libras de manteca con seis clavos de especia, tres hojas de laurel, media nuez moscada en pedazos; déjase cocer con muy poco fuego por espacio de tres horas sin espumarla; cuando está perfectamente clara se retira el perol del fuego, se deja reposar una hora y se espuma: se echa en seguida en tarros, poniendo aparte la última porción que se retira de la caldera, para gastarla cuanto antes; y cuando la manteca se fija por el enfriamiento, se cubren las vasijas con papel fuerte puesto en doble y una pizarra ó piedra plana por encima, y se colocan los tarros en un paraje fresco.

#### **OTRO PROCEDIMIENTO PARA LA MANTECA DERRETIDA.**

El objeto que se propone al derretir la manteca es el de separarla de una porción de suero que conserva siempre, más ó menos, al estado fresco, y que contribuye á enranciarla con mucha prontitud; ese objeto se consigue dejando la manteca en fusión durante mucho tiempo á una temperatura superior á la del agua hirviendo; la parte acuosa del suero se evapora y la parte sólida se precipita, quedando la manteca

desembarazada de toda materia extraña; pero con esta operacion experimenta un cambio que altera su sabor y que no permite emplearla en muchos casos. Para evitar tal inconveniente se derrite la manteca al baño-maría. No es necesario que el agua del baño-maría hierva, pues basta que tenga un calor suficiente para derretir la manteca completamente: en este estado se tendrá por dos ó tres horas, y cuando está bien clarificada se vierte en botes pequeños, conteniendo cada uno dos ó tres libras; se cubren con pergamino y se ponen en sitio seco y fresco.

### **MANTECA RANCIA.**

Puede hacerse desaparecer el olor de rancio, debido al contacto del aire, lavando la manteca con agua que contenga 15 gramos de bicarbonato de sosa para la misma cantidad de manteca; se amasa y bate bien, se deja por espacio de dos horas en la disolucion, y luégo se amasa en el agua fresca. Si se ha de conservar, se sala.

### **ALTERACIONES Y FALSIFICACIONES.**

Consideramos útil dar á conocer las principales falsificaciones que se hacen con la manteca, á fin de que el cocinero que la compre sepa si es pura ó se la dan alterada.

Una de las principales sustancias con que se mezcla es la *creta*; pero fácilmente se reconoce por la ligera efervescencia que se produce al poner la manteca en contacto con los ácidos ó vinagre fuerte.

Las féculas y harinas, con que tambien se sofistica, se reconocen haciendo derretir la manteca lentamente, ó al baño-maría, con diez veces su peso de agua; todas las materias extrañas se reúnen al fondo del vaso en forma de una masa grumosa.

Si contiene sebo se reconoce por el olor.

Con respecto á las materias colorantes, como el azafran, zumo de zanahorias, flores de caléndula, etc., no son dañosas.

### **DE LOS HUEVOS.**

Los huevos se emplean con mucha frecuencia para espesar las salsas, bajo cuyo punto de vista vamos á hablar aquí, porque tendremos ocasion de volver á ocuparnos de ellos cuando tratemos de la preparacion de los alimentos. Para esto es bueno tener siempre en reserva; por consiguiente, es menester conocer los procedimientos mejores de conservacion.

Los más recomendados por los prácticos son:

1.º Sumergirlos en agua salada, dejándolos en ella hasta que vayan al fondo, se retiran y secan, conservándolos entre salvado ó ceniza.

2.º Caliéntense los huevos en agua hirviendo, como si se hicieran huevos pasados por agua, pero sin dejarlos más que un minuto; retírense, séquense y colóquense en un paraje seco y oscuro.

3.º Pueden conservarse tambien sumergiéndolos en una solucion de goma arábica y recubriéndolos de carbon en polvo. Cuando se han de emplear basta lavarlos con agua tibia.

4.º Entre todos los procedimientos el que nos ha dado mejores resultados es poniéndolos en una lechada de cal, procurando que queden los huevos completamente cubiertos con el agua de cal.

En el dia, gracias á las vías férreas, no hay necesidad, como antiguamente, de preocuparse mucho en conservar una gran provision de huevos. Se pueden recibir frescos á menudo y renovar la provision.

El huevo fresco se reconoce si colocándole entre el ojo y la luz, se ve claro y trasparente. El huevo añejo se reconoce porque dándole alguna sacudida se percibe un ruido que denota se ha formado un vacío dentro del huevo, y cuyo vacío es tanto mayor cuanto más añejo es el huevo.

### **ACEITE.**

El aceite bueno debe preferirse á la manteca y á la grasa para los fritos y las tortillas.

El aceite de olivas es el más apreciado, distinguiéndose en tres clases distintas.

El aceite vírgen, de un amarillo claro, sin olor.

El aceite comun, que es más colorado, ménos flúido y ménos agradable de sabor.

El aceite verde, inferior á los precedentes.

El aceite añejo es ménos fluido que el nuevo, y tiene un sabor ménos agradable.

### **ESPECIAS.**

Se llaman especias á las sustancias aromáticas que sirven para condimentar los guisos.

Las especias, empleadas con discernimiento, dan un perfume agradable y un sabor delicado á los alimentos. Las que se emplean con más frecuencia son las siguientes:

La pimienta blanca y negra, la canela, los clavos de especia, la nuez moscada y el pimenton, siendo demasiado conocidas para tener que describirlas aquí.

Para conservarlas se encierran en un bote de especias.

### **CONDIMENTOS AROMÁTICOS.**

Los otros condimentos, tales como el perejil, perifollo, cebolletas, escalunyas, puerros, etc., son conocidos igualmente del lector, y más de una vez tendremos ocasion de hablar en las preparaciones de los guisados. Al tratar de las salsas hablaremos algo más del ajo. Ahora pasemos á decir algunas palabras de las setas y de las trufas.

## SETAS Y TRUFAS.

Sin contradicción son las más estimadas y las que dan más perfume y sabor á los alimentos.

En Francia, principalmente en la cocina parisien, sólo se emplean un pequeño número de variedades de setas, que son: las múrguras, las moserñones y las setas cultivadas, llamadas setas de cama. En España se comen con seguridad un gran número de especies de setas, que son notables por la finura de su carne y la suavidad de su perfume.

Las setas se conservan secándolas ó preparándolas para encerrarlas en cajas.

Bien que se haya creído haber robado á la naturaleza el secreto de la producción de la trufa, esperando que los hechos vengan á justificar la verdad de las aseveraciones de ciertos pretendidos sembradores de trufas, nosotros persistiremos en suponer, como todo el mundo, que es una seta ú hongo subterráneo.

Se conocen dos variedades de trufas: la blanca y la negra.

La trufa negra, que se halla en algunos montes, con venas blancas, es la mejor y la más perfumada.

La recolección comienza á últimos de otoño, pero no es realmente buena y aromática más que durante el invierno y cuando vienen las heladas.

Para ser de buena calidad la trufa debe ser pesada, gruesa y dura. Para emplearla se quita la corteza, que es rugosa, ó bien se la cepilla; pero deben guardarse bien de lavarla.

Se ha procurado buscar los medios de conservar un condimento tan precioso y tan estimado, y las recetas no han faltado para la conservación de la trufa. En otra parte tendremos ocasión de volver á ocuparnos de ella; pero hagamos constar tan sólo de paso que los resultados obtenidos dejan siempre que desear, pues que pierden el aroma.

## MOSTAZA, CORNICHONES, CAMELO, VINAGRE, AGRAZ, ETC.

La mostaza de Dijon pasa por la mejor; se compone de harina de mostaza negra, mezclada con buen vinagre aromatizado, ó de mosto de uva, al que se añade sal y un poco de aceite de oliva.

Los cornichones se preparan de la manera siguiente: se escogen los pepinillos tiernos más duros y verdes, se frotan con un lienzo, se bañan en agua fresca y se echan en un vaso de tierra ó de vidrio, con pimienta negra, estragon, cebollas pequeñas, clavillos y un poco de sal; se vierte sobre el todo vinagre bueno hirviendo, se repite por tres ó cuatro veces esta operación, se cierra cuidadosamente y conserva en sitio enjuto.

El caramelo se prepara con azúcar que se oscurece al fuego y que se deslie con un poco de agua.

## VINAGRE AL ESTRAGON.

Se obtiene un excelente vinagre macerando durante 15 días un puñado de estragon en cuatro litros de buen vinagre; se filtra y se repone en una botella. Para aromatizarlo más, puede ponerse en el vinagre un poco de menta, de limón y clavillo.

## AGRAZ.

Se desgranar y majan uvas verdes, se exprime el jugo, se filtra y se coloca en botellas, conservándolo en la cueva, para emplearlo cuando se necesite. El agraz es uno de los mejores condimentos para las salsas.

---

## CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS.

Los alimentos se componen:

1.º De sustancias animales, como la carne del matadero, las aves, los huevos, la caza, el pescado, la leche, la manteca y el queso.

2.º De sustancias vegetales, como las legumbres y verduras, las frutas y las especias.

Todas estas sustancias son más ó menos alimenticias, y más ó menos fáciles de digerir.

En otra parte nos ocuparemos de esas cualidades, para no ocuparnos aquí más que de su cocción.

## COCCION.

Se conocen cuatro modos distintos de cocer los alimentos.

Se cuecen en el agua, en jugo ó sustancia, en frito ó asándolos.

Los alimentos cocidos en el agua pierden mucho en sabor y en sus propiedades nutritivas.

Para la carne es menester emplear la menor agua posible, si se quiere que pierda poco de su peso. Siguiendo ese principio se obtendrá un buen cocido poniendo poco caldo.

La cocción en el jugo, que se llama *estofado*, hace perder menos sabor á la carne, porque cuece más bien al vapor, y cede al jugo y al caldo muy poco de su sustancia.

El frito se hace con grasas, manteca ó aceite. Esta clase de cocción conviene más á los pescados y á las legumbres y verduras que á la carne, que es preferible hacerlo en la parrilla.

La carne asada es la que conserva mejor su sabor y sus jugos alimenticios, siendo, sin contradicción, la manera mejor de prepararla.

El tiempo indispensable para una buena cocción varía en razón del tamaño de la pieza que se ha de asar,

y del modo de rociarla; necesitándose también más tiempo cuando se emplea el asador que cuando se sirve de la cocinera y la concha.

Por regla general, para 2 kilogramos y medio de vaca se necesita una hora y media; otro tanto para una pava, un cuarto de cordero ó de cabrito, una pierna ó una espalda de carnero, una liebre y una oca.

Para una gallina ó un capon se deja trascurrir una hora, y 45 minutos para un pollo, un pichon y una bezaza; 20 minutos para un perdigon y para las alondras y otras aves pequeñas.

La carne de ternera y de cerdo exige más tiempo para cocerse al asador que la de vaca. Un trozo de 2 kilogramos debe estar dos horas delante del fuego.

### **PREPARACION DE LAS SALSAS.**

Toda buena cocinera, no sólo debe saber confeccionarlas, sino también saberlas apropiar á los diferentes guisos ó manjares.

Una buena salsa se compone de manteca fresca, grasa, tocino ó aceite, condimentos, yemas de huevos para trabarlas, harina, etc.

La mezcla de la harina con la manteca ó aceite es lo que se llama *rojo*.

El rojo es oscuro ó blanco, segun que se deja enrojecer más ó ménos la harina, y que se quiera obtener una salsa morena ó blanca.

Nos separaríamos mucho de nuestro objeto, siuviésemos la pretension de dar en esta seccion de nuestro *MANUAL DE COCINA* la fórmula de todas las salsas empleadas en la cocina moderna. En un libro destinado principalmente á la clase media debemos limitarnos á indicar las más sencillas y las mejores.

Las principales son; para las entradas: la salsa blanca, la salsa á la hostelera, la salsa picante, la de tomate, la mahonesa, la tártara, el salmis, salsa de trufas, de manteca negra, á la hierba fina, etc., etc.

Para los asados: la salsa de setas, la remolada, al pebre, á lo marinero, salsa al jugo, de limon, etc.

Se sirve la salsa algunas veces con la carne, el pescado ó legumbres; pero con más frecuencia se sirve aparte en una salsera.

### **SALSAS.**

#### **MEZCLA PARA ESPESAR LAS SALSAS.**

Se rompen huevos frescos con cuidado para no reventar las yemas, que se separan de las claras. Se quitan las galladuras y se deslien las yemas en dos ó tres cucharadas de la salsa que se quiera espesar. Se mezcla bien el todo y despues se echa despacio, meneando siempre en la salsa, que es menester haber retirado del fuego, y que se vuelve á poner un instante para que espese, sin dejarla hervir.

Para hacer el dorado de las salsas se pone un poco de manteca en una cacerola, se añade una cucharada de harina, y se da vuelta á todo hasta que adquiera el color que se desea.

### **OTRA.**

Separadas las yemas de las claras, se deslien aquéllas con un poquito de vinagre ó jugo de limon, se añade un poco de salsa ó agua tibia, se remueve y echa en el guisado, que se tendrá muy caliente, pero sin hervir. Se echa con suavidad sin dejar de menear.

### **OTRA.**

Para espesar las salsas con harina se hace un rojo más ó ménos colorado y más ó ménos cargado de harina, segun las salsas que deben espesarse (V. *Salsa rubia*).

### **OTRA CON CASTAÑAS.**

Se hace como la de harina, con la diferencia que ésta es reemplazada por las castañas cocidas y chafadas.

### **DEL AJO.**

Antiguamente el ajo era apénas tolerado en las cocinas extranjeras, pero hoy dia domina en todas partes, siendo un estimulante que viene en auxilio del artista culinario, reanimando y excitando los apetitos más estragados.

El ajo es una planta bulbosa, cálida, acre y fuerte. Segun opinion de algunos médicos, anima la circulacion de la sangre, aumenta la traspiracion, excita el apetito y hace más rápida la digestion.

Aseguran también que preserva de las enfermedades pútridas y escorbúticas, y goza de las propiedades cordiales, aperitivas y estomáticas.

Pero sus enemigos son numerosos también y le acusan de ser contrario á las personas nerviosas, de turbar la digestion en los estómagos delicados y de determinar la fiebre en ciertas personas. Además, comunica al aliento un olor antisocial, debido á un aceite muy volátil que contiene. El ajo conviene á los temperamentos flemáticos.

Sabido es el uso doméstico que se hace del ajo para curar las lombrices de los niños. Medicamento que por su eficacia vamos á dar aquí la fórmula, porque tenemos la seguridad de que muchas madres de familia nos lo agradecerán.

Se ponen en maceracion dos ó tres dientes de ajo en leche ó en caldo, y luégo se da esta infusion á los niños afectados de lombrices.

La infusion hecha con vinagre sirve para friccionarse en épocas de epidemia.

El linimento de ajo, que se compone machacando éste con vinagre, constituye un linimento rubefaciente, muy empleado con éxito notable en todo el oriente de Europa, para combatir el cólera en su invasión.

### **AGUA DE AJO PARA LAS SALSAS.**

Móndanse dos dientes de ajo, macháquense en medio vaso de agua, se filtra y sirve para las salsas.

### **AJO BLANCO (V. *Sopa blanca*).**

#### **ALLIOLI.**

El allioli de los catalanes y valencianos se prepara machacando en un mortero algunos dientes de ajo, en cuya pasta se va echando poco á poco aceite de buena calidad, removiéndole continuamente y siempre del mismo lado, hasta que el aceite y el ajo hayan adquirido la consistencia de manteca.

Algunos ponen, para facilitar la union y suavizar el allioli, una ó más yemas de huevo.

Cuando el allioli no puede adquirir la consistencia de la manteca fresca, es una prueba que no hay el ajo proporcionado al aceite que se ha puesto, por lo que se añadirá un poco de ajo machacado para equilibrar las cantidades necesarias de aceite y de ajo.

### **SALSA DE TOMATES.**

Se asan tres ó cuatro tomates, se mondan de su hollejo y se pican encima de una mesa, lo más menudo que se pueda, se mezclan con un poco de ajo, cominos, orégano, sal, pimienta, y se deslie con agua caliente.

#### **OTRA.**

Se estrujan los tomates en una cacerola, se añade cebolla, zanahorias cortadas á rajitas, perejil, timo y laurel; se echa sal y pimienta, se cuece todo y se pasa por un colador fino, se hace un rojo ligero y se echa dentro la preparacion anterior. Si la salsa fuese demasiado espesa, se moja con caldo y añade un pedazo de manteca ántes de servirla; si, por el contrario, fuese demasiado clara, déjesela reducir un momento y sírvase.

#### **OTRA.**

Se cortan por la mitad doce ó quince tomates bien maduros, se ponen en una cacerola con caldo ó con unas rajitas de jamon, sal, pimienta, timo y un poco de laurel, se cuece suavemente removiéndolo hasta que se forme un puré, se remoja con un poco de caldo y se pasa por una estameña, se mete en una cacerola con dos grandes cucharadas de salsa española, ó en su defecto, con un buen caldo, y hágasele tomar la consistencia debida.

### **MANTECA DE HIERBAS FINAS.**

Pícase menudamente ó macháquese perifollo en pequeña cantidad, un poco de pimienta, estragon, mastuerzo, cebollino blanqueado ántes, ó de lo contrario póngase ménos; mézclese el todo con manteca reciente y empléese.

### **SALSA DE MANTECA Y DE HIERBAS FINAS.**

Si no se tiene preparada manteca de hierbas finas, se pone en la cacerola un trozo de manteca con perejil, cebolleta y escaluñas picadas menudamente, sal y pimienta y medio vaso de agua; se le da un hervor y se sirve con zumo de limon.

### **MANTECA DE ALMENDRAS.**

En un cuarteron de azúcar se añaden doce almendras dulces y dos amargas; se muele el todo añadiéndole tres ó cuatro terrones de azúcar. Bien molida esta preparacion, se añade un poco de leche y se cuele por una estameña; juntese con manteca, pásese por un colador y póngase en la salsera.

### **MANTECA DE PIMIENTO.**

Se hace uniendo un poco de manteca fresca con pimiento en polvo.

### **MODO DE DESENGRASAR EL ACEITE.**

Se calienta en una sarten, se le pega fuego como si fuera aguardiente y se apaga en seguida.

Se consigue el mismo objeto haciéndolo calentar y vertiéndolo en un poco de agua, se bate y se emplea para la salsa ravigotte hecha con aceite y otras salsas del mismo género.

### **MANTECA DE PATATAS.**

Después de cocidas al vapor ó á la flamenca las patatas, se machacan y deslien con la nata destinada á extraer de ella la manteca; se bate luego todo junto en la mantequera, como para la manteca ordinaria, y se lava, prensa y sala lo mismo.

En Alemania se emplea mucho esta manteca para servirla sobre tostadas de pan.

### **MANTECA DE MONTPELLER Ó DE LANGUEDOC.**

Se mondan, lavan y blanquean con agua hirviendo en la que se ha echado la sal y pimienta necesarias, perifollo, estragon, pimpinela, cebolletas, alcaparras, cornichones y un poco de ajo y escaluñas. Despues de algunos hervores se retira y refresca con agua fria; se escurre y machaca en un almirez, añadiéndole una ó dos anchoas, doble cantidad de yemas de huevos duros, algunas alcaparras y cornichones; y despues de machacado se añaden dos yemas de huevo crudo y se ablanda con aceite, que se vierte á chorrito, sin parar de machacar; luégo se pasa el todo por tamiz.

Si la manteca se desea que tenga un hermoso color verde, añádese verde de espinacas, se pone el todo en un vaso y se emplea cuando se necesite.

### **MANTECA Ó SALSA DE ALCAPARRAS Y ANCHOAS.**

Se machaca un poco de ajo con algunas alcaparras y anchoas á las que se añade un poco de pimienta, y se deslie con aceite bueno hasta tanto que la mezcla forme una salsa un poco ligada.

Se coloca sobre un plato sirviendo encima el manjar que se quiera.

### **MANTECA LLAMADA DE RAVIGOTE.**

Se blanquean, escurren y machacan en un almirez, con manteca fresca, las hierbas finas siguientes:

- 1 Perifollo.
- 2 Estragon.
- 3 Cebollino.
- 4 Pimpinela.
- 5 Perejil.
- 6 Cebolleta.

y para darle el color verde,

- 7 Verde de espinacas.

Se pasa luégo por una estameña y se usa del modo que se desee.

La manteca de ravigotte se puede variar de un gran número de maneras, componiéndola ya sea con los números 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 ó con los números 1 y 2, 1 y 3, 1 y 4, ó bien con los números 1, 2 y 3, ó 2, 3 y 4, eligiendo, segun el gusto, la composicion que más guste en la mesa en que ha de usarse.

Si se emplea el núm. 1 se tendrá la manteca de perifollo; si se emplea el núm. 2, se tendrá manteca de estragon; si se emplean reunidos los números 1 y 2, constituirá la manteca de perifollo y de estragon; por último, si se hace uso de los números 2, 3 y 4, se tendrá la manteca de estragon, cebollino y pimpinela, y así para las demas.

### **CUADRO**

DE LAS DIFERENTES MANERAS CON QUE PUEDE COMPONERSE LA MANTECA DE RAVIGOTE.

1	2 y 4
2	2 y 5
3	2 y 6
4	2 y 7
5	3 y 4
6	5 y 5
7	3 y 6
1 y 2	3 y 7
1 y 3	4 y 5
1 y 4	4 y 6
1 y 5	4 y 7
1 y 6	5 y 6
1 y 7	5 y 7
2 y 3	6 y 7

- 1, 2 y 3
- 2, 3 y 4
- 3, 4 y 5
- 5, 6 y 7
- 6, 7 y 1
- 7, 1 y 2
- 1, 2, 3 y 4
- 2, 3, 4 y 5
- 3, 4, 5 y 6
- 4, 5, 6 y 7
- 5, 6, 7 y 1
- 6, 7, 1 y 2
- 7, 1, 2 y 3
- 1, 2, 3, 4 y 5
- 2, 3, 4, 5 y 6
- 3, 4, 5, 6 y 7
- 4, 5, 6, 7 y 1
- 5, 6, 7, 1 y 2

6, 7, 1, 2 y 3  
7, 1, 2, 3 y 4  
1, 2, 3, 4, 5 y 6  
2, 3, 4, 5, 6 y 7  
3, 4, 5, 6, 7 y 1  
4, 5, 6, 7, 1 y 2  
5, 6, 7, 1, 2 y 3  
6, 7, 1, 2, 3 y 4  
7, 1, 2, 3, 4 y 5  
1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7

### **MEDIO-CALDO.**

El medio-caldo más sencillo se compone de agua salada, en la cual se cuece el pescado; de este modo conserva cada pescado el gusto que le es natural. Pero como ciertos pescados, en general, todos los de agua dulce, tienen poco sabor, y por consiguiente necesitan estar condimentados, se halla obligado el cocinero á recurrir á los *medio-caldos compuestos*, con el objeto de darles un sabor más pronunciado.

El pescado gana siempre si cuece de antemano algún tiempo en el medio-caldo y luego se deja lo haga lentamente al borde de la hornilla.

Darémos diferentes maneras de preparar el medio-caldo compuesto.

Póngase en una cacerola:

Zanahorias	100	gramos.
Cebollas	100	"
Perejil en rama	30	"
Timo y laurel	5	"
Sal	30	"
Pimienta entera	20	granos.

Se añade manteca y se tiene por diez minutos á un fuego lento. Entónces se vierten dos litros de agua y un vaso de vinagre en la cacerola; se activa la ebullicion, y desde el primer hervor, se cubre el fuego para que lo haga lentamente. Pasada una hora se cuele el medio-caldo para emplearlo segun sea necesario.

Se puede conservar por espacio de muchos dias.

### **MEDIO-CALDO BLANCO.**

Póngase en una besuguera tanta agua como vino blanco, ó bien mitad de agua y mitad de vinagre, añádanse zanahorias y cebollas, cortadas á rodajas, con timo, laurel y perejil en rama, se echa sal y pimienta, graduando la cantidad del todo de manera que sea proporcionada al tamaño del pescado, y de modo que ninguno de los ingredientes domine sobre otro; cuézase por media hora, póngase el pescado y déjese marchar suavemente á fin de que no se deshaga.

### **MEDIO-CALDO AL AZUL.**

Se prepara lo mismo que el anterior, con la diferencia de que se pone vino tinto en vez del blanco. Sin embargo, el vino blanco es preferible, porque el pescado tiene mejor aspecto y se saca más fácilmente partido de las sobras.

### **MEDIO-CALDO PARA COCER CANGREJOS.**

Lávense cangrejos vivos y pónganse en una cacerola con zanahorias y cebollas cortadas en rodajas delgadas con vinagre. Añádanse perejil, timo, laurel, sal y pimienta; cuézase sobre un fuego vivo. Sáltanse los cangrejos de cuando en cuando hasta que adquieran un hermoso color rojo; retírase en seguida la vasija del fuego; cúbrase, y déjese que los cangrejos se impregnen en su cocido por espacio de un cuarto de hora. Entónces se retiran y sirven sobre una servilleta plegada en cuatro dobleces, en medio de la cual se coloca perejil en rama, y los cangrejos por encima.

### **MEDIO-CALDO PARA EL PESCADO PLANO.**

En una besuguera ó cacerola se pone agua, sal, un tercio ó un cuarto de leche y se hace cocer suavemente el pescado.

### **MEDIO-CALDO PARA EL PESCADO AVANZADO.**

Cuando el pescado no es muy fresco, es menester ponerlo en agua salada hirviendo, y dejar luego que se cueza lentamente por espacio de una hora para que adquiera consistencia.

Este medio-caldo debe emplearse para el pescado cortado á trozos.

### **MEDIO-CALDO EXCÉNTRICO.**

El vino de Champaña reemplaza al agua, y se le añade aguardiente y vino de Madera.

### **WATER-FISH.**

El water-fish es un medio-caldo hecho con agua á la que se han añadido muchas raíces de perejil.

### **ROJO Ó SALSAS RUBIAS.**

Se pone manteca y harina en una cacerola, se remueve hasta que haya tomado un buen color, se humedece con caldo, se deja cocer por media hora, se sala, se echa pimienta y se sirve.

### **ROJO BLANCO.**

Se hace como el rojo ordinario, excepto que no se le deja tomar color.

### **SALSAS RUBIAS CON CEBOLLA.**

Se corta cebolla, que se pasa por manteca, y cuando aquélla ha adquirido un buen color, se añade harina y remueve hasta tanto que el todo adquiera un bello rojo; se humedece con caldo, se echa sal y pimienta, se cuele, se hace calentar y se sirve con zumo de limon.

### **ROJO PARA CONSERVAR Y PONER EN LA PREPARACION DE LOS MANJARES.**

Se puede utilizar la manteca, cuando comienza á enranciarse, preparando un rojo que se puede conservar algun tiempo y del que se hace uso para diferentes preparaciones.

Se prepara del modo siguiente:

Se funde en una cacerola la manteca y se añade tanta harina como pueda absorber, cuidando de removerlo bien, y dándole vueltas hasta tanto que la manteca y la harina estén bien mezcladas; se tiene á fuego lento para que el rojo no se pegue, lo que le haria perder en calidad dándole un pequeño gusto de amargor; déjese cocer cerca de tres horas, ó más si se hace en gran cantidad; cuando será cocido y de buen color se pone en una vasija, sin que contenga aire, para que pueda conservarse, y se coloca en sitio fresco, cortando un trozo cuando haya necesidad de emplearlo.

### **MODO DE EMPLEAR EL ROJO CONSERVADO.**

Cuando se quiera hacer una salsa con el rojo, se pone con jugo ó con caldo un trozo del que acabamos de dar la fórmula, se remueve hasta que se haya fundido, se deja hervir cerca de un cuarto de hora y se sirve.

### **POLLADA Ó SALSAS Á LA POLLADA.**

Es una salsa blanca, á la que se añaden setas, pequeñas cebollas, un manojito de hierbas (véase esta palabra), y se espesa con yema de huevo; se humedece con agua, leche, y mejor con nata.

### **OTRO MÉTODO.**

Se derrite en una cacerola manteca, y despues de fundida se incorpora harina, removiéndolo con un poco de agua caliente; se añaden setas cortadas, perejil picado y se sala. Se calienta la salsa, se añade un poco de manteca y espesa con una ó dos yemas de huevo y se sirve con un poquito de vinagre ó zumo de limon.

A esta salsa pueden añadirse cebollas pequeñas, cangrejos, albondiguillas, etc.

### **SALSAS HOLANDESA.**

Es una salsa blanca, que se espesa con una ó dos yemas de huevo.

La salsa blanca á la holandesa se calienta al baño-maría, á causa del huevo que contiene.

### **SALSAS BLANCAS.**

Se pone en una cacerola manteca y harina, se menea con una cuchara de madera, se sala y echa un chorrito de vinagre ó zumo de limon, se humedece con agua caliente ó fria; se pone al fuego, sin dejar de menearlo, hasta que la salsa esté próxima á hervir: al momento de servirla se echa un poco más de manteca.

### **SALSAS BLANCAS DE ALCAPARRAS Ó SALSAS DE ALCAPARRAS.**

Se hace una salsa blanca, añadiendo alcaparras al momento de servirla.

### **SALSAS DE ALCAPARRAS Y ANCHOAS.**

No hay más que añadir á la anterior, anchoas, lavadas y picadas menudamente.

### **SALSAS DE CORNICHONES.**

Es la misma, sólo que se reemplazan las alcaparras y anchoas por cornichones picados.

### **SALSAS BLANCAS CON MOSTAZA.**

A una salsa blanca ordinaria se le mezcla mostaza al momento de servirla.

### **SALSAS LLAMADAS MAITRE DE HOTEL.**

En un plato se pone manteca fresca con perejil picado, sal, pimienta, se menea bien todo junto y en frio con una cuchara de madera. Se coloca el plato en que debe servirse la comida, se pone la preparacion indicada en él, y el manjar caliente encima á fin de que se derrita la manteca, y se sirve con un poco de vinagre ó zumo de limon si se desea.

Puédense, si gusta, añadir á la salsa anterior escaluñas.

#### **SALSA MAITRE DE HOTEL LIGADA.**

Se toma manteca con harina, agua, sal, zumo de limon ó vinagre, se pone sobre el fuego removiéndolo siempre, se añade un poco de perejil picado cuando la salsa empiece á hervir, con el objeto de que quede verde, se deja cocer hasta la consistencia de una salsa, y se sirve.

Si esta salsa se emplea para el bacalao, se espesa con una yema de huevo.

#### **SALSA PICANTE.**

Hágase un rojo, que se moja con caldo, poniéndole sal, pimienta, vinagre y perejil picado; se deja cocer un cuarto de hora; se cortan cornichones en rodajas ó dados, que se ponen en la salsa, y se sirve.

#### **OTRA.**

Se pueden añadir escaluñas, ajo, un poco de vino blanco, alcaparras y el zumo de un limon.

#### **OTRO MÉTODO.**

Se hierven partes iguales de vino blanco y caldo hasta que se reduzca á la mitad; se añade una escaluña y un poco de ajo; se hierva un momento, añadiendo un poco de manteca amasada con harina, se echa sal y pimienta, se hace ligar sobre el fuego y se sirve.

#### **OTRO MÉTODO.**

Se pone en una cacerola la mitad de medio cuartillo de vinagre, una guindilla, un polvito de pimienta, una hoja de laurel y un poco de tomillo; déjese reducir á la mitad, y despues se echa un poco de caldo, dejándolo espesar hasta hacerlo una papilla clara.

#### **SALSA DEL POBRE.**

Se cortan cebolleta, escaluñas y perejil, se pone el todo en una cacerola con caldo, sal, pimienta y un poco de vinagre; se sirve fria ó caliente.

#### **OTRA.**

Puede añadirse á la anterior un poco de aceite de oliva, y puede variarse aún añadiendo un poco de vino blanco.

#### **DE OTRO MODO.**

Se hace con caldo ó grasa, una cucharada de vinagre, sal, pimienta y perejil; se deja hervir, y despues se sirve para recalentar el asado ó cocido que quedó del dia anterior.

#### **SALSA ROBERT Ó SALSA Á LA MOSTAZA.**

Se cortan una ó dos cebollas á dados pequeños, se pasan con manteca ó aceite, tocino ó grasa del asado; cuando tendrán un hermoso color se añade una cucharada de harina, se remueve y moja con jugo ó caldo, ó bien mitad caldo y mitad vino blanco; se echa sal y pimienta, se cuece por media hora, y en el momento de servirla se añade una ó dos cucharadas de mostaza y un chorrito de vinagre.

Esta salsa es excelente para la pava asada en parrillas, ganso, ánade, carne fresca de cerdo, huevos fritos ó pescado.

#### **OTRA.**

La salsa Robert se hace tambien con una salsa blanca á la que se añade mostaza.

#### **SALSA DE PEBRE CALIENTE.**

Se reduce en una cacerola un vaso de vinagre, se añade sal y pimienta, una escaluña, ajo, media hoja de laurel y un poco de caldo; se desengrasa y cuele por un pasador fino.

#### **SALSA DE PEBRE LIGADA.**

Se cortan algunas cebollas y dientes de ajo que se pasan por manteca, y cuando haya tomado un hermoso color, se añade un poco de harina, se moja con caldo, se revuelve, se pone un manojito de perejil, timo y laurel, se echa sal y pimienta, se cuece por quince ó veinte minutos y pasa por un colador fino y se sirve con ó sin zumo de limon.

#### **SALSA RAVIGOTE.**

Se pone en una cacerola caldo, vinagre, sal y pimienta, con berros, perifollo, estragon y pimpinela, picados menudamente, se deja hervir por quince minutos y se retira del fuego. En este estado se derrite en la salsa un pedazo de manteca amasada con harina, se remueve para ligarla y se sirve.

#### **OTRA.**

Se pican una escaluña, algunos cornichones, estragon, perejil y trufas; se pone el todo en una cacerola, se humedece con caldo, se añade una anchoa picada, vinagre, se echa sal y pimienta, se tiene al rescoldo y se sirve.

#### **SALSA MAGNONESA, BAYONESA Y, SEGUN OTROS AUTORES, MANIONESA Ó SALSA MANIADA.**

Se ponen en una taza una ó dos yemas de huevo crudo, se añade zumo de limon ó un poco de vinagre; con una mano se vierte gota á gota sobre las yemas aceite de olivas de primera calidad, miéntras con la otra mano se va dando vueltas, hasta tanto que se obtenga una salsa bien espesa y bien trabada, lo que requiere un cuarto de hora ó veinte minutos. Si la salsa sale demasiado espesa, se añade una gota de zumo de limon; si, por el contrario, está muy clara, se pone una yema de huevo en pequeñas porciones y revolviendo siempre y sin parar.

Cuando esta salsa no ha de emplearse en seguida, se coloca en paraje fresco para que no se corte; pero si á pesar de esta precaucion se cortase, se la trabarà añadiendo unas gotas de vinagre y revolviendo de nuevo, dando las vueltas siempre de un mismo lado: y si no se consigue, puede añadirse un poco de yema de huevo por pequeñas partes, revolviendo siempre y hasta que se consiga trabarla.

#### **OTRA.**

Si se desea que la salsa tenga un color verde, se le mezclará verde de espinacas ó un poco de perejil picado. En una mahonesa no entra mostaza; si como hacen algunos la añaden, cambia de nombre y toma la denominacion de salsa tártara, remoulade, etc.

Procúrese no echar el aceite en demasiada abundancia, porque la salsa no quedaria bien trabada, y no emplear más que aceite de primera calidad, porque el ordinario podria comunicarle un resabio desagradable.

#### **SALSA VERDE.**

Se hace un rojo blanco, se humedece con jugo ó caldo reducido, y añade verde de espinacas al momento de servirla.

#### **SALSA DE ACEITUNAS.**

Se blanquean media libra de olivas sin hueso, se ponen en una española bien fina y se sirve añadiendo una cucharada de aceite y el zumo de un limon.

#### **OTRA.**

Se pueden llenar los vacíos dejados por los huesos de las aceitunas, con un relleno ó picadillo á propósito y del gusto del cocinero.

#### **SALSA DE ROPA VIEJA PARA SOBRAS DE POLLO Y OTRAS CARNES ASADAS FRIAS.**

Se rehogan setas con manteca y un poco de tocino cortado en dados; se pone un poco de harina, se revuelve y añade caldo, una cebolla, un manojo de perejil, timo y laurel; sal, pimienta y se deja cocer por media hora; póngase á calentar sin hervir la carne cortada á trozos; al momento de servirla retírense la cebolla y el manojito de hierbas; líguese con una ó dos yemas de huevo y zumo de limon, ó en su defecto con vinagre, y sírvase con cornichones cortados en rodajas, si se quiere.

#### **SALSA DE ROPA VIEJA Á LA ITALIANA PARA SOBRAS DE POLLO, ETC., COMO LA ANTERIOR.**

Se pone un pedazo de manteca en una cacerola; cuando comenzará á derretirse se añade un poco de harina con setas, escaluñas y perejil picados; se remueve el todo un instante sobre el fuego, sin dejarlo enrojecer; se humedece con mitad de caldo y mitad de vino blanco, se echa sal y pimienta; se deja cocer; se ponen á calentar las sobras cortadas á trozos; se desengrasa y sirve con coscorriones fritos.

#### **ESPECIAS Ó CUATRO ESPECIAS.**

##### **PRIMERA COMPOSICION.**

Se toma un cuarteron de pimienta, cuatro dracmas de nuez moscada, clavillos dos dracmas y jengibre una onza. Todas estas sustancias han de estar en polvo, se mezclan bien y encierran en una botella ú otra vasija cerrada herméticamente.

##### **SEGUNDA COMPOSICION.**

Se toman por iguales partes polvos de pimienta, de nuez moscada y de canela, y un tercio de clavo de especia.

##### **TERCERA COMPOSICION.**

Canela, una onza; clavillo, una dracma; nuez moscada, una dracma, jengibre, un poco, y un polvito, si se quiere, de cilantro. Se procede lo mismo que para los anteriores.

#### **VELOUTÉ.**

La salsa llamada *velouté* es la segunda fórmula de salsa española que hemos dado, excepto que no se le pone nada que pueda darle color, á fin de que salga muy blanca.

#### **BECHAMEL.**

Pónganse en una cacerola seis cucharadas grandes de la salsa llamada *velouté*, bien blanca, dos ó tres cucharadas iguales á las anteriores de buena sustancia ó caldo reducido; póngase al fuego, sin cesar de revolver la salsa, y redúzcase á más de la mitad. Se reduce igualmente á la mitad dos litros de nata doble, revolviéndola de continuo á fin de que no se pegue ni queme; mézclense las dos reducciones; háganse hervir á buen fuego por espacio de tres cuartos de hora, sin parar de remover, y cuando la salsa está suficientemente ligada se pasa por estameña.

#### **SALSA LLAMADA BECHAMEL PEQUEÑA.**

Se colocan en una cacerola 375 gramos de manteca, otro tanto de jamon cortado á dados y el doble de ternera; se añaden algunas zanahorias y cebollas, tres ó cuatro clavillos, tres hojas de laurel, un poco de ajedrea, se rehoga todo sin dejarle tomar color y remueve continuamente con una cuchara de madera. Hecho esto se ponen seis cucharadas de harina de trigo; mézclase bien la harina con la manteca y la carne; humedézcase con dos litros y medio de leche y se hace partir sobre un fuego vivo, cuidando de removerlo siempre á fin de que no se pegue; se hierve por una hora y media, y si se redujera demasiado, se añade un poco de caldo. Esta salsa debe tener consistencia de puches; si fuese más espesa, sería menester añadir un poco de nata ó de caldo. Es preciso pasar la salsa por estameña.

#### **SALSA MAHONESA.**

En una vasija se echa una yema de huevo, sal y algunas gotas de vinagre; se revuelve y mezcla bien, despues se añade aceite, pero que caiga gota á gota, y no se para de revolver; cuando ya esté cuajada y en punto, se echan poco á poco y meneándola siempre, unas gotas de vinagre. Es una salsa delicada, que se sirve con las carnes frias, á las cuales disimula si tienen faltas.

#### **SALSA TÁRTARA.**

Si en la salsa anterior se echa pimienta, toma el nombre de tártara.

#### **SALSA ESPAÑOLA.**

Se toman tajadas de ternera y vaca, tocino y jamon, una gallina, restos de ave, de caza, carnero y perdices, una media docena de zanahorias, cinco cebollas, mechada una de ellas con seis clavos de especia; póngase el todo en una cacerola, con buen caldo reducido, y despues del primer hervor se modera el fuego á fin de que las carnes echen su jugo ó sustancia; cuando la jalea se halla formada y es de un hermoso color amarillo se retira del fuego y se pican las tajadas de ternera con la punta de un cuchillo para que suelten el jugo; humedézcase con caldo reducido, añadiéndole un manojo de perejil y de cebolletas, con tomillo, laurel, ajedrea, una cabeza de ajos, hiérvese y déjese luégo al borde de la hornilla por espacio de dos horas; se desengrasa, se hace un rojo y pone en la salsa, que debe estar más bien clara que espesa, se deja hervir por media hora ó tres cuartos de hora, se desengrasa y pasa por estameña á otra cacerola, se cuece para que se reduzca un cuarto y se añade el vino que se juzgue oportuno y conveniente.

Es prudente no poner de antemano el vino en una española, á ménos que no deba emplearse en el mismo dia, porque podria acedarse y se perderia; tampoco deben reducirse los vinos solos, sino con la salsa, con la jalea ó gelatina, si se quiere que no adquieran ningun mal gusto y no pierdan una parte de sus propiedades espirituosas.

La española es una salsa muy sustanciosa, pero muy estimulante, por lo que debe hacerse un uso moderado. Todas las salsas en que entren en su preparacion vinos más ó ménos excitantes y rojos, no convienen á los convalecientes, ni á los estómagos nerviosos, irritados ó muy delicados.

#### **OTRA SALSA ESPAÑOLA.**

Hágase un rojo ó salsa rubia, mójese con jugo ó caldo, añádase perejil, tomillo y laurel, déjese cocer por media ó tres cuartos de hora, desengrásese, cuélese y empléese para diferentes guisos.

#### **OTRA.**

Se pone en una cacerola jugo ó sustancia, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero, cebolleta, perejil en rama, una cabeza de ajos, dos clavos de especia, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, un polvito de cilantro y una cebolla en rodajas; hágase cocer todo junto y á fuego lento por espacio de dos horas; sáquese la grasa y se pasa por cedazo, sazonándolo con sal y pimienta.

#### **SALSA ITALIANA.**

En una cacerola se ponen dos cucharadas grandes de aceite, setas cortadas muy menudamente, una cebolla cortada en rodajas, ajo, cebolletas, una hoja de laurel, un clavillo, un poco de perejil; se rehoga todo junto; se añade un polvito de harina, sal y pimienta, se humedece con medio vasito de caldo y otro tanto de vino blanco, se hierve á fuego lento por treinta ó cuarenta minutos, se cuele y sirve, si se quiere, con zumo de limon.

Pueden añadirse también algunas trufas cortadas.

#### **SALSA ITALIANA VERDE.**

Se rehoga cebolla y toda clase de hierbas finas con aceite, se remoja con partes iguales de caldo y vino blanco, se cuece como la salsa anterior, y al momento de servirla se cuele, se añade verde de espinacas, perejil y se sirve.

#### **SALSA DE NATA.**

Fríase un cuarteron de manteca y una ó dos cucharadas de harina, un buen picado de perejil y cebolleta hecha trozos, sal, pimiento, nuez moscada y un vaso de nata ó leche y se menea mucho, dejándolo hervir un cuarto de hora; esta salsa es buena para las patatas, rodaballo, bacalao, etc.

#### **VERDE DE ESPINACAS.**

Límpiese y lávense espinacas; macháquense en un mortero, exprímase el jugo con fuerza y póngase en una cacerola sobre cenizas calientes, y cuando se condense, cuélese por un cedazo ó en un lienzo y empléese para colorar de verde los purés, salsas y pequeñas tortillas que sirven para adornar.

### **ESCABECHE SENCILLO.**

En un vaso póngase una parte de agua y dos de vinagre, una cabeza de ajo y una cebolla cortados, perejil en rama, laurel, sal y pimienta, y hágase marinar ó escabechar.

### **OTRO MÁS COMPLICADO.**

Se echa en un vaso sal, pimienta, aceite, vinagre, timo, laurel, limon y cebolla cortadas á rodajas, hierbas finas, si se quiere, y escabéchese.

### **ESCABECHE CON VINO, AGUARDIENTE Ó RON.**

Póngase en un plato un tercio de vinagre, un tercio de vino blanco, aguardiente ó ron y un tercio de caldo; añádase una cebolla cortada á rodajas, sal, pimienta, perejil, timo, zanahorias á rodajas y laurel.

### **SALSA GENERAL Ó PARA TODA CLASE DE MANJARES.**

En una cacerola se pone medio vaso de caldo, un vaso de vinagre, vaso y medio de vino blanco, se echa sal y pimienta, se añade un clavo de especia, un trozo de cáscara de naranja, seis ascalonias machacadas, laurel, timo, jugo de limon; se tapa bien y pone en infusion por espacio de doce horas sobre cenizas calientes; se pasa por un lienzo, cedazo ó colador fino, se pone en una botella y se usa segun se necesite.

Se conserva por mucho tiempo y se usa para toda clase de carnes, aves, pescados y menestras.

### **SALSA Á LA VINAGRILLA, Á LA PEBRE FRIA Ó RAVIGOTE FRIA.**

Póngase sal en un plato, disuélvase con vinagre, añádase aceite y despues un poco de pimienta y menéese con un tenedor.

Esta salsa debe hacerse en el órden indicado, porque si se pusiera la pimienta con la sal y el vinagre, y el aceite por encima, aquélla quedaria en el fondo del vaso.

### **SALSA DE MOSTAZA PARA CARNES FRIAS.**

Córtense y añádase mostaza, vinagre y aceite en proporcion de la cantidad de salsa que se quiere hacer; se echa sal y pimienta y zumo de limon, remuévase por quince ó veinte minutos y sírvase con la vianda fria que se quiera.

### **SALSA PARA LAS OSTRAS.**

Las ostras se sirven ordinariamente crudas, en una de sus conchas, con su agua, con pimienta, zumo de limon ó vinagre y acompañadas de vino blanco. Se debe evitar al abrirlas romper una pequeña bolsa ó cavidad que se halla al fondo de una de sus conchas y contiene una materia que tiene muy mal olor.

Se conoce que las ostras son vivas cuando, golpeando ligeramente al animal en el borde con la punta del cuchillo, hace un pequeño movimiento de contraccion.

Cuando se quieren comer con salsa se pueden servir con una de las que siguen:

Mézclese manteca ó aceite con harina, mójese con caldo, pimienta y un poco de sal; añádase perejil picado, una rodaja ó zumo de limon; remuévase todo sobre el fuego; hágase la salsa un poco espesa, y cuando empiece á hervir añádense las ostras con el agua que habrán soltado y que se habrá tenido cuidado de recoger en un vaso aparte; déjese cocer por espacio de quince ó veinte minutos, viértase luégo en un plato y sírvase, abriéndolas, si se quiere, de raspaduras de pan.

Al poner el perejil pueden añadirse, si se quiere, setas.

A falta de caldo se puede mojar con agua, pero espesándola con yemas de huevo al momento de servirla.

### **SALSA DE PAN.**

Remójese en leche la miga de un panecillo blanco, de una media libra, échese sal y pimienta; hágase cocer unos tres cuartos de hora, y cuando tuviere la consistencia de unos puches añádase el volúmen de una nuez de manteca fresca y sírvase en una salsera aparte con perdigones, becasas ú otras aves de caza asadas.

### **ESENCIA DE AJO Á LA CATALANA.**

En una cacerola se ponen seis cabezas de ajos, otros tantos clavos de especia, dos hojas de laurel, una botella de vino blanco y se reduce un tercio ó la mitad, se espuma, se saca lo claro, filtrándolo por un embudo, al fondo del cual se ha colocado un poco de algodón algo apretado, á fin de que la esencia pase gota á gota; póngase á la botella, tápese bien y póngase en pequeña cantidad, algunas gotas tan solo, con el pescado, las carnes asadas y las entradas, donde hace prodigios este licor.

### **PASTA PARA FRITOS.**

Deslíese harina con agua, poniendo poca á la vez, á fin de que no se formen grumos, se sala ligeramente, si ha de servir para fritos azucarados; se remueve con una cuchara de madera, sin hacerla muy clara, porque no se pegaria con los objetos que deben freirse; añádese una cucharada de aceite, un poco de aguardiente, y si se quiere, cuando la pasta esté hecha se baten una ó dos claras de huevo, se incorporan ligeramente dentro, déjese fermentar por espacio de muchas horas, y úsese.

Si se lleva prisa, puede emplearse el agua caliente para que la pasta fermente más pronto, pero no será tan buena al dia siguiente, si queda, y tal vez se haya vuelto agria.

### **DE LOS FRITOS.**

El aceite es la mejor de las grasas para toda clase de fritos, por ser más finos, más delicados, más ligeros, más firmes y ménos indigestos, reuniendo tambien la más hermosa apariencia.

Las sustancias que deben freirse se echarán en el aceite cuando esté caliente y á su punto, porque si no lo estuviera bastante, los objetos saldrian blandos, sin consistencia, y no tendrian buena apariencia; si, por el contrario, fuese demasiado caliente, quemaria la piel cuando el interior no estuviese todavía cocido.

Se conoce está demasiado caliente el aceite cuando ahuma.

Cuando el aceite está en su punto las sustancias que se echan dentro toman pronto un hermoso color dorado, que se ponen, despues de fritas, á escurrir y se sirven espolvoreadas de sal ó azúcar, segun el género de frito.

En contra de la opinion de ciertos cocineros, el aceite que ha servido para pescado puede indiferentemente servir para otra cosa, ya sean carnes, legumbres, frutos, etc.

## **COCIMIENTO CULINARIO.**

Con este nombre se conoce una preparacion destinada á reemplazar los manojitos de hierbas, la pimienta y otros condimentos. Se prepara poniendo en una cacerola un fuerte puñado de sal, una cucharada de las de café, de pimienta, un polvito de nuez moscada, cuatro clavos de especia, cuatro hojas de laurel, dos ramas de timo, seis dientes de ajo, ocho escaluñas, un puñado de perejil, una cucharada, de las de café, de cilantro, dos ramas de estragon, dos cucharadas de vinagre blanco, cuatro rodajas de zanahoria, una cebolla en rodajas, dos ramas de apio, cuatro ramitos de perifollo, uno de ajedrea y un puñado de múrguras; se vierte encima medio litro de agua hirviendo y se reduce á un vaso; se pasa en seguida por una franela. Este cocimiento se conserva en botellas bien tapadas, en sitio fresco, durante dos meses en estío y cuatro meses en invierno. Se pone una cucharada en cada guisado.

## **BLANQUEO.**

Como empleamos mucho esta palabra, vamos á definir en que consiste.

Con este término de cocina se designa la operacion que consiste en introducir por algunos instantes, en agua hirviendo, las carnes, legumbres ó frutos, ó bien echar sencillamente encima el agua hirviendo.

*Blanqueo de las carnes.*—Esta operacion, muy empleada en la cocina inglesa, tiene por objeto hacer que el jugo de la carne permanezca en su interior, para que lo conserve más fácilmente durante la cochura. Algunos cocineros franceses han introducido tambien esta práctica en su cocina. Rimod de la Reyniere aconseja blanquear las carnes que se deben asar, no en el agua hirviendo, sino sumergiéndolas en sebo (V. *Lomo*); su sistema podrá ser excelente, pero el de los ingleses es superior; consiste en ensartar las carnes, sumergirlas en agua hirviendo, retirarlas á los pocos instantes y hacerlas cocer delante un fuego vivo. Los asados conservan todo su jugo sin perder su blandura.

*Blanqueo de las legumbres y verduras.*—Esta operacion prévia es considerada en el dia como indispensable para hacer perder á las legumbres sus propiedades indigestas, acres ó nocivas; pero es útil advertir que las legumbres y verduras *blanqueadas* pierden siempre, durante la operacion, una parte de su aroma particular y de su sabor natural.

Se mondan, limpian y lavan las legumbres, se colocan en un cesto de ensalada ó en otro utensilio enrejado, se inmergen en el agua hirviendo ó someten á la accion del vapor de agua; se sala esta agua si se trata de plantas foliáceas á las que se quiere conservar su color verde. En todos casos, se mantiene el agua en ebullicion hasta que las legumbres se hayan blandecido, ó hasta que hayan adquirido el grado de cochura que se desee darles.

## **RAMILLETE DE HIERBAS.**

El ramillete de hierbas ordinario se compone de perejil, cebolleta, tomillo y laurel en proporciones convenientes, y atado con un hilo. Despues de haber aromatizado la salsa, se retira, porque no debe presentarse nunca en la mesa.

## **SOPAS.**

### **SOPA DE PAN.**

Un poco ántes de servirla se colocan en una sopera proporcionada cortezas de pan secas, ó bien rebanadas de miga de pan tostadas á las parrillas, en cantidad suficiente; se les echa por encima caldo ó sustancia de carnes, bien desengrasado y pasado por tamiz ó pasadera fina de hoja de lata, que baste para que el pan se empape é hinche, y en el momento de sacarlo á la mesa añádese caldo en cantidad suficiente para que la sopa no sea demasiado compacta, y sírvase bien caliente. Debe procurarse no hacer hervir el pan en el caldo, pues esta mala costumbre perjudica mucho á la calidad de la sopa, haciéndola ménos sabrosa y más difícil de digerir.

### **SOPA TOSTADA.**

Tómense cortezas de pan, á poca diferencia del mismo tamaño, ó rebanadas de pan tostado; se ponen en una cazuela con un poco de caldo á fuego muy lento; déjense pegar un poco, y cuando se ha consumido todo el caldo, añádese de nuevo en cantidad suficiente; despéguese las rebanadas y sírvanse.

### **SOPA DE PAN Y VERDURAS.**

Se colocan cortezas de pan blando en la sopera, se retiran las verduras del puchero, y despues de dejarlas enfriar por un momento, se cortan y calientan con un poco de caldo, y al momento de servir las se vierte el caldo sobre el pan, se cubre el todo con las verduras y se sirve caliente.

### **SOPA DE ZANAHORIAS.**

Córtense éstas en tiras largas y delgadas; escáldense y pónganse en caldo; cuando estén cocidas échense en la sopera, en la que se habrá ya remojado el pan, y sírvase en seguida. Esta sopa es alimenticia, sana, refrescante y de fácil digestion.

### **SOPA DE NABOS.**

Preparados los nabos, como las zanahorias de la precedente regla, se rehogan con manteca y se echan en la sopera sobre el pan remojado. Esta sopa desarrolla gases en los intestinos, pero es de fácil digestion y conviene principalmente para las personas sanas.

### **SOPA DE CEBOLLA.**

Se mondan cebollas, sacándoles la corona y la cola, y despues de cortadas se frien con manteca, hasta que estén muy doradas; se añade agua suficiente, sal y pimienta, se dejan hervir por diez minutos y se vierten sobre el pan.

#### **SOPA DE CEBOLLA CON LECHE.**

Se prepara y rehoga la cebolla como para la precedente sopa, y cuando haya tomado color la cebolla, se añade la leche y un poco de sal; se hierve por un cuarto de hora y se echa sobre las rebanadas de pan.

#### **SOPA DE CALABAZA CON LECHE.**

Se toma un trozo de calabaza, al que se le ha quitado la corteza y las pepitas; se corta en pedacitos y se pone al fuego en una cacerola con agua; cuando esté deshecha como mermelada y que se haya consumido el agua, se echa un poco de manteca, sal y pimienta, dejándolo cocer un poco. Se hace hervir leche con azúcar; se echa luégo sobre la calabaza; se ponen rebanadas de pan en una fuente, se mojan con parte del caldo de la calabaza, y cubriéndola, póngase al rescoldo por un cuarto de hora, cuidando no hierva, y al momento de servirla se acaba de verter el resto del caldo bien caliente.

#### **SOPA DE HOJAS DE GUISANTES.**

Esta preparacion, muy conocida en Bélgica, no se usa, que nosotros sepamos, ni en Francia ni en España. Se toman los tallos y las hojas tiernas de los guisantes cuando tiene la planta de 20 á 25 centímetros á lo más, ó bien se despuntan las extremidades que se hallen en flor; se pica un buen puñado con un poco de perifollo, se cuece en la manteca con sal, se añade agua, se deja hervir por espacio de media hora y se remoja el pan, que se blanquea con nata. Es una sopa de primavera, muy recomendable.

#### **SOPA DE JUDÍAS BLANCAS.**

En cocina se entiende por judías blancas los granos verdes recién descortezados. El agua que ha servido para cocerlas hace una muy buena sopa, con tal que se añada un poco de acedera picada, un buen pedazo de manteca y pimienta.

#### **SOPA DE JUDÍAS VERDES.**

Cuando las judías verdes se han cocido y retirado del agua, se pone en el caldo un puñado de acederas y perejil picado finamente, se condimenta con pimienta, se añade nata ó leche y se vierte sobre el pan. Si en vez de nata se emplea la leche debe añadirse un poco de manteca.

Si no hablamos de sal es porque las aguas que han servido para cocer las legumbres fueron saladas de antemano.

#### **SOPAS DEL CALDO DE SALSIFIS, DE ESCORZONERA, DE COLIFLOR, DE CHIRIVÍA, DE ACELGA Y DE CARDO.**

La sopa hecha con el caldo de cada una de estas verduras se hace exactamente de la misma manera que la de caldo de judías verdes; tan sólo advertimos que conviene limpiar cuidadosamente las verduras, siempre que se proponga utilizar sus caldos.

#### **SOPA Á LA JULIANA.**

En una cacerola con medio litro de agua se ponen siete ú ocho zanahorias cortadas en forma de dados, un cuarto de litro de guisantes verdes, dos ó tres nabos negros, una chirivía cortada menudamente, un puñado de acederas, una lechuga, perifollo, cebolleta, verdolaga, picado todo finamente.

Añádese sal, el tamaño de una nuez de manteca y otro tanto de azúcar blanca. Se cuece una hora y media á fuego lento y cuando se halle bien cocido se añade leche ó caldo bueno. Hecho esto, déjese hervir á voluntad y póngase nata ó manteca al servirla. Para esta juliana no se emplean rebanadas de pan.

*Otra.*—Córtense á tiritas dos zanahorias, dos nabos, dos raíces de apio, pásense estas raíces con manteca sobre un fuego suave, removiendo sin cesar hasta tanto que se hallen ligeramente coloradas; añádense dos puerros cortados á tiritas, algunas hojas de lechuga y de acedera, muy poco de perifollo en su rama, y un pequeño pedazo de azúcar.

Se remoja el todo con sustancia de carne en cantidad suficiente, se hierve moderadamente por una hora, y poco ántes de servirla póngase en el potaje, si la estacion lo permite, una cucharada de guisantes tiernos y otro tanto de puntas de espárragos, blanqueados al agua caliente; cuando el todo se halle cocido desengrásese el potaje y viértase hirviendo sobre el pan preparado en la sopera.

*Otra.*—Se cuecen á fuego suave por espacio de una hora las legumbres secas, tal como se encuentran en las tiendas de ultramarinos para la preparacion de las julianas. En caso de que no pudieran procurarse, se cortan á tiritas delgadas zanahorias y nabos, cebollas, puerros y apio; se cuece el todo con caldo.

#### **SOPAS DIVERSAS QUE PUEDEN HACERSE CON LAS JULIANAS.**

Las julianas se sirven ordinariamente solas, pero pueden asociarse á otras sustancias alimenticias. Para ello se emplea unas veces el pan duro cortado á rebanadas delgadas, otras el pan tostado, ó bien coscorriones fritos en manteca fresca.

Pueden tambien añadirse diferentes clases de pastas, como fideos, macarrones, lañas, etc., ó bien tapioca, sémola, arrowroot, sagú ó toda especie de puré, como los de castañas, lentejas, guisantes, judías,

patatas, tomates, etc.

### **SOPA VERDE.**

Se pican muy finamente y cuecen con manteca acederas, verdolagas, perifollo, puerros, cebolletas y lechugas. Cuando la mezcla se halle casi cocida se vierte en la cacerola la cantidad de agua caliente necesaria, se sala y deja hervir una media hora, despues de lo cual se remoja el pan y añade dos yemas de huevos desleidos en nata.

### **SOPA DE PRIMAVERA Ó DE HIERBAS.**

Se mondan, lavan y cortan á tiritas lechuga y acederas, á las que se añade perifollo, se cuece en agua, con sal y manteca, y se remoja el pan cortado á rebanadas delgadas ó coscorriones fritos, lo mismo que para la juliana ordinaria.

Puede añadirsele un batido de huevos, ó salsa, ó puré de tomates ú otra clase.

A medida que la estacion ofrece nuevas producciones, como espárragos, guisantes, pepinos, etc.; pueden añadirse á la sopa de primavera, que en este caso se convierte en una juliana ordinaria.

Se reemplaza ventajosamente el agua por un caldo de legumbres.

Se pueden tambien rehogar las verduras y añadir al mismo tiempo una cebolla cortada en rodajas.

### **SOPA PURÉ Á LA CHARTREUSE Ó DE PURÉ DE PRIMAVERA.**

Se limpian acederas, perifollo, judías tiernas desgranadas, guisantes verdes, patatas, lentejas y tomates; se pone agua, manteca y sal en una cacerola, se añaden las verduras y legumbres mencionadas y cuecen hasta que sean muy tiernas y se deshagan apretándolas entre los dedos; pásese por un colador, caliéntese de nuevo y sírvase sobre rebanadas de pan tostado ó coscorriones fritos en manteca.

Si el puré saliese claro, se puede espesar con yemas de huevo ó salsa de tomate.

Si la estacion lo permite, pueden añadirse á este potaje puntas de espárragos, de melon y de calabaza.

El pan puede suplirse tambien con arroz.

### **SOPA DE PRIMAVERA.**

*Potaje de lujo, delicado y buscado para las comidas de ceremonia.*

Se mondan y cortan á trozos de igual grandor, ó se parten en forma de almendras ó aceitunas, zanahorias, nabos y rábanos. Se cortan á tiritas apio y puerros, se pelan cebollas muy pequeñas, blancas y enteras, se añaden judías tiernas desgranadas, guisantes tiernos, puntas de espárragos, coliflor á trozos, coles de Brusélas enteras, pepinos cortados en forma de almendras ú olivas; se escalda todo para que blanquee, pero haciéndolo aparte con los pepinos, puntas de espárragos, col de Brusélas y coliflor á fin de que no se rompan estas últimas, se cuece en caldo ó sustancia de carne, se añade un poco de azúcar y se sirve.

Se puede añadir, si se quiere, un puré cualquiera, como castañas, guisantes, judías ó lentejas, ó bien rebanadas de pan tostado, coscorriones fritos, etc.

Los pepinos, espárragos, col de Brusélas y coliflores, no deben cocer en el caldo ó sustancia más que poco tiempo ántes de servirlo.

Si la sopa sale demasiado clara, puede espesarse con salsa de tomate.

Dejando cocer mucho tiempo este potaje, se puede formar una jalea, que será muy delicada y distinguida.

### **SOPA JULIANA DE VIGILIA.**

Se preparan las mismas sustancias y de la misma manera que para la juliana ordinaria, se rehogan ligeramente con aceite y se remojan con caldo de vigilia, ó bien con agua en la que se han cocido lentejas, judías, etc.

### **SOPA JULIANA CON CASTAÑAS.**

Se prepara lo mismo que para la juliana de vigilia; se ponen castañas al rescoldo ó en una sarten agujereada, y cuando se hallan medio cocidas se pelan y cortan á pequeños pedazos del tamaño de una judía, se echan á la juliana una media hora ántes de servirla para que acaben de cocer, y se termina luégo como la juliana, ya sea con caldo ó de vigilia, y se sirve de idéntico modo.

### **SOPA JULIANA Á LA CATALANA.**

La diferencia consiste únicamente en emplear aceite de buena calidad en lugar de manteca.

Puede tambien remojar con caldo de pescado ó de legumbres.

### **SOPA DE PUERROS.**

Córtense á pedazos pequeños algunos puerros, rehóguense con manteca; añádase luégo agua, sal, pimienta, patatas amarillas cortadas á dados y viértase sobre el pan.

### **SOPA DE AJO.**

Se frien los ajos cortados con manteca ó aceite, y cuando están bien fritos, pero no quemados, se echa

sal, pimienta y la cantidad de agua necesaria, dejándolo hervir medio cuarto de hora; si se quiere hacer con huevos, se echan éstos encima de las rebanadas de pan y se vierte el caldo hirviendo sobre ellos.

#### **SOPA DE FÉCULA DE PATATAS.**

Deslíese en caldo frio fécula de patatas en la proporcion de unas dos cucharadas por persona; viértase en caldo hirviendo, teniendo la precaucion de remover continuamente, y déjese cocer cinco minutos.

#### **SOPA DE PASTAS DE ITALIA.**

Se hierve caldo ó sustancia y se echa la pasta de cualquier clase que sea, removiéndolo con precaucion y tratándola como la sopa de macarrones, etc.

#### **SOPA DE SÉMOLA.**

Se hace como la precedente, pero como está más sujeta á aglutinarse, es preciso removerla más que las demas pastas; media hora basta para cocerla. Si sale demasiado pálida, se la colora.

Para hacer la sémola con leche, se echa ésta en lugar de caldo.

#### **SOPA DE MACARRONES Á LA ITALIANA.**

Se echan en el caldo cuando esté hirviendo bien, dejándolos cocer luégo suavemente. Se raspa queso de Gruyère y queso de Flándes, tanto del uno como del otro, y se echa en la sopa, que no debe ser muy clara. Muchos sirven el queso separadamente, lo que encontramos ser preferible. Si se quiere se puede añadir uno o muchos huevos estrellados.

Esta sopa, cuando contiene los quesos mencionados, no conviene á los estómagos ardientes ni á los convalecientes.

#### **SOPA Á LA FRANCESA.**

Se frien coscorriones de pan con manteca hasta que estén dorados, se hace un puré de guisantes tiernos, se remoja con caldo hasta que esté claro, derrítase tambien un pedazo de manteca al momento de servirla, añádase un poco de azúcar y échese sobre las cortezas de pan fritas; el puré debe estar bien de sal.

#### **SOPA DE FIDEOS.**

Hágase hervir caldo del puchero ó de sustancias; se echan los fideos desmenuzándolos con los dedos para que no se apelmacen y en la cantidad de una onza por persona; se deja hervir diez minutos á lo más, y se retiran para que sigan hirviendo lentamente al borde de la lumbre, procurando no se hinchen demasiado.

#### **SOPA DE FIDEOS CON LECHE.**

Se echan los fideos en la leche hirviendo, removiéndolos vivamente para que no se forme una pasta: media hora escasa basta para su coccion. Se sazona con azúcar ó sal, á voluntad.

#### **SOPA DE ARROZ.**

Se toma una onza de arroz por persona, y despues de lavado se pone á cocer con el caldo del cocido.

#### **SOPA DE ARROZ, DE VIGILIA.**

Se toma la misma cantidad de arroz, que se hierve en caldo de hierbas.

*Otro modo.*—Se rehoga con manteca, cebolla y un poco de tomate, despues se echa el caldo del cocido, ó si se quiere de vigilia.

#### **SOPA DE ARROZ CON LECHE.**

En suficiente cantidad de leche se cuece el arroz, se echan algunos granos de sal y azúcar, y si se quiere se puede aromatizar. Esta sopa es nutritiva, suavizante y de fácil digestion.

#### **ARROZ CON LECHE DE ALMENDRAS.**

Se cuece lo mismo, empleando la leche de almendras, que se prepara majando las almendras despues de escaldadas para sacarlas la piel, y desliendo la pasta en agua, exprimiéndola fuertemente en un lienzo.

Los franceses preparan la leche poniendo en cada cuarteron de almendras dulces, tres ó á lo más cuatro almendras amargas.

#### **SOPA Á LA CAMERANÍ.**

Es menester procurarse verdaderos macarrones de Nápoles, queso excelente parmesano y manteca superior, unas dos docenas de hígados de pollos cebados, de tamaño medio, apio, coles, zanahorias, chirivías, nabos y puerros. Se comienza por picar menudamente los hígados de pollo, el apio y demas verduras, pudiéndolo cocer todo junto en una cacerola con manteca; durante este tiempo se escaldan los macarrones, se sazonan de pimienta y especias finas y se dejan escurrir; se toma luégo la sopera que debe salir á la mesa, y que es preciso resista al fuego, y en el fondo de ella se dispone una capa de macarrones, encima otra del

picadillo, y por último, una capa de queso parmesano raspado; se repite en el mismo orden, elevando de esta manera las capas hasta el borde de la sopera; se la coloca en seguida á un fuego lento y se deja cocer suavemente el todo durante un tiempo conveniente.

Esta sopa es un manjar delicioso y el principio de un gran número de indigestiones, por lo que aconsejamos se use con prudencia.

### **SOPA Á LA CONDÉ.**

Se hace un puré de judías encarnadas ó blancas bien cocidas con caldo graso ó de vigilia, se pasa por tamiz ó cedazo y se vierte sobre pedacitos de pan desecados á las parrillas y pasados por manteca. Esta sopa es difícil de digerir, ocasiona flatuosidades y no conviene más que á los estómagos que funcionan bien.

### **SOPA Á LA CRÉCY.**

Se mondan, lavan y cortan á pedazos zanahorias, nabos, apio y cebolla en pequeña cantidad, y despues de haber escaldado estas sustancias con agua hirviendo por espacio de un cuarto de hora, se escurren y ponen junto con un buen pedazo de manteca, algunas lonjas delgadas de jamon y un poco de azúcar, en una cacerola que se pone sobre un fuego moderado, se moja con caldo, y cuando todo esté cocido se machacarán las verduras en un mortero, se pasan por tamiz, facilitando esta operacion con el mismo caldo que ha servido para cocer las verduras; se vuelve al fuego este puré y se cuece muy lentamente por dos horas, pasadas las cuales se desengrasa, se vierte sobre los coscorrones de pan fritos en manteca y se sirven en seguida.

### **SOPA Á LA MONACO.**

Se cortan rebanadas de pan de idéntica forma y se espolvorean con azúcar, se ponen á las parrillas para que se tuesten y adquieran un hermoso color, si bien un tanto pálido; se colocan en una sopera con un poco de sal, se vierte encima leche ó nata hirviendo y si se quiere un batido de yemas de huevo. Esta sopa es ligeramente nutritiva y conviene á los niños y á los convalecientes.

### **SOPA DE PURÉ DE CAZA.**

Tómese un faisán, tres perdices y un jarrete de ternera; póngase todo en seis litros de caldo; espúmese y añádanse zanahorias, cebollas y un poco de apio. En el ínterin va cociendo esta preparacion, se echan en un almirez los restos de perdigones asados y frios y miga de pan; se pasa este puré por una estameña, se mezcla el caldo obtenido de la caza, caliéntese el todo sin hervir y viértase sobre coscorrones fritos en manteca. Esta composicion es restaurante y sana, pero es estimulante y no conviene á los temperamentos nerviosos, á los estómagos irritables ni á las personas ardientes.

### **SOPA DE PURÉ DE PERDIZ.**

Se asa una perdiz vieja, recién muerta, se toma una cincuentena de castañas tostadas y bien mondadas y se cuecen en muy buen caldo. Se saca la piel de la perdiz y se le quitan completamente los huesos, se machaca bien la carne, se ponen en un almirez las castañas con la carne ya picada de la perdiz, se maja y mezcla el todo junto; se pasa por un tamiz con expresion; se cuece suavemente el pan para la sopa, y se pone con el residuo, procediendo como para un puré de lentejas.

La mezcla de la perdiz con la pulpa de la castaña da un producto alimenticio y sabroso y de un gusto muy distinguido.

### **SOPA DE LECHE DE ALMENDRAS.**

Se mondan, del modo que tenemos indicado, 750 gramos de almendras dulces y una docena de almendras amargas, que se van echando en agua fria á medida que se despellejan; se muelen en un mortero, y á fin de que no se pongan aceitosas, se tiene la precaucion de añadir de tanto en tanto algunas gotas de agua; viértese en una cacerola un litro y medio de agua, y cuando hierve se mete la mitad de una corteza de limon y diez y seis gramos de cilantro, se deja en infusion y luégo se deslie en esta infusion la pasta de almendras, se pasa con expresion por una estameña ó servilleta, se sala y endulza convenientemente con azúcar y se calienta al baño-maría la leche de almendras obtenida. Se tuestan al horno rebanadas delgadas de pan, y al momento de servir échese en la leche de almendras.

Esta sopa, ligeramente nutritiva, suavizante y refrescante, conviene á los temperamentos ardientes y á los convalecientes de afecciones intestinales de naturaleza inflamatoria, etc.

### **SOPA DE CONEJO.**

Se escalda con agua hirviendo una col mediana, que se corta en cuatro, se escurre y mete en una segunda agua añadiendo cardo, zanahorias, cebollas, un manojito de hierbas aromáticas, sal y pimienta. Se tiene un conejo adulto despellejado y cortado en muchos pedazos, que se meten en la marmita con lo demas, y se termina como explicamos en el artículo *Sopa de coles*.

Esta sopa es relajante, ocasiona flatuosidades y eructos, y no puede convenir sino á estómagos robustos.

### **SOPA DE CARNERO.**

En una marmita póngase una pierna de carnero, llénase aquélla con agua ó caldo de vaca, añádanse raíces, puerros, apios, cebollas, clavos de especia y jengibre, si se apetece esta especia, y despues de cinco horas de coccion sobre un fuego moderado, se desengrasa, se pasa por tamiz y vierte en una sopera, en la

que se ha colocado el pan blando ó coscorrónes desecados al horno.

Esta sopa es bastante restaurante, pero muy estimulante, que no se acomoda con todos los estómagos, y que por lo tanto no debe darse á los niños y convalecientes, ni á los estómagos irritados, á los temperamentos sanguíneos, á las personas muy nerviosas, ni á las que son restrñidas.

### **SOPA DE PESCADO.**

Se calienta en una cacerola media libra de aceite, se le añade anguila de mar cortada á trozos, dos pescadillas (se puede tambien emplear pescado de rio) se le añade perejil, una cabeza de ajos, una hoja de laurel, un poco de hinojo, sal y cantidad suficiente de agua, se cuece por espacio de veinte ó treinta minutos, y viértese esta preparacion, pasándola por tamiz, sobre el pan preparado de antemano. Esta sopa participa de las propiedades de los pescados que entran en su composicion; es poco nutritiva.

### **SOPA DE COLIFLOR.**

Móndese y escáldese la coliflor, rehóguese á la cacerola con manteca, mójese con agua ó caldo y acábese de cocer. Se cortan rebanadas delgadas de pan, que se pasan por la parrilla, se echa ese pan á la sopa, se deja cocer el todo lentamente hasta la consistencia de puré, viértase en una sopera y sírvase.

Esta sopa determina eructos, acedías y flatuosidades, por lo que no conviene sino en estado de salud.

### **SOPA DE PEPINOS.**

Se procede como para la sopa de zanahorias, de que hablamos al principio. Es una sopa sana y refrescante, pero no es del gusto de todo el mundo.

### **SOPA A LA MAHONESA.**

Se desmigaja pan blanco, que se pone en cantidad suficiente de leche para que se empape bien; en una cacerola se derrite manteca, sin que enrojezca, y se frie el pan, procurando que no se pegue; se deja enfriar por un momento y se le añade la clara de dos huevos y la yema de cuatro; se amasa todo á medida que se ponen los huevos, y luégo se toma á cucharadas, que se vierten en caldo hirviendo, se dejan cocer por diez minutos y se sirven.

Estas bolitas tienen la forma, la apariencia y el sabor de las mejores albondiguillas, y forman un excelente alimento para los niños y los temperamentos delicados.

### **SOPA DE ALBONDIGUILLAS.**

En una tartera se ponen cuatro huevos, la cuarta parte de un cuartillo de leche, dos onzas de manteca fresca, un poquito de sal y pimienta; bátese todo, mezclándolo con un poco de harina, hasta que se haga una masa consistente; despues se hacen las albondiguillas de tamaño de una aceituna, espolvoreándolas con harina, y se frien en manteca; pónense en la sopera y se vierte encima el caldo.

### **SOPA DE COLES.**

En una marmita ó cacerola póngase agua y tocino, ó bien carnero, segun se quiera; cuando habrá cerca de una hora que habrá comenzado á hervir, póngase en la marmita la col escaldada ántes con agua hirviendo; se añaden zanahorias, nabos, puerros, apio, una cebolla picada, con un clavo de especia, sal y una salchicha, si se hace la sopa con tocino. Se cuece á fuego manso durante cuatro horas, y al momento de servir se ponen aparte en un plato las carnes y las verduras y vierte el caldo sobre el pan en una sopera. La sopa de col y carnero es mejor y más sana que la de tocino.

Cuando se quiera hacer la sopa de col para vigilia, se cuece la col con agua y sal, se añaden las demas verduras, como tenemos dicho, y pimienta, y un poco ántes de servirla se pone dentro un buen pedazo de manteca.

De cualquier manera que se haga, la sopa de col es de bastante mala digestion; ocasiona flatuosidades, eructos y no conviene de ningun modo á los convalecientes.

### **SOPA RAVIOLI DE LOS ITALIANOS.**

Se deslie una libra de harina buena de trigo, con tres ó cuatro huevos, se añade un poco de sal y se forma una pasta algo consistente, que se extiende todo lo delgada que se pueda, se corta á tiritas finas como fideos, que se espolvorean ligeramente de harina con el objeto de que no se peguen, y se echan en caldo bueno que esté hirviendo, dejándolos cocer hasta que sobrenaden, unos siete ú ocho minutos, y se sirven espolvoreados de queso de Gruyère raspado, ó se coloca éste en un platillo aparte, de manera que cada cual pueda tomar á su agrado.

### **SOPA DE RAVIOLI RELLENO.**

Se hace la pasta anterior y se extiende en forma de un cuadrado, doble largo que ancho, se trazan encima cuadrados muy pequeños ó en losanges; se prepara ademas una pasta con la fórmula que diremos á continuacion, poniendo de este relleno el volumen de una judía en cada cuadrado ó losanges, de la mitad de nuestra pasta; mójese esta última, dóblese la parte libre sobre la que contiene el relleno, apriétense los bordes, apoyando igualmente la mano á lo largo de las líneas, á fin de que se peguen las dos capas de pasta, y córtense luégo en cuadrados, siguiendo la línea trazada; se espolvorean con un poco de harina, para impedir que se peguen, y pónganse en seguida en caldo bueno que esté hirviendo, déjeseles cocer hasta que

sobrenaden y sírvanse espolvoreados con queso de Gruyère raspado, ó bien se presenta éste aparte en un platillo.

*Relleno para la sopa anterior.*—Píquense muy menudo carnes blancas asadas, tales como ternera, pollo, capon, gallina; mézclese este picadillo con espinacas blanqueadas al agua caliente y bien escurridas; queso de Gruyère ó parmesano raspado, huevos y un poco de nata dulce, si se tiene, ó de leche hervida. Sálese, mézclese y macháquese bien el todo y empléese como hemos indicado ántes.

A falta de carne, puede hacerse el relleno con espinacas, huevos, queso y nata ó leche, y proceder de idéntica manera.

### **CHOTODRIEC Ó SOPA DE NIEVE.**

Esta sopa pertenece á la cocina polonesa. Se toma un litro de zumo de *pepinos marinados*, se hierve con un poco de levadura de harina, y cuando frio se le mezcla un litro de leche cuajada. Aparte se hierve en agua una remolacha tierna, se corta en rodajas y pone en una sopera, rociándolo con un poco de zumo de su cochura para colorarla. Se cortan igualmente en rodajas cuatro huevos duros, se colocan en la sopera con cebollino é hinojo picados menudamente, carne de cangrejos y rebanadas de pepinos. El todo se rocía con el zumo de pepinos mencionado ántes. Esta sopa, sin pan, se sirve fria; en caso necesario, se le echan algunos pedazos de hielo. Se puede, en vez de remolachas, poner en la sopera acederas picadas rehogadas con un poco de manteca.

*Chotodriec simplificada.*—Esta sopa se compone de una mezcla de leche cuajada, zumo de pepinos ó de melon, hinojo y cebollino picado, un poco de acedera cortada y rehogada con manteca, rodajas delgadas de pepinos ó de melon y huevos duros cortados en rodajas. Al momento de servirla se añade en la sopa un poco de nieve ó hielo machacado.

### **BARSEZ.**

#### **SOPA POLONESA.**

Esta sopa pertenece á la cocina polonesa aristocrática. Para prepararla se necesitan siete ú ocho litros de zumo de remolachas, en el que se cuecen cuatro kilogramos de vaca, un kilogramo de chuletas de cerdo curado, 125 gramos de jamon, unas 30 múrguras, cebollas y puerros. Despues de cuatro horas de cochura, se pasa el caldo, y se cuece de nuevo la liebre, la gallina y un ánade, ya cocidos al asador. Si el caldo no basta para cubrir esos asados, se añade nuevo jugo de remolachas. Basta un cuarto de hora de ebullicion: se pasa el caldo y añaden algunas claras de huevo batidas con un poco de agua. Se le da un hervor para aclararlo y se pasa por el colador. Se cortan las carnes hervidas y ponen en una gran sopera con rajitas de múrguras, cebollas, remolachas, apio, ramas de perejil, cocido todo de antemano; hinojo, salchichon á la parrilla, albondiguillas y se vierte el caldo en la sopera.

#### **SOPA BISQUE.**

La sopa conocida con el nombre de bisque es un plato complicado, que se prepara con cangrejos y despojos de caza ó un pollo.

#### **SOPA BISQUE DE CANGREJOS.**

Se cuecen á fuego vivo cangrejos con sal, pimienta y manteca; se machacan luégo las carnes, desliéndolas en caldo, á fin de obtener un puré que debe ser medianamente espeso; se machacan en seguida las conchas y despojos de los cangrejos; se moja con la cochura de los cangrejos y pasa este nuevo puré por estameña; se calientan los dos purés sobre un fuego suave y se vierten uno tras otro, en la sopera, sobre pan remojado en una pequeña cantidad de caldo.

#### **SOPA BISQUE DE POLLO.**

Se machacan en frio las carnes de un pollo asado, se moja este puré con caldo; se cuece aparte arroz, se pasa y mezclan arroz y puré.

#### **SOPA BLANCA Ó FRIA, AJO BLANCO.**

Esta sopa andaluza no es otra cosa que una variedad de gazpacho, que se obtiene del modo siguiente: se pelan siete habas y siete almendras, se machacan con un diente de ajo, humedeciendo el todo con aceite que se vierte gota á gota en bastante cantidad para formar una pasta muy blanda; se añade poco á poco, removiendo continuamente para que se mezcle bien un litro de agua, una cucharada de vinagre ó el zumo de un limon, sal y pimienta, en cantidad conveniente. En una sopera ó ensaladera se coloca cosa de medio litro de miga de pan cortada á pedazos del tamaño de una avellana y se echa encima el líquido despues de haberlo colado.

---

### **COCIDOS Ó PUCHERO COMUN.**

Todos conocen el cocido, pero muy pocos saben hacerlo convenientemente.

Debemos advertir ante todo, que los pucheros ú ollas de barro son preferibles á las marmitas de fundicion para la preparacion de un buen cocido, y que entre los pucheros, los que han servido son mucho mejores que los nuevos.

Debemos observar tambien que si se pone la carne en el agua cuando hierve, nunca se obtendrá un caldo tan rico como si se pone en el agua fria ó apenas tibia; porque como la carne contiene un líquido de la misma clase que la clara de huevo, que es llamado por los sabios *albúmina*, si se sumerge bruscamente en el agua hirviendo, la albúmina se cuaja y espesa como la clara de los huevos que se cuecen para hacerlos duros, y una vez coagulada, impide salir el jugo que contiene la carne, mezclarse con el agua y formar así un caldo excelente. Si, por el contrario, se sumerge la carne en el agua fria ó tan solamente tibia, la albúmina de la carne se va en el agua en cuestion y concluye por formar la espuma que todos conocen y quitan á medida que se produce. El jugo sale por consiguiente de la carne con toda libertad, y por tanto, el caldo será mejor. En esta parte la práctica de todas las domésticas se halla acorde con la teoría de los sabios.

Por último, diremos tambien que la carne muy grasa no vale tanto como la parte magra de un animal graso.

Hechas las precedentes observaciones, pasemos á la preparacion del cocido.

Para tres libras de vaca ó buey se ponen seis azumbres de agua. Si se tiene un pedazo de hígado, un trozo de mano ó jarrete de ternera y un hueso con tuétano, la sopa será mucho mejor. Póngase la carne en el puchero ó la marmita al mismo tiempo que el agua, conforme hemos advertido ántes, y así que la espuma comenzará á formarse, se sala y echan en la olla dos ajos. Cuando el caldo habrá espumado bien y hervirá, se ponen dos zanahorias, un nabo, un manojito compuesto de puerro, apio, perejil y cebolleta, póngase tambien una cebolla tostada, para darle sabor y color, ó bien, á falta de aquélla, una cebolla que se ha hecho ennegrecer sobre las ascuas en el momento de emplearla.

Puestas las verduras en el puchero se hace hervir á cuatro gallos por espacio de diez minutos, luégo se separa del fuego y se deja cocer suavemente durante cuatro horas por lo ménos; pues si hierve más tiempo es preferible.

Si el caldo se reduce demasiado y se juzga conveniente dilatarlo con agua, es menester guardarse bien de emplear á este efecto el agua fria, sino agua muy caliente.

### **COCIDO Ó PUCHERO Á LA ESPAÑOLA.**

En Madrid lo preparan del modo siguiente: En una olla proporcionada á las viandas que se han de cocer, se pone agua, y luégo que esté caliente se echan los garbanzos y carne lavada y despellejada; por cada libra de vaca ó de carnero se echa media de garbanzos; cuando principie á hervir, se espumará; dos horas despues puede añadirse un poco de jamon, tocino y una cebolla pequeña; se deja hervir todo á fuego lento, sazonándolo con sal, y añadiéndole de cuando en cuando agua templada; si á este conjunto se añade media gallina, despojos de pavo, etc., se logrará con método tan sencillo y fácil lo mejor que hay en cocido ordinario; el caldo sirve para remojar todos los guisados en que se necesita emplear una sustancia líquida sin recurrir al agua. La verdura se cuece aparte con tocino añejo, chorizo ó morcilla.

### **OLLA PODRIDA.**

Puestos los garbanzos y la carne como se ha dicho, se espuma, y despues se añade una gallina, tocino, jamon, piés y oreja de cerdo, rellenos y despojos de aves.

### **COCIDO DE VERDURAS.**

Este cocido sólo se diferencia de los demas en que la verdura se cuece con la carne, tocino, etc.; debe procurarse echarla despues de que haya cocido bien la carne; se sazona con alguna especia; así se acostumbra en muchas provincias de España, principalmente en las del Mediodía y Levante.

---

## **ARROZ.**

### **PREPARACION.**

El arroz se prepara con pollos, piés de cerdo, morcilla y salchicha, lomo, carne, bacalao, pájaros, pimientos, etc. Suponiendo que se haga con chuletas, se cuecen éstas con sal, luégo se frien con aceite, ajos, perejil, tomate, pimiento y tocino. Se echa el arroz y se rehoga todo junto; se echa el agua en la proporcion de dos jícara de ésta por cada jícara de arroz; se sazona con pimienta y se saca de la lumbre un poco ántes de que quede cocido, y á los cinco minutos de reposo se sirve, evitando que los granos se abran, pues deben quedar enteros. Algunos cocineros al apartarlo de la lumbre lo cubren con una cobertera con fuego. Es un método excelente.

### **ARROZ CON PIMIENTOS.**

Se rehogan con aceite y cebolla, se añade el arroz rehogándolo tambien un poco, se echan dos jícara y media de agua por cada jícara de arroz y se sazona con sal y un poco de pimienta y azafran.

### **ARROZ Á LA VALENCIANA.**

Rehóguese el arroz en aceite, cebolla, ajo picado, perejil y tomate, y cuando esté bien, échese el agua, procurando hacerlo en buena proporcion; y ántes de estar completamente cocido, se retira de la lumbre y se deja reposar un cuarto de hora; los granos deben quedar sueltos, sin caldo y no estar desechos.

### **PAELLA VALENCIANA.**

Se prepara una sartén, que se coloca sobre una hornilla que tenga fuego de carbón ó de leña bien encendida; se le echa aceite ó manteca de cerdo en proporción, y cuando está bien caliente se frien en ella unos cuantos pimientos, los que después de fritos se sacan, se echan en seguida á freír pollos, patos, lomo de cerdo y salchichas, todo hecho pedazos, y cuando estén dorados se ponen tres ó cuatro dientes de ajo mondados y cortados, tomate, perejil, pimiento encarnado, sal, azafrán y un poco de pimienta; se revuelve todo esto hasta que esté bien frito; entónces se ponen alcachofas, guisantes ó judías verdes desgranadas, se le da dos vueltas para que se rehogue, y en seguida se aumenta caldo ó agua caliente, y se deja hervir hasta que esté cocido. Entónces se aviva el fuego, se aumenta el caldo necesario; y cuando cuece se echa el arroz suficiente, se hace hervir fuerte, aumentándole los pimientos, trozos de anguila ú otros pescados ó ranas si se quiere. A medio cocer se disminuye el fuego y se deja marchar sin tocarlo ni menearlo; cuando está á punto se saca, y después de un poco de reposo, se sirve. Debemos advertir que el arroz no debe estar deshecho, ni completamente cocido.

Algunos cuando ponen anguila añaden también unos pocos caracoles bien lavados.

### **ARROZ CON BACALAO.**

Se tuesta al fuego una libra de bacalao seco, y cuando blanda se deshace menudo, quitándole las espinas, y luego se lava por dos veces con agua fría. Se pone la sartén ó cacerola al fuego, con aceite, en el que se frien dos ó tres dientes de ajo, tomate y perejil, y cuando está frito se añade el bacalao bien escurrido, pimiento, azafrán, pimienta y clavo si se apetece esta especie, se echa el arroz, se le da dos vueltas y añade agua caliente y se cuece.

### **ARROZ Á LA TURCA.**

Se lava el arroz y pone en una cacerola con tres veces su volumen de caldo muy bueno, sin desengrasar; cuando hierve se deslie dentro azafrán, ó bien un poco de esencia del mismo, se tapa herméticamente la cacerola, poniendo una hoja de papel debajo de la cobertera; se deja luego que cueza suavemente, y una vez conseguido se introducen á distancias regulares pequeños pedazos de manteca, se cubre, se deja derretir la manteca y se sirve.

---

## **ORDUBRES.**

Se llaman así por corrupción de la palabra francesa *hors-d'œuvre*, los platos ligeros sin consecuencia que se sirven inmediatamente después de la sopa y adornan la mesa desde el principio de la comida hasta el segundo servicio.

Se sirven en pequeños platillos ó fuentes de porcelana de formas diferentes y que varían según lo que deben contener; su número puede ser indefinido y nunca se adornarán con demasiada elegancia, pues que sirven para embellecer la mesa durante un tiempo bastante largo, y por sus variedades admiten los colores más brillantes; la simetría debe, pues, estudiar las combinaciones que deben llenar mejor ese objeto.

Se dividen en vegetales y animales. En la primera clase debemos contar:

Los pepinillos en adobo ó cornichones.

Aceitunas rellenas, frutos y legumbres en conserva, granas de capuchinos, crista marina, alcaparras confitadas con vinagre, achards de la India, pequeñas alcachofas á la pebre, rábanos, gallos de nueces tiernas, higos, remolachas, apio-rábano, uvas, cerezas, guindas, naranjas pequeñas, albaricoques pequeños, pequeñas manzanas, rábanos, y setas confitadas con vinagre, etc.

En la segunda categoría van comprendidas:

Las chuletas de cordero y carnero, salchichones en lonja, lenguas cubiertas, morcillas, longanizas, salchichas, piés trufados, embuchados, jamón crudo, cecina, arenques curados, salados y en parrilla, filetes de pescadilla, cangrejos, langostines, atún escabechado, salmón escabechado y curado, sardinas, ostras frescas ó escabechadas, anchoas, manteca, pastelillos, etc., etc.

En otra parte hablaremos de la composición de diferentes platos ligeros: en esta sección nos ocuparemos tan sólo de la fórmula muy poco conocida de los llamados.

### **ACHARDS.**

Los mejores achards proceden de la isla Borbon y de Batavia, y consisten en conservas de *giraumont*, que es una de las plantas de las Indias Occidentales, en vinagre condimentado. Deben su nombre á su inventor. Se imitan los achards del modo siguiente: se cortan zanahorias pequeñas, reponches, nabos pequeños, coles de Brusélas, alcachofitas, cardos, apio-rábano, espigas de maíz muy tiernas, pequeñas judías verdes, puntas de espárragos, colinabos, pequeños salsifis y tiritas de hojas de lombarda. Añádense almendras verdes, enteras y peladas, granas de capuchina, alcaparras, flores de granado y de rosal, pequeños limones verdes, naranjas, albaricoques, patatas, ciruelas, albérchigos, nueces verdes, frescas y peladas, pimientos, cornichones, setas pequeñas, calabacitas, en fin, todo lo que se halla en la huerta en estado de fructificación rudimentaria.

Móndase, lávese el todo, pásese un instante por agua hirviendo, escúrrase un cuarto de hora, póngase á macerar por un día en un bocal lleno de vinagre bueno, escúrrase, añádase más vinagre al que ha servido para macerar los ingredientes, hasta completar cuatro litros; se forma un manojo con ajedrea, estragón, perifollo, perejil, balsamina, menta, tomillo y laurel; se pone este manojo en el vinagre con el zumo de seis limones, un luquete de limón cortado en pedazos pequeños, 130 gramos de mostaza en grano, la misma cantidad de granos de pimienta, 320 gramos de azafrán, 160 gramos de jengibre machacado, 40 gramos de

cilantro, 15 gramos de pimienta, 15 gramos de canela y 40 gramos de nuez moscada.

Se deja en maceracion por espacio de diez dias; se decanta, se exprime el residuo en un lienzo fuerte, se filtra, se añade un litro de buen aceite por tres de esa mezcla y se ponen los ingredientes en este líquido que debe recubrirlos. Por espacio de ocho dias se expondrá al sol el bocal que contiene los achards, teniendo cuidado de volverlo de cuando en cuando.

---

## **PURÉS.**

Los purés se emplean para las sopas y para adornar los manjares que sirven para entradas. Cuando los purés figuran solos con coscorrones de pan, toman el nombre de intermedios.

### **SOPAS DE PURÉ DE GUI SANTES, JUDÍAS, LENTEJAS, NABOS, ZANAHORIAS, PATATAS, ETC.**

Todas se preparan como la de guisantes con coscorrones, de que hablaremos á continuacion. Se pueden tambien echar sobre sopas de pan delgadas.

#### **COSCORRONES PARA SOPAS DE PURÉ.**

Se corta la miga de pan en forma de dados, se pasan y se les hace tomar un hermoso color dorado en manteca fresca y se sirven en las sopas. Debe evitarse el quemarlos.

#### **SOPA Ó PURÉ DE GUI SANTES CON COSCORONES.**

Se lava medio litro de guisantes, que se ponen en agua fria con sal y se dejan cocer por una hora; se retiran y machacan, se pasan por un colador, se vuelven á calentar un instante, se añade un pedazo de manteca y se vierten sobre los coscorrones fritos en manteca y preparados de antemano. Se sirven en seguida á fin de que los coscorrones no se ablanden al empaparse de puré.

#### **SOPA Á LA CONDÉ Ó PURÉ DE JUDÍAS.**

Se prepara como el anterior, á excepcion que se emplean judías encarnadas en vez de guisantes.

#### **SOPA Á LA CHANTILLY.**

Se prepara de idéntica manera, sólo que se emplea el puré de lentejas.

#### **SOPA DE FÉCULA DE PATATAS.**

Se deslie en frio la fécula con un poco de agua, se hierva aparte agua con sal y manteca, viértese luégo la fécula dentro, déjese cocer por diez minutos, espésese con una ó dos yemas de huevos y sírvase.

Se puede variar reemplazando el agua por leche y un poco de sal ó de azúcar, segun se prefiera.

Puede tambien procederse del modo indicado, empleando caldo en vez de agua ó de leche; en este caso no se necesita ni azúcar, ni espesarlo con huevo ni sal, porque ya se ha salado el caldo.

#### **PURÉ DE ACEDERAS.**

Se derrite manteca en una cacerola, se le echan las acederas cortadas, y cuando cocidas, se pasan con expresion; se recuecen por tres cuartos de hora con una salsa española, se sala y desengrasa para servirla.

#### **PURÉ DE PATATAS.**

Se cuecen con agua algunas patatas, que se pelan y machacan diluyéndolas con leche ó caldo; pónganse en una cacerola con manteca, y remuévase continuamente durante media hora escasa, para que el puré tome una consistencia de una papilla un poco espesa.

#### **PURÉS DE LEGUMBRES PARA VIGILIA.**

No tenemos otras instrucciones que dar para esa clase más que las de sustituir el aceite al tocino ó manteca y emplear salsas de vigilia.

#### **PURÉ DE CANGREJOS.**

Este *puré* se prepara tomando la carne de la cola y de las patas, que se corta á pedazos pequeños; se pone en una cacerola con manteca y se calienta al baño-maría para no perder la que está en la cáscara, como tambien los huevos, se machaca con manteca, que se destina al baño-maría.

*Observacion.* En la seccion correspondiente hemos hablado ya de las prensas manuales que se emplean para sacar la parte farinácea de las judías, arroz, lentejas, etc., para la preparacion de los *purés*.

### **CALDO AL MINUTO.**

Sucedee con mucha frecuencia que no se tiene caldo siempre que se necesita, ya sea por imprevision, ó bien porque el caldo se haya acedado, lo que es muy comun cuando reinan grandes calores y en tiempo borrascoso. En este caso se recurre al medio siguiente, con el cual se obtiene un caldo muy bueno en media hora.

Se corta á dados cosa de media libra de vaca, y á tajaditas tambien muy pequeñas despojos de ave ó la mitad de un pollo: se pone en una cacerola con un litro de agua y se hierva rápidamente, se espuma y se añade una zanahoria, un nabo y una cebolla cortada y sal; se continúa el hervor cubriendo la cacerola, y sobre la tapadera un paño mojado, que se mojará con agua fria cuando se haya calentado y que tiene por objeto impedir la evaporacion que arrastraria los principios aromáticos del caldo. Despues de media hora de ebullicion, se cuele el caldo.

### **LECHE DE POLLO.**

En una taza ó vaso se bate bien una yema de huevo, azúcar en polvo y unas gotitas de agua de flor de naranjo; se vierte lentamente agua hirviendo, removiéndolo siempre, con el objeto de impedir se cueza la yema, y se sirve muy caliente para beberlo lo mismo.

### **PANATELA Ó SUSTANCIA DE PAN.**

Se cuece por bastante tiempo y á fuego lento un poco de pan con agua comun, y luégo que se haya empastado, se añade un poco de manteca y sal, se le echa un batido de yema y se sirve. Generalmente se usa para alimento de ancianos y niños.

### **CALDO DE HIERBAS PARA ENFERMOS.**

Se toman, lavan y machacan 60 gramos de acederas, 30 de lechuga, 30 de acelgas y 30 de perifollo, que se meten en un litro y medio de agua; se añaden dos gramos de manteca y otros tantos de sal, se deja cocer completamente y se pasa por un cedazo, colador ó á traves de un lienzo.

### **CALDO DE BOFES DE TERNERA.**

Límpiese con agua caliente el cuarto de una asadura de ternera, métese en una olla con un azumbre y medio de agua, cinco ó seis nabos, un poco de perifollo, una docena de azofaifas y otras tantas almendras dulces mondadas; cuézase á fuego manso por tres horas y redúzcase á los dos tercios, pásese por cedazo y sírvase.

### **CALDO DE POLLO.**

Despues de preparado un pollo que no sea muy flaco, se corta y pone en una olla con dos litros de agua y un poco de sal. Se espuma con cuidado y se le añaden dos zanahorias, dos nabos cortados y tres cucharadas de cebada perlada. Despues de dos horas de ebullicion, se añade una lechuga, se hierva de nuevo por diez minutos y se le agrega un poco de acederas y perifollo, se retira la olla del fuego, se tapa y deja en reposo veinte minutos. Se cuele, se desengrasa y se sirve.

Los estómagos ardientes ó gastados se encontrarán perfectamente bien tomando dos tazas de este caldo por la mañana, dos horas antes de desayunarse.

### **OTRO.**

Se limpia un pollo, que se hace hervir en un azumbre de agua, se añade una libra de vaca cortada en dados con cebollas, apio, zanahorias y hierbas finas, se sala un poco, se deja reducir hirviendo lentamente en una olla bien cerrada y sírvase con fideos, macarrones, arroz ó la pasta de Italia que se quiera.

### **CALDO DE TERNERA.**

El *caldo de ternera* se prepara de la misma manera que el anterior, pudiendo añadirle con la lechuga algunas hojas de borraja.

Dos tazas de este caldo tomado por la tarde, tres horas despues de comer, calman los nervios y predisponen á un sueño tranquilo.

### **CALDO DE CANGREJOS, DE TORTUGAS Y DE RANAS.**

Se colocan, despues de limpios, á cocer en un litro de agua por cada 125 gramos; se dejan cocer á fuego lento dos horas y se cuele el caldo.

---

## **POTAJES.**

La palabra potaje significa el caldo de olla ú otro guisado líquido, y tambien aunque sea espeso; pero generalmente se da este nombre, como por familiar antonomasia, al guisado de legumbres para comer en

días de abstinencia.

### **POTAJE DE GARBANZOS.**

Remojados y escaldados, se cuecen con un poco de aceite crudo, se les echa cebolla frita con ajo, se sazona con sal y espinacas, y despues se puede espesar con una yema de huevo ó una sexta parte de arroz.

*Advertencia.* El potaje de garbanzos se puede variar de diferentes maneras, añadiéndole arroz, espinacas, etc., etc.

### **POTAJE DE LENTEJAS.**

Se cuecen con sal, poniéndolas en una cacerola con aceite ó manteca y perejil picado, se rehogan un poco, y despues se añade agua, sirviéndolo con unas cortezas fritas ó sin ellas.

### **POTAJE DE JUDÍAS.**

Se ponen á cocer, y cuando estén bien cocidas se componen con cebolla frita, ajos machacados, azafran y una hoja de hierbabuena; si se quiere espesar, se hace esto con un poco de pan rallado, queso ó arroz.

### **POTAJE DE CASTAÑAS.**

Se lavan las castañas pilongas y se cuecen con un poco de anís; despues se rehogan con aceite ó manteca, y se forma una salsilla como para los demas potajes comunes.

### **POTAJE DE NABOS.**

Se mondan y cortan en la forma que parezca mejor, y se cuecen con sal, manteca ó aceite, sirviéndolos con una salsa blanca.

### **POTAJE DE GUISANTES.**

Se echan en la olla, cuando está hirviendo, con unos cogollos de lechuga y acederas, poniéndoles el guiso que á los demas potajes, y si fuesen secos los guisantes, se guisan lo mismo que los garbanzos.

### **POTAJE Ó SOPA DE COLES.**

Se ponen en una olla ó cacerola agua y tocino ó carnero, segun se quiera; cuando haya cocido una hora se echa la col blanqueada de antemano con agua caliente; se añaden zanahorias, nabos, puerros, apio, una cebolla picada con un clavo de especia, sal y una salchicha si se ha empleado tocino. Se cuece á fuego lento por cuatro horas, y al momento de servirlo se pone aparte en un plato las viandas y las verduras, y se vierte el caldo sobre pan en una sopera.

Para la sopa de coles de días de ayuno se cuece la col con agua y sal; se añaden las demas verduras y se rehogan con aceite ó manteca, sal y pimienta.

De cualquier manera que se haga la sopa de coles es de mala digestion, ocasiona flatuosidades y no conviene á los convalecientes.

### **SOPA DE CALABAZA.**

Se pela, monda y corta á trozos pequeños la calabaza; se mete en una cacerola al fuego con un poco de agua, y cuando está bien cocida se escurre y pasa por un cedazo ó colador, se remoja el puré con leche; se añade un poco de sal y manteca bien fresca; se hierva y vierte sobre coscorriones fritos. Se añade azúcar, si se quiere.

### **POTAJE DE ESPINACAS.**

Cortadas, mondadas y lavadas, se rehogan con manteca ó aceite, sal y pimienta; despues se añade para la salsa un pedazo de manteca, y se sirven con cortezas de pan fritas.

### **POTAJE DE ZANAHORIAS.**

Los viernes se pueden cocer con agua y sal; luégo se hacen rajitas y se rehogan con aceite y cebolla; se echan en una olla ó cazuela y se sazonan con todas especias y sal, echándolas agua caliente que las cubra; en seguida se les pone miel ó azúcar y vinagre, de forma que estén bien dulces, dejando asomar el agrio del vinagre. Por último, se frie un poco de harina hasta que quede tostada y se deslie con el mismo caldo de las zanahorias. Si se quiere se hacen unos huevos estrellados duros, y de uno en uno se echan dentro y se cuece un poco, en cuyo estado se sirven.

### **POTAJE DE HABAS.**

Se mondan las habas, procurando que sean tiernas, se mete aceite en una cazuela ú olla de barro y se ponen sobre las brasas; cuando esté caliente se echan las habas, teniendo de antemano prevenidas lechugas lavadas y deshojadas lo más menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo; se les exprime el agua y se mezclan con las habas, de suerte que una y otra legumbre se rehogan juntas. Ellas irán dando de sí agua bastante para servir de caldo; despues se le aplican todas especias y verdura, cilantro verde más que otra cosa; se sazonan de sal, añadiendo agua caliente y vinagre; se cuece hasta que esté reblandecido todo,

echando finalmente huevos crudos para que salgan fritos con las habas.

### **POTAJE DE CALABAZAS.**

Se toman calabazas largas y tiernas, se raspa la cáscara, se cortan en pedacitos pequeños y se ponen á perdigar en agua y sal; échese en una cazuela un poco de manteca ó aceite con cebolla, y en seguida la calabaza, rehogándola un poco; se le pone caldo de garbanzos ó agua caliente cuando se bañe ó verdura picada; se sazona con todas especias y un poco de leche, se toma un poco de manteca y se pone á calentar en una sartén; una vez caliente, se le añade un poco de harina, friéndola de manera que en la sartén no se ponga negra ni espesa; luégo se rocía el plato de la calabaza aplicándole azafran y apio, con lo cual se evita el cuajarlo con huevos. Si se le quiere echar azúcar y canela, se puede hacer. Luégo se sirve sobre rebanadas de pan, y se adornan con torrijas.

---

### **SOPAS Y CALDOS DE PESCADO.**

#### **OLLA PODRIDA, POT-POURRI, Ó JULIANA DE PESCADO.**

Para este guiso entran un gran número de pescados, siendo tanto mejor cuantos más se ponen: todos convienen; pero los de la familia de los abadejos, merluzas, los de los salmonetes, el pajel, el sollo, las morenas, langostas, etc., convienen más particularmente.

Para su preparacion se procede del modo siguiente:

Se pone en una cazuela aceite de oliva de buena calidad y con abundancia, ajo y azafran, escalonia y cebolla y rocambola, si la hay, corteza de limon raspada, perejil picado, sal y pimienta; se rehoga por diez minutos, despues de un corto hervor se echa agua y añade el pescado, al que se le habrán sacado la cabeza y las aletas, entrañas, costados, á pedazos los grandes y enteros los pequeños; se hace cocer á fuego muy vivo por espacio de un cuarto de hora, se retira luégo el pescado de la cacerola con una cuchara ó una espumadera, se vierte el caldo sobre el todo despues de colado, ó bien se sirve aparte.

Algunos cocineros le añaden un poco de vino blanco.

Los higados de pescado no requieren más que siete ú ocho minutos de coccion; se puede tambien hacerlos cocer aparte en agua, sal y aceite, ó en caldo de pescado, y luégo hacer una salsa machacándolos y mezclándolos con yemas de huevos ó salsa de tomate, servir el pescado en un plato aparte, volverlo á calentar y verter esta salsa encima, pasándola por un colador.

Tenemos dicho que para este guiso conviene cualquiera clase de pescado; sin embargo, deben evitarse los que son excesivamente crasos.

En clase de condimento se pueden añadir tomates, zanahorias, puerros, apio, perifollo, hierbas finas, manteca aliada con harina, clavo, tomillo, laurel y especias de todas clases; se ponen estas sustancias al fondo y el pescado por encima.

#### **SOPA Á LO PESCADOR.**

Se separa el pescado grande y hermoso del pequeño ó morralla, se hace hervir este último en agua, y cuando está cocido, se exprime el jugo, comprimiéndole en un colador ó torciéndolo en un lienzo con otra persona; se ponen en una cacerola tantos vasos de este jugo y de caldo en el que habrá cocido, como comensales hay; se rocía con muy poco aceite de buena calidad, y se añade un manajo compuesto de hinojo, una ó dos hojas de laurel, corteza de limon, una cabeza de ajos y una cebolla; se echa sal y pimienta y se hierva muy vivamente sobre fuego ardiente hasta que el aceite quede bien mezclado, no sobrenade, y forme en el jugo una salsa blanquecina y perlada; entónces se corta el pescado grande que debe ser muy fresco, vivo en lo posible, principalmente los rojos ó dorados, se hierva con mucho fuego, y cuando se haya cocido se para el fuego y se vierte sobre pan cortado ó rebanadas, y se sirven.

#### **OTRA.**

Tambien se prepara poniendo á freir en una cacerola algunos puerros y cebollas, y cuando están bien dorados se añade el jugo y caldo de pescado, y luégo el pescado grande cortado: á medio cocer se añade azafran y se sirve sobre rebanadas de pan.

En Madrid raras veces pueden hacerse estos guisos, porque requieren que el pescado sea muy fresco.

#### **SOPA DE PESCADO DE RIO.**

Se emplea el sollo, la carpa, tenca, trucha, alosa, etc., y se procede como hemos explicado ántes.

#### **SOPA DE CALDO DE PESCADO.**

Córtense rebanadas de pan, pónganse en el fondo de una sopera, remójese con caldo de pescado muy caliente; hágase derretir manteca en un fuego moderado, revolviendo siempre con una cuchara de madera, deslíese dentro una yema de huevo por persona y mójese con caldo de pescado. Menéese hasta que se forme un círculo alrededor de la vasija, ó que mojando una rebanada de pan en esta preparacion se pegue ésta al pan. Se vierte entónces en la sopera sin cesar de menear, se mezcla y sirve.

Esta preparacion debe hacerse con sumo cuidado para que salga homogénea.

#### **CALDO Y SOPA DE PESCADO Á LA PARISIEN.**

Untese una cacerola con manteca de muy buena calidad, se ponen en el fondo zanahorias, apio, dos nabos y otras hortalizas, como cebollas cortadas á rajadas, una cabeza de ajos; se pone pescado cortado á trozos ó despojos de pescado de que se ha sacado la carne para otras preparaciones, y se añade un vaso de agua. Cuando se espesa el caldo se remoja con agua hirviendo, se sala y añade un manojito compuesto de perejil, tomillo y laurel, setas y cebolletas. Se deja cocer por un cuarto de hora, se pasa el caldo por un colador fino y vierte sobre coscorriones fritos.

Pueden añadirse á este caldo las verduras y condimentos siguientes: lechugas, perejil, cebolletas, perifollo, acedera, timo, laurel, pimienta, etc.

Los pescados que se emplean ordinariamente para este caldo son la carpa, la tenca, la anguila, etc.

### **JUGO DE PESCADO.**

Se procede como ántes, se deja agarrar antes de mojarlo, á fin de que el jugo salga colorado; se moja luégo como hemos dicho, se deja cocer por media hora, se cuele el jugo y se usa para salsas para pescado. Para terminar estas salsas se añade un poco de manteca fina.

### **SOPA DE PESCADO Á LA CATALANA.**

Se pone agua y aceite en una cacerola, se añaden las hortalizas indicadas para el caldo á la parisien, se corta á trozos el pescado y se coloca en la cacerola; se sala y moja con caldo de vigilia, si lo hay, ó en su defecto con agua; se rocía de nuevo con muy buen aceite, se cuece por un cuarto de hora, se retira el pescado, se sirve separadamente cada especie con uno de los condimentos más apropiados, se cuele el caldo y se mojan y se calan los coscorriones fritos ó las rebanadas de pan, y se sirven.

Puédese, si se quiere, añadir un poco de vino blanco ó aguardiente.

### **SOPA DE PESCADO Á LA NORMANDA.**

Se hace un caldo con pescado de mar, se frie en una cacerola manteca con acederas, perifollo y cebollas cortadas, se humedece con el caldo de pescado, se sala y echa pimienta; se hace hervir por una hora, se blanquea el caldo con yemas de huevo y se sirve sobre rebanadas de pan.

### **SOPA DE RANAS.**

Se limpian una treintena de ranas, no conservando más que los muslos, que se cuecen con zanahorias, nabos, apio y puerros; se añade agua en la cantidad de un litro por 150 gramos de ranas, se hacen cocer y tratan y sirven como un cocido ordinario.

### **OTRO MODO, LLAMADO Á LA REINA.**

Se separa la carne de las ranas, se machacan en un mortero, se junta el puré al caldo, se cuele y sirve con coscorriones fritos.

### **OTRO MODO.**

Al machacar los muslos de las ranas, puede añadirse un pedazo de miga de pan remojado en leche fría.

### **DE OTRO MODO.**

Antes de ponerse los muslos de las ranas en el puchero, pueden pasarse por manteca por un cuarto de hora; cuarenta muslos bastan entónces para una sopa de seis personas.

Si no se machacan los muslos de las ranas, remójense en una pasta de frito, friénse y sírvanse luégo con perejil frito.

---

## **CARNES.**

### **VACA, BUEY, TERNERA, CARNERO Y CORDERO.**

#### ***Vaca ó buey.***

La vaca ó buey es una mina inagotable entre las manos de un hábil cocinero, por formar la base de infinidad de caldos, jugos y reducciones; su jugo alimenticio y succulento da cuerpo y sabor á un gran número de potajes y guisos, habiendo comida en que el cocinero habrá empleado 50 libras de carne sin que haya aparecido una sola onza sobre la mesa.

Pasemos á tratar de las diferentes preparaciones que se dan á la vaca.

### **COCIDO.**

En general se da este nombre á todas las carnes cocidas con agua. La vaca que ha servido para preparar el caldo es un alimento ménos succulento que la carne asada, por haberse apropiado el agua la mayor parte de sus principios nutritivos, por cuya razon muchos cocineros llaman al cocido *carne sin jugo*. Por la coccion pierde la carne la mitad de su peso, sucediendo lo mismo para las otras carnes, pues sabido es que hervidas son ménos sabrosas, ménos nutritivas y principalmente ménos digestibles que asadas ó pasadas por las

parrillas. Sin embargo, las aves, cuando se cuecen con otras carnes y con muy poca agua, conservan sus cualidades nutritivas y sabidas, constituyendo un alimento ligero, de bastante fácil digestión y que puede convenir sobre todo á los convalecientes.

El anca y el lomo son los trozos que sirven como cocido en las buenas casas, pero para que queden sabrosos es menester que no estén al fuego más de cuatro ó cinco horas; el caldo será ménos bueno, pero este inconveniente puede remediarse poniendo más carne para una cantidad dada de caldo de la que se acostumbra poner cuando se deja la carne siete horas al fuego.

En las mesas principales la carne del cocido se sirve, ya sea rodeada de ramas de perejil ó aderezada á la Chambord ó á la Godard y decorada con tostones ó pastelillos, cebollas glacés, choucroute, mantecadas, legumbres á la flamenca, etc. *Entrada.*

## **MODOS DIVERSOS DE ACOMODAR EL COCIDO.**

### **COCIDO EN MIROTON.**

En un plato que pueda resistir el fuego se vierte caldo bueno, perejil, cebolletas, estragon, perifollo, alcaparras y pepinillos en vinagre, sal y pimienta; córtese todo y póngase encima la carne cortada á lonjas delgadas; luégo una segunda capa de condimento parecida á la de debajo; se cubre el plato y se deja hervir muy suavemente por espacio de media hora. *Entrada.*

### **COCIDO EN PEREJIL.**

En el fondo de un plato de metal ó cualquier otro que resista al fuego, se pone un poco de grasa de asado ó de manteca, se forma un lecho de perejil y de setas picadas muy menudamente, se cubre este lecho de rayaduras y encima se ponen las tajadas del cocido, poniéndolas unas al lado de las otras y continuando así hasta que no haya más carne; se moja con caldo bueno y se humedece de cuando en cuando; se hierve suavemente por tres cuartos de hora, se desengrasa y sirve con patatas rehogadas con manteca, dispuestas alrededor de este guiso. *Entrada.*

### **COCIDO EN ALBONDIGUILLAS.**

Se pica finamente la vaca con patatas cocidas al rescoldo, se añade un poco de manteca ó de grasa, algunos huevos enteros, sal, pimienta, etc.; se amasa todo junto, se forman bolitas que se rehogan con manteca y sirve con una salsa picante. *Entrada.*

### **COCIDO Á LO MARINERO.**

Se frien con manteca cebollas pequeñas, se echa una cucharada de harina y se rehoga; se echa un vaso de vino tinto, medio vaso de caldo, algunas setas, sal, pimienta, laurel, timo, y cuando el guiso esté hecho se vierte sobre las lonjas de carne que se han dispuesto en un plato que pueda soportar el fuego; se deja con poco fuego por media hora y se sirve. *Entrada.*

### **COCIDO AL POBRE HOMBRE.**

Se corta á lonjas la carne y dispone sobre un plato ó cacerola. Se siembra por encima sal, pimienta, perejil, cebolletas y ajos picados; se añade un poco de grasa del puchero, un vaso de caldo, un poco de rayaduras, se deja al rescoldo y se sirve.

### **ROPA VIEJA DE VACA.**

Se cortan unas cebollas y se ponen en manteca hasta que estén cocidas, se echa un polvo de harina y revuelve hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta, y cuando esté ya casi apartada la salsa, se echan las tajaditas de carne que han sobrado del cocido; se rocía con un poquito de vinagre y se aparta luégo que esté bien.

## **MODO DE ABLANDAR LA CARNE ANTES DE PREPARARLA.**

Antes de asar ó guisar la carne, se la bate ó machaca bien con mucha fuerza durante un minuto, con un rodillo de madera. En esta sencilla operacion consiste el secreto para que la carne esté blanda y delicada.

### **LOMO DE VACA.**

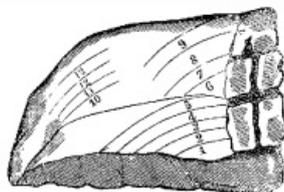


FIG. 50.

El lomo es la parte del animal situada á lo largo de las vértebras lumbares y extendida hasta el

diafragma. La parte más estimada del lomo es la que contiene más solomillo.

Cuando este trozo de vaca es craso y tierno, se sirve ordinariamente cocido al asador con su propio jugo.

Si se separa el solomillo del lomo y se le corta en pequeñas rajadas, hay que ponerlas en una cacerola con alcaparras, anchoas ó setas, con un diente de ajo, cortándolo todo menudamente, mezclado con un poco de manteca y mojado con buen caldo ó sustancia. Después de quitar la grasa á la salsa, se pondrán las rajadas del solomillo y el jugo del lomo. Hay que tener cuidado de calentarlo lentamente y evitar que hierva.

El lomo de vaca es, entre todos los asados, el más succulento y nutritivo, y el que contiene más principios conservadores del vigor y la salud. Cuantos más ingredientes se le ponen, más pierde en cualidades tónicas. Sin embargo, por lo mismo que es una carne que restaura más, estimulando ménos, no conviene tomarla más que al fin de las convalecencias, cuando el estómago ha recobrado la fuerza digestiva de alimentos muy sustanciosos y de digestión moderadamente fácil.

Es cosa difícil escoger un buen lomo. Conviene preparar aquellos que, á causa de las venas blancas, formadas por la grasa, tienen un matiz marmóreo.

Cuando ciertas partes de la carne tienen este matiz, se puede asegurar que es deliciosa.

El lomo de vaca se prepara de diversas maneras: á la brasa, con cardos, relleno, en albóndigas, rodado. El mejor medio conocido es puesto en el asador, y á la inglesa, casi sangrando.

Como la parte más exquisita del lomo es su jugo, hay que buscar el medio de concentrarle en la carne: indicaremos uno, que parecerá extraño, y de magníficos resultados, aunque su ejecución es algo difícil.

Se escoge un lomo de la mejor calidad, se le lleva á un fundidor de sebo en rama, y cuando el sebo está pronto á hervir, se introduce el lomo por medio de una cuerda en la caldera, dejándole allí hasta que esté medio cocido. En seguida se le deja escurrir, después de sacado, y se le coloca en un sitio fresco, de manera que el sebo enfriado forme una especie de envoltorio del lomo. Para usar el trozo, se le pone en asador á fuego lento, teniendo cuidado de quitar las partes del sebo, que se separan formando hojitas; así se cae todo el sebo y no se debe rociar el lomo.

Se comprende que el sebo, llenando todos los poros del lomo, impide que el jugo salga, de manera que estando aquel preparado, se le sirve en la mesa cortado en rajitas delgadas y da una extraordinaria abundancia de jugo<sup>[2]</sup>.

### **OTRO MODO DE ASAR EL LOMO.**

Se unta con aceite el lomo, después de haberle quitado el hueso; se polvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajadas de cebolla. Se tiene en esta disposición uno, dos ó tres días, según la estación, se atraviesa con el asador por lo más grueso del lomo, se le envuelve en un papel gordo bien empapado en manteca y se pone á asar á fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

### **LOMO DE VACA Á LA GODARD.**

Se toma el lomo, quitándole todos los huesecillos que tiene adheridos, se le unta con tocino especiado, se le pone con ramitos de finas hierbas, cebollas, buen caldo, vino de Madera, pimienta y sal, y se le cuece á fuego lento; cuando el lomo está ya á punto, se cogen los residuos, pasados, y quitada la grasa, se los pone en una cacerola con jugo de la carne, mollejas de vaca en trozos, pedacitos de cogollo de alcachofas, setas y huevos fritos: colocado el lomo en esta salsa se sirve. Este guiso sabroso no conviene más que á los estómagos robustos y á las personas de un temperamento poco excitable.

### **LOMO DE VACA MECHADO.**

Separado el pellejo nervioso y el gordo, se mecha con tocino por encima de los dos extremos, dejando el medio sin mechar; póngase en adobo algunos días con aceite, cebollas, perejil, zumo de limón y canela; dispóngase en forma de S, en redondo ó en forma de herradura, y áse en asador á buen fuego, hasta que tome buen color, y se sirve con la salsa que convenga.

### **SOLOMILLO CON VINO DE MADERA.**

Se cuece al asador, y en el jugo que habrá perdido al cocer se vierten dos vasos de vino de Madera, se añade un polvito de pimienta y dos bulbos de rocambola picados. Debe haberse tenido cuidado de desengrasar ántes el jugo.

Este plato es succulento, de fácil digestión, pero ligeramente estimulante, á causa del vino y las especias que lo acompañan, por lo que no conviene á los enfermos ni á los convalecientes. *Entrada.*

### **BIFTECK.**

Este es el plato favorito de la cocina inglesa y el más generalizado en todas partes, principalmente para almorzar.

Se prepara con un pedazo de solomillo ó lomo de vaca cortado al traves, y aplastándolo con una paleta de hierro ó de madera. Así preparado, se empapa en manteca y se pone en las parrillas á buen fuego, sin llama; no se vuelve del otro lado hasta que principie á tostarse. La preparación de un buen bifeck requiere que el solomillo no sea de carne matada en el mismo día; que sea asado en el momento que se necesite, sin sal, servirlo pronto á la mesa; porque de lo contrario pierde su mérito, que consiste también en reconcentrar en su interior todo el jugo de la carne, á fin de que esté más tierno y nutritivo, y después de asado, sazonarlo con sal. Cuando se aparte del fuego se colocará en la fuente, que debe estar algo caliente, donde se habrá puesto una salsa compuesta de manteca, sal, pimienta, perejil muy picado y un poco de zumo de limón, empapando en esta misma salsa el bifeck por sus dos lados.

## **BIFTECK DE FILETE DE VACA.**

Se corta el filete de un espesor de una pulgada y más, y de forma redonda; se recorta la circunferencia, las pieles y fibras, conservando toda la grasa que se pueda; se aplasta y reduce á ménos de la mitad de su espesor, se sazona de sal y pimienta, se moja en manteca derretida y cuece en las parrillas á fuego vivo, revolviéndolo continuamente. Se sirve sangrando en un plato, en cuyo fondo se habrá puesto un pedazo de manteca aderezado con perejil.

Los biftecks preparados y cocidos como acabamos de decir, se sirven tambien aderezados con patatas fritas ó con berro, condimentado con pimienta, sal y vinagre.

### **OTRO MODO.**

Dispuesta la carne, limpia y sin nervio, se moja dándola una forma cuadrada ó redonda; se machaca despues un poco de sal y ajo y se revuelve con un poco de aceite ó manteca, se unta y rocía la carne con una pluma, se deja así dos horas y despues á fuego muy fuerte se pone la carne en las parrillas, dándole dos vueltas y rociándole con su jugo y un poco de manteca. Se sirve muy caliente.

### **ROSBIF Á LA INGLESA.**

Se pone al asador y se sirve con su jugo y tambien á la santa-menehould; en este caso se cuece la carne al fuego de ascua, y cuando está cocida se empana y se le hace tomar color al horno; sírvase con una salsa á vuestra eleccion, ó se puede tambien mechar con tocino bien condimentado, cocerlo al asador y darle un hermoso color.

### **OTRO MODO.**

Se toma un trozo de carne de vaca y se corta al hilo, se maja bien; se pone en una sartén un trozo de manteca, se reboza la carne en un poco de harina, y bien caliente la manteca, se echa en ella la carne; despues se rocía con un poco de sal y pimienta, se vuelve de vez en cuando y se sirve caliente.

### **PALADAR.**

El paladar de vaca se come, pero ántes se limpia bien, luégo se escalda con agua caliente á fin de poderle sacar la piel, y cuando está bien aderezado, se cuece por cuatro ó cinco horas en un blanco.

### **PALADAR DE VACA Á LA CASERA.**

Se limpia con cuidado y cuece en el agua, cortándolo despues á tiras. Se enrojece cebolla en manteca, y cuando está á medio cocer, póngase el paladar; humedézcase con caldo, añádase un manojito de perejil, sal y pimienta, déjese reducir la salsa y sírvase con un poco de mostaza.

El paladar se puede servir tambien entero, asado sobre la parrilla; para esto es necesario adobarlo en aceite con sal, pimienta, perejil, cebolletas y ajo, despues empanarlo con miga de pan y asarlo. En este caso se sirve con una salsa picante de escaluñas ó sin ella. *Entrada.*

### **PALADAR Á LA LEONESA.**

Limpio y blanqueado, se pone por algunos instantes sobre la parrilla, para desprender la piel; se hace cocer en un blanco, se corta á pedazos y se le echa un puré de cebollas bien caliente. Este guiso no conviene á los estómagos débiles ó á los convalecientes, porque es de difícil digestion. *Entrada.*

### **PALADAR DE VACA EN SALSICON.**

En un plato se pone sal, una cucharada de vinagre y pimienta, se bate y añade hierbas finas, ajo, perejil, todo picado, aceite tres cucharadas y se cuecen en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

### **COLA DE VACA Á LA SANTA-MENEHOULD.**

Se cuece la cola como si fuera para el guiso á lo Hocheipot, de que hablaremos á continuacion; se condimenta con sal y pimienta, se pasa por pan rallado, despues de haberla remojado en manteca tibia, repitiendo dos veces esta operacion, y póngase al horno ó sobre la parrilla. Se sirve este guiso, sea sobre un lecho de coles encarnadas, ó bien sobre un puré de guisantes tiernos ó de otra legumbre farinácea, ó tambien en un puré de cebollas blancas, y por último, sobre una salsa picante ó picadillo á la italiana.

Este guiso es difícil tambien de digerir. *Entrada.*

### **COLA Á LA HOCHEPOT.**

Despues de cortada en tres partes y haberla aperdigado en agua salada, se cuece en una olla ó cacerola con col, zanahorias, nabos, chirivías, cebolla, algunos trozos de tocino y salchicha; mójese con buen caldo y déjese hervir suavemente durante cuatro ó cinco horas. Déjese escurrir el todo y colóquese en una tartera; viértase encima el cocido, despues de haberle reducido y añadido un poco de salsa española.

Para completar nuestro artículo sobre las diversas partes de la vaca, nos falta hablar de la lengua.

Se conocen muchas maneras de acomodarla; hablaremos sólo de las principales.

### **LENGUA EN PEPINILLOS.**

Límpiese bien y póngase en agua hirviendo como una media hora, refréscuese y cuando esté fría se prepara convenientemente; tómense tiritas de tocino condimentado con sal, pimienta, cuatro especias, perejil y cebolletas picadas menudamente; méchese con esto la lengua y hágase cocer con un buen sazonomiento y hierbas finas, en una cacerola con algunas lonjas de tocino, otras de ternera y de vaca, zanahorias, cebollas, especias diversas, humedézcase con caldo y déjese cocer la lengua á fuego lento por cuatro horas; al momento de servirla se quita el pellejo de encima; téngase caldo colado rojo, en el que se echarán pepinillos bien picados. Póngase la lengua en la fuente y rocíese con esta última salsa. *Entrada.*

### **LENGUA Á LA BESUGUERA.**

Después de limpia, blanqueada y refrescada se mecha con tocino condimentado; póngase á cocer á fuego lento por cuatro ó cinco horas, con tocino, tajadas de ternera ó vaca; añádanse zanahorias, cebolla, timo, laurel, clavo de especia, y al momento de servirla se prepara, despelleja y parte por el medio en toda su longitud, de manera que se le dé sobre el plato la forma de un corazón; acompañese con una salsa picante.

### **LENGUA ESTOFADA.**

Méchese con tiras gordas de tocino, sazonado del modo como tenemos dicho para la lengua en pepinillos; después de bien limpia y cuidadosamente raspada y despellejada, póngase á cocer en una marmita con caldo, vino blanco, zanahorias y cebollas. Cuando haya hervido algún tiempo cúbrase bien, disminúyase el fuego de debajo y póngase por encima, y déjese hervir lentamente por espacio de cinco horas; cuélese la salsa cuando ya esté cocida, mójese con un poco de salsa española; sírvase la lengua rodeada de legumbres y rociada con la salsa dicha.

### **LENGUA Á LO MARINERO.**

Después de cocida la lengua, se la quita el pellejo, córtese en ruedas, y se cuele el caldo en que haya cocido, se desengrasa y se pone todo en una cazuela con dos vasos de vino tinto ó blanco, cebolletas fritas en manteca con un poco de harina, y reducida la salsa á su punto, se pone sobre pedazos de pan frito, echándola la salsa encima.

### **LENGUA DE VACA Á LO PAPILLOT.**

Después de cocida la lengua como dijimos al hablar de la lengua, córtese á pedazos más ó menos gruesos, pero de la misma forma, pónganse encima hierbas finas, cúbrase cada pedazo en un papel untado con aceite, después de haber tenido la precaucion de cubrir cada lado con tocino, pliéguese y ciérrese el papel á fin de que el jugo no pueda escurrirse, y póngase algunos minutos á tostar en la parrilla.

### **LENGUA AL GRATIN.**

Después que la lengua ha experimentado las primeras preparaciones, se asa como indicamos ántes; se le quita el pellejo, se deja enfriar y se corta en ruedas. Se pica perejil, cebolleta, algunas escaluñas, un poco de estragon, alcaparras y una anchoa, se humedece miga de pan blando en caldo bueno, se pone todo en un almirez y se maja añadiendo un poco de manteca. Se coloca en el fondo de una cacerola la mitad de este picadillo, se ponen encima las tajadas de lengua y se cubre la superficie con la otra mitad de picadillo, se vierte sobre el todo un poco de manteca derretida y de caldo, se coloca el plato sobre un fuego suave y se cubre con el horno de campaña.

### **LENGUA Á LA ESCARLATA.**

Arreglada la lengua se pone á las parrillas á fuego vivo á fin de poder quitarla el pellejo. Terminada esta operacion se pone en una vasija de barro que cierre bien, se la espolvorea con pimienta y un poco de nitro, envolviéndola con sal blanca; añádanse clavos de especia, timo y laurel. A las veinte y cuatro horas frótese de nuevo con sal y añádase cada dia á medida que se derrita. Déjese bañar así la lengua por espacio de doce ó quince dias, teniendo cuidado de volverla con frecuencia; cuézase ó hágase secar tres dias á la chimenea encerrada en un intestino ó vejiga.

Antes de cocerla, déjese escurrir por dos horas, póngase en una marmita llena de agua con cebolla, clavo, timo y laurel; déjese enfriar en su coccion, y luégo escúrrase y sírvase fría para entrada.

### **LENGUA DE VACA MECHADA Y EN SALSA.**

Se deja veinte y cuatro horas en maceracion con agua fría, mudándole ésta bastantes veces; en seguida se escalda en agua hirviendo, rayándola para quitarla el pellejo; méchese con lonjas de tocino, sazonándola con pimienta, sal y perejil picado y se deja cocer lentamente unas cuatro ó cinco horas; después se retira del fuego, abriéndola por enmedio sin dividirla y se coloca en el plato; se quita la grasa al cocimiento y se empapa en un rojo; déjese espesar y tambien puede reemplazarse con una salsa rubia ó de tomates.

### **VACA Á LA MODA.**

Se escoge uno de los mejores trozos del anca; se mecha con tocino y se pone á hervir por unas cuatro horas con zanahorias, cebollas, clavos de especia, perejil y cebolletas, dos hojas de laurel, una rama de tomillo, sal, pimienta, un pié de ternera y cuatro vasos de agua; cuando está suficientemente cocido, se sirve rodeado con las verduras.

Este guiso, aunque bueno y alimenticio, no es de muy fácil digestión para los estómagos que no son robustos.

## SESOS DE VACA.

Se ponen en agua tibia para limpiarlos de la sangre y telilla que los circundan, déjense en infusión dos horas en agua fría, después pónganse en agua limpia y que den un hervor, añadiéndole un poco de vinagre, sal, pimienta, una hoja de laurel, tomillo, ajos y perejil, media hora basta para que se cueza.

### SESOS DE VACA Á LO MARINERO.

Quítese la sangre cuajada, las fibras y la telilla que cubren los sesos; ténganse muchas horas en agua tibia, cuézanse entre tiras de tocino, en dos vasos de vino blanco y otros tantos de caldo, con rodajas de cebolla, zanahoria, ramito de perejil, cebolletas, tomillo, laurel, pimienta y sal. Cuando se hallen cocidos, pónganse en manteca en otra cacerola poniendo dentro las cebollas; espolvóreense de harina; viértese en la cacerola el zumo en el que se han cocido los sesos y que se ha pasado por tamiz; añádense algunas setas y déjese cocer todo; cuando esté hecho, se aderezan los sesos y viértese la salsa encima. *Entrada.*

## TERNERA.

La ternera antes de la edad de seis semanas no ofrece más que una carne blanducha, sosa y acuosa; pero pasada esta edad adquiere el grado de fuerza, blancura y gordura necesaria para su perfección.

La ternera se presta á tantas mefamorfofis, que sin ofenderla se le puede llamar el camaleón de la cocina. ¿Quién no ha comido cabezas de ternera al natural, hervidas simplemente con su piel y sazonadas con una salsa picante? Es un manjar tan sano como agradable y que la cocinera más novel puede servir con éxito. Los piés de ternera fritos, á la pollita, al gratin, etc., los sesos con los mismos aderezos y denominaciones; la molleja en fricandó, mechada en frío, ofrecen otras tantas entradas apetecibles, que el arte culinario varía más ó ménos, por la satisfacción de su fama y la prosperidad de nuestro apetito.

No hablamos ni del hígado, ni de las orejas, etc., que con los precedentes menudillos parten el honor de adornar nuestras mesas. ¿Quién no conoce los hígados de ternera á la casera, el guiso más ordinario y el más compacto de las mesas sin pretensiones? Los bofes cocidos con agua y comidos á la vinagrilla, es un alimento tan sano como agradable y contiene un mucílago amigo de los pechos delicados. Las orejas de ternera tienen de comun con los piés y los sesos la ventaja de poder freirse, ó comerse á la pollita, y además se dejan rellenar, acomodarse con guisantes, con cebollas, al queso, etc. Hasta la lengua y aún hasta los ojos se disputan la gloria de despertar la sensualidad del hombre; y por último, la asadura, sin ser un manjar muy buscado, se presta á todos los caprichos de un cocinero perfecto y puede, bajo diversos guisos, engañar nuestro apetito y hasta avivarlo.

### RIÑONADA Y LOMO DE TERNERA ASADO.

Se prepara convenientemente y se sujeta al asador; se cubre con hojas de papel untado de manteca, y á las tres horas de cocción se sirve con su jugo.

Para asar un pedazo de ternera de dos kilogramos, se necesitan:

Al asador, delante de la chimenea.	2h.00m.
En la cocinera, delante de la chimenea.	1h.30m.
En la cocinera, delante de la concha.	1 20
Y para un kilogramo:	
Al asador, delante de la chimenea.	1 00
En la cocinera, delante de la chimenea.	0 45
En la cocinera, delante de la concha.	0 40

### TERNERA GUISADA.

Póngase en una cazuela un poco de manteca con agua ó caldo, un poco de cebolla, setas y laurel; se deja cocer una hora y después se echa la carne con unas gotas de limón, dejándola cocer un rato á fuego lento; algunas aves se guisan de esta manera y están muy sabrosas.

### TERNERA Á LA CASERA.

Se pone en una cacerola manteca y harina, se remueve y enrojece si se desea una salsa morena; pero si ha de ser blanca y deba ligarse con yemas de huevo, no se le deje tomar color. Se echa la carne, se revuelve y luego se humedece con agua caliente, añadiéndole sal, pimienta, tomillo, laurel; se deja hervir por una hora y se juntan á la salsa cebollas, setas, murguras, guisantes, etc.

### FRICANDÓ DE TERNERA.

Tómese la landrecilla de un pernil de ternera, llamado también la *nuez*, y méchese con tocino. Póngase en una cacerola, aderezada con carnes y tocino, añadiendo cebollas, zanahorias, un manojito de hierbas finas, clavo, y colóquese encima la ternera; mójese con caldo y déjese cocer por espacio de dos ó tres horas, teniendo cuidado de rociar de cuando en cuando la ternera con la salsa. Cuando el fricandó está cocido, se retira y coloca en una fuente, se cuele la salsa después de haberla desengrasado, y se pone en otra cacerola para hacerla reducir hasta que parezca jalea; métese entonces el fricandó de lado, hasta que haya tomado buen color; despréndese la jalea que se halla en la cacerola, añadiéndole un poco de caldo colado y sírvase el

fricandó en esta salsa, ó bien se guarda para condimentar un guiso de achicorias, acederas, espinacas, etc., que se sirve entónces con el fricandó.

### **TERNERA Á LA CASERA.**

Tómese la landrecilla cubierta de gordo, macháquese entre dos trapos, méchese de tocino condimentado. Prepárese una cacerola con manteca y aderezada con ternera y tocino; colóquese la landrecilla con un buen vaso de caldo de sustancias, un manojito de perejil y cebolletas, algunas cebollas y zanahorias; cúbrase el todo con un papel fuerte untado de manteca; póngase al fuego vivo y luégo tápese y póngase fuego encima y abajo, déjase cocer unas dos horas más ó ménos, segun su tamaño, y cuando cocido escúrrase, pásese y redúzcase la salsa, y cuando está hecha una gelatina, añádanse dos cucharadas de española, ó á falta de ella un rojo mojado con vino blanco y caldo, despréndase bien la salsa de la cacerola, desengrásese con la mitad de pan de manteca y viértase sobre la landrecilla.

Este guiso puede servirse tambien con cebollas en puré y adornando la fuente con acederas, achicorias, cardos, espinacas, etc.

### **TERNERA MECHADA.**

Se emplea generalmente como la mejor la carne de pierna, que se mecha con tiras de tocino que penetren bien; se rehoga en manteca con sal; se echa despues un poco de harina, pimienta, ajo, perejil y se deja cocer dos horas; tambien se le echan, si se quiere, acederas, que deben ponerse aparte á cocer con sal y manteca y un poco ántes de servirla se echan las acederas.

### **FRICANDÓ Á LA CASERA.**

Se mecha por encima el trozo de ternera con tocino y se hace cocer con caldo y un manojito de perejil, tomillo y laurel. Cuando el fricandó está cocido, se retira de la cacerola, se desengrasa y pasa la salsa, y luégo se la reduce sobre el fuego; despues se sirve ó sobre su jugo ó sobre un lecho de achicoria, acedera, espinaca, apio ó cardos. *Entrada.*

### **CHULETAS DE TERNERA Á LA PAPILOT.**

Tómense buenas chuletas, como son las primeras despues de las falsas costillas; se preparan y rehogan con manteca; se añade perejil, cebolletas y setas picadas, un poco de tocino raspado, sal, pimienta y especias finas, se cuecen suavemente las chuletas y despues de cocidas, se retiran y dejan enfriar. En la salsa de hierbas finas se pone una cantidad suficiente de española, se reduce y se espesa con yemas de huevo y se deja tambien enfriar. Tómense pliegos de papel untado con aceite por los lados; póngase encima una lonja muy delgada de tocino, y sobre éste una media cucharada de la salsa enfriada; colóquese la chuleta, póngase encima una segunda media cucharada de la misma salsa, por encima otra lonja delgada de tocino y por último un segundo papel; ciérrase la papillot, se ata al extremo por la parte alta de la costilla; repítase igual operacion para cada una de las chuletas, hágaselas tomar color en la parrilla y cuando estén á punto, se las retira, se saca el hilo y se sirven.

### **CHULETAS PANADAS Á LA PARRILLA.**

Se escogen las seis primeras costillas, más ó ménos, segun sea necesario, y despues de haberlas aderezado, aplastado y salado, úntense con manteca derretida y empánense; pónganse sobre la parrilla, vuélvase y rocíense con frecuencia con un poco de manteca derretida, y cuando están cocidas y tienen un hermoso color, se aderezan con un buen jugo ó salsa de pimienta acidulada con zumo de limon, una salsa al pobre hombre ó lo que mejor convenga.

### **CHULETAS DE TERNERA Á LA SINGARAT.**

Prepárense como las *chuletas panadas á la parrilla*. Córtese lengua á la escarlata, caliéntese un poco de lardo raspado y sáltense en él los pedazos de lengua, sazónese con pimienta fina y un poco de nuez moscada raspada, enfríense los pedacitos de lengua y empléense para mechar las chuletas de unas á otras. Rehóguense éstas con manteca puesta en una cazuela, retírense para aderezarlas de nuevo; cúbrase el fondo de esta cacerola de tiritas de la lengua, de tocino y de algunas lonjas de jamon; añádase un poco de albahaca y sobre todo esto colóquense las chuletas, cúbranse de tiras de tocino, algunas cebollas y una zanahoria cortada á ruedas; mójese con caldo reducido ó sustancia, déjense las chuletas á fuego suave encima y debajo durante dos horas, y cuando estén bien cocidas se rebozan, se pasa la salsa por tamiz de seda; se ponen en una cacerola algunas cucharadas de grande española, la misma cantidad y un cuarto más de la salsa primera en que cocieron las chuletas; hágase reducir hasta la mitad, colóquense las chuletas y la salsa reducida en una fuente y sírvanse.

### **CHULETAS Á LAS HIERBAS FINAS.**

Pónganse con sal, pimienta y especias en una cacerola, en la cual se habrá derretido manteca; sáltense por algunos minutos, añádase setas y hierbas finas picadas, acábense de cocer y sírvanse con zumo de limon.

### **CHULETAS DE TERNERA AL NATURAL.**

Frótense con manteca, y espolvoreadas de sal y pimienta se asan á la parrilla, de los dos lados, y se sirven sin salsa.

## ESPALDA DE TERNERA ASADA.

Después de preparada, póngase al asador y sírvase con su jugo. Dos horas bastan para cocerla á su punto.

## CABEZA DE TERNERA AL VINAGRILLO.

Escáldese para quitarla el pelo, póngase en agua fria para que suelte toda la porquería, por espacio de veinticuatro horas, quítense los huesos de la mandíbula inferior y el extremo del hocico, no dejando más hueso que el cráneo. Frótese con limon y hágase cocer, envuelta en un paño, en agua sazónada con sal y pimienta, un manojo de perejil, timo y laurel, tres cebollas, alguna zanahoria, chirivía y un puñado de harina. Cuando esté cocida se saca, se deja escurrir, se quitan con cuidado los huesos del cráneo, se descubren los sesos y se sirve guarnecida de perejil y cebolletas picadas. Cada uno la sazona en su plato y á su gusto, con sal, pimienta, aceite y vinagre.

## CABEZA DE TERNERA Á LA POLLADA.

Prepárese y cuézase como la precedente. Hágase una salsa pollada en la que se echan los pedazos de cabeza ántes de ligarla; hiérvase lentamente un instante, líguese con yemas de huevo sin dejarlo hervir y sírvase con zumo de limon.

## CABEZA DE TERNERA AL NATURAL.

Después de haberla limpiado, se escalda, se blanquea al agua hirviendo, echándola después en agua fria; se sacan los huesos de la cima de la cabeza y la mandíbula superior; se reforma lo mejor posible y frota con zumo de limon; se cubre con una servilleta que se ata, y pone á cocer la cabeza en el agua, añadiéndole un puñado de harina ó de fécula de patatas, manteca, nabos, chirivías, cebollas, perejil y laurel, sal y pimienta y el resto del limon con que se ha frotado la pieza; se espuma, y cuando está cocida se sirve con una salsa de pimienta, una rabigote, ó cualquier otra á propósito.

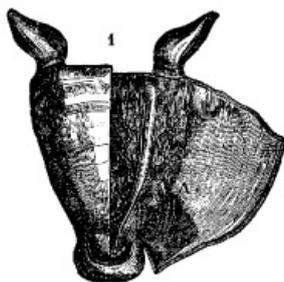


FIG. 51.

Antes de cocer la cabeza, se comienza por sacar los huesos; operacion que se hace colocando la cabeza con la frente sobre la mesa y se corta la piel en medio, de alto á bajo hasta el labio inferior.

Con la mano izquierda se levanta uno de los bordes del corte, se desliza el cuchillo bajo la piel, de manera que se descubra toda una mitad de la parte inferior de la cabeza; hallándose descubierto el hueso de la quijada inferior, se le aísla de las carnes pasando el cuchillo alrededor y se saca.

Se hace otro tanto por el lado opuesto.

Se desprenden igualmente los huesos de la nariz, deslizando el cuchillo por debajo de ellos, partiendo del lado de la boca, hasta el lado señalado A y en toda la superficie. Se vuelve entónces la cabeza, se vuelve toda la parte carnosa por encima de los ojos, después se corta toda la parte ósea que sobresale.

Se sirve la cabeza volviéndola en lo posible su forma primitiva; porque después de cocida, la lengua se ha alargado, los dos lados del labio inferior se han separado, y por la falta de los huesos de la nariz, ésta se halla aplastada.

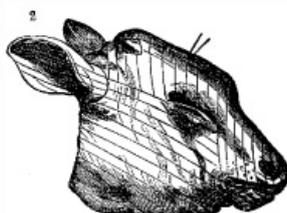


FIG. 52.

Antes de servirla, se raja la piel de la frente, de modo que se descubra el hueso; se introduce la punta del cuchillo en el centro, y volviéndolo un poco, los huesos se separan y permiten retirar los sesos.

Éstos y la lengua se sirven en pequeñas porciones. Se cortan los carrillos en toda su longitud, conforme

se ve indicado en la fig. 52.

### **HÍGADO DE TERNERA ASADO.**

Se escoge un buen hígado graso y se mecha con lardo sazonado con una punta de ajo, hierbas finas y especias; se cubre y asa á fuego suave, sirviéndose con su jugo desengrasado, en el que se añade un pedazo de zumo de naranja agria ó de agraz.

Se puede tambien, despues de asado, sin cubrir, servirlo con una salsa picante, en la que se ponen alcaparras y yemas ó botones de capuchina.

### **HÍGADO DE TERNERA Á LA ITALIANA.**

Se corta en ruedas de poco espesor; se pone en una cacerola aceite, manteca, vino blanco, y se hace un lecho con perejil, cebolletas, setas picadas, sal y pimienta; se pone encima una capa de rodajas de hígado, luégo una capa como la primera, y así consecutivamente; se cubre todo con tiras de tocino y se cuece á fuego suave. Se sirve con una salsa á la italiana ó con jugo de carne reducido y desengrasado.

### **HÍGADO FRITO.**

Córtese el hígado en ruedas que se ponen en la sartén con escaluñas, perejil y cebolleta picada y manteca; pásese por un fuego vivo y póngase un poquito de harina. Cuando el hígado se haya atiesado prénsase un poco y humedézcase con un poco de vino; sazónese de sal y pimienta, añádase un poco de agraz, y cuando va á hervir, retírese del fuego. Si hay poca salsa se alarga con un poco de caldo.

### **PIÉS DE TERNERA Á LA POLLADA.**

Desosados, cocidos y cortados á pedazos, se pone en una cacerola manteca espolvoreada con harina, se humedece con caldo ó agua, se añade pimienta, sal, perejil, una hoja de laurel, cebollas pequeñas y setas; se añade, despues de cocido, yemas de huevo para espesar la salsa, unas gotas de zumo de limon ó un chorrito de vinagre. *Entrada.*

### **PIÉS DE TERNERA FRITOS.**

Despues de haberlos blanqueado y desosado, cuécense en un blanco; retírense y déjense con pimienta, sal y un poco de vinagre. Pasado algun tiempo se escurren y remojan con una pasta para freirlos, procurando que tengan buen color, y se sirven con perejil frito.

### **LENGUA DE TERNERA ESTOFADA.**

Despues de limpia, blanqueada y refrescada la lengua, se mecha con tocino condimentado de especias y hierbas finas; se coloca en una cacerola con un manojito de hierbas, dos zanahorias, dos cebollas, tres clavos de especia; se moja con caldo reducido, y se cuece suavemente por cuatro horas, se saca, se adereza en una salsa picante y se rebosa.

### **BOFES DE TERNERA.**

Se limpian muy bien con agua hirviendo, se cortan á pedacitos y se ponen con manteca, espolvoreados de harina, se les menea mucho y se echan en agua ó caldo, se sazonan con timo, ajo, perejil, y cuando estén cocidos se les echa un batido de huevos y unas gotas de vinagre.

---

## **CARNERO.**

Despues de la de buey ó vaca, la carne de carnero es la más suculenta, reuniendo á lo agradable y sabroso el ser muy sana. Sus cualidades varían con la naturaleza de los pastos que han servido para alimentar los carneros. Dicha carne es estimulante, afrodisiaca, fácil de digerir y conviene á todos los estómagos: las personas que tienen necesidad de restaurarse se hallan bien con su uso. Los estómagos irritables ó ardientes deben abstenerse de ella, como igualmente los convalecientes de enfermedades inflamatorias.

Las partes más apreciadas del carnero son los filetes, las chuletas, la pierna, el pecho, etcétera.

El carnero se come asado, á la parrilla, á las brasas, hervido, etc. Asado y á la parrilla se digiere y alimenta generalmente mejor que hervido.

### **ESPAJDILLA DE CARNERO.**

Se parte la espalda de carnero como la pierna, cogiendo el hueso con la mano izquierda y cortándola por tajadas delgadas la parte llamada nuez, comenzando por el núm. 1; se vuelve la pieza y se corta la subnuez de la misma manera. *Asado.*

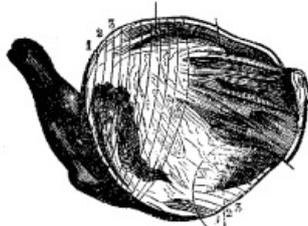


FIG. 53.

El cuarto de carnero se come igualmente asado, pero con mucha más frecuencia en entrada, aderezado sobre un trono de verduras y legumbres, como la pierna á la brasa; los que se hacen en cazuela, á la inglesa, con lentejas, y los á la Conti, son muy estimados. Se comen tambien muy buenos con pepinos. Un cuarto de carnero á la parrilla y picado con perejil, no es tampoco un plato indiferente; es el asado del filósofo.

### **COSTILLAR DE CARNERO.**

Se corta el costillar pasando el cuchillo entre cada una de las vértebras y prolongando en alto y en bajo la incision, de manera que se sirva, ya sea una chuleta con las costillas descubiertas, ya una parte de solomillo ó costillas cubiertas. Estas últimas se tienen con razon por las mejores. *Entrada.*

### **COSTILLAS Á LA CASERA.**

Se toman dos costillares de los que se quita el espinazo; se mecha uno de ellos con pedacitos de tocino condimentado, y el otro costillar con perejil; pónganse en el asador, sujetándolos con pasadores, rocíense ínterin se cuecen, bastando tres cuartos de hora para que estén bien asados; se colocan en un plato con los solomillos fuera, y póngase un buen jugo claro. *Entrada.*

### **COSTILLAR Á LA PEBRADA.**

Prepárese y méchese de tocino; hágase marinar uno ó dos dias con medio vaso de aceite, zumo de limon, sal, pimienta, aromas, rodajas de cebolla, perejil en rama; cuézase al asador y désele un hermoso color, sirviéndolo con una pebrada.

### **CHULETAS DE CARNERO AL NATURAL.**

Quítese el hueso del espinazo de cada chuleta; la piel y el nervio se aplastan ligeramente con el hacha de plano; rásese el interior de las chuletas, cortando el hueso lo que exceda de tres pulgadas; preparadas de este modo, mójense en manteca derretida sin estar caliente; échese sal y pimienta, pónganse á la parrilla sobre un fuego vivo, procurando volverla á menudo; diez ó doce minutos bastan para que estén suficientemente tiernas; se colocan en la fuente en forma de corona y se sirven como *platillo ligero caliente.*

### **CHULETAS DE CARNERO EMPANADAS.**

Preparadas como las precedentes, se echa sal y pimienta; se empapan de manteca caliente; se empanan y ponen á la parrilla y se sirven. *Platillo ligero caliente.*

### **CHULETAS DE CARNERO Á LA JARDINERA.**

Preparadas las chuletas, se derrite un poco de manteca en un plato, en el que se ponen las chuletas condimentadas con sal, pimienta, nuez moscada raspada y se cubren con un ruedo de papel untado: se coloca el plato sobre el fuego, y cuando las chuletas se hallan cocidas de un lado, se vuelven, á fin de que se cuezan por el otro. Terminada la coccion, se escurren, se disponen en forma de corona, se vierte en el hueco formado por las chuletas una salsa de legumbres, que se prepara del modo siguiente: se toman zanahorias pequeñas y nabos pequeños, se añaden setas, judías tiernas y blancas, guisantes, etc.; se cuece todo con sustancia ó caldo reducido; se ponen en una cacerola muchas cucharadas de española, se echan las legumbres y deja cocer suavemente, y cuando se halla suficientemente reducido, se desengrasa; se liga con un poco de manteca, se añade un polvito de azúcar en polvo, y cuando dicho condimento se halla colocado en la cavidad formada por las chuletas, se pone al remate un hermoso pedazo de coliflor bien blanco.

Las chuletas de carnero cocidas como se acaba de indicar, ó saltadas á la sartén, ó bien á la parrilla al natural, pueden servirse sobre un lecho de achicoria al jugo, ó con una salsa de tomates, ó con salsas de setas, de lechugas, etcétera. *Entrada.*

### **CHULETAS DE CARNERO Á LA SUBISE.**

Preparadas y aplastadas ligeramente se mechan con mitad de tocino y mitad de jamon; se coloca en una cacerola la carne que se ha despojado á las chuletas, con tres ó cuatro cebollas y dos zanahorias, un manojo de perejil y de cebolletas condimentadas; colóquense las chuletas encima y mójense con caldo reducido lo bastante para que se remojen; cúbranse con tiras de tocino y póngase el todo en un papel untado con aceite ó manteca; tan luégo como hierven cúbrase la cacerola y póngase fuego en la cobertera; terminada la cochura, se retiran, escurren, enfrian y preparan de nuevo, pasando el caldo por tamiz, que se reduce hasta consistencia de gelatina, en la que se vuelven las chuletas, se colocan éstas en forma de corona y vierte en el hueco un puré de cebollas al blanco, rodeando las chuletas de un cordon de pequeñas cebollas blanqueadas y cocidas en sustancia de carnes, y en la cola de cada cebolla se planta un pequeño ramito de perejil fresco.

## PIERNA DE CARNERO.

Ningun plato de cocina de la clase media es tan suculento como una pierna de carnero asada, bien escogida y cocida á punto; pero tambien en general nada hay tan duro como ella. Es sensible, porque una pierna asada y tierna es una de las tajadas más excelentes que la carnicería puede ofrecer á la alimentacion; es un manjar sano, natural, jugoso y sabroso, preferible á todos esos *ragouts* incendiarios que con demasiada frecuencia no lisonjean el paladar sino á expensas de la salsa.

Pero el que la pierna sea tierna depende ménos del arte del cocinero que de sus cuidados, de su paciencia, y principalmente del natural de la res.

Hay carnero que nada puede ponerlo tierno, y tal otro que tres ó cuatro dias de espera bastan para hacerlo como manteca.

Despues de escogida una pierna de buena calidad y bien mortificada, golpéese y póngase en el asador y déjese al fuego cerca de una hora y media; sírvese en su jugo. Este manjar es muy excelente, de fácil digestion y conviene á todo el mundo.

Se sirve tambien sobre judías blancas ó patatas cocidas en agua y dadas una vuelta por la grasera, que se pone debajo del asador.

*Coccion de la pierna.* Es menester para hacer cocer la pierna ó la espalda de carnero de 3 kilogramos de peso:

Al asador y delante la chimenea	1 h. 30 m.
En la cocinera delante la chimenea	1 10
En la cocinera y delante la concha	1 00
Y para un trozo de dos kilogramos:	
Al asador delante la chimenea	1 00
En la cocinera delante la chimenea	0 45
En la cocinera y delante la concha	0 40

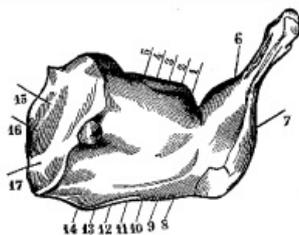


FIG. 54.

## PIERNA DE CARNERO ESTOFADA.

Procúrese una buena pierna y quítesele los huesos, no dejando más que el por donde se coge y méchese con tocino sazonado de finas especias, sal, albahaca en polvo, pimienta, perejil y cebolletas picadas; se ata la pierna dándola su primitiva forma. Aparte se ponen en una cacerola restos de carne, cinco ó seis zanahorias y otras tantas cebollas, se coloca encima la pierna y humedécese con buen caldo y un medio vaso de aguardiente; añádase tomillo, laurel, tres clavos de especia y dos cabezas de ajo; cúbrase el todo con un papel y cuézase suavemente con fuego encima y debajo, por espacio de cinco horas. Saquíese y sírvase, sea sobre un lecho de achicorias ú otra salsa, ó simplemente en su jugo.

Este manjar es ménos alimenticio y de más difícil digestion que el precedente, por lo que no conviene ni á los convalecientes ni á los estómagos delicados.

## LENGUA DE CARNERO Á LA PARRILLA.

Despojada de su pellejo, despues de cocida en agua salada ó caldo, se la parte en dos en toda su longitud, se baña en un escabeche de aceite y hierbas finas, se pasa y pone á la parrilla, sirviéndose cocida convenientemente con una salsa picante.

## LENGUAS DE CARNERO AL GRATIN

Cocida y despojada de la mucosa ó piel que las cubre, se ponen las lenguas sobre un picadillo ó relleno cocido, colocado en un plato, y se cubren de tocino y un papel untado; se coloca sobre un fuego suave recubierto con un horno de campaña; y despues de cocido á punto, se desengrasa, etc., y se añade una salsa á la italiana, ó trufas acomodadas convenientemente.

Al igual que las lenguas á la brasa, este guiso no puede digerirse más que en perfecta salud.

## LENGUA DE CARNERO CON TOMATES.

Preparada y blanqueada con agua hirviendo, se deja escurrir; se cuece luégo con cebollas, zanahorias, caldo ó agua, pimienta, sal, un manojito; despojada de su pellejo se raja segun su longitud, se envuelve con papel untado de aceite, y despues de haberla remojado en una salsa de tomates, se la pone á la parrilla y se

sirve con el papel.

### **MANOS DE CARNERO Á LA POLLADA.**

Despues de preparadas y partidas se les sacan los huesos gruesos, se blanquean, enjugan y cuecen en un *blanco* (véase esta palabra). Se necesitan por lo ménos de cinco á seis horas para que la coccion sea completa; al cabo de este tiempo se retiran los piés, se escurren y ponen en una cacerola con una cantidad suficiente de sustancia; se añade sal, pimienta, perejil picado, déjese á fuego lento y despues lígase la salsa con muchas yemas de huevo, exprímase dentro jugo de limon y sírvase. *Entrada.*

### **PIÉS DE CARNERO Á LA LIONESA.**

Cocidos como los precedentes, se retiran los huesos mayores, se cortan los piés á pedazos; se rehogan con manteca, cebollas cortadas muy delgadas, se añade un poco de harina, se enrojece, humedece con caldo, se desengrasa la salsa y reduce, poniendo en ella los piés al momento de servir. *Entrada.*

### **PIÉS Á LA SALSA ROBERT.**

Se preparan como se ha dicho anteriormente; se cuecen como los anteriores y ponen en una salsa Robert; se dejan hervir lentamente durante algun tiempo; se pone sal y pimienta, y al momento de servir se añade una pequeña cantidad de buena mostaza.

### **PIÉS EN RAVIGOTE.**

Prepárense y cuézanse en un blanco, sáltense en una salsa ravigote y sírvanse. *Entrada.*

### **PIÉS DE CARNERO FRITOS.**

Arreglados y cocidos como los precedentes, se cortan los piés á tiras de mediano grosor; se dejan escabechar y se escurren. De antemano se ha preparado una pasta de frito, con la que se empapan las tiras, se frien hasta que adquieren un color hermoso, y sírvense aderezados con perejil frito. *Entrada.*

### **CHANFAINA Ó PATORRA.**

Se cortan pedazos de hígado, bofes y sangre cocida de carnero, se rehogan en aceite con ajos, cebollas, especias, perejil y pimenton; despues de bien rehogado se añade agua y se cuece. Aparte se frie harina, que se disuelve en agua cuando está bien tostada, y se añade á la patorra, para que espese el caldo. Algunos echan un batido de huevos.

---

## **CORDERO.**

Nombre dado á los individuos jóvenes del género carnero. El cordero de leche tiene la carne blanca, tierna y delicada; se come mucho en los países cálidos, y su carne, al igual que todas las que no están bastante hechas, tiene el inconveniente de ser laxativa. El cordero no es bueno más que desde Diciembre hasta Abril, y es preciso que el cordero haya tetado por lo ménos cuatro ó cinco meses.

Una carne blanca, riñones bien cubiertos de grasa, cuando se les compra muertos, y un pecho grueso, que se reconoce con el tacto cuando se compran vivos, son las señales con que se reconoce un cordero bueno. Los merinos y los mestizos, que se reconocen por su lana más fina y más rizada, son poco estimados para la cocina.

Cuando el cordero tiene más edad, hácia los seis meses, se vuelve un alimento ménos relajante, pero que no conviene aún, más que á las personas sedentarias. Su carne, demasiado gelatinosa, alimentaria mal á las gentes que se fatigan mucho, y sería nociva á los que por tener el estómago debil necesitan estimulantes, como los temperamentos linfáticos, etc.

Un cuarto de cordero al asador es un plato bastante apreciado, principalmente si, habiendo preparado una libra de excelente manteca con perejil, cebolletas y finas hierbas picadas, se forma una bola que se introduce bajo la espalda ardiente del cordero ántes de descuartizarlo, resulta una salsa que comunica á la carne la grasa que le falta naturalmente. Los gastrónomos hacen poco caso de un asado de cordero sin esta operacion preliminar, que se hace, por otra parte, una diversion para los convidados. Nosotros hemos observado que esta clase de acomodamientos que se ejecutan así en la mesa, reaniman la alegría y el apetito, sobre todo cuando la mano blanca y fresca de una hermosa mujer se digna aprestarlos.

En el cordero se distinguen tres partes: el cuarto de cordero que comprende las dos piernas, las costillas y lo de delante.

*Cochura.* Se necesita para cocer un cuarto grande de cordero, con un buen fuego y al asador, 1 h. 30 m.

Con la cocinera y al fuego de chimenea, una hora 10 m.

Con la cocinera y la concha, una hora. Una pierna, 45 m., 35 m. ó 30 m.

### **PECHO DE CORDERO Á LA MARISCALA.**

Se asan en un buen fondo dos pechos de cordero, se escurren y prensan entre dos coberteras; se dejan enfriar, se preparan y remojan en una alemana y empanan; se mojan en cuatro yemas de huevo batidos con 60 gramos de manteca; se empanan tres veces, se ponen á las parrillas un instante y se sirven.

## **CHULETAS DE CORDERO PANADAS.**

Se rehogan las chuletas en un poco de manteca, procurando que no enrojezcan, retíreselas, déjese enfriar la manteca, mézclense yemas de huevo, pónganse dentro las chuletas, empánense y ásense á la parrilla á fuego suave. Sírvense así; ó con un jugo claro y zumo de limon.

## **CHULETAS AL NATURAL, AL MINUTO.**

Se preparan como las de carnero.

## **CUARTO DE CORDERO ASADO.**

Se toma el de delante, porque es más delicado que el cuarto trasero; se cubre de lardo desde bajo la espalda hasta la extremidad del pecho, se coloca en el asador, uniendo los dos cabos, y se cubre de papel untado; cuando está cocido se introduce con destreza una salsa á la hostelera entre las costillas y la espalda, y se sirve con un jugo claro, para entrada.

Se hacen tambien entradas á la inglesa, poniendo las chuletas á la parrilla, como las de carnero; y el resto del cuarto se cuece en el asador.

El cuarto de cordero de detras se pone ordinariamente en el asador; puede tambien servirse relleno, cocido á la brasa y con un guiso de espinacas.

## **CORDERO CON GUI SANTES.**

Se pone en una cazuela aceite, un diente de ajo y un poco de cebolla; cuando haya tomado color se echan las tajadas de cordero y los guisantes, rehogándolo todo un rato, y despues añádase caldo del puchero ó agua tibia dejándolo cocer.

## **FILETES DE CORDERO Á LA BECHAMEL.**

En una salsa bechamel se ponen las sobras de cordero asado cortadas á lonjitas, se calienta sin hervir, y se sirve.

---

## **CERDO.**

La carne del cerdo es pesada é indigesta, principalmente para las personas sedentarias; salada y curada al humo es más estimulante y de más fácil digestion. El uso de esta carne no conviene más que á las personas que hacen mucho ejercicio; debe comerse más bien en el campo que en la ciudad y en verano conviene abstenerse de ella. Se guisa el cerdo de diferentes modos, asado, á la parrilla, á la brasa, etc.

Las variedades del cerdo son muchas y la calidad de su carne varía bastante con ellas.

La carne del cerdo se cuenta entre las blancas; es ardiente, de difícil digestion y de uso dañoso en los países cálidos ó durante los calores del estío, siendo tambien en esta época ménos firme y ménos sabrosa que en invierno.

## **COCHINILLO Ó CERDO DE LECHE.**

La manera más ordinaria, y tal vez la mejor, de presentar el marranillo, es asado. Despues de haberlo sangrado y limpiado, se frota el interior con manteca, hierbas finas y pimienta, cebollas picadas de clavillo; se deja con agua por espacio de veinticuatro horas, se escurre, se pasa por la llama vivamente, se ensarta por detras haciendo salir el asador por el hocico; se pone en el vientre un paquete de ajedrea, salvia y estragon, se unta de buen aceite, que hace la piel crujiente, y se deja cocer hasta que haya adquirido un hermoso color amarillo.

Se sirve, saliendo del asador, con una manzanita en el hocico; se le acompaña con una salsa á la sal, pimienta y zumo de naranja.

## **MARRANILLO RELLENO.**

Los cochinitos asados se rellenan tambien algunas veces con su hígado picado con tocino, trufas, setas, rocambolas, alcaparras finas, avellanas, hierbas finas sazonadas con pimienta de Jamaica y sal marina, pasado todo por la cacerola, y cuando nuestro pequeño animal tiene todo esto en el vientre, se ata y cuece hasta que adquiere un color hermoso, como tenemos dicho. En todos casos se le sirve con una salsa de naranja, con sal y pimienta blanca.

Para cocer el marranillo se necesitan:

Al asador, en buen fuego, dos horas.

Con la cocinera y fuego de chimenea, una hora y media.

Tan pronto como el cerdito de leche asado llega á la mesa, es preciso cortarle la cabeza; de otro modo la piel crujiente y la mejor parte de él mismo, se vuelve, segun muchos aficionados, blanducha. Este precepto es, pues, de rigor y no debe olvidarse. Se saca en seguida la piel por cuadros tan cerca de los huesos como sea posible, cuya piel tostada es excelente; pero el resto debe aderezarse con la salsa indicada.

## **OTROS MODOS DE GUI SAR LOS MARRANILLOS.**

El cochinillo se sirve tambien estofado, á lo padre Douillet, en salsa; y con todas esas preparaciones se procura hacer resaltar el gusto de la carne, naturalmente sosa, dificil de digerir (como todas las carnes poco hechas) y que no proporciona más que jugos groseros; por lo que aconsejamos que los literatos se abstengan de ella, con tanto mayor motivo en cuanto este alimento viscoso embota los jugos digestivos y relaja con frecuencia el vientre.

### **CHULETAS DE CERDO.**

Despues de cortadas y preparadas como las chuletas de ternera, pero dejando un poco de gordo alrededor, se pasan por la parrilla, se aplastan para darles una buena forma, se espolvorean con sal; se empanan y sirven con una salsa á la ravigot, con muchas escalunyas ó con una buena salsa de tomate.

Se puede tambien ponerlas á la sartén pasándolas por manteca derretida; se cubren de miga de pan mezclada con sal, pimienta y hierbas finas; cuando las chuletas están cocidas se añaden ralladuras, un poco de harina y un vaso de vino blanco; se deja reducir y se vierte sobre las chuletas, despues de haber añadido alcaparras, grana de capuchinas confitada en vinagre, setas, múrguras, cornichones cortados á tiritas, legumbres confitadas en vinagre, ó trufas cocidas aparte préviamente.

Estas chuletas son excelentes para los desayunos que deben ser seguidos de mucho ejercicio; ellas no convienen más que á los estómagos buenos.

*Otros modos.*—Se dejan escabechar por uno, dos y hasta tres dias con aceite, sal, pimienta, perejil, cebolla, laurel y clavillo, se cuecen con la sartén ó con la parrilla, y se sirven con una salsa Robert, con tajaditas de cornichones. Se pueden tambien servir con una salsa picante, de tomate, una ravigote ó un picadillo de acedera, etc.

### **ASADOS DE CERDO FRESCO.**

Diversas partes del cerdo se emplean asadas: el lomo, las chuletas y la espina.

Estos asados diferentes se preparan de la manera siguiente:

Se espolvorea el pedazo de cerdo preparado con un poco de sal, se coloca al asador y despues de dos horas de coccion se sirve con una salsa á la tártara ó con una salsa picante. Estos asados son sanos, sustanciosos, pero sólo convienen á los buenos estómagos.

Es menester para cocer un trozo de carne de dos kilogramos una hora y media en la cocinera; delante la concha una hora y veinte minutos; delante la chimenea dos horas. Para un kilogramo: al asador, delante la chimenea, una hora y cuarto; en la cocinera, una hora; en la cocinera delante la concha, cuarenta minutos.

### **PIÉS DE CERDO.**

Despues de limpiar, se socarran y parten en dos, se reunen las dos mitades, que se atan para evitar que se deformen al cocer, en una marmita con zanahorias, cebollas, perejil, cebolleta, laurel, sal y pimienta; se pone partes iguales de agua y vinagre; se cuecen á fuego lento por veinticuatro horas.

Los piés cocidos se pasan por ralladuras de miga de pan y se ponen á la parrilla.

*Otro modo.*—Despues de limpios y socarrados, se ponen á remojo una noche; al siguiente dia se cuecen bien, y despues se les quitan los huesos sin hacerlos muchos pedazos; hágase una pasta de harina y de huevos, y si no, pan rallado, y rebozados se frien en aceite ó manteca, tapando la sartén ó cazuela para que no salten; se sirven con azúcar y canela, y si se quiere hacer con salsa, se hace una de avellanas, que se deslie con el agua donde se cocieron los piés.

### **PIÉS DE CERDO Á LA SANTA MENEHOULD.**

Se socarran y lavan bien con agua caliente, se parten en dos en toda su longitud, se unen las dos mitades, atándolas para que no se separen; se cuecen en caldo, y cuando estén cocidos y frios, se saca el hilo que retienen los trozos, se pasan por manteca, se asan á la parrilla y se sirven.

### **JAMON.**

El triunfo del cerdo es el jamon que, como es sabido, es el anca y la espalda del cerdo y del jabalí. Se aprecian mucho los de Westfalia, de Mayence, de Bayona, de Portugal, de Galicia, etc. Aunque bastante agradable al paladar, el jamón es un alimento poco sano, principalmente, en tiempo de calores, y del que no es prudente hacer uso sino cuando se posee un buen estómago y se goza de perfecta salud, y áun en este caso es preciso comer poco, como igualmente de toda clase de salazones.

El jamon se come á lonjas, al natural; es de uso comun para todas las comidas y su utilidad en la alimentacion es constante. Se pone entre dos rebanadas de pan tierno bien cargadas de manteca y se sirve con el té, con el nombre de Sandwich. Se corta tambien en lonjas delgadas que se cuecen en la sartén ó á la parrilla, y que se sirven rodeadas de perejil.

El jamon se corta de la manera siguiente:

Se toma el mango con la mano izquierda, se cortan las carnes á lonjas perpendiculares, comenzando por el lado opuesto al mango; despues de esta primera operacion, se pasa el cuchillo horizontalmente á la base de las tajadas para separarlas unas de otras. De esta manera las lonjas se hallan mezcladas de gordo y de magro. Es preciso unir las partes que no se consumen inmediatamente, para evitar que se desequen. Cuando se quiere cortar más se vuelve el jamon, se coloca el hueso en alto y se corta la parte inferior igualmente en rebanadas, cortando del centro al borde. La nuez se sirve sola en una comida.

### **JAMON.**

Se desala, dejándolo algún tiempo en agua fría, se cubre con un lienzo y cuece en una marmita, en la que se ha puesto agua, vino, zanahorias, cebollas, un manojito de puerros, perejil y laurel. Se deja hervir suavemente cinco ó seis horas. Si se juzga la coccion perfecta, se retira el jamon, y despues de frio se adereza con finas hierbas picadas ó salpicado con azúcar, segun el gusto de cada cual.

### **JAMON ASADO.**

Se prepara el jamon, y cuando se halla desalado, se pone en una tartera con cebollas, zanahorias cortadas en anchas rodajas, ramas de perejil, hojas de laurel, timo; se humedece con vino blanco ó el que se quiera; se deja macerar por espacio de veinticuatro horas por lo ménos en la tartera, bien tapada con un lienzo bajo la tapadera; se pone al asador el jamon, se rocía con su salsa, y cuando está cocido se saca del asador, se quita la corona y se le cubre de ralladuras de miga de pan.

### **JAMON AL NATURAL.**

Se saca lo de encima de la carne del jamon que se compra ahumado, y tambien todo lo que pueda ser rancio. Se quita el hueso para que se desale más fácilmente; se separa la mitad del jarrete y se pone el jamon en remojo en agua templada por uno, dos ó tres dias, segun el grandor. Cuando se juzga se halla desalado, se le cubre cuidadosamente con un lienzo blanco que se anuda bien; se coloca en la marmita con partes iguales de agua y vino, cebollas, zanahorias, perejil, laurel, albahaca, tomillo, ajo, se cuece á fuego lento por cinco ó seis horas, sin que llegue nunca á hervir el líquido. Se juzga de la coccion hundiendo en el pernil una lardera que debe penetrar hasta el hueso. Se desata el jamon cocido, se saca el hueso del medio, se reanuda apretando bien los nudos para darle una forma buena y se pone en una pescadera, se deja enfriar y escurrir hasta el dia siguiente, se prepara entónces redondeando bien su forma, se levanta la corteza, se cubre de ralladuras finas de pan mezclado con hierbas finas y un poco de pimienta, se sirve en un plato con una servilleta doblada debajo y una papillota de papel al extremo del mango.

Si se desea hacer resaltar un poco el gusto del jamon, se vierte, cuando está cocido, buen aguardiente en el caldo y se vuelve sobre el fuego por espacio de un cuarto de hora.

El caldo precedente puede utilizarse para cocer una cabeza de ternera, un pecho de carnero, legumbres, etc.

### **CABEZA DE CERDO Ó DE JABALÍ.**

Se desosa enteramente la cabeza con gran cuidado, evitando atacar á la piel; se despoja la lengua que se corta a tiras; se añade pedazos de lardo y trozos de carne magra; se deja marinar por muchos dias en dos partes iguales de vinagre y agua, con rodajas de cebolla, perejil, ajedrea, estragon, laurel, clavillo, nuez moscada, sal y pimienta; se llena el fondo de la cabeza con un picadillo de trozos de lengua y carne escabechada; se recubre la cabeza dándole su forma natural; se cubre con un lienzo blanco, se pone en una cacerola con los huesos machacados; se llena de vino blanco y agua con tomillo, laurel, perejil, salvia, cilantro, clavillo, sal y pimienta; se cuece á fuego suave; despues de ocho horas se prueba si está suficientemente cocida; se saca del caldo, se aprieta fuertemente para extraer el líquido; se deja enfriar y se cubre de ralladuras de pan mezclado con perejil picado.

La cabeza, servida entera, se corta al traves por encima de los colmillos; se cortan en seguida tajadas delgadas en todo su espesor, aproximando siempre las partes que quedan para evitar que ellas se desequen. La cabeza así preparada es alimenticia, y los estómagos delicados deberán usarla con prudencia.

### **SOBRAS DE JAMON COCIDO, EN FRITO**

Se corta el jamon en rodajas que se pasan por harina: se calienta manteca fresca y se echan dentro las tajadas para que se frian, y así que hayan tomado un color hermoso, se retiran y se reemplazan con perejil picado. Cuando éste está frito se añade un chorrito de vinagre, se rocía con la salsa el jamon y sirve caliente.

---

## **JABALÍ.**

Este cerdo silvestre es el tronco de todos nuestros cerdos domésticos; adquiriendo mejor cualidad cuando en su caza se ha hecho correr largo tiempo. Su carne, firme, es mucho más sabrosa y más delicada que la del cerdo doméstico; sin embargo, no conviene más que á las personas que hacen mucho ejercicio y de estómago que funcione bien. Dicho animal recibe los mismos aderezos culinarios que el cerdo doméstico; su cabeza se sirve como un gran intermedio frio y no á todo el mundo pertenece ofrecer á sus convidados la más noble porcion de ese príncipe indómito de las selvas. Por otra parte, no hay más que su olorcillo, su nobleza salvaje y su independencia, que distinguan el jabalí del cerdo; los dos pertenecen á la misma familia; su cabeza se prepara de la misma manera; sus piés se sirven simultáneamente á la Santa-Menehould y sus lomos igualmente mechados al asador. Pero aquí es donde finen sus relaciones, y si el jabalí rehusa la confeccion de morcillas, salchichas y embuchados, que para él sería realmente denigrante, permite que se le sirvan al asador, y como un asado de los más distinguidos, sus cuartos, ya sean de delante ó de atras, despues de haber sido escabechados convenientemente. El jabalí se sirve tambien en pastel frio, en guiso, á la vaca á la moda, y aún en *paté en bote*; pero esas tres últimas metamórfosis son para él verdaderas humillaciones.

La cabeza es el trozo más buscado; el pernil, las costillas, el lomo, cuando el animal no es muy viejo, son trozos recomendables; cuando la edad es más avanzada, la carne es dura, seca y difícil de digerir.

Los jabatos se cuentan entre las piezas de caza delicada. Es indispensable cortar los órganos de la generacion tan pronto como se ha matado al animal, pues sin tal operacion su carne adquiriria un olor infecto

y sería impropia para la alimentacion.

Las costillas y los solomos de jabalí, despues de haber sido convenientemente marinados, se condimentan como las costillas de ternera; en cuanto al pernil, es menester mecharlo y escabecharlo bien por espacio de cuatro ó cinco dias; se cubre en un lienzo blanco bien atado, se pone en la cacerola con seis botellas de vino blanco, otro tanto de agua, ocho zanahorias, ocho cebollas, clavos de especia, nuez moscada, manojo de perejil, cebolletas y sal gris; despues de seis horas de estar al fuego sin llegar á hervir y una hora de ebullicion, el anca ó pernil debe estar cocido; se deja reposar en su caldo por espacio de media hora y se sirve como el jamon.

### **CHULETAS DE JABALÍ Á LA SAN HUBERTO.**

Preparadas las costillas, sáltense con manteca, sal y pimienta sobre un fuego ardiente; vuélvase para que se cuezan igualmente por los dos lados; colóquense en corona sobre un plato; luégo, póngase en la cacerola, de donde se sacan, vino blanco, un poco de salsa española; désele algunos hervores y viértase dicha salsa sobre las chuletas.

A falta de española, hágase un pequeño rojo que se humedecerá con caldo reducido y vino blanco.

### **SOLOMILLO DE JABALÍ Á LO CAZADOR.**

Se deja en escabeche durante dos dias, por lo ménos, el solomillo bien preparado; se escurre y pone á cocer en una cacerola con toda clase de carne, tocino, zanahorias, cebollas, manojo de perejil, puerros y laurel, sal, pimienta, sustancia y otro tanto vino blanco. Cuando este trozo está suficientemente cocido, se escurre, se dora y sirve con una salsa picante.

### **PERNIL DE JABALÍ ESTOFADO.**

Se mecha por todo con tocino un pernil de jabalí sazonado de sal, especias finas, tomillo, laurel, albahaca, perejil, ajo, cebolletas, escalunyas, picado todo muy menudamente. Póngase en seguida en una marmita con tiras de tocino, cebollas cortadas á rodajas, zanahorias, chirivías, un buen manojo de perejil, cebolletas, ajo, clavillo, laurel, tomillo, ajedrea, sal y pimienta; hágase sudar á fuego manso; cuézase despues con caldo, vino blanco y un poco de aguardiente; cuézase con poco fuego por espacio de seis ó siete horas; déjese enfriar el pernil en el caldo en que ha cocido, y sírvase como pieza de grande intermedio frio, acompañada de un bote de grosellas encarnadas. *Entrada.*

---

## **PESCADOS.**

El pescado es un alimento precioso para la cocina, pues cualquiera que sea la importancia de una comida, debe figurar en el primero ó en el segundo servicio. En la actualidad, gracias al vapor, el pescado puede llegar muy fresco á todos los mercados.

El pescado de mar es más nutritivo y más sano que el pescado de agua dulce<sup>[3]</sup>. La carne del pescado hembra es más delicada que la del macho; sin embargo, se buscan los machos á causa de sus lechazas. La carne de pescado, con pocas excepciones, es sana y de fácil digestion; pudiéndola comer los convalecientes.

### **PREPARACION DE LOS PESCADOS.**

Cuando se ha comprado el pescado, se lava bien, se enjuga y se frota con sal. Hecho esto, se coloca en un paraje fresco ó sobre nieve, hasta el momento de emplearlo. Si se ha comprado helado, debe ponerse en el agua con sal y dejarlo deshelar; en seguida se prepara para cocerlo.

La preparación del pescado consiste en escamarlo, vaciarlo, lavarlo y enjugarlo.

1.º *Escamar.* Para esta operacion se extiende el pescado sobre la mesa, y con un cuchillo se rae, empezando por la cola y subiendo hácia la cabeza. Procúrese no decentarle al levantar las escamas.

2.º *Vaciado.* Se abre el pescado arrancando los bronquios ó agallas y retirando por esta abertura los intestinos, ó bien practicando debajo del vientre una pequeña abertura.

3.º *Lavado.* Para limpiarlo se pasa por agua fresca, principalmente por el vientre y por donde estaban las agallas, hasta tanto que el agua sale clara.

4.º *Enjugar.* Al sacar el pescado del agua se escurre y enjuga, regularmente con la rodilla. Puede tambien colgarse por la cabeza ó por la cola, para que escurra.

El pescado se adereza de muchas maneras; pero las principales son á medio caldo, en frito, ó bien asado á la parrilla.

### **MÉTODO PARA SACAR LOS FILETES DE PESCADO.**

Si el pescado tiene una forma redondeada, se le abre sin escamar desde el origen del vientre hasta la garganta y vaciarlo. Cortar inmediatamente debajo de las agallas uno de los lados del pescado, deslizar la hoja del cuchillo hasta el extremo de la cola y quitar así la mitad del pescado; suprimir entónces delicadamente y de un solo córte de cuchillo la hilera de espinas laterales que ha quedado en el filete levantado, y despues deslizar, teniendo este último invertido sobre la mesa, la hoja del cuchillo entre la carne y la piel escamosa que la cubre.

Si el pescado tiene una forma aplastada, se hace una incision con la punta del cuchillo, á lo largo de la gruesa espina dorsal, que se termina en el espesor del pescado, contra las espinas laterales: hacer seguir á la

hoja del cuchillo la direccion de estas últimas, desprendiéndolas así de toda la carne que las recubren. Operar de un modo semejante del otro lado de la espina dorsal, volver luégo el pescado; renovar la primera operacion del otro lado.

Cada pescado plano suministra cuatro filetes. Deslízese, teniendo estos tumbados sobre la mesa, la hoja del cuchillo entre la carne y la piel escamosa que los cubre.

---

## **PESCADOS DE MAR.**

### **SALMON.**

La carne del salmon tiene un color encarnado y es de un sabor exquisito, como que figura entre los platos más delicados, regalados y preciados. Sin embargo, se la tiene por algo difícil de digerir, sobre todo el vientre y la cabeza, que son las partes más crasas. Por la primavera es cuando es mejor. El salmon no conviene á los estómagos débiles y delicados ni á las personas que salen de una enfermedad.

La manera mejor de servir el salmon es cocerlo en una besuguera con agua, sal, vino blanco, tomillo, laurel, ajo, siendo mucho mejor el pescado si se tiene la precaucion de ponerle en el vientre 500 gramos de buena manteca amasada con harina.

Se sirve tambien empanado y cocido al horno, de color hermoso y con una salsa picada.

Por último, se cuece; se humedece con dos botellas de excelente Champaña, y se adereza guarnecido de alones de pavo y de una docena de hermosos cangrejos cocidos en el mismo néctar. Preparado de esta manera, un salmon es verdaderamente una pieza curiosa, siendo muchos los que pagarian por verlo.

El salmon á trozos se sirve de diversos modos, en escabeche, en filete, á las yerbas finas, al vino de Champaña, en tartera. Sus ruedas se comen en caja, en ragout, á la burguesa. Su cabeza se sirve estofada. Por último, se hacen con él pasteles, empanadas frias, con la precaucion de retirarlas del horno á medio cocer, verter por el respiradero de la cobertera una copa de sustancia clara de ternera y jamon, y volverlos en seguida al horno para que acaben de cocer y tomen un hermoso color dorado, de un efecto el más atractivo á las miradas embelesadas de los gastrónomos.

### **SALMON AHUMADO.**

Se corta el salmon á ruedas delgadas, que se colocan las unas al lado de las otras sobre un plato que soporte el fuego; sáltense las tajadas en aceite y cuando estén cocidas se escurren, se echa encima zumo de limon, y sírvanse sin otra preparacion. *Ordubre caliente.*

### **SALMON Á LA MAHONESA.**

Hágase cocer las tajadas de salmon con vino blanco, setas, zanahorias, cebollas, timo, laurel, perejil, sal y pimienta; retírese, déjese enfriar y sírvase con una salsa mahonesa.

### **SALMON CON ALCAPARRAS.**

Cuando esté cocido, como el anterior, se sirve rodeado de ramas de perejil, y sirve aparte salsa de manteca ó salsa blanca de alcaparras.

### **SALMON Á LA PARRILLA.**

Se toma una cola buena de salmon ó ruedas cortadas transversalmente; se limpian bien, se escabechan con buen aceite, sal fina, timo, laurel, cebolletas y perejil en rama. Se pone el pescado á la parrilla y se rocía miéntras cuece con su caldo de escabeche. Terminada la coccion, se coloca el pescado en un plato despues de haberle sacado la piel y cubierto con una salsa blanca con alcaparras ó con botones confitados de capuchinas. *Plato ligero caliente.*

### **SALMON ASADO.**

Quitadas las escamas, se mecha y pone al asador; despues de cocido se sirve con un puré de acederas ó en sustancia de jamon.

### **SALMON SALADO.**

Se desala el salmon, se cuece con agua fria, y cuando comienza á hervir se espuma; se deja por cinco minutos la cacerola cubierta con un lienzo en el borde de la hornilla, se escurre el salmon y sirve en ensalada. *Plato ligero.*

### **SALMON SALTADO.**

Se cortan tajaditas delgadas de salmon bien fresco, se las saca la piel y redondean, aplanándolas con la hoja de un cuchillo mojado en agua fria; se colocan unas al lado de las otras despues de saladas y echado un poco de pimienta en una cacerola para saltarlas con un poco de manteca. Se ponen en otra cacerola algunas cucharadas de salsa reducida de velouté, se calienta y liga; se añade la manteca ó aceite que ha servido para saltar las tajaditas y el jugo que han hecho, con un poco de perejil picado y un poco de nuez moscada raspada y zumo de limon; líguese otra vez la salsa y viértase sobre el pescado bien escurrido y póngase en corona

sobre un plato.

Si se quiere comer este plato de vigilia, en vez de la salsa indicada se sirve con una española de vigilia y un poco de aceite. *Entrada.*

El salmon se come tambien en galantina, en pastel frio ó caliente, timbal, etc.

### **SALMONETE.**

La carne del salmonete pasa por una de las más delicadas y sabrosas, aunque no tanto como la del salmon, si bien de más fácil digestion que este último. Los salmonetes se comen al azul, fritos, ó bien cocidos en caldo reducido y vino de Champaña con algunas tajadas de jamon cocido, un manojo de ascalonias picadas y un polvo de cuatro especias.

### **RODABALLO.**

Este pescado es muy buscado, principalmente el que vive en las costas rocosas, que tiene la carne más firme y de mejor sabor que el de las playas fangosas; se digiere generalmente bien, y conviene en cantidad moderada á los estómagos delicados y á las personas en convalecencia.

El rodaballo, llamado á causa de su belleza el faisán de mar, y que merece por su anchura majestuosa el título de *Rey de la Cuaresma*, se sirve ordinariamente al medio caldo; siendo la manera más antigua de comerlo entero; cesando de ser el honor y la gloria de una mesa servida suntuosamente, si se le divide ántes de colocarlo en ella. Un hermoso cordon de perejil alrededor, una salsa de manteca servida aparte, son sus únicos acompañamientos. Los que quieren variar los servicios lo aderezan á la holandesa, al minuto, á la Perigord, á la reina, á la Santa-Menehould, con sustancia de cangrejos, en cacerola, con lechazas de carpa, etc.; pero todo esto nos parece ménos noble que un rodaballo por el primer sistema; por reunir la sencillez con la majestad del héroe, y toda clase de compostura le ofende más bien que le honra; pero al dia siguiente de su primera aparicion es otra cosa, puede entónces permitirse disfrazarlo; sus cualidades excelentes lo harán reconocer bastante. El mejor de estos disfraces consiste en ponerlo en bechamel, preparacion así llamada del nombre del Marqués de Bechamel, jefe despensero de Luis XIV, su inventor; y que se ha inmortalizado para siempre por esa sola salsa.

Los gastrónomos cuecen el rodaballo en una cantidad suficiente de leche buena con un poco de sal; este método es perfecto, porque aumenta la delicadeza de la carne de este pescado superior.

En el capítulo del arte de trinchar describirémos el modo de servirlo á la mesa.

### **RODABALLO EN MEDIO CALDO.**

Cuando se quiere servir un hermoso rodaballo entero como entrada en el primer servicio, se le elige bien blanco y gordo, bien doble y muy fresco; se le vacia, y despues de bien lavado por dentro y por fuera, se hace una incision en medio del lomo, á nueve ó doce centímetros más cerca de la cabeza que de la cola; se levanta la carne de los dos lados; se suprimen parte de las vértebras con las espinas en el trayecto de la abertura; fíjese la cabeza con una aguja é hilo pasado entre la espina y el hueso de la primera aleta ó nadadera; frótese todo el cuerpo del rodaballo con limon y cuézase en una cacerola á propósito con mitad de agua salada y mitad leche; añádase un poco de corteza de limon y póngase á un fuego vivo; tan pronto como la ebullicion empieza, se cubre el fuego y acaba la coccion sin hacerlo hervir; se cubre el pescado con una hoja de papel untado y déjesele cálidamente que se sazone. Un cuarto de hora ántes de servirlo, se escurre el pescado, póngase en un plato guarnecido de una servilleta, colóquese en medio del plato y en la servilleta un manojo de perejil, para hacer bombar el medio del rodaballo; rodéese éste de perejil y sírvase acompañado de dos salseras, provista una de ellas de una salsa blanca de alcaparras y la otra de una salsa picante ó de sustancia ó de jugo de pescado. Puede servirse tambien con una salsa amarilla á la holandesa, una salsa de ostras, de tomates, á la grasa, una salsa blanca condimentada, una de manteca de cangrejo ó cabrajo, ó un picadillo de ese crustáceo. *Relevo.*

### **RODABALLO Á LA BECHAMEL.**

Se saca la carne de un rodaballo que haya sobrado de una comida anterior, y despues de preparada, se adereza en un plato y vierte encima una bechamel. *Entrada.*

### **RODABALLO Á LA REGENCIA (ANTIGUA FÓRMULA DE PALAIS ROYAL).**

Se cuecen en una cacerola dos ó tres libras de ternera cortada á tajadas; se mechan éstas con tocino; se añade un manojo de perejil, hierbas finas, laurel, cebollas, clavillo, sal y pimienta; se hace sudar, y cuando todo está unido, póngase manteca buena y un poco de harina; hágase un rojo que se humedecerá con caldo, y cuando se esté seguro que nada queda pegado al fondo de la cacerola, ármese el rodaballo; hágase cocer con una botella de vino de Champaña ú otro vino blanco y con el jugo de ternera, teniendo la precaucion de colocar la ternera por encima; cuando el rodaballo se halla cocido, déjese al amor de la lumbre y luégo sírvase con un aderezo de cangrejos ligado con sustancia del mismo crustáceo y que serviréis sobre vuestro pescado. *Entrada.*

### **RODABALLO Á LA SANTA-MENEHOULD.**

Se cuece á medias el pescado, bien preparado, como se ha dicho, con vino blanco y leche, añadiéndole manteca, sal, hierbas finas y cilantro; aderécese el rodaballo y despues de empanado, hágasele tomar color al horno ó bajo un horno de campana; sírvase con una salsa de anchoas. *Entrada.*

### **RODABALLO AL GRATIN.**

Después de cocido en medio caldo y enfriado, se saca la carne y pone en una bechamel de vigilia; se calienta y adereza en un plato que resista al fuego; se espolvorea de miga de pan y de queso parmesano rallado, se vierte encima manteca derretida; se pone el plato sobre un fuego moderado con un horno de campaña encima, y cuando el pescado tiene un hermoso color, se sirve. *Entrada.*

### **RODABALLO Á LA BAYONESA.**

Se sacan los filetes de un rodaballo sobrante de otra comida; se quita la piel, dándole la forma de un corazón ó de un ruedo; póngase en una vasija con sal, pimienta, aceite y vinagre de estragon, y cuando todo está bien sazonado, hágase con los trozos de pescado una corona en un plato; rodéese dicha corona de un cordón de huevos duros decorado con tiritas de cornichones y de anchoas, de hojas de estragon, de remolachas, de alcaparras, de trufas; rodéese el plato de corazones de gelatina y póngase una salsa bayonesa blanca ó verde en medio de la corona de filetes. *Entrada.*

### **BARBADO.**

La carne de este pescado es blanca, delicada, excelente. Se la prefiere generalmente á la del rodaballo, y es de dimension menor que este último. Los barbados jóvenes son preferibles á los viejos.

### **BARBADO ESCABECHADO.**

Después de haberle limpiado y vaciado el pescado, se le hacen algunas incisiones en el dorso para que pueda estar bien penetrado del escabeche, que se compondrá con agraz, sal, pimienta, cebolletas, laurel y limón; déjesele así por espacio de dos horas. Pasado este tiempo, pásese por miga de pan, después de haberlo remojado en manteca derretida y polvoreado con una poca sal; cuézase en una tartera ó al horno y sírvase ese plato con un puré de acedera ó de tomates. *Entrada.*

### **BARBADO Á LA BECHAMEL.**

Después de haber dispuesto el pescado, póngase á cocer en leche cortada con otra tanta agua salada; añádanse cebollas cortadas á rodajas, tomillo, laurel, perejil, cebolletas, ajo, clavillo y pimentón. Para que el barbado sea muy blanco, es menester hacer el medio caldo aparte, pasarle por tamiz y poner en seguida el barbado dentro, teniendo cuidado de cocerlo á fuego muy suave y sin hervir, á fin de que el pescado no se raje. Cuando está suficientemente cocido, se retira, se deja escurrir y se sirve cubierto de una salsa á la bechamel. *Entrada.*

### **BARBADO Á LO PARMESANO.**

Se saca la carne de un barbado sobrante, se pone en una bechamel espesa y se calienta el todo; se adereza en un plato, procurando que lo de encima esté bien unido; espolvorease con miga de pan y luego con queso de Parma bien rallado; póngase en un horno de campaña ese plato de entrada, para hacerle tomar color, y sírvase caliente. *Entrada.*

### **RAYA.**

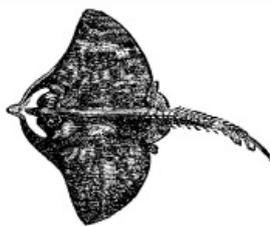


FIG. 55.

La raya, cuya piel se halla erizada de asperidades y al mismo tiempo de especies de escudos ó de defensas armadas de espinas, se llaman *rayas rizadas*. Esta especie es la más buscada.

### **RAYA Á LA SALSA BLANCA.**

Se cuece en agua salada con un poco de vinagre y algunas cebollas cortadas á rodajas, bastando dos ó tres hervores para que quede cocida suficientemente. El hígado no exige más que dos ó tres minutos de cocción en el agua hirviendo. Cuando está aderezado á punto de servirse, se vierte por encima una salsa blanca buena de alcaparras; hecha como está indicada á la palabra *salsa blanca*. *Entrada.*

### **RAYA Á LA AVELLANA.**

Tómense dos alas de raya, cuézanse como hemos dicho para la *Raya en salsa blanca*; viértase sobre el pescado una salsa de manteca en la que se haya incorporado el hígado de la raya blanqueado y machacado, una buena cucharada de vinagre de estragon y un fuerte polvo de mácis. *Entrada.*

### **RAYA Á LA SANTA-MENEHOULD.**

Se cuecen á fuego lento una ó dos alas de raya en la composicion siguiente: póngase en una cacerola leche, manteca amasada con harina, raíces de perejil, un manojito con rodajas de cebolla, ajo y un polvo de las cuatro especias; se remueve siempre hasta que hierva esta preparacion y se pone la raya. Se retira el pescado, se escurre, se moja en manteca tibia, se empana; se repite segunda vez esta operacion de la misma manera y luégo se pone á fuego suave sobre la parrilla y sirve en una salsa Robert ó una remolada de alcarras. *Entrada.*

#### **RAYA EN MANTECA NEGRA.**

Despues de cocida como la precedente, se cubre en una salsa de manteca negra y añade un aderezo de perejil frito. *Entrada.*

#### **RAYA FRITA.**

Se toma una raya gruesa, se la despelleja y corta á tiras, á las que se dejan las espinas; se marinan esas tiras con vinagre bueno, cebollas cortadas, ramas de perejil y de finas hierbas, cebolletas, una punta de ajo, clavillos, sal, pimienta y manteca amasada con harina; se calienta este escabeche á fin de que la manteca pueda derretirse y se deja el pescado durante cuatro horas; pasado este tiempo se frien á fuego ardiente y se sirven guarnecidas de apio frito. *Entrada.*

#### **RAYA CON QUESO.**

Se despelleja y cuece la raya con un vaso de leche, muy poca manteca, dos pellizcos de harina, dos clavos de especia, dos cebolletas, ajo, laurel, tomillo, sal y pimienta. Se hace hervir y al poco tiempo queda la raya cocida. Entónces se retira y escurre, se pasa la salsa por tamiz y se reduce. Se espolvorea el fondo del plato de gruyere rallado, colóquese la raya y guarnézcase con doce pequeñas cebollas cocidas en el caldo y escurridas; rodéese el plato de coscorrones fritos y viértase sobre la raya el resto de la salsa y cúbrase con gruyere rallado. Vuélvase en seguida al fuego, con horno de campaña de tartera para hacerle tomar color y sírvase. No se encontrará ya raya, no habrá queso; sólo se hallará un manjar exquisito.

#### **ESTURION.**

El esturion es un pescado bastante raro, que se pesca algunas veces cuando en la época del desove deja el mar para entrar en los rios. Su carne tiene alguno conexion con la de ternera, por lo que puede servirse en fricandó. Este pescado, cocido al medio caldo, requiere las mismas salsas que el salmon. No nos olvidemos de decir que su carne es aceitosa y difícil de digerir.

#### **ESTURION ASADO.**

Se toma un esturion mediano ó bien un pedazo de uno grande; se mecha de lardo condimentado; se hace marinar con vino blanco, sal, pimenton y especias; se pone al asador, se rocia con la marinada ó escabeche, y se sirve acompañado de una salsa picante. *Asado.*

#### **ESTURION ESTOFADO.**

Se mecha un trozo de esturion como se ha dicho ántes, se pone con lardo rallado; cebollas cortadas, zanahorias y chirivías cortadas á tajaditas, sal, pimienta, especias, un manojo de perejil, puerros, laurel y vino blanco; se cuece á fuego ardiente; se prepara una salsa picante que se moja con una parte del caldo en que ha cocido y se sirve. *Entrada.*

#### **ESTURION AL MEDIO CALDO.**

Se toma un sollo pequeño, y despues de preparado convenientemente, se pone en una besuguera con un medio caldo de tocino raspado, sal, aromas; cuézase con fuego debajo y encima y riéguese constantemente. Cuando está cocido, escúrrase y sírvase con una salsa italiana, en la que se habrá hecho reducir una pequeña cantidad de medio caldo, añadiéndole un buen pedazo de manteca y un poco de pimienta de Cayena. *Relevo.*

#### **ESTURION EN FRICANDÓ.**

Méchense las tajadas del esturion con tocino fino; enharínese y hágase tomar color en lardo derretido; póngase en una cacerola con blanco de ternera, trufas, setas, hierbas finas, cogollos de alcachofas y tronchos de apio; desángrese cuando ha terminado la coccion, añadiendo á la salsa un poco de agraz. Para la salsa del esturion á la real se hace hervir el fondo de cochura con un medio litro de buena nata doble. *Entrada.*

#### **TRUCHUELA.**

Se da el nombre de truchuela al abadejo fresco. Es un pescado excelente, de fácil digestion; cualidades que no reune cuando se ha salado. Se conoce si la truchuela es fresca por el ojo saliente, trasparente y rosáceo, que las agallas sean de un hermoso encamado bajo y la carne firme, prefiriendo siempre el pescado que es corto y redondo.

#### **TRUCHUELA Á LA HOLANDESA.**

Despues de vaciado, raspado y bien lavado el pescado, se escurre y pone en su interior un puñado de sal gris, cúbrase por encima y debajo de sal blanca y déjese de esta manera por algunas horas, procurando

tenerlo en un paraje muy fresco. Dos horas ántes de servirlo, se lava, se ata la cabeza, se hacen algunas incisiones en el lomo (si bien no es indispensable) y póngase á purgar en el agua fria, en la que se habrá añadido leche; colóquese sobre el vientre en una besuguera llena hasta su mitad de agua hirviendo, á la que se unirá un litro de leche y la cantidad de sal suficiente; déjese hervir moderadamente por tres cuartos de hora, más ó ménos, segun su tamaño, y luégo, cuando se reconozca que está perfectamente cocido, se adereza, colocado siempre sobre el vientre, en un plato provisto de una servilleta; rodéese de patatas cocidas en agua salada y de pequeños manojos de perejil, y hágase servir con dos salseras, en las que se habrá hecho derretir al baño-maría manteca muy fresca, con la sal correspondiente, pimienta, nuez moscada raspada y zumo de limon.

### **TRUCHUELA Á LA INGLESA.**

Se prepara lo mismo que la precedente.

Se conocen muchas otras maneras de aderezar la truchuela. Se la sirve á la *navarra*, á la *regencia*, á la *parisien*, á lo *banquero*, á la *real*; se la come tambien al *gratin*, *relleno*, *al horno*, á la *normanda*, á la *Laguipiere*, á la *provenzal*; de vigilia, á la *Vatel en delfin*, á las *hierbas finas*, á la *italiana*, á la *parrilla*, á la *crema* y á las *ostras*, empanada, etc., etc.

La truchuela, preparada de esas maneras diferentes, adquiere el gusto de los diversos condimentos que la acompañan, ofreciendo una gran variedad de efecto.

Cuando despues de haber figurado como pieza mayor sobre la mesa, quedan aún algunas buenas tajadas de truchuela, se utilizan aderezándolas; ora sea á la bechamel, ora al gratin, ora al queso, en croquetas, etc., ó bien mezclándolas con las ostras, almejas, colas de langostinos, para guarnecer las cacerolas de arroz, los timbales de pasta, empanadas, etc.

### **SARGO.**

El sargo es un pescado de mar, de carne alimenticia, si bien de digestion difícil.

La cocina se apodera de este pescado excelente para variar sus aderezos, y aunque á la hostelera, es decir, cocido á la parrilla en un papel untado, cortado en el lomo y relleno de un buen pedazo de manteca fresca sazonada de hierbas finas sea el más usado, se ve tambien al sargo aparecer en las mesas suntuosas, tan pronto á la española, como á la flamenca en caja, á la Perigord, en fricandó, con cangrejos, á la papillot y hasta en sopa.

La manera mejor de comerlo es ponerlo á la parrilla en un papel grasiento, hacerle una incision en el lomo, y en el momento de servirlo introducir en esta abertura manteca muy fresca condimentada con perejil, cebolleta picada muy fina, sal y pimienta. El calor del pescado basta para derretir la manteca. Puede rociarse tambien con zumo de limon ó un chorrito de vinagre.

### **SARGO Á LA HOSTELERA.**

Tómese bien fresco y despues de haberlo vaciado, preparado, limpiado y partido á lo largo del lado del lomo del animal, póngase en un plato de loza ó de tierra y hágase marinar una media hora con aceite, sal fina y algunas hojas de perejil. Póngase á la parrilla y procúrese que no se pierda la lechecilla, y cuando se halle bien cocido aderécese y con una cuchara de madera introdúzcase en el lomo una salsa fria á la hostelera, que se habrá cargado de zumo de limon. Se sirve bien caliente.

La lechecilla del sargo es un manjar muy delicado y muy agradable; se la prepara lo mismo que las lechazas de carpa y de arenque, en frito, en caja, en papillo relleno, al gratin magro, etc., etc. *Entrada*.

Este manjar es excitante y ardiente, siendo preciso comerlo con moderacion.

### **SARGO CON GROSELLAS VERDES AL ANTIGUO MÉTODO.**

Se rellenan, los sargos con grosellas á medio madurar, bien mondadas y sin pepitas; se añade al relleno un poco de carne de anguila de mar ó de arenque fresco, manteca reciente, hierbas finas; sal y pimienta de Cayena. Cuando el pescado está relleno se cuece en agua salada, en manteca, cebollas y algunas rodajas de raíces; y una vez cocido, se escurre y sirve rebozado con una salsa de manteca preparada del modo siguiente:

Se toman dos puñados de grosellas á medio madurar, y despues de haberlas partido en dos para sacarles las pepitas, se blanquean en el agua de sal; se escurren y echan en la salsa de manteca, en la que se añade un poco de crema doble y un poco de nuez moscada raspada. Este modo de comer el sargo es muy antiguo y no deja de ser agradable. Este guiso no conviene más que á los estómagos robustos. *Entrada*.

### **ARENQUE.**

Se llama arenque fresco al recién cogido; frescal al salado de poco tiempo y arenques curados á los que se han ahumado.

El arenque es un buen pescado, pero no es buscado por ser muy comun. Desde el 15 de Setiembre se come bueno y fresco, por ser la época en que está gordo, lleno y ha adquirido el grado de perfeccion conveniente.

### **ARENQUE FRESCO CON SALSA DE MOSTAZA.**

Despues de vaciado y bien limpio, se marina en un poco de aceite, sazonado de sal y perejil en rama; luégo se pone á la parrilla, procurando volverlo con frecuencia á medida que se va cociendo, y se sirve acompañado de una salsa blanca de manteca, á la que se añade una cucharada de buena mostaza, cuidando de que no hierva la salsa.

El arenque fresco se come tambien á lo marinero con hinojo. Pero como estas preparaciones son muy ardientes, no convienen más que á los estómagos perfectamente sanos.

### **ARENQUES AHUMADOS SIN SALAR.**

De Holanda nos vienen magníficos y excelentes arenques bien ahumados, sin salmuera. Se saca delicadamente la piel y se les acomoda á la hostelera, como el sargo fresco; es un manjar exquisito, sabroso, pero que no conviene más que á los estómagos que funcionan bien.

### **ARENQUES FRESCALES Ó SALADOS.**

Despues de lavados los arenques, se les corta la cabeza y el extremo de la cola, se saca el pellejo, las nadaderas y la espina mayor, y se ponen á desalar en agua y leche, tanto de una como de otra; se escurren, se cortan á trozos y se arreglan con rodajas de cebolla cocida en el rescoldo y manzanas de reineta crudas. Se sirve con una marinada ó vinagrilla sazónada de berros, etc.

Se sirven tambien los arenques salados como plato de entrada de vigilia, cocidos á la parrilla y rebozados de un puré de guisantes verdes, de judías encarnadas, de lentejas, etc. Este manjar no conviene ni á los estómagos débiles ni á los convalecientes.

### **ARENQUES AHUMADOS Á LA PARRILLA.**

Despues de haberlos desalado en leche y haberlos enjugado, se ponen á marinar en un escabeche de aceite, pimenton, perejil, cebolletas, ajo, etc., picado todo; se empana y pone todo á la parrilla y sirve ese platillo ligero caliente con rebanadas de pan con manteca de avellanas.

Se conocen otros muchos modos de acomodar los arenques curados; pero ninguno podrá convenir á los estómagos delicados ni á las personas que se restablecen de una enfermedad.

### **Lenguado.**

Hé aquí un pescado excelente: su carne sana, firme, alimenticia, delicada y exquisita es muy apreciada por ser de fácil digestion, pudiendo comerla las personas convalecientes.

### **Lenguado á la Normanda.**

En un plato que resista el fuego se pone manteca fresca, perejil, rodajas delgadas de cebolla; se pone encima un hermoso lenguado bien raspado; se añade media botella de cidra buena, espumosa, dos docenas de ostras y una docena de almejas bien limpias, colas de langostines y tajaditas de trufas si se quiere; cuézase á fuego lento, rocíese de cuando en cuando el pescado con el mismo caldo y cuando cocido y la salsa suficientemente reducida, sírvase. *Entrada.*

### **Lenguado á la Parisien.**

Váciese y límpiase el lenguado; córtesele la cabeza y la cola, y póngase á saltar en una cacerola, sembrando por encima perejil y cebolleta picados, sal, pimienta y nuez moscada raspada; se vierte sobre el todo manteca tibia en cantidad suficiente; se cuece con fuego bastante ardiente; se remueve volviéndolo y vigilando no se pegue, y despues de cocido se adereza en el plato rebozado con una salsa italiana.

### **Lenguado frito.**

Se limpian y mojan en leche, se envuelven en harina por los dos lados y se echan en la fritura bien caliente. Cúbrese la fuente con una servilleta; sobre ésta se ponen los lenguados con limones enteros. *Intermedio.*

### **Lenguado en plato.**

Se cortan por el lomo lenguados ya vaciados y limpios, introdúzcaseles en el cuerpo hierbas finas picadas y pasadas por manteca; se colocan sobre la espalda en un plato, en el que se habrá extendido manteca fresca; por encima se les echa tambien manteca derretida; se espolvorean con pan rallado, sal y especias finas; se rocian con vino blanco y caldo, despues se ponen á cocer en el horno ó entre dos fuegos bajo el horno de campaña. *Entrada.*

### **Dorada.**

Pescado de carne muy apreciada, agradable y delicada, que se digiere generalmente bien; con todo, los convalecientes deben usarla con moderacion.

La dorada se come ordinariamente cocida al caldo corto y con una salsa blanca de alcaparras. Se la come tambien frita, y se toman tiras de carne que se empanan y sirven con un puré de tomates ó con un guiso de olivas rellenas.

### **Dorado ó Gallineta.**

Este es otro pescado que alcanza la talla de 60 á 80 centímetros; su cuerpo es comprimido, ovalado, terminado por una cola corta; su forma tiene algo de grotesco, y sus reflejos metálicos sobre un fondo gris de plata cruzado de fajas amarillentas lo hacen notable. Su mancha negra ha inspirado diversas creencias á los pescadores; segun unos, es la impresion de los dedos de San Pedro cuando lo sacó del agua para tomar, por

orden del Salvador, la pieza de moneda que debia satisfacer al fisco; segun otros, estas marcas son las impresiones de los dedos de San Cristóbal, que tomó ese pescado para entretener al niño Jesus cuando lo llevaba sobre sus espaldas para atravesar el mar. Se le llama de San Martin á causa de la época en que se pesca.

Su carne es deliciosa y se acomoda bien al medio caldo.

### **LAMPREA.**

Las lampreas se comen estofadas, á la angevina, procedimiento culinario tenido en gran consideracion entre los gastrónomos; se hace una salsa de vino con puerros que se espesa con harina; se acomoda tambien á la tártara, á las setas, á la salsa dulce, á lo marinero, etc. Se hacen excelentes pasteles frios, etc. Los de Burdeos gozan de grande estima. *Entrada.*

La freza de la lamprea es un platillo ligero que es muy buscado con el nombre de *sept-œils*. Se le recibe de Ruan y de Barfleur ya preparado, con una mezcla de manteca fresca, de puré de acederas y de hierbas finas, en tarros llamados *pichets*. Es manjar que no conviene á los convalecientes.

### **CONGRIO Ó ANGUILA DE MAR.**

Pescado que con mucha injusticia no se aprecia bastante. Su carne tiene un sabor de marea pronunciado, que se le hace perder cociéndolo al tercio en un medio caldo, despues de haberlo cortado á trozos. Estos se ponen en seguida á la parrilla para ser aderezados á la *tártara*, á la *Santa-Menehould*, á la *salsa con alcaparras*, ó á los *cornichones picados*. Se puede igualmente acabar de cocerlo á lo *marinero*, ó á la *pollada*, ó en *fritura*, ó sazonado como la raya.

Es un pescado poco nutritivo, pesado, de difícil digestion, que no conviene ni á los convalecientes ni á los estómagos débiles y delicados.

### **CONGRIO FRITO.**

Para freir el congrio se procede del modo siguiente:

Se lava y corta á tiras la carne de un pedazo de congrio y se ponen á marinar en un escabeche por espacio de dos horas. Quince minutos ántes de servirlo se escurren los trozos, se pasan por harina y echan en una fritura hirviendo. Así que hayan tomado un color dorado, se sacan con una espumadera y se aderezan y sirven calientes sobre una rama de perejil frito.

En una salsera se sirve aparte una buena salsa de tomate.

El congrio se come tambien al medio caldo. Tómese un pedazo de congrio, quítesele la parte negra del vientre y la espina del medio. Se ata para conservarle la forma, se cuece en un medio caldo ricamente aromatizado, y espúmese despues de media hora ó un poco más de cochura, segun el tamaño del trozo; escúrrase, sáquese la piel y sírvase en un lecho de perejil con patatas alrededor. Salsa de aceite, salsa de manteca y alcaparras, ú holandesa aparte.

### **BARBO.**

Pescado de mar muy semejante á la perca de agua dulce.

La carne es blanca, hojosa, delicada, sabrosa y de fácil digestion. Se cuece y prepara de la misma manera que la truchuela y se come con las mismas salsas; marinada y á la parrilla es un excelente alimento.

Hay mucha clase de barbos; alcanzando generalmente bastante tamaño, pues que los hay que pasan de un metro y alcanzan hasta dos metros de largo.

El barbo tiene alguna semejanza con la truchuela, pero sus escamas son más anchas y su cuerpo tira á encarnado. Los pequeños, marinados y asados á las parrillas, son un manjar muy apetitoso.

### **PESCADILLA.**

La carne de este pescado, que se coge con abundancia en muchas de nuestras costas, es sana, ligera y de fácil digestion, conviniendo eminentemente á los convalecientes.

La pescadilla es mejor asada que hervida.

La pescadilla, pescado delicado y en general poco caro, sobre todo el mediano, es de un gran recurso en muchas capitales durante seis meses del año.

El empleo más usual de servirla es frita, de un hermoso color dorado y espolvoreada de sal blanca. Cuando esta fritura es bien crujiente, lo que depende casi siempre de su grado de calor, la pescadilla servida de este modo forma un asado de vigilia ó un relevo de asado graso, que seguramente no está destituido de mérito. Pero sus preparaciones no se limitan á la sartén. Se la sirve en entrada de diversas maneras, todas más apetitosas unas que otras, porque ese pescado, naturalmente muy dulce, tiene necesidad de ser realzado. Puede, pues, aderezarse confiadamente á la burguesa, á la romana, al miroton. Se hacen de sus filetes admirables pasteles calientes, y esos mismos filetes se sirven tambien en guiso, en salpicon, fritos y á la salsa Robert.

### **PESCADILLAS AL GRATIN.**

Se preparan exactamente lo mismo que los lenguados al gratin. *Entrada.*

### **PESCADILLA CON HIERBAS FINAS.**

Despues de preparados los pescados se colocan en un plato hondo, en el que se habrá puesto manteca,

perejil y cebolletas picadas, sal y nuez moscada raspada; sobre este lecho se colocan las pescadillas, dejando caer encima manteca derretida, y se humedece con partes iguales de vino blanco y de caldo. Cuando se hallen á medio cocer, se vuelven con precaucion, y despues de cocidos del todo, viértase, sin quitar las pescadillas del plato, el caldo en una cacerola, añádase un poco de manteca mezclada con harina, cuézase y líguese la salsa, añadiéndole zumo de limon y un polvillo de pimenton, y viértase esta salsa sobre los pescados. *Entrada.*

### **PESCADILLAS FRITAS.**

Quítenseles las tripas dejándoles el hígado; córtense las nadaderas y el extremo de la cola y háganseles incisiones oblicuas en cada lado; se reboza con harina y echan en la fritura bien caliente. Cuando están fritas y de color hermoso, se retiran, escurren y se siembra por encima un poco de sal fina, sirviéndolas sobre una servilleta. Pueden acompañarse aderezadas con perejil frito.

Cuando las pescadillas son gruesas, se las corta en dos ó tres trozos, procediendo del modo expresado. *Intermedio.*

### **PESCADILLA Á LA PARRILLA.**

Despues de preparada conforme tenemos indicado, se hacen los córtes á los dos lados, poniendo sal y pimienta; déjense con aceite y en el momento de servir, pónganse á la parrilla y ásense á fuego lento, cuidando de volverlas con frecuencia. Cuando están cocidas, se sacan con precaucion y aderezan en un plato, vertiendo encima, ya sea una salsa de tomates con un aderezo de limones, ó de cornichones cortados á ruedas. *Intermedio.*

### **FILETES DE PESCADILLAS Á LA ORLY.**

Se sacan los filetes de muchas pescadillas un poco gruesas; se hacen marinar con zumo de limon ó un poco de vinagre, sal, perejil y cebolla. En el momento de servir, se reboza con harina, á ménos que se prefiera hacerlo con una pasta de frito; fríense, y cuando son firmes y de color hermoso, se sacan y escurren sobre un lienzo, y rebózanse con una salsa italiana ó una salsa de tomates. *Entrada.*

### **FILETES DE PESCADILLAS AL GRATIN.**

Sacados los filetes se adornan en toda su longitud de un relleno hecho de carne ó bien de pescado; póngase en el fondo del plato del mismo relleno; pónganse encima los filetes en corona, cúbranse por dentro, por fuera y por encima con el mismo relleno; únase la superficie del gratin con la hoja de un cuchillo mojado en agua tibia; empánese y rocíese con manteca derretida; póngase al horno ó debajo un horno de campaña para que tome color, y sírvase con una salsa italiana roja ó una española reducida. *Entrada.*

### **FILETES DE PESCADILLA CON TRUFAS Á LA CONTI.**

Sáquense los filetes, y despues de preparados, hágase de cada uno cuatro pedazos; derrítase la manteca en una cacerola, en la que se colocan los filetes, sazónense con sal y pimenton, viértase encima manteca derretida y exprímase el zumo de dos limones. Cuando estén cocidos de un lado, se vuelven, se escurren y se pone en la cacerola en que han cocido rodajitas de trufas; se reduce la salsa, se liga con manteca y adereza el todo en una fuente guarnecida con coscorriones fritos. *Entrada.*

### **BESUGO.**

#### **BESUGO COCIDO.**

Póngase suficiente agua en una besuguera, y cuando está hirviendo se pone el besugo; despues de un hervor se le da vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se frie aceite con algunos ajos que se echan por encima, y en el momento de servirlo se le echa vinagre.

#### **BESUGO ASADO.**

Despues de escamado y bien limpio, se seca con una rodilla y se le echa un poco de sal, se asa á fuego lento en las parrillas, y cuando esté asado, y al tiempo de servirle, se le echan ajos fritos con aceite y un poco de vinagre; tambien se le añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limon ó naranja agria.

#### **BESUGO FRITO.**

Se le quitan las espinas, y cuando está limpio se corta en rajas no gruesas y se frie como cualquiera otro pescado.

#### **BESUGO CON CEBOLLA.**

Despues de limpio, se pone entero ó partido en rajas á freirse en una cazuela con cebolla picada; cuando esté ya ésta frita, se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslie en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

#### **ESCABECHE DE BESUGO.**

Se limpia y prepara bien, se le echa un poco de sal bien molida, y se deja un dia colgado á la sombra en

punto ventilado; despues se parte á trozos y se frie en aceite hasta que esté dorado, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajadas de limon y hojas de laurel, se echa en la olla misma en que se han arreglado los trozos del besugo, y se tapa muy bien; á los diez ó doce dias ya se podrá servir.

### **MERLUZA.**

#### **MERLUZA ASADA.**

Despues de bien escamada y limpia, se le quita la cabeza, y bien enjuta con una servilleta, se pone en las parrillas hasta que tome buen color dorado con fuego manso; despues se echa en una cazuela ó sartén un cuarteron de manteca de vaca para cada dos libras de pescado; se derrite, quitando la espuma; añádese medio cuartillo de vino blanco, pan rallado y perejil; se hace una salsa, dándole un par de hervores, y se rocía la merluza con esta salsa al tiempo de servirla.

#### **MERLUZA EN ACEITE.**

Se hace como la anterior, sólo que en lugar de freir manteca de vaca, se frie aceite con ajos, pimienta, un poco de vinagre y agua; en esta salsa se echa la merluza, sirviéndola muy caliente.

#### **MERLUZA ESCABECHADA.**

Se limpia, parte en rajadas y frie en aceite; cuando está ya fria, se coloca en una olla grande, limpia, que no esté vidriada, y se llena la mitad de agua y vinagre fuerte, unas rajadas de limon y hojas de laurel verde; á las veinticuatro horas que esté en esta salmuera puede servirse, ó dejarla hasta que sea necesaria.

#### **MERLUZA EN SALSA.**

Despues de bien limpia, se parte en trozos y se pone en una vasija, friéndolos con aceite, perejil picado y un diente de ajo; rehóguese á fuego lento, sazónese bien de sal molida, y añádese con caldo ó agua, y para espesarse la salsa se machaca un poco de pan tostado y se le echa.

#### **MERLUZA EN PASTEL.**

Picada la merluza muy menuda, despues de cocida con sal, se le añaden huevos batidos á proporcion con pasas, algunos pedacitos de peras ó limoncillos en dulce; póngase esta masa en una tartera ó molde, dejando que se ase á fuego lento; tambien se pueden rellenar con esto las masas de hojaldre.

#### **MERLUZA CON SALSA DE AVELLANAS.**

Despues de limpia, se elige un buen trozo del medio ó de la cola, cuézase con sal en agua ó vino blanco, mójense despues piñones ó avellanas, un poco de perejil, un ajo pequeñito y un poco de pan tostado; macháquese en el almirez todo esto y viértase sobre la cazuela donde se cuece la merluza, desatando este compuesto con caldo, vino ó agua, y sírvase despues de haber dado un hervor.

#### **ATUN FRESCO DE DIFERENTES MODOS.**

Se prepara, acomoda y sirve ordinariamente como el salmon.

#### **ATUN SALADO.**

Se pone el atun en agua veinticuatro horas para que se desale; si es agua corriente, mejor; se parte en trozos y se hace que dé dos hervores, se le quita aquella agua y se le pone otra para que vuelva á cocer, y si no queda bien desalado, se echa un puñado de coles, cebolla ó un poco de paja de centeno, que con esto se desala. Se escurre y se deja enfriar, se envuelve en harina, se frie y se echa en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo, vino blanco y todas especies, dejándolo cocer á fuego manso por un rato y dándole vuelta con cuidado.

#### **SALPICON DE ATUN.**

Despues de desalado y cocido el atun, se hacen rebanadas de lo más grueso, entresacando lo magro; se corta cebolla cruda y se hace el salpicon echando aceite, vinagre y pimienta.

#### **ATUN Á LA CATALANA.**

Arréglese el atun sobre la fuente en que se ha de servir con aceite, perejil y hierbas finas bien picadas; cúbrase con miga de pan rallado y hágasele tomar color en el horno.

---

### **PESCADOS DE AGUA DULCE.**

#### **TRUCHA.**

La trucha de ciertos lagos, como por ejemplo del da Génova, es una comida deliciosa, que raras veces se puede disfrutar. Dichas hermosas truchas, cocidas en un buen medio caldo y comidas con una salsa á la

genovesa que recuerde su origen, y les conviene más que cualquier otra, honran las mesas más apreciadas. La trucha es un pescado sano, de un sabor agradable y de bastante fácil digestión para los estómagos que funcionan bien.

La trucha de 20 á 25 centímetros se sirve como el salmon, en una servilleta con perejil alrededor; se la parte entre tres ó cuatro personas á lo más, cortándola de un golpe en todo su espesor; se recortan las aletas y no se toca á la cola, que queda entera.

### **TRUCHAS Á LA CHAMBORD.**

Escáldense las truchas con agua hirviendo, despelléjense y lávense con muchas aguas; méchense con trufas cortadas en clavos y cuécense en un buen escabeche de vino. Cuando se hayan de servir, se escurren y aderezan en una fuente; se guarnecen de molleja de ternera, de albondiguillas abigarradas, de hermosos cangrejos y viértese encima un buen guiso á lo hacendista. *Entrada.*

### **TRUCHAS FRITAS Y RELLENAS.**

Llénese el cuerpo de la trucha con un relleno compuesto de trufas cortadas en dados gruesos, albondiguillas de carpas y setas, cósase la cabeza de la trucha y cuézase al medio caldo enfríese y escúrrase, empánese dos veces con huevo, fríanse y sírvanse con una salsa de tomates. *Entrada.*

### **TRUCHAS AL MEDIO CALDO.**

Después de haber vaciado y lavado una trucha hermosa, átese la cabeza y cuézase en un medio caldo compuesto de vino blanco, cebollas cortadas, tomillo, laurel, perejil, clavillos y sal. Cuando el pescado se halla cocido, se adereza sobre una servilleta, en la que se deposita un lecho de perejil bien verde y bien fresco, y sirve con una parte de medio caldo reducido y ligado con un poco de manteca amasada con harina, que se pondrá en una salsera, cerca del pescado. *Entrada.*

### **ALOSA, SABOGA.**

La alosa, que con tanta abundancia se coge en el río Ebro, es conocida por los ribereños del mismo con el nombre de saboga.

A este pescado se le da la preparación preliminar según la manera con que se desee comer.

Si se desean como asado no se las escama, pero si, por el contrario, se destinan á servir de entradas, se las escama.

La saboga se sirve sobre una servilleta, la cabeza á la izquierda y el lomo del lado de la persona que trincha. En el capítulo correspondiente explicaremos ya el modo de hacerlo y servirlo.

### **ALOSA ASADA.**

Cuando se tiene una hermosa saboga bien gorda y de gran tamaño, se la pone al asador; vaciándola por las agallas, se la hace marinar con un poco de aceite, sal blanca, perejil en rama, algunas cebolletas y tomillo.

Se hace en el lomo un corte oblicuo y poco hondo, después de haber estado una hora en su condimento, del que ha debido penetrarse bien, revolviéndolo muchas veces. Se pone al asador, se rocia con cuidado y se sirve en una servilleta guarnecida de perejil verde.

### **ALOSA Á LO MARINERO.**

Se cortan á pedazos una ó muchas sabogas, se toma aceite ó manteca amasada con un poco de fécula; se humedece con medio caldo, añadiendo cebollas pequeñas, sardinas, que se hacen cocer tres ó cuatro minutos ántes del pescado, y se le reboza con la salsa pasada por tamiz de seda. *Entrada.*

### **ALOSA EN PARRILLA CON ACEDERAS.**

Preparado el pescado como para la saboga asada, se pone á la parrilla; se le rocia ínterin cuece con la marinada, y cuando está bien cocido, se sirve sobre un puré de acedera. *Entrada.*

### **SABOGA Á LA HOLANDESA.**

Después de haber vaciado el pescado por las agallas, se pone sin escamarlo en una besuguera con agua salada, se le dan dos ó tres hervores, se cubre el fuego con ceniza de manera que se mantenga bien caliente durante una media hora sin dejarlo hervir. Se sirve entónces la alosa sobre una servilleta, poniendo alrededor patatas amarillas, y se tiene en una salsera una salsa á la holandesa. *Asado.*

### **ALOSA AL AZUL.**

Después de vaciada y haberla ó no escamado, se cuece al medio caldo. Se sirve sobre una servilleta y se prepara una mahonesa en una salsera, ó simplemente una salsa de aceite. *Asado.*

### **ALOSA CON MANTECA DE CANGREJOS, DE ANCHOAS, ETC.**

Es una alosa á la parrilla servida con manteca de cangrejos ó de anchoas.

## **SOLLO.**

El sollo se adereza de muchas maneras. Se come á la genovesa, á la Chambord, á la alemana, en salsa blanca, estofado, en cacerola, en filetes fritos, en salpicon, relleno, en pastel caliente, en torta, etc.; pero la manera más distinguida de servirlo es al asador mechado con tocino, ó bien con anguila si ha de usarse en vigilia. Se procura rociarlo durante su rotacion de buen vino blanco, vinagre y zumo de limon verde. Si se desea hacer más atractivo, se sirve ese estimable animal, aunque asado, en una salsa de jugo de viandas, en la que se ha hecho perder algunas anchoas y en que se ha hecho amortiguar ostras con alcaparras y pimienta blanca.

Nada hay más distinguido y más vistoso que un sollo presentado así, pero se comprende, que para merecer tal honor, debe ser de un tamaño más que mediano.

El sollo, pescado en agua corriente, tiene la carne firme, blanca, agradable y de fácil digestion. Su hígado es muy apreciado, pero es menester abstenerse de comer los huevos, que purgan violentamente y promueven náuseas.

Los sollos pequeños son muy delicados, y se comen á la hostelera, fritos ó en salpicon.

## **GOBIO.**

Hay de dos clases: el gobio de mar, que es blanco y verde, y el de rio, que es azulado. Los gobios largos y menudos deben preferirse á los más gruesos, que ordinariamente están con huevos y son ménos delicados que los gobios machos.

Los gobios se comen fritos ó estofados; su carne es agradable, delicada y de fácil digestion. Las personas en convalecencia pueden usarlos sin daño, con tal que no abusen.

## **PERCA.**

La perca comun es un hermoso y excelente pescado, que se encuentra ordinariamente en nuestros rios, lagos y estanques. Toda la parte templada de la Europa y una gran parte del Asia poseen ese pescado de carne firme, blanca, sabrosa y muy buscada; se digiere bien y conviene á todos, permitiéndose hasta á los convalecientes.

La perca se come á lo *marinero*, *frita* con un aderezo de perejil, marinada y luégo asada á la *parrilla* y servida con una salsa magra ó grasa. Puede comerse tambien cocida al medio caldo, acompañada de una salsa de nata, á la manteca, etc.; si se añade á la salsa de manteca un jugo de cangrejos, será mejor. Hay otras maneras de aderezar la perca, pero las más usadas son las que acabamos de indicar.

Los huevos de perca son una excelente comida; se les hace saltar en manteca, se les sazona con un poco de sal y algunas hojas de perejil, y se ponen en caja de papel y se les sirve pasados por la parrilla. *Entrada.*

## **TENCA.**

La carne de la tenca es sosa, de bastante difícil digestion; por lo que no es prudente darla á estómagos débiles ni á personas convalecientes, á ménos que no sea en cantidad muy reducida.

En la época de la freza es principalmente cuando deben comerse las tencas, escogiéndolas fuertes, grasas, que procedan de aguas corrientes, porque son mucho más delicadas que las de los lagos y estanques, que deben marinarse ántes de acomodarlas, para que pierdan en lo posible su sabor á cieno. Las que proceden de aguas vivas son excelentes, principalmente cuando son gruesas.

## **ANGUILAS.**

Existen muchas clases de anguilas: como la anguila de pico largo, la de boca chata, etc. Es un pescado de sabor delicado, que al igual de todos los otros pescados es mucho mejor cuando se pesca en aguas corrientes; las de los rios ó de sus afluentes son preferibles á las pescadas en lagos ó en los estanques, que siempre tienen más ó ménos un resabio á fango ó cieno.

La anguila tiene una carne crasa y viscosa que la hace indigesta, no conviniendo más que á los estómagos robustos, y se necesita condimentarla con excitantes para facilitar su digestion. Nunca se presenta la anguila entera en una mesa suculenta, áun cuando sea á la *tártara*, que es la manera más noble de acomodar las mayores. Con todo, si ella lo fuese extremadamente, se podrá ponerla al asador, mechada con trufas, envuelta con un papel engrasado, y servirle con una salsa; pero esto no mereceria tal honor, más que en calidad de mónstruo. Ordinariamente se contenta en comerse á lo *marinero*, á la *pollada*, etc., y su empleo más frecuente es para guarnecer otros platos, de los que es el más hermoso adorno y el personaje más buscado. *Entrada.*

## **ANGUILAS CON ARROZ.**

Se pone el arroz á cocer con todas especias, y si las anguilas son gruesas, se echan en la cazuela con un puñado de perejil cuando el arroz esté á medio cocer, y si fuesen pequeñas, no se ponen hasta que el arroz se haya cocido.

## **ANGUILAS EN SALSA.**

Para componer bien una anguila, se pone en la parrilla, envuelta en papel untado de aceite; debe dividirse por el lomo al tiempo de servirla; puede rellenarse con una masita hecha de manteca, hierbas finas y pan rallado; tambien se puede hacerles un guiso de salsa blanca, que se sirve en salsera aparte, y las anguilas en otro plato, y así cada uno las adereza á su gusto; el zumo de limon es muy aceptable para este plato.

## **GUISADO DE ANGUILAS.**

Entre las de río son preferibles las que tienen la espalda parda y el vientre blanco, siendo las peores las de estanque por su deslustrado color y sabor á cieno. Para guisarlas se parten á trozos, se lavan bien y se ponen en una cazuela, echando ajos, perejil picado, pimienta, azafran, clavillo y canela, se ponen á cocer con agua y sal, y conforme va cociendo se hace una salsa de piñones ó avellanas con una miga de pan mojado y ajo. Si las avellanas son tostadas, será bien tostado el pan; se echa la salsa para que dé un par de hervores, meneando la vasija para que no se socarre, y echando la sal en proporcion.

Tambien se hacen de otro modo; siendo las anguilas medianas, se enroscan y se ponen con mucho cuidado á freir; cuando están muy fritas se las echa una salsa de harina tostada, una puntita de ajo, perejil, pimienta y clavo molido, y se revuelven en la misma cazuela.

## **ANGUILA MECHADA.**

Se la mecha con tocino delgado en toda la extension de su lomo, y atándola con un hilo ó bramante, se la dispone en figura de círculo para ponerla en el hornillo, y se sirve despues con toda especie de salsas.

## **ANGUILAS EN OJO DE POLLO.**

Cortadas en trozos y enjutas, se rehogan en aceite con dos cucharadas de harina; despues se echa caldo y vino blanco, añadiendo perejil y setas; cuézanse espumándolas; para espesar la salsa se hará con yemas de huevo y un poco de zumo de limon.

## **ANGUILA Á LA TÁRTARA.**

Esta es la manera más noble de acomodar las anguilas mayores. Rehóguense en la cacerola cebollas y zanahorias cortadas en dados; acompañese de un manojito de perejil, tomillo y laurel; espolvoreese harina y mójese el todo con vino blanco. Pasada media hora se cuele la salsa por un cedazo y pone dentro la anguila, precisamente despojada y enrollada en espiral. Cuando se halla cocida, déjese enfriar; pásese y mójese con huevos batidos por dos veces. Póngase á las parrillas con fuego manso y cúbrase con el horno de campaña; colóquese la anguila en un plato redondo y sírvase con manteca de anchoas.

## **CARPAS.**

### **CARPAS AL AZUL.**

Se preparan abriéndolas por un lado, y haciéndoles lo ménos posible de abertura se les sacan las tripas y hiel; si tuviesen muchos huevos se les sacan tambien; en seguida se las pone en un plato á propósito, se hierve vinagre y vierte sobre la carpa; mójese luégo con vino, añádanse tres cebollas cortadas en rodajas, dos zanahorias, perejil, salvia, timo, laurel y clavillo; póngase al fuego lento por una hora, quítese del fuego, déjese enfriar y sírvase con ramas de perejil y pimienta. Se procurará que las carpas salgan á la mesa muy azuladas, puesto que es su verdadero punto.

## **ALBONDIGUILLAS DE CARPAS.**

Se descarnan primero y se pica la carne cruda; se le aplican media docena de yemas de huevo y un poco de pan rallado, sazonándolas con pimienta, nuez moscada, jengibre y sal, se tiene preparado caldo con manteca de vaca, y se hacen las albondiguillas cuando se quieran servir; las cabezas de las carpas se cuecen y se ponen en el centro del plato ó fuente, colocando alrededor las albondiguillas; éstas son las mejores que se hacen de pescado, por no tener éste ningun género de humo.

## **CALAMARES.**

Estos se sirven asados en la parrilla con tinta ó sin ella, despues de emparrillados con un polvo de harina y yemas de huevo, pimienta molida, sal y agrio de limon, de modo que resulte una masa muy ligera. Tambien se rehoga con aceite y se sirven con una salsa hecha con agua, sal, miga de pan, azafran y un poco de nuez moscada.

## **BACALAO.**

### **COCCION Y SALSA PARA EL BACALAO.**

#### *Coccion.*

Desálese el bacalao por espacio de veinticuatro horas, cambiándole muchas veces de agua; póngase luégo á cocer con agua en una cacerola de modo que lo cubra, y cuando comience á hervir retírese la cacerola del fuego. No es preciso que el bacalao hierva, porque se endurece; déjese un momento en su cochura; retírese luégo, sáquese la piel y las espinas y póngase en la salsa siguiente:

#### *Salsa.*

En una cacerola se pone manteca ó aceite con harina, meneándolo hasta que se halle todo bien mezclado, sin dejarlo ennegrecer; mójese con agua, añádase perejil picado, caliéntese el bacalao, espesándolo, si se quiere, con yemas de huevo y sírvase.

## **BACALAO Á LA VIZCAÍNA.**

Después de remojado y hecho trozos, se le da un hervor mientras se asan en la parrilla unos cuantos tomates, se les saca el pellejo, y con cuchara de madera se deshacen bien en un plato, se pica mucha cebolla menuda y se pone en aceite á rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite con que se frieron, y se deja á fuego lento hasta que el bacalao esté bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

### **BACALAO CON PATATAS.**

Se tiene en remojo, y después se corta á pedazos y se frie en aceite; cuando esté bien dorado se echa agua y unas patatas y que cueza todo; después se machacan ajos fritos, perejil, pimienta y una miga de pan para espesar el caldo, sirviéndose al cabo de un rato.

### **BACALAO Á LA PROVENZAL.**

Póngase un trozo de bacalao en agua fría, y déjese estar veinticuatro horas para desalarlo y después se pone á cocer en una olla, retirándolo cuando principia á hervir; se pondrá en seguida en una cazuela manteca, aceite, ajo y perejil, que se dejará desleir á fuego manso: en el ínterin se limpia el bacalao y se corta en pedazos, póngase en la cazuela y de rato en rato se le va echando un poco de aceite, manteca ó leche, y cuando esté ya espeso se cuidará de menear mucho la cazuela sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata; esto es un guiso excelente.

### **BACALAO Á ESTILO DE FRANCIA.**

Después de cocido el bacalao, tómese la fuente en que ha de servirse, que deberá ser un poco honda; póngase en ella un poco de ajo machacado, cebolla, perejil, ruedas de limon sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de manteca, si es de vaca mejor que de cerdo, del tamaño de un huevo; póngase el bacalao por encima y cúbrase con una capa de igual mezcla y rocíese con pan rayado; después póngase la fuente á fuego lento para que hierva poco á poco; añádase un poco de zumo de limon y pimienta por encima. Es conveniente hacerle tomar color poniéndolo en el horno de campaña ó algunas ascuas sobre la cobertera.

### **BACALAO Á ESTILO DE ARRIERO.**

Cocido y enjuto se pone en platos; fríase aceite y un ajo, échese después pimienta dulce ó picante y la misma cantidad de vinagre que de aceite, y esta salsa se echa por encima del bacalao al tiempo de servirlo.

### **BACALAO Á LO MARINERO.**

Cocido el bacalao, se pone en la fuente con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta; échese aceite crudo, vinagre y cebolletas cocidas con el mismo bacalao.

### **RANAS.**

El guiso más comun ya se sabe que es fritas con naranja y pimienta; también se hacen de ellas buenas albondiguillas, para lo cual se despojan de los huesos, picando la carne de las piernas (pues no tienen otra), se sazonan con especias echándolas un poco de pan rallado y yemas de huevos crudos, su sal correspondiente y teniendo preparado caldo de garbanzos con manteca, se hacen las albondiguillas un cuarto de hora ántes de servir las, cuajándolas con yemas de huevos y ágrío de limon.

---

## **MARISCOS Y CRUSTÁCEOS.**

### **CÓMO SE ADEREZAN LOS MARISCOS.**

Estos pescadillos de conchas ó mariscos, como son los cangrejos, pesebas, gámbaros, almejas y otros muchos, se preparan cocidos en agua, sal y pimienta, y una vez descascados se rehogan en manteca y cebolla, se sazonan con todas especias y se aderezan en cazuela, añadiéndoles verdura picada y ágrío de limon, sazonándolos de sal. Fritos con naranja y pimienta son también excelentes.

### **OSTRAS.**

Las ostras constituyen un alimento sano, ligero y de fácil digestion cuando se comen crudas, conviniendo hasta á los estómagos más débiles; pero no sucede lo mismo con las ostras cocidas y con las escabechadas, que son más indigestas.

La manera más comun de comer las ostras, es crudas ántes de la sopa. Algunos hasta dudan puedan acomodarse de otro modo, y todo lo más se permite aderezarlas con un polvito de pimienta y zumo de limon.

Las ostras son el preludio ordinario y en algun modo indispensable de todos los almuerzos de invierno.

Sólo cuando se las desprende de la concha inferior pierden la vida; por esto los verdaderos amantes de las ostras privan expresamente las saquen los criados, reservándose hacer esta operacion por sí mismos, á fin de tragarse ese excelente animalito mientras está todavía con vida.

Guárdese, pues, de hacer abrir las ostras anticipadamente, y sobre todo desprenderlas de la concha inferior, operacion que no debe hacerse sino en el momento de comerla.

Se han ideado muchos instrumentos para abrirlas; el mejor es un pequeño cuchillo corto y redondeado, manejado con destreza; se coloca la ostra en la mano izquierda, presentando al exterior el lado anguloso de la ostra, se busca la juntura con el cuchillo y la ostra se abre por sí misma. Se compone con el cuchillo y se guarda preciosamente el agua que contiene.

### **OSTRAS ESCABECHADAS.**

Ellas forman un plato excelente para ordubres; se las saca del barrilito y se sirven con una salsa de escalunyas picadas menudamente, vinagre, pimienta, aceite, hierbas finas, yemas de huevo duras desmenuzadas, picando menudamente las claras para hacer pequeños montones que se tercián con las yemas y las hierbas finas.

### **ALMEJAS.**

Como las almejas son difíciles de digerir, no convienen á los estómagos delicados ni á las personas en convalecencia. Con respecto á las personas que pueden usarlas, deben hacerlo siempre con moderacion y abstenerse de comerlas en los meses en que pueden ser nocivas. De Setiembre á Abril es cuando son buenas.

### **ALMEJAS Á LA MARINERA.**

Se saltan las almejas en una sartén con un buen pedazo de manteca, perejil, cebolleta, ajo picados; se añade pimienta y un poco de miga de pan y se sirven. *Entrada.*

### **ALMEJAS AL MINUTO.**

Se cuecen y abren del modo indicado, se pasa por tamiz el agua desprendida por las almejas, no guardando de ella más que la cantidad que se necesite; añádase manteca ó aceite y perejil picado, sáltese el todo y sírvase despues de haber añadido el zumo de un limon. *Entrada.*

### **ALMEJAS Á LA POLLADA.**

Despues de limpias y bien lavadas, se ponen en una cacerola sobre el fuego, sin añadirle nada, se remueven y á medida que se abren, se saca la concha entera ó sólo una de las pechinas; se ponen las almejas en otra cacerola; se añade un buen pedazo de manteca ó aceite, pimenton, nuez moscada raspada, perejil y cebolletas picadas; se pasa por el fuego, poniendo un poco de harina; se humedece el todo con caldo y un poco del agua que habrán desprendido las almejas y que se habrá pasado por tamiz; se hierve por algunos instantes y se tiene todo cálidamente. En el momento de servir se espesa con yemas de huevo la salsa y añade el zumo de un limon. *Entrada.*

Alguna que otra vez ocurre que las almejas mal digeridas causan graves indisposiciones que presentan todos los fenómenos de un envenenamiento.

Se combaten ventajosamente los diversos accidentes causados por las almejas con vomitivos, purgantes y bebidas diluyentes; la limonada en la que se añadirá un poco de aguardiente; lavativas de aceite de ricino, semillas de lino, etc.; y para las afecciones cutáneas, con baños y lociones de agua templada, etc.

### **LANGOSTAS.**

Las langostas se comen cocidas con agua, sal y pimienta; la parte que está dentro de la concha mayor, despues de bien cocida, se abre, y con una cuchara se saca un poco de carne de ella, se deshace poniéndole vino, pimienta y nuez moscada, un poco de manteca fresca, zumo de limon y sal, y se ponen luégo sobre las parrillas que dé un hervor. Los demas tuétanos se comen descarnándolos con pimienta y sal.

### **CANGREJOS.**

Los cangrejos grandes, que los hay mayores que las langostas, se aderezan echándoles dentro un poco de vino, pimienta, manteca fresca y zumo de limon; en seguida se ponen sobre la parrilla á estofar, advirtiéndole que han de estar cocidos de antemano: los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, con agua, sal, vino, unas gotas de vinagre y pimienta.

### **CARACOLES.**

Los mejores son los de viña, ó los que se han alimentado con plantas aromáticas. Los caracoles son un alimento suavizante y calmante, si bien algunos estómagos los digieren con dificultad. La estacion más propia para comerlos es la primavera y el otoño.

La condicion para que sean buenos é inofensivos, consiste en tenerlos en una vasija por espacio de un mes por lo ménos en un sitio fresco sin ser húmedo; en este tiempo de ayuno se desembarazan de todas las materias que han comido, porque de no hacerlo así podria ocurrir lo que algunas veces ha sucedido de haber ocasionado envenenamientos caracoles que se habian alimentado de hierbas nocivas, cuyos principios tóxicos comunicaron á las personas que los comieron sin haber tenido la precaucion de hacerlos ayunar para que se purgasen.

Algunas veces sucede, principalmente cuando se reside en el campo, que se reciben personas que comerian gustosas esa clase de moluscos, y como no siempre se tienen disponibles caracoles que hayan pasado una dieta de muchos dias, vamos á dar un medio excelente, empleado en Cataluña, que permite

comerlos con seguridad, aunque se hayan recogido de dos ó cuatro dias.

Para esto se sacan del sitio en que se tienen y se ponen en un barreño ó vasija sin agua. Se echan encima uno ó dos puñados de sal y uno ó dos vasos de vinagre; á los pocos instantes, comienzan á sacar espuma y se les deja así por media hora, pasada la cual el barreño contiene una cantidad de espuma cuatro ó cinco veces mayor que el volúmen de los caracoles; en este estado se lavan con mucha agua, hasta que ésta salga clara y límpida; se cuecen y preparan como dirémos á continuacion. Los caracoles son perfectamente salubres é inofensivos, porque la sal y el vinagre les ha hecho evacuar en espuma todas las impurezas que podian contener.

### **GUISADO DE CARACOLES.**

Despues de purgados los caracoles se lavan en cuatro ó seis aguas; luégo se ponen en una vasija ancha con agua cuando se bañen una vez; así se ponen sobre la lumbre; segun se vayan calentando irán saliendo de sus conchas y muriendo con todo el cuerpo fuera; en este estado se sacan y se lavan muy bien con sal y con más aguas. Luégo se ponen á cocer para acabarles de quitar el verdin. Fríase cebolla con aceite y mézclese con los caracoles rehogándolos muy bien y poniéndoles sal y agua, han de cocer tres ó cuatro horas. Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan sazónándolas con todas las especias, hinojo y tomillo; se deslien luégo con el caldo de los caracoles: si el caldo estuviese claro, se le añade harina frita. No estará demas el ajo en este guiso y el ágrío al tiempo de servirlo.

### **CARACOLES RELLENOS.**

Se preparan y lavan como los anteriores y se ponen á cocer con agua y sal. Despues de bien cocidos se les quitan las cáscaras y todo lo blando, que son las tripas; se frie un poco de cebolla bien menuda, con manteca en la que se rehogan los caracoles, en seguida se forma una salsa con verduras y miga de pan machacadas en almirez y sazónadas con todas especias é hinojo. Esta salsa se echa en los caracoles y todo junto se deja cocer un poco con suficiente sal y zumo de limon, luégo se cogen las conchas y se meten en cada una dos ó tres caracoles y se van colocando con órden en la tartera, arrimados unos á otros y que queden llenos de salsa; se les pone lumbre abajo y arriba para que se tuesten un poco. Por último, se sacan y se asientan en el plato, arrimándolos unos á otros sin rebanada ninguna.

### **CARACOLES Á LA SANTOÑA.**

Se tienen caracoles de viña, que se lavan y colocan á fuego vivo sobre una parrilla, uno al lado del otro, con la abertura hacia arriba y un grano de sal á fin de retenerlos en la concha. Se dejan por un minuto sobre el fuego, soplando miéntras tanto la baba que hacen á la abertura de su concha. Cuando no hacen más espuma se retira la parrilla del fuego y se introduce en la concha de cada uno de ellos una gota de aceite bueno, un polvito de pimienta y se vuelve la parrilla al fuego por un minuto. Si los caracoles son poco ó muy cocidos, salen con dificultad de la concha; pero si lo están al punto conveniente se les retira fácilmente con auxilio de un alfiler. Es un plato rústico, pero delicioso.

---

## **CAZA.**

Es conveniente saber apreciar á la vista ó al tacto la edad y la cualidad de una liebre. Debe darse la preferencia á la que tiene un hermoso color rojo y no es muy voluminosa. La de monte es mejor que la de llano.

Se conoce que la liebre no ha cumplido su primer año cuando en la articulacion de las patas delanteras se perciben dos pequeños huesos móviles del grandor y de la forma de una lenteja. Cuanto más jóven es el animal, más móviles son los huesecillos indicados. Nunca debe escogerse un animal de carne muy avanzada, lo que se reconoce fácilmente si tirando los pelos del bigote ceden fácilmente.

### **CONEJOS Y LIEBRES.**

#### **CONEJO EN PEPITORIA.**

Despellejado y vaciado el conejo y bien limpio, córtese por miembros, y el cuerpo en pedazos; déjesele soltar la porquería bastante tiempo en agua hirviendo, con tomillo, perejil en rama y algunos pedazos de cebolla: póngasele en seguida en otra cacerola con manteca y un polvo de harina, dénese unas vueltas, mójese en el agua en que se blanqueó, añádanse setas y suelos de alcachofas muy pequeñas. Cuando todo esté cocido, espésese la salsa con yemas de huevo ó nata; añádase zumo de limon ó agraz.

#### **CONEJO GUISADO.**

Desollado y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en olla ó cazuela con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta para que se rehogue á fuego lento; se añade con agua caliente, y cuando esté á medio cocer, se echan unas hojas de laurel, clavillo y un polvo de canela; con unas alcaparras ó rajadas de limon estará muy bueno.

#### **CONEJO ESTOFADO.**

Partido en pedazos y limpio con una servilleta, se deja en infusion en vino blanco durante ocho horas; se deja secar y se rehoga con aceite y cebolla frita; échesele despues pimienta y clavo y añádase el vino de la infusion.

## **CONEJO Á LA PARRILLA.**

Pártase el animal en toda su longitud, aplánese, cúbrase con papel engrasado y póngase á la parrilla. Despues de cocido, se saca el papel y sirve el conejo sobre manteca de anchoas, ó con manteca mezclada de hierbas finas. El conejo preparado de este modo es más suculento que hervido.

## **CONEJO ASADO.**

Si se cuece al asador con buen fuego, necesita 45 minutos.

Con la cocinera y fuego de chimenea, 33 minutos.

Si es pequeño:

Con el asador y buen fuego, 30 minutos.

Con la cocinera y fuego de chimenea, 23 minutos.

## **CONEJO FRITO.**

Despues de cortado en trozos se pone en adobo de vino blanco, se le añade el zumo de limon, tomillo, laurel, ajo en pedacitos, sal y pimienta; pasadas dos horas se escurre, se echa en harina desleida y se frie. Deberá servirse con una salsa picante.

## **LEBRATO SALTADO AL MINUTO.**

Se corta á pedazos y mete en una cacerola con manteca, sal, pimienta y especias. Se salta á gran fuego, hasta que sea firme; añádense setas y hierbas finas; dos cucharadas de harina, un vaso de vino blanco y mitad de caldo ó agua; al primer hervor se retira del fuego y sirve con rebanadas de pan tostadas.

## **LIEBRE GUISADA.**

Se parte en trozos y se pone á remojo en vino blanco; despues se frie con manteca ó tocino, y cuando esté, se pasa á un puchero, echando especias, dos granos de ajos machacados y sal; con la grasa que quede se frie cebolla menuda y se echa á la olla con el vino en que estuvo á remojo la liebre; es preciso que cueza lo ménos un par de horas.

## **BICERRA.**

La bicerra es la cabra de los bosques y se come en picadillo, en estofado, en pastel frio y asado con diferentes salsas. De esta última manera, bien mechada de tocino y cocida á punto, es como nos parece preferible.

---

## **AVES DE CORRAL.**

GALLINAS.—POLLOS.—PAVOS.—PATOS.—GANSOS.

### **GALLINA AL PUCHERO.**

Despues de haber puesto en una olla la carne conveniente para hacer el cocido, despues de espumado este último y colocadas las legumbres y otros ingredientes, se pone la gallina limpiada y sollamada. Déjese cocer suavemente con el resto, y cuando el cocido está hecho, retírese, como igualmente la carne y las legumbres, y sírvase despues de haberla espolvoreado, con un poquito de sal.

Este guiso conviene á todos los estómagos. *Entrada.*

### **GALLINA CON CEBOLLAS.**

Rehóguese en manteca tocino cortado á pedacitos; cuando está suficientemente colorado, retírese y póngase en un platillo; póngase enseguida en la misma cacerola, añadiendo manteca, si es necesario, la gallina limpia y socarrada. Cuando se ha rehogado bien y es de un hermoso color, quítese á su vez, luégo se hace con harina un rojo que se moja con buen caldo; se pone otra vez la gallina con el estómago debajo y tambien el tocino; se añade pimienta y muy poca sal, despues de haberse asegurado de la utilidad de este último condimento; hiérvase, y tan pronto como haya principiado el hervor, modérese el fuego á fin de que cueza muy suavemente, y sin reducirse mucho la salsa.

Rehóguense aparte en manteca una veintena de pequeñas cebollas, mondadas con cuidado; se las espolvorea con un poco de azúcar, y cuando están bien garapiñadas, mójense con un poco de caldo y háganse cocer solas, á ménos que no se prefiera echarlas en la salsa una hora ó una y media ántes de la perfecta cochura de la gallina. Al momento de servirla se desengrasa la salsa; se la reduce, si es preciso; se adereza el ave en una fuente; se la rodea de cebollas pequeñas, y se vierte sobre el todo la salsa.

### **GALLINA ASADA.**

Méchese con lonjas de tocino, envuélvase en un papel engrasado y póngase en el asador; cuando esté casi asada se la quita el papel para que tome color, se bañan las lonjas de tocino, si se puede, se coloca sobre berros de fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre, y se sirve regada con jugo.

## GUISADO DE GALLINA.

Después de sollamadas se hacen cuartos y se rehogan con manteca, cebolla picada y perejil; cuando esté en punto se echa el caldo más preciso para que se cubra, y un poco de vino ó vinagre y manteca fresca; se sazona con especias, y si se quiere, puede ponerse un poco de verdura picada, y en particular de acederas, que hacen un buen guiso.

### POLLO.

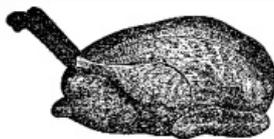


FIG. 57.

Es el nombre que se da al gallo joven. La carne de pollo constituye una alimentación sana, poco alimenticia y de fácil digestión.

### POLLO AL ASADOR.

Un pollo debe ponerse al asador después de haber sido *escrupulosamente* limpiado, tanto al interior como al exterior, y sollamado convenientemente con papel blanco.

Un pollo joven y de pequeña talla debe cocerse rápidamente en un fuego claro y vivo.

Un pollo mediano, gordo, así como una polla de pequeña talla, deben ponerse á un fuego vivo, pero moderado y permanecer hasta tanto que un ojo ejercitado reconozca el punto conveniente de la cochura, ya sea por la simple vista, ya por pinchadas hábiles hechas por medio de un cuchillo de punta ó de un tenedor, para examinar el color del jugo.

Un pollo muy grueso debe presentarse á un buen fuego, pero moderado, y quedar mucho tiempo á fin de que el calor penetre bastante y por mucho tiempo, para que los muslos sean cocidos interiormente.

Estas partes deben presentarse más largo tiempo que las otras delante del fuego, procurando inclinarlas al lado opuesto á los pectorales, á fin de que éstas, que son deliciosas, no se resequen. Por lo demás, la inteligencia de la persona encargada de esta misión verdaderamente importante, puede hacer de una misma ave un manjar detestable ó un plato delicioso.

El pollo en general, pero sobre todo el pollo muy gordo, es preferible de mucho cuando se le come frío, y yo no me separaría jamás de esta regla, si fuera goloso, de poner veinte y cuatro á cuarenta y ocho horas de distancia según la estación, entre la muerte y la cochura de un ave asada, y seis horas, por lo menos, entre la cochura y el momento de servirla.

### POLLO ASADO.

Después de preparado y sollamado el pollo, se cubre de papel engrasado y se pone al asador; un poco antes de la completa cochura se quita el papel, cuando el ave tiene un hermoso color y está cocida á punto, se saca y sirve. Algunos cocineros cubren el pollo con tocino en vez de papel.

### POLLO Á LO CABALLERO.

Se cortan dos pollos antes de cocerlos, de los cuatro primeros filetes quitados con el ala de que se ha desprendido el muñon; se pican dos con tocino; los otros dos se aderezan con arte con trozos de paladar de buey cortado. Los otros filetes son aderezados con rebanadas delgadas de trufas.



FIG. 58.

En el centro del plato se ponen los riñones de los pollos, luego los muslos por encima; los cuatro filetes de las alas son colocados en los cuatro lados; los otros filetes se colocan en derredor y encima. Los intervalos se aderezan de crestas de gallo, de setas y de trufas enteras.

Se corona el edificio con un cangrejo, una trufa, y por último, una cresta de gallo<sup>[4]</sup>.

Este plato, muy elegante y muy distinguido, conviene á todos los estómagos.

### **POLLO Á LO MARENGO.**

Se corta un pollo, despues de haberlo sollamado, y se blanquea por tres minutos al agua hirviendo; se escurre y mete en una cacerola con cerca de media libra de aceite y sal fina; se meten primero los muslos; cinco minutos despues se ponen los otros miembros; el pollo debe tomar color y cocer en este aceite, y cuando está casi cocido, se añade un manojito atado con un hilo y compuesto de perejil, timo y laurel. Si se quiere se añaden tambien setas rehogadas en manteca ó tajaditas de trufas. Cuando todo se haya cocido se adereza el pollo en un plato. En otra cacerola se hace una salsa italiana, se calienta y mezcla poco á poco removiendo siempre el aceite que ha servido para cocer el pollo; se vierte encima y se sirve este plato adornado con huevos fritos ó coscorriones rehogados con manteca. *Entrada.*

### **GUISADO DE POLLOS.**

Despues de bien limpios se pone manteca en la sartén y se rehogan, luégo se colocan en la olla donde han de cocer, y en la grasa que queda se frie alguna cebolla y se echa sobre los pollos con todas especias. En seguida se añade un poco de sal y un vaso de vino blanco, y se ponen á fuego lento con un pucherito de agua encima y un lienzo ó papel para evitar la evaporacion de las sustancias, debiendo estar así cerca de una hora. Se sobreasan los higadillos de los pollos, se machacan con un diente de ajo, se mezclan con el caldo, y bien sazonado, se tapa de nuevo y se le deja dar un par de hervores, con lo que sale una excelente salsa.

### **POLLOS CON COLIFLOR.**

Con un poco de tocino se pica el hígado de un pollo, añadiéndole perejil, cebollas, setas y pimienta, y de esto se hace una masa, se rellena el pollo y se le asa en cazuela. Cuécese aparte; se añade caldo y vino, habiendo echado ántes la coliflor, y se sirve colocando las pellas alrededor del ave.

### **POLLOS DE CARRETERO.**

Se hacen cuartos y se frien en sartén con aceite; se prepara un puchero con agua sazonada con sal y se machacan unos ajos con azafran, agraz ó un poco de vinagre, desliéndolo bien con agua del puchero, y se echa todo en éste con un puñado de pan rallado, dejándolo que dé un par de hervores; se tienen los pollos en una cazuela ó tartera, y se les echa por encima la salsa y que cuezan un poco, cuidando de menearlos á menudo; es un guiso pronto y gustoso.

### **POLLA Á LA GRIMOD DE LA REINIÉRE.**

Límpiese y sollámese una buena polla; bátase para aplanarla lo más posible; rellénese de un picadillo hecho con el hígado del ave, trufas, setas, perejil, cebolleta, sal, pimienta en grano, tuétano de buey, un poco de manteca y tocino, bien mezclado todo. Se cortan una docena de rajas de jamon nuevo, de la anchura del dedo y de la longitud del ave, y otros tantas rebanadas de migas de pan. Despues de rehogada la polla y ensartada en el asador, se cubre enteramente con las rebanadas de pan sobre las que se sujetan las de jamon; se cubre todo él de papel, y cocida la polla, se sirve con su jugo. *Entrada.*

### **POLLA Á LA MONTMORENCI.**

Socárrese y váciase una polla, méchese y llénese con los hígados cortados en dados, huevos pequeños y grasa; se cose la abertura que se habrá hecho para introducir todo esto; hágase cocer como un fricandó y prepárese de la misma manera que este guiso. *Entrada.*

### **POLLA ASADA.**

Se prepara, enlarda y pone al asador cubierta con dos pliegos de papel engrasado, bastándole cinco cuartos de hora de coccion. Pasado este tiempo se saca, se pone al fondo de la fuente jugo desengrasado de la grasera, se pone la polla encima, se rodea de berros sazonados con un poco de sal y algunas gotas de vinagre, y se sirve este plato de *asado*.

Para cocer una polla bien cebada ó un capon gordo, se necesitan:

Con un buen fuego, al asador, una hora.

Con la cocinera y fuego de la chimenea, 45 minutos.

En la cocinera y concha, 40 minutos.

Mediana, 45, 33 ó 30 minutos.

La polla se sirve de espaldas.

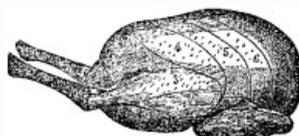


FIG. 59.

### **CAPONES.**

Todos los guisos y aderezos que se dan á las pollas cebadas se aplican igualmente á los capones.

### PAVO.

Ave originaria de la India; tiene la carne alimenticia, delicada y fácil de digerir. Ordinariamente se como asada ó cocida en su jugo. Es eminentemente reparatriz y puede prescribirse á los convalecientes cuyo estómago no se halla excesivamente debilitado.

### PAVO ASADO.

Despues de haber elegido un hermoso animal, macho ó hembra, jóven, gordo y blanco, se prepara, se cubre con lonjas y pone al asador. Es preciso tener cuidado de regarlo todo el tiempo con su jugo, y que sea de un hermoso color.

Este alimento así preparado conviene á casi todos los estómagos; con todo, los convalecientes deben usarlo muy moderadamente.

Para asar el pavo, si es grande, son indispensables:

Al asador y buen fuego, una hora 30 minutos.

Con la cocinera y fuego de chimenea, una hora 10 minutos.

Con la cocinera y la concha, una hora.

Si el pavo es mediano, una hora, 40 ó 45 minutos.

Para trincar el pavo, se coloca el ave sobre su espalda.

### PAVO TRUFADO.

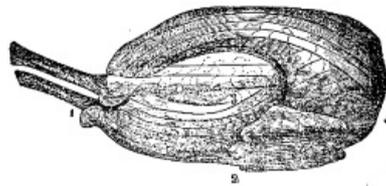


FIG. 60.

Despues de haber preparado vuestro pavo ó pava lo mismo que para ponerlo al asador, haced una pasta de relleno con hígados de ave, *foies gras*, grasa y algunas trufas; métase en una cacerola con trufas enteras; añádase sal, pimienta y laurel; déjese hervir suavemente con poco fuego por espacio de media hora; déjese enfriar y llénese la pava con este relleno y dos ó tres docenas de trufas; cuézase la abertura y déjese dos ó tres dias, si el tiempo lo permite, antes de cocerla. Pasado este tiempo se cubre con papel engrasado, que se retira cuando está casi cocida el ave, para que tome color, y se sirve con una salsa hecha con el jugo que el animal haya producido y trufas cortadas á rajás.

*De otro modo.*—El relleno anterior puede variarse de la manera siguiente: se mondan dos libras de trufas de Perigord; despues de bien lavadas, se escurren y ponen en una cacerola con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada, un manojo de plantas aromáticas y las mondaduras de las trufas cortadas; déjeselas en el fuego por espacio de media hora; luégo se introducen en la pava y se prepara lo mismo que por el método anterior.

### PAVO ESTOFADO.

Despues de desplumado, vaciado y sollamado, se cubre con tocino condimentado con perejil, cebolleta, ajo, cuatro especias, sal y pimienta. Metedlo en una fuente ó vasija á propósito con caldo, un medio vaso de aguardiente, lonjas de tocino, la mitad de un pié de ternera, cebollas, zanahorias, un manojo compuesto de perejil, timo y laurel, ajos y clavillo; déjese cocer por espacio de cuatro horas, si el ave es jóven, y seis si vieja. Retíradla del fuego, dejadla enfriar en su salsa, escurridla, ponedla en un plato, pasad la salsa por un cedazo, clarificadla y dejadla enfriar. Se extiende sobre vuestro pavo, aderezadlo en un plato, y se sirve frio guarnecido, si se quiere, de perejil verde. Se puede comer tambien caliente este guiso, pero entónces se sirve rodeado de todos los ingredientes con los que ha cocido y con su fondo reducido.

### PAVO Á LA REGENCIA.

Despues de haber preparado un pavo, se aplana un poco el estómago; se mete manteca en una cacerola, perejil, cebolletas, setas, una cabeza de ajos, picado todo muy fino; rehóguese el pavo y métase en una cacerola de tamaño conveniente, con los condimentos sal y pimienta en grano; cúbrasele el estómago de tocino, mójese con un vaso de vino blanco, otro tanto de caldo; si no se tiene vino blanco, puede reemplazarse por medio vaso de aguardiente bueno; hágase cocer á fuego lento; desengrásese y póngase un poco de caldo reducido en la salsa para su ligazon.

Hay un sinnúmero de otras preparaciones aplicadas á esta gallinácea; así se come en galantina, relleno, á la macedonia, á la flamenca, con manteca de cangrejos, á la bayonesa, en albondiguillas, etc., etc. *Entrada.*

### PAVIPOLLO.

Es el pavo jóven mucho más tierno y delicado que el pavo; se le aplican las mismas preparaciones

culinarias que al pavo y á la pava.

## ÁNADE Ó PATO.

### ÁNADE Ó ANADINO ASADO.

Limpio, sollamado y sazonado el ánade, se enlarda y pone al asador, rociándolo con buen caldo reducido. Se sirve con el jugo de la grasera. Debe elegirse un ánade jóven bien gordo. *Asado.*

Suponiendo que el ánade sea grande, se necesitan para su cochura:

Al asador con buen fuego, 45 minutos.

A la cocinera y fuego de chimenea, 35 minutos.

A la cocinera y en la concha, 30 minutos.

La figura siguiente representa el modelo para trinchar el ánade.

### PATO CON ACEITUNAS.

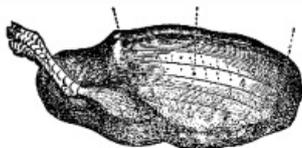


FIG. 61.

Se rehoga en una cacerola con lonjas de tocino. Se blanquean media libra de aceitunas, se echan en la cacerola en la que cuece el ánade, y se deja cocer por algunos minutos á fuego lento. Se sirve rodeado de aceitunas.

### PATO CON NABOS.

Despues de preparado convenientemente, rehóguese con manteca en una cacerola hasta que adquiera un hermoso color; pásense luégo con la misma manteca pequeños nabos de igual tamaño; cuando comenzarán á colorarse, échese encima una cucharada de azúcar en polvo. Luégo se retiran; se hace un rojo mojado con caldo; añádese sal, pimienta y un manojito compuesto de perejil, cebolletas, media cabeza de ajos y una hoja de laurel; métese el pato en esta salsa y cuando esté medio cocido, pónganse los nabos, vuélvase algunas veces el ave, procurando no chafar los nabos, y déjese cocer á fuego suave; cuando todo se halla cocido á punto, se desengrasa la salsa y se sirve caliente. *Entrada.*

Los ánades se guisan también á la salsa de naranja, al agraz, estofado, en gelatina, á la macedonia, con guisantes y otras legumbres; con cardos, apio, con anchoas, con puré verde, á la italiana, etc.

El *pato silvestre* es más nutritivo y sabroso, pero también más excitante que el ánade doméstico. Se come asado.

## GANSO.

Los gansos jóvenes se sirven asados, los viejos deben acomodarse en estofado.

La grasa de la oca es excelente para preparar las legumbres, y los hígados sirven para hacer esos *pâtés* estimados, conocidos con el nombre de *foies gras* de Estrasburgo.

---

## CAZA DE PLUMA.

### BECADAS, CHOCHA-PERDIZ.

Las diversas preparaciones culinarias que se dan á la becada, se aplican lo mismo á la gallineta ciega y al chochin. Su influjo sobre la economía es ligeramente excitante, como toda clase de caza, por lo que es prudente no abusar.

Ninguna otra ave de caza puede compararse á la becada, la primera de las aves negras y la reina de los pantanos, que por su aroma delicioso, la naturaleza de sus principios y la succulencia de su carne, se ve buscada por todos los golosos de todas las clases. Las becadas asadas son uno de los platos más distinguidos que se puede ofrecer á las personas de gran consideracion. Se venera de tal manera esa preciosa ave, que se le dan los mismos honores que al gran Lama; pues no sólo las dejecciones son preciosamente recogidas en los asados mojados de un buen jugo de limon, sino comidas con respeto por los fervientes aficionados.

La chocha se acomoda en salsa rellena, á las trufas, á las aceitunas, á la provenzal, á la española, y se hace, con auxilio del almirez, un puré que se sirve con chuletas.

Este puré, que pasa por ser el último grado de lujo en cocina, es la cosa más deliciosa que puede honrar el paladar del hombre más sensual.

Se prepara la becada cruzando las patas y dirigiendo la cabeza hácia los muslos; se la atraviesa oblicuamente con el pico para sostenerla; se trincha la pieza cortando la cabeza y lo alto de las patas, luégo se separa el muslo; se corta con el ala para hacer cinco pedazos.

El ala es la parte más delicada y más buscada, pero el muslo tiene más perfume.

### BECADAS AL ASADOR.

Después de haber preparado convenientemente vuestras becadas, fijadlas en un asador. Debajo de las becadas se colocan, ínterin dura su coccion, tantas tostadas de pan como aves se tienen, destinadas á recibir la grasa y todo lo que se escape de su cuerpo. Se rocian con frecuencia y no se deja al asado más de media hora al asador con fuego de chimenea. Cuando se sirven, se ponen sobre tostadas y se condimentan con zumo de limon. *Asado.*

*Otro modo.*—Algunos cocineros las cubren con hojas de vid y tocino, no se vacian y se ensartan al asador, poniendo debajo las tostadas conforme hemos indicado.

### BECADAS ASADAS Á LA INGLESA.

Con los intestinos que se sacan de la becada por el lomo, se hace pasta, añadiéndole tocino, sal, cebolletas cortadas y pimienta; se rellenan con esta pasta las becadas, se cubren y ponen al asador de la misma manera que hemos indicado ántes, y se sirven acompañadas de una salsa de pan. *Asado.*

### BECADAS Á LO CAZADOR.

Se cortan las becadas asadas y colocan los miembros en una cacerola con el hígado y el interior de las becadas bien cortadas, escalonias ó cebolletas, igualmente picadas, vino blanco, sal, pimienta y cortezas de pan; hágase hervir algunos instantes y viértese sobre los miembros de la becada. *Entrada.*

### GALLENITA CIEGA.

Se arregla al igual que la chocha perdiz; se puede tambien introducir el pico en el pecho y atar las patas como se hace para el pollo.

Se trincha cortando la cabeza y partiendo el ave en dos partes iguales á lo largo.

### BECAFIGOS.

Los becafigos se comen asados, poniéndoles un pasador después que se les ha cubierto de hojas de vid. Interin cuecen, se espolvorean de ralladuras de corteza de pan mezcladas con un poco de sal, y se comen con agraz y pimienta.

### FAISAN.

La carne del faisán macho es preferida á la de la hembra, la del pollo ó faisán joven es todavía más delicada.

Después de muerto debe pasar algun tiempo ántes de guisarlo, porque como su carne es un poco coriácea, debe esperarse á que se enterezca y sea succulenta.

Los gastrónomos lo cuelgan por la cola y le comen cuando se desprende de ella. Sin respetar esta excentricidad, es preciso, sin embargo, esperar á que el faisán haya llegado á su punto; entónces se le despluma, se vacia y se corta la cabeza, las alas y la cola con pluma para rodear al ave cuando se la pone sobre la mesa; se envuelve en un papel fuerte engrasado y se pone al asador, en donde debe quedar por espacio de 45 minutos delante un buen fuego; 35 minutos si se emplea la cocinera y 30 minutos si se sirve de la concha y cocinera. Mientras está en el asador, se rocía con manteca mezclada de una cucharada de vino de Madera ú otro; se ponen en la grasera ocho ó diez rodajas tostadas de miga de pan con manteca y se sirve con tajadas de limon. *Asado.*

El faisán se sirve sobre la espalda, la cabeza con las plumas del cuello, las alas y la cola se sacan ántes de servir, y se parte como la polla, sirviendo los pedazos en el mismo orden.

*De otro modo.*—Se mecha ó enlarda y se cubre de papel engrasado; se hace cocer al asador y sirve cuando tiene un color hermoso.

Se le puede añadir una salsa de leche.



FIG. 62.

### FAISAN RELLENO.

Se rellena con su hígado picado, tocino, perejil y cebolletas picadas, sal y pimienta, bien mezclado todo; se cubre el ave de lonjas de tocino y papel y se pone al asador. Sírvasse con una salsa de pimienta ó cualquier

otra un poco fuerte.

### **CODORNICES ASADAS.**

Después de haber desplumado y vaciado una docena de codornices bien gordas, se envuelve cada una con una hoja de vid, de una lonja muy delgada de teta de vaca, arreglándolo de manera que no quede al descubierto más que la mitad de las patas; se pasan por un pasador que se fija al asador, no dejándolas al fuego más de veinte minutos. *Asado.*

### **PERDICES Y PERDIGONES.**

Si la becada es la reina de los pantanos, la perdiz lo es de los campos. Cuando tierna, á su verdadero punto, es un alimento sabroso y sano, delicado, ligero y de fácil digestión. Sobre todo al perdigon pueden aplicarse estos tres últimos elogios, y las alas entran en primer lugar en el régimen de todo convaleciente. La perdiz más firme, más sustanciosa y de un perfume más pronunciado, conviene mejor al hombre que goza de toda la plenitud de sus facultades digestivas.

### **PERDICES Ó PERDIGONES ASADOS.**

Después de sollamados, limpiados, etc., se les cubre de una hoja de vid, si es fácil procurársela; por encima de la hoja de vid se pone una lonja de tocino y se cuecen á fuego suave. Después de media hora se sacan del asador y se sirven con un limón ó naranja. *Asado.*

Para asar una perdiz es necesario:

Al asador, 20 minutos.

En cocinera, 15 minutos.

Después de asada la perdiz, se reemplaza la cabeza, las alas y la cola para servirla.



FIG. 63.

Se parte, sacando el muslo como al pollo, se corta perpendicularmente la pechuga, dividiendo la articulación de la espalda. Se sirve de esta manera en cinco pedazos: los dos muslos, los dos alones con pechuga y el medio.

### **PERDICES ESTOFADAS.**

Después de limpias, se sobreasan en las parrillas y se acomodan en una cazuela con perejil y pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limón ó naranja, ajos y agua ó vino que las cubra. Cuando están cocidas se apartan y sirven.

### **PERDIGONES EN SALSA.**

Quítaseles el hueso del esternón del pecho, y de este modo se asa el perdigon, se corta la carne en trocitos del tamaño de un dedo, así como las criadillas ó setas. Durante esta operación se procura conservarlos calientes, y al servirlos se pone el aderezo en el hueco de los perdigones con una salsa.

### **PERDICES CON COLES.**

Se cuecen las perdices en buenas ascuas. Se blanquea una col de tamaño suficiente y se estufa con grasa, y cuando todo se haya cocido, se ponen en un plato las perdices; se corta la col y aderezan los pedazos alrededor de las perdices; se guarnecen las coles con rodajas de salchichón, lonjas de tocino y se vierte sobre él toda la salsa que se ha reducido, añadiendo un poco de jugo ó salsa á la española.

### **PERDIGONES Á LA INGLESA.**

Se introduce en el cuerpo de los perdigones una pasta hecha con su hígado, manteca, sal y pimienta; se ponen al asador, cubiertos con papel engrasado, y ántes de estar completamente cocidos se sacan del asador, se levantan los miembros sin separarlos del cuerpo; se pone entre cada miembro una pasta hecha con miga de pan, manteca, sal, pimienta y un poco de nuez moscada raspada, ascalonia, perejil y cebolleta picada; se moja con caldo reducido y vino; se acaba la cochura á fuego suave y sin cubrir la cacerola, á fin de que la salsa se reduzca, y se sirve con esta misma salsa, á la que se ha añadido zumo de naranja ó limón.

### **PICHONES GUIADOS.**

Se limpian y extraen los menudillos; fríase un poco de tomate con los pichones enteros hasta que estén bien dorados; écheseles el agua correspondiente y dos cacitos de caldo; macháquense los menudillos con unas especias, ajos fritos y miga de pan mojado; deslíase todo y se echa á los pichones, dejando que den un

hervor.

## PICHONES ASADOS.

Después de limpios y socarrados, se preparan al igual de las demás aves y se les pone una hoja de vid en el pecho, si la época lo permite, y por encima una lonja de tocino; se ponen al asador, bastando tres cuartos de hora para su perfecta cochura.

## PICHONES Á LA HOSTELERA.

Se vacían y escaldan los pichones; se ponen las patas dentro; se les blanquea un momento al agua hirviendo y se echan en agua fresca; se meten en una cacerola entre dos lonjas de tocino con caldo reducido y un manojo de perejil, timo y hoja de laurel; cuando estén cocidos, desengrásese el líquido y échesele en una española que se clasificará á consistencia de salsa.

## ALONDRAS.

Las alondras gordas, conocidas también con el nombre de cogujadas, son una comida deliciosa. Generalmente se sirven asadas, recogiendo preciosamente el líquido que gotea; pero se hacen también *pâtés* fríos excelentes, que Luis XV, que lo entendía, hizo de moda.

Las alondras jóvenes, tiernas y bien alimentadas, son delicadas, de fácil digestión y muy nutritivas. En invierno, ó por lo ménos á últimos de otoño, es cuando tienen mejor sabor.

*Alondras fritas.*—Se sollaman con fuego vivo y de manera que no se ennegrezcan y se enjugan en seguida con una servilleta. Se espolvorean con sal y se dejan por espacio de algunas horas. Se calienta manteca de cerdo, muy buena para el frito; se ponen las alondras, se retiran después de cuatro ó cinco minutos, procurando que tomen un color subido; se escurren y enjugan ligeramente, y aderezan calientes sobre una servilleta, coronadas de perejil frito.

---

## LEGUMBRES Y VERDURAS.

Trufas.—Espárragos.—Coles.—Col de Brusélas.—Brócoli.—Crambé.—Coliflores.—Nabos.—Alcachofas.—Cardos.—Berengenas.—Zanahorias.—Tomates.—Patatas.—Judías.—Lentejas.—Habas, etc., etc.

## TRUFAS.

La trufa es uno de los elementos más apreciados de las cocinas aristocráticas, por el incomparable sabor que comunica á las producciones animales ó vegetales, con los que se asocia. Servidas separadamente, es un intermedio del mayor lujo, y al que los gastrónomos más distinguidos dan la preferencia durante los cuatro meses del año.

Las trufas son uno de los manjares más exquisitos que la opulencia puede ofrecer á la sensualidad.

*Trufas al rescoldo.*—Después de haber limpiado bien las trufas, se envuelven con lonjas de tocino, previamente salpimentado; cúbrese el todo sucesivamente con cuatro hojas de papel; se las templea en agua fresca; se las cuece en el rescoldo y al cabo de un cuarto de hora se retiran las trufas, se sacan las dos primeras hojas de papel y se sirven con las otras dos. *Entrada.*

*Trufas al natural ó á medio caldo.*—Se limpian y cuecen con vino, cebollas mechadas con clavillo, laurel, cebolletas, sal y pimienta. Cuando están cocidas se retiran, se las seca y se sirven en forma de breña sobre una servilleta. *Entrada.*

*Trufas al Champagne.*—Se tapiza una cacerola con rajadas de ternera y jamón: se ponen encima las trufas peladas, se añaden hierbas de olor, setas, sal, pimienta, tocino derretido; se cubre todo con lonjas de tocino, se moja con buen vino Champagne y se sirve después sobre el fondo el cocimiento desengrasado y concentrado.

## ESPÁRRAGOS.

Los espárragos gruesos cocidos con agua se comen con aceite ó con una salsa blanca. Los pequeños se acomodan en forma de pequeños guisantes para calmar nuestra impaciencia.

Los espárragos, después de raspados, se cuecen con agua ligeramente salada y se sirven como intermedio con salsa ó aceite. Se les prepara de otros modos, ora sea como lechos ó guisos de entradas de carne ó de pescado, ora como intermedios, ora en sopa, etc.

*Espárragos en forma de pequeños guisantes.*—Se corta la parte tierna de los espárragos á pedacitos y se blanquean hasta llegar á medio cocer; se ponen en una cacerola con manteca, un manojo de perejil y un vaso de buen caldo. Después de cocidos, se añade un poco de azúcar, un poco de sal y nuez moscada y se espesan sobre el fuego con dos yemas de huevo. Es un intermedio bastante agradable.

*Espárragos á la Pompadour.*—Se toman espárragos gruesos de color de violeta y después de lavados y preparados convenientemente se cuecen en agua de sal; se cortan luego de la longitud de un dedo meñique y al sesgo y enjugan en una rodilla ó servilleta bien caliente, á fin de que no se enfrién durante la confección de la salsa.

Para hacer esta última se toma una cacerola bien estañada, si no puede ser de plata, y pónganse algunas cucharadas de excelente manteca de vacas; añádanse algunos granos de sal, media cucharada de harina flor, un poquito de harina de maíz y dos yemas de huevo desleídas con cuatro cucharadas de agraz; se cuece esta

salsa en el baño-maría, se echan los espárragos dentro y se sirve muy caliente en una cacerola cubierta. Este intermedio distinguido no debe nunca esperar. Los espárragos á la Pompadour deben servirse con cuchara, pero se comen con tenedor. Es un plato delicioso.

### MODO DE CONSERVAR LOS ESPÁRRAGOS.

Cuando se han cogido los espárragos y no se pueden emplear en seguida, es preciso para conservarlos ponerles en arena fina un poco húmeda y cubrirlos con ella. De esta manera se pueden conservar por ocho dias. Cuando no hay necesidad de conservarlos más que dos ó tres dias, se atan en manojos y se tiene cuidado de cubrirlos con un lienzo mojado, ó regarlos de cuando en cuando, ó bien colocarlos en un lebrillo que contenga un poco de agua, para que la extremidad del tallo se sumerja un poco en ella.

### COLES.

Las coles son de un gran recurso para la cocina, hasta en las más opulentas. Una cocinera inteligente sabe sacar un buen partido de esa verdura demasiado desdeñada. Una tajada de vaca ó una perdiz se hallan admirablemente acompañadas con una capa de coles.

*Col con tocino.*—Se lava bien la col partida en cuartos, se hierva un cuarto de hora en agua, poniéndola despues en agua fria; se vuelve á la olla con agua y un pedazo de saladillo, un salchichon, tocino sazonado con sal, pimienta y nuez moscada; se activa el fuego hasta que hierva y entónces se amortigua. Despues de cocida se adereza la col colocando el saladillo encima; se reduce la coccion ligándola sobre el fuego con un pedazo de manteca mezclada con harina, y se vierte esta salsa sobre la col. Es una comida alimenticia, pero pesada é indigesta.

*Col rellena.*—Se escoge un repollo grande, bien pesado y bien blanco; prefiriéndose las coles repollo de Milan; se la quitan las hojas mayores verdes y duras, se blanquea y quita el corazon; se refresca y se comprime la col para que suelte el agua. Se prepara aparte una carne de salchicha bien mezclada y picada con cuidado, añadiéndole cuatro yemas de huevo y médula de vaca; se llena el hueco que se ha formado al sacar el corazon de la col; se levantan en seguida las hojas una á una, y en cada hoja se pone una cucharada de relleno, que se extiende un poco; se vuelve á colocar cada hoja rellena del modo indicado en el orden primitivo, y parece estar la col entera; se la ata entónces sin apretarlo demasiado, á fin de no estropearla; se la pone en una cacerola con una salchicha, un manajo de perejil, puerros y laurel, cebollas, zanahorias, nuez moscada rallada y pimenton; se cubre con lonjas de tocino y se humedece con caldo; se desengrasa la col; se quita suavemente el bramante con que se ha atado y se rocía con un zumo bien adobado de jamon y de ternera.

*Col de Brusélas.*—Con este nombre se conocen unos pequeñísimos repollos, que son del tamaño de nueces. La estacion en que se venden es de Noviembre á últimos de Febrero. Las mejores son verdes, firmes y sin hojas amarillas; y en caso que las tengan se sacan, como igualmente los tronchitos. Se lavan, escurren y cuecen por un cuarto de hora en agua hirviendo con sal. Estas coles se emplean como adorno en platos de distintas clases.

Al instante de servir las se derrite manteca, sin dejarla tomar color; se ponen las coles y saltean por espacio de cuatro minutos; se les echa sal y pimienta.

*Col de Brusélas para intermedio.*—Cocidas del modo que acabamos de decir, se ponen en una cacerola con manteca derretida, pimienta, sal y caldo ó jugo si se tiene. A falta de este último se sirve con una salsa rubia. Debe procurarse que la cochura no sea tal que las coles se conviertan en papilla.

*Col de Brusélas con nata.*—Se preparan como las anteriores y se humedecen con nata en vez de caldo. *Intermedio.*

### COLIFLORES.

La coliflor es sana, poco alimenticia, agradable, fácil de digerir si está bien cocida, y produce flatuosidades.

La coliflor se conserva fresca hasta Febrero, y se presta perfectamente á la decoracion de la mesa. Para esto se escogen los cogollos blancos, firmes y apretados, pues si son de un blanco oscuro y granujientos deben desecharse.

*Coliflor para guarnecer los platos.*—Se corta el troncho de la coliflor á dos centímetros del cogollo; se divide en cuatro partes, quitando la pequeña piel dura que cubre el troncho; se echan los pedazos en agua fria con vinagre, á fin de que salgan en seguida las oruguitas ó insectos que podrian contener. Se blanquean por cinco minutos con agua hirviendo; se refrescan y se vuelven al agua hirviendo con sal. Para conservarlas perfectamente blancas, se añade al agua un poco de harina desleída con un poco de agua. Se dejan cocer hasta tanto que se aplastan ligeramente bajo la presion un poco fuerte del dedo. Se retiran entónces del agua, escurren y sirven como adorno, ó bien se acomodan como *intermedio* de una de las maneras que indicaremos á continuacion.

*Nota.*—El agua en que han cocido las coliflores puede entrar en la composicion de la sopa con cebolla ó de acederas.

Las coliflores se comen estofadas, salteadas con manteca, á la salsa blanca, al jugo, con queso, fritas, rellenas, etc.

*Coliflores en salsa blanca.*—Se escogen dos ó tres piñas de coliflores apretadas y blancas, córtese raso lo que quede de troncho y pártase cada piña en muchos pedazos, que se mirarán bien si hay alguna oruguilla para sacarla. Se echan los pedazos en agua fria á medida que son mondados y lavados. En seguida se pondrán á cocer en agua hirviendo con sal, retirándolos así que ceden bajo la presion del dedo; se aderezan en el plato, dándoles la forma de una grande coliflor y se le echa una salsa de manteca ó salsa morena, ó bien se sirve la salsa aparte en una salsera.

*Coliflores con nata.*—Las coliflores cocidas del modo que tenemos dicho se ponen con una salsa de nata y

se dejan á un fuego suave un poco de tiempo. Se aderezan en monton y se les vierte por encima la salsa indicada. Se espolvorean de ralladuras de pan finas, y se adorna con coscorrones fritos el contorno de la fuente.

*Coliflor con salsa de tomate.*—Escurrída la coliflor cocida, se adereza estando aún caliente sobre el plato y se rocía uniformemente en todas sus partes con una salsa de tomates, que debe recubrírsele por todo con igualdad. Debe procurarse aderezar artísticamente las coliflores sobre el plato, colocándolas unas al lado de las otras, la cabeza á lo alto, de manera que parezca no formar más que una sola gruesa pella de coliflor.

*Coliflor á la salsa rubia.*—Se prepara lo mismo que la anterior, cubriéndola con una salsa rubia.

*Coliflor en ensalada.*—Se cuece y condimenta como una ensalada ordinaria, ó con salsa de aceite como las alcachofas.

*Coliflor frita.*—Se cuece y retira ántes de completar su cochura. Se pone en una cazuela con sal, pimienta y vinagre, se saltea un instante, y remoja en una *pasta de frito*. Se la frie hasta que toma un color rubio.

*Coliflor al gratin.*—Se acomoda de esta manera la coliflor que ya ha servido, acompañada de una salsa blanca. Se coloca una capa al fondo de un plato que soporte el fuego, se cubre de miga de pan y de pequeños pedazos de manteca. Se le hace tomar color con fuego encima y debajo.

En el caso en que se emplease coliflor que no hubiese servido, se podría añadir queso raspado.

## BRÓCULI.

El *brócoli* es una variedad de col que ofrece alguna relacion con la coliflor y tiene un color verde amarillo ó violáceo, pero se prefieren los de color oscuro, por tener mejor sabor que las coliflores. Como es más delicada y más sensible al frio que la coliflor, no se cultiva en Madrid, pero en Cataluña, Valencia, etc., se usa mucho y tiene la ventaja de aparecer á últimos de invierno, cuando las demas verduras frescas son raras.

Despues de lavado, se cuece como los espárragos, con agua hirviendo, sal, un poco de manteca y un chorrito de vinagre; se escurre, procurando no aplastarlo, y se sirve con una salsa aparte.

Los bróculis se cuecen y sirven como las coliflores.

## CRAMBÉ Ó COL MARINA.

El sabor de esta verdura participa del espárrago y del bróculi.

Se cuece la col marina con agua hirviendo, exigiendo tan sólo algunos minutos si está recién cortada. Es prudente *blanquearla* ántes por un instante en una primera agua para quitarle un gusto ligeramente amargo que posee, principalmente cuando se ha cosechado muy desarrollada.

Despues de cocida se acomoda con manteca ó á la salsa blanca, como la coliflor ó espárragos.

## NABOS.

El nabo es poco alimenticio, pero se digiere bien si no se abusa, y se preparan con él intermedios muy agradables.

*Nabos á la Bechamel.*—Se redondean los nabos y cuecen con caldo ó sustancia y se sirven rebozados con una salsa Bechamel. *Intermedio.*

*Nabos á la pollada.*—Redondéense en forma de peras una veintena de nabos y cuézanse; póngase en una cacerola manteca y una cucharada de harina, y hágase un rojo blanco; mójese con buen caldo y échense dentro los nabos, cociéndolos aparte. Cuando la salsa se halla suficientemente reducida, se añade un poco de azúcar en polvo, y cuando deban servirse, se ligan con un poco de excelente manteca y tres yemas de huevo. *Intermedio.*

*Nabos con azúcar.*—Se mondan y redondean nabos pequeños, rehogándolos con manteca ó aceite, y cuando tienen un color hermoso, se espolvorean con azúcar y un poco de sal; se humedecen con una cucharada ó dos de caldo, se cubre la cacerola y cuece á fuego lento.

## CARDOS PARA VIGILIA.

Despues de haber mondado y lavado los cardos, se cortan á trozos, se ponen en agua hirviendo con sal y una cucharada de harina, se remueven y escurren cuando cocidos, vertiendo encima una salsa blanca. Es un plato fácil de digerir. *Intermedio.*

*Cardos á la española.*—Escogidas las pencas más blancas, se cortan de una longitud igual, se blanquean con agua hirviendo y cuando se limpian fácilmente se retiran del fuego, se refrescan con agua fria, se raspan y lavan con muchas aguas y escurren. Hecho esto, se ponen en el fondo de una cacerola lonjas de tocino, jamon, zanahorias, cebollas, clavillo, un manojo de perejil, y sobre todo esto se colocan los cardos; que se cubren con rodajas de pulpa de limon, sin pepitas y separadas de su cáscara; se recubren de lonjas de tocino, se añade sal y agua, y cuando comienzan á hervir se añade manteca mezclada con harina. Cuando los cardos están cocidos y escurridos, se pone sustancia en una cacerola con zumo de carnes, se añade tuétano de vaca derretido al baño-maría, consiguiéndose de esta manera un intermedio buscado, si bien poco fácil de digerir. *Intermedio.*

## BERENGENAS.

Los estómagos delicados deben abstenerse de ese fruto indigesto é insípido, que no es aceptable sino con el auxilio de condimentos muy estimulantes.

Las *berengenas* se arreglan cortándolas á lo largo, quitándolas los granos, cortando la carne, sin tocar la piel, y espolvoreándolas con sal, pimienta y mostaza; se las pone á cocer á fuego lento sobre la parrilla, y se las rocía con aceite fino.

*Berengenas rellenas.*—Se escogen las que sean poco maduras; se dividirán en dos partes á lo largo, se vacía el interior y pica groseramente la carne sacada del fruto. Se pone este picadillo en un plato y se sala. Pasada una hora se aprieta entre las manos para que suelte el agua que en exceso contiene. A este picadillo se añadirá tocino, miga de pan remojada en caldo ó en leche tibia con hierbas finas; se echa sal y pimienta; se pica todo menudamente y llena el interior de las berengenas con este relleno, se empana y no falta más que cocer las berengenas con un poco de manteca en un vaso cubierto con fuego encima y debajo.

*Berengenas fritas.*—Se cortan á tajadas, se pasan por harina, se frien y salan al salir del frito.

## ZANAHORIAS.

Raíz suculenta y aperitiva, la zanahoria sirve de alimento y de condimento; se hacen con ella conservas con azúcar y con vinagre y es el elemento más comun de toda clase de jugos y guisos.

Las *zanahorias bañadas* son tambien de agradable sabor.

Se toman zanahorias encarnadas, nuevas, cortadas en forma de peras, se las blanquea durante algunos minutos, se las deja gotear sin refrescarlas y se las saltea en manteca fina con azúcar en polvo y buen caldo concentrado; despues que están bien cocidas se aumenta el fuego para que la evaporacion sea rápida, y cuando las zanahorias aparecen bañadas, se sirven de *intermedio*.

## ALCACHOFAS.

La alcachofa proporciona eminentes servicios á la cocina, sin la que no se puede pasar, siendo una verdadera calamidad cuando falta. Debemos tambien advertir que es un alimento sano, nutritivo, astringente, ligeramente afrodisiaco, gracias tal vez á los condimentos pronunciados, con que se la sazona.

*Alcachofas á la casera.*—Las alcachofas se sirven tiernas y frescas; se cortan las primeras hojas que las cubren; si son mayores que una nuez, se cortan por la mitad, se colocan en una concha ó pechina sobre unas hojas de vid, y se las acompaña de una salsa á la vinagrilla, compuesta de buen vinagre, de agraz, si lo permite la estacion, sal, pimienta y hierbas finas. *Alcachofas fritas.*—Para servir las *fritas* se cortan en rajadas de arriba á bajo, se las arranca la extremidad de las hojas, se quita la pelusa del interior, se les separa la parte inferior, se las lava en agua avinagrada, se las hace gotear, se las coloca en una cazuela, en que habrá una pasta líquida, hecha con huevos, harina, crema, pimienta, sal y una cucharada de aguardiente superior; se las revuelve bien en esta preparacion, y se las frie en aceite ó manteca fresca de puerco; se las deja gotear delante del fuego, y se las coloca sobre perejil frito, espolvoreándolas con sal fina.

*Alcachofas á la pebre.*—Se escogen las más pequeñas, se parten en cuatro pedazos, se les quitan las primeras hojas, se corta la parte superior de las otras y el troncho, se cuecen en agua y se sirven en agua fria con las vinagreras, sal y pimienta.

*Alcachofas á la salsa blanca.*—Se limpian, cuecen y poner en agua fria como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo despues de quitado el heno. Se ponen en un plato, echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede tambien servir la salsa aparte en una salsera.

*Alcachofas rellenas.*—Se despojan de las hojas exteriores y se les hace dar un hervor en agua y sal, se ponen en un tablero á que escurran bien, se tiene manteca en una cazuela y despues de rellenar las alcachofas con un picado de ajo crudo, perejil, aceite y pan rallado ó con carne muy picadita, se les pone en ellas á fuego dulce, cubriendo la cazuela con una tapadera de hierro con rescoldo hasta que se tuesten. Si se quiere con salsa, se pasan por un batido de yemas y se echa una salsa de avellanas.

*Alcachofas en dulce.*—Despuntadas y mondadas, se cuecen en caldo y sal, despues se escurren, echando sobre ellas tocino frito, manteca, cebolla picada y frita; échese por encima un poco de azúcar y que dé algunos hervores á fuego manso; es plato que usan mucho en los conventos de religiosas.

*Alcachofas á la italiana.*—Divididas en cuatro partes iguales, se les quita el heno y se frotan con zumo de limon; se retiran y se dejan escurrir, sirviéndolas con una salsa italiana.

## DE LA ENSALADA.

Las plantas que se emplean para la ensalada son: la lechuga, la achicoria rizada, la escarola, la achicoria silvestre ó barba de capuchino, el apio, los berros, el rapónchigo, la verdolaga y la hierba de los canónigos.

La ensalada debe limpiarse y lavarse con cuidado, dejándola escurrir y sirviéndola sin condimentar con las vinajeras. Cuando la estacion lo permite, se puede adornar la ensalada con flores de capuchinas, ó remolachas cocidas cortadas á discos.

La manera de aderezarla depende del gusto de cada cual, pues unos la desean con mucho vinagre, miéntras otros quieren se prodigue el aceite y la mostaza, ó la apetecen la achicoria y la romana con ajo; por lo que no deja de ser difícil condimentarla á gusto de todos los consumidores.

El modo mejor de preparar la ensalada á gusto del mayor número, es por el método llamado á lo Chaptal.

Se pone en la cuchara de madera la sal y la pimienta necesaria á la cantidad de ensalada que se ha de aderezar, se vierte encima un poco de aceite y se hace disolver la sal; luégo se añaden tres cucharadas de aceite, se revuelve para que se impregnen bien las hojas, se pone una cucharada de vinagre y se sirve.

Tres cucharadas de aceite y una de vinagre son suficientes para una ensalada destinada á seis personas.

El método que sigue nos parece preferible.

Córtanse hierbas finas en una fuente, añádese sal y pimienta, viértese la cantidad de aceite y de vinagre suficiente, bátese bien el todo y échase la mezcla sobre la ensalada, que se revolverá bien á fin de que cada hoja se impregne como corresponde.

Si se trata de achicoria, de escarola ó de romana y se apetece el gusto del ajo, puede frotarse una corteza de pan que se pone en la ensalada y se llama *capon*, ó puede tambien, y es lo que nosotros tenemos por

mejor, machacar el ajo y mezclarlo con el aceite y el vinagre.

### **APIO.**

El apio casi siempre se mezcla con otra ensalada; con la verdolaga, con la barba de capuchino, etc. Es preciso escoger las pencas bien blancas, cortarlas de cinco ó seis centímetros de largo, lavarlas y colocarlas en una ensaladera.

Esta ensalada se condimenta con la mostaza.

### **ACHICORIA.**

La achicoria rizada es la mejor, eligiendo la que tiene las hojas bien finas y el cogollo bien amarillo; se saca lo verde, se limpian y lavan bien, porque pueden encontrarse en las hojas pequeños gusanillos. Se escurre y pone en la ensaladera, disponiéndola con un adorno de perifollo ó de estragon.

La achicoria silvestre no se lava; basta enjuagarla, cortarla á pedazos de cinco centímetros, sirviéndola con perifollo y remolacha.

### **LECHUGA.**

Tómense cogollos de lechuga y córtense en muchos trozos sin lavarlos, pónganse en la ensaladera y aderécense ántes de servir. Se adorna generalmente con el perifollo, cebolleta y estragon. Ordinariamente se ponen huevos duros con la ensalada de lechuga.

En algunas localidades extranjeras sustituyen el aceite con nata ó tocino derretido que vierten caliente; pero en este caso debe comerse la ensalada en seguida.

### **ENSALADAS COCIDAS.**

Se hacen ensaladas cocidas con judías verdes, con lentejas, patatas, coliflores, lombarda, etc., aderezadas con aceite y vinagre.

### **ENSALADA ITALIANA.**

Se compone de varias hortalizas, como son el apio, la escarola, achicorias, lechuga y de varias hierbas para guarnecerla, como perifollo, berros y otras de esta clase, y se añade al arbitrio del cocinero. Algunos le echan granos de granada con azúcar, y otros con tomates crudos. Puede adornarse la fuente con huevos duros.

### **GAZPACHO (SOPA FRIA).**

Se frota con ajo crudo una fuente, y despues se echan aceite, cominos, pimienta y sal, y se bate hasta que esté bien mezclado; póngase despues pan partido en pedacitos redondos ó cuadrados, y despues de haberlos revuelto en la fuente, se echa agua fresca, dejándolos así un poco hasta que el pan se esponje, y en el momento de servirlo se pone vinagre para que el pan no se agrie, y se pueden añadir algunas rajitas de pepinos, cebollas y pimientos.

*Gazpacho extremeño.*—En este país, naturalmente caluroso, se usa el gazpacho en el verano como una especie de refrigerante, tanto en las clases elevadas como en las trabajadoras. Las primeras lo suelen usar en el estío, en vez de la ensalada de lechuga, que ya en esta época es muy rara, porque los calores la arrebatan y hacen espigar. Y las segundas, que en esta estacion naturalmente están en las eras ó segando, lo suelen tomar entre las comidas, tanto para refrescar, cuanto para alimentarse alguna cosa, puesto que generalmente lo cargan bien de pan.

Se compone, pues, del modo siguiente: En un mortero ó almirez se echa un poco de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo, se maja bien y luégo se le aumenta un poco de miga de pan mojado, se vuelve á majar con el aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezclen hasta que formen como un unguento. Una vez así, se le echa unas gotas de agua (algunos en este estado suelen echarle tambien pimienta), y se revuelve con la mano del mortero ó almirez para que se vaya desliendo, aumentándole así agua, sin dejar de menearlo hasta llenar el mortero, vaciándolo en la fuente, y en la que se le acaba de echar el agua que se quiera.

Esto hecho se le miga el pan, no con el cuchillo, sino con la mano y á retortijon, dejándolo esponjar en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando un cuarto de hora ántes de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre hasta el momento mismo de servirlo; pues si le añaden este ingrediente ántes el pan lo absorbe todo y se pone agrio.

El tomate, el pimienta verde y el pepino todo picado, le hacen muy bien; el tomate y pimienta se le echa casi siempre.

### **PATATAS.**

La patata es un tubérculo precioso para la cocina, por admitir toda clase de preparaciones y de transformaciones que la convierten en un alimento sano y agradable.

Cuando se han de servir enteras, es preciso escoger las que sean de una clase que al cocerse no se deshagan, y por el contrario, se elegirán las muy harinosas cuando se han de emplear en la confeccion del puré.

*Patatas al natural.*—Se cuecen las patatas al horno, con agua ó al vapor, pero las que son cocidas al horno son preferibles.

La manera mejor de cocerlas es exponerlas al vapor del agua hirviendo. Para esto basta una simple

cacerola. Se toma un pequeño zarzo de mimbres con reborde, colocando éste debajo y en el fondo de la cacerola muy poca agua; encima del zarzo se colocan las patatas, y sobre la tapadera se pone un lienzo para evitar la evaporación. De este modo son ménos acres que cocidas de otro.

Las patatas cocidas así se comen con manteca ó aceite y sal.

*Patatas á la salsa blanca.*—Se cuecen y pelan las patatas estando lo más calientes que se pueden aguantar, se cortan á rajadas y se arreglan éstas en una fuente; sobre ellas se echa una salsa blanca.

*Patatas guisadas.*—Pónganse á freír las patatas; se les echa agua y sal, y cuando estén á medio cocer, se les echa de todas especias, perejil, ajos fritos, azafran y miga de pan mojado; y desleído todo, se echa en las patatas, dejándolas cocer un rato. Se ponen también las patatas á freír con pimienta y sal, se añade agua, se machacan unos ajos, cominos y una rueda de patatas, un chorrito de vinagre y se deja cocer un rato.

*Patatas estofadas.*—Se cuecen en agua, se pelan y se cortan en rajadas, se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta, perejil y cebollas picadas con un poco de harina; se les echa caldo de carne ó de vigilia y un buen vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

*Albondiguillas de patatas.*—Se mordan y cuecen á vapor patatas manchegas, se machacan al mortero con yemas de huevo, en la proporción de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por cada libra de patatas. Bien molido todo, se hacen las albondiguillas con la mano enharinada, ó mejor con una jícara, y se frien con manteca ó aceite hirviendo. Se sirven polvoreándolas con azúcar y canela.

*Patatas en salsa.*—Cocidas ya las patatas y cortadas, ténganse lo más calientes posible. Se deslie harina de patatas con manteca, caldo, sal y pimienta, en poco fuego. Tan luégo como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá, si se quiere, alguna anchoa picada ó alcaparra, y con ella se regarán las patatas. Sírvanse lo más calientes posible.

*Patatas á la naneta.*—Hágase en la cacerola una masa ó rojo con manteca y harina, desliase con caldo de carne ó de vigilia, échense las patatas crudas, peladas y en pedazos delgados; añádese sal, pimienta, perejil en rama y demás hierbas. Se pueden servir solas ó con la carne asada que convenga.

*Patatas á la alemana.*—Pélense y pártanse en rebanadas las patatas cocidas en estofado, córtense pedacitos de pan delgados y cuadrados, friase todo en manteca, póngase en un plato hondo y riéguese con un cocido de fécula de patatas. Antes de servir las se puede dar color al guiso rociándolo con azúcar y poniéndolo en el horno de campaña. También se puede bañar con la pala hecha ascua.

*Patatas á la polaca.*—Pónganse á cocer patatas bien lavadas en agua con un poco de manteca, dos cebollas grandes en cuatro pedazos, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta en grano; déjese cocer hasta que se pueda hundir un dedo dentro; pónganse en una criba á que escurran, se pelan, se parten en dos ó tres partes, y por encima se cubren con salsa blanca con alcaparras.

*Patatas á la duquesa.*—Pélense y córtense en pedazos, que se deberán haber cocido en agua de sal con un manojito de ajedrea; pónganse en una cacerola con algunas cucharadas de salsa espesa; deslíense en ella yemas de huevo y se sala ligeramente, se añade un buen pedazo de manteca y se liga todo meneándolo con rapidez.

*Patatas en sarten.*—Se pelan y cortan en rebanadas delgadas despues de cocidas, se ponen en una sarten con muy poca manteca ó grasa, se vuelven hasta que tomen un color subido y se sirven sin salsa. Se pueden emplear para guarnecer los platos de espinacas rellenas de carne ó ropa vieja en lugar de cortezas de pan fritas.

*Patatas con nata.*—Despues de cocidas, peladas y cortadas, se pone en una cacerola un pedazo de manteca amasado con harina, se deslie con la nata, se sazona con sal y pimienta, se menea esta salsa; cuando esté próximo á cocer se echan las patatas, se saltean y sirven bien calientes.

*Patatas á la holandesa.*—Hágase una masa de las patatas como las precedentes; rehóguese, sazonándola con sal, pimienta y hierbas finas picadas; se moja con un poco de jugo de vaca, se forman bolas, se rebozan en yemas de huevo batidas, se frien y se sirven guarnecidas de perejil frito.

*Patatas para adorno.*—Se eligen pequeñas y bien redondas; se pelan y cuecen en caldo graso ó de vigilia, y empléense para guarnecer los platos á que pueden convenir, ó para poner en el cuerpo de ciertas aves, en lugar de castañas ó mezcladas con ellas.

Cuando se las ha de emplear en una pierna ó cualquiera otra carne al asador, se comienza por cocerlas en el agua, ó mejor al estofado, y se las coloca en la grasera para que tomen sabor y color.

## TOMATES.

Los tomates se emplean principalmente para componer la salsa que lleva su nombre; se hace también una mermelada que entra en muchas salsas y que se conserva durante toda la época en que no se encuentran tomates frescos.

*Tomates rellenos.*—Se escogen ocho tomates maduros y firmes; se quita el cabo, el troncho y extraen por esta parte las pepitas, procurando no romper la piel. Aparte se hace una pasta con miga de pan remojada en caldo, tocino picado, hierbas finas, ajo, sal, pimienta, un huevo y tres cucharadas de aceite; se mezcla todo y se rehoga en una cacerola con el zumo que se habrá extraído de los tomates y se remoja con un poco de caldo. Despues de rehogado, se dejan enfriar y se rellenan los tomates. Llenos de esta manera los tomates, se envuelven en raspaduras de pan y se cuecen con poco fuego encima y debajo.

## HABAS VERDES.

Cuando son pequeñas no se les quita sino sus extremos. Cuando son grandes se despellejan enteramente para hervirlas en agua y sal; despues se escurren y se echa aceite con ajos fritos; se hace una salsa con avellanas tostadas, un poco de pan tostado mojado en agua y vinagre, pimienta y huevos correspondientes á la salsa, la que se desleirá con agua sazonada, echándola sobre las habas, y que den un hervor á fuego manso.

*Habas á lo casero.*—Se quita la vaina y se cuecen con agua hirviendo para que suelten la cascarilla;

escúrranse y déselas unas vueltas en manteca en una cacerola, añadiendo un poco de harina; mójense con caldo del puchero, y además se añade sal, pimienta y ajedrea picada. Algunos momentos después se ligan con yemas de huevo y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

### LENTEJAS.

*Lentejas á la ama de casa.*—Cuézanse las lentejas en agua y sal, escúrranse y pónganse en una cacerola con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal, pimienta; sáltense algunos minutos. Póngase en la fuente, adornándolas con cortezas de pan frito, y sírvanse muy calientes.

*Lentejas á la masa.*—Háganse enrojecer pedazos de cebollas y hierbas finas picadas en manteca; añádese harina; cuando la masa esté hecha, mójese con agua, y aún mejor con caldo; échense en ello las lentejas cocidas en agua y escurridas como las anteriores; añádase sal y pimienta, sálteense lo mismo y sírvanse.

*Lentejas con tocino á la aldeana.*—Pónganse lentejas y un buen pedazo de tocino en una marmita llena de agua y háganse cocer; cuando lo estén, guísense como las anteriores y pónganse en la fuente sobre el tocino en que se han cocido.

*Lentejas con perejil.*—Se cuecen con agua y sal, se escurren y ponen después en una cacerola con manteca abundante, perejil picado, sal y un poco de pimienta; rehóguense algunos momentos y se sirven con cortezas de pan frito, todo muy caliente.

### JUDÍAS VERDES.

Las judías verdes gozan un papel muy importante en la cocina. Se comen estas legumbres durante toda la buena estación. Pasemos á indicar los mejores procedimientos conocidos.

*Judías verdes á la inglesa.*—No es tan fácil como se cree preparar las judías verdes á la inglesa.

Es preciso comenzar por deshilar las judías ó romperlas los dos extremos para quitar el hilo que hay ordinariamente alrededor de la vaina y lavarlas con agua fría, sin dejarlas en ella.

Después de esta operación preparatoria, se sumergen las judías en agua hirviendo y sal; se las hace hervir destapadas, sin poner demasiada agua.

Cuando las judías están cocidas, se las saca con espumadera y se las escurre en un lienzo ó colador, se las adereza calientes y en pirámide, se las espolvorea de hierbas finas picadas y se coloca en la cima de la pirámide una lonja de manteca excesivamente fresca.

*Judías verdes.*—Se limpian y se cuecen en agua hasta que estén perfectamente tiernas. En seguida se les quita el agua y se ponen en una cacerola con aceite de oliva, sal, pimienta negra, y después de haberlas dado unas cuantas vueltas, se les añade un poco de caldo del cocido, desleídas en él dos ó tres yemas de huevos.

*Judías verdes á lo paisano.*—Derrítase en una cazuela un poco de manteca con perejil picado, y pónganse después las judías, que deben antes cocerse; menéase y se reduce á salsa, rociándolas al tiempo de servir las con zumo de limón y vinagre.

*Judías verdes con cebollas.*—Rehóguese en manteca una cebolla picada, polvoréese con harina y se añade un poco de caldo, y reducida la salsa se echan las judías, ya de antemano cocidas con sal.

*Judías á la romana.*—Córtense cebollas en rebanadas y se rehogan en aceite, échense las judías con perejil picado, sal y pimienta, y después que haya todo cocido un rato se pone en un plato, y sobre ello échese un poco de vinagre hervido ántes en cazuela.

### MENESTRA DE GUISANTES.

Se rehogan con manteca, mezclándoles pedacitos de jamón, que ántes se habrán frito; añádanse algunos pedacitos de pechuga de ave y alcachofas, y todo se pone á cocer en una cazuela con un poco de perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente, dejándolo al fuego hasta que se consuma el agua.

*Menestra de habas.*—Se dispone como la anterior y está muy bien cuando se mezclan las habas con los guisantes.

*Menestra á la española.*—Se mondan guisantes y habas, y si éstas son tiernas, pueden echarse con sus cáscaras; límpiense lechugas y alcachofas tomando de éstas la parte blanda y blanca; rehóguese todo á fuego manso con manteca; póngase jamón partido en pequeños trozos, y que cueza todo en el zumo de las legumbres, y luego que esté, se le añade salsa de perejil á la española y un poco de especia molida.

### HUEVOS.

*Huevos pasados por agua.*—Hiérvase agua en un vaso cualquiera, y métense con precaución para no romper los huevos lo más frescos que sea posible, déjense al fuego por dos ó tres minutos, según se quieran más ó menos cocidos; retírese el vaso del fuego; déjense los huevos dentro por un minuto y sáquense del agua. Puede echarse también el agua hirviendo sobre los huevos y dejarlos en esta agua por espacio de cuatro minutos.

*Huevos fritos.*—Póngase aceite ó manteca en una sartén añadiéndole unos ajos y vayan echándose los huevos uno á uno; cuando estén fritos se echa sal por encima y se sirven adornados de perejil frito.

*Huevos revueltos con jamón.*—Échese con los huevos suficiente cantidad de jamón cortado en pedacitos cuadrados en una sartén, sazónándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata ó caldo de sustancias, pónganse á fuego lento meneándolos hasta que se espesen, retirándolos inmediatamente. Pueden servirse rodeados de torrijas.

*Huevos megidos.*—Se baten mucho dos yemas en una taza con una onza de azúcar, añádase agua hirviendo, meneando á una mano para que se mezcle.

*Huevos rellenos.*—Cocidos los huevos, se sacan las yemas partiéndolos por medio y se majan con otro tanto de miga de pan mojada en leche, se añade la misma cantidad de manteca fresca, se machaca el todo de

nuevo y añadiéndole cebolletas y perejil cortados, sal, pimienta y especias finas, se remoja con una ó muchas yemas crudas y se rellenan las mitades de los huevos duros en un plato que resista al fuego, se pone en una capa del grueso del dedo; se ordenan los huevos encima y se pone luégo fuego encima y debajo para que tomen color.

*De otro modo.*—Cocidos y partidos los huevos, sacar las yemas añadiéndoles un poco de verdura y pan rallado; se sazonan con todas especias, canela y azúcar, echándole huevos crudos en cuanto reblandezca un poco el relleno, en seguida se rellenan los huevos rebozándolos y friéndolos. Si se quiere se puede servir sobre torrijas, con azúcar, canela y zumo de limón.

*Huevos crecidos.*—Se toman doce huevos, se les quitan las claras, dejando las yemas en los medios cascarones, éstas se baten con otros tantos huevos y un poco de verdura picada, especias, sal y un poco de pan rallado; se pone una sartén al fuego con manteca y cuando esté caliente se echan las yemas dentro enteras, se frien y luégo se sacan y rebozan con las claras volviéndolas á la sartén, de la que se sacan despues de fritas y se vuelven á rebozar con más claras; de esta manera se va haciendo hasta que acaben las claras y vienen á quedar los huevos muy grandes. Luégo se hacen unas torrijas y una sopa con ellos, y los huevos entremetiendo uno con otro, se toma caldo de garbanzos sazonado con especias, un poco de agrio, manteca y se desatará con él. Esta sopa ha de llevar azúcar y canela entre los huevos y torrijas.

*Huevos en escudilla.*—Se toma medio cuartillo de agua clara y se pone á cocer con sal (más que de ordinario), se baten seis ú ocho huevos y se pone en la cazuela donde está el agua cociendo; se revuelven perfectamente con un cucharón hasta que se cuajen; una vez bien cuajados se sirven en la misma cazuela, si es nueva, si no en un plato sobre unas rebanadas.

*Huevos guisados.*—Se pica miga de pan, cebolla, perejil, manteca y yemas de huevo, con lo que se llena el fondo de un plato, encima se van echando los huevos uno por uno, poniéndolos en seguida á fuego lento, coloreándolos con una pala de hierro hecha ascua, espolvoreando por cima una poca de sal y pimienta, y de esta suerte se sirven.

*Huevos con tomates.*—Primero se frie el aceite ó manteca y despues los tomates muy picados; si se quiere tambien se puede freir ántes un poco de cebolla picada muy menuda. Se baten los huevos y se echan revolviéndolos perfectamente en el tomate, y se sirve como una tortilla; si hay torreznos de jamon puede formarse un magnífico plato.

*Huevos blandos.*—Hiérvase agua en una vasija; échese la cantidad de huevos que se juzgue necesaria; cuécense cinco minutos y retírense prontamente echándolos en agua fria; la clara quedará cocida y la yema tierna. Quítense la cáscara con precaucion y sírvanse enteros con la salsa que más acomode.

*Huevos á la nieve.*—Se rompen los huevos y separan las claras de las yemas; se baten las claras hasta que se hayan convertido en espuma, á las que se ha añadido azúcar en *polvo* y un poco de flor de naranja ú otra sustancia aromática. En una cacerola se hace hervir una cantidad de leche suficiente con azúcar y un poco de flor de naranjo. Cuando la leche hierve, se toman las claras á cucharadas, y hacen cocer revolviéndolas una vez ó dos en la leche azucarada y aromatizada; se sacan y ponen á escurrir sobre un cedazo. Una vez concluidas las claras, se toman los dos tercios ó todas las yemas de los huevos, se deslien y mezclan con el resto de leche en que han cocido las claras; se liga en el fuego sin hervir; se aderezan en un plato las claras y se vierte encima la salsa.

## TORTILLAS.

*Tortilla al natural.*—Rómpanse la cantidad de huevos que se juzgue necesario, sazónense con sal, póngase un poco de agua ó de leche y bátanse bien. Cuanto más batidos, más ligera saldrá la tortilla; derrítase manteca en una sartén sin que se caliente, échense los huevos sin parar el batido y háganse cocer sacudiendo fuertemente la sartén y con frecuencia para que se desprendan; cuando estén cocidos y de un hermoso color, se deslizará debajo un pequeño pedazo de manteca. Revuélvese vuestra tortilla si lo considerais á propósito, ó contentaos con plegarla en dos poniéndola sobre un plato: de este modo será ménos seca, y por consiguiente más delicada. *Tortilla de hierbas.*—Añádense hierbas finas picadas bien menudo al condimento de una tortilla al natural. Lo demas no difiere en nada de lo que tenemos explicado.

*Tortilla de riñones de ternera.*—Píquese bien un riñón de ternera cocido precedentemente al asador, échese en los huevos preparados para una tortilla al natural; bátase el todo junto y hágase la tortilla como tenemos dicho ántes.

*Otra manera.*—Se corta el riñón de ternera á dados ó rebanadas delgadas despues de cocido igualmente al asador; se pone en una cacerola y pasa por el fuego con un poco de salsa española, jugo ó caldo reducido, sal, pimienta, perejil y cebolletas picadas. Cuando haya hervido algun tiempo, se hace una tortilla al natural; ántes de aderezarla, se vierte el guiso en medio.

*Tortilla con setas.*—Córtense setas y bátanse con los huevos como para el riñón, ó prepárese como se ha indicado para este mismo, y empléese de la misma manera.

*Tortilla con tocino.*—Córtese en dados tocino desalado, al que se le ha quitado la corteza, fríase en la sartén con un poco de manteca, y échense encima los huevos bien batidos y ligeramente condimentados.

*Tortilla á la celestina.*—Se hacen cuatro tortillas pequeñas al natural y bien delgadas, de tres huevos cada una; guárnécense dos de frangipan y dos de confituras, se arrollan en forma de manguito y se aderezan en un plato. En el momento de servir se espolvorean con azúcar blanca, y se tuestan al horno ó con una pala enrojecida.

*Tortilla soplada.*—Rómpanse huevos y sepárense las claras de las yemas; estas últimas se espolvorean con azúcar en polvo y se echa dentro corteza de limon picada muy fina; se mezcla todo; se baten las claras de huevo, se echan en las yemas y mezcla el todo del mejor modo posible. Se pone suficiente cantidad de manteca en una sartén y coloca sobre un fuego poco ardiente; así que la manteca se ha derretido, se le echan los huevos. Se remueve la tortilla para que la parte inferior vaya encima, y cuando se vea que la tortilla se ha embebido la manteca, arréglese en forma de pastelillo sobre un plato engrasado que pondréis sobre un lecho de cenizas calientes. Echad azúcar en polvo sobre la tortilla y póngase bajo un horno de campaña bien

cargado de fuego. Procurad servirla cuando tenga un hermoso color.

*Tortilla con azúcar.*—Bátense los huevos del modo conocido, mézclese un poco de corteza de limon, azúcar y póngase en la sartén. Se sirve luégo sobre un plato guarnecido con azúcar raspado cubriendo la tortilla con el mismo; se le pasa la pala hecha ascua y servidla.

*Tortilla al ron.*—La tortilla servida como la anterior, se riega con ron; se inflama éste y se sirve enseguida.

*Tortilla con confituras.*—Se hace cocer como la tortilla de azúcar, pero añadiéndole ántes de batir los huevos una cantidad de confituras, terminando de la misma manera.

*Coscorrones.*—Son pedazos cortados de miga de pan, fritos, que se ponen en las sopas, guisos ó se sirven con legumbres.

*Coscorrones para adorno.*—Se recortan en cuadro, ó cualquier otra figura geométrica, pedazos de miga de pan de medio centímetro de espesor; se echan á la manteca hirviendo, se les hace tomar un hermoso color por los dos lados; se dejan gotear y salan. Se moja una de sus puntas en una mezcla de una clara de huevo batida con una cucharada de harina; se coloca la parte mojada alrededor de un plato en forma de corazon; se dejan secar un instante para que se mantengan en la posicion en que se habrán colocado y se adereza el centro del plato con espinacas, achicorias, acederas ó purés. Para los coscorrónes destinados á coronar un plato de intermedio azucarado, se añade un poco de azúcar á la cola. Se puede recortar la miga de pan con el sacabocado, para darle formas más regulares ó más agradables.



FIG. 64.—Moldes para coscorrónes.

*Coscorrónes para la sopa.*—Se cortan en forma de dados pequeños, se frien y ponen en el caldo al momento de servirlo; pero es preferible servirlos en un plato aparte, para que cada uno tome lo que guste. Rebanadas de pan tostadas á la parrilla y recortada pueden reemplazar los coscorrónes y son más fáciles de preparar.

## PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

*Modo de preparar la pasta.*—Póngase en una mesa limpia un monton de dos kilogramos de harina; hágase un agujero en medio y échense en él 45 gramos de sal, 750 gramos de manteca, 12 yemas de huevo y el cuarto de un litro de agua poco caliente; mézclese todo hasta que se incorpore bien con la harina, y se amasa con los puños, añadiendo un poco de agua si la pasta fuese demasiado dura. Dénse dos vueltas de amasijo á la masa, pero no más, á fin de no destruir lo que se llama la ligazon de la pasta. Esta masa sirve para hacer tortas.

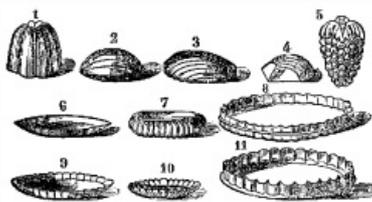


FIG. 65.—Moldes para pasteles, tortas, bizcochos, etc.

*Pasta estrellada.*—Tómese un kilogramo de harina, hágase un agujero en medio y pónganse en él 500 gramos de manteca, 30 gramos de sal, cuatro huevos enteros y dos vasos de agua; mézclese el todo como se ha dicho ántes y únase la pasta sin amasar. Désele cuatro vueltas como se explica para la pasta hojaldrada, de que vamos á hablar.

*Pasta hojaldrada.*—Sobre una mesa se pone un kilogramo de harina; se forma un hueco en medio, en el que se ponen 30 gramos de manteca, dos claras de huevo y dos vasos de agua; únase y fórmese la pasta. Se deja reposar por media hora, se extiende la pasta y cubre con una libra de manteca. Se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la manteca, de manera que quede bien cubierta, y se da dos vueltas á la pasta. Para esto se extiende á lo largo con el rodillo hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se dobla en tres pliegues; se le da un cuarto de vuelta á fin de que lo que se encontraba á uno de los lados, se halle delante. Es lo que se llama una vuelta; repítese esta operacion y déjese reposar la pasta. Cuando el horno comienza a calentarse se dan otras tres vueltas á la pasta y luégo se cortará segun el uso que de ella quiera hacerse. En esta pasta hay tanta manteca como harina y exige cinco vueltas; si se pusiese más manteca se necesitarian seis vueltas.

*Pasta para timbales.*—Póngase sobre una mesa una libra de harina, hágase un agujero en medio para ponerle un poco de agua, cuatro cucharadas y 125 gramos de manteca ó de enjundia, dos yemas de huevo y sal; mézclese el todo y añádase poco á poco á la mezcla toda la harina. Téngase la pasta bien ligada y bien

dura.

*Pasta para bollos.*—Si se emplean dos kilogramos de harina, se toman 500 gramos para hacer la levadura; hágase un agujero en medio de esta harina y pónganse 30 gramos de levadura que se deslie con agua caliente; fórmese la pasta, reúnanse y colóquese bien cubierta en un paraje caliente. Cuando la levadura ha fermentado, que se conoce por haber aumentado el doble de su volúmen primitivo, hágase un agujero con la harina restante y pónganse 60 gramos de sal disuelta con un poco de agua, un kilogramo de manteca y 12 huevos, amásese el todo para formar una pasta un poco blanda, que se amasa dos veces con los puños; si saliese demasiado dura, se le añadirán dos huevos. Cuando ha adquirido el punto conveniente, se le amasa dos veces y añade la levadura. Se deshace la pasta entre las manos, echando los trozos uno sobre otro; se reúnen; se repite tres veces la misma operacion, se pone la pasta en un lienzo blanco bien polvoreado con harina, se extiende encima y se deja reposar por algunas horas.

Se hacen los bollos cuando el horno está casi caliente. Se toma un trozo de pasta, se aplasta con las manos, se ponen los bordes en el medio, se repite dos veces la misma operacion y redondea la pasta en bola; se hace un hundimiento en el medio con los dedos reunidos y coloca otra bola más pequeña que formará la cabeza del bollo; póngase éste en un papel untado con manteca, dórese con huevo batido; hágase cocer al horno ménos caliente que para el pan, durante una hora y media, si los bollos son grandes, y una media hora para los más pequeños.

*Preparacion de la levadura.*—Tómense 125 gramos de harina, 10 gramos de buena levadura de cerveza, amásese con un poco de agua tibia, teniendo cuidado que la pasta quede un poco más blanda; colóquese en un sitio bastante cálido (unos 15 grados) y déjese hasta que el volúmen haya casi triplicado. Es menester tomar la precaucion de que no fermente demasiado.

*Pastel frio.*—Cualquiera que sea la carne que se emplee, se pasa por manteca y prepara un relleno de ternera ó de cualquiera otra carne y de tocino. Para el relleno se requiere tanto tocino como carne. Se deshuesan las carnes de carniceria, los pavos, los capones, las liebres. El jamon debe estar cocido ántes de ponerse en pastel; se dejan enteros los pichones, las perdices, los patos y las calandrias. Todas las carnes deben mecharse con tocino.

Cuando se hallen preparadas las carnes, córtese el relleno y hágase provision de tiras de tocino. Se toma la pasta preparada y se hace una bola aplastándola y se coloca la pasta sobre una chapa de metal ó en un molde.

En el primer caso despues de haber aplanado la pasta, se traza la figura del pastel, observando que la pasta ha de tener un ribete al rededor; se extiende en toda la forma del pastel un lecho de relleno, arreglando las carnes por encima, entremezclándolas si son de diferentes clases y llenando los intervalos con el relleno. Se aprieta para hacer de todo una masa compacta y se cubren los lados y encima con lonjas de tocino. Se forma con la pasta una cubierta un poco delgada, póngase encima y hágasela tomar la forma comprimiéndola con las manos, uniéndola con el fondo, que se habrá humedecido en la juntura. Levántense los bordes del fondo evitando de formar pliegues; sóldese pellizcando la pasta, y póngase, si se quiere, una segunda cubierta decorada como mejor agrade. En la parte superior hágase una abertura de un centímetro de diámetro, en la que se arrolla una carta ó cartulina y cuézase al horno.

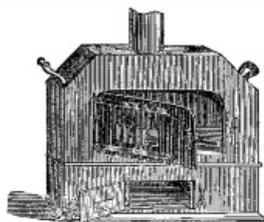


FIG. 66. Horno de pastelería.

Si el pastel es grande se necesitan tres ó cuatro horas de cochura. Cuando está cocido, se le retira; se quita la cartulina cerrando la abertura con un poco de la misma pasta.

En el segundo caso se toma un molde de hoja de lata, figura 67, en el cual se mete una hoja de pasta de grandor suficiente, que se repliega contra las paredes del molde, y se procede en lo demas como tenemos dicho.

*Pastel caliente.*—Se toma pasta ordinaria ó bien la pasta estrellada, y fórmese un pastel como de ordinario en el que se pondrán las carnes que se quiera. Puede tambien hacerse cocer sin poner lo que debe contener, y para evitar que la pasta se asiente, se llenará con harina ó papel, que se retira cuando el pastel se halla cocido, para ponerle un guiso de merluza, de ternera y setas, etc.



FIG. 67.—Molde para pastel.

*Torta casera.*—Tómese una ave de corral tierna (polla ó pollo), un conejo bien gordo ó una liebre, un trozo de rueda ó tapa de ternera y un kilo de lardo de pecho; méchese la mitad de la ternera, píquese la otra mitad con 500 gramos del lardo, y sazónese de sal y pimienta. Deshúese el ave y conejo y sáquense los nervios. Se adereza el suelo y los lados de la torta de lonjas del tocino, cortado en tajadas un poco gruesas, por una capa de picadillo que habeis hecho; apretad bien los trozos unos contra otros, llénense los huecos con un poco del relleno, cúbrese el todo de una capa de picadillo y tápese de tocino cortado á lonjas, añadiendo tajaditas de zanahorias, una cebolla picada con ajo, un manojo de perejil, una hoja de laurel, tomillo, sal y pimienta. Despues de haber llenado bien la torta, cúbrese, sellando la cubierta con papel sostenido con un poco de harina desleida con agua.

*Timbales.*—Es un pastel caliente que se hace en una cacerola. Se preparan timbales de cogujadas á lo rentista.

*Torta para entrada.*—Se toma pasta estrellada, que se extiende con el rodillo, del grandor del plato que debe servirse, se pone este suelo en una tortera, figura 68, póngase encima lo que se destina para llenarla, cuidando que lo que se ponga esté cocido á los tres cuartos. Cuando se tendrá todo dispuesto, tápese con la cubierta de pasta que se une con la de debajo, mojando y pellizcando los bordes, que trabajaréis y doraréis al agua ó al huevo, se pone al horno, y cuando la torta se halla cocida, se vierte una salsa análoga á la que la llena.

Se hacen tortas de godivos, de pichones en compota, de conejo á la gibelot, etc., etc.

*Empanadas, tortas, pastelillos, etc.*—Se adelgaza con el rollo masa hojaldrada, de cinco vueltas, hasta que quede del canto de dos cuartos; córtense con un molde dos suelos para cada pastelillo; sobre el uno se pone un poquito de guiso del grandor de un dedal, se cubre con el otro suelo y se reúnen las orillas con los dedos, mojándolos un poco. Se doran bañándolos con huevo como las tortas y se ponen en el horno en una lata de hierro. Se necesita poco tiempo para que estén cocidos. Cuídese no tomen mucho color, en atención á que el horno debe estar muy caliente.



FIG. 68.—Tortera.

Los pastelillos deben usarse como platos ligeros. Las dos fórmulas que damos á continuación son las mejores.



FIG. 69.  
Molde para  
pastelillos.

*Pastelillos al jugo.*—Se hace con la pasta fina un suelo, que se pondrá en pequeños moldes, que se llenarán del relleno que se desee; se cubren con pasta hojaldrada, cortada con el cortamasa, de grandor conveniente; se doran las cubiertas, y se ponen al horno los pastelillos. Cuando están cocidos, se sacan las cubiertas, se trabaja el relleno; se retiran los pastelillos del molde, se aderezan y vierte encima una buena española reducida.

*Pastelillos de la reina.*—Háganse suelos de pasta hojaldrada, de menos de un centímetro de espesor y á la que se habrá dado cinco vueltas; córtense pequeños, se doran, cubren y meten al horno. Cuando estén cocidos, se sacan las cubiertas, se vacían sacándoles una buena parte de la miga y se llenan con un guiso hecho de pechuga de ave muy picada y mezclada con una bechamel muy caliente; vuélvense á colocar las cubiertas y sírvense. Estos pastelillos convienen á casi todos los estómagos; pero al principio de una convalecencia es menester abstenerse.

*Soplados de guiso ó albondiguillas.*—Se toma pasta hojaldrada á seis vueltas, debiendo contener dos partes de manteca y tres de harina; se aplasta del grandor que convenga, se hace un suelo de pasta estrellada del mismo grandor; se cubre con la tapa de pasta hojaldrada despues de haberla mojado, y se une pasando ligeramente el rodillo. Tómesese un molde más pequeño que el suelo y húndase en la pasta de todo el espesor de la pasta hojaldrada; quedará un borde de dos centímetros de ancho que formará el del soplado; se cuece al horno, y mete dentro, cuando cocido, el guiso ó las albondiguillas.

*Soplado de pescado.*—Despues de haberlo preparado como el anterior, se toman tiritas de rodaballo y de salmon sobrado de la comida, ó cocidos en el agua de sal, guarnézcase con ellos el soplado, viértase una salsa bechamel, añádanse setas, crestas y criadillas de gallo y ataviése con cangrejos.

*Puding.*—Amásese con 750 gramos de harina un kilogramo de grasa de vaca, añádanse 750 gramos de pasas desembarazadas de sus pepitas; añádase un vaso de vino de Madera ó Málaga, dos vasitos de aguardiente, limon, azamboa confitada cortada á dados, 5 gramos de sal, 60 gramos de azúcar y 8 huevos; desliese bien el todo con leche, de manera que tenga la consistencia de una pasta un poco líquida. Extiéndase una servilleta blanca, póngase manteca y espolvoreése con harina, viértase encima el puding, levántense las cuatro puntas de la servilleta, átese, colóquese en un colador y sumérgase en el agua hirviendo, continuando en hacerle hervir suavemente. Seis á siete horas son necesarias para que sea perfecta la coccion. Cuando está cocido, se sirve rociado de la salsa siguiente:

Tómesese un polvo de harina, 125 gramos de manteca, corteza de limon y de azamboa picada, 2 gramos de sal y 30 gramos de azúcar, se coloca el todo en una cacerola sobre el fuego, se moja con cierta cantidad de vino de Madera ú otro parecido y se cuece como para una salsa ordinaria. Se puede cocer el puding al horno en una cacerola untada con manteca.

*EMPANADAS Empanadas de piés de cerdo.*—Se cuecen los piés y luégo se quitan los huesos mayores, sazónándolos con un poco de especia, se hacen las empanadas, echando en cada una dos medios piés. Si se quieren sazonar dulces, se prepara un poco de almíbar y se pasan por él. Luégo echándoles un poco de especias se dejan enfriar, en cuyo estado se hacen las empanadas.

*Empanadas de sardinas.*—Se toman sardinas frescas, se escaman y frien de manera que no se tuesten mucho; luégo se frie un poco de cebolla con buen aceite y se echa sobre las sardinas, sazónándola con pimienta y sal, si no la tuvieran las sardinas. En cada empanada se colocan tres sardinas con un poco de cebolla frita por encima, escurrida del aceite, se cierran las empanadas, cuidando no echar aceite en la masa, sino manteca.

*Empanadas de masa dulce.*—Se toma una libra de harina de trigo floreada, y se pone sobre el tablero, haciendo una presa redonda, echándole dentro media libra de azúcar molido y cernido y un cuarteron de manteca de cerdo; ocho huevos, dos con claras y seis sin ellas, un poco de vino y un poco de sal. Todo esto reunido, se hace la masa hasta que venga á quedar encerrada; esta masa se divide en cuatro porciones iguales y con cada una de ellas se forma una empanada. Si se quieren hacer más ó ménos empanadas de cuatro, calcúlense las cantidades; lo que se haya de echar dentro de ellas ha de estar cocido, asado ó frito.

*Empanadas de criadillas de tierra.*—Se cuecen las criadillas con agua y sal, despues de cocidas se rehogan con aceite, sazónándolas con un poco de pimienta, nuez moscada, azafran y sal. En este estado se hacen las empanadas, advirtiéndole que se han de servir calientes. Conviene tenerlas deshechas dos ó tres días ántes que se hayan de servir, porque estará la masa revenida y calentándole resultará muy tierna y con diferentes gustos. Estas empanadas no han de llevar dentro ningun género de caldo, pues no es masa que lo pueda sufrir.

*Crostadas.*—Generalmente se hacen con más elegancia y se adornan mejor que los demas pasteles. Dos días ántes de prepararla se pide al tahonero un pan de pasta muy densa y dura, se deja secar por cuarenta y ocho horas; se saca la corteza y en la miga se traza un dibujo que



FIG. 70.—Moldes para crostadas.

muestren la habilidad y talento del artista. Al comenzar la operacion se pone al fuego una cacerola que contenga un *frito* en bastante cantidad para cubrir la crostada. Se hace tomar color á ésta en un fuego moderado, y cuando ha tomado un color rubio, se la escurre sobre una servilleta; se saca la cubierta y se vacia la miga no dejando á la corteza más que la pasta cocida y empapada de manteca. Se cubre el interior con un relleno gordo ó magro, segun como se quiera adornar la crostada. Se pone ésta á la boca del horno, y así que el relleno que la consolida y está destinada á retener la salsa es bien seco, se retira el todo del horno. Entónces se adorna la crostada. Cuando se la quiere decorar exteriormente, se cortan con un sacabocados hojas de miga de pan ó de pasta fina, se reunen en guirnalda sobre la crostada con engrudo un poco fuerte de harina de arroz. Antes de pegar esos adornos, se pondrán un instante al horno, pero sin que tomen color. Se aderezan al momento de servir las.

*Bizcocho de Saboya.*—Tómense doce huevos, tanto azúcar como pesan los huevos y la mitad de este peso de harina. Rómpense los huevos, separando las claras de las yemas; se baten las últimas con el azúcar en polvo, añadiéndole un poco de flor de naranjo y corteza de limon raspada; se baten fuertemente las claras hasta que hayan tomado el aspecto de la nieve y mézclense con las yemas; se añade entónces la harina y bate con el manajo de sauce. Se pone la pasta en un molde untado y cuece al horno medianamente calentado.

Si se quiere se puede bañar el bizcocho, tomando al efecto azúcar en polvo, una clara de huevo y el zumo de la mitad de un limon, se bate todo y recubre el bizcocho dejándolo secar.



FIG. 71.—Moldes para bizcochos de Saboya.

*Baba.*—La pasta llamada de Baba es la misma que la del bollo, exceptuando que se añade, en el momento de mezclar la levadura con la harina, 250 gramos de pasas de Málaga y otros tantos de Corinto, si se tienen, un poco de azúcar y un vaso de infusion un poco cargada de azafran; se tiene la pasta mucho más blanda que la del bollo, se pone en un molde de hoja de lata bien untado con manteca y se deja reposar seis ó siete horas. Cuando haya aumentado la mitad de su volúmen, se cuece al horno como el bollo.

*Tarta á lo Frangipan.*—Se hace un suelo de hojaldrada del grandor que se quiera dar á la tarta, se corta una tira de pasta para formar la orla y se pone sobre el suelo que se habrá mojado en los bordes; se llena el medio con una crema de frangipan, que se compone así:

Se deslie con leche un poco de harina, seis yemas de huevo, limon verde raspado, flor de naranjo, azúcar, se cuece sobre cenizas calientes ó al baño-maría, cuidando de menearlo siempre. Cuando se haya colocado el frangipan, pueden hacerse dibujos con tiritas de pasta hojaldrada y se hace cocer al horno.

Se forman tortas con toda clase de cremas, con jaleas, compotas, etc.

*Tarta de manzanas.*—Bátense más yemas de huevo que claras, con una buena mermelada bien cocida, añádese suficiente cantidad de azúcar y un poco de nuez moscada raspada y se extiende sobre un suelo de pasta hojaldrada á seis ó siete vueltas; se levantan los bordes como los de una torta ordinaria y pónganse en el horno sobre una lata de hierro ó una hoja de papel engrasado.

*Tarta de diversas frutas.*—Se toma la compota del fruto que se quiera, se pone sobre la pasta, como se ha dicho ántes, y trátase la tarta de la misma manera.

*Tarta de dulces.*—Se extiende el dulce sobre la pasta y se levantan las orillas todo alrededor. Cúbrase con una capa de masa muy delgada, en la que se hacen de distancia en distancia algunos agujeritos. Se cuece como la de manzanas y se espolvorea con azúcar al sacarla del horno.

*Tarta de cerezas.*—Se deslie la harina con leche y huevos, de manera que resulte una pasta líquida, añádense cerezas, á las que se habrán sacado el hueso; se vierte en un molde engrasado y cuece al horno. Se puede añadir á la pasta flor de naranjo ó aguardiente.

*Quesadillas.*—Póngase en una cacerola 60 gramos de manteca, un vaso de agua y un poco de sal; hágase hervir, añádense dos cucharadas de harina, deslíase y retírase del fuego; pónganse huevos, queso de nata y mézclase bien el todo. Tómese un molde, colóquese al fondo un suelo de pasta hojaldrada que sobresalga; póngase encima la preparacion indicada del tamaño de un huevo; levántese la pasta y cuézase á un fuego suave.

*Barquillos.*—Se deslie harina con peso igual de azúcar con nata, que se vierte poco á poco hasta que se formen unos puches muy claros, se añade un poco de agua de flor de naranjo y algunos huevos, se engrasa con manteca el molde que se ha calentado, se vierte una buena cucharada de pasta y se cuece.

*Bizcochos de cuchara.*—Hágase la pasta como para el bizcocho de Saboya, pero más ligera, esto es, con ménos harina y más claras de huevo; se toma una cucharada de pasta y viértese á lo largo sobre una hoja de papel espolvoreado con azúcar; se cuece en un horno muy suave, sacándolos del papel á medida que salen del horno. Es preferible servirse de un molde de hoja de lata en vez de papel.

*Bizcochos de almendras.*—Tómense 130 gramos de almendras dulces, 10 de almendras amargas, nuevas claras de huevo, seis yemas, 30 gramos de harina, 375 gramos de azúcar: se mondan las almendras sumergiéndolas un instante con agua hirviendo, echándolas luégo en agua fria y de este modo la piel se desprende fácilmente; se machacan añadiendo de cuando en cuando un poco de clara de huevo, para impedir que suelten el aceite; bátense aparte las yemas con el azúcar; bátense tambien las claras hasta que se conviertan en espuma de consistencia de nieve; mézclense las claras y las yemas; espolvoréese por encima la mezcla de harina, removiendo siempre para incorporarla bien; póngase la pasta en cajas de papel; úntese con una mezcla de partes iguales de azúcar y harina, y cuézanse en un horno poco caliente.

Estos bizcochos, al igual que los demas, pueden hacerse bajo el horno de campaña.

*Merengues.*—Tómense claras de huevo y azúcar en polvo, unos 30 gramos por dos claras, bátense hasta consistencia de nieve, se mezcla y pónese al horno.

## DE LAS CREMAS.

### DE LA LECHE.

Como la leche es el elemento principal de las cremas, es preciso saber distinguir las buenas ó las malas

cualidades. Se reconoce la bondad de la leche cuando hirviéndola no cambia de color y forma películas que se reproducen á medida que se van sacando.

La leche de ovejas es más rica en materias nutritivas; por esta razon los quesos fabricados con ella son los mejores.

La leche puede conservarse algunos dias, áun en tiempo de calor, teniendo la sencilla precaucion de hervirla por la mañana y tarde. Puede impedirse tambien se acede sin hervirla, añadiendo un poco de bicarbonato de sosa disuelto en agua.

*Crema.*—Póngase en dos litros de nata ó de buena leche diez yemas de huevo y 125 gramos de azúcar; añádese el aroma que se quiera, ya sea una infusion de café ó de chocolate ó de vainilla; mézclase todo y póngase sobre un fuego suave, removiéndolo continuamente con una cuchara; atiéndase á que la crema no se espese demasiado y déjese enfriar.

*Otra crema.*—Deslíese harina en huevos, yemas y claras juntas, y deslíese esta pasta con la leche; se añade azúcar, algunos granos de sal, flor de naranjo tostada y machacada, corteza de limon raspada; hágase cocer todo una media hora, dándole vueltas sin cesar; se saca del fuego, se deja enfriar y se tuesta.

*Crema batida.*—Póngase en un perol media azumbre de muy buena leche; añádese un polvito de goma arábica disuelta en un poco de agua de flor de naranjo; bátese con la vara de mimbre, y cuando la crema esté como nieve se pone con una espumadera en una fuente. Esta preparacion debe hacerse pocos minutos ántes de servirla y en el sitio más fresco.

Todas las cremas batidas se hacen del mismo modo; para la de rosa se pone en infusion un puñado de hojas de rosa en la leche ó nata cocida; para la de chocolate se añaden á la crema dos cucharadas de chocolate muy finamente raspado; la de café, añadiendo una cucharada de café muy fuerte.

Se pueden tambien hacer con frambuesas ó fresas; en este caso se saca el zumo de ellas exprimiéndolas en un paño y dejándolo caer sobre la crema, que se bate en seguida.

*Natillas.*—Se baten ocho yemas de huevo, se echa media libra de azúcar molida y se vuelve á batir; despues échese un cuartillo de leche, vertiéndolo lentamente sin cesar de batirlo para que se vaya ligando bien; pueden añadirse unas raspaduras de cáscaras de limon ó esencia del mismo, y se pone todo al fuego manso, sin dejar de batirlo lentamente, y cuando rompa el hervor se retira, echándolo en los platos en que haya de servirse. Pueden ponerse encima ó á los lados algunos bizcochos y espolvorear estos platos con azúcar muy molida y un poco de canela, confites, grajeas ó cosa parecida.

*Crema á la Frangipan.*—Deslíese en cosa de medio litro de leche una cucharada de fécula de patatas, tres yemas de huevo, limon raspado y flor de naranjo, 60 gramos de azúcar; se cuece sobre cenizas calientes ó al baño-maría.

Con esta crema se hacen las tartas á la *Frangipan*.

Las cremas de *limon*, de *naranja* ó de *café* se preparan de idéntica manera que la primera fórmula que hemos dado.

*Modo de confeccionar el flan de leche.*—Se separan 14 ó 16 yemas de huevo de las claras, se baten bien, se echa en ellas una libra de azúcar blanca molida y una cucharada de almidon, y se mezcla hasta que quede perfectamente incorporado. Entre tanto, en una cacerola á propósito se pone á derretir en el rescoldo un cuarteron de azúcar, sin echarle agua; cuando está reducido á caramelo claro se unta con ello toda la parte inferior de la cacerola. Preparada ya ésta, se echa en las yemas un cuartillo de leche pura, porque si tiene agua el flan se corta; la leche se mezcla con el huevo y azúcar muy lentamente y sin dejar de darle vueltas con una cuchara de madera. Cuando ya esté bien mezclado, se ponen unas gotas de esencia de limon ó bien un poco de ralladuras de la corteza de esta fruta. Se echa en la cacerola y se pone á cocer en el baño-maría durante cuatro ó cinco horas al fuego bastante activo, tapando la cacerola y poniendo sobre la tapadera algunas brasas. Luégo que haya tomado consistencia, lo que se conoce introduciendo una aguja de hacer media, se retira, y cuando está frio, el flan se pone en el plato en que se ha de servir. Algunos cuecen ántes la leche y en ella una muñeca de café que da bastante buen gusto. Si se quiere darle más consistencia, se aumentan las yemas y el almidon.

*Media luna.*—Se llaman así panecillos en forma de media luna y preparados con harina blanca de primera eleccion, trabajada con el mayor cuidado. La pasta se forma con 500 gramos de agua mezclada con dos huevos batidos por un kilógramo de harina.

*Croquetas.*—Son unos buñuelos hechos de picadillo de carne; es un manjar que conviene admirablemente á las personas en las que la masticacion es difícil por falta de dientes. Las croquetas auxilian maravillosamente á la cocinera que desea utilizar las sobras.

*Croquetas del cocido.*—Se prepara la carne del cocido, quitándola toda parte endurecida ó coriácea y píquese muy menudamente. Por cada 700 gramos de carne se hacen cuatro decílitros de *salsa á la pollada*, que se reducen á tres decílitros por la cochura. Líguese esta salsa con tres yemas de huevo; póngase en la salsa la vaca con una cucharada de perejil picado, un polvillo de sal y dos de pimienta; mézclase con una cuchara de madera y extiéndase esta pasta al fondo de un plato, en un espesor de 4 centímetros. Cuando se haya enfriado, se divide en diez y seis partes iguales. Sobre una mesa se forma una capa de dos milímetros de miga de pan desmenuzada. Se colocan las porciones del picadillo sobre ella, á seis centímetros las unas de las otras; cúbranse de una capa de miga de pan de cuatro centímetros; enróllese cada pedazo del grandor y forma bien iguales. Bátense por espacio de un minuto, pero sin que hagan espuma, las tres claras de huevo, cuyas yemas se han empleado; écheseles sal y pimienta, añádase una cucharada de aceite y otra de agua. Mójense las croquetas en las claras de huevo, pásense por la miga de pan y 20 minutos ántes de servir las se las pone en un frito, haciéndoles tomar un hermoso color rubio. Se retiran del frito, se espolvorean de sal, se aderezan en el plato en forma de roca, se coronan con perejil y se sirven.

*Croquetas de manzanas.*—Este intermedio azucarado inglés se prepara del modo siguiente. Se tiene mermelada de manzanas preparada como para hacer *puding de manzanas*. Se hace revenir un poco sobre el fuego con huevos; se deja enfriar en una fuente; se forman bolitas que se remojan en una pasta de buñuelos y se frien.

*Dampfnudeln.*—Se deslien cuatro yemas de huevo, cuatro cucharadas de buena levadura de cerveza, 30

gramos de azúcar en polvo, un poco de nuez moscada raspada, un cuarto de manteca tibia y un vaso de leche buena. Se añaden poquito á poco 500 gramos de harina; se forma una pasta sólida en figura de rodillo prolongado; se corta éste á ruedas de dos dedos de espesor; se colocan en una tartera y se deja revenir la pasta por espacio de un cuarto de hora en un calor suave. Cuando los Dampfnudeln comienzan á hincharse, se coloca la tartera sobre el rescoldo vivo, se pone al horno de campaña y se deja cocer. Así que la pasta ha tomado un hermoso color, se vierte encima un cuarto de litro de leche azucarada é hirviendo; la pasta no tarda en absorber ese líquido. Se deja que se hinchen bien los dampfnudeln, se les separa calientes, se espolvorean de azúcar y canela, ó bien se sirven acompañados de una salsa á la vainilla.

*Glorias.*—Se mezclan en una cacerola 22 gramos de harina tamizada y un huevo formando una pasta sin grumos; se añaden seis yemas de huevo, 125 gramos de azúcar en polvo, seis macarrones machacados, un huevo y un gramo de sal; se remueve y trabaja el todo; se incorpora medio litro de leche hervida y todavía tibia; se aromatiza con flor de naranjo, corteza de limon ó el perfume que más agrade. Se engrasan pequeños moldes de pastelería en los que se vierte la pasta y cuece á fuego moderado, y cuando las glorias tienen un hermoso color amarillo, se sirven calientes; la cochura debe tan sólo hacerles subir hasta 7 milímetros por encima del molde.

*Cake.*—Esta torta, que pertenece á la cocina inglesa, se usa como intermedio azucarado y se prepara tomando 500 gramos de pasta de tahonero preparada para el pan, 60 gramos de manteca, de 15 á 25 centilitros de leche, una ó dos cucharadas de azúcar y ocho cucharadas de uvas pasas. (Las cantidades de leche y de azúcar pueden aumentar ó disminuir segun se desee). Se mezcla el todo tan exactamente como sea posible y hace cocer en una cacerola engrasada, con fuego encima y debajo.

BUÑUELOS *Buñuelos de monja.*—Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limon raspada; se añade harina y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que se conocerá que está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola; se mezclan tres huevos y se menea todo muy bien. Despues se extiende sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina y se corta á pedacitos, que se echan en el frito, que no debe estar muy caliente; se escurren en una servilleta y se sirven polvoreados de azúcar fino.

*Buñuelos de patatas.*—Se cuecen enteras y se mondan, se majan en el mortero y se hacen una masa espesita con leche, agua de flor de naranja, azúcar y un batido de yemas de huevo. Despues se hacen bolitas y se frien, sirviéndolas con azúcar y un polvito de canela.

*Buñuelos de viento.*—Se coge media libra de harina floreada y se desata con agua fria y un poco de sal; se calienta un poco de manteca en una sartén como para hacer una tortilla de huevos, y cuando esté caliente se echa el batido dentro de la sartén, meneándolo con un cucharón sobre unas brasas; vendrá á resultar una masa encerrada que se debe cocer muy bien, meneándola siempre para que no se pegue á la sartén ni haga corteza. Todo el éxito de esta operacion pende de que la masa salga perfectamente cocida, en cuyo caso es imposible que salgan mal los buñuelos. Una vez cocida la masa se echa en el almirez y se machaca muy bien, metiendo huevos poco á poco y machacándola mucho hasta que queda blanda; los huevos no han de ser todos con clara, sino la mitad, porque no esponjen demasiado y se hagan desquebrajados. Estos buñuelos, si se les pasa por almíbar y se les echa un poco de canela molida por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, es el mejor sistema.

*Buñuelos de queso fresco.*—Se toma queso hecho el mismo dia ó el anterior, se le quita la corteza y se soba en un tablero; se le echa un poco de harina y unas yemas de huevo, hasta que quede un poco blando. Luégo se pone una sartén al fuego con bastante manteca, de suerte que no se caliente mucho. Se hacen unos buñuelos grandes y redondos y se deja estar la sartén con poca lumbre, que ellos se irán volviendo sin necesidad de tocarlos; una vez fritos se pasan por miel ó almíbar, echándoles canela molida por encima.

*Manjar blanco.*—Para una azumbre de leche se pone media libra de harina de arroz, ocho claras de huevo y una libra de azúcar. Se baten primero las claras, se mezcla la harina y azúcar; bien batido esto se junta con la leche, poniendo á cocer en un perol hasta que se despegue de él, colocándolo entonces en una fuente.

A este manjar se le puede añadir pechugas de capones ú otras aves muy picadas en trocitos, y si fuese para vigilia, truchas ó cualquier pescado.

*Otro.*—Despellejese media libra de almendras, haciéndolas ablandar en agua hirviendo; pónganse en agua fresca y enjúguense; hágase de ellas una pasta; poniéndolas en un mortero para machacarlas y echando allí poco á poco una cucharada de agua fria. Mézcleselas enseguida con dos vasos de agua, cuélese en un lienzo, y añádase á esta leche de almendra un cuarteron y medio de azúcar en buen polvo, un buen vaso de crema, agua de flor de naranja y un poco de cola de pescado. Sírvase frio y aún helado en el verano.

*Almendrados.*—Se cortan en pedazos una libra de almendras dulces y se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevos; se hace una masa que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está helada se pone al horno, cuidando no se tuesten mucho.

*Bollos pardos.*—Se toma media libra de almendras dulces mondadas y se machacan en almirez, añadiéndoles media libra de azúcar, y se hace masa de mazapan; luégo se pone en el tablero media libra de trigo floreado y sobre ello otra media de manteca de vaca fresca, media docena de yemas de huevos, y únase todo esto á la masa de mazapan, no olvidando un polvito de sal; con este conjunto se hace una masa encerrada, echándole canela molida y cernida hasta que quede la masa muy parda; con ella se hacen unos bollitos á modo de mostachones, haciéndoles unas rajitas con el dorso del cuchillo. Cuézanse sobre obleas á fuego lento, y con estas cantidades se podrá hacer un buen plato.

*Hojaldre de mazapan.*—Se hace una masa con agua, sal y cuatro huevos con sus claras, de suerte que quede un poco dura, y se va sobando con manteca hasta que se reblandezca, de suerte que haga mucha correa; luégo se toma pasta de mazapan, echando en ella media libra de almendras y media de azúcar, de manera que llegue á ser tanta cantidad de pasta como de masa, mézclase todo y se soba perfectamente; luégo de bien mezclado se tienden unas cuartillas de papel untadas con manteca y se hacen unos hojaldres, llanos y redondos, que se cocerán en el horno; en seguida se tiene preparada miel caliente y se pasan por ella, poniéndolos en un plato; se enjugarán muy pronto, echándoles azúcar y canela.

*Hojaldre con leche.*—Se toma media azumbre de leche, poniéndola al fuego en un cazo, se le echa un

poco de manteca de vaca y sal, cuando empieza á cocer se le pone harina de trigo floreado, meneándolo con un cucharón, de suerte que quede una masa un poco dura; despues se cuece muy bien y se saca al tablero, poniéndole media docena de huevos; en seguida se sobará perfectamente, poniéndoles manteca hasta que esté blanda, añadiéndole media libra de azúcar molida y cernida.

Pónganse unas obleas en una lata y se echa una masa en ellas, poniendo los hojaldres á cocer en horno, y cuando esté cuajada se harán los picos; se acaba de cocer, y se le echa un poco de almíbar por encima, volviéndolas al horno para que se acaben de enjugar.

*Panecillos rellenos.*—Se agujerean los panecillos molletes por el suelo, sacándoles todo el migajón y echándolos en un cazo con buena miel y un poco de aceite; luégo se hace una pasta sobre la lumbre con un poco de canela y se vuelven á rellenar los panecillos; tapando los agujeros con las mismas coronillas que se quitaron, volviéndolos al cazo y añadiéndoles por encima miel y aceite; ténganse cerca de la lumbre á fin de que no se enfrien, y cuando se sirvan rocíeseles por encima un poco de azúcar.

*Pastel de ave para enfermos.*—Póngase á cocer una pechuga de ave, y cuando esté casi cocida se saca y pica toda la carne muy menuda sobre un tablero blanco; se pica una poca de enjundia de gallina mezclada con la carne, se sazona de sal y muy poca especia; añádense unas gotas de caldo y queda hecho el pastel; luégo se cuece y se soba con dos yemas de huevo, un poco de caldo y ágrío de limón.

*Pastel de patatas.*—Despues de haber convertido en pasta buenas patatas cocidas al horno ó entre ceniza caliente, se pone la pasta en una cacerola con un buen trozo de manteca, un poco de sal, crema, azúcar en polvo, corteza rallada y zumo de limón; se menea bien todo, atendiendo á que no se pierda y apelmace, se deja enfriar un poco, y despues se añaden seis yemas de huevo por cada libra de pasta; la mitad de las claras batidas en nieve y agua de flor de naranja; se continúa batiendo el guiso para que se haga bien la mezcla, se unta de manteca el molde ó cacerola en que se ha de echar, se cubren ligeramente las paredes del molde con miga fina de pan, se echa en él la pasta, poniéndole despues al hornillo, y cuando la costra tiene buen color, se retira el pastel y se sirve caliente.

*Mazapan de almíbar.*—Se machaca una libra de almendras mojando la mano en un poco de agua, luégo se tienen preparadas doce onzas de azúcar en almíbar y se pone en un cacillo al fuego, mezclando las almendras; deben cocer dos ó tres hervores hasta que esté un poco espesa; luégo se saca del fuego y se deja enfriar; en este estado se van sacando cucharadas de él y formando unos montoncillos redondos, y se cuecen en el horno de manera que se tuesten un poco. Se les puede añadir agua de azahar y azúcar por encima.

*Mazapan de fresa.*—Fórmese la pasta con una libra de almendras dulces, seis onzas de azúcar y ocho fresas machacadas y pasadas por tamiz, acabando como el mazapan anterior. Lo mismo puede verificarse con otras clases de frutas.

CONFITURAS. Se pueden preparar tantas clases de confituras como especies de frutas nos ofrece la naturaleza, y hasta las legumbres pueden confitarse, pues que se hace tambien con las zanahorias, apio y hasta con los tomates.

*Confituras de grosella.*—Se toman partes iguales de grosellas encarnadas y blancas, se las desgrana, procurando no magullarlas mucho; se hacen hervir un poco en la caldera con frambuesas en la proporción de una libra por quince de grosella y se pasa el todo por el tamiz, apretándolas para extraer bien el zumo.

Si el fruto se ha pesado en grano, se pone media libra de azúcar por libra de fruto; si se ha pesado el zumo, se ponen dos libras de azúcar clarificada por tres libras del zumo<sup>[5]</sup> y se hace cocer á gran fuego, se espuma bien, conociendo se hallan bastante cocidos cuando formen en la superficie una gran cantidad de pequeñas ampollas. Puede asegurarse tambien del grado de cocción, dejando enfriar un poco de dichas confituras; si se congelan, están ya lo bastante.

*Confitura de albaricoques.*—Despues de blanquear los albaricoques al agua hirviendo, se escurren sobre un cedazo de crin. Se ponen juntos los albaricoques, ya sean enteros, ya en cuartos y un peso igual de azúcar cocido al punto llamado pequeña pluma y despues de dos ó tres hervores, se dejan enfriar los frutos á fin de que los penetre bien el azúcar. Como el jarabe se habrá rebajado de punto, se le hace tomar de nuevo el de pequeña pluma; se ponen otra vez los albaricoques y se hacen cocer por espacio de cinco ó seis minutos; se colocan en seguida en los botes, se vierte el jarabe encima y se deja enfriar el todo; observando no cubrir ni tapar los botes sino despues de haberse enfriado completamente.

COMPOTAS. Son las compotas confituras hechas cuando se han de servir, y con ménos azúcar que el que se emplea en las conservas; son muy convenientes á muchos estómagos que no podrian soportar las frutas crudas, y sus propiedades son las de las frutas que entran en su composición, modificadas ligeramente por el azúcar y el cocimiento.

*De albaricoques verdes.*—Se pelan y echan en agua fría albaricoques sin madurar, se les pone despues en agua tibia con unos puñados de hojas de acedera; se les cubre y pone á hervir hasta que tengan un bonito color verde, retirándolos entónces del fuego, y dejándolos enfriar.

Despues se los deja gotear, se envuelven en azúcar, se ponen al fuego á que acaben de cocerse, y en el momento de retirarlos se le añade dos cucharadas de jugo de espinacas.

Estas preparaciones son laxativas y bastante indigestas, por lo cual deben comerse con moderación.

*De guindas.*—Se cortan la mitad de los rabos, y se pican las guindas con un alfiler, poniéndolas en agua fresca; se cuece jarabe á 30 grados, se deja gotear las guindas, se les echa en el jarabe hirviendo, y se las pone despues del hervor en un recipiente.

Esta compota es agradable, ligeramente ácida y refrescante, y de fácil digestión.

*De fresas, frambuesas y moras.*—Las tres se hacen del mismo modo.

Despues de haber quitado los rabos á las frutas se las pone en una compotera, echando encima jarabe hirviendo á 23 grados.

No son de fácil digestión más que para los estómagos que funcionan bien.

*De naranjas.*—Se arrancan á filetitos las cortezas de las naranjas, picándolas en muchas partes, y echándolas en agua fresca; cuando están bien preparadas, se las pone en un cazo al fuego; despues de diez minutos de ebullición, se las cambia el agua (siempre caliente), y se las hace hervir de nuevo hasta que se las

pueda atravesar con una cabeza de alfiler; despues se las sumerge en agua fresca; se echa en el cazo jarabe de 20 grados, en cantidad suficiente para cubrir las naranjas, y despues que éstas han goteado se las acaba de cocer en el jarabe hasta los 30 grados.

Despues se las retira del fuego, echándolas en una cazuela, y cuando la compota está fria, se cortan las naranjas en cuatro partes, colocándolas en el compotero, y rociándolas con jarabe.

En medio de la compota se ponen las cáscaras que se habrán blanqueado y confitado con las naranjas, teniendo cuidado de atar aquéllas con un hilo.

Esta compota es refrescante, pero un poco ácida, y no conviene á todos los estómagos.

*De albérchigos.*—Despues de haberlos enjugado, se les pone, bien enteros, bien cortados en dos ó cuatro trozos, en un cazo; se les cubre con jarabe de 25 grados, y se los pone al fuego, teniendo cuidado de cubrirlos con una rueda de papel blanco.

Despues de algunos hervores se les deja enfriar en un vaso y se echa encima el jarabe; se puede aromatizarlos con algunas gotas de jarabe de flores de saúco. Es de fácil digestion.

*De manzanas comunes.*—Se pelan, se las arranca el interior, se las corta en dos, excepto una que se deja entera, despues de vaciada, para el medio del plato; se las pone cuidadosamente en agua ó jarabe caliente, despues de frotadas con limon cortado. Se usa de un cazo bien blanco, cubriendo la compota con una rueda de papel blanco de la misma extension que el cazo, haciendo que el papel se pegue al jarabe.

Despues de algunos hervores, y cuando las manzanas han cocido lo suficiente, se las echa en un vaso con jarabe, para colocarlas, cuando estén frias, en el compotero.

Puede hacerse uso de las reinetas y otras especies de manzanas para esta compota; muchas veces se dejan enteras, quitándolas el interior con un instrumento á propósito.

Hay que tener cuidado, cuando se pelan las manzanas, de unir y pulir su superficie, dándolas una forma agradable.

Estas compotas suelen ser adornadas con frutos confitados, esmirnio y cortezas de naranjas confitadas y echadas encima del jarabe.

Este plato es refrescante y ligeramente laxativo.

*De peras.*—Se hace lo mismo que la de manzanas; pero como las peras son más consistentes y tardan más en ablandarse, es necesario echarlas en un jarabe más cocido para que no se estropeen estando mucho tiempo al fuego. Este es un manjar astringente, y resulta excitante cuando se le añade vino, canela, etc.

## COMPLEMENTO DE LOS POSTRES.

*Café.*—Es fácil preparar el café; pero obtenerlo sin que pierda nada de su aroma y de sus propiedades, es más difícil de lo que se cree. Para que de la cafetera salga con todas las cualidades requeridas, deben observarse las reglas siguientes:

Se tuesta el café hasta un grado conveniente, que es cuando ha tomado el color conocido con el nombre de hábito de capuchino. Para el moka y el borbon, este color debe ser moreno; para el martinica, de castaño oscuro. El mejor café es el moka, que se reconoce por su grano pequeño y redondo. El borbon es mayor. El martinica, que es el más comun, tiene el grano verde y bastante grueso.

El café debe usarse recién molido.

Emplear una cafetera de loza ó vidrio, como por ejemplo, la de báscula, y proporcionar el agua á la cantidad de café en polvo. Se deben poner 125 gramos por litro de agua. La cafetera de hoja de lata comunica al café un gusto de metal, por cuya razon no la recomendamos; pero si no se tiene otra, procúrese no dejar mucho tiempo el café en ella, siendo bueno ponerlo en una botella si debiera guardarse para el dia siguiente.

El café bien preparado debe tener un color castaño claro con un reflejo dorado; debe servirse caliente, pero guárdese de dejarlo hervir, porque perderia su aroma.

*Café con agua.*—La manera mejor de preparar el café es con la cafetera de filtro, vertiendo el agua hirviendo sobre el polvo y dejarlo filtrar. Sírvese muy caliente.

*Té.*—Se conocen muchas especies de té, que todas se clasifican en dos secciones: los té verdes y los té negros. Los primeros son muy fuertes, excitan violentamente los nervios; los segundos son mucho más suaves. Las personas que habitualmente toman té tienen costumbre de mezclar un tercio ó una mitad de té verde con dos tercios ó mitad de té negro. Para preparar el té se echa en la tetera la proporcionada á las tazas que deben resultar.

Primero se echa sobre el té una media taza de agua hirviendo; se deja en infusion por cinco ó seis minutos, y se acaba de llenar la tetera con agua hirviendo.

Si se pone á la vez toda el agua, las hojas no se desarrollan bien y la infusion se hace mal.

El té se sirve con leche, y por la mañana se añaden tostadas con manteca.

## HELADOS Ó SORBETES.

Se llaman *helados* ó *sorbetes* los zumos de vegetales y frutas, ó cualquiera otra sustancia más ó ménos congelada usada como refresco.

Los helados son el complemento y adorno más espléndido del último servicio de la mesa, pues que hoy el café, que es con lo que se concluye enteramente un banquete ó convite, debo servirse, segun las reglas más rigorosas de la etiqueta; en otra pieza distinta del comedor, si hay proporcion para ello.

Los helados se congelan con hielo ó con nieve, mezclada con sal, ó en su defecto con la sosa ó el nitro, y se sirven en vasos, copas ó en platos, despues de haberse vaciado de los moldes.

*Modo de preparar los helados.*—Por medio del hielo ordinario ó de la nieve, á la cual se añade una tercera parte de su peso de sal comun molida para aumentar la intensidad del frio momentáneo, del que hay necesidad para confeccionar lo que se designa con el nombre de helados, se obtiene la congelacion de

diversas sustancias, de los jugos de muchos vegetales, del de las frutas y de las cremas ó mantecados que se apetecen en todo tiempo, y más particularmente en las tardes calurosas del estío. Para este objeto se emplean las sorbeteras, garrafas ó garrafones de hoja de lata ó de estaño, utensilios de todos conocidos.

Para preparar los helados se vierte la composición que se ha de congelar en moldes de estaño llamados sorbeteras; que se hallan colocados dentro de un cubo, y entre éste y la garapiñera ó sorbetera se pone el hielo machacado, que se recubre de sal ó de nitro. Por cada cuatro kilogramos de hielo se pone medio de sal ó 125 gramos de nitro. Téngase cuidado en colocar una capa de hielo y encima otra de sal y así sucesivamente.

Colocadas en la garapiñera las sustancias que componen el helado que se quiere preparar, se da vueltas á la sorbetera y se le imprime por espacio de diez ó doce minutos un movimiento de rotación de derecha á izquierda. De cuando en cuando se destapa para desprender, con una cuchara ó espátula de madera, la composición que se adhiere á las paredes interiores; se tapa y repite el movimiento de rotación sobre sí mismo hasta que se haya congelado completamente. El agua y el azúcar son los principales elementos de los helados.

Los sorbetes se confeccionan con algun zumo de fruta sabrosa ú otras composiciones, más suave al paladar que los helados comunes, helándose en sorbeteras de estaño y no en garrafas comunes de hoja de lata.

En este capítulo nos ocuparemos indistintamente de unos y otros, pues que su preparación es la misma, y en rigor no puede marcarse bien la división de los helados y sorbetes.

*Helado de grosella.*—Se vierten en la sorbetera partes iguales de jarabe de grosella y agua; se mezcla y remueve.

Los de frambuesa y de cerezas se hacen del mismo modo.

*Limonada helada.*—Se deshace media libra de azúcar en dos cuartillos de agua, y se exprime en ella el zumo de cuatro limones.

Para la naranjada se reemplaza el limon con naranja.

*Helado de horchata.*—Se mordan cuatro onzas de pepitas de melon y dos onzas de almendras dulces y se muelen juntamente en un mortero, rociándolas de cuando en cuando con un poco de agua, y se cuele todo con expresión por una servilleta; se le echan seis onzas de azúcar y un poco de cáscara rallada de limon, dejándole en infusión por media hora y procurándose que se deshaga bien el azúcar, se vuelve á colar como ántes y se pone á helar en la garapiñera.

*Leche helada.*—Se mezclan dos cuartillos de leche fresca con seis onzas de azúcar, un poco de cáscara de limon y otro poco de canela; se deja en maceración por media hora, se cuele despues por una servilleta y se huela del modo ordinario.

*Helado de albaricoques, melocotones y otras frutas.*—Los helados de frutas se hacen con el zumo del fruto mezclado con azúcar y congelándolo del modo que tenemos dicho.

*Sorbete de albaricoques.*—Se escogen treinta albaricoques bien maduros, se les quita el hueso y cortan en pedazos, se ponen en un cazo á la lumbre con un cuartillo de agua. Se les da un hervor y se pasan por tamiz, haciendo pasar toda la pulpa, á la cual se reúne media libra de azúcar, que se habrá disuelto en agua al fuego, y despues de incorporarlo bien se deja enfriar y se pone á congelar.

*Sorbete de melocoton.*—Se prepara como el anterior, añadiéndole un poco más de azúcar.

*Helados en canutos.*—Se deshace el azúcar correspondiente en tres cuartillos de leche, y se cuele; se le añaden siete yemas de huevo, batidas con dos onzas de canela molida, deshaciéndose bien, y se pone á cocer todo; entónces se aparta, se deja enfriar y se echa en moldes ó canutos, tapando las juntas con lacre, que se prepara con cuatro onzas de manteca, dos onzas de cera amarilla y otras dos de pez resina. Arreglados los canutos se ponen á helar.

*Sorbetes de nata ó crema, de café, chocolate, etc.*—En dos litros de nata ó de buena leche se ponen diez yemas de leche y 125 gramos de azúcar; se añade el aroma que se quiera, ya sea una infusión de café ó de chocolate ó de vainilla; mézclase bien el todo y póngase en la sorbetera.

Dos onzas de café en polvo bastan para un sorbete de nata de café, y para el de chocolate se necesitan 250 gramos.

*Sorbete de crema de flor de naranjo.*—Se hierve una libra de azúcar con una azumbre de leche. Se retira, se añaden doce yemas y tres claras de huevo batidas y seis cucharadas de flor de naranjo.

*Helado de licor.*—Se emplea un cuartillo del licor que más se aprecie, tres de agua, el zumo de tres limones, cuatro claras de huevo y diez onzas de azúcar; se pasa por tamiz, y despues de haberlo dejado un poco de tiempo, se huela.

Por lo que precede se comprende que los helados ó sorbetes pueden variar al infinito.

*Bizcochos helados.*—En vez de helarse en sorbetera, se les pone á helar en una caja de hoja de lata rodeada de hielo salado; estas cajas son cuadradas, con un borde de dos pulgadas de altura para poner el hielo; varía su tamaño segun el número de bizcochos que ha de helarse, teniendo en su centro fondos movibles de hoja de lata para colocar los bizcochos; se ponen sobre cada fondo las cajitas próximas unas de otras; se pone despues esta caja en otra mayor llena de hielo, y á las dos horas debe estar helado.

La composición de los bizcochos helados varía mucho, pudiendo emplearse, con corta diferencia, la que damos por modelo:

Bizcochos, veinticinco.

Yemas de huevo, seis.

Almíbar, copa y media.

Agua, tres partes de copa.

Leche, un cuartillo.

Vainilla, una parte de copa.

*Ponche.*—Para preparar el ponche se restrega la cáscara de un limon con un pedazo de azúcar de pilon

del peso de media libra, ó bien pueden echarse sobre el azúcar unas gotitas de esencia de limon y cosa de medio cuartillo de una infusion fuerte de té verde endulzado con jarabe; se exprime el zumo de dos limones, quitándoles ántes las pepitas, y se echa sobre todo media azumbre de aguardiente ó ron superior; se le da fuego, se agita la llama con el cacillo del ponche, y cuando se ha reducido á dos terceras partes, se apaga la llama soplándola y se sirve el ponche caliente en vasos.

El ponche de vino blanco se hace del mismo modo, á excepcion que no se quema.

*Ponche de huevos.*—Este se prepara echando en un vaso jarabe de ponche y la yema de un huevo; se bate todo junto, y se llena despues el vaso de agua hirviendo, revolviéndolo un poco.

### **JARABES PARA PREPARAR EL PONCHE.**

En vez de preparar el ponche por cualquiera de los procedimientos indicados, aconsejamos hacerlos con alguno de los cuatro jarabes de que vamos á hablar. El ponche preparado de esta manera no tiene necesidad de quemarse para servirlo á los consumidores. Basta tomar una parte de jarabe y añadirlo á dos partes de agua hirviendo, para formar un ponche excelente y delicioso.

#### **JARABE DE PONCHE CON COÑAC.**

Azúcar moreno, 5 kilogramos.  
Aguardiente coñac de 58 grados, 3 litros.  
Espíritu de limon concentrado, un centilitro.  
Ácido cítrico, 6 gramos.

Se clarifica el azúcar del modo conocido, y se cuece hasta 32 grados hirviendo y se filtra. Obtenido el jarabe, se le añade el coñac, el espíritu de limon y el ácido, disuelto en un poco de agua; se mezcla y cubre despues de bien mezclado.

Reemplazando el coñac por alcohol del mismo grado, se tendrá el *jarabe de ponche ordinario*.

#### **JARABE PARA EL PONCHE DE KIRSCH.**

Azúcar refinado blanco, 5 kilogramos.  
Kirsch de 55 grados, 2½ litros.  
Alcohol de 85 grados, 10 centilitros.  
Espíritu de nueces, 40 centilitros.  
Id. de limon concentrado, un centilitro.  
Ácido cítrico, 6 gramos.

Se prepara como el anterior.

#### **JARABE PARA EL PONCHE DE RON.**

Azúcar moreno, 5 kilogramos.  
Ron ordinario de 55 grados, 2 litros.  
Alcohol de 85 grados, 7 centilitros.  
Espíritu de limon concentrado, un centilitro.  
Ácido cítrico, 6 gramos.

Este jarabe se prepara como el ponche de coñac.

#### **JARABE FINO DE PONCHE AL RON.**

Azúcar refinado blanco, 5 kilogramos.  
Ron fino, 2 litros.  
Alcohol de 85 grados, un litro.  
Espíritu de limon concentrado, un centilitro.  
Ácido cítrico, 6 gramos.  
Té hyswen, 25 gramos.

Se hace un cocimiento de té con 40 centilitros de agua hirviendo, y se añade al jarabe cocido á 36 grados hirviendo. En lo demas se opera conforme hemos dicho para el jarabe de ponche de coñac.

### **COMPOSICION DE LICORES.**

*Anisete.*—Se toman cuatro litros de aguardiente, 125 gramos de anís verde, que se machacarán ligeramente para darle todo su sabor, la corteza de un limon, tres gramos de canela, 20 gramos de cilantro y se pone á macerar todo con dos kilos de azúcar, que se habrán disuelto aparte; se tapa herméticamente, dejándolo por lo ménos un mes; fíltrese por papel ó manga y colóquese en botellas.

*Curaçao.*—Tómense 12 naranjas bien sanas, tres limones buenos, 12 litros de buen aguardiente viejo, si es posible coñac, azúcar 1<sup>k</sup>,500 y agua 3 litros.

Despues de haber descortezado las naranjas y limones con toda la precaucion posible, es decir, sin sacar la corteza blanca, se pone la cáscara en una gran botella de vidrio, se echa por encima el aguardiente, se agita la mezcla, que se deja macerar por espacio de quince días, meneándola por lo ménos una vez al día. Entónces se disuelve el azúcar en el agua, se pasa la infusion por una manga, se reúne el jarabe al licor, se coloca todo en un vaso que cierre exactamente, se revuelve la mezcla, y á los quince días se filtra por manga y se pone el licor en botellas.

*Noyó.*—Póngase una libra de almendras de albaricoques, mondadas y machacadas en dos azumbres de aguardiente fuerte; dos libras de azúcar clarificada, un pedazo de canela; déjese macerar por un mes ó dos; pásese por tamiz; añádase una libra de azúcar disuelta en media azumbre de agua y fíltrese.

*Ratafia de frambuesas ó de cerezas encarnadas y negras.*—Se toman dos kilos de frutos bien mondados, que se ponen en maceracion con cinco litros de aguardiente rectificado; tápese la vasija y colóquese por tres ó cuatro meses en un sitio caliente. Pasado este tiempo se saca el licor, despachurrando los frutos y exprimiéndolos en un lienzo; se añaden 250 gramos de azúcar por litro de zumo; se filtra y pone en botellas.

*Ratafia de naranja.*—Se raspa muy finamente la corteza de tres naranjas, se ponen esas ralladuras, que se reciben sobre azúcar en polvo, en un litro de alcohol; se añade el resto del azúcar (500 gramos en todo) y el zumo de tres naranjas, de las que se sacarán las pepitas, se filtra despues de dos ó tres dias de infusion.

*Rosoli.*—Para cinco litros, se toma azúcar blanca 2.500 gramos.

Deslíense al fuego, en agua, 1¾ litros.

Añádese alcohol de 33 grados, 2 litros.

Y luégo, esencia de rosa, ocho gotas.

De canela, dos y media.

De Portugal, dos y media.

De limon, dos y media.

Se tiñe de encarnado con tintura de cochinilla.

*Otro.*—Se ponen en una vasija, para dejar en infusion durante quince dias, un kilógramo de bayas de casis, 2 gramos de clavo y de canela, tres litros de aguardiente y 750 gramos de azúcar. Es necesario menear esta mezcla todos los dias, durante el tiempo prefijado, al cabo del cual, despues de machacado el casis y colar la mezcla por un pedazo de lienzo exprimiéndola, se filtra el licor, y cuando está bien claro se embotella. Se puede añadir el azúcar despues de haber colado el líquido.

*Otro.*—Se echa en infusion por un mes en 4 litros de aguardiente un kilógramo de casis bien maduro, cinco ó seis hojas de casis, cuatro ó cinco cabezas de clavo, 25 ó 30 almendras de huesos de melocotones ó de albaricoques. Al cabo de este tiempo se cuele la infusion, se le añade un almíbar preparado con un kilógramo de agraz y una cantidad suficiente de agua, y se filtra el licor, si es necesario.

*Ajenjo.*—Se toma esencia de ajenjo, 4 gramos.

Idem de anis, 3.

Id. de badiana, 3.

Id. de hinojo, 1.

Agua de rosas, 16.

Se disuelve todo en alcohol rectificado de 40 grados, 10 gramos.

Se añade espíritu de 3/6 de buena calidad, 2.500 gramos.

Agua comun, 100.

Se filtra y embotella.

*Observacion.*—Para que tome el color verde se le echan algunas gotas de cocimiento de azafran rumí.

*Ajenjo suizo.*—Azúcar blanca, 2.500 gramos.

Se disuelve al fuego en agua, 5 litros 1/4.

Añadiendo alcohol de 33 grados, 5 litros y medio.

Luégo esencia de ajenjo, 2 gramos.

Idem de anis, 3 id.

Id. de badiana, 1 id.

Id. de hinojo, seis gotas.

Fíltrese despues de un mes.

*Aguardiente de hendaya ó andaya.*—Para 5 litros se toma:

Azúcar blanca, 2.500 gramos.

Deslíese al fuego, en agua, 1¾ litros.

Se añade alcohol de 33 grados, 2 litros.

Luégo esencia de badiana, un gramo.

Extracto de jazmin, 4.

Esencia de clavo, cinco gotas.

Idem de canela, dos.

Fíltrase al cabo de un mes.

*Coñac.*—Se toma cierta cantidad de espíritu de vino, de muy buen sabor, de 32 grados; se hace una infusion de culantrillo, á razon de 15 gramos de culantrillo por 2 litros de agua; se pasa la infusion por la manga de colar, y despues de añadir 250 gramos de azúcar en terrones por cada 2 litros de infusion, se mezcla con éste el espíritu de vino hasta que baje de 32 grados á 18 ó 22 grados. Se añade en la vasija que contiene el líquido, y para una cantidad de 20 litros, un puñado de virtas blancas de pinabete, bien frescas y escogidas, y si el aguardiente no está suficientemente colorado, se puede subir el color con almíbar. Cuando el aguardiente ha adquirido un ligero sabor á resina se extrae y se embotella.

*Dantzig.*—Para 5 litros se toma: azúcar blanca, 2.500 gramos.

Disuélvese al fuego, en agua, 1¾ litros.

Añádese alcohol de 33 grados, 2 litros.

Y despues esencia de limon, 2 gramos.

Idem de macías, tres gotas.

Idem de canela, dos y media.

Filtrese con papel, y últimamente se añade panes de oro, cortados en pedacitos, una hoja por botella.

*Crema de anís.*—Anís en grano, 100 gramos.

Aguardiente de 21 grados, 4 litros.

Se deja en infusión por espacio de seis días, y se cuele.

Añádese azúcar (disuelta en 2 litros de agua) 2 kilogramos.

Déjese reposar algunos días hasta que el licor esté claro, y fíltrese con una manga de lienzo.

*Aniseta de Burdeos.*—Para 5 litros se toma:

Azúcar blanca, 2.500 gramos.

Se disuelve al fuego, en agua, 1¾ litros.

Añadiendo esencia de anís, 2 gramos.

Idem de badiana, un gramo.

Id. de canela, 1½ id.

Id. de azahar, uno.

Al mes se filtra.

*Cristofia de Rusia.*—En una botella de cristal caliente al baño-maría se pone vino blanco, 7½ litros.

Canela, 16 gramos.

Clavo, 8 id.

Almendras amargas, 60 id.

Se deja macerar diez días, y se añade: azúcar, 250 gramos.

Después aguardiente de 22°, 500. id.

Se mezcla y filtra en papel.

*Crema de flor de azahar.*—Para 5 litros se necesita: azúcar blanca, 2.500 gramos.

Se disuelve al fuego, en agua, 1¾ litros.

Se añade alcohol de 33°, 2 id.

Luégo, esencia de azahar, quince gotas.

Se filtra por papel después de un mes.

*Crema de menta.*—Para obtener 5 litros se tomará, azúcar blanca, 2.500 gramos.

Se disuelve al fuego, en agua, 1¾ litros.

Se añade alcohol de 33°, 2 id.

Después esencia de menta, un gramo.

Se filtra por papel al cabo de veinte días.

*Crema de noyó.*—Para 5 litros se toma azúcar blanca, 2.500 gramos.

Se disuelve al fuego, en agua, 1¾ litros.

Se añade alcohol de 33°, 2 id.

Y después esencia de almendras, 15 gotas.

Idem de azahar, una.

Se filtra por papel al mes.

*Kirsch.*—Se muele cierta cantidad de huesos de cerezas, que se dejan en infusión, así como sus almendras, en aguardiente, hasta el tiempo en que los albaricoques están en sazón. Entónces se añade á la mezcla huesos de albaricoques, sin las almendras; se deja nuevamente en maceración, y se filtra después el licor.

*Kischwaser.*—Alcohol de 33°, 9½ litros.

Cerezas (secas), 500 gramos.

Ciruelas, 250 id.

Almendras amargas, 125 id.

Hojas de cerezo, 25 id.

Moler las cerezas, las ciruelas y las almendras amargas, añadiendo bastante sub-carbonato de magnesia, es decir, tanto como se necesita para absorber totalmente el agua de vegetación; aparte hacer una infusión de hojas de cerezo con tres litros de agua hirviendo; añadir á esta infusión, cuando aún esté caliente, nueve litros y medio de alcohol, lo que la reducirá á 20°, y terminar mezclando la pasta que se haya formado con el sub-carbonato de magnesia y los ingredientes que se han mezclado con él. Menéase y filtra.

*Marrasquino.*—Para 5 litros, azúcar blanca, 2.500 gramos.

Se disuelve al fuego con agua, 1¾ litros.

Se añade alcohol de 33°, 2 id.

Después esencia de almendras amargas, diez gotas.

Esencia de rosa, cuatro id.

Idem de canela, dos id.

Id. de azahar, cuatro id.

Se filtra al mes.

*Marrasquino de Sara.*—Este licor viene comunmente de la Dalmacia, donde se prepara con cerezas de Magalil, que se machacan y se hacen fermentar. Pero como no se encuentran de esta clase en Breslau, se sigue este procedimiento:

Frambuesa, 3 kilogramos.

Cerezas agrias, machacadas con los huesos, 2 id.

Flores de azahar, frescas, 1 id.

Alcohol, 12 litros.  
 Agua, 4 id.  
 Añadir cuando queden 10 litros de producto:  
 Agua, 8 litros.  
 Almíbar, 7 kilogramos 500 gramos.  
*Vespetro*.—Simiente de angélica, 60 gramos.  
 Idem de cilantro, 30 id.  
 Id. de anís, 8 id.  
 Id. de hinojo, 9 id.  
 Macérense ocho días en:  
 Aguardiente de 21°, 2 kilogramos.  
 Échese la mezcla, añadiendo:  
 Azúcar (disuelta en 500 gramos de agua) 500 gramos.

### DE LAS BODEGAS Y LOS VINOS.

La mejor bodega es la que conserva una temperatura constante sin ser muy húmeda ni excesivamente muy seca. Si la temperatura es variable, los vinos tiernos y ligeros no se conservan; si muy húmeda, los cercos de los toneles se pudren pronto, y si en extremo seca, principalmente si se halla expuesta á corrientes de aire, los toneles se desecan, mermando mucho su contenido y hasta alterándose si no se rellenan con frecuencia. Debe evitarse igualmente construir la bodega cerca de donde circulan muchos carruajes, porque éstos imprimen un movimiento de trepidación que remueve las heces y mantiene ese poso en suspensión en el caldo, enturbiándolo y haciéndolo acedar con prontitud.

Los toneles deben colocarse sobre vigas de buena madera ó sobre piedras á un pié del suelo, con una pequeña inclinación hácia su delantera y frente por frente de las rejas ó respiraderos, si la bodega es húmeda, y más léjos si es seca.

Los toneles que se embodegan por primera vez deben visitarse diariamente en los ocho ó diez días primeros, con el objeto de remediar cualquier accidente que pudiera sobrevenir. Después bastará visitarlos cada tres ó cuatro días.

El mobiliario de una bodega consiste en tapones, espitas, tirabuzones, embudos, etc.; conocidos de todos, por cuya razón dejamos de describirlos, pero describirémos y darémos el diseño de los ménos conocidos, como por ejemplo el representado en la fig. 72, que es un cesto para las botellas, que sirve para trasportar éstas desde la cueva al comedor; se construye de alambre y de mimbre.



FIG. 72.—Cesto para servir el vino.

Para los vinos preciosos que sedimentan mucho, se conducen á la mesa las botellas tendidas en un cesto y con la misma posición que conservaban en la bodega, y en el que se hallan inclinadas, de manera que pueda verterse el vino en los vasos sin brusca agitación.

El llamado vertedor belga, que representamos en la fig. 73, reemplaza ventajosamente al cesto. La botella se decanta lentamente, evitando todo peligro de mezclarse el poso con el resto del líquido.



FIG. 73.—Vertedor belga.



FIG. 74.—Vasija para recoger el vino.



FIG. 75.—Caja para reponer botellas.

Para sacar el vino de un tonel, se coloca debajo de la espita un vaso como el representado en la fig. 74, destinado á recibir el vino que se escapa, cuando no se cierra á tiempo, ó el que debe verterse por haber llenado demasiado las botellas. Dicho vaso se dispondrá de manera que, descansando la botella sobre su fondo, pueda colocarse á la espita en una posicion inclinada; porque si estuviese derecha, al caer el vino con fuerza sobre el fondo, formaria espuma, que impediria llenarla suficientemente.

Con la fig. 75 damos un modelo de caja ó porta-botellas, y á su vista consideramos inútil toda descripcion; sólo advertiremos que se coloca en la cueva, ligeramente inclinado hácia atras, y separado de la pared unos 15 centímetros.

---

## ARTE DE TRINCHAR.

### INSTRUCCIONES GENERALES.

Para trinchar bien y con limpieza, el punto más esencial es tener cuchillos y tenedores ó trinchantes de una dimension proporcionada á la pieza que se ha de cortar y dividir; que los cuchillos tengan el córte bien afilado y los tenedores, de acero, sean fuertes y puntiagudos.

A medida que se cortan se van colocando simétricamente sobre el plato ó fuente los miembros, las partes del filete ó cualquier otra porcion que se vaya separando de la pieza; y luégo se hace circular la fuente, ó bien se ponen muchos platillos de los diferentes pedazos y se hacen pasar alrededor.

### PIEZAS MAYORES.

#### VACA Ó BUEY.

##### *Anca y cuarto trasero.*

La pieza de vaca ó el cocido es la más difícil de cortar bien.

Se comenzará por quitarle los huesos, los nervios y la grasa supérflua; luégo se corta á lonjas trasversales, á fin de que la carne sea corta.

Se procurará hacerlo á rebanadas tan delgadas como sea posible sin que se rompan; el mayor ó menor espesor que se les dará será en razón del grado de coccion, porque cuanto más cocida es la carne, más se deshila y es más difícil de cortar.

Procúrese distribuir la grasa de manera que haya una pequeña porcion en cada tajada.

#### VACA Á LA MODA.

Este pedazo, por el cual se procede de la misma manera, presenta ménos dificultades, porque se sirve despojado de sus huesos y de sus nervios. Pártase de manera que las lonjas se corten de través.

#### LOMO ASADO.

Se comienza por dividir el filete de dentro de la pieza, que es la más tierna; se pasa en seguida al pedazo llamado de los *clérigos*, que es la parte carnosa exterior, y si bien la primera es más tierna y delicada, ésta última tiene mejor sabor y obtiene algunas veces la preferencia cuando el lomo es muy tierno. Es muy raro servir el lomo entero.

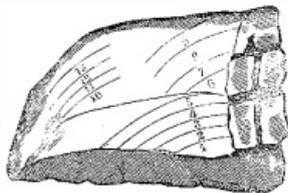


FIG. 76.—Lomo asado.

#### FILETE DE LOMO MECHADO.

Se corta sin dificultad alguna por lonjas trasversales, ni muy delgadas ni demasiado gruesas.

#### LA LENGUA.

Se debe cortar al traves y por rodajas medianas: la parte entre los dos extremos es la más delicada y sabrosa.

#### PECHO.

Siendo los huesos que contiene muy sabrosos, se dividirá de manera que haya uno en cada porcion, sin presentar ninguna otra dificultad.

#### TERNERA.

## EL CUARTO Ó RIÑÓN.

Antiguamente se trinchaba este pedazo por costillas en el sentido perpendicular, de manera que llevaba unida cada una un pequeño trozo de filete y hasta de riñón.

El uso común es, sin embargo, comenzar por separar el filete y el riñón y cortarlos en pequeños trozos; luego se separan las costillas, que son el plato de las damas.

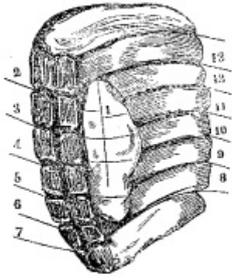


FIG. 77.

## LA CABEZA AL NATURAL.

La cabeza debe comerse caliente, por lo que debe partirse con presteza.

Tiene como trozos más distinguidos los ojos, que se sirven con cuchara; los carrillos, las sienas, las orejas, que se cortan propiamente, y por último, la lengua: con cada una de estas partes se sirve una porción de los sesos, procurando no hacerlo jamás con el cuchillo. Es preciso para todo esto destreza y principalmente una celeridad particular.



FIG. 78.

## CABEZA RELLENA.

La cabeza al natural conserva su piel; la cabeza rellena se halla despojada de la suya. La única diferencia en el servicio de esta última es que además del pequeño trozo de sesos, se añade á cada porción un poco del relleno, que reemplaza á la piel, y del aderezo, que cubre al plato.

## CARNERO.

### PIERNA.

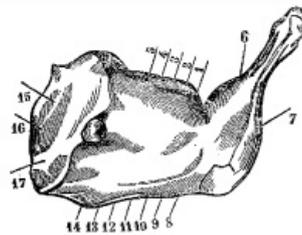


FIG. 79.

Sucede con mucha frecuencia que una pierna de carnero no es tierna más que cuando se halla bien cortada. Se conocen dos modos distintos de hacerlo: el primero y el más en uso es tomarla con la mano izquierda, cortar perpendicularmente las lonjas 1, 2, 3, 4 y 5, desde la juntura hasta los huesos del filete; luego el músculo carnoso llamado *raton*; vuelta la pierna del otro lado, se desprenden las piezas de detras, numeradas 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14. Esta manera de trinchar es la mejor cuando la pierna es tierna.

Con el segundo modo conocido rara vez se la encuentra dura.

Consiste únicamente en partir la pierna en rodajas horizontales tan delgadas como se pueda. Después de haberla atravesado de parte á parte para que salga todo el jugo se concluye por rociar las rebanadas, añadiéndole zumo de limón y la salsa que se quiera.

### ESPALDA.

Se la corta igualmente en rodajas ú horizontalmente.

Las tajadas que están más adheridas á los huesos y las del omoplato, números 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14, son más tiernas, y con ellas se hacen generalmente los presentes á las señoras; pero muchos gastrónomos

prefieren, sin embargo, la parte exterior núm. 7, que es más grasa y tiene también más sabor.

También se corta la espalda de carnero como la pierna, teniendo el hueso con la mano izquierda y cortando á tajadas delgadas la parte llamada nuez, comenzando por el número 1; se vuelve en seguida la pieza y se corta la subnuez de la misma manera.

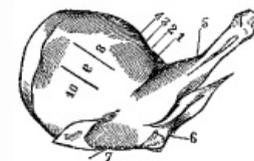


FIG. 80.

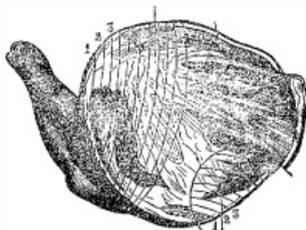


FIG. 81.

### EL CUARTO.

Se llama así las costillas y el filete reunidos. Como la manera de partir y servir este trozo es la misma que para el cuarto de ternera, véase lo que dijimos de este último más arriba.

### CORDERO, CABRITO Y GAMO.

Un cuarto de cordero se parte lo mismo que uno de cabrito. Después de haberle separado en dos partes iguales en toda su longitud, cortando desde el número 1 hasta la cola, se las divide, ya sea en costillas sencillas ó bien dobles, conforme los números 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 y 13. Se separan los dos muslos por los puntos marcados 7 y 14, y se cortan las piernas por los puntos 8 y 15. Por lo que antecede se ve que lo que se llama habitualmente un cuarto es casi toda la bestia entera.

Los trozos más delicados del cordero son las costillas, á cada una de las cuales tiene una porción del filete. Los trozos mejores del cabrito son las tajadas de las piernas.

El gamo se sirve por cuartos sencillos y se parten como los anteriores.

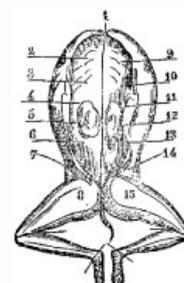


FIG. 82.

### CERDO Y JABALÍ.

#### CABEZA DE JABALÍ.

Se la divide en dos, un poco por encima de los colmillos; luego se corta en rebanadas, ya sea hacia arriba ó hacia abajo; después de lo cual se acercan las dos partes y se las sujeta por medio de un pasador de madera.

#### SOLOMO DE CERDO.

Se divide y se sirve como el cuarto de ternera.

#### JAMON.

Es esencial tener un cuchillo de hoja delgada y bien afilada. Se corta en lonjas, como está indicado por la fig. 81.

Algunos aficionados sirven los jamones pasados por el asador; en este caso se cortan como la pierna.

#### LECHON.

Al marranillo de leche se le corta la cabeza prontamente y de un solo golpe, tan pronto como aparezca en la mesa, á fin de que la piel no tenga tiempo de reblandecerse y perder su mérito: es el trozo más delicado y más distinguido.



FIG. 83.

Se la divide por cuadros, según los números 10, 11, 14, 15, 16 y 17, procurando que quede un poco de carne adherida á cada una de las porciones. Se quita del mismo modo la piel del lomo, y la de los muslos, conforme representamos en la figura anterior.

Una vez quitada así la piel, el resto de la carne no se aprovecha, porque es sosa y de digestión difícil. Se emplea para otros guisados. La cabeza no deja de encontrar algunos aficionados.

### CAZA Y VOLATERÍA.

#### LIEBRE Y LEBRATO.—CONEJO Y GAZAPO.

La liebre y el conejo se parten lo mismo, salvo algunas diferencias casi imperceptibles.

La parte más delicada es el lomo, tomado desde la espalda hasta el origen del muslo; luego el hueso del lomo, que es el plato de atención para las señoras, y por último, la parte superior de los muslos, cortada en forma de embudo. La cola, con un poco de carne de alrededor, es el trozo de los cazadores; es necesario sacarla con destreza.

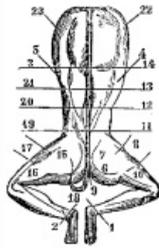


FIG. 84.

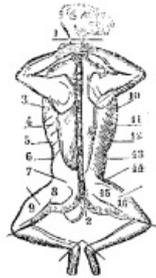


Fig. 85.

Los gazapos extremadamente jóvenes se cortan al través, sin desprender el lomo. Los sesos se sirven á las señoras, con una mitad de la cabeza hendida horizontalmente.

### LA PAVA.

La pava se divide de tres modos distintos:

1.º Separando sucesivamente los cuatro miembros, luego la pechuga, y por último, se parte el estómago y rabadilla: estas últimas partes son las más delicadas. Si la pava está rellena, se sirven los ingredientes con la cuchara.

2.º Empezando por sacar las alas, después de lo cual se rompe el cuerpo por encima de la rabadilla; la parte que queda con los muslos figura una especie de capuchon ó de mitra.

3.º Cortando las alas en filetes por el través, lo que forma trozos cuadrados; se procede lo mismo, descendiendo sobre las otras partes del ave. Este último método, que es el más moderno, tiene el inconveniente de disipar el jugo y dejar los trozos más delicados adherentes al esqueleto.

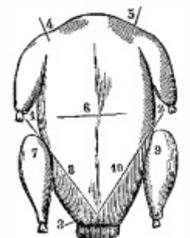
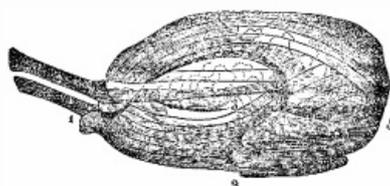


FIG. 86.

### DEL PAVIPOLLO.

La sola diferencia en la manera de dividir los pavipollos, consiste en que se parten los muslos en dos y que no se cortan los alones en filetes.



### AVUTARDA.

La avutarda ofrece siete carnes de color y de naturaleza distintas, importando mucho conocer su sitio para dividir esta ave.

Se empieza por separar las patas, luégo el muslo izquierdo. Hecho esto, es preciso insinuar el cuchillo hácia el medio del estómago y conducirlo hasta la ala izquierda, que se saca por debajo. Se hace igual operacion al otro lado y se descubren así las carnes diferentes.

### GALLINA Y CAPON.

La manera de trinchar una y otro es absolutamente la misma: nada más sencillo. Consiste en separar los muslos, las alas, la pechuga, romper la rabadilla y cortar el esqueleto horizontalmente.

Existe otro método más brillante y muy antiguo, que se adapta igualmente á los pollos, á los perdigones, y generalmente á toda ave que no se corte á tiras. Hélo aquí: se introduce fuertemente el trinchante en el lomo del ave, y quitándola de encima del plato, córtense los muslos, los alones, lo de encima del estómago y la horquilla del cuello, pero sin separar enteramente ninguna de esas partes; luégo se hace circular la pieza, sujeta siempre con el trinchante, y cada uno acaba de desprender el trozo que le conviene, á riesgo de las manchas que puede pillar. Este método en el día es poco practicado en las mesas buenas.



FIG. 88.

### GALLINA COCIDA Y CAPON Á LA SAL.

Es necesario colocar el trinchante en el muslo izquierdo del ave, sacar este muslo procurando no rasgar la piel, cortar la ala izquierda y proceder de idéntico modo en el lado opuesto; hecho esto, se separa la rabadilla, se saca la pechuga, se rompe el esqueleto, y por último, se dividen los muslos y las alas en dos partes. El trozo más delicado es el hueso del muslo.

Los pollos que no son asados se dividen lo mismo.

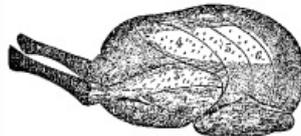


FIG. 89.

Las pollas cebadas se parten como indica la fig. 89.

### OCA.

Se sacan ocho tiras en la carne del estómago y de las alas, desde la altura de estas últimas hasta la rabadilla, y si se quiere otras, si bien son ménos tiernas, de la carne de los muslos. Se colocan las tiras en el plato, despues de haber hecho desaparecer el resto del animal. El esqueleto de la oca puede emplearse en el guiso llamado de ropa vieja.

## ÁNADES Ó PATOS DOMÉSTICOS Ó SILVESTRES.

### ÁNADE HERVIDO.

Debe estar bastante cocido para que pueda servirse con la cuchara, á excepcion de las alas, que se separarán con el cuchillo. Se le divide entónces como la gallina cocida, sin sacar tiras.



FIG. 90.

## PATO SILVESTRE Ó DOMÉSTICO ASADO.

Se corta á tiras como la oca. Es necesario sacar seis, tres de cada lado del esqueleto como el del ganso, empleándolo tambien para ropa vieja ó un salmorejo al minuto.

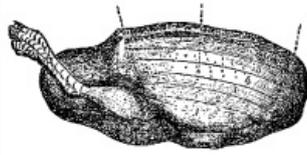


FIG. 91.

## PATO EN EMPANADA.

Se les saca de la corteza que los contiene, y se les divide como un ave fria ordinaria, esto es, por miembros.

## CERCETA.

Esta ave, si está cocida, se divide como la gallina del cocido.

La cerceta asada se parte como el ánade asado, con la diferencia de que no se sacan más de cuatro tiras de carne.

## POLLA DE AGUA.

Esta pieza es mucho más difícil de partir que el ánade y la oca, por costar siempre trabajo encontrar la coyuntura de las alas, á causa de hallarse muy hundidas en las carnes. Se comienza por sacar el muslo, luego se desliza el cuchillo en el medio del ala, y hasta á lo alto, siguiendo el estómago: de esta manera, se toma el ala por dentro y se desprende con prontitud.

## BECADA, GALLINETA CIEGA, PERDIZ Y PERDIGON.

### BECADA.

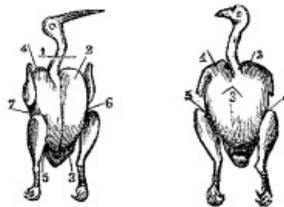


FIG. 92.—Becada.

FIG. 93.—Perdiz.

La becada ó chochaperdiz se corta quitándole las alas y las piernas, separando la rabadilla y rompiendo el esqueleto como á las aves ordinarias. El alon es el trozo más delicado; la pierna el que tiene más perfume.

### GALLINETA CIEGA, BECACINA.

Esta ave, que no debe tomarse por una becada joven, como muchos hacen, se sirve entera, ó todo á lo más se parte en su longitud en dos partes iguales.

### PERDIZ Y PERDIGON.

Se dividen como la mayor parte de las aves ordinarias. Se empieza por sacar la pierna derecha, en seguida el ala, luego la pierna y el alon izquierdos, y se parte el esqueleto en dos en toda su longitud. El alon es el plato más delicado, pero la pierna tiene más aroma.

Tambien puede trincharse desprendiendo los cuatro miembros y dividiendo el esqueleto en dos (fig. 94).



FIG. 94.—  
Perdiz.

## PAVO REAL.

El pavon, que es un plato de lujo á causa de su escasez, pero que no se aprecia porque su carne es dura, seca y difícil de digerir, se corta como la pava, sea por tiras trasversales, sea por miembros.

## FAISAN.

El faisan se sirve acompañado de su rico plumaje y en una posicion natural (véase la fig. 62, pág. 341). Se le despoja, ante todo, de su plumaje y se procede á su division.

Si está asado se corta al igual que la gallina y el pollo, de que hablaremos á continuacion.

## POLLO.

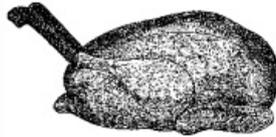


FIG. 95.

El pollo se sirve como representa la figura adjunta. Para cortarlo se le coloca sobre el lado izquierdo, y tomando el trinchante con la mano izquierda y el cuchillo con la diestra, se pasa el primero en la juntura de la pierna y se fija sólidamente. Se desliza el cuchillo todo á lo largo del muslo, siguiendo la línea trazada; se pasa luego el cuchillo por bajo el trinchante á la juntura de la pierna y se da un córte, conforme el trazado indicado; se inclina la pierna á la izquierda por un movimiento brusco, y la pierna se quita naturalmente. Se puede dividir esta pierna en dos; se la coloca sobre la fuente con la parte tostada tocando al esmalte, y se da un córte que, bien ajustado, debe separar las dos partes sin vacilacion.

Se pasa el trinchante bajo el alon, introduciéndolo vigorosamente; se da un córte en la juntura para separar el ala, y se continúa pasando el cuchillo hasta la rabadilla; el ala se quita entónces sin trabajo. Se vuelve el pollo y se hace la misma operacion del otro lado.

Se vuelve á colocar el pollo de espalda y se quita de un córte el hueso llamado luneta; se desprenden los supremos, haciendo desfilas el cuchillo á lo largo de la paletilla de cada lado; se sacan los *sot-l'y-laisse*, que es el pedazo más regalado de las aves asadas.

Si se quiere partir el esqueleto, es necesario pasar el cuchillo desde la rabadilla hasta la insercion de las alas. Se vuelve el pollo despues de haber desprendido la rabadilla, y se rompe el esqueleto en dos, apoyando el cuchillo en el medio y levantando el lado de la rabadilla con el trinchante.

Se separa el hígado, que es excelente, como igualmente los riñones, y si ha quedado la cabeza se separa la cresta.

La pierna es mejor caliente; el alon es preferible frio; sin embargo, es esta parte la que se da con preferencia á las señoras, y los supremos á las señoritas.

La persona que trincha debe evitar con cuidado practicar el método de M. Ampère. Este honorable académico convidó á comer á F. Aragón y á M. Chevreul, y mientras trinchara un pollo, relataba con cierta animacion uno de sus viajes á Italia. A medida que desprendia un trozo del pollo, se lo comia; de suerte que, concluida la historia, el pollo habia desaparecido completamente, causando la hilaridad de los dos ilustres auditores.

## PICHON ASADO.

Se divide en cuatro partes cuando es grueso, y por consiguiente, cada miembro lleva adherido parte de la carne á que está unido. Cuando no es más que mediano, se le corta tan sólo en dos al traves. La mitad, compuesta de los dos alones, se la llama el *querubin*; las dos piernas y el resto del cuerpo se le llama *cuarto trasero*.

Puede partirse tambien en dos á lo largo. Esta manera, que no se practica en las comidas de aparato, tiene, sin embargo, la ventaja de dar á cada uno la mitad del cuarto trasero, que se considera como el mejor trozo.

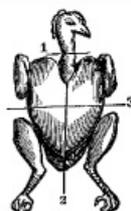


FIG. 96.

## PICHON COCIDO.

No se trincha con el cuchillo, siendo de uso servirlo con la cuchara. El cuarto trasero, al igual que el del pichon asado, es la parte más delicada, y por lo tanto, la de las señoras.

## **CODORNIZ Y HORTELANO.**

### **CODORNIZ.**

La costumbre es servir una á cada comensal; no obstante, cuando son muy gruesas, se pueden partir en dos en su longitud.

### **HORTELANO.**

Para esta última ave, que es demasiado pequeña y demasiado delicada para que pueda operarse con el cuchillo, es de absoluta necesidad presentarla entera, puesto que no forma casi más que un bocado.

## **BECAFIGO, GRIVA Y TORDO.**

### **BECAFIGO.**

Es también un bocado de gastrónomo, sin que, como su hermano el hortelano, pueda tampoco dividirse.

### **TORDO, ZORZAL Y GRIVA.**

Se dividen, ya sea separando los cuatro miembros, ó bien partiéndolos en dos en su longitud. Pueden también servirse enteros á cada convidado.

## **PESCADOS.**

Para la mayor parte de los pescados no se emplea para su división el cuchillo, porque además de ser perjudicial el acero, destroza al mismo tiempo los mejores trozos si está algo tierno ó es delicado.

Para este uso se emplea la llana de plata, especie de cuchillo ancho y sin corte.

## **RODABALLO.**

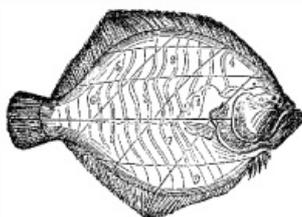


FIG. 97.

El rodaballo, de 45 centímetros de longitud, puede servir para una mesa de siete ú ocho cubiertos.

Se comienza por trazar perpendicularmente la línea del medio hasta la espina; se dividen en seguida las porciones y se las presenta en el orden indicado por las cifras.

Cuando se quiere servir á un mayor número de personas, se saca la espina y se opera para la segunda mitad como para la primera.

El número 9 es considerado como la parte más fina y más delicada, que se debe ofrecer á las personas de distinción.

## **BARBO.**

Se tira una línea con la llana desde la cabeza hasta la cola; se hacen otros cortes transversales y se sacan los trozos formados, sin tocar á la espina principal.

## **CARPA.**



FIG. 98.

Se principia por separar la cabeza, que se tiene por trozo favorito, y se ofrece á la persona de más distinción. Se tira una línea recta y profunda de la cabeza á la cola; se hacen otras transversales rectas ú oblicuas, y si hay pocos convidados no se sirve más que el vientre, pues que el dorso es ménos delicado; los

huevos son comestibles y excelentes.

### **SOLLO.**

Lo mismo que para la carpa, se separa desde luégo la cabeza, que es el trozo de las damas, hecho lo cual se tira de la cabeza á la cola una línea bastante profunda para llegar á la extraccion de la espina central. Concluida esta operacion, se divide el pescado de manera que cada pedazo participe del lomo y del vientre. Es pescado que no puede ser bien servido si no se reúne, á una gran costumbre, mucha destreza.

### **TRUCHA.**

La trucha se sirve trazando una línea desde la cabeza hasta á algunas pulgadas de la cola, y otras líneas que, partiendo de la primera, vienen á parar á la circunferencia del pescado. Los trozos comprendidos entre esas líneas se presentan sucesivamente uno á uno sobre la llana misma con que se ha cortado á cada uno de los comensales. Cuando se ha comido el vientre, se vuelve la trucha y se sirve el lomo, procediendo de la misma manera.

### **ALOSA.**

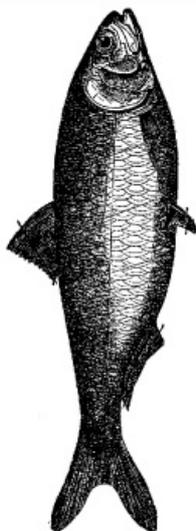


FIG. 99.

Se tira una línea profunda de la cabeza á la cola y se dan los córtes transversales rectos ú oblicuos. Si hay pocos convidados, sólo se sirve el lomo, haciendo las porciones mayores ó menores, segun el número de personas. De una alosa de 40 á 50 centímetros se pueden hacer diez buenas tajadas. Antes de servirla se recortan un poco las aletas, dejando la cola entera. Los huevos son exquisitos.

### **SALMON.**

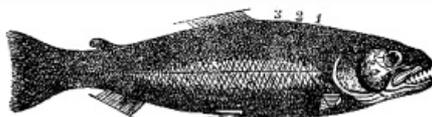


FIG. 100.

Un salmon de 60 centímetros se sirve en una servilleta sobre el lado izquierdo, colocando la cabeza á la izquierda y el lomo del lado de la persona que sirve.

Se comienza por una incision en el medio del cuerpo, partiendo de la cabeza para llegar hasta la cola, partiendo así el pescado en su longitud hasta alcanzar la espina; se corta luégo oblicuamente, á partir de la cabeza, segun el órden indicado en el grabado.

Cuando se ha sacado todo un lado, se separa la espina y se continúa de la misma manera por la parte que falta servir.

Se recortan las aletas y se deja intacta la cola.

### **OTROS PESCADOS.**

Los demas pescados se trinchan y dividen como los de que acabamos de hacer una mencion particular; por consiguiente, creemos, y no es necesario decir más, que los de figura plana se dividen como el rodaballo, y los demas tirando las líneas prescritas para las otras clases de pescados.

Por otra parte, la experiencia y la reflexion suplirán lo que nosotros, de intento, suprimimos en este pequeño tratado, por no multiplicar demasiado las páginas y las figuras.

## ÍNDICE.

Al lector,1  
 De la cocina,5  
 Del cocinero,6  
 De la cocinera,7  
 Bateria de cocina,8  
 Clasificación y nomenclatura de todos los instrumentos y utensilios empleados en la cocina,8  
 Id. id. en el servicio de la mesa,34  
 Modo de limpiar los utensilios,37

### SERVICIO DE LA MESA.

Del cubierto y sitio que deben ocupar los convidados,39  
 Deberes de los criados durante la comida,40  
 Servicio del café,41  
 Distribución de los vinos,41  
 Servicio á la Rusa,43  
 Id. á la Francesa,44  
 Clasificación general de todos los guisos,44  
 Primera seccion. Sopas,44  
 Platos ligeros, frios y calientes,44  
 Relevos,46  
 Entradas,47

### SEGUNDO SERVICIO.

Asados,48  
 Platos de frito,48  
 Intermedios,48  
 Postres,49  
 Almuerzos,49  
 Menú de un almuerzo,50  
 Ambigú,50  
 Almuerzo-ambigú para 15 ó 20 personas,51  
 Disposición de una comida,53  
 Menú para una comida para ocho personas,54  
 Comida para 12 personas,56  
 Id. para 20 personas,59  
 Saraos ó soirées,61  
 De los condimentos y salsas,62  
 Grasas,63  
 Preparación y conservación de la manteca de cerdo,63  
 Manteca de vaca,65  
 Conservación de la manteca de vaca,65  
 Manteca derretida,66  
 Otro procedimiento,67  
 Manteca rancia,68  
 Alteraciones y falsificación,68  
 De los huevos,69  
 Aceite,70  
 Especias,71  
 Condimentos aromáticos,71  
 Setas y trufas,72  
 Mostaza, cornichones, caramelo, vinagre, agraz, etc.,73  
 Mostaza,73  
 Cornichones,74  
 Caramelo,74  
 Vinagre al estragon,74  
 Agraz,74  
 Clasificación de los alimentos,76  
 Cocción,76  
 Preparación de las salsas,78  
 Salsas,79  
 Mezcla para espesar las salsas,79  
 Otra,80  
 Otra,80  
 Otra con castañas,80  
 Del ajo,80  
 Agua de ajo para las salsas,82

Ajo blanco (véase sopa blanca),82  
Alioli,82  
Salsa de tomates,83  
Otra,83  
Otra,83  
Manteca de hierbas finas,84  
Salsa de manteca y de hierbas finas,84  
Manteca de almendras,84  
— de pimiento,85  
Modo de desengrasar el aceite,85  
Manteca de patatas,85  
— de Montpellier ó de Languedoc,86  
Manteca ó salsa de alcaparras y anchoas,86  
Manteca llamada Ravigote,87  
Cuadro de las diferentes maneras con que se puede componer,88  
Medio caldo,89  
— — blanco,90  
— — al Azul,91  
— — para cocer cangrejos,91  
Medio caldo para el pescado plano,92  
Medio caldo para el avanzado,92  
— — excéntrico,92  
Water-fish,92  
Rojo ó salsa rubia,93  
Rojo blanco,93  
Salsa rubia con cebolla,93  
Rojo para conservar y poner en la preparacion de los manjares,93  
Modo de emplear el rojo conservado,94  
Pollada ó salsa á la pollada,94  
Otro método,95  
Salsa holandesa,95  
Salsa blanca,95  
— — de alcaparras,96  
— — de alcaparras y anchoas,96  
Salsa blanca de cornichons,96  
— — blanca con mostaza,96  
Salsa blanca llamada maitre de hotel,96  
Salsa blanca ligada,97  
— — picante,97  
Otra,97  
Otro método,98  
Salsa del pobre,98  
Otra,98  
De otro modo,99  
Salsa Robert ó salsa á la mostaza,99  
Otra,99  
Salsa de pebre caliente,100  
— — ligada,100  
— — ravigote,100  
Otra,101  
Salsa mahonesa, bayonesa ó maniada,101  
Otra,102  
Salsa verde,102  
— de aceitunas,102  
Otra,103  
Salsa de ropa vieja á la italiana para sobras de pollo,103  
Especias ó cuatro especias,104  
Velouté,105  
Béchamel,105  
— pequeña,105  
Salsa mahonesa,106  
— tártara,107  
— española,107  
Otra,108  
Otra,108  
Salsa italiana,109  
— — verde,109  
— — de nata,110  
Verde de espinacas,110  
Escabeche sencillo,110  
Otro más complicado,111  
Escabeche con vino, aguardiente ó ron.,111  
Salsa general ó para toda clase de manjares,111  
Salsa á la vinagrilla, á la pebre fria,112  
Salsa de mostaza para carnes frias,112

Salsa para las ostras,112  
— de pan,113  
Esencia de ajo á la catalane,114  
Pasta para fritos,114  
De los fritos,115  
Cocimiento culinario,116  
Blanqueo,117  
Ramillete de hierbas,118  
Sopas,119  
Sopa de pan,119  
— tostada,119  
— de pan y verduras,120  
— de zanahorias,120  
— de nabos,120  
— de cebolla,121  
— con leche,121  
— de calabaza con leche,121  
Sopa de hojas de guisantes,122  
— de judías blancas,122  
— verdes,123  
— del caldo de salsifis, de escorzonera, de coliflor, de chirivia, de acelga y de cardo,123  
Sopa á la Juliana,123  
Otra,124  
Otra,125  
Sopas diversas que pueden hacerse con las julianas,125  
Sopa verde,125  
— de primavera ó de hierbas,126  
Sopa puré á la chartreuse o de puré de primavera,127  
Potaje de lujo, delicado y buscado para las comidas de ceremonia,127  
Sopa Juliana de vigilia,128  
— con castañas,129  
— á la catalana,129  
— puerros,129  
— de ajo,130  
— de fécula de patatas,130  
— de pastas de Italia,130  
— de sémola,130  
— de macarrones á la italiana,131  
Sopa á la francesa,131  
— de fideos,132  
— de fideos con leche,132  
— de arroz,132  
— de arroz de vigilia,132  
— otro modo,133  
— arroz con leche,133  
Arroz con leche de almendras,133  
Sopa á la Camerani,133  
— á la Condé,134  
— á la Crécy,135  
— á la Monaco,135  
— de puré de caza,136  
— de puré de perdiz,136  
— de leche de almendras,137  
— de conejo,138  
— de carnero,138  
— de pescado,139  
— de coliflor,140  
— de pepinos,140  
— á la mahonesa,140  
— de albondiguillas,141  
— de coles,141  
— Ravioli de los Italianos,142  
— Ravioli relleno,143  
Relleno para la sopa anterior,143  
Chotodriec ó sopa de nieve,144  
— simplificada,145  
Barsez, sopa polonesa,145  
Sopa bisque,146  
— de cangrejos,146  
— de pollo,147  
Sopa blanca ó fria, ajo blanco,147  
Cocido ó puchero comun,148  
— á la española,150  
Olla podrida,151  
Cocido de verduras,151

Arroz-preparacion,152  
 — con pimientos,152  
 Arroz á la valenciana,153  
 Paella valenciana,153  
 Arroz con bacalao,154  
 — á la turca,155  
 Ordures,156  
 Achards,157  
 Purés,160  
 Sopas de puré de guisantes, judías, lentejas, nabos, zanahorias, patatas, etc.,160  
 Coscorriones para sopas de puré,160  
 Sopa ó puré de guisantes con coscorriones,161  
 — á la Condé ó puré de judías,161  
 — á la Chantilli,161  
 — de fécula de patatas,161  
 Puré de acederas,162  
 — de patatas,162  
 — de legumbres para vigilia,163  
 — de cangrejos,163  
 Caldos refrescantes para enfermos y temperamentos delicados,164  
 Caldo al minuto,164  
 Leche de pollo,165  
 Panatela ó sustancia de pan,165  
 Caldo de hierbas para enfermos,165  
 Caldo de bules de ternera,166  
 Caldo de pollo,166  
 Otro,167  
 — de ternera,167  
 — de cangrejos, de tortugas y de ranas,167  
 Potajes,168  
 Potaje de garbanzos,168  
 — de lentejas,168  
 — de judías,169  
 — de castañas,169  
 Potaje de nabos,169  
 — de guisantes,169  
 — ó sopa de coles,170  
 Sopa de calabaza,170  
 Potaje de espinacas,171  
 — de zanahorias,171  
 — de habas,172  
 — de calabazas,172

#### SOPAS Y CALDOS DE PESCADO.

Olla podrida, pot-pourri, ó juliana de pescado,174  
 Sopa á lo pescador,175  
 Otra,176  
 Sopa de pescado de rio,177  
 — de caldo de pescado,177  
 Caldo y sopa de pescado á la parisien,177  
 Jugo de pescado,178  
 Sopa de pescado á la catalane,179  
 — á la normanda,179  
 — de ranas,179  
 — á la reina,180  
 Otro modo,180  
 De otro modo,180

#### CARNES.

Vaca, buey, ternera, carnero y cordero,181  
 Vaca,181  
 Cocido,181  
 Modos diversos de acomodar el cocido,183  
 Cocido en Miroton,183  
 — en perejil,183  
 — en albondiguillas,184  
 — á lo marinero,184  
 — al pobre hombre,184  
 Ropa vieja de vaca,185  
 Modo de ablandar la carne ántes de prepararla,185  
 Lomo de vaca,186  
 Otro modo de asar el lomo,188  
 Lomo de vaca á la Godard,189

— mechado, [189](#)  
Solomillo con vino blanco, [190](#)  
Biftec, [190](#)  
— de filete de vaca, [191](#)  
Otro modo, [192](#)  
Rosbif á la inglesa, [192](#)  
Otro modo, [192](#)  
Paladar, [193](#)  
— de vaca á la casera, [193](#)  
— á la leonesa, [194](#)  
Paladar de vaca en salpicon, [194](#)  
Cola de vaca á la Santa Menehould, [194](#)  
Cola á la Hochepot, [195](#)  
Lengua en pepinillos, [195](#)  
— á la besuguera, [196](#)  
— estofada, [197](#)  
— á lo marinero, [197](#)  
— á la papillot, [198](#)  
— al gratin, [198](#)  
— á la escarlata, [199](#)  
— mechada y en salsa, [199](#)  
Vaca á la moda, [200](#)  
Sesos de vaca, [200](#)  
— á lo marinero, [201](#)  
Ternera, [202](#)  
Riñonada y lomo de ternera asado, [203](#)  
Ternera guisada, [204](#)  
— á la casera, [204](#)  
Fricandó de ternera, [205](#)  
Ternera á la casera, [205](#)  
— mechada, [206](#)  
Fricandó á la casera, [207](#)  
Chuletas de ternera á lo papillot, [207](#)  
Chuletas panadas en parrilla, [208](#)  
— á la singlarat, [208](#)  
— á las hierbas finas, [209](#)  
— al natural, [210](#)  
Espalda de ternera asada, [210](#)  
Cabeza de ternera al vinagrillo, [210](#)  
— á la pollada, [211](#)  
— al natural, [211](#)  
Hígado de ternera asado, [214](#)  
— á la italiana, [214](#)  
— frito, [215](#)  
Piés de ternera á la pollada, [215](#)  
— fritos, [215](#)  
Lengua de ternera estofada, [216](#)  
Bofes de ternera, [216](#)  
Carnero, [217](#)  
Espaldilla de carnero, [218](#)  
Costillar de carnero, [219](#)  
— á la casera, [219](#)  
— á la pebrada, [220](#)  
Chuletas al natural, [220](#)  
— empanadas, [220](#)  
— á la jardinera, [221](#)  
— á la subise, [222](#)  
Pierna de carnero asada, [223](#)  
— estofada, [225](#)  
Lengua á la parrilla, [223](#)  
— al gratin, [226](#)  
— con tomates, [226](#)  
Manos de carnero á la pollada, [227](#)  
Piés á la leonesa, [227](#)  
— á la salsa Robert, [227](#)  
— en ravigote, [228](#)  
— fritos, [228](#)  
Chanfaina ó pitorra, [228](#)  
Cordero, [229](#)  
Cordero asado, [230](#)  
Pecho á la mariscala, [231](#)  
Chuletas panadas, [231](#)  
— al natural, [231](#)  
Cuarto de cordero asado, [231](#)  
Cordero en guisantes, [232](#)

Filetes de cordero á la béchamel,232  
Cerdo,233  
Cochinillo ó cerdo de leche,233  
Marranillo relleno,234  
Diversos guisos de los marranillos,235  
Chuletas de cerdo,236  
Otros modos,236  
Asados de cerdo fresco,237  
Piés de cerdo,237  
Otro modo,238  
— á la Santa Menehould,238  
Jamon,239  
Otro,240  
Jamon asado,240  
— al natural,241  
Cabeza de cerdo ó de jabalí,242  
Sobras de jamon cocido, en frito,243  
Jabalí,244  
Chuletas de jabalí á lo San Huberto,246  
Solomillo de jabalí á lo cazador,246  
Pernil de jabalí estofado,247  
Pescados,248  
Cuidados que requiere el pescado,248  
Preparacion del pescado,249  
Método para sacar los filetes del pescado,250

### **PESCADOS DE MAR.**

Salmon,251  
— ahumado,252  
— á la mahonesa,253  
— con alcaparras,253  
— á la parrilla,253  
— asado,253  
— salado,254  
— saltado,254  
Salmonete,255  
Rodaballo,255  
— en medio caldo,257  
— á la Béchamel,258  
— á la Regencia,258  
— á la Santa Menehould,259  
— al gratin,259  
— á la bayonesa,260  
Barbado,260  
— escabechado,261  
— á la Béchamel,261  
— á lo Parmesano,262  
Raya,262  
— á la salsa blanca,263  
— con avellanas,263  
— á la Santa Menehould,263  
— con manteca negra,264  
— frita,264  
— con queso,265  
Esturion,265  
— asado,266  
— estofado,266  
— al medio caldo,266  
— en fricandó,267  
Truchuela,267  
— á la holandesa,268  
— á la inglesa,269  
Sargo,270  
— á la hostelera,270  
— con grosellas verdes,271  
Arenque,272  
— fresco con salsa de mostaza,272  
Arenques ahumados sin salar,273  
— frescales ó salados,273  
— curados en parrilla,274  
Lenguado,274  
— á la Normanda,275  
— á la Parisien,275  
— frito,275

— en plato,276  
Dorada,276  
Dorada ó gallineta,277  
Lamprea,277  
Congrio ó anguila de mar,278  
— frito,279  
Barbo,280  
Pescadilla,280  
— al gratin,281  
— con hierbas,281  
— frita,282  
— en parrilla,283  
Filetes de pescadilla á la Orly,283  
— — al gratin,283  
— — con trufas á la Conti,284  
Besugo,284  
— cocido,284  
— asado,285  
— frito,285  
— con cebolla,285  
Escabeche de besugo,286  
Merluza,286  
— asada,286  
— en aceite,287  
— escabechada,287  
— en salsa,287  
— en pastel,288  
— en salsa de avellanas,288  
Atun fresco de diferentes modos,288  
Atun salado,289  
Salpicon de atun,289  
— á la catalane,289  
Pescados de agua dulce,290  
Trucha,290  
— á lo Chambord,290  
— fritas y rellenas,291  
— al medio caldo,291  
Alosa, saboga,292  
— asada,292  
— á lo mariner,293  
— en parrilla con acederas,293  
— á la holandesa,293  
— al Azul,294  
— con manteca de cangrejos, anchoas, etc.,294  
Sollo,294  
Gobio,295  
Perca,296  
Tenca,297  
Anguilas,297  
— con arroz,298  
— en salsa,299  
Guisado de anguilas,299  
Anguila mechada,300  
— en ojo de pollo,300  
— á la tártara,300  
Carpas,301  
Carpas al Azul,301  
Albondiguillas de carpas,302  
Calamares,302  
Bacalao,303  
Coccion y salsa,303  
Bacalao á la vizcaína,303  
— con patatas,304  
— á la provenzal,304  
— á estilo de Francia,305  
— de arriero,305  
— á lo mariner,306  
Ranas,306  
Mariscos y crustáceos,307  
Cómo se aderezan los mariscos,307  
Ostras,307  
— escabechadas,309  
Almejas,309  
— á la marinera,309  
— al minute,310

— á la pollada,310  
Langostas,311  
Cangrejos,311  
Caracoles,312  
Guisado de caracoles,313  
— rellenos,314  
— á la Santoña,315  
Caza,316  
Conejos y liebres,316  
Conejo en pepitoria,316  
— guisado,317  
— estofado,317  
— en parrilla,318  
— asado,318  
— frito,318  
Lebrato saltado al minute,319  
Liebre guisada,319  
Bicerra,319

#### AVES DE CORRAL.

Gallinas, pollos, pavos, patos, gansos,320  
Gallina al puchero,320  
— con cebollas,320  
— asada,321  
— en guisado,322  
Pollo,322  
— al asador,323  
— asado,324  
— á lo caballero,324  
— á la Marengo,326  
— guisado,326  
— en coliflor,327  
— de carretero,327  
Polla á la Grimod de la Reiniere,328  
— á la Montmorency,328  
— asada,329  
Caponés,330  
Pavo,330  
— asado,330  
— trufado,331  
De otro modo,332  
— estofado,332  
— á la Regencia,333  
Pavipollo,334  
Ánade,334  
— asado,334  
Anade con aceitunas,335  
— con nabos,335  
— Silvestre,336  
Ganso,336  
Caza de pluma,337  
Becadas, chocha perdiz,337  
— al asador,338  
Otro modo,339  
Becadas asadas á la inglesa,339  
— á lo cazador,339  
Gallineta ciega,340  
Becafijos,340  
Faisan,340  
— asado,341  
De otro modo,342  
— relleno,342  
Codornices,342  
— asadas,342  
Perdices y perdigones,343  
— asados,343  
— estofados,344  
— en salsa,344  
— con coles,345  
Perdigones á la inglesa,345  
Pichones,346  
— guisados,346  
— asados,346  
— á la hostelera,346

Alondras,347  
— fritas,347

## LEGUMBRES Y VERDURAS.

Trufas.—Espárragos.—Coles.—Col de Brusélas.—Coliflor.—Bróculi.—Crambé.—Nabos.—Cardos.—  
Berengenas.—Alcachofas.—Zanahorias.—Tomates.—Patatas.—Judias.—Lentejas.—Habas, etc.,348  
Trufas,348  
— al rescoldo,348  
— al natural, ó á medio caldo,349  
— al Champagne,349  
Espárragos,349  
— en forma de pequeños guisantes,350  
— á la Pompadour,350  
Modo de conservar los espárragos,351  
Coles,351  
— con tocino.,351  
— rellenas,352  
Col de Brusélas,353  
Col para intermedio,353  
— con nata,354  
Coliflor,354  
— para guarnecer los platos,354  
— en salsa blanca,355  
Coliflor con nata,355  
— con salsa de tomate,356  
— á la salsa rubia,356  
— en ensalada,356  
— frita,356  
— al gratin,356  
Bróculi,357  
— diversos guisos,357  
Crambé ó col marina,357  
Diferentes modos de aderezarla,357  
Nabos,358  
— á la Bechamel,358  
— á la pollada,358  
— con azúcar,358  
Cardos para vigilia,359  
— á la española,359  
Berengenas,360  
— asadas,360  
— rellenas,360  
— fritas,361  
Zanahorias,361  
— bañadas,361  
Alcachofas,361  
— á la casera,362  
— fritas,362  
— á la pebre,363  
— á la salsa blanca,363  
— rellenas,363  
— en dulce,363  
— á la italiana,364  
De la ensalada,364  
Diferentes modos de prepararla,365  
Apio,366  
Achicoria,366  
Lechuga,366  
Ensalada cocida,367  
— á la italiana,367  
Gazpacho sopa fria,367  
— extremeño,368  
Patatas,369  
— al natural,370  
— á la salsa blanca,370  
— guisadas,370  
— estofadas,371  
Albondiguillas de patatas,371  
Patatas en salsa,371  
— á la naneta,372  
— á la alemana,372  
Patatas á la polaca,372  
— á la duquesa,372  
— en sarten,372

- con nata,373
- á la holandesa,373
- para adorno,373
- Tomates,374
  - rellenos,374
- Habas verdes,375
  - á lo casero,375
- Lentejas,375
  - á la ama de casa,375
  - á la masa,376
  - con tocino á la aldeana,376
  - con perejil,376
- Judías verdes,377
  - á la inglesa,377
- Judías verdes,377
  - á lo paisano,378
  - con cebollas,378
  - á la romana,378
- Menestra de guisantes,378
  - de habas,379
  - á la española,379
- Huevos,379
  - pasados por agua,379
  - fritos,380
  - revueltos con jamon,380
  - megidos,380
  - rellenos,380
- De otro modo,381
- Huevos crecidos,381
  - en escudilla,382
  - guisados,382
  - con tomates,382
  - blandos,382
  - á la nieve,383
- Tortillas,383
  - al natural,383
  - de hierbas,384
  - de riñones de ternera,384
- Otra manera,384
  - con setas,385
  - con tocino,385
  - á la celestina,385
  - soplada,385
  - con azúcar,386
  - con ron,386
  - con conüturas,386
- Coscorriones,386
  - para adorno,386
  - para la sopa,387
- Pastelería y repostería,388
- Modo de preparar la pasta,388
- Pasta estrellada,388
  - hojaldrada,389
  - para timbales,390
  - para bollos,390
- Preparacion de la levadura,391
- Pastel frio,391
  - caliente,394
- Torta casera,394
- Timbales,395
- Torta para entrada,395
- Empanadas, tortas, pastelillos,395
- Pastelillos al jugo,396
  - de la Reina,396
- Soplado de guisado ó albondiguillas,397
- Soplado de pescado,397
- Puding,398
- Empanadas de piés de cerdo,399
  - de sardinas,399
  - de masa dulce,399
  - de criadillas de tierra,400
- Crostadas,400
- Bizcocho de saboya,401
- Baba,402
- Torta á la frangipan,402

- de manzanas,403
- de diversas frutas,403
- de dulces,403
- de cerezas,404
- Quesadillas,404
- Barquillos,404
- Bizcochos de cuchara,405
  - de almendra,405
- Merengues,406
- De las cremas,406
- De la leche,406
- Crema,406
- Otra,407
  - batida,407
- Natillas,408
- Crema á la frangipan,408
  - de limon, de naranja, de café, etc.,408
- Modo de confeccionar el flan de leche,408
- Media luna,409
- Croquetas,410
  - del cocido,410
  - de manzanas,411
- Dampfnudeln,411
- Glorias,412
- Cake,413
- Buñuelos,413
  - de monja,413
- Buñuelos de patatas,413
  - de viento,414
  - de queso fresco,414
- Manjar blanco,415
- Otro,415
- Almendrados,416
- Bollos pardos,416
- Hojaldres de mazapan,416
  - con leche,417
- Panecillos rellenos,418
- Pastel de ave para enfermos,418
- Pastel de patatas,418
- Mazapan de almibar,419
  - de fresa,419
- Confituras,420
  - de grosellas,420
  - de albaricoques,421
- Compotas,421
  - De albaricoques,422
  - De guindas,422
  - De fresas, frambuesas y moras,422
  - De naranjas,423
  - De albérchigos,423
  - De manzanas,424
  - De peras,425
- Complemento de los postres,425
- Café,425
  - con agua,426
- Té,426
- Helados ó sorbetes,427
- Modo de preparar los helados,428
- Helado de grosella,429
- Limonada helada,429
- Helado de horchata,430
- Leche helada,430
- Helado de albaricoques, melocoton y otras frutas, etc.,430
- Sorbete de albaricoques,430
  - de melocoton,431
- Helados en canutos,431
  - Sorbetes de nata, crema, café chocolate, etc.,431
  - Sorbetes de crema de flor de naranjo,431
- Helado de licor,432
- Bizcochos helados,432
- Ponche,433
  - de huevos,433
- Jarabes para preparar el ponche,433
- Jarabes ponche con coñac,434
  - de Kirsch,434

— ron,435  
Jarabe fino de ponche al ron,435  
Composicion de licores,436  
Anisete,436  
Curazao,436  
Ratafía de frambuesa, cereza, etcétera,437  
Noyó,437  
Ratafía de naranja,437  
Rosoli,437  
Otro,438  
Otro,438  
Ajenjo,439  
— suizo,439  
Aguardiente de Andaya,439  
— coñac,440  
— dantzing,440  
Crema de anís,441  
Aniseta de Burdeos,441  
Cristofia de Rusia,441  
Crema de flor de azahar,442  
— de menta,442  
— de noyó,442  
Kirsch,442  
Kirschwaser,443  
Marrasquino,443  
— de Sara,443  
Vespetro,444  
De las bodegas y los vinos,444

#### **ARTE DE TRINCHAR.**

Instrucciones generales,449  
Piezas mayores,449  
Vaca ó buey,449  
Anca y cuarto trasero,449  
Vaca á la moda,450  
Lomo asado,450  
Filete de lomo mechado,451  
La lengua,451  
Pecho,451  
Ternera,452  
El cuarto ó riñon,452  
La cabeza al natural,453  
— rellena,453  
Carnero,454  
Pierna,454  
Espalda,455  
El cuarto,456  
Cordero, cabrito y gamo,456  
Cerdo y jabalí,458  
Cabeza de jabalí,458  
Solomo de cerdo,458  
Jamon,458  
Lechon,458  
Caza y volatería,459  
Liebre y lebrato,459  
Conejo y gazapo,459  
La pava,460  
Pavipollo,461  
Avutarda,462  
Gallina y capon,462  
— cocida y capon á la sal,463  
Pollos,464  
Oca,464  
Anades ó palos domésticos ó silvestres,465  
Anade hervido,465  
Pato silvestre ó doméstico asado,465  
Pato en empanada,466  
Cerceta,466  
Polla de agua,466  
Becada, gallineta ciega, perdiz y perdigon,467  
Becada,467  
Gallineta ciega, becacina,468  
Perdiz y perdigon,468  
Pavo real,468

Faisan,469  
Pollo,469  
Pichon asado,471  
—— cocido,472  
Codorniz y hortelano,472  
Codorniz,472  
Hortelano,473  
Becafigo, griva y tordo,473  
Becafigo,473  
Zorzal, griva y tordo,473  
Pescados,474  
Rodaballo,475  
Barbo,475  
Carpa,475  
Sollo,476  
Trucha,476  
Alosa,476  
Salmon,478  
Otros pescados,479

FIN DEL ÍNDICE.

### NOTAS:

[1] Todos los utensilios de que nos hemos ocupado, y otros muchos que sería prolijo mencionar, se hallan en el Bazar de la Industria, calle de la Cruz, núm. 31, ó en la del Gato, 3.

[2] Consúltese el *blanqueo de las carnes*, pág. 117.

[3] El pescado de mar tiene mejor sabor que el de río, sobre todo cuando se cuece conforme la costumbre de los cocineros holandeses. Este uso consiste en cocerlo en el agua del mar sin otro condimento; y como es difícil procurarse agua de mar, se suple por el agua de sal.

[4] Generalmente las crestas de gallo que sirven para adornar los platos, no son más que pedazos recortados de paladar de vaca.

[5] Para clarificar el azúcar se emplea el procedimiento siguiente: se bate una clara de huevo en dos vasos de agua por cuatro libras de azúcar; se hace hervir la mitad de esta agua con el azúcar hasta que haya subido cuatro veces diferentes, calmado cada ebullicion por un poco de agua y clara de huevo, que se arroja encima á medida que sube; se espuma hasta que la superficie no presente más espuma y se pasa por un colador.

---

\*\*\* END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK COCINA MODERNA \*\*\*

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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.