

COCINA  
PERFEC-  
CIONADA

JOSE A.  
GIMENEZ

12

25010

12

250109



*BERROCAL*  
*LIBROS ANTIGUOS*



Cervantes, 22 - Bajo Interior Izda.  
28014 · MADRID

Tel.: (91) 429 84 23 Fax: (91) 420 18 16  
(visitas previa cita)





**Biblioteca Nacional**  
**COMPRA**



NOVÍSIMO ARTE PRÁCTICO  
DE  
**COCINA PERFECCIONADA,**  
REPOSTERIA Y ARTE DE TRINCHAR.

---

Contiene además un tratado para la fabricacion de licores, multitud de secretos pertenecientes á distintos artes y oficios, diversos medios de economía doméstica, lavado y planchado de ropas y encajes, y recetas para varias enfermedades muy comunes en las familias, etc. etc.

POR

**D. JOSÉ ANTONIO GIMENEZ Y FORNESA,**

aumentado en esta

QUINTA EDICION.

---

MADRID

CÁRLOS BAILLY-BAILLIERE

Plaza de Topeto (antes de Santa Ana), número 40.

---

1871.

ES PROPIEDAD.



Imprenta de Vicente Daroqui, Portal de Valdigna,  
núm. 12.

R.4408681

---

---

## AL LECTOR.

---

Todo en tanto se ha escrito sobre las artes es muy cierto en comparacion de lo vasto de la materia. Esta obra que presento no es una obra magistral, ni escrita en estilo académico; sí que es una obrita curiosa, que trata de diferentes asuntos, en la que además de los artículos que hay experimentados por mí, he reunido otros estractados de las mejores obras que se han publicado hasta aquí, cuyas materias son las que me han parecido pueden ser de alguna utilidad.

Los curiosos siempre hallarán algo que aprovechar en esta obra, que debe mirarse como un pequeño resumen de la industria del hombre, en donde he procurado describirlo todo con exactitud y claridad para que los aficionados puedan ejecutarlo con mucha facilidad.

MI objeto no es otro que presentar al público una recopilacion de secretos y operaciones económicas y provechosas, aprobadas é inventadas por los mejores profesores, sobre las facultades que versan, cuyos resultados pueden contribuir á proporcionar alguna economía, ó dar una idea cierta y útil.

---

---

---

## COCINA DOMÉSTICA.

---

### *Sopa de pan.*

En una sopera proporcionada se cortan cortezas de pan secas ó tostadas, pero no quemadas, y se les echa por encima caldo que baste para remojárlas, y al tiempo de servirla se les echa otro poco de caldo bien caliente, cubriéndola de algunas legumbres; observad que nunca se debe hacer cocer el pan en el caldo, pues está mala costumbre le quita el gusto.

### *Sopa de cebolla con leche.*

Se prepara y rehoga como la precedente, y cuando haya tomado color la cebolla, se añade la leche y un poco de sal; hágase cocer un cuarto de hora, y mójese el pan.

### *Sopa á la Juliana.*

Se toma igual cantidad de zanahorias, apio,

lechuga, acederas, guisantes y habas tiernas, se rehogan en manteca con unas rodajas de cebolla, se echa despues caldo del puchero, y se cuece á fuego lento, y despues viértase sobre rebanadas de pan muy delgadas.

#### *Sopa de primavera.*

Se prepara como la anterior, añadiendo espárragos y cebollas pequeñas escaldadas de antemano, y rábanos pequeños; y para quitar la aspereza de estas legumbres se echa un poco de azúcar en el caldo.

#### *Sopa de yerbas.*

Rehóguense con manteca ó aceite un puñado de acederas, perifollo, zanahorias y lechugas; échese la cantidad de agua suficiente, cuézase y despues se espesa con unas yemas de huevo; se retira y se moja el pan.

#### *Sopa á la jardinera.*

Se cortan unas tiritas de zanahorias y nabos; téngase lechuga, acedera y perifollo picado, y se rehoga todo con manteca ó aceite; se echa despues caldo de puchero, echando un puñado de guisantes y algunas cabezas de espárragos, y luego que estén estas legumbres bien cocidas, se espuman y se echan sobre las cortezas de pan.

*Sopa de arroz con leche.*

Después de bien lavado, se hace cocer en suficiente cantidad de leche, y se sazona con sal ó con azúcar, según el gusto de cada uno, sirviéndolo al momento; hay que tener cuidado de menearlo á menudo; también puede hacerse con leche de almendras; pero téngase presente que se necesita un cuarteron de almendras dulces y cuatro almendras amargas para hacer media azumbre de leche.

*Sopa de macarrones con queso.*

Se echan en el caldo cuando esté hirviendo bien, se menean y espuman continuamente, dejándolos cocer un cuarto de hora, y después se retiran, dejándolos hervir á fuego lento hasta que estén bien cocidos; antes de servirlos se les echa encima ralladuras de queso de Flandes y mitad Gruyer. La sopa debe estar espesa; también se sirve el queso rayado en plato, y es preferible. Los macarrones están muy gustosos cocidos con caldo de estofado.

*Sopa á la francesa.*

Se frien cortezas de pan en manteca de vacas hasta que estén bien doradas, se hace un puré de guisantes verdes, mójese con caldo del puchero hasta que esté claro, derritase también en ella

un pedazo de manteca tambien de vaca al tiempo de servirla, añádase un poco de azúcar y échese sobre las cortezas de pan fritas; el puré debe estar bien en sazón.

*Sopa de acederas.*

Póngase en una cacerola con manteca un puñado de acederas mondadas y lavadas, picadas en pedazos, y cuando estén bien rehogadas se añade la cantidad de caldo que se crea necesaria, y luego que esté próximo á hervir, se echa el pan, dejándolo á fuego lento; viértase en la soperá con un batido de yemas cuando haya de servirse.

*Panatela ó sustancia de pan.*

Se cuece á fuego manso, y por bastante tiempo, un poco de pan con agua comun, y luego que se haya empastado se añade un poco de manteca y sal, se le echa un batido de yemas y se sirve; generalmente se usa para el alimento de ancianos y niños.

*Sopa de pan con pescado.*

Esta sopa se hace como otra cualquiera, solo que en lugar de echar caldo del cocido se echa de pescado, y al tiempo de servirla se guarnece con algunos trozos del mismo pescado.

*Sopa de patatas.*

Mondadas y cocidas hasta que se deshagan, se pasan por el cedazo, se rehogan con manteca, cebolla picada y sal, se humedecen con la misma agua que cocieron, y esto hará un caldo sabroso con el que se remojará la sopa, que puede ser de pan y de arroz.

*Sopa de sémola.*

Se cuece el caldo del puchero ó sustancias y se echa la sémola; obsérvese que estando mas sujeta esta pasta á aglutinarse, es menester menearla mas continuamente que las demás pastas; media hora es suficiente para cocerse. Para la sémola en leche se hace lo mismo, solo que en lugar de caldo se echa leche.

*Sopa de cebolletas blancas.*

Escáldense las cebollas, se las quita el primer pellejo, y se cuecen en una marmita; cuando estén cocidas, fórmese un cordon al rededor de la fuente con tiritas de pan mojadas en clara de huevo; póngase la fuente sobre la hornilla hasta que se pegue el pan. Igualmente os servireis de estos filetes para sostener los adornos de la sopa.

*Sopa dorada.*

Se toman rebanadas de pan tostadas con las

que se arma la sopa; póngase el plato sobre un poco de lumbre echándole azúcar molido. Cuando el plato esté bien caliente, échesele caldo cuanto bañe la sopa, poniéndole mas azúcar por encima, y despues de tapado con un plato se dejan estofar bien: cuando el caldo esté bien embebido en el pan se baten ocho yemas de huevos en las que se echa un poquito de caldo, el zumo de medio limon ó unas gotas de vinagre y échase todo por encima poniéndole mas azúcar. Preparada de este modo se le echa una cobertera que esté un poco levantada de la sopa y échesele lumbre por encima para que se iguale.

#### *Sopa de natas.*

Se baten una libra de natas con ocho yemas de huevos y un poquito de leche con lo que se arma el plato con las rebanadas de pan tostado, untando el plato con manteca fresca, poniendo un poco de azúcar encima de las rebanadas; luego se echan las natas con las yemas de huevos y despues de ponerle mas azúcar encima, se mete en un horno con fuego manso donde se dejará cuajar.

#### *Caldo de sustancias.*

Pónganse manos de ternera, trozos de vaca, caza y aves viejas, con caldo del puchero; se menea y se añade con el mismo caldo del puchero á medida que se forme la jaletina; espúmese; añadid raíces, ajo y clavo; se deja disminuir á

fuego lento cinco horas, y por último se cuele.

*Caldo de gallina.*

Cuézase con dos cuartillos y medio de agua una gallina, despues de haberla limpiado y escaldado las patas. Déjese cocer á fuego lento hasta que se reduzca á dos cuartillos.

Este caldo no se sirve generalmete sino á los enfermos.

*Jugo.*

Póngase en una cazuela unas cebollas y zanaorias medianas hechas ruedas, y encima échen-se despojos de carne y aves con medio cuartillo de agua ó caldo; debe cocer en fuego vivo, y cuando tenga el color dorado se echa agua hirviendo, un clavo de especia y sal, que cueza todo hora y media, teniendo cuidado de estrujar bien las carnes para que suelten el jugo; pásese este por tamiz, y despues se echa en otra vasija, y las carnes en el puchero, que le comunican buen sabor.

*Jugo de aves y caza.*

Tómense despojos de caza menor, como perdices, liebres, aves y pies de ternera; pónganse en una cazuela, con media botella de vino blanco, dos cebollas; sazónese todo, se cuece hasta que se reduzca á jaletina, humedeciéndolo con

algunas cucharadas de caldo del puchero para que no se pegue, y cuando esté todo muy cocido, se cuele y clarifica con dos claras de huevo.

#### *Sopa de almondiguillas.*

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; bátase todo, mezclándolo con un poco de harina, hasta que se haga una masa consistente; despues se hacen las almondiguillas del tamaño de una aceituna, espolvoreándolas con harina, y se frien en manteca; pónganse en la sopera, y se vierte encima el caldo.

#### *Sopa tostada.*

Tómense cortezas de pan muy cocido ó rebanadas de pan tostado; se ponen en una cazuela con un poco de caldo á fuego muy lento; déjese que se consuma el caldo y que se peguen un poco las rebanadas, y despues se despegan echando caldo nuevo; pásense á la sopera y se sirven caldosas.

#### *Sopa de cebollas.*

Se rehoga una cebolla picada muy menuda; échese tambien un poco de harina, y cuando esté dorada y frita se añade la cantidad de agua necesaria para el caldo que haya de hacerse; sa-

zónese con sal y un poco de pimienta, déjese hervir cinco minutos y cálese la sopa.

*Sopa de fideos.*

Hágase hervir caldo del puchero ó de sustancias; se echan los fideos despues de haberlos quebrantado para que no se apelmacen; la cantidad que debe calcularse es una onza por persona; se dejan cocer diez minutos lo mas, y se refiran para que sigan hirviendo lentamente al borde de la lumbre, cuidando de menearlos á menudo y que no cuezan demasiado.

*Cocidos ó puchero comun.*

En una olla proporcionada á las viandas que se han de cocer se pone agua, y luego que esté caliente, se echan los garbanzos y carne bien lavada y despellejada; por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos; cuando principie á hervir se espumará, cuidando no escenderse, á fin de no privar al cocido de la sustancia; 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 á parte 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.

*Olla podrida en pastel.*

Se cuece la gallina ó vaca y un pedazo de tocino magro con toda la volateria que se quiera poner, salomo de cerdo, longanizas, liebre y morcillas; esto ha de ser asado antes de ponerlo á cocer. En otra vasija se cuece cecina, lenguas de vaca, piés de puerco y orejas. Del caldo de entrambas ollas se echará en una vasija y se cocerá allí la verdura, peregil, yerba-buena, ajos y cebollas, las que se deben asar antes.

Se sacará todo esto en piezas, de suerte que esté bien dividido y déjese enfriar. Luego se hace un vaso bien gofdo de masa negra de harina de centeno, el que se pondrá en una hoja del horno y se llenará de dichas viandas sazónándolo con todas especias. Una vez lleno, se mete en el horno, y cuando la masa esté medio cocida, se le hace un agujero y se le echa el caldo, dejándolo cocer una hora.

### *Cocido de verdura.*

Este cocido solo se diferencia de los demás en que la verdura se cuece con la carne, tocino, etc.; debe cuidarse de echarla despues de que haya cocido bien la carne; se sazona con algunas especias; así se acostumbra en Andalucía.

### *Cocido ó puchero de enfermo.*

Se hace, por lo regular, con gallina ó carnero, añadiendo, si ha de ser sustancioso, algunos garbanzos y jamon; debe cocerse el caldo antes de servirse; si se quiere que tenga mayor sustancia se machaca la gallina en el almirez con miga de pan, y se deslie en caldo, despues se cuele, y sazonada se pone al fuego, pero sin que cueza.

### *Potaje de garbanzos.*

Remojados y escaudados, 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.

### *Potaje de lentejas.*

Se cuecen con sal, poniéndolas en una cacerola con aceite ó manteca y peregil 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 despues del primer hervòr se las cambia de agua, y cuando estén bien cocidas, se componen con cebolla frita, ajos machacados, azafran y una hoja de yerba-buena; 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 demás potajes comunes.

*Potaje de nabos.*

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

*Potaje de guisantes.*

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

*Potaje de coles.*

Despues de bien lavadas, se cuecen con sal; despues se enfrian y escurren, cortándolas en pedazos gruesos; se rehogan con aceite ó manteca, sal, pimienta y nuez moscada en polvo. Despues se echa nata de leche, y se cuece á fuego lento hasta que la salsa se reduzca y quede la col bien ligada.

*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.*

En dia de ayuno se pueden cocer con agua y sal; luego 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; enseguida 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 quemada 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 cuecen un poco, en cuyo estado se sirven.

*Potaje de habas.*

Se mondan las habas, procurando que sean tiernas, se meten en 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, labadas y deshojadas lo mas menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo; se les esprime 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 mas que otra cosa; se sazona de sal, añadiéndoles agua caliente y vinagre; se cuece hasta que esté reblandecido todo, echándole finalmente huevos crudos para que salgan fritos con las habas.

*Potaje de calabazas.*

Se toman calabazas largas y tiernas; se raspa la cáscara, se corta en pedacitos pequeños y se ponen á perdigar en agua y sal; échese en una cazuela un poco de manteca de vaca ó aceite con cebolla, y enseguida 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 sarten; una vez caliente se le añade un poco de harina, friéndola de manera que no se ponga ne-

gra ni espesa en la sartén; luego se rocía el plato de la calabaza aplicándole azafran y agrio, con lo cual se evita el cuajarlo con huevos. Si se le quiere echar azúcar y canela se puede hacer. Luego se sirve sobre rabanadas de pan y se adornan con torrijas.

### *Salsa mahonesa.*

En una cazuela se echa una yema de huevo, pimienta, sal y alguna gota de vinagre; se revuelve y mezcla bien, despues se añade una cucharada de 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. Esta salsa es delicada, se sirve con las carnes frias, á las cuales disimula si tienen faltas.

### *Salsa tomates.*

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

### *Salsu española.*

Póngase en una cacerola caldo colado, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero, peregil, cebolla, peregil en rama, ajo, clavo, una

hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, un polvito de eulantro y una cebolla en rodajas; hágase cocer todo junto y á fuego lento por espacio de dos horas, espúmese en seguida y se pasa por tamiz, sazonándolo con sal y pimienta.

### *Salsa tártara.*

Póngase en un puchero de barro dos ó tres ajetes picados muy menudos, un poco de perifollo, estragon, mostaza, un poco de vinagre, sal y pimienta; riéguese ligeramente con un poco de aceite, meneando siempre; si espesa demasiado, échese un poco de vinagre. Esta salsa se hace en frío.

### *Salsa italiana.*

Póngase en la cacerola un poco de manteca, setas, un ajete, un poco de perejil; rehóguese todo junto; mójese con un vaso de vino blanco, y sazónese. Se hace hervir tres cuartos de hora á fuego lento, se pasa por tamiz, y se añaden dos cucharadas de aceite.

### *Salsa de crema.*

Friase un cuarteron de manteca y una cucharada de harina, un buen picado de perejil y una cebolleta hecha trozos, sal, pimiento molido, nuez moscada raspada y un vaso de nata ó leche; se menea mucho, dejándolo hervir un cuarto de ho-

ra: esta salsa es buena para las patatas, rodaballo, bacalao, etc.

*Salsa para toda clase de manjares.*

En medio cuartillo de caldo se echa un vaso de vino blanco, sal, pimienta, corteza de limon, laurel y un chorrito de zumo de agraz; póngase en infusión sobre ceniza caliente ocho horas, al cabo de las cuales puede ya usarse para guisos de pescados, menestras, etc.

*Salsa rubia.*

Se hace un rojo muy rubio y se humedece poco á poco con caldo del puchero, sin cesar de menearlo; déjese cocer un poco y se sirve; esta es salsa muy delicada, muy apropiado para volatería, guisados y carnes.

*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 deslicen las yemas en dos ó tres cucharadas de la salsa que se quiera espesar. Se mezcla bien el todo, y despues se echa despacio y 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.

*Observacion importante.* Para espesar las sal-

sas se deslien en una ó dos cucharadas de la que tiene el guiso una ó dos yemas de huevo, y se menean hasta que se hayan mezclado; despues se va echando despacio en el guisado, pero siempre meneándolo. 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 vueltas á todo hasta que adquiera el color que se desea.

#### *Vaca cocida.*

Se escoge con preferencia el cuarto trasero ó parte de él, se le quitan los huesos, se arrolla y ata con un cordel, se pone en una marmita con los armazones, patas y cuellos de aves y caza que se empleen para las entradas. Se espuma bien en gran fuego; luego que haya cocido un poco, se echa sal, toda especie de raíces, y ajos á gusto de cada uno.

Despues de retirada la vaca, se sirve, bien sea rodeada de perejil en rama, bien sea picada, en salsa guarnecida de cebollas y legumbres, ó tambien con pastelillos. Hay que observar que para obtener una buena vaca cocida es menester abandonar el caldo, es decir, sacarla cuando esté cocida en punto, aunque el caldo tenga menos sustancia, porque si se mira á este último, la carne saldria deslabazada y demasiado cocida, y por consiguiente sin gusto.

#### *Lomo de vaca en asador.*

Se unta con aceite el lomo despues de haberle

quitado el hueso, se espolvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajas de cebolla. Se tiene en esta disposicion dos ó tres dias, segun la estacion; se atraviesa con el asador por lo mas 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.

### *Vaca guisada.*

Se rehoga la carne en una sarten ó cazuela con manteca ó aceite, perejil, cebolla y ajo picado, y cuando está la carne medio cocida, se pasa á un puchero, se añade un poco de agua y se deja cocer, sazonándola con un grano de especia.

### *Paladar de vaca á la casera.*

Límpiense con cuidado y cuézanse en agua, córtense en tiras. Hágase enrojecer cebolla en manteca; cuando esta esté medio frita, póngase con ella el paladar, humedézcase con caldo, añádid un manojo de perejil, sal y pimienta; déjese menguar la salsa, y sírvase con un poco de mostaza.

Tambien se puede servir entero, asado sobre la parrilla; para esto es menester adobarlo en aceite con sal, pimienta, perejil, cebollas y ajo; despues pasarlo por pan rallado y asarlo; en este caso se sirve sobre una salsa picante ó sin ella.

### *Estofado de vaca.*

Se pone en un puchero la carne picada en pedazos regulares con dos ó tres cebollas y un grano de clavo de especia, una cabeza de ajos sin pelar, unas hojas de laurel y orégano, un vaso de vino, peregil y una jícara de aceite por libra de carne; se rehoga todo á fuego lento y se menea á menudo: póngase un papel de estraza en la boca del puchero y una taza de agua encima.

### *Lengua de vaca en pepinillos.*

Limpiese bien y póngase en agua hirviendo como una media hora, pásese al agua fria; cuando esté fria se prepara; tómense tiritas de tocino, que se sazonan con sal, pimienta, especias, peregil, cebollas muy picadas; méchese con esto la lengua, y póngase á cocer con buen sazamiento y yerbas finas en una cacerola con algunas lonjas de tocino; otras de ternera y de vaca, zanahorias, cebollas y especias; mójese todo con caldo del puchero, déjese cocer la lengua á fuego muy lento durante cuatro horas; al tiempo de servirle se quita el pellejo de encima: téngase caldo colado rojo, en el que se echarán pepinillos en pedacitos. Póngase en la fuente, y riéguese con esta última salsa.

### *Lengua de vaca á lo marinero.*

Despues 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, echándole la salsa encima.

*Picadillo de vaca.*

Se pica la carne muy menuda, y poniéndola al fuego, se añade un poco de sustancia de aves ú otra, se le echa un poco de caldo y vino blanco para humedecerla, dejándola al fuego hasta que esté en su punto, sirviéndola despues al momento.

*Salpicon de vaca.*

Cuézase un pedazo de jamon y dos partes mas de carne magra, despues se corta menudo y pica un poco de cebolla cruda, que se le echa por encima; rocíese con aceite crudo, pimiento, sal y un poco de vinagre, y se tendrá un plato para servir en una merienda campestre; se sirve frio.

*Vaca mechada.*

Póngase á remojo la carne, y despues de bien quitados los pellejos, se colocan dentro de unas calitas trozos pequeños de tocino de trecho en trecho: se pone en una cazuela la manteca, y cuando esté caliente échese la carne, que no de-

be revolverse; se cubre con una tapadera de hierro, y se hace que á dos fuegos lentos se vaya haciendo; despues se dispone una salsa de accederas cocidas que se echará, no encima de la carne, sino en sus costados, y se sirve; debe tenerse cuidado de no dejar se consuma el jugo.

*Ropa vieja de vaca.*

Se cortan unas cebollas y se ponen en manteca hasta que estén cocidas, échese un polvo de harina y revuélvase todo hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta, y cuando esté ya casi apurada la salsa, se echan tajaditas de carne, que generalmente sobran del cocido, rocíese con un poquito de vinagre, apartándole luego que esté bien.

*Paladar de vaca en salpicon.*

Póngase en un plato sal, vinagre una cucharada y pimienta; bátase todo, añádanse despues yerbas finas, ajo, perejil, todo picado, tres cucharadas de aceite, y se hacen cocer en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

*Sesos de vaca ó ternera.*

Se ponen en agua tibia para limpiarlos de la sangre y telilla que los circunda, déjense en infusion dos horas en agua fria, despues póngase en agua limpia y que den un hervor, añadiendo-

les un poco de vinagre, sal, pimienta, una hoja de laurel, tomillo, ajos y peregil; media hora basta para que se cuezan.

*Lengua de vaca mechada y en salsa.*

Se deja veinticuatro horas en infusion de agua fria, mudándole esta bastante veces; en seguida se escalda en agua hirviendo, rayándola para quitarle el pellejo; méchese con lonjas de tocino, sazónandola con pimienta, sal y peregil picado, y se deja cocer lentamente unas cuatro ó cinco horas; despues se retira del fuego, abriéndola por medio 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.

*Pierna de carnero asada.*

Déjese poner tierna mas ó menos tiempo, segun la estacion; póngase en el asador sin mas preparacion, introduciendo éste por la parte del hueso de la pierna; despues de asada se corta el extremo de dicho hueso, y lo que quede de él envolverlo en un papel blanco, sírvase así ó con su mismo jugo, ó añadiendo un buen jugo de vaca.

Se sirve tambien sobre judias blancas ó patatas cocidas en agua y dadas una vuelta por la grasera, que se pone debajo del asador.

*Guisado de carnero.*

Pártase un espaldar de carnero en pedazos, póngase en la cacerola con manteca, y se le dan unas vueltas en buen fuego; cuando haya tomado buen color dorado, se retira y escurre; córtense nabos en tiritas, pásense por la salsa á la pebre y que tomen color, se sacan y escurren tambien, hágase la masa con manteca y barina, y pásese el carnero en ella, desliéndola con caldo; añadid sal, pimienta, peregil, cebollas, clavo, laurel, y échense los nabos. Cuando la carne esté casi cocida, se quita la grasa y se acaba de cocer, dejándolo hervir todo lentamente; si la salsa está demasiado clara, se deja espesar al fuego. Hecha esta operacion, se pone en la fuente adornado con los nabos, y se sirve. Tambien se puede hacer con zanahorias ó patatas en lugar de nabos, y tambien con estas tres legumbres reunidas.

*Chuletas de carnero al natural.*

Quitenselas los huesos, dejando el nervio que está pegado á ellas, lávense, se aplastan ligeramente con el hacha de plano, rásese el interior de la chuleta, cortando del hueso lo que excede de tres pulgadas; preparadas de este modo, mójense en manteca derretida sin estar caliente, pónganse en la parrilla á fuego vivo, cuidando de volverlas á menudo; un cuarto de hora basta para que estén suficientemente tiernas; se colo-

can en la fuente en forma de corona y se sirven.

*Lengua de carnero.*

Se escaldan y se mechan con tocino delgado, y cuando estén á medio cocer se les quita el pellejo, se vuelven á dejar cocer media hora á fuego lento, y se sirven calientes con una pebre de aceite, peregil, laurel, pimienta, y vinagre.

*Almóndigas de carnero.*

Se pica la carne de pierna con tocino gordo, peregil y ajos verdes, si puede ser, pan rallado y queso, especias, sal, azafran, huevos crudos, amasándolo todo bien: se hacen las almóndigas en una jícara ó entre dos cucharas, y se pone á cocer en caldo. Cuando estén cocidas se les echa una salsa de avellanas, desatándola con un poco de agrio, dejándolas que den un hervor.

*Pierna de carnero estofada.*

Despójese de los huesos y méchese con tocino sazonado con especias y sal, de modo que las lonjas no salgan fuera de la carne, y átese con bramante, dándola un golpe en la coyuntura y cortando el hueso para que ocupe poco espacio; póngase en una cazuela con seis cebollas, tres zanahorias, un manojo de peregil, yerbas aromáticas, sal, especias, un poco de tocino y dos vasos de vino ó agua: luego que principie á hervir

lentamente, poniendo fuego encima de la cobertera, y cuando ha cocido lo suficiente, se sirve con su caldo desengrasado.

*Ternera mechada.*

La mejor carne es la de pierna, la cual se mecha con tiras de tocino que penetren bien, se rehoga en manteca con sal; échese despues un poco de harina, pimienta, ajo, peregil, y se deja cocer dos horas; tambien se le echan, si se quiere, acederas, que deben de ponerse aparte á cocer con sal y manteca, y un poco antes de servir la se echan las acederas.

*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 despues 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 asada.*

Se cortan pedazos de media libra, y se disponen estos en una cazuela, la cual se coloca entre dos fuegos; luego que esté á medio asar, se le echa un poco de tocino derretido, se van untando á menudo las tajadas con una salsa dispuesta al efecto, la cual se compone de peregil, pimienta,

sal, zumo de limon, ajos machacados y un poco de agua. Si la carne es gorda se pone al fuego solo con sal; y cuando esté á medio asar se le quita la humedad que pudiera tener, y se le añade un poco de manteca, vino blanco ó aguardiente.

*Ternera al asador con yerbas finas.*

Escójase un buen trozo; méchese con tocino, sazónándolo con sal, pimienta y yerbas finas, y se pone en un librillo, en donde se mantendrá dos horas en adobo con perejil, tomillo menudamente picado, pimienta y un poco de aceite; cuando haya tomado el gusto se pone en el asador, echando por encima todo el condimento, envolviéndolo bien con dos hojas de papel blanco untado en manteca, y déjese asar lentamente á poco fuego; despues se quita el papel, y se levantan con un cuchillo todas las yerbecillas que han quedado pegadas entre el papel y la carne, las cuales se deben poner en una cazuela con un poco de su misma pingue, un chorrito de vinagre, un poco de manteca y harina, sal y pimienta; se deja trabar todo para servirlo debajo del trozo asado como salsa.

*Cordero ó cabrito asado.*

Pártase el cabrito ó cordero en raciones de media libra, se pone en una cazuela con fuego por arriba y por abajo, désele vueltas, y cuando

esté medio asado, se le echa un poco de tocino frito, un puñado de perejil machacado, unos granos de ajo mojados y agrio ó zumo de limon; si estuviere duro y no hubiese tocino, se enternece con vino blanco y aceite crudo, y sírvase pronto.

*Cordero con guisantes.*

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.

*Cordero con patatas.*

Póngase en una cazuela manteca, un diente de ajo y cebolla picada, y un poco de sal; cuando tomé color échense las tajadas ó chuletas de cordero y rehóguese todo un pequeño rato, despues se echan las patatas volviéndolo á rehogar otro poco, añádase caldo ó agua y déjese cocer.

*Cordero con arroz.*

En un poco de manteca ó aceite se frie un ajo y un poco de cebolla y tomate, échense las tajadas y el arroz despues de limpio, y rehóguese todo un poco añadiendo agua, y déjese cocer, sir-

viéndolo un cuarto de hora despues que se haya retirado de la lumbre.

*Chuletas de cerdo en guisado.*

Córtense y prepárense como las anteriores; cuézase en un poco de caldo un ramo de peregil, sal y pimienta; despues de cocidas se pasan á una cacerola con setas y un poco de manteca; pónganse al fuego, y añadid harina y caldo del puchero, un vaso de vino blanco, sal, pimienta en grano, un ramo de peregil, cebolla, ajos y clavo; déjese cocer y menguar; se sacan las chuletas, y se quitan de la salsa el peregil, cebollas y ajos, y échense los pepinillos cortados en pedacitos delgados, y regad con ellas las chuletas.

*Lengua de cerdo.*

Se cuece con cualquier salsa picante, y ordinariamente se pone al humo salada para que se seque, y así se conserva.

*Pies de cerdo.*

Despues de limpios se socarran y 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 sarten ó cazuela para que no salten; se sirven con azúcar y

canela, y si se quieren servir con salsa, se hace una de avellanas, que se deslie con el agua donde se cocieron los pies.

*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, dénsele unas vueltas, mójese en el agua en que se blanqueó, añádanse setas, suelos de alcachofas y setas muy pequeñas. Cuando todo esté cocido, espésese la salsa con yemas de huevo ó nata; añadid zumo de limon ó agraz.

*Conejo guisado.*

Desollado y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en la 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 rajas de lima estará muy bueno.

*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 quedó 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 menos un par de horas.

### *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 con el vino de la infusion.

### *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 desteida y se frie. Deberá servirse con una salsa picante.

### *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, espolvo-

reada de sal, con un poco de vinagre, y se sirve regada con jugo.

*Guisado de gallina.*

Despues de asadas se hacen cuartos y se rehogan con manteca, cebolla picada y perejil; cuando esté en punto se echa el caldo mas 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.

*Guisado de pollos.*

Despues de bien limpios se pone manteca en la sartén y se rehogan, luego 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 sobreesan 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.

### *Pollo 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. Cuézase aparte; se añade con caldo y vino, habiendo echado antes la coliflor, y se sirve colocando las pellas al rededor del ave.

### *Pollos guisados.*

Después de bien limpios, se pone manteca en la cazuela y se rehogan; luego se trasladan á una 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 pone á fuego lento con un puchero de agua encima y un lienzo ó papel para que no se exhale la sustancia; debe estar así una hora. Se sobreasan los hígadillos de los pollos y se machacan con un grano de ajo revolviéndolos con el caldo, y bien sazonado se tapa de nuevo, dejándolo dar un par de hervores; este guiso es excelente.

### *Pollos de carretero.*

Se hacen cuartos y se frien en sartén con aceite; se prepará 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.

### *Perdices estofadas.*

Después de limpias se sobreasan en las parillas 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 estén cocidas se apartan y sirven.

### *Perdigones en salsa.*

Quíteseles el hueso del esternon del pecho, y de este modo se asa el perdigon, se corta la carne en trocitos del tamaño de un dedo, así como las creadillas ó setas. Durante esta operacion se procura conservarlos calientes, y al servirlos se pone el aderezo en el hueco de los perdigones con una salsa.

### *Pichones guisados.*

Se limpian, y estraen los menudillos; friase un poco de tomate con los pichones enteros hasta que estén bien dorados, écheseles el agua cor-

respondiente 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.

*Bacalao á la vizcaina.*

Despues de mojado y hecho trozos, se hace que dé un hervor mientras se asan en parrillas unos cuantos tomates, se les quita 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, y cuando esté aun sin tomar color se añade el tomate y se concluye de rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite en 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 á remojo, y despues se corta á pedazos y se frie en aceite; cuando está bien dorado se echa agua y unas patatas, y que cueza todo; despues 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 fria, y déjese estar veinticuatro horas para desalarlo, y despues se pone á cocer en una olla, retirándolo cuando principia á hervir; se pondrá en seguida en una cazuela manteca, aceite, ajo y peregil, 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 tiempo en tiempo 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 esquisito.

*Bacalao á estilo de Francia.*

Despues de cocido el bacalao, tómese la fuente en que haya de servirse, que deberá ser un poco honda; póngase en ella un poco de ajo majado, cebolla, peregil, 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 rallado; despues póngase la fuente á fuego lento para que hierva poco á poco; añádase un poco de zumo de limon y pimienta por encima.

*Bacalao á estilo de arriero.*

Cocido y enjuto, se pone en platos; friase aceite y un ajo, échese despues pimiento 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.

*Besugo cocido.*

Se pone la suficiente agua en una besuguera, y cuando esté 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 y se le echa por encima; al tiempo de servirse se le echa vinagre.

*Besugo asado.*

Despues de escamado y bien limpio, se saca 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 servirlo, se le echan ajos fritos en 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 freir en una cazuela con cebolla picada, cuando esté ya esta frita se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslia en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

*Escabeche de besugo.*

Se limpian y preparan 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 frien en aceite hasta que estén dorados, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajas 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 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 sarten 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, solo que en lugar de freir manteca de vacas, 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 rajas y frie en aceite; cuando esté ya fria se coloca en una olla grande, limpia, que no esté vidriada, y se llena mitad de agua y vinagre fuerte, unas rajas 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 trozo y se pone en una vasija friéndolos con aceite, peregil picado y un diente de ajo; rehóguese á fuego lento, sazónese bien de sal molida, y añádase 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 peregil, 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.

*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 echan 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, yerbas finas y pan rallado; tambien se puede hacerlas un guiso de salsa blanca, que se sirve en salsera aparte, y las anguilas en otro plato, y así cada uno las endereza á su gusto; el zumo de limon es muy aceptable para este plato.

*Guisado de anguilas.*

Entre las de rio 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 en 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 majado

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 proporecion. Tambien se hacen de otro modo: siendo las anguilas medianas, se enroscan y se ponen con mucho aceite á freir; cuando están muy fritas se las echa una salsa de harina tostada, una puntita de ajo, peregil, pimienta y clavo molido, y se revuelven con la misma cazuela.

#### *Anguila mechada.*

Se la mecha con tocino delgado en toda la estension 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 ajo de pollo.*

Cortadas en trozos y enjutas, se rehogan en aceite con dos cucharadas de harina; despues se echa caldo y vino blanco, añadiendo peregil y setas; cuézanse espumándolas; para espesar la salsa se hará con yemas de huevo y un poco de zumo de limon.

#### *Atun.*

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 especias, 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 unas rebanadas de lo mas grueso, entresacando lo magro; se corta cebolla cruda y se hace el salpicon echando aceite, vinagre y pimienta.

#### *Atun escabechado en ensalada.*

Se corta y prepara como el sollo en ensalada y se sirve con las vinagreras.

#### *Atun á la provenzal.*

Arréglese el atun sobre la fuente en que se ha de servir con aceite, peregil y yerbas finas bien picadas; cúbrase con miga de pan rallada y hágasele tomar color en el horno.

*Como se aderezan los mariscos.*

Estos pescadillos de conchas, ó mariscos, como son los cangrejos, pesebres, gámbaros, almejas y otros muchos, se preparan cocidos en agua sal y pimienta; una vez descascados se ahogan en manteca y cebolla, se sazonan con todas especies y se aderezan en cazuela, añadiéndoles verdura picada y agrio de lima, sazonándolos de sal; también fritos con naranja y pimienta son excelentes.

*Ranas.*

El guiso mas comun de las ranas ya se sabe que es fritas con naranja y pimienta: tambien se hacen de ellas buenas almondiguillas, para lo cual se despojan de los huesos; picando la carne de las piernas (pues no tienen otra) se sazonan con especies echándoles un poco de pan rallado y yemas de huevo crudos, su sal correspondiente y teniendo preparado caldo de garbanzos con manteca, se hacen las almondiguillas, un cuarto de hora antes de servir las, cuajándolas con yemas de huevos y agrio de limon.

*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, un poco de manteca fresca, zumo de limon y sal, y se pone luego todo sobre las parrillas que dé un hervor. Los demás tuétanos se comen descarnándolos con pimienta y sal.

### *Cangrejos.*

Los cangrejos grandes, que los hay mayores que las langostas, tambien se aderezan echándoles dentro un poco de vino, pimienta, nuez, manteca fresca y zumo de limon, en seguida se pone sobre las parrillas á estofar, advirtiéndole que ha de estar cocido de antemano: los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, con agua, sal, vino, unas gotas de vinagre y pimienta.

### *Carpas.*

Las carpas no se han de escamar y si abrirlas por un lado, del que se le sacan las tripas y hiel: si tuviesen muchas huevas, se le sacan tambien; en seguida se meten las carpas en vinagre procurando que se mojen bien por todas partes; quedarán muy azules; se pone un cazo á la lumbre con agua, sal, cebolla y peregil en rama, y cuando esté hirviendo se echan en él las carpas y el vinagre todo junto; se tapa el cazo y cuando estén cocidas, se sirven con vinagre, ramas de peregil y pimienta. Se procurará que las carpas salgan á la mesa muy azuladas, puesto que es su verdadero punto.

### *Almondiguillas 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, jenjibre y sal, se tiene preparado caldo con manteca de vaca, y se hacen las almondiguillas cuando se quieran servir; las cabezas de las carpas se cuecen y se ponen en el centro del plato ó fuente, colocando al rededor las almondiguillas, estas son las mejores que se hacen de pescado, por no tener este ningun género de humo.

### *Caracoles.*

Los caracoles hay que lavarlos en cuatro ó seis aguas, luego 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 mas aguas. Luego se ponen á cocer para acabarles de quitar el verdin. Friase cebolla con aceite y mézelese con los caracoles ahogándolos 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 sazonándolas con todas especias, hinojo y tomillo se deslian luego con el caldo de los caracoles: si el caldo estuviese claro se le añade

harina frita. No estará demás el ajo en este guiso y el agrio al tiempo de servirlos.

### *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 de vaca en la que se ahogan los caracoles, en seguida se forma una salsa con verduras y miga de pan machacadas en almirez y sazonadas 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: luego se cojen las conchas y se meten en cada una dos ó tres caracoles y se van colocando con órden en la tortera 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 arrimando unos á otros sin rebanada ninguna, echándoles la salsa por encima.

### *Calamares.*

Estos se sirven bien 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 rehogan con aceite ó manteca de vacas, y se sirven con una

salsa hecha con agua, sal, miga de pan, azafran y un poco de nuez moscada.

*Patatas cocidas al vapor.*

Se ponen las patatas á cocer enteras en una olla de barro ó cobre, en la que se echa un poco de agua, y sobre la tapadera se pone un lienzo para evitar la evaporacion. De este modo son menos acres que cocidas de otro.

*Patatas en salsa blanca.*

Cuézanse las patatas, pélese estando lo mas calientes que se puedan aguantar, córtense en rajas, y pónense estas arregladas en una fuente; sobre ellas se echa una salsa blanca.

*Patatas guisadas.*

Póngase á freir las patatas; se les echa agua y salsa, y cuando estén á medio cocer se les echa de todas especias, perejil, ajos fritos, azafran y miga de pan mojado; y desleido todo, se echa en las patatas dejándolas cocer un rato. Se ponen tambien las patatas á freir con pimenton y sal, se añade agua, se machan unos ajos, cominos y una rueda de patatas, se desata con vinagre y se deja cocer un rato.

*Patatas estofadas.*

Se cuecen en agua, se pelan y se cortan en

rajas, 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.

### *Almondiguillas de patatas.*

Se mondan y cuecen á vapor patatas manchegas, se machan al mortero con yemas de huevo, en la proporcion de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por cada libra de patatas. Bien molido todo, se hacen las almondiguillas con la mano enharinada, y se frien con manteca de vacas ó aceite hirviendo. Se sirven polvoreándolas con azúcar y canela.

### *Patatas en salsa.*

Cocidas ya las patatas y cortadas, ténganse lo mas calientes posible. Se deslic harina de patatas con manteca, caldo, sal y pimienta, en poco fuego. Tan luego como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá si se quiere alguna anchoa picada ó alcaparras, y con ella se regarán las patatas. Sirvase lo mas caliente posible.

### *Patatas á la Naneta.*

Hágase en la cacerola una masa de buen color con manteca de vacas y harina, desliase con caldo de carne ó de vigilia, échense las patatas cru-

das, peladas y en pedazos delgados; añádase sal, pimienta, perejil en rama y demás yerbas. Se pueden servir solas ó con la carne asada que os convenga.

*Patatas á la alemana.*

Pélese y pártanse en rebanadas las patatas cocidas en estofado, córtense pedacitos de pan delgados y cuadrados, friáse todo en manteca de vacas, póngase en un plato hondo y riéguese con un cocido de harina de patatas. Antes de servir las se puede dar color al guiso rociándolo con azúcar y poniéndolo en el horno de campaña. Tambien se puede bañar con la pala hecha asuca.

*Patatas á la polaca.*

Pónganse á cocer patatas bien lavadas en agua con un poco de manteca de vacas, dos cebollas grandes en cuatro pedazos, tomillo, laurel, basilica, 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 ó con alcaparras.

*Patatas á la duquesa.*

Pélese y córtense en pedazos, que se deberán haber cocido en agua de sal con un manojo de ajedrea; pónganse en una cacerola con algunas

cucharadas de salsa cortada, espesa; deslianse en ella yemas de huevo y se sala ligeramente, se añade un buen pedazo de manteca de vacas 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 de vacas ó de cerdo, se vuelven hasta que tomen un color subido; se sirven sin salsa. Para guarnecerlas se pueden emplear las espinacas, relleno de carne ó ropa vieja en lugar de las cortezas de pan fritas.

*Pastel de patatas.*

Se asan las patatas sobre la ceniza, se pelan y reducen á masa. Se deslie esta en seis yemas de huevo por libra de masa y cuatro onzas de azúcar en polvo. Se amasa todo junto. Se echa en seguida la cáscara de un limon rallada, su zumo y claras de huevo; hecho esto, se pone en una tartera ligeramente untada de manteca de vacas, se le hace formar la corteza y tomar color bajo al horno de campaña.

*Patatas á la crema.*

Despues de cocidas, peladas y cortadas se pone en una cacerola un pedazo de manteca de vacas amasado con harina, se deslie con nata, se sa-

zona 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 patatás como las precedentes; rehóguese, sazónándola con sal, pimienta y yerbas 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.

*Alcachofas á la pebre.*

Se escojen las mas pequeñas, se parten en cuatro pedazos, se las quitan las primeras hojas, se corta la parte superior de las otras y el tronco, 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 ponen en agua fria como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo despues de quitada la parte inferior. Se ponen en un plato, echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede tambien servir la salsa aparte en una salsaera.

*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 tuessen. Si se quiere con salsa, se pasan por un bati-do de yemas y se echa una salsa de avellanas.

*Alcachofas en dulce.*

Despuntadas y mondadas, se cocen 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 plató que usan mucho en los conventos de religiosas.

*Alcachofas á la italiana.*

Divididas en cuatro partes iguales; se les quita el cogollo y se frotan con zumo de limon, luego se cocen con agua, sal y un poco de zumo de limon; se retiran y se dejan escurrir, sirviéndolas con una salsa italiana.

*Gaspacho.*

Migado el pan, se echa la suficiente cantidad de agua, aceite, vinagre, pimienta, sal, comino y ajo machado, y si se quiere cebollas y pepinos picados en ruedas. Además de éste, se hace en Andalucía otro gaspacho, que llaman ajo blanco, machando almendras mondadas con un grano de ajo, un poco de aceite y el vinagre correspondiente, cuya mezcla, muy majada y hecha como una especie de unguento con pan mojado, se disuelve bien en la sopera ó fuente donde está el pan migado, con el agua y pan suficiente.

*Gaspacho extremeño.*

En este país, naturalmente caluroso, se usa el gaspacho 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 las arrebatan y hacen espigar. Y las segundas, que en esta estación 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 luego se le aumenta un poco de miga de pan

mojado; se vuelve á majar con el de aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezcle y hasta que forme 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 esponjarse en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando un cuarto de hora antes de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre sino hasta el momento mismo de servirlos; pues si le añadiesen este ingrediente antes, 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.

### *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 en agua hirviendo para que suelten la cascarilla; escúrranse y dónselas 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 despues se ligan con yemas de huevo y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

*Lentejas á la ama de casa.*

Cuézanse las lentejas en agua un poco salada, escúrranse y pónganse en una cacerola con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal, pimienta; saltéense algunos minutos. Pónganse en la fuente, adornándolas con cortezas de pan frito, y sírvanse muy calientes.

*Lentejas á la masa.*

Háganse enrojecer pedazos de cebollas y yerbas finas picadas en manteca de vacas, añádase harina; cuando la masa esté hecha mójese con agua, y aun mejor con caldo, échense en ello las lentejas cocidas en agua y escurridas como

las anteriores; añádase sal y pimienta, saltéense lo mismo y sirvanse.

*Lentejas con tocino á la aldeana.*

Pónganse lentejas y un buen pedazo de tocino en una marmita llena de agua, 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 en agua y sal, se escurren, y ponen despues en una cacerola con manteca abundante, perejil picado, sal y un poco de pimienta; rehóguese algunos minutos y se sirven con cortezas de pan frito, todo muy caliente.

*Judías verdes.*

Se limpian bien 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 despues de haberlas dado unas cuantas vueltas se les añade un poco del caldo del cocido, y desleidas 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 despues las judías, que deben antes cocerse; menécese, y se reduce á salsa, rociándolas al tiempo de servir las con zumo de limon 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 pimiento, y despues que haya todo cocido un rato se ponen en un plato, y sobre ellas échese un poco de vinagre hervido antes en cazuela.

*Menestra de guisantes.*

Se rehogan con manteca, mozelándole pedacitos de jamon, que antes 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 estas son tiernas pueden echarse con su cáscara; limpiense lechugas y alcachofas, tomando de estas la parte blanda y blanca; rehóguese todo á fuego miano con manteca; póngase jamon 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.

*Pasta para rebozar toda especie de fruta de sarten.*

Se deslie harina con yemas de huevo y agua libia, se añade un poco de manteca de vacas derretida: las claras se baten mucho aparte con algunos granos de sal, se mezcla y bate bien todo junto, procurando que la masa quede bastante espesa para rebozar bien lo que se haya de hacer.

*Torta de almendras.*

Próximamente se toma de harina cuatro onzas, otras cuatro de manteca fresca é igual cantidad de azúcar en polvo, se machacan tres onzas de almendras dulces, se añade corteza de limon ó una ó dos cucharadas de flor de naranja, se echan

cuatro ó seis huevos bien batidos, y se mezcla todo en el mortero para hacer una pasta, se toma una tartera, se unta el fondo con manteca y se hace cocer á fuego lento con lumbre debajo y encima, y se forma la torta, que se puede servir fria ó caliente, pero siempre echándole azúcar en polvo por encima.

### *Torta de arroz.*

Se pone una media libra de arroz á cocer y se le va echando poco á poco un cuartillo de nata de leche y un trozo de manteca, la segunda corteza del limon y sal; cuando el arroz está abierto y bien espeso se quita el limon y se deja enfriar en otra vasija, añadiendo seis yemas de huevos batidas con azúcar y cuatro claras batidas con una ó dos cucharadas de flor de naranja; se unta con manteca una cazuela ó el molde de la figura que se quiera dar á la torta, polvoreándola con miga de pan; en ella se echa el arroz y se pone al hornillo con mucho fuego en su cubierta. Cuando la torta haya tomado color suficiente se la da vuelta sobre un plato. De este mismo modo se hacen las tortas de fideos, de sémolas, etc.

### *Torta de miga de pan.*

Se toma la miga de pan fresco, se echa en nata hirviendo, se menea mientras hierve, añadiendo á la nata un trozo de manteca de vaca, corteza de limon, azúcar y si se quiere pasas de

Corinto; se concluye en los mismos términos que la torta de arroz.

*Torta de patatas.*

Se cuecen á vapor las patatas; despues de haberlas mondado se majan en un mortero, añadiendo manteca y leche, en la cual se haya desleido el azúcar; todo esto debe hervir y se echa en una vasija de barro, dejándolo enfriar; se continúa lo mismo que para la torta de arroz.

*Manjar blanco.*

Móndese media libra de almendras, entre ellas algunas amargas, 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. Mézclense en seguida con dos vasos de agua, cuélese en un lienzo, y añádase á esta leche de almendras un cuarteron y medio de azúcar en polvo, un buen vaso de crema, agua de flor de naranja y un poco de cola de pescado. Sirvase frio y aun helado en el verano.

*Empanadas de pies de cerdo.*

Se cuecen los pies de cerdo, y una vez bien cocidos se le quitan los huesos mayores, sazónándolos con un poco de especia, se hacen las empa-

nadas, echando en cada una dos medios pies. Si se quieren sazonar dulces se prepara un poco de almibar y se pasan por él. Luego 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 se frien de manera que no se quemem mucho; luego se fric un poco de cebolla con buen aceite y se echa sobre las sardinas sazonándolas 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 de no echar aceite en la masa, si no manteca fresca de vaca, porque con aceite no saldrian bien.

### *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 mas ó menos empanadas de cuatro, calcúlense las can-

tidades; 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 ahogan en aceite sazónándolas con un poco de pimienta, nuez, azafran y sal. En este estado se hacen las empanadas, advirtiéndole que se han de servir calientes. Conviene tenerlas deshechas dos ó tres dias antes que se hayan de servir, porque estará la masa revenida y calentándose resultará muy tierna y con diferente gusto. Estas empanadas no han de llevar dentro ningun género de caldo, pues no es masa que lo pueda sufrir.

*Buñuelos de monja.*

Se pone 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 estiene 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 fina,

*Buñuelos de patatas.*

Se cuecen enteras y se mondan, se majan en el mortero y se hace una masa espesita con leche, agua de flor de naranja, azúcar y un batido de yemas de huevo. Después se hacen bolitas y se frien, sirviéndolas con azúcar y un polvito de canela.

*Buñuelos de viento.*

Se coje media libra de harina floreada y se desata con agua fría 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 a resultar una masa encerrada que se debe cocer muy bien meneándola siempre para que no se pegue a la sartén ni haga corteza. Todo el éxito de esta operación pende de que la masa salga perfectamente cocida en cuyo caso es imposible que salgan mal 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 quede blanda, los huevos no han de ser todos con clara sino la mitad, porque no espongen demasiado y se hagan desquebrajados. Estos buñuelos si se les pasa por almibar y se les echa un poco de canela molida por

encima, haciendo los buñuelos un poco grandes es el mayor sistema.

### *Buñuelos de queso fresco.*

Se toma queso hecho el mismo día ó el anterior, se le quita la corteza y se soba en un table-ro; se le echa un poco de harina y unas yemas de huevo hasta que quede un poco blando. Luego 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 almibar echándoles canela molida por encima.

### *Huevos revueltos con jamon.*

Echese con los huevos suficiente cantidad de jamon cortado en pedacitos cuadrados en una sartén, sazónándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata ó caldo de sustancias, póngase á fuego lento meneándolos hasta que espesen, retirándolos inmediatamente.

### *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.

*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 mezele.

*Huevos rellenos.*

Cocidos los huevos, se sacan las yemas partiéndolos por medio y 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 limon.

*Huevos crecidos.*

Se toman doce huevos, se les quitan las claras, dejando las yemas en los medios cascarones, estas se baten con otros cuatro huevos y un poco de verdura picada, especias, sal y un poco de pan rayado; se pone una sartén al fuego con manteca y cuando esté caliente se echan las yemas dentro enteras, se frien, y luego 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 mas claras, de esta manera se va haciendo hasta que acaben las claras y vienen á quedar los huevos muy grandes. Luego se hacen unas tor-

rijas y una sopa con ellas y los huevos entremetiendo uno con otro, se toma caldo de garbanzos sazonado con especias, un poco de agrio, manteca de vaca 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, (mas 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 cucharon hasta que se cuajen; una vez bien cuajados se sirven en la misma cazuela, si es nueva, sino en un plato sobre unas rebanadas.

### *Tortillas de queso fresco.*

Para una docena de huevos, se hace rebanadas una libra de queso fresco; se pica un poco de yerba buena y mejorará; despues de bien picado se echa en los huevos con un poco de sal y especias, se pone la sarten al fuego con manteca de vaca, y huevo y rebanadas de queso se echan en la sarten, teniendo cuidado de ir recojiendo el queso lo mas pronto que se pueda, porque no se derrita mucho: luego se vuelve de la otra parte, y se sirve caliente con unos picatostes encima.

*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 enseguida 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 antes 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.

*Almendradas.*

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 huevo; se hace una masa que se estienda 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 mon-

dadas y se machacan en almirez, añadiéndoles media libra de azúcar y se hace masa de mazapan, luego se pone en el tablero media libra de trigo floreado y sobre ella otra media de manteca de vacas 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 parada, con ella se hacen unos bollitos á modo de mostachones, haciéndoles unas ravitas con el dorso del cuchillo. Cuézanse sobre obleas á fuego lento y con estas cantidades se podrá hacer un buen plato.

#### *Ojaldre 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, luego 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, mezclado todo se soba perfectamente; luego de bien mezclado se tienden unas cuartillas de papel untadas con manteca y se hacen unas ojaldras llanas y redondas que se cocerán en el horno; enseguida se tiene preparada miel caliente y se pasan por ella, poniéndolas en un plato se enjugarán muy pronto echándoles azúcar y canela.

*Ojaldre 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 empiece á cocer, se le pone harina de trigo floreado meneándolo con un cucharon, de suerte que quede una masa un poco dura; despues se cuece muy bien y se saca al tablero poniéndole media docena de huevos; enseguida se sobará perfectamente poniéndole manteca hasta que esté blanda, añadiéndole media libra de azúcar molida y cernida.

Pónganse unas obleas en una latas y se echa la masa en ellas, poniendo los ojaldres á cocer en horno y cuando esté cuajada se harán los picos; se acaba de cocer, y se le echa un poco de almibar por encima volviéndolas al horno para que se acaben de enjugar.

*Panecillos rellenos.*

Se agujerearán los panecillos molletes por el suelo, sacándoles todo el migajon y echándolos en un cazo con buena miel y un poco de aceite; luego 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, téngase 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 enfermo.*

Póngase á cocer una pechuga de ave y cuando estuviere casi cocida, se saca y pica toda la carne muy menuda sobre un tablero blanco; se pica una poca enjundia de gallina mezclada con la carne, se sazona de sal y muy poca especia; añádanse unas gotas de caldo y queda hecho el pastel; luego se cuece y se soba con dos yemas de huevo, un poco de caldo y agrio de limon.

*Mazapan de almibar.*

Se machaca una libra de almendras mojando la mano en un poco de agua, luego se tienen preparadas doce onzas de azúcar en almibar y se pone en un cacillo al fuego, mezclando las almendras; deben cocer dos ó tres hervores hasta que esté un poco espesa: luego 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 en almibar y azúcar por encima.

*Almendradas y mazapanes.*

Se secan en estufa una cuarta parte de almendras amargas y tres cuartas partes de dulces, todas bien mondadas; fórmese con ellas una pasta machacándolas muy bien, mojando de cuando en

cuando la masa con claras de huevo batidas; clarifíquese igual cantidad de azúcar de suerte que forme pompas, se echa en la pasta cociéndola y meneándola perfectamente hasta que se agarre en una cuchara. Luego estiéndase sobre una mesa en que se habrán echado unos polvos de azúcar de antemano. En este estado se va tendiendo hasta que resulte delgada cortándola luego en pedazos de la forma que se apetezca. Ultimamente se ponen al fuego para que tomen su punto y bañarlos.

#### *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.

#### *Bizcochos sin harina.*

Se toman ocho onzas de azúcar molido y cernido, ocho yemas de huevos crudos y un poco de anís molido, todo junto se bate con un cucharón hasta que quede completamente blanco y muy espeso; luego se hace una masa muy fina con manteca de vaca y yemas de huevos, teniendo preparada una hoja de lata se cortan unas tortitas redondas con la cortadera del tamaño de un duro ó poco mas en cuyo estado se pasan por el batido cociéndoles en horno á fuego manso.

## ECONOMIA DOMÉSTICA.

---

### *Conservacion de las sustancias animales por el aceite.*

Las carnes, aves y pescados se conservan por largo tiempo sumergidas en aceite, aunque no se hayan cocido; pero si reunen estas circunstancias, el buen éxito es seguro. De cualquier modo que sea, se procede como sigue: se preparan las carnes, aves ó pescados en cuartos ó en tajadas regulares; si son crudas se enjugan bien; si se les ha dado una tercera parte de su cocimiento, será por el asado ó frito. Preparadas así, se van colocando en buen orden en un puchero nuevo ú orza de barro, ó bien en un bote de vidrio. A medida que el vaso se va llenando, se comprimen un poco las tajadas y se ceba el aceite de buena calidad hasta que el líquido las supere á lo menos dos dedos. Se tapan despues los vasos herméticamente con tapones de corcho y betun, y se colocan en lugar fresco y al abrigo del aire.

El quedar los vasos bien cerrados es una circunstancia esencial para el buen éxito de la operacion, en particular si las sustancias deben conservarse por algun tiempo.

Cuando se quiere emplear una sustancia conservada por este medio, se pone en agua fria, se lava y se exprime bien para separar todo el aceite

de que se halla impregnada y luego se adereza. El aceite empleado para este medio de conservacion no se altera por el contacto con las carnes; así, despues de haber servido para conservarlas, puede emplearse para condimentar las mismas sustancias conservadas ó cualesquiera otras.

### *Adobo para carnes.*

Cocidas las carnes, ó mejor asadas, se las frota con sal, un poco de pimienta, yerbas aromáticas, como orégano, laurel y otras, y si gustasen, ajos machacados; se ponen en orzas, bañándolas bien con vinagre y vino blanco licoroso por mitad, ó poniendo mayor cantidad de vinagre si no es muy fuerte; se tapan bien y se colocan en lugar fresco, y para emplearlas se condimentan con el guiso que les es propio. Cuando se quiera una conservacion mas prolongada, como de seis meses ó mas, el adobo de vinagre y aceite es el mas seguro.

### *Perdices en escabeche.*

Se da à estas aves un principio de coccion por el asado en cazuela, se colocan en orzas vidriadas entre algunas hojas de laurel, de modo que queden bien ajustadas y con algunos pedacitos de sarmiento se procura que no toquen al fondo ni à las paredes del vaso. Se ponen al fuego en una cazuela dos partes de aceite y una de vinagre con su correspondiente sal, un poco de pimenton dul-

ce si se quiere, ó pimienta negra ú otra especie, unas hojas de laurel, orégano y algunas cabezas de ajos enteras; se da un hervor á la salsa, y aun caliente se echa en la orza en que están las perdicés, de modo que queden bien cubiertas, se cierra el vaso y se guarda en lugar fresco; este escabeche sirve tambien para otras aves, como codornices, becasas, etc.

Quando se quieran comer se preparan con el guiso ó salsa que acomode, ó frias con la misma salsa del adobo. Y si su conservacion no ha de ser por mucho tiempo, puede sustituir vino blanco cocido al aceite.

#### *Aceitunas quebrantadas.*

Las aceitunas son la única fruta que se conserva por la sal. Para poderlas comer aun por este medio es preciso quitarles el gusto-acre y amargo que les es propio; el agua sola basta para ello, pero no se consigue sino al cabo de mucho tiempo, particularmente si se adoban enteras. Los mejores modos de preparacion son los siguientes: Se escogen verdes, y al punto que van á madurar se las quebranta sobre un piedra y se les va echando en un barreño lleno de agua clara, que se muda cada dia hasta que no sale amarga; estando en este punto se ponen en orzas de tierra barnizadas ó mejor de botes de vidrio con agua suficiente para cubrir; se las echa bastante sal, pimenton, orégano, hinojo, ajos machacados y unas rodajas de naranjas ágrías; á los dos ó tres dias

de estar en el adobo pueden principiarse á comer. Así preparadas duran poco tiempo; lo mas un mes. Si se quiere que desamarguen mas pronto, se escaldan luego de partidas; pero pierden un tanto su buen gusto.

*Aceitunas rajadas.*

Se cogen en el mismo estado que las anteriores; se les hacen á cada una dos ó tres sajaduras de arriba abajo con la punta de un cuchillo, y se ejecuta lo mismo que para las anteriores; pero el adobo se hace solo con sal y plantas aromáticas, como tomillo salsero, ajedrea, hinojo, hojas de laurel y orégano; adviértase que estas dos últimas plantas las ponen de un verde desagradable, y por ello algunos las omiten aunque las dén buen gusto. Estas aceitunas se conservan por tres ó cuatro meses, se les pone naranja ágría y ajos, y se pasan mas pronto.

*Aceitunas enteras.*

Como estas se guardan todo el año, se cojen en el mismo estado que las anteriores, pero se eligen las mejores y mas sanas; se lienen en agua nueve dias, mudándola dos veces cada dia; puestas en una salmuera, á prueba, esto es, que se mantenga flotante en ella un huevo, se adoban con las yerbas aromáticas que se han dicho para el antecedente método; preparadas de este modo, no pueden comerse hasta despues de seis ó siete

meses; pero se conservan de un año para otro, y son mejores.

Para adobar las aceitunas enteras de modo que puedan comerse luego de su preparacion, el único medio es el de desamargarlas en lejía, siendo buenas para esta preparacion todas las especies de aceitunas, pero las mejores son las pequeñas ó de cornezuelo. Para un celemin de aceitunas se emplea un celemin de ceniza de sarmientos y un terron de cal viva del tamaño de una manzana regular; se pone todo junto en una tinaja con agua suficiente y que lo cubra todo, la cual se habrá apagado antes para reducirla á polvo: se tienen las aceitunas por espacio de veinticuatro horas, revolviéndolas tres ó cuatro veces; se prueban y se dejan aun en ella si no han perdido el amargor; si lo han perdido se laban y se dejan en agua clara por tres ó cuatro dias; entonces se ponen en el adobo compuesto de agua, bastante sal, unas hojas de laurel, cilantro, corteza de limon ó naranja, hinojo, ajedrea ó tomillo salsero, que se hace hervir todo junto, y se echa frío sobre las aceitunas hasta cubrirlas bien del todo en la vasija, que se tapa lo mejor que se pueda, y se guarda en lugar fresco. Esta es la mejor preparacion para las aceitunas verdes.

#### *Aceitunas confitadas.*

Para esta preparacion se emplean las aceitunas ya adobadas por el método anterior; se cortan como á orejones, quitándoles el hueso y metiendo

en su lugar una alcaparra ó un pedacito de anchoa, ó ambas cosas; así compuestas, se ponen en botellas, que se llenan de buen aceite; para esta preparacion deben ser las aceitunas gordales ó sevillanas.

#### *Aceitunas secas.*

Se escogen bien maduras y del todo negras, se secan al aire y al sol ó se escaldan como las ciruelas, y se guardan en lugar seco. Cuando quieran prepararse para comerlas se pone una porcion de ellas en una olla, se les echa sal, algunas rodajas de naranja ágría y una porcion de aceite, se sacude nuevamente la olla para que el aceite se estienda igualmente y unte todas las aceitunas, por ocho días se repite, cada uno lo mismo; entonces estarán adobadas y podrán comerse; esta preparacion no dura mucho tiempo; así, conviene guardar las aceitunas secas parairlas preparando á medida que se consuman las adobadas.

#### *Frutas rojas y de hueso.*

Las primeras como son *grosellas, cerezas, guindas, fresas, frambuesas*, y las segundas, como *albaricoques y melocotones*, se escogen maduras, pero que no lo estén demasiado, se desgranán las grosellas, se quitan los palitos á las cerezas y los huesos á los albaricoques y melocotones; pues-

tos con separacion estas frutas en las botellas, se las deja dar un hervor en el baño.

Para las frutas rojas no deben emplearse vasos de hoja de lata, porque el hierro y el estaño las altera el color. Las fresas pierden un tanto su perfume, pero esto no sucede si estrujándolas se las mezcla como la mitad de su peso de azúcar y un poco de ácido de limon.

### *Frutas de pepita.*

Las *peras, manzanas y membrillos* se mondan, parten en cuarterones y se les quita el corazon y las pepitas; para las peras y manzanas que se comen crudas basta un hervor en el baño; para las peras que solo se comen cocidas, cinco ó seis minutos; si están verdes, un cuarto de hora; para los membrillos media hora.

### *Agraz.*

Desgranados los racimos, quitadas las pepitas á los granos, y puestos en las botellas, se les da un hervor; si se hace la provision en botellas pequeñas, podrá disfrutarse de una fruta para bebidas y salsas todo el año.

### *Zumos y jugos.*

Extraidos de todas las frutas referidas ó cualesquier otras, despues de cocidos y puestos en las botellas, se les da un cuarto de hora de ebu-

llicion; poniéndoles azúcar al tiempo de emplearlos, son mejores que los mismos zumos preparados en jarabes. Por este medio se conservan particularmente los zumos de agraz, grosellas, granada, limon y naranja.



## ARTE DE TRINCHAR.

---

Compostura y reglas que deben observarse en la mesa.

En la mesa es donde mas se ve la torpeza y mala educacion del hombre que no está acostumbrado, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros; se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y tambien se los escarva con él, con los dedos ó con el cuchillo, que da grima el verle. Cuando bebe no se limpia antes los labios ni los dedos, y así empueca el vaso, y mas por agarrarle con toda la mano; regularmente bebe con ansia, esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos. Si se pone á trinchar alguna pieza, nunca alina con las coyunturas, y despues de trabajar en vano para romper el hueso, salpica á todos con la salsa en la cara, y él se queda todo manchado con la grasa, y con las sopas que se le caen en la servilleta, que al sentarse metió por el primer ojal de la levita ó saco, pero dejando la punta de modo que siempre le está haciendo cosquillas en la barba. Al tomar café se quema seguramente la boca, aunque le da

antes mil soplos; se le cae siempre la cuchara, la taza, ó el platillo, y al fin se le derrama encima. Todo esto, verdad es que no son delitos criminales, pero son muy ridiculos y fastidiosos entre personas decentes; y la educacion nos enseña á precaverlos para que seamos bien recibidos, poniendo gran atencion á los modales de las personas de buen tono, y habituándonos y familiarizándose con ellos.

Como el hombre ha de sentarse á la mesa, lo menos una vez cada dia, debe saber hacer los honores de ella, si fuere en su casa, y servir particularmente á las señoras en cualesquiera otra donde se halle; y así el plato que tuviere delante ha de saber trincharle, no equivocando el que ha de servirse con cuchara, con el que debe partirse con cuchillo, ni cortándole contra el uso diverso de cada pescado, ave, etc.: lo mismo digo del saber mondar y partir las frutas, helados y pastas: cualquiera de estas que parecen frioleras, si las hace con torpeza, ó si no las hace, da una prueba de que se ha criado con tal abandono, que no sabe comer en una mesa fina, y que ignora el mismo arte que profesa.

Los brindis suelen no admitirse ya en algunas mesas de gente fina, porque á la verdad es una impertinencia el interrumpir á uno que tiene la boca llena con un cumplimento muy formal, que muchas veces no viene al caso, y mucho menos cuando suelen estar en confusa alegría, y que cada uno bebe por su gusto, y no por la salud de otro; así no se debe brindar á menos que no lo

hagan los demás, en cuyo caso la cortesanía nos prescribe como en todo conformarnos al estilo corriente en cada parte.

¡Cuántas y cuan varias son las reglas que se han de observar en la mesa! ¡Qué de incongruencias se han de temer! la precipitación al sentarse, la elección de un puesto que no nos conviene, una ostentación de apolito pueril, ojos ávidos sobre los manjares, un aire goloso, unas manos siempre en movimiento, los dedos de continuo mojados, y poca limpieza, son unas asquerosas groserías. Debe siempre evitarse: 1.º el roer, golpear y sorber con ruido los huesos para sacarles la médula: 2.º romper los huesos de la carne ó fruta: 3.º hacer ruido mascando ó bebiendo: 4.º entrar en el plato comun, salsera, etc., cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara comun. En suma, es cosa indecente el sentarse á la mesa ó levantarse de ella antes que los otros; el manifestar preferencia á ciertos platos sin dar una razón que la justifique; el estrañar ciertos platos, aunque para nosotros sean nuevos, y el decidir magistralmente sobre los manjares, sus condimentos, y mucho menos acerca del precio y escasez de ellos, sin grande oportunidad.

Hay que tener presente, que en la mesa es donde menos puede ocultarse el menor defecto; que deben observar las cosas repugnantes en los demás para evitarlas ellos; como son: el comer muy aprisa ó muy de espacio, porque lo uno arguye miseria, hambre, gula, y que han ido solo

á comer; y lo otro es decir que no les gusta la comida, y que así entretienen el tiempo. No deben estar callados siempre en la mesa; al contrario, alegrarla con chistes y conversaciones festivas, pues no es la hora ni el paraje de tratar asuntos graves, ni tampoco hagan del charlatan ó el gracioso, porque no crean los otros que se les ha calentado la cabeza; no hagan melindres oliendo cada plato, y dejándole de comer despues de hacer un jesto, porque es tachar al dueño de la casa, y causar asco á los convidados; no coman tampoco de todos los platos sin escepcion, porque pueden grangearse la fama de tragones ó golosos. Cuiden sobre todo los iniciados en este precioso arte de comer con tanta limpieza, que ni manchen los manteles al trinchar ó servir el vino, ni la servilleta á fuerza de limpiarse la boca y los dedos; si estornudan, tosen, se sueñan ó escupen, y si les da hipo, ó les sube algun eruto, póngase siempre la servilleta delante, además del pañuelo ó la mano, y hagen despues la cabeza, reconociendo el disimulo de los demás; en fin, no olviden que la falta mas mínima en la mesa, es un defecto capital, y para que su instruccion sea completa en esta ciencia tan grata como provechosa, aprendán y practiquen agradecidos las reglas siguientes, tan conformes á sus principios, para trinchar y servir los manjares, tomar y ofrecer las bebidas.

Variedad de artes sisorias tenemos en todas lenguas; pero en realidad el método mas cómodo, grato y libre de inconvenientes para repartir los

manjares, es prevenir que se saquen á la mesa ya trinchados, pues es cosa que causa lástima ver á un caballero bien educado estar trabajando á destajo toda la comida, haciendo disecciones de carnes, piernas, costillas, aves y pescados, formando líneas sobre hojaldres, budines, pasteles, etc., y apenas probarlos como otro Tántalo, en medio de la abundancia de comida, bostezando de desmayo, empalagado y abito del tufo, si es que por fortuna no se les ha echado á perder el mejor chaleco ó pantalon con algo de grasa, ó no se hace algun corte que le quite todo el gusto de haber complacido á los otros con su servicio, ó no reciba un boehorno de algun imprudente que le diga: amigo, esta ensalada podrá estar aderezada segun arte, pero se conoce que á usted le sobra la sal, pues la derrama sin medida; y otras impertinencias de algun insulso decidor.

1.<sup>a</sup> Cuidará el que repartiere, situarse á distancia proporcionada á todos los convidados.

2.<sup>a</sup> Prevenga si está en su mano, que el trinchante y cuchillos estén bien acondicionados, para sujetar y dividir los manjares, sin machacarlos, destrozando las presas, y salpicando con las salsas.

3.<sup>a</sup> Debe comenzar á servir los platos por las personas principales, ó por la que se hace el convite, prefiriendo en igualdad de caso la señora al caballero, quien le servirá estando á su lado.

4.<sup>a</sup> Repartirá de tal suerte de todo; que siempre sobre y nunca falte; ni con escasez y ni con demasia: no servirá plato servido, ni con cucha-

ron ó cuchara que haya tocado guiso diferente; para lo cual se dejan los platos con el cubierto cruzado, si hubiere abundancia y proporcion.

3.<sup>a</sup> Se anuncian las sopas que haya para que cada uno pida, y se servirán con el cucharón, así como los garbanzos, verdura, menestras, caldos ó salsas, atendiendo en lo mejor á los principales y señoras.

6.<sup>a</sup> El cocido regularmente se presenta en fuentes aparte; repartirá garbanzos y verdura, trinchando despues la vaca en ruedas no gruesas al traves; el carnero al hilo de las costillas; los chorizos en rajadas, y el jamon como la vaca; en uno ó dos platos que hará vayan pasando para tomar cada uno lo que guste.

7.<sup>a</sup> La vaca ó ternera cocida ó asada, se cortará al traves por la ternilla; junto al hueso es mas sabrosa; y tambien se cortarán en rajadas no gruesas todo jénero de lenguas, de las cuales agrada generalmente mas lo gordo.

8.<sup>a</sup> El lomo de becerro, lechon, carnero, se trincha al hilo y al traves en pequeñas lonjas; el delicado riñon y solomillo en pequeños pedazos.

9.<sup>a</sup> Partiránse la espalda de arriba abajo á lonjas, la espaldilla al hilo y por costillas; la pechuga, quitado el pellejo, que es muy sabroso, dividase por costillas.

10.<sup>a</sup> En toda cabeza de cuadrúpedos algo grandes, los ojos y orejas se regalan; los sesos en pedazos para quien guste; y en ruedas chicas lengua, carriles, etc.

11.<sup>a</sup> El jamon caliente ó frio siempre se par-

te al traves y en rajas delgadas; la espalda, lomo y espaldilla como el ternero.

12.<sup>a</sup> La pierna de carnero, ternera ó cabrito se parte á lonjas.

13.<sup>a</sup> En el jabalí, corzo, lechoncillo, y en todo cuadrúpedo pequeño, se corta la cabeza y las orejas; divídese por la mitad; córtase el muslo y espalda izquierda, despues el muslo y espalda derecha, levántese el pellejo de lo restante y pártase para quien guste; divídase en dos partes el espinazo, y se sirve en pedacitos, siendo muy sabrosos los del pescuezo, costillas y piernas.

14.<sup>a</sup> En el pavo, gallina, paloma, pichones, pollos y aves, se tienen firmes con el trinchante, y apoyándolas con el cuchillo, cojeráse con aquel lo grueso del muslo izquierdo, cortando el nervio que le une, y tirando con el tenedor por la izquierda, despues el alon por la coyuntura; hágase lo mismo por la derecha: el estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes, y si fuere pavo la ubre se servirá en pedazos aparte, y la pechuga á lo largo, y luego en pedazos al traves, dejando el esqueleto solo.

15.<sup>a</sup> Cuando estas aves son muy tiernas, divídanse en dos partes á lo largo, y se sirven; el pedazo de la rabadilla es regalo de cariño: tambien las perdices se trinchan asi; pero mayor obsequio es dar á cada uno un pájaro ó dos, si son pequeños.

16.<sup>a</sup> La zarceta, añade, y toda ave de agua, se dividirán en lonjas los lados del estómago; y despues los muslos y alones.

17.<sup>a</sup> Los conejos y liebres se partirán á lo largo desde el cuello, dividiendo en dos el espinazo; se sacan los lomitos, y se cortan al traves en pedazos pequeños.

18.<sup>a</sup> Se trinchan los pedazos con la cuchara, á no necesitarse el cuchillo para la cabeza, del cual se usa para hacer rebanadas la anguila: advirtiéndose que la perca, dorada, y bacalao se cortán al hilo del espinazo, que es lo mas carnoso y delicado, y luego en trozos; la lamprea, barbota y pescados menores, se harán con la cuchara dos ó tres pedazos al traves; prefiriendo lo que está mas cerca de las aletas.

19.<sup>a</sup> Para las ensaladas hay varios aderezos: anchoas, aceitunas, buevos duros, ajo, yerba buena, cebolla, ensalada real, ensalada favorita, ensalada capuchina, etc.; pero en todas se dice que se necesitan que concurren cuatro personas: un pródigo para el aceite, un avaro para el vinagre; un prudente para sal, y un tonto para menearla y la circunstancia que añade el italiano corresponde en nuestra lengua, á un burro para comerla.

20.<sup>a</sup> En las pastas grandes y calientes, como las tortas, empanadas y rellenos, si la tapa no está sobrepuesta, se da un corte alrededor, se pasa á otro plato, y se sirve de dentro, y despues la pasta al que guste.

21.<sup>a</sup> Los pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces se ofrecen sin partir, si son pequeños; y en pedazos desde el medio á la circunferencia si son grandes.

22.<sup>a</sup> En los postres se repartirán los melones en rebanadas á lo largo y las sandias en circulo. Las peras, manzanas, melocotones, naranjas, se cojerán con un tenedor pequeño ó punzon, y mondadas de alto abajo, de modo que quede colgando la cáscara, se partirán á pedazos á lo largo, y se sirven con la punta del cuchillo.

23.<sup>a</sup> El café se sirve en tazas ó grandes jicaras con su platillo y cucharitas: echando de la cafetera tanto café cuanto baste para estar casi llena la taza, si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien en el plato, y tomando la cuchara jeneral se echará el azúcar que guste, ó se servirá á las señoras y caballeros de carácter, ó secundará si quisieren, llenando despues de los licores las copas, se irán alargando á cada uno de los que pidan.

24.<sup>a</sup> Usará de los palillos, mondadientes y enjuague de la boca, segun la costumbre de la mesa, manteniendo siempre la compostura, decencia y oportunidad en todo; con cuyas cualidades, y la exacta observancia de todos los preceptos anteriores de la Gastronomía; disfrutarán los que sigan este sistema salutifero, de los placeres de la mesa, y los disfrutarán celebrándolos con los encantos de la poesía festiva, y siendo al mismo tiempo las delicias de la sociedad.

---

## MODO DE HACER VARIAS CLASES DE LICORES.

---

*Para darles color de rosa y encarnados.* Cochinilla, siete draemas; alumbre glacial, treinta y seis granos; se reducen ambas sustancias á polvo muy fino, y se echan en un puchero barnizado, con una libra de agua hirviendo; se remueve bien con la mano del almirez, se deja enfriar la mezcla, y con ella se tiñe el licor y se filtra; de este modo se logra un hermoso encarnado carmesí.

Si se quiere un color de rosa hermoso, se ponen solo tres draemas de cochinilla, en lugar de las siete: las cantidades de la cochinilla pueden variarse segun el grado de color que se quiera adquirir.

*Violado.* Se pulveriza en un almirez un poco de tornasol, se echa agua hirviendo, se deja reposar y enfriar, despues se decanta el liquido y se saca lo claro, que se queda en una botella para el uso.

*Amarillo.* La infusion del azafran hecha con espíritu de vino.

*Verde.* Se mezcla infusion de azafran con la de tornasol.

### *Modo de filtrar los licores.*

La buena filtracion da hermosura y claridad á los licores.

La filtracion hecha por papel de estraza es muy clara; pero es de mucha duracion.

Se pueden filtrar tambien por medio de unas mangas de bayeta blanca y espesa, que no deben tener otra abertura que la que se tira el licor.

Igualmente se filtran por medio de una manga de castor, sin mezcla de lana, que se manda hacer á un sombrerero.

En todos los artes y oficios se presentan dificultades, que no se vencen sino por la continúa práctica, conocimientos y delicadeza del que los ejerce.

Si se quieren elaborar cantidades mayores que las que se esplicarán mas adelante, es necesario tener presente las proporciones de los ingredientes que entran en su elaboracion, á fin de que salgan como corresponde.

Si los licores se hacen por destilacion, se verificará en baño-maría, por ser el mas á propósito, porque el hacerlos á fuego abierto, es mas espuesto por la desigualdad del calor.

Los licores que se hacen por infusion, es una preparacion por la cual se saca la fragancia, cualidades y color de las flores ó frutas, esprimiendo su zumo y mezclándolo con el aguardiente.

La infusion tiene todas las ventajas, porque ella estrae de una manera uniforme y sin alteracion las sustancias aromáticas.

#### *Licor de agenjo.*

Cogollos tiernos de agenjo, una libra; canela,

dos onzas; bayas de enebro, una onza; raíz de angélica, dos adarmes; azafran, medio adarme; clavillos, medio adarme; flôres de macis, medio adarme; anís, medio adarme; aguardiente de treinta y dos grados, cuatro azumbres y media; azúcar, siete libras; agua clara, dos azumbres. Se pone todo en infusion por espacio de quinze dias: pasados estos, se saca, se filtra y se embotella.

Esta es una regla general para los siguientes.

#### *Anisete de Burdeos.*

Aguardiente, cuatro azumbres; anís verde, seis onzas; matalahuga, una onza; coriandro, una onza; hinojo, una onza; agua comun, dos azumbres; azúcar, seis libras; y se procede como el anterior.

#### *Cuirassetu.*

Aguardiente, dos azumbres y media; la corteza de diez y seis limones regulares; canela, un adarme; flor de macis, un adarme; agua comun, una azumbre y media; azúcar, tres libras, y se procede como los demás.

#### *Vespetro.*

Aguardiente, dos azumbres y media; agua comun, una azumbre; grana de angélica, dos adarmes; carví, dos adarmes; cilantro, dos adarmes;

hinojo, dos adarmes; la corteza de dos naranjas agrias, y cuatro libras de azúcar.

*Perfecto amor.*

Aguardiente, tres azumbres; la corteza de dos cidras; un cuarto de onza de corteza de limon; clavillos, medio adarme; agua comun, una azumbre y media; azúcar, cinco libras.

*Café.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; agua clara, dos azumbres; azúcar, cinco libras; café de moca tostado y molido, una libra.

*Té.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; agua comun, dos azumbres; dos onzas de buen té, y cinco libras de azúcar.

El té se pondrá dentro de un puchero de agua hirviendo, y cuando haya dado un hervor, se retira del fuego y se tapa muy bien, para que el té se deshaga ó se desenvuelvan las hojas; cuando esté fria, entonces se mezcla todo, y se procede como los demás.

*Verba-buena.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; yerba-buena tierna, dos libras; la corteza de seis limo-

nes regulares; dos azumbres de agua clara; dos granos de esencia de yerba-buena, y siete libras de azúcar.

*Canela.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; dos azumbres de agua clara; canela, una libra, y siete libras de azúcar.

*Rosas.*

Aguardiente, dos azumbres; agua comun, un azumbre; cochinilla, un grano; sal de tártaro, veinticuatro granos; azúcar, dos libras; hojas de rosas frescas y de buen olor, dos libras.

Si se quiere mas olorosa, en lugar del agua comun se empleará agua de rosas.

*Aceite de anís.*

Tómense tres azumbres de aguardiente, una azumbre de agua clara, cinco onzas de mataluga, y seis libras de azúcar.

*Persicol.*

Aguardiente, tres azumbres; almendras de albaricoques, dos libras; canela, un adarme; agua clara, una azumbre; una copa de agua de flor de naranja, y cinco libras de azúcar.

*Licor suave.*

Aguardiente, cuatro azumbres; clavillos, medio adarme; flor de macis, medio adarme; agua comun, una azumbre y media; agua de flor de naranja doble, una libra; agua de rosas doble, una libra; espiritu de jazmin, cuatro granos; ambre, cuatro granos, y seis libras de azúcar.

*Crema de mirto.*

Seis azumbres de aguardiente; flor de mirto, una libra; hojas de melocoton, cuatro onzas; una nuez moscada; agua comun, tres azumbres; azúcar, nueve libras.

*Crema de limon.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; la corteza de treinta limones regulares; la corteza de cuatro naranjas; coriandro, un dracma; cuatro clavillos; agua comun, dos azumbres, y seis libras y media de azúcar.

*Crema de flor de naranja.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; flor de naranja, tres libras; agua clara, dos azumbres, y seis libras de azúcar.

*Crema de enebro.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; bayas de enebro, cuatro onzas; canela, dos onzas; cuatro clavillos; agua comun, dos azumbres, y seis libras y media de azúcar.

*Crema de angélica.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; dos azumbres de agua comun; raiz de angélica, nueve onzas; bayas de enebro, una onza; canela, dos onzas, y seis libras de azúcar.

*Aceite de Venus.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; grana de carvi, dos onzas; chirivias salvages, dos onzas; daucus crícticus, ó sea zanahoria silvestre, dos onzas y media; flor de macis, cuatro granos; canela, una onza; agua comun, dos azumbres, y siete libras de azúcar.

*Crema de vainilla.*

Seis cuartillos de aguardiente; vainilla, seis granos; ambar, un grano; unas gotas de esencia de vainilla, y cinco libras de azúcar.

*Crema de agenjo.*

Aguardiente, cuatro azumbres; cogollos tier-

nos de agenjos frescos, una libra; la corteza de cuatro naranjas, y siete libras de azúcar.

*Crema de laurel.*

Cuatro azumbres de aguardiente; flores y hojas de mirto, una libra; hojas de laurel, una libra; una nuez moscada y machacada; clavillos, medio adarme, y siete libras de azúcar.

*Crema de cacao.*

Aguardiente, tres azumbres; cacao, cuatro libras; canela, cuatro dracmas; espíritu de vainilla, tres dracmas; agua comun, seis cuartillos, y cinco libras de azúcar.

Se toma el cacao de caracas de la mejor calidad, se tuesta como para fabricar chocolate, y se quebranta en un mortero de mármol. Se deslie el agua con el azúcar á la lumbre; luego que se ha enfriado, se echa el espíritu de vainilla, se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Crema de jazmin.*

Aguardiente, una azumbre; espíritu de jazmin, cuatro onzas; agua de flor de naranja, dos onzas; agua comun, cinco cuartillos, y tres libras y media de azúcar de pilon.

*Aguardiente de Hendaya.*

Aguardiente, seis azumbres; matalahuga, dos

onzas; coriandro, dos onzas; la corteza de seis naranjas; lirio de Florencia, cuatro onzas, y cinco libras de azúcar; el lirio de Florencia ha de ser en polvo.

*Marrasquino.*

Tómense diez azumbres de aguardiente; guindas agrias, sesenta y cinco libras; hojas de guindas, cinco libras; espíritu de rosas, seis onzas; espíritu de flor de naranja, seis onzas; espíritu de jazmin, una onza y media, y diez y ocho libras de azúcar.

*Agua de barbadas.*

Aguardiente, cuatro azumbres y medio; la corteza de seis cidras; canela, dos onzas; la corteza de tres naranjas; agua comun, dos azumbres, y siete libras de azúcar.

*Agua de Chamberi.*

Tómese medio adarme de clavillos; flor de macis, cuatro granos; aguardiente, cuatro azumbres; azúcar, diez libras.

*Agua de cazador.*

Aguardiente, una azumbre; otra azumbre de agua de yerba-buena; azúcar, dos libras, y cuatro gotas de esencia de yerba-buena.

*Agua de badiana.*

Tómense cinco libras de badiana; anís, una onza; aguardiente, cuatro azumbres; azúcar, ocho libras.

El aguardiente que se menciona para las cuatro aguas anteriores ha de ser de veinte y cuatro grados.

RATAFIAS QUE DEBEN DURAR UN MES Y MEDIO CADA UNA, Y EL AGUARDIENTE QUE ENTRA EN SU COMPOSICION HA DE SER DE VEINTE Y DOS GRADOS.

*Ratafia de claveles.*

Pétalos de claveles encarnados, dos libras; aguardiente, tres azumbres; clavillos, una dracma; agua común, dos cuartillos; azúcar, tres libras.

Se escogen claveles pequeños de un encarnado subido, que no tienen más que cuatro hojas, y en su tronco tienen otras pequeñas: se han de coger en tiempo sereno y después de haber salido el sol: se pone todo junto en infusión por dicho tiempo, añadiéndole un poco de cochinilla para darle un color más hermoso y subido, y pasado el tiempo referido se filtra y se embotella.

De este modo se hacen las que siguen; es decir, que deben durar el mismo tiempo, y el aguardiente debe ser de los mismos grados.

*De casis.*

Aguardiente, cuatro azumbres y medio; casis, seis libras; clavillos, dos dracmas; azúcar, cinco libras.

*De nueces verdes.*

Tómense cien nueces verdes, y se machacarán con una dracma de clavillos, una onza y media de canela, dos granos de flor de macis, una nuez moscada machacada, y seis libras de azúcar; se pone todo en infusión con cuatro azumbres y media de aguardiente.

*De membrillos.*

Se toman membrillos bien sazonados, se rasparán corteza y carne, y se pondrá en lugar templado por espacio de veinte y cuatro horas; luego de pasadas estas, se pondrá en un lienzo; y se exprimirá con mucha fuerza el zumo.

Para cada dos cuartillos de este, se empleará media libra de azúcar, y por el todo dos azumbres y media de aguardiente.

*De anís.*

Aguardiente, cuatro azumbres y media; anís, media libra; coriandro, cuatro onzas; canela, medio adarme; flor de macis, un adarme; cinco libras de azúcar.

*De noyó.*

Aguardiente, dos azumbres; almendras de albaricoque, una libra y tres onzas; canela, un adarme; azúcar, dos libras.

*De scubac.*

Aguardiente, tres azumbres; azafran, una onza; bayas de enebro, una onza; hinojo verde; media onza; coriandro, media onza; canela, una onza; angélica, un grano; flor de macis, un grano; clavillos, un adarme; siete libras de azúcar.

*De granadas.*

Aguardiente, tres azumbres; zumo de granadas, seis cuartillos; canela, medio adarme, y cinco libras de azúcar.

*De melocoton.*

Aguardiente, cuatro azumbres; zumo de melocoton, dos azumbres; canela, medio adarme, y cinco libras de azúcar.

*De grosellas.*

Tómense dos azumbres de aguardiente; una azumbre de zumo de grosellas; canela, medio adarme; clavillos, medio adarme, y dos libras de azúcar.

*De frambuesa.*

Aguardiente, cuatro azumbres; zumo de frambuesas, dos azumbres; zumo de cervezas, dos cuartillos, y azúcar cuatro libras.

*De rosas.*

Aguardiente, dos azumbres; agua de rosas, una azumbre; un grano de cochinilla, y dos libras de azúcar.

*De persicot.*

Alméndras de albaricoque, dos libras; canela, medio adarme; una copa de agua de flor de naranja; tres azumbres de aguardiente, y cinco libras de azúcar.

*Melocotones al aguardiente.*

Se escogen treinta melocotones bien maduros y encarnados; se restregarán con un lienzo limpio; se pican con un alfiler gordo por todos lados hasta el hueso; se clarifican tres libras de azúcar, y estando aun al fuego, se echan los melocotones, revolviéndolos continuamente hasta que se ablanden, que entonces se sacan y se ponen encima de un tamiz para que caigan las gotas; durante esta operación se vuelve el azúcar al fuego, y cuando se observe que se vuelve espeso, se

clarifica con una clara de huevo, y en habiendo dado dos ó tres hervores, se echa encima de los melocotones, que se habrán puesto en una cazuela barnizada, en donde dejarán estar veinte y cuatro horas; esta última operacion se volverá á repetir tercera vez; despues se sacan de uno en uno, y se ponen en frascos de vidrio de boca ancha, y se le añade una azumbre de almibar y dos azumbres de aguardiente de veinte y cinco grados, y se tapa muy bien; pero no se servirán hasta pasados dos meses.

Lo mismo se practicará con los albaricoques y otras frutas semejantes.



## MODO DE HACER VARIOS JARABES.

### *De violeta.*

Flores de violeta mondadas de sus rabos y cálices, dos libras; se machacan lijeramente en un mortero; se ponen en una vasija de tierra barnizada, y se le echa encima una azumbre de agua hirviendo, y se deja estar así doce horas; luego se clarifican dos libras de azúcar para cada diez y siete onzas de líquido, y cuando está en su punto, se le mezcla la agua de violetas, se cuele y se embotella.

Del mismo modo se hacen los de amapolas, yerba-buena, agenjo, claveles, etc.

*De frambuesas.*

Tómense para cada tres libras de frambuesas cinco libras de azúcar, y se procede como el anterior.

*De horchata.*

Tómese doce onzas de almendras dulces y seis onzas de almendras amargas; se ponen en un puchero con agua á la lumbre; se hacen hervir hasta que tengan su punto, que será cuando se pelan; se sacan del fuego y se echan en agua fria: luego se sacan, se mondan, y se machacan en un mortero de mármol; cuando estén bien machacadas, se deslie la pasta con seis cuartillos de agua; luego se clarifican cinco libras de azúcar, y cuando este tiene su punto, se le mezcla la leche de las almendras y una onza de agua de flor de naranja; se cuele y se embotella.

*De capilera.*

Se toman para cada seis libras de azúcar, tres onzas de culantrillo y tres cuartillos de agua, y se procede como el de violeta.

*De limon.*

Se toman para cada dos libras de azúcar, cinco

onzas de cortezas de limon; se ponen en infusion en dos libras de agua caliente y se dejará estar bien tapado por espacio de doce horas; pasadas éstas se procede como el anterior, advirtiendole que cuando se saca la corteza del limon, no debe escurrirse apretadamente con las manos, porque resultaria amargo el jarabe; se cuele y se embotella.

*De vinagre.*

Se hace clarificar azúcar, y se deja mas espeso de lo regular; cuando está en su punto, se saca del fuego y se echa vinagre hasta el punto de acidez que se quiera; se cuele y se embotella.

---

## MEDICINA DOMÉSTICA.

### *Indigestion.*

Cuando proviene de un exceso en la comida ó de la mala calidad de los alimentos, se tomará una taza de té, y si continuase la pesadez del estómago, se beberá un poco de agua tibia para provocar el vómito; guárdese dieta por un par de días. El untar el pecho con aceite de linaza es un buen remedio para curar los males de estómago é indigestiones.

### *Almorranas.*

Los mejores específicos contra ellas son la temperancia, la sobriedad y el ejercicio sin fatiga. Para promover la evacuacion es bueno el vapor de agua tibia, ó un paño mojado en espíritu de vino tibio, ó cataplasmas de pan y leche, ó de puerros fritos con manteca; si nada de esto basta se aplicarán las sanguijuelas, que si agarran á las mismas almorranas será mucho mejor. Si el dolor es muy grande, se puede hacer un lenitivo con dos onzas de unguento emoliente y media de láudano, batidas con una yema de huevo para aplicarlo á la parte.

Tambien es bueno derretir tocino viejo del mas,

salado que se pueda ballar, se pasa por un paño blanco, y en esta grasa se derrite un poco de cera blanca; úntese con la punta del dedo muchas veces el mal.

Cuando el flujo de las almorranas es moderado ó periódico, no hay que detenerlo; pero cuando es excesivo, aplíquese centinola (planta) bajo los sobacos, y al momento se detiene el flujo violento. También puede bañarse la parte con agua de herreros, cehada en una fuente ú otra vasija cómoda.

### *Lombrices.*

Tómese los polvos vermífugos de Bal, que se hacen de iguales partes de ruibarbo, escamonea y calomel, con doble cantidad de azúcar refinada al peso de los demás ingredientes, se mezcla todo y se reduce á polvos finos. La dosis para un niño es de diez á veinte granos, una ó dos veces á la semana, y una dracma para un adulto. Debe evitarse que los niños coman dulces, yerbas crudas, raíces ó frutas verdes.

### *Resfriado.*

Para desterrar este mal basta promover la traspiracion, hacer uso de los sudoríficos y de la dieta. Algunas veces son conducentes los baños de piés y piernas en agua tibia, como igualmente los sinapismos.

Para obtener un copioso sudor se pelan y que-

brantan cinco ó seis granos de cacao en crudo, poniéndolos á hervir en taza y media de agua como de tomar café, hasta que quede en una; despues se le pone un poquito de manteca de cacao, tomándolo con azúcar todo lo mas caliente que se pueda, dentro de la cama.

*Tos.*

Hágase un cocimiento de cebada, malvavisco y salvado; cuando esté hecho se añade un puñado de flor de saúco, y se hace que dé otro hervor. Al tiempo de tomarse se echa en la taza una yema de huevo y cantidad suficiente de azúcar cande. Debe tomarse tibio.

*Dolor de cabeza, jaqueca.*

El dolor de cabeza en su principio se disipa con solo mojarse el cráneo con agua sedante y un paño de la misma al cuello.

*Dolores de muelas.*

Inútil es describir lo insufrible de este dolor; solo debemos advertir que cuando va acompañado de fluxion en el carrillo es señal de que la cáries está en la encía y ha penetrado hasta la raíz; lo mas seguro es sacarla para que no dañe á las demás. A fin de aliviar el dolor, es bueno todo lo que promueva la salivacion, como mascar gen-ciana, cálamo aromático, raíz de pelitre, tabaco

y semilla de mostaza. Si la muela está horadada ha de taparse con almáciga, cera ó plomo para que no entre el aire.

Para las inflamaciones de la boca se debe hacer uso de buches, compuestos de un cocimiento de malvas, adormideras y malvavisco; si no cede la inflamacion, se pondrán en el carrillo unas cataplasmas compuestas de los mismos simples y harina de linaza.

### *Dolor de estómago.*

Si éste procede de un vicio en la digestion, lo que puede sospecharse si es muy violento despues de comer, se aliviara ó desterrará con el ejercicio, especialmente embarcándose ó haciendo largas jornadas á caballo ó en carruaje. Si procede de flato es fuerza abstenerse de alimentos ventosos, como raices, legumbres, etc., y suele ser utilísimo un trabajo activo corporal. Si el estómago está muy relajado y no se hace bien la digestion, será muy útil el elegir ácido de vitriolo, tomando quince ó veinte gotas en un vaso de vino ó de agua dos ó tres veces al dia.

### *Orina.*

Es muy peligroso detener la orina, porque pueden adquirirse fácilmente inflamaciones en la vejiga. Cuando se observa que la orina, en vez de tener el color claro, es rojiza y espesa, se debe refrescar y evitar toda clase de exceso en los

alimentos, llevando una vida lo mas tranquila posible. La orina es un barómetro de la salud.

### *Panadizos.*

Póngase una cucharada de ceniza de sarmientos en un vaso regular de agua dulce caliente, y báñese el dedo con ésta hasta curarse. Este método ha sido muchas veces empleado con feliz suceso, y se recomienda por su naturalidad y sencillez.

### *Gangrena.*

Para impedir que se grangrenen las heridas se polvorean con azúcar. Es muy probado tambien el azúcar disuelto en una decoccion fuerte de las hojas de nogal.

### *Úlceras de la boca.*

Hágase un bálsamo compuesto con cuatro onzas de aceite, cuatro de vino y una de azúcar; hiérvase todo junto hasta consumirse el vino, y tóquese á menudo la úlcera con él. Este remedio es bueno para heridas, llagas y otras cortaduras.

## SECRETOS PERTENECIENTES

A

## DISTINTOS ARTES Y OFICIOS.

*Modo de hacer una excelente tinta para escribir.* Son muchas las recetas publicadas para hacer la tinta de escribir, y por esta razón no son todas igualmente buenas: la presente tiene todas cuantas cualidades se pueden desear, que se hace en la forma siguiente: Se tomará media libra de madera de índigo ó añil hecho en virutas ó desmenuzado en otra forma: se hace hervir en un azumbre de vino hasta consumir la mitad; despues se saca la madera y se añaden cuatro onzas de agallas quebrantadas; se pone todo en una botella de vidrio fuerte para esponerla al sol por tres ó cuatro días, removiéndola dos ó tres veces al día; despues se le añade la disolución de dos onzas de caparrosa verde, y consecutivamente la disolución de dos onzas y media de goma arábiga, hecha en medio cuartillo de agua ó vinagre: todo lo cual se volverá á poner por ocho días al sol, meneando la redoma muchas veces al día, y pasados éstos se colará el licor. Para que la referida tinta tenga algun lustre, convendrá disolver el vitriolo y la goma arábiga en la decoccion del índigo hecha como se ha referido, y

añadir un puñado de cortezas de granadas á la botella con las agallas. Si en vez de esponer esta tinta al sol se hiciera hervir, estará finalizada en un cuarto de hora su operacion; pero no es tan buena, porque se llena de nata blanca.

*Modo de hacer lacre de boca.* Se toma una onza de cola de pescado, dos dracmas de azúcar piedra, y una dracma de goma alquitira; despues se toman cortaduras de pergamino bien limpio y lavado, se echan en media azumbre de agua clara, que se hará hervir muy bien; luego se cuele esta agua y se echa sobre las materias susodichas, que ha de hervir hasta reducirlo á la mitad ó hasta que haga hebra: en este estado se va echando sobre una piedra lisa, ó sobre un vidrio untado con aceite de almendras dulces, y se forman unas tablecitas del grueso de dos ó tres lineas, y quando se va enfriando y cuajando, se cortan á lo largo con un cuchillo, del ancho y largo de un dedo. Estas tabletas puestas á humedecer en la boca, sirven para pegar un papel con otro, y agarra fuertemente; de forma que se pueden remendar hojas de libros, pegar papeles para mapas, y cerrar con ellas cartas. Si para esto último se le añade quando se aparta del fuego un poco de carmin ó laca, forma un hermoso lacre de boca que no necesita luz para su uso.

*Soldadura para vasos de loza y china.* Se toman una porcion de claras de huevo, se baten muy bien, luego se le añade un poco de queso blando y cal viva, y el todo se vuelve á batir muy bien: esta soldadura resiste al fuego y al agua,

y con ella se pueden pegar platos, jicaras, vasos de vidrio y qualquiera otra pieza.

*Para hacer tinta en polvos.* Tómense tres onzas de agallas, tres de caparrosa, una de alumbre de roca, y una de goma arábica: todos estos ingredientes se reducirán á polvo muy fino, y despues de pasados por tamiz se mezclarán, y queda concluido.

Cuando se quiera hacer uso de ellos se pondrán unos pocos en un lintero, y añadiéndole un poco de agua clara queda la tinta hecha.

*Modo de hacer el árbol de Diana.* Se hará disolver separadamente una onza y media de plata y una de mercurio con espíritu de nitro. Se mezclan ambas disoluciones con doce onzas de agua comun muy clara y trasparente, y se pone todo junto en una olla nueva, que se pondrá encima de ceniza caliente por espacio de una hora; luego se saca, se le añaden tres onzas de espíritu de sal amoniaco, se mezcla todo, y se echa en una vasija proporcionada de cristal, que se tapa, y poco á poco se verá crecer el árbol.

*Tinta líquida hecha con el Brasil.* Se toma media libra de palo brasil del mas subido, quitadas las partes negras; se machaca muy menudo, y se pone en infusion en dos cuartillos de vinagre; se hará cocer esta infusion hasta que mengüe la mitad, y así caliente se pasará por un lienzo fino: se le añadirá media onza de alumbre en polvo; se volverá á poner la tintura al fuego hasta que el alumbre se disuelva, y entonces se colará y se guardará en botellas.

*Modo de hacer aguas de olor.* Póngase espíritu de vino en una vasija de vidrio muy limpia; en seguida se pone esencia del olor que se quiera; luego que esté bien mezclada, se filtra por papel de estraza, y se pone en botellitas de cristal, que se taparán exactamente para que no se evapore.

Este es un medio tan fácil y sencillo, que sin necesidad de aparatos se pueden hacer toda clase de aguas de olor.

*Pomadas de olor para el pelo.* Tómese para cada ocho onzas de sebo de carnero, cuatro onzas de manteca de tocino sin sal; y una onza de tuétano de buey; se corta el sebo á pedazos menudos, y se pone todo junto á derretir á la lumbre en una cazuela de barro vidriada; cuando lo esté se tirará en un barreño, en el cual habrá agua fría, y con una cuchara grande de madera se removerá tres ó cuatro veces al dia por nueve segundos; pasados estos, se pone el sebo bien escurrido del agua dentro de la misma cazuela, y se coloca encima de una vasija con agua hirviendo, puesta á la lumbre, hasta que el sebo se haya derretido; luego se saca y se le añade una poca de goma guta bien molida, pasada por tamiz fino; luego se colará todo por un lienzo claro, y estando un poco tibio se pondrá esencia del olor que se quiera hacer la pomada, removiéndolo bien por espacio de diez minutos; en seguida se va echando en botes de loza ó de vidrio, que se pondrán á secar al aire y no al sol, y cuando lo esté se tapa con papel.

En el verano no serán mas ni menos las cantidades, que las esplicadas; pero en invierno serán las siguientes:

Seis onzas de sebo de carnero, seis de manteca de tocino sin sal, y una y media de tuétano de buey.

Este es un método muy sencillo, por el cual se pueden hacer todas las pomadas que se quiera, variando las esencias.

*Pólvos para hacer limonada artificial.* Azúcar blanco, una libra; sal de acedera, media onza; esencia de limon, ocho gotas; se mezcla todo junto, y se pone en papeles que contengan una onza cada uno, y se guardan para el uso.

Cuando se quiera usar, se pondrá un papel en un vaso de medio cuartillo, se llena de agua, y queda hecha la limonada.

*Modo de hacer pólvos para limpiar la dentadura.* Piedra pomez, tierra sellada, coral encarnado; de cada cosa una onza; sangre de drago, media onza; cremor tártaro, onza y media; canela, un cuarto de onza; clavillos, un adarme; se molerá todo, y se pasará por un tamiz fino, y se guardará para el uso, que se verificará frogándose los dientes con un cepillito muy fino.

*Modo de hacer el vinagre aromático, llamado vulgarmente de los cuatro ladrones.* Cogollos secos de agenjo mayor y menor, romero, sauce, yerba-buena, ruda; de cada cosa onza y media; flor de espliego, bayas de enebro, alcanfor, raíz de angélica; de cada cosa dos onzas; goma asafétida, mitridato; de cada cosa una onza; ajos se-

cos, media onza; un puñado de sal comun; raiz de cálamo aromático, canela fina, nuez moscada; de cada cosa un cuarto de onza. Se pone todo dentro de una vasija barnizada en dos azumbres de vinagre muy fuerte, se deja estar todo en infusion por quince dias, teniendo cuidado de renovararlo cada dos ó tres dias: pasado dicho tiempo se filtra, embotella y se guarda para el uso.

Este vinagre es propio para las enfermedades pestilenciales y contagiosas, frotándose con él las manos y la cara.

*Remedio para las tercianas, publicado de real orden.* Se tomarán seis dracmas de café tostado y molido para dos tazas de agua; se harán hervir hasta que disminuya la mitad; se deja reposar, se vierte por inclinacion poco á poco en una taza para café hasta que esté mediada, y se acaba de llenar con agrío de limon. Esta mezcla se dá á beber al enfermo, caliente, en ayunas, el dia de la intermision; pasada una hora puede tomar un caldo, quedándose en la cama lo restante del dia, y observando una dieta lijera.

Los efectos sensibles de este remedio son una abundante evacuacion de materias fecales, pero sin retortijones, y un sudor muy abundante, y el pulso al principio muy fuerte, pero se va aflojando poco á poco.

*Modo de hacer el aurum musicum, ó sea oro mosaico para iluminar estampas, y hacer el papel dorado.* Tómese cantidades iguales de estaño, azogue, azufre y sal amoniaco; póngase á derretir el estaño en un crisol, y en estándolo,

échese dentro el azogue, y déjese enfriar la mezcla; hágase luego derretir el azufre, y agréguesele la sal amoniaco en polvo: revuélvanse bien las dos cosas, y en enfriándose, muélanse con cuidado, hasta que queden reducidas á polvo impalpable; júntense con esta mezcla el estaño y azogue, y continúese moliendo ó incorporando perfectamente el todo: échese luego en un matraz fuerte de vidrio, cuyo cuello será largo, y lútese por lo exterior del fondo ó asiento, teniendo presente que deben quedar vacias las tres cuartas partes de la cabida del matraz. Tápese con una cobertera de hoja de lata, y lútese muy bien; pero dejando en ella un agujero del tamaño de un guisante, en el cual se pueda poner un clavo para que no salga el humo. Colóquese este matraz en un baño de arena ó de cenizas, y désele al principio un fuego muy lento, que se irá aumentando poco á poco, hasta que la mezcla comience á ponerse ruciente. Quitese entonces el clavo, y véase si sale aun humo, ó para mayor seguridad maténgase todavía la mezcla por dos horas mas en un calor igual, y al cabo de este tiempo se tendrá un aurum musicum, que será muy propio para lo dicho.

*Modo de hacer el argentum musicum, que será muy propio para lo mismo.* Tómense doce adarmes de estaño bien puro, y cuando ya estuviere casi derretido ó fundido en el crisol, agréguesele otros doce adarmes de bismuth; remuévase la mezcla con un alambre grueso, hasta que haya seguridad de que el bismuth se ha fundido ente-

ramento: apartese entonces el crisol del fuego, y cuando se haya resfriado un poco, échense doce adarmes de azogue en la materia fundida: revuélvase bien el todo para que el azogue se mezcle bien con el estaño y bismuth, y vaciése luego sobre una piedra para que se cuaje. Cuando se quiera usar de esta composicion, deslíase en clara de huevo, en barniz ó espíritu de vino, y despues de empleada, brúñase con un diente, ó con piedra de bruñir, y quedará muy brillante.

Debe tenerse presente que quanto mas mercurio ó azogue se echa en esta composicion, tanto mas blanda y capaz de estenderse queda; pero no debe echarse en demasía.

*Modo de hacer bolas de jabon para la barba.*

Tómese jabon que sea bien blando y seco; se cortará á pedazos menudos, y se pondrá á derretir al fuego en una cazuela de barro vidriada, añadiéndole medio cuartillo de agua para que no se queme: cuando esté derretido se añade un poco de harina, teniendo cuidado de que se mezcle bien con el jabon; hecha la mezcla se saca del fuego y se echa encima de una mesa, en la que se haya puesto un poco de harina para que no se pegue la pasta; se amasa todo como los panaderos el pan: cuando estará bien amasado, se hace de todo una bola, y al medio de ella se hace un agujero, en donde se echa la esencia; luego se tapa con la misma pasta, y se continúa amasando hasta que la esencia esté bien incorporada con la pasta: luego se hacen bolas regulares, y se ponen á secar á la sombra, y nunca

al sol. Cuando están secas se pelan con un cuchillo del mismo modo que se pela una naranja, y se acaban de hacer mas redondas con el molde, y se concluyen con dejarlas bien pulidas y bruñidas, pasándolas por la piedra jaspe.

Cuando se quieran hacer jaspeadas se procederá del modo siguiente: estando la pasta amasada, se subdivide en tantas partes como colores se tengan preparados, que deben estar en polvo muy fino: á cada una de ellas se le mezcla un color amasándola bien, y se hace una bola, que se pone á secar á la sombra. Cuando estén hechas todas las bolas, se toma una pequeña porcion de cada una de ellas, y se hace una bola regular, que se pondrá á secar; luego que esté seca, se pela, como queda ya explicado, se hace mas redonda con el molde, se bruñe en la piedra jaspe y quedan concluidas.

*Modo de hacer el agua de colonia.* Esencia de bergamota, una onza; esencia de cidra, esencia de limon, esencia de naranja; de cada cosa un cuarto de onza: esencia de espliego, esencia de tomillo, esencia de romero; de cada cosa dos adarmes: agua de torongil, agua de flor de naranja, agua de rosas; de cada cosa dos onzas: se pone todo á destilar en alambique de vidrio en el baño de arena, hasta que acabe de pasar la azumbre de espíritu de vino que debe emplearse.

*Modo de componer unas botellas para tener luz cuando se quiera.* Primeramente deben hacerse las pajuelas, que es donde está la parte mas esencial del secreto; estas deben ser de madera

muy delgaditas: se forma una pasta no muy líquida ni muy espesa, compuesta de una dracma de sal muriática de potasa, treinta granos de flor de azufre, diez granos de goma arábica bien molida y pasada por tamiz, un poco de bermellon, y espíritu de vino: estando así preparada esta mezcla, y habiendo dado de antemano un poco de azufre á las puntas de las pajuelas, se mojan en esta mezcla y quedan hechas.

Luego se pondrá en una botellita pequeña un poco de amaranto y aceite de vitriolo, que se conservará muy bien tapada, y cuando se quiera tener luz se mete una pajuela dentro de la botella, y así que esta toque al líquido, se saca rápidamente, y saldrá encendida.

*Modo de hacer pomada de olor con flores.*

Tómense para cada cinco libras de manteca de tocino sin sal, veinte libras de flores, y una onza de cera blanca.

Se pone á derretir la manteca en una cazuela de barro barnizada, junto con cuatro libras de flores por la primera vez: cuando esté derretida la manteca y las flores bien incorporadas con ella, se saca, y se colará por un lienzo; se repite la misma operacion hasta haberse acabado las flores; estas operaciones deben hacerse en bañomaria, y hasta que no tenga humedad, y á la última vez, es cuando debe añadirse la cera; luego se echa en botes de vidrio, ó de loza fina, y queda concluido.

*Modo de hacer el agua de torongil, ó sea de los cármenes descalzos.* Espíritu de vino, una

azumbre; torongil tierno, seis onzas; hojas y raiz de angélica, seis adarmes; espliego, dos adarmes; cardo-santo, doce adarmes; nuez moscada, seis adarmes; canela, dos adarmes; clavillos, dos adarmes; flor de macis, seis adarmes; badiana, un adarme; corteza de limon, cuatro adarmes; coriandro, dos adarmes; agua comun, un cuartillo; se pone á destilar en alambique de vidrio al baño de arena, hasta su fin.

*Modo de hacer leche virginal.* Benjuí, estoraque en pan, de cada cosa onza y media; clavillos, cálamo aromático, de cada cosa un adarme; canela, cuatro adarmes; una nuez moscada; espíritu de vino, dos cuartillos; se hace destilar todo junto en el baño-maria, hasta su fin.

*Para hacer tintura de agenjo.* Póngase en infusion media onza de agenjo en dos libras de espíritu de vino, por quince dias; pasados estos se filtra por papel de estraza, y se guardará en una botella de vidrio bien tapada.

Esta tintura es estomática, espele las ventosidades, es muy conveniente á las personas que les falta el calor en el estómago, y tambien lo es en las enfermedades verminosas: la dosis es desde diez gotas hasta un adarme, mezclado con té, tres veces al dia.

*Para hacer oximel simple.* Miel blanca, ocho onzas; vinagre, cuatro onzas; se pone á cocer todo junto en una vasija vidriada, hasta el punto de jarabe: luego se cuele por una bayeta, y se embotella.

*Modo para conservar el zumo de limon.* Se

llenará una botella de dicho zumo; se tapa con un corcho, y se pone en una cueva; así el ácido se conserva mucho tiempo sin corromperse; las partes mucilaginosas se precipitan en forma de copos; en el tapon se forma una corteza sólida, y el ácido queda trasparente como el agua.

*Modo para hacer la composicion del estaño.*

Se toma una libra de agua fuerte; se le añade una de agua comun, removiéndolo bien para que se incorpore; luego se añade una onza y media de sal comun; cuando esté todo bien disuelto, se va echando poco á poco hasta dos onzas de estaño convertido en granalla; estando disuelta la primera porcion de estaño, se pondrá otra, y así se irá siguiendo hasta que todo el estaño quede disuelto.

Para esta operacion es preciso detenerse un dia, empezando por la mañana; despues se deja reposar dos dias enteros con sus noches, y pasado este tiempo se trasvasa por inclinacion, procurando que no pase nada del poso que deja siempre de color negruzco, que se ha de arrojar, y se guarda para el uso, con el nombre de disolucion de estaño.

*Modo de hacer azul de Sajonia.* Se pone dentro de una botella de vidrio por una parte de añil molido, y bien pulverizado ocho partes de ácido sulfúrico; se tapa la botella muy ligeramente por el motivo de la fermentacion y calor que escita esta mezcla; luego se pone la botella al lado de la lumbre, pero muy poca; se deja estar así veinte y cuatro horas, y pasadas estas ya es-

tará disuelto el añil, y por consiguiente hecho el color.

Si quieren graduar el color, á fin de tener acierto, este será de treinta grados á cuarenta.

*Modo de teñir el hilo encarnado.* Tómese para cada ocho libras de agua una onza de nueces de agallas machacadas, se dejan en infusión veinticuatro horas; pasadas éstas se pone al fuego, y se hace hervir por algunos minutos, añadiéndole para cada libra de agua seis granos de sal comun.

Después de haber pasado dos veces por el baño sobredicho, se pasa á darle el alumbre, cuyo baño se compone del modo siguiente:

Se hace hervir el hilo, guardando la proporción: por cada catorce onzas de agua, tres granos de alumbre de Civitavechia, por algunos minutos; se saca, se seca, y se repite esta operación tres veces: seria mucho mejor valerse de orines en lugar de agua.

Luego se le dá otro baño compuesto de potasa, un poco de arsénico blanco en polvo, y un poco de alumbre, se pasa el hilo por él, y se seca.

Después de seco se le dá el tinte pasándolo dos veces por la rubia, guardando la proporción: para cada seis cuartillos de agua, dos onzas de rubia, ó sean diez y seis onzas para cada cuatro libras de agua, hasta quedar bien teñido y lavado.

*Modo de hacer el encarnado líquido mejor que el carmin.* Se toma una onza de carmin del mejor, se pone á cocer en una olla de barro ó de loza nueva con medio cuartillo de agua muy clari-

ficada, se deja cocer por cuatro ó cinco minutos, se echa poco á poco en ella la octava parte de medio cuartillo de espíritu de sal amoniaco, se deja cocer el todo por espacio de dos minutos, se pone despues á enfriar, y se deja en reposo veinticuatro horas en la misma vasija; pasado este tiempo se vacia el licor por inclinacion, ó sea decantacion, en una botella limpia, hasta que se descubra el sedimento que ha hecho el color.

Si despues de sacado el primer color se vuelve á cocer el sedimento que quedó en la olla, y se emplea la misma cantidad de agua de espíritu de sal amoniaco, resultará un encarnado fino de color de rosa, bueno y natural.

*Modo de hacer el encarnado que venden tan caro los estrangeros.* Tómese una libra de palo brasil en pedacitos menudos, se echa por copas en una redoma de vidrio de cuello largo y ancho de cabida cuatro azumbres; echada la primera, como de tres ó cuatro dedos de altura, se echa encima una onza de alumbre hecho polvo muy fino y bien tamizado; se prosigue del mismo modo hasta formar cuatro capas de alumbre, y cuatro de palo brasil, cuidando que la última sea de alumbre, sin que entren de éste en la composicion mas que cuatro onzas: llénese despues la redoma con orines de hombre, que se tendrán prevenidos, pero sin echar el poso que forman regularmente, porque enturbiaría el color: póngase despues la redoma bien cerrada, y no muy llena, en un sitio en que el sol tenga toda su fuerza posible por un mes, y pasado dicho tiem-

pó queda hecho el color, y sirve para pintar en miniatura.

COLORES LÍQUIDOS PARA PINTAR EN MINIATURA.

*Morado.* Este se hace del mismo modo que el anterior, con la sola diferencia que ha de ponerse campeche en lugar de brasil.

*Verde.* Se disolverá cardenillo en vinagre destilado, y despues de filtrada la disolucion por un papel de estraza, se pone á evaporar hasta que pierda la humedad, y queda concluido.

*Amarillo de limon.* Se toma una redoma semejante á la que queda indicada; se echa dentro grana de Aviñon quebrantada; se llenará de orines clarificados, en los cuales se haya disuelto media libra de alumbre de roca pulverizado: se tapa bien, y se espondrá al sol, ó encima de un horno en que se cueza pan por espacio de un mes y al cabo de este tiempo ya se hallará hecho el color.

*Color de oro.* Tómese una libra de achiote en pasta, se disolverá en seis azumbres de orines, se cocerá esta disolucion en un calderon de cobre por una hora, se echa despues media libra de cenizas graveladas, se tiene cuidado al echar dichas cenizas, á fin de que no suba el licor, porque se irá todo por la boca del caldero, si este no es muy grande, se deja que cueza todo por media hora, se separa del fuego, y se deja reposar; se saca lo claro de él, y se guarda en botellas.

*Azul liquido.* Tómese del mejor azul de Pru-

sia, se echará en una taza muy limpia, se vacía encima espíritu de sal marina; la mezcla hervirá por sí misma, y el azul quedará reducido á pasta, y se le deja así por veinticuatro horas; pasadas éstas se le echa agua, y se le mete en una botella, en el supuesto que con dos onzas de azul de Prusia se puede hacer una azumbre de color; éste no admite mas goma que alquitira, y se debe advertir que siendo muy subido el que resulta por el presente proceder, bajará con añadirle agua engomada.

*Otro líquido encarnado.* Se toma media libra de brasil del mas subido, y se le quitarán las partes negras; se machaca muy menudo, y se pone infusion en dos cuartillos de vinagre; se hará cocer esta infusion hasta que merme la mitad, y así caliente se pasa por un lienzo, se le añade media onza de alumbre en polvo, se volverá á poner la lintura al fuego, hasta que el alumbre se disuelva, y entonces se colará y se quedará en botellas.

*Verde de agua.* Se tomará para cada libra de cardenillo bien seco, un cuarteron de tártaro de Mompeller, ambos ingredientes en polvo, se le mezclara con una azumbre de agua de rio ó de fuente, muy clara, ó bien de lluvia clarificada; déjese en infusion en una botella por ocho dias, revolviéndolo dos veces al dia; pasado este tiempo se filtra el licor por papel de estraza, y se tendrá un hermoso verde de agua, que se guardará en botellas.

*Variedad de colores que resultan de diferen-*

*tes mezclas.* Mezclando encarnado con azul, resultará un color morado.

Si se mezcla amarillo de limon con el encarnado, dará un color de naranja, de oro y de granada.

Mezclando encarnado con el verde, dará un color de corteza de árbol bueno.

Si se mezcla el amarillo de limon con el morado, producirá un color de café oscuro; si se le añade un poco de amarillo de limon ó de oro, se tendrá un color de café dorado.

Mezclando el encarnado con el amarillo de limon, aumentándose un poco mas la dosis de éste, se tendrá un color de aurora; y añadiéndole un poco de azul, resultará un color de nogal excelente.

Mezclando el mismo color encarnado con un poco de albayalde, desleído con agua de goma muy clara, se obtendrá un carmesí excelente.

La mezcla del mismo albayalde sin engomar, con el azul, dará otro azul muy hermoso.

Incorporando el albayalde engomado con la mezcla del encarnado y amarillo de limon, se sacarán cuantos colores de carne se quieran.

Mezclados el color de oro y el morado, resultará un color de tierra muy natural.

*Modo de teñir otro hilo de color encarnado.*  
Se toman ocho onzas de jabon y seis libras de agua, el jabon se disuelve en el agua, y estando esta bastante caliente se empapa bien en ella el hilo, se exprime y se pone a secar, y esto se repite hasta que el hilo se haya empapado todo el jabon.

Luego se toman diez y seis onzas de alumbre, tres de creta, y veinte libras de agua; en ésta se disuelve el alumbre y se echa la creta; el liquido fermenta, y despues que se aquiete, estando aun caliente, se mete el hilo seco y cargado de jabon, y se deja así en infusion por seis ú ocho horas, se saca y se lava bien.

Luego se toman diez y seis onzas de rubia, y cuatro libras de agua; se ponen estos ingredientes en la caldera con el hilo, y se mantiene bien caliente, sin que hierva, por una hora, removiéndolo de cuando en cuando; luego se aumenta el fuego hasta que yerba por espacio de una hora, se saca, se lava bien con jabon, se aclara y se deja secar.

*Modo de hacer el papel jaspeado.* El principal objeto para que el papel quede hermoso, consiste en la primera operacion de la agua engomada: para esto se pone en un barreño agua muy limpia: para la cantidad de una arroba poco mas ó menos, se le echa media libra de goma alquitira, y se deja en infusion ocho dias, teniendo cuidado de removerla de tiempo en tiempo, porque esta goma se disuelve dificilmente; luego se cuele esta agua por un lienzo para quitarle la inmundicia de la goma.

Para saber si la agua está en su punto, se moja la punta de una brocha con los colores, se saca de encima del agua, y si las gotas que caen se estienden del grandor de un realito, es prueba que está en su punto; si al contrario, las gotas no hacen ojos, la agua no está bastante engomada,

y se le debe echar mas, hasta que se vea que los colores se estlienden bien; pero si se estendiesen demasiado sobre la superficie del agua, es prueba que habrá demasiada goma, y se le echará mas agua.

Los colores se preparan del modo siguiente: el azul se hace con añil molido con agua; el rojo con laca molida con agua, en la cual antes haya hervido madera del Brasil y un poco de cal viva; para el amarillo se mezclan tres cucharadas de hiel de buey con medio cuartillo de agua, en la cual se pone en infusion ocre por algunos dias; para el blanco, cuatro cucharadas de hiel de buey con dos cuartillos de agua, batiéndolo muy bien todo junto; el verde se hace con dos cucharadas de hiel, añil molido, y otras tantas de ocre disuelto en dos cuartillos de agua y tres cucharadas de hiel; para el negro, una cucharada de hiel de buey en medio cuartillo de agua y humo de imprenta, y el grandor de una avellana de goma; para el violeta, un poco de rojo y cuatro ó cinco gotas del negro de imprenta molidas con añil.

Luego se debe tener un cajoncito cuadrado de madera de un pié de hondo, y de una pulgada de ancho mas que el pliego del papel.

Estando las aguas bien limpias y preparadas para recibir los colores, se llena con ella el cajoncito, y se comienza echando lijamente del azul; el cual se toma con un pincel, habiéndolo antes mezclado con dos cucharadas de infusion de albayalde, tres de hiel y una de añil, preparado como se ha dicho antes; este color azul de que se ha

cargado el pincel y echado sobre la superficie del agua del cajon, cubre por igual toda la superficie del agua en donde forma ramazones y velas; despues se echa rojo, y se ve que este color despide el azul, toma su lugar, y hace manchas separadas: luego se pone el amarillo, el cual se hace lugar á su modo sobre los otros dos colores: luego se echa el blanco, que hace lo mismo, y cuando este ocupa mucho espacio, se corrije aclarándolo con agua; pero si no se estiende lo regular, se añade hiel de buey, de modo que las manchas blancas parezcan lentejas.

Cuando los colores se han echado sobre el agua, se aplica en seguida el pliego de papel lijeramente y de plano, cuya superficie toma y arrastra todo el color que cubre el agua, y se fija en el papel: estando éste cargado de los colores, se estiende sobre un bastidor, que debe estar sostenido sobre un barreño por dos varas puestas al través, y que lo inclinen para que el agua de goina se haya escurrido, lo que sucede en menos de un cuarto de hora; se quita el papel del bastidor, y se cuelga para que se seque, y cuando lo esté se pone sobre una mesa, se alisa, y despues se bruñe y prensa.

De este modo se hacen tantas especies de papel jaspeado como hay de combinar los colores, y se puede imitar toda clase de mármoles.

Si se quiere hacer papel de capricho ó que tenga labores raras y á la casualidad, se toma un rastrillo de cuatro ó cinco pulgadas de largo, y se pasa sobre la superficie del agua engomada, y

teniendo cuidado se obtendrá una variedad infinita segun las figuras que se quieran hacer.

Es necesario poner el primer color de que se quiere hacer el fondo, que éste es el que toma toda la superficie del agua: por ejemplo, el azul; despues se echa el rojo. Como estos colores no se mezclan bien para imitar con perfeccion el jaspe, se tendrá un vaso con agua, en el cual se pondrán dos cucharadas de hiel de buey, se meterá en este vaso la punta de una brocha, y se sacudirá sobre los colores que sobrenadan en el baño, haciendo caer lijeraente la brocha sobre un palo, que se tendrá con la otra mano. Este licor esparce y divide de un modo maravilloso los colores, los cuales forman entonces como á la casualidad vetas y jaspes singulares, y despues se pasa al tinte.

*Modo de bruñirlo.* Uua de las cosas mas principales que contribuyen á la hermosura del papel, es su pulido, porque hace realzar las líneas del diseño.

Se puede hacer de muchas maneras; pero el método mas sencillo es el siguiente: éste consiste en pasar una piedra de pedernal por encima del papel con la mano, y debajo debe tener una piel de gamusa, clavada encima de una mesa, alli se estiende el papel y se le dá con la piedra, que ha de ser de seis pulgadas de largo, dos y media de ancho, y una de grueso, cortada en chaffan; es decir, de forma llano inclinado para pasar ligero sobre el papel sin romperlo, y el alto de la piedra ha de ser redonda en forma ovalada.

*Modo de teñir el papel con la brocha.* Para el amarillo, la infusion de azafran. Para rojo, tintura hecha con sangre de drago y espiritu de vino, ó sino poniendo laca de India en infusion con espiritu de vino por algunos dias, filtrándola despues. Para el verde, una disolucion de cardenillo en agua, ó tambien disolviendo limaduras de cobre en agua fuerte, debilitándola luego con tres tantos de agua clara. Para el azul, es primero mejor dar color verde al papel, y despues darle una mano ó mas con tintura de tornasol, hecha con cuatro onzas de tornasol y media azumbre de agua hirviendo, apagado antes en una libra de cal. Para el naranjo se principia con la tintura de azafran, y despues con una disolucion de sal alcali fijo, que se hace con la sal de tártaro. Para el de púrpura, se hace con la tintura hecha con una libra de campeche, cuatro onzas de brasil, cuatro azumbres de agua, y muy poco alumbre; y despues de tener así preparados los colores, se pasará á teñirlo con la brocha, se seca, se bruñe, y queda concluido.

*Modo de transformar el vino tinto en blanco.* Se hace con leche, haciéndola cocer; y bien espumada, se tirará al tonel: la cantidad es para cada tonel cuatro cuartillos de leche.

*Polvos para quitar manchas de tinta ó hierro.* Se tomarán para cada seis partes de cristales de cremor tártaro bien molido, una de alumbre cristalizado, tambien en polvo; se mezclan bien, y se hace uso de ellos del mismo modo que la sal de acedera.

*Jabón para quitar manchas.* Se tomará una libra de jabón raspado, la mitad de una hiel de buey, dos claras de huevo, y una libra de alumbre de roca en polvo; se machacará todo junto en un mortero de mármol, luego se sacará y se pondrá esta pasta en un lugar húmedo por espacio de veinticuatro horas; después se saca estando la pasta que tenga consistencia, y se forman bolas.

Para quitar manchas se moja, se enjabona en frío, se frota con las manos para que el jabón penetre dentro el interior; después se lava con agua clara y se pone á secar.

*Varias notas sobre pesos y medidas.* Una pinta de París equivale á dos cuartillos poco más ó menos, y contiene treinta y dos onzas de agua.

La libra medicinal se compone de doce onzas; la onza ocho dracmas; la dracma tres escrúpulos; ó sean setenta y dos granos; el escrúpulo tiene veinticuatro granos.

Una cucharada de cualquier bebida debe pesar media onza.

Cuando se hace mención de una cucharadita, debe entenderse de las de tomar café.

Una libra castellana tiene diez y seis onzas, la onza ocho dracmas, la dracma tres escrúpulos, un escrúpulo veinte granos.

Una azumbre son cuatro cuartillos; un cuartillo son diez y seis onzas.

*Modo de deshacer las plantas.* Se pondrán éstas bien estendidas, encima dos ó tres papeles de estraza, luego se cubrirán con una capa de

arena muy fina, y se pondrán á secar al sol, y se quitarán antes no caiga rocío: cuando están secas se colocan en un papel, y no se deben pegar con cola ni con lacre, sino cosiéndolas en el mismo papel, y siempre deben guardarse del aire exterior.

*Varios experimentos recreativos sobre algunas mezclas de colores.* Un poco de agua, aceite de tártaro, y jarabe de violeta, dá un color verdé y hermoso.

El espíritu de vitriolo, con una tintura de flores de granada, dá un color de naranja.

La disolucion del sublimado corrosivo con el aceite de tártaro, dá un color rojo.

Si sobre esta mezcla se echa sal amoniaco, se volverá todo blanco.

El agua-fuerte con el tornasol, dá una tintura roja; añadiéndole una ó dos gotas de aceite de tártaro, dá un color de violeta: si á esta misma mezcla se le vuelve á tirar una gota de agua fuerte, volverá á la tintura roja.

Una disolucion de vitriolo azul, si se le mezcla espíritu de sal amoniaco, dá un azul hermoso.

Poniendo dentro de un vaso un poco de agua comun, aceite de tártaro y jarabe de violeta, dá un color verde; si á éste se le echa un poco de espíritu salpetre, dará un color rojo.

*Modo de hacer una excelente agua de palo brasil que nunca se echa á perder.* Tómese una onza de brasil muy desmenuzado, una libra de agua comun, cola de pescado media onza; y alumbre de roca dos onzas: esta agua se puede

guardar muchos años. Todas las drogas susodichas se pondrán en infusion en la espresada agua comun por espacio de tres dias; despues se hará que hierva en un puchero vidriado, que se tendrá cubierto; el hervor ha de durar hasta que la porcion de agua se haya reducido á la mitad, y esta agua de palo brasil será excelente para teñir todo genero de telas, hilo y otras cosas.

*Modo de hacer bolas para quitar manchas.*

Tómese media libra de jabon, cuatro onzas de tierra arcilla, y una onza de cal viva; deslíase todo con una poca de agua, y de la pasta que se habrá formado háganse bolas pequeñas: con estas bolas se refriegan muy bien las manchas, despues se lavan, y queda la tela ó vestido limpio.

*Modo de hacer una tinta que aparezca y desaparezca.* Tómoste infusion de agallas, fíltrese por papel de estraza, y escribasc con ella; si se quiere que lo que se ha escrito se deje ver, se humedecerá el papel con una infusion de vitriolo; para hacer que esta letra que apareció desapareza, y otra vez quede el papel blanco, se humedecerá con espíritu de vitriolo; pero si se quiere que otra vez vuelva á manifestarse, se humedecerá con aceite de tártaro.

*Modo para que los vinos no se vuelvan vinagre.* El mayor riesgo de los vinos es volverse vinagre: tiene tambien el de aventarse, engruesarse, tomar mal color, ponerse turbios, etc.

Para impedir todos estos daños, y que hasta la última gota sea bueno, se toma un cuartillo de aguardiente á prueba de pólvora, y se infunden

dos puñados de la segunda corteza del saúco, la cual es verde, y se tiene en infusión tres días enteros; pasados estos, se cuele por un lienzo cerrado, y se echa sobre cinco arrobas de vino, y en esta forma se podrá guardar diez años sin que tome vicio alguno.

*Modo de suplir el unto para los ejes de coche y carruages.* Los tártaros cuando les falta unto u otra grasa cualquiera para untar los ejes de sus carruages, lo engrasan ó untan con boñiga fresca de vaca. El efecto de la boñiga no dura tanto tiempo; pero es un buen suplemento en caso de necesidad.

*Secreto para pegar cristales.* Se deslie bien goma arábica muy blanca y clara en un poco de espíritu de vino, ó buen aguardiente, en una vasija de vidrio bien tapada con su corcho, ó con un pergamino; se untarán con este compuesto por medio de una pluma, las piezas quebradas de cristal, que estén calientes, uniendo bien las piezas lo mas ajustado que se pueda, y se mantendrán así apretadas hasta que se hayan enfriado un poco.

*Laca líquida.* Se cuece cochinilla en polvo con alumbre y cáscara de limon cortada en pedacitos, y despues se pasa por un lienzo.

*Composicion de un jabon para quitar manchas.*

A una libra de jabon bueno blanco, se le agregan seis yemas de huevos y media cucharada de sal comun molida, y se cchará sobre estos ingredientes un vaso de hiel de vaca purificada: el jabon se entiende que debe ser de piedra, y debe

desmenuzarse, de manera que todo reunido forme una masa, de la cual se harán pastillitas, y las cuales deben secarse á la sombra: para usarlo se humedece la tela manchada con agua clara tibia, se estrega por ambos lados con el jabon, lávase despues con agua clara, y desaparece la mancha.

*Modo sencillo para que desaparezcan las manchas de aceite, grasa ó sebo en toda clase de telas.* En un pedacito de lienzo blanco y limpio y húmedo se pondrán cuatro ó seis brasas de carbon del tamaño de un huevo; la tela manchada se estiende sobre una mesa, encima de la cual habrá un paño de lienzo, tambien limpio. Las áscuas dentro del paño húmedo formarán como una muñiquita, con la cual dando golpes ligeros sobre la mancha desaparece á breve rato. Es de advertir, que antes de poner las áscuas sobre el paño húmedo, debe estar la pieza manchada sobre la mesa, porque el calórico y el gas que sale del paño húmedo no se enfrie; pues en este caso no se conseguiria el objeto.

*Remedio para quitar las manchas de tinta en las estampas ó papel.* El modo mas sencillo para esta operacion es el comprar en la botica una disolucion acuosa de ácido nítrico, con la cual se va lavando la estampa ó el papel de dos en dos minutos, repitiendo esta operacion al sol hasta que se observe que desaparecen enteramente. Si el papel está sucio de otras manchas de grasa, tambien se quitarán calentándole y pasando sobre ellas suavemente un papel de es-

traza; en seguida se tomá un pincel mojado en aceite de trementina casi hirviendo, y se le pasa con suavidad por los extremos de la mancha. Es de advertir, que el papel manchado siempre ha de conservar algun calor. Despues que haya desaparecido la mancha, para resplandecer al papel toda su blancura, se moja otro pincelito en espíritu de vino, y se pasa del mismo modo sobre la mancha, y se advertirá que éstas desaparecen, y nunca borrarán las letras escritas ó impresas.

*Del modo que las señoras deben lavar las mantillas de punto blancas, encages, blondas, gasas, etc.* Primeramente se descose la mantilla si tiene guarniciones, y todas sus piezas ó cada una por separado, se meten dentro de un puchero bien barnizado. Se le echa cierta cantidad de jabon desleido en agua caliente, se tapa el puchero y se menea repetidas veces hasta que se considere que el polvo y serosidad que tenga la pieza se ha desprendido. Hecha esta operacion se vierte esta agua de jabon, se le echa otra clara y limpia, se agita de nuevo el puchero y se muda repetidas veces hasta que salga tan clara como entró. Se sacan despues las piezas, se esprimen con mucho cuidado, y se tienden sobre una cama, de mauera que no tomen mal vicio.

Para darle el aderezo es preciso que conservando cierta humedad la pieza, se le hilbane una cinta á los extremos, para ponerla sobre el bastidor, en el cual se le dará la tersidad necesaria, y se dejará en él hasta que se enjугue enteramente. Despues se cuece una agua de almidon

de una fuerza regular, se moja en ella una esponja fina, y se pasa muy suavemente sobre la pieza en todas direcciones, teniendo cuidado de no tapar los claros de las mallas; y para evitar esto se tendrá á prevención otra esponjita húmeda, con la cual se puede dar un repaso á la pieza almidonada. Hecha esta operacion se deja enjugar sobre el bastidor, y queda concluida la operacion.

*Modo de lavar las mantillas negras de encage, tul, etc.* Descosidas las piezas de que se compone, y pasando una seda por los ojos de la puntilla, se hacen los dobleces que requiera á su tamaño, y se meten en un puchero barnizado; se rompen cuatro huevos, si se juzgan necesarios, y con clara y yema se echan dentro del puchero. En seguida se agita este con violencia hasta que forme espuma, con la cual se observará que los encages se van desprendiendo de su grasa y suciedad; conseguido esto, se mudarán varias aguas hasta que se consiga su total limpieza; y en este estado se saca, se enjuga y se tiende del mismo modo, y con el mismo cuidado que las mantillas blancas. Para darles el aderezo siempre es bueno el bastidor. La cerveza administrada del mismo modo que el almidon en las mantillas blancas, es muy suficiente para que queden negras y lustrosas; otros usan del orégano y hojas de hiedra, á lo cual se añade un poco de goma arábica desleida, filtrando esta composicion antes de usarla.

Si se quiere que las blondas salgan de un ne-

gro azulado, se cuece en un cuartillo de agua una cucharada de añil flor, puesto en una muñiquita de lienzo, hasta que la agua tome un color bastante subido, á la cual se le añadirá en seguida una disolucion de goma arábica, que se tendrá preparada en una jicara. Se cuele y se adereza la mantilla del mismo modo que se ha indicado.

*Medio sencillo y económico para quitar toda clase de manchas en ropa de lana.* Se deslicierta cierta porcion de jabon de piedra en una azumbre de agua caliente, se le agregan dos onzas de barrilla en polvo, y cuando esté todo disuelto, se añadirán cuatro cucharadas de hiel de buey y una de espíritu de esplicgo; todo reunido se agitará velozmente en una vasija para que se mezcle, y hecha esta diligencia se colará en un lienzo y se embotellará este liquido: cuando se quiera hacer uso de él, se pondrá sobre la mancha una pequeña cantidad, se frotará bien con un cepillo, y se lavará despues con agua tibia, procurando hacer desaparecer el liquido, pues si quedara alguna humedad de él, seria perjudicial á la ropa.

*Otro modo de hacer buena tinta para escribir.*

Tómese una onza de agallas de Alepo hechas polvos gruesos; cuatro onzas de palo campeche hecho virutas; cuatro onzas sulfato de hierro (caparroza verde); tres onzas de goma arábica en polvo; una onza sulfato de cobre (caparroza azul); una onza de azúcar candi y doce libras de agua; pónense á hervir en un puchero por espacio de una hora las agallas y palo, y luego que se en-

frie se mezclan todos los demás ingredientes, meneándolo todo bien hasta que esté bien incorporado; se deja veinte y cuatro horas, y luego se pasa por un filtro ó lienzo, y puesto en botellas se conserva todo el tiempo que se quiere.

*Remedio para los chinches.* Como es difícil libertarnos en las camas de un enemigo doméstico tan asqueroso é impertinente como el chinche, no será fuera del caso insertar esta receta sencilla, que les hace desaparecer enteramente.

Tómense cuatro onzas de cola, pónganse en un puchero al fuego con un cuartillo de agua hasta que se disuelva; mézclese despues en esta agua-cola una onza de polvos de acibar, bien agitados en ella, se untarán con una brocha las tablas y piés de la cama; enjuta la primer mano de este barniz se dará segunda, y desde luego puede asegurarse de que no anidará en ellas este vicho impertinente.

*Otro remedio mucho mas probado.* Tómense media libra de jabon blando, dos onzas de pimenton picante, cuatro cabezas de ajos mondados y bien machacados en un mortero, y un puñado de sal molida. Con esta mezcla se irán tapando todos los nidos con mucha escrupulosidad, pudiendo asegurarse de buena fe que con este remedio, aunque las haya á millares, desaparecerán enteramente.

*Composiciones preservativas contra las epidemias y contagios, dirigidas principalmente contra el cólera-morbo.* Se ponen en un frasco de cristal de tapa de lo mismo muy bien apretada,

de dos á tres escrúpulos de óxido negro de magnesia en polvo no muy fino; se le añaden cinco escrúpulos de ácido nítrico, cuyo peso específico sea de mil cuatrocientos, ó igual cantidad de ácido hidro-clórico, cuya densidad sea de mil ciento treinta y cuatro. Despues de bien cerrado el frasco se mete en una caja fuertecita de madera ajustada; y siempre que sea necesario hacer uso de él, sea en hospitales ó cualquiera casa que se tema infestada, para disipar los miasmas pútridos que indudablemente perjudicarian á cuantos los respirasen, se abre dicho frasco cuidadosamente separando la cabeza, y se vuelve á tapar luego que el olor se ha estendido lo bastante en la habitacion, para lo cual basta poquisimo tiempo. Estas operaciones se repiten todos los dias ó veces que se crea oportuno, debiendo advertir que un frasco de esta clase puede servir varios años sin que pierda nada de su eficacia. La mezcla de esta composicion no deberá nunca ocupar mas de la tercera parte del frasco.

*Modo de suplir el frasco anterior.* Se hace en un plato una mezcla con algunos granos de óxido negro de magnesia pulverizado y sal comun; se coloca este plato en la habitacion ó habitaciones que se creen infestadas, y de cuando en cuando se rocía la mezcla con un poco de ácido sulfúrico concentrado, con lo cual se desprenderá suficiente cantidad de cloro para neutralizar ó disipar los miasmas pútridos. Debo advertir que siempre que se use esta composicion en piezas habitadas, se echará el ácido á muy pocas

gotas de cada vez, y retirando la cabeza al efectuar la operacion. Estos platos pueden tambien sustituirse con mas sencillez por medio del agua clorurada, que se hará echando diez y ocho ó veinte gotas de cloruro en cada cuartillo de agua, con la cual, ó con menos cantidad aun de cloruro, será útil cuando nos persiga de cerca cualquier contagio ó epidemia, como el cólera, lavarse cara, manos, todo el cuerpo y aun enjuagarse la boca.

*Modo de renovar la tinta de cualquier escrito antiguo, de suerte que se conozca perfectamente, y pueda leerse como si fuese reciente.* La tinta alterada por el tiempo, pues que la disipacion del curtiente y ácido gálico permiten se enrojezca y parece hasta no poder verse el óxido de hierro, podrá restituirse perfectamente para el objeto deseado, pasándole al papel, con mucho cuidado de no romperlo, un pincel muy suave con disolucion de prusiato de potasa ó hidro-cianato de potasio, y en seguida otra mano de ácido hidro-clórico muy debilitado, ó bien primero el hidro-clórico despues el hidro-cianato de potasio, con lo cual comparecerán los caracteres como si estuvieran recientemente formados.

*Modo fácil de determinar ó averiguar la cantidad de espíritu que contiene cualquier vino ó licor espirituoso, y separarle sin necesidad de destilacion.* Sin duda alguna debemos á Mr. Brande el descubrimiento de este nuevo método, que desde luego destruye la opinion comunmente recibida y sostenida por Fabroni, de que el aguardiente ó

espíritu de vino que se obtiene del vino, se forma por medio de la destilacion, probándonos hasta la evidencia que dicho espíritu existe desde luego incorporado con la parte colorante y acuosa del vino, segun aparece despues de la destilacion y de la operacion siguiente. Se toma una octava parte (de la cantidad de vino en que haya de operarse) de una disolucion concentrada de sub-acetato de plomo, que se echa en aquel, la cual producirá en el momento un precipitado denso insoluble, que es una combinacion del plomo con la materia colorante, y la parte ácida del vino. Despues se remueve ó bato muy bien la mezcla por algunos minutos, y se pasa por un filtro. El liquido filtrado ya sin color contiene el espíritu y el agua del vino con una porcion del sub-acetato de plomo; con tal que no se le haya echado demasiado, en cuyo caso queda una gran parte sin descomponerse. En seguida se le añade poco á poco el liquido sub-carbonato de potasa caliente, seco, puro y muy bien despojado por medio del calor, hasta que la última porcion añadida quede sin disolverse, y el espíritu de vino ó el aguardiente vendrá á quedarse separado; pues el sub-carbonato de potasa se apoderará ó emparará de toda el agua con que aquel se hallaba combinado, y vendrá á quedarse en la superficie. Claro está que efectuando la operacion dicha en un tubo de vidrio ó cristal de cuatro ó cinco centímetros de diámetro, graduado en cien partes iguales, se verá muy pronto á simple vista, con la preventiva observacion del número á que lle-

gaba el vino en su estado natural, las partes por ciento que contiene de espíritu ó aguardiente.

*Explicacion razonada de esta esperiencia sobre que Mr. Brande hizo varias con la mezcla del alcohol y agua para mayor seguridad.*

El óxido de plomo de sub-acetato se combina con el ácido, la parte colorante del vino y el extracto vegetal del fluido vinoso, formando el todo un compuesto insoluble que lo obliga á separarse del agua, y el sub-carbonato de potasa se combina con el agua, por cuya influencia se separa del espíritu de vino ó aguardiente.

*Modo fácil de quitar cualquier mal gusto á los aguardientes, incluso los de patatas.* Despues de mil pruebas y esperiencias que se han hecho sobre este particular, Mr. Versledt, profesor de química en Copenhague, acaba de aplicar felizmente el cloruro de cal para quitar á los aguardientes de patata el gusto herbáceo que conservan generalmente, y su operacion es en un todo aplicable á los demás aguardientes; es como sigue:

Se mezcla desleido en agua el cloruro de cal, ó la disolucion de este cloruro con el líquido espirituoso, y se deja reposar un poco la mezcla antes de destilarlo. Lo mas difícil en esta operacion es hallar justamente la cantidad de cloruro que opere felizmente; pero en lo general dos draemas de cloruro son lo bastante para diez y ocho ó veinte azumbres de aguardiente, con la circunstancia tambien que aun cuando se use mas ó menos de lo necesario, no por eso lo constituirá mas perju-

dicial para el uso ordinario que otro cualquier aguardiente. En todo caso siempre será muy útil experimentar antes el cloruro en cantidad proporcionada con muy poco de aguardiente, para poder juzgar de su buena ó mala calidad y porción que pueda necesitarse.

*Betun para el calzado.* Tómense dos onzas de negro marfil, dos de melaza ó miel de cañas, dos draemas de ácido sulfúrico, dos de ácido hidro-clórico, una onza de ácido acético ó vinagre, una draema de goma arábica, y otra de aceite comun.

Dilátese el ácido sulfúrico con la debida precaucion en doce draemas de agua, es decir, en seis veces tanta agua; añádasele el ácido hidro-clórico y la melaza, que se reunirá todo en vasija de barro; deslíense por separado con la cantidad suficiente de agua (á hacerlos una papilla espesa) los polvos de marfil; añádasele poco á poco el líquido dicho antes á la mezcla de los ácidos, removiendo con presteza para acelerar el desprendimiento del gas que se efectúa en este acto, y disolver mejor el todo, y luego que se tiene muy bien batido é incorporado, se le echa el ácido acético flejo ó vinagre comun, la goma disuelta de antemano en cuatro ó cinco veces su peso de agua, y el aceite comun, volviendo á batir y rebatir el todo muy bien. Si se trata de embotellar este betun, se aclara desde luego con la cantidad de agua que se crea necesaria, y sino, siendo en pequeñas porciones, puede dejarse así, y aclararlo solo en el momento de ir á darlo. Tam-

bien creo por demás advertir que si se embotella en grandes porciones, deberán taparse y embe-tunarse, removerlas muy bien cuando vaya á sacarse, y usarlo por decontado como la mayor parte de los que se gastan en el día; es decir, dando con una brocha ó cepillo al calzado, bien limpio de polvo ó barro, y frotando con otro cepillo limpio antes que se haya secado, hasta obtener el lustre, que es muy brillante y permanente.

*Otro betun en pasta excelente para el calzado.* Tómense dos onzas de polvos de marfil, una de miel, otra de goma arábica, ó azúcar piedra, dos de ácido sulfúrico, y una de aceite comun. Se hace de antemano una mezcla con la goma ó azúcar disuelta en seis ú ocho onzas de agua y la miel; con esta mezcla se van desliendo muy bien los polvos de marfil, hasta que se consigue una papilla muy bien unida ó incorporada; se le echa el aceite removiendo siempre, y se concluye por echarle el ácido sulfúrico ó aceite vitriolo en pequeñas porciones, meneando siempre y esperando de unas á otras que se haya casi enfriado del calor producido por la anterior. Mientras que se le echa el ácido sulfúrico no será malo añadir al betun un poco de greda bien molida, con la cual saturándose el ácido, sin perjudicar las propiedades del betun, forma el sulfato de cal, que en nada daña el material.

*Tratado del modo de quitar las manchas de la ropa.* Es una idea falsa sostenida con aprovechamiento por los dedicados á esta clase de ejercicio el gran aparato y difíciles combinaciones

que suponen necesarias para quitar manchas, siendo así que todas las de ácidos, jugos de fruta ó álcalis, que desde el momento que caen varían ó alteran de tal suerte el color, que pasa á ser otro enteramente distinto, es inútil tantear medios de estinguirlas, pues que solo habria el recurso de restituirles el color primitivo por un baño del mismo, y en las demás manchas crasas y simples el agua pura, caliente ó fria, el jabon en su estado natural ó en esencia, la greda y toda otra tierra absorbente mas ó menos cargada de magnesia, la hiel de vaca, la yema de huevo, el espíritu ó aceite de trementina ó aguarrás, el alcohol ó espíritu de vino y otras sustancias surten muy buen ejemplo usadas del modo que prescribiremos.

*Reactivos y el modo de usarlos.* El principio esencial sobre que debe sentarse el método de quitar toda clase de manchas, es el de usar al efecto una sustancia de cualquiera de las indicadas arriba, que tenga mayor afinidad con la materia que la produjo, que aquella podia tener con la tela en que la ha formado, y sentado esto; solo bastará para que cualquiera, sin mas instrucciones, se ponga al corriente de cuanto sobre el particular debe hacerse; mas para mayor claridad indicaremos los medios que hayan de adoptarse. El jabon se usa ó bien frotando en seco sobre la mancha, ó bien haciéndolo polvos, y en uno y otro caso frotando despues con agua y un cepillito fuerte de dientes, ó bien en esencia y disuelto en agua del mismo modo, concluyendo siempre por

aclarar una, dos y mas veces, igualmente con agua clara; advirtiendole que debe siempre usarse agua dulce que disuelva muy bien el jabon, y dosechar toda otra, como la de pozo, etc.

La creta, greda ó tierras jabonosas se deslien en agua haciendo una pasta espesa; se empapa muy bien el punto de la mancha; se deja secar; se repite si aun conserva alguna; se frota muy bien la tierra en una y otra operacion, y se concluye, si se ve que es necesario, por aclarar tambien con agua limpia.

La hiel de vaca incorporada á otra tanta agua clara, siendo mejor purificada; cuya operacion diremos mas adelante, se usa dándola con una esponja sobre la parte manchada hasta empaparla bien; se frota ó restrega perfectamente hasta que desaparece la mancha, y se concluye tambien por aclarar con el agua hasta que se crea haberse disipado toda la sombra que la misma pudo dejar. Es la sustancia mas propia para las manchas de grasa en telas de lana.

La yema de huevo se usa del mismo modo que la hiel de vaca, con sola la diferencia de que debe incorporarse á igual volúmen que el suyo de alcohol, procediendo en todo lo demás como se ha dicho para la hiel.

*Accite de trementina.* Este accite ó esencia, que debe ser siempre destilada por cal viva para mayor perfeccion, se usa empapando la parte manchada de la tela (pero que esté bien seca) del mismo, con una esponja; se frota perfectamente, humedeciendo lo necesario por una ó mas

veces, hasta que desaparece la mancha, y en seguida se cubre todo el punto á que ha tocado el aceite de arcilla, greda ó ceniza muy bien pulverizada y pasada por tamiz de seda, sin cuyo requisito queda muy marcada una circunferencia ó mancha mayor que la que tenia.

*Acido oxálico.* El ácido oxálico reducido á polvo muy fino se estiende sobre la mancha, que de antemano se habrá empapado proporcionalmente de agua, con la cual se disuelve; se va frotando ó restregando hasta que desaparece, y se concluye por lavar en agua clara.

*Gas ácido sulfuroso.* Se humedece moderadamente la mancha, se echa sobre el fuego un poco de flor de azufre, que se trata de dirigir á la mancha por medio de un cono truncado y cuando se observa haberse disipado, se concluye jabonándolo.

Cuando son varias las piezas de que hay que quitar manchas con este gas, se disponen del modo indicado; se cuelgan en el techo de una habitacion reducida, se coloca en ella un buen brasero, se le echa la suficiente flor de azufre, se cierran puertas y ventanas del cuarto, y se dejan en tal estado hasta el dia siguiente, en que abriendo con suficiente antelacion para que se ventile, se descuelgan y jabonan.

*Composicion de una piedra ó pasta excelente para quitar manchas.* Tómense dos libras de arcilla, lávensen en un poco de agua para separarle por espresion toda la arena, échesele media libra de sosa, otra media de jabon rallado, ocho yemas

de huevos bien batidas, y media libra de hiel de vaca purificada. Incorpórese muy bien todo en un mortero, ó bien muélause antes en una piedra, como se hace para los colores, la sosa y el jabon con las yemas y la hiel; incorpórese el todo moliendo siempre para que se mezcle perfectamente, y hecha una pasta espesa conveniente al objeto que vamos á indicar, se forman trozos chicos del tamaño ó figura que se quiera, los cuales se dejan secar á una temperatura regular. Cuando haya de quitarse alguna mancha se ralla un poco de esta piedra en cualquier vasija, se disuelve con agua suficiente á hacer una papilla espesa, y se aplica á la mancha del mismo modo que se dijo para la greda.

*Líquido excelente para quitar la mugre de los cuellos de los vestidos y sombreros.* Se forma la composicion anterior y del mismo modo, con sola la diferencia de echarle menos arcilla y ningunas yemas; despues de muy bien molido é incorporado, se liquida hasta el grado conveniente con aguardiente, se embotella, y cuando haya de usarse, revolviendo muy bien antes el líquido, se echa un poco en un plato, se va empapando con un cepillito de dientes muy bien toda la mancha, frotando algo para que se incorpore la grasa al líquido, formando un jaboncillo, que se va levantando con el mismo cepillo, limpiándolo repetidas veces y dándole de nuevo con el líquido, hasta que se observe haberse disipado casi todo, y quedar solo la parte impregnada de la composicion, y en tal estado se concluye por limpiarlo muy

bien de esta con una esponja recién sacada de agua clara esprimida enteramente, la que se va lavando todas las veces necesarias á que arroje el agua limpia, en cuyo momento no queda duda (además de demostrarlo ello mismo) ha estraído ó arrancado de aquella parte cuanta suciedad de una ú otra contenía.

*Modo de volver el lustre á las sedas que han padecido al quitarles alguna mancha ó lavarlas.*

Se hace una disolucion muy ligera de goma alquitira ó tragacanta; se cuele, se moja la tela en esta agua lijeramente engomada, se exprime y se tiende en un bastidor muy bien estirada, hasta que se seque. En algunos casos, y cuando es una pieza pequeña, para abreviar la operacion podrá pasársele una plancha no muy caliente por encima de un papel limpio, que se mudará á cada vez que haya de pasarse.

Las cintas, galones, etc., se lustran con la disolucion de cola de pescado tambien muy lijera, concluyendo por colocarlas entre dos papeles debajo de la plancha, y mientras uno sostiene la plancha, otro va tirando de ellas pausadamente, para poder sin variar ó levantar la plancha pasarla de seguido.

*Prevencciones para las manchas en terciopelo.*

Es de lo mas difícil que se presenta en este arte el quitar las manchas en terciopelo, ya por el volúmen que forma esta tela y mayor facilidad de impregnarse aquellas, ó ya por lo que padece el pelo; mas para evitar la chafadura de este, ó volverlo á su primitivo estado, se hará lo siguiente:

Se toma una plancha limpia de cobre ó hierro, se coloca en unas parrillas ó sobre pies en el fuego, se tiende encima un lienzo limpio mojado en agua clara, sobre este se coloca el terciopelo con el pelo hacia arriba, y con un cepillo claro y muy limpio se va levantando cuidadosamente el pelo, cuya operacion facilita infinito el vapor del agua espelido por el fuego ó plancha; y cuando se ve ha adquirido toda su hermosura ó primitivo estado, se deja secar con cuidado de no volverlo á chafar ínterin se halla aun húmedo.

*Advertencias sobre las escañatas.* Las manchas sobre este paño presentan tambien algunas dificultades, porque despues de quitadas por la hiel de vaca, conservan una sombra en todo el punto que toca esta; mas puede muy bien disiparse siempre que el paño ó linte sea fino, por medio del ácido de limon, y en último resultado con las ralladuras muy finas de la cáscara de este, estendidas por toda la parte en que exista dicha sombra, frotando con ellas un poco, y dejándolo en tal estado por dos ó tres dias, al cabo de los cuales se levantarán y limpiarán perfectamente con un cardo.

#### CURIOSIDADES PERTENECIENTES AL TOCADOR DE UNA SEÑORA.

*Agua balsámica que disipa las arrugas del cutis.* Hágase una decoccion de cebada en agua, quitando por supuesto la primera agua con que ha hervido, y añadiendo otra nueva en que vuelva á hervir; cuélese por un paño ó tamiz fino;

añádanse algunas gotas del verdadero bálsamo de la Meca; ajítese perfectamente la botella por diez ó doce horas, hasta que el bálsamo se haya incorporado perfectamente con el agua, lo cual se conocerá por su color blanquizeo; vuelva á menearse por un momento cada vez que haya de usarse, y sin mas que lavarse con ella una sola vez al día por algun tiempo, se disiparán las arrugas, y adquirirá el cutis una brillantez extraordinaria.

*Otro método mas fácil.* Con la misma decoccion de cebada y agua de colonia verdadera, en cantidad proporcionada, podrán obtenerse iguales resultados, usada del mismo modo que la anterior.

*Otro método de disipar las arrugas del cutis.*

Quémese goma mirra en un brasero ó chufleta; recíbase perfectamente este humo en la cara, manos, etc., tapándose la cabeza con un paño grande para recojerlo mejor; repítase esta operacion por algun tiempo tres veces al día, y se observarán los maravillosos efectos de este secreto. Concluida la operacion de recibir el humo, deberá lavarse la parte ahumada con vino blanco debilitado en agua.

*Otro secreto para hermostear el cutis.* Tómese una libra de tártaro de vino blanco, una onza de nitro, otra onza de estaño calcinado, y media onza de alumbre de roca; mézclense todas estas drogas muy perfectamente; colóquense en una cazuela de barro en un horno ó fuego muy activo hasta que se calcinen.

*Precioso específico para limpiar y hermosear el cutis.* Póngase en infusión en vinagre superior destilado un poco de aljofar, y luego que se haya disuelto éste, añádasele un poco de goma arábiga. Dilátese despues un poco el vinagre, y mézclese algún poco de esencia para que lo haga mas agradable, y cuando quiera usarse se cuidará mucho de lavarse perfectamente la cara ó parte á que váya á aplicarse, y luego se untará toda ella perfectamente con dicha solucion muy por igual, cuya untura se secará al momento.

*Específico escelente para hermosear el color de las mejillas.* Trilúrese muy bien una libra de palo brasil, y póngase en infusión por tres ó cuatro dias en vasija llena de vino blanco en que esté el brasil bastante cubierto; concluido este tiempo se tendrá por separado en otra vasija de cristal ocho onzas de alumbre en infusión en buen vinagre, en cuyo tiempo se habrá disuelto; se mezclan en seguida estos dos licores, se baten perfectamente para que se incorporen, de lo cual se forma bastante espuma, y esta espuma se recoje en otra vasija, y se conserva para usarla (con la discrecion que á cada uno diete la esperiencia) en las mejillas ó partes en que quiera avivarse el color; advirtiéndole que cuando dicha espuma se halla seca, se usará con otro poco de vinagre bueno blanco.

*Pasta maravillosa para limpiar y hermosear el cutis.* Tómese media libra de almendras amargas, cuatro onzas de piñones frescos, tres onzas de harina de arroz y dos onzas de granos

de nuez: limpiense todos estos simples, colóquense en un mortero grande, macháquense muy bien, añadiendo al machacarlos una hiel de vaca, y la leche fresca necesaria á que se pueda machacar con mayor facilidad, la cual se hará hasta que se convierta en pasta impalpable: en este momento se le añadirán un par de yemas de huevo batidas y dos onzas de alumbre muy bien pulverizado: se volverá á machacar por otro rato, y luego se irá aclarando, sin dejar de machacar, con un cuartillo de leche fresca; se pone en un cazo ó perol á propósito al fuego hasta que hierva y adquiera la consistencia de pasta; se separa entonces del fuego sin dejar nunca de remover, y cuando casi esté fria, se le añade medio cuartillo de espíritu de vino, con la esencia que á cada uno le acomode para darle una olor agradable, se vuelve á batir por otro rato, en seguida se deposita en botes ó cajitas que se orearán á la sombra y aire libre para poder guardar dicha pasta.

Es de las mejores composiciones que creo se han inventado para blanquear, suavizar y hermosear el cutis de las manos, brazos, etc., y para usarla no hay mas que lavarse antes con agua natural ó templada, mejor aun con unas gotas de aguardiente, y luego usar un poco de dicha pasta como si fuera jabon.

*Modo fácil de teñirse las canas sin que pueda perjudicar, y su preparacion.* Tómese tres onzas de cal viva, que se apagará en un lugar húmedo, añádansese dos onzas de plomo calcinado sin lavar, hecho polvos sutiles, y cuatro onzas de

litargirio, también muy bien molido; pónganse estas cosas en un mortero de piedra para incorporarlas con agua comun, hasta dejarlas en consistencia bastante liquidada; depositese en una botella, que se removerá muy bien siempre que haya de usarse; dése muy bien á todo el pelo á la noche una mano de esta composicion; cúbrase la cabeza con un gorro de vejiga de vaca, ó en su defecto aunque sea unas hojas de lechuga, y encima un gorro de hilo ó seda, para que no empape con tanta facilidad el líquido, y quedándose de esta suerte por la noche: á la mañana siguiente no habrá mas que sacudirse muy bien el polvo, y limpiárselo para que aparezca teñido el pelo, por una porcion de tiempo al cabo del cual, es decir, al ver que vuelve á ir aclarando se repite la misma operacion.

*Modo fácil de limpiar y dar un color hermoso á las uñas, que tanto afean algunas veces una buena mano.* Hágase una mezcla de cinabrio y esmeril por partes iguales muy bien molido y pulverizado, la cual se desleirá con aceite de almendras y alguna esencia, para que le suministre un olor agradable, y despues de lavarse muy bien las manos con agua y jabon, se frotarán las uñas con esta mezcla por medio de un pañito fino, volviendo despues á lavarlas para quitar lo que se liaya pegado de ella, con lo cual adquirirán una blancura y brillantez muy hermosa, que hará un bello contraste con el color de las manos.

*Polvos escelentes para limpiar la dentadura.*  
Tómense cuatro onzas de cremor tártaro, me-

dia onza de cochinilla en grano, otra media de quina loja, otra media de goma mirra y dos dracmas de canela: pulverícese todo perfectamente, añádasele un poco de cualquier esencia, al gusto de cada uno, y resultarán unos polvos excelentes, que á mas de la propiedad de limpiar perfectamente la dentadura, tienen la ventaja de asegurarla.

*Otros polvos de iguales propiedades.* Tómense dos onzas de cremor tártaro, una onza de canela, otra de sangre de drago, otra de coral rojo y un poco de hojas de sálvia secas: se machaca y pulveriza todo muy perfectamente, y se concluye la operacion por el medio dicho para la anterior.

*Modo fácil de afirmar la dentadura sin que pierda de su hermosura.* Hágase en vino blanco una decoccion de goma, mirra y hojas de encina: cuando haya hervido el vino como una media hora, sepárese del fuego y consérvese en vasija de cristal, despues de haberla filtrado ó pasado por un lienzo; y enjuagándose con este liquido se afirmará.

*Barniz craso para coches y demás trenes de equipajes.* En una libra de sandaraca fundida se incorpora media libra de aceite de lino cocido: añádase en seguida la trementina para colarlo, hasta el estado conveniente, y de reposado podrá usarse con preferencia sobre todo lo que se halle pintado al óleo; con lo cual, sin alterar sus colores, se constituyen de modo que pueden lavarse todos los días sin que padezcan.

*Barniz propio para los cuadros al óleo llamado de Mr. Tingry.* Disuélvanse reunidas doce onzas de almáciga muy limpia, y lavada por el método que ya se ha dicho, y onza y media de trementina, y cuando estén perfectamente unidas; añádasles dos onzas y media de alcanfor, treinta y seis onzas de esencia de trementina y cinco onzas de vidrio muy bien molido y pulverizado.

*Otro barniz de espíritu de vino llamado de pulimento, que adquiere su brillantex en forma de frotacion.* Póngase en un cuartillo de espíritu de vino, dos onzas de grasilla, una onza de goma copal, dos onzas de trementina de Venecia, y onza y media de goma laca; espónganse en vasija de cristal en el baño de maria, hasta que se hayan disuelto perfectamente estas drogas, y cuando lo estén filtrese y consérvese bien tapada para usarlo. A este barniz se le puede tambien dar color para imitar la caoba por medio de un poco de sándalo rublo ó sangre de drago, mas ó menos cargado, segun el deseo de cada uno.

*Otro barniz fino de espíritu de vino para maderas.* Tómese un cuartillo de espíritu de vino superior en una botella ó vasija de cristal á propósito para el efecto, póngase en él dos onzas de goma laca y otras dos de resina; colóquese en el baño de maria hasta que se hayan disuelto perfectamente las drogas; y filtrese, consérvese, y cuando quiera usarse déense dos ó tres manos, como queda dicho para los demás, á la pieza que haya de charolarse.

*Otro barniz muy hermoso para cuadros, maderas, etc.* Póngase en una botella de vidrio fuerte una libra de almáciga blanca; échesele encima la cantidad de aceite de linaza cocido, suficiente á cubrir la almáciga; espóngase á un fuego lento ó al baño de maría, y cuando la almáciga se haya disuelto enteramente, sepárese del fuego, y menéese muy bien para que se incorpore mejor, y guárdese bien tapado para usarlo.

*Barniz negro propio para las cerraduras, verjas, etc.* Derrítanse separadamente iguales partes de pez negra, carabe y betun de Judea; mézclense cuando se hallen derretidas; incorpóreselles en seguida la cantidad suficiente de aceite de linaza cocido y esencia de trementina, y sin mas operacion quedará hecho el barniz para usarlo siempre que se necesite.

*Modo de dar un color amarillo á la madera.* Hágase una disolucion de sal de tártaro en agua, en cantidad proporcionada; cuézase en ella hasta que merme como una tercera parte azafran en rama en la cantidad que cada uno crea necesaria, para que sea mas ó menos vivo el color; cuélese esta decoccion y vuélvase á poner al fuego por un rato con un poco de alumbre, y úsese cuando se necesite del mismo modo dicho para los demás colores. Lo mismo puede hacerse con la decoccion de curcuma en agua y un poco de alumbre, siendo siempre útil, para unos y otros colores, el dar antes á la madera una mano de la disolucion del alumbre sola en agua.

*Modo de dar color verde á la madera.* Hiér-

vanse tres onzas de cardenillo en un cuartillo de vinagre y otro de agua hasta que merme una tercera parte; filtrese y vuélvase al fuego con un poco de alumbre, y se podrá usar del mismo modo; advirtiéndose que pueden variarse los verdes, añadiendo de la decoccion de azafran ó de la de azul á éste.

*Modo de dar un color azul á la madera.* Apáguese una libra de cal viva con tres cuartillos de agua comun, déjese reposar por espacio de veinticuatro horas, decántese y filtrese media azumbre de esta agua en que se pondrán á hervir por espacio de media hora dos onzas de añil; despues añádasele un poco de alumbre, y úsese del mismo modo dicho para los demás.

*Otro azul para la madera.* Quémese el tornasol con cal viva y agua comun, pónganse á hervir con un poco de alumbre, y sepárese cuando se conozca ha adquirido el suficiente color.

*Modo fácil de dar á cualquier madera un hermoso color de box.* Tómese una onza de agua fuerte y dos de agua comun mezcladas; dése una mano con esta mezcla á la pieza que se desee, déjese secar perfectamente; désele una mano de agua de goma arábica; frótese perfectamente con un lienzo lo mas fuerte que sea posible, y puliméntese despues del modo que acomode de los ya dichos.

*Modo fácil de hacer que el nogal presente aguas en sus velas.* Tómese una libra de cal viva, y apáguese en media azumbre de orines, en que se dejará por espacio de veinticuatro ho-

ras, y al cabo de ellas bñese muy bien la madera con esta mezcla por medio de una brocha bastante crecida dos ó tres veces; déjese secar, y frótese muy bien con un paño limpio, y en seguida procédase á pulimentarla, lustrarla con cera y trementina; es decir, el espíritu de trementina, ó bien con cualquiera de los barnices ya esplicados.

*Otro color hermoso para imitar la caoba en el nogal.* Hágase hervir por espacio de una hora, poco mas ó menos, una libra de palo de campeche y cuatro onzas del de brasil, todo bastante triturado, en cuatro azumbres de agua con un poco de piedra alumbre, y dñese á la madera tres ó cuatro manos de este color, con lo cual quedará bastante vivo: en seguida se disolverá una dracma de cenizas graveladas en una azumbre de agua, cuya mezcla se removerá bastante, y estando ya seca la madera de las tres ó cuatro manos, que se dijo debe llevar del color anterior, se le pasa una muy ligera de esta segunda disolucion, con lo cual se le verá ir variando de color; razon porque cada uno calculará mejor, con la esperiencia, si debe ser mas ó menos cargada la mano dicha, en razon del color que apetezca; mas como en el día no se apetece tampoco el ver las piezas de caoba con un color subido, y sí solo con el suyo natural, en fuerza de la facilidad de imitar dicha madera por este medio, y el del barniz espíritu de vino, con la sangre de drago, ó el sándalo rublo, será mejor adoptar tambien con el nogal el medio de darle muy poco color, para

que parezcan mas propias de caoba las piezas que se hagan de este modo.

Al nogal, sacadas las vetas por el medio que se ha dicho antes, y pulimentado luego con un poco del barniz de espíritu de vino, que contenga poquísimo color, lo confundirá cualquiera con la mejor caoba si está bien trabajado.

## INSTRUCCION

PARA SABER DE DONDE SON LOS MEJORES INGREDIENTES QUE SE EMPLEAN EN EL ARTE DE LA TINTURA, Y PRUEBAS QUE SE DEBEN HACER CON ELLOS PARA CONOCER SI ESTÁN ADULTERADOS.

---

TENIENDO presente los chascos que han experimentado y experimentan muchos comerciantes y tintoreros en la compra de algunos ingredientes, y particularmente en los añiles, no puedo menos de hacer presentes las pruebas que se pueden ejecutar con ellos, y demás géneros que lo permitan antes de la compra, para evitar si fuese posible semejantes fraudes; dando al mismo tiempo preciosas advertencias, reglas fijas y prácticas para conocer la buena calidad de los ingredientes ó drogas tinturantes.

*Añil.* El comerciante ó tintorero que necesita hacer alguna compra de dicho género, hará primero (sino fuere muy práctico) cotejo con otro que esté experimentado, y con esta prueba sabrá de positivo qué clase y de qué suerte es la que compra; despues partirá algunos granos por medio, y observará si por dentro están de color de cobre pasándoles la uña por el corte, y despues

de bien asegurado por esta diligencia, hará otra en la forma siguiente:

En una vasija pequeña llena de agua hirviendo se echarán dos onzas del mencionado añil; al cuarto de hora se observará si los granos se deshacen, convirtiéndose en una especie de masa negra; en cuyo caso es prueba de estar adulterado con las mezclas que la malicia de varios tratantes ha introducido en este género, como son las siguientes:

1.<sup>a</sup> Pez hervida y clarificada, revuelta cuando hierve con el polvo de añil muy molido; y de esta forma queda todo azul, y engañarán con ello al mas hábil, sino se vale del agua hirviendo como se ha dicho.

2.<sup>a</sup> Almidon teñido al tiempo de hacerlo, no se sabe si con polvo de añil ó con éste disuelto en agua; cuya mezcla se conoce igualmente con la prueba que antecede, pues los granos se deshacen, y el almidon se vuelve casi blanco.

3.<sup>a</sup> Harina de centeno teñida como el almidon, cuya mezcla cria unos granos muy pequeños en el centro de cada grano, los que igualmente se deshacen con el agua hirviendo.

4.<sup>a</sup> Tierra ó pizarra molida, mezclada con el añil entre el polvo que por naturaleza trae consigo este género; por cuya razon, cuando se echa en el agua hirviendo dicho añil, se ha de meter junto con los granos alguna porcion de dicho polvo, é inmediatamente que se echa, si fuese tierra se observará si baja al suelo de la vasija; lo que no sucede con el polvo liquido del añil, que se

mantiene encima del agua, sin quererse unir por un gran rato.

*Achiote.* En el achiote hay dos clases; la primera y mas superior viene de Vera-Paz, y la segunda de la Martinica, cuyo ingrediente produce unos colores hermosos y permanentes; pero con la precisa circunstancia de saberlo usar, pues de lo contrario sucede lo mismo que en el añil; porque necesita para su uso una legia bastante fuerte.

El que necesite hacer acopio de achiote de Vera-Paz, hará la prueba de partir algunos bollos (que son imitados en la hechura á los que se hacen de chocolate), y verá si por el centro están de color de sangre oscuro y hermoso, y en caso de verificarse esta seña, no se puede dudar sea de buena calidad y sin mezcla alguna; pero para asegurarse mas en la compra, es necesario que se muelan tres ó cuatro bollos, ó la mitad de cada uno, y desleirlos con legia caliente, pasándolos por un tamiz bien tupido y cerrado, y si se disolviese todo y pasase por dicho tamiz, es seña confirmada de ser achiote liquido; pues si se viese que queda alguna corta porcion sin querer pasar, es prueba de estar mezclado con achiote de la Martinica, harina de centeno ó tierra colorada, cuyas mezclas se han experimentado.

El achiote de la Martinica viene siempre mojado y en cubas de madera, envuelto en hojas muy anchas: por cuyo motivo, y no ser tan liquido ni de tan buena calidad como el de Vera-Paz, tiene la mitad de valor ó algo menos; porque en éste no se encuentra mas mezcla que la que trae con-

sigo, que es el de estar muy mojado; pero esta es una falta que el que lo compra puede conocerla, y en virtud de ella ajustar á su satisfaccion el precio que ha de pagar: bien entendido que en muchas ocasiones, es necesario y muy favorable á este ingrediente el que lo humedezcan con un poco de legía ú orines, pues si se seca pierde mucha parte de su virtud; y para evitar este perjuicio es muy bueno tenerle en parte fresca.

*Alumbre y caparrosa.* Estos ingredientes han sido los mejores los que vienen de Civitavechia; pero en el día los fabrican en los reinos de Valencia y Aragon, por cuya razon no se echan menos los de Civitavechia; estos materiales no admiten mezcla alguna, como no sea cierta especie de tierra, la que se manifiesta á la vista, y por esta causa no se pueden hacer fraudes; y para saber si son ó no de buena calidad, no hay mas prueba que la de observar si el alumbre está blanco y claro como un cristal, y la caparrosa verde.

*Brasil.* El palo brasil el mejor es el que viene de Hernambuco, cuyo género no puede ser adulterado, á no introducir con él otra clase que hay llamado brasilete, el cual se cria en las islas Antillas y Jamaica, que no procede tan buen efecto como el primero.

El que hiciere alguna compra de este género, hará una cortadura con una hacha en cada palo, y observará si alguno de ellos tiene el color de nogal y de poco cuerpo, que en cuyo caso será preciso picar segun costumbre aquel palo ó palos que encuentre, mandando hacer una prueba

en casa de un tintorero, cociéndolo y gastándolo en las sedas segun costumbre, y con esto experimentará si produce el efecto que causa el perfecto brasil de Hernambuco; siendo este el único medio que se puede tomar para la seguridad de esta compra, por ser muy parecidos estos dos palos.

*Campeche.* Este género viene de nuestras Indias, y se cria en la provincia llamada Campeche, con cuyo ingrediente no es necesario hacer prueba alguna, por ser todo de una misma calidad; pero se ha de tener cuidado que no se junte con él ningun palo brasil, por ser muy semejante uno á otro (no obstante de ser el citado campeche mas amaratado y de mas cuerpo), en cuyo caso es todo perdido, pues no se puede teñir ningun color, á lo menos en las sedas, lanas é hilos con estos dos materiales mezclados, sin esponerse á que salgan desiguales, en tal forma que no puedan servir.

*Orchilla.* La orchilla se cria en varias partes de Europa; pero la mejor es de las Canarias, cuyas clases son muy parecidas unas á otras; y por esta razon antes de hacer alguna compra de este género es preciso hacer las pruebas necesarias.

*Gualda.* La gualda se cria sin cultivo en muchas provincias de España, siendo la mejor la de Estremadura y Cataluña, cuyo ingrediente no admite mezcla alguna, á no introducir con él otro género de yerba que se le asemeja; por lo que es necesario registrar los haces por el centro, y al mismo tiempo observar si están húmedos ó mo-

dados, en cuyo caso es indispensable ponerlo á secar, porque de no hacerlo así se pudre y se pierde enteramente.

*Cochinilla.* La cochinilla viene del reino de Méjico; sus clases son dos: la primera es la legítima, con la que se pintan los colores carmesí, morados finos, y otros muchos de esta naturaleza, todos firmes y permanentes. La segunda se llama granilla, la que suelen gastar en algunas fábricas de lanas para medios colores, por no ser aparente para otra cosa.

El que hubiere de hacer alguna compra de la citada cochinilla fina, hará primero la prueba de registrarlo con mucho cuidado, y observar si tiene algunos granos ó simiente de otra clase parecidos á ella, y otros como cabezas de alfiler, y algo mayores, que es la referida granilla, cuyas mezclas se han experimentado en distintas ocasiones haberse introducido en este género.

Después de asegurado el comprador de que no tiene este ingrediente ninguna especie de las dichas en el párrafo que antecede, ni otra alguna, hará la prueba de moler y pasar por tamiz una ó dos onzas de la espresada cochinilla, y cotejada con otra de su satisfaccion, igualmente molida, observará por el cuerpo y color que tiene si es de la mejor calidad, mediana ó inferior; pues aunque sea cochinilla legítima y de buena vista sin moler, se experimentará con algunas que no son lo que parecen, y otras que manifiestan no ser de la mejor, han sido superiores.

*Agalla.* La agalla mejor que se conoce para

los colores es la de Alepo, la que es del tamaño de una bala de fusil, poco mas ó menos, y su color pardo, cuyo ingrediente no admite mezcla alguna, á no ser que revuelvan con ella cualquiera porcion de otra clase, la que se conoce inmediatamente por ser mayor, de color blanquecino y de poco peso.

*Alazor.* El mejor alazor que se gasta en España se cria en la Alcarria, y señaladamente en el obispado de Cuenca: el que necesite comprar este género procurará cotejarlo con algun otro alazor de su satisfaccion, y despues observar si toda la partida es igual, y por consiguiente si está húmedo ó mojado, en cuyo caso deberá rebajarse el precio segun el defecto.

Hecho esto, se pondrán á secar al soldos ó tres libras por espacio de dos ó tres horas, y si desmereciese mucho de su color, es señal de haber estado mojado con vinagre para que aumentase su hermosura y peso, cuya maldad deberia ser castigada por los malos efectos que despues acarrea.

*Barrilla.* La barrilla se fabrica en muchas partes de España; pero la mejor que se conoce es la del reino de Murcia; para comprarla se há de observar en primer lugar que esté limpia, sin tierra ni carbones; y en segundo, que cuando se parta un pedazo sea fuerte; aplicándola un poco á la lengua, que deje un gusto picante y activo, pero que no sea salitroso.

*Rasuras ó tártaro.* Las rasuras crudas que se gastan en algunas operaciones de la tintura,

las hay en muchas provincias de España, producidas de la fortaleza del vino en las paredes de sus cubas; pero las mejores que se conocen son las de Castilla la Vieja, Leon y Asturias, las cuales sirven igualmente calcinadas para emplearlas en el uso de las tintas.

El que necesite hacer alguna compra de dichas rasuras, observará si están limpias; porque suelen revolverlas los que las conducen con heces ó madre de dichas cubas, y esto no produce buen efecto en los colores.

Este ingrediente tiene dos clases, y solo se diferencian en el color; las unas tintas por ser de vino tinto, y las otras blancas, por ser de vino blanco; las cuales son mas propias para el uso de la cochinilla, y las tintas para calcinarlas y demás que se ofrezca; y en caso de necesidad todas hacen buen efecto.

Las citadas rasuras, crudas y quemadas ó calcinadas, vienen igualmente de Marsella y Holanda, en las cuales concurren las mismas circunstancias que se previenen; por lo que toca á las calcinadas es menester saber como traen de dos clases, siendo las primeras y mejores las que llaman los estrangeros potasa: las segundas y mas inferiores las llaman cenizas graveladas.

Estas dos clases vienen en unos toneles de madera: el que necesite comprarlas observará que las primeras y mejores son blancas y como una manteca, y las segundas y mas inferiores son rubias y tostadas, teniendo estas una tercera parte menos de valor que las otras.

*Zumaque.* Este ingrediente se cria en muchas provincias de España, y lo traen igualmente de Sicilia, siendo el mejor que se conoce el de tierra de Toledo: en este género hay poco que ver ni experimentar, pues con toda clase de zumagues se hacen buenos negros, estando la tinta bien administrada.

*Rubia silvestre.* La rubia silvestre se cria en abundancia en muchas provincias de estos reinos, y toda es de buena calidad; pero la mejor es la cultivada en la provincia de Valladolid.

Cuando se saca este ingrediente de la tierra, se ha de lavar primorosamente para que quede bien limpio, y despues se pone á secar en un sitio que le dé el sol. Pasados tres ó cuatro meses se molerá, haciendo tres separaciones en esta forma: despues de molido un gran rato, se saca y se cernerá por una criba como las que sirven para limpiar el trigo, y aquello primero que pasa se pone aparte, y se llama primera suerte, y mas inferior, por ser las cáscaras de estas raices.

Hecha esta diligencia, se continúa moliendo de lo que no pudo pasar por la citada criba, y al cabo de otro rato se vuelve á cerner, separando lo que con esta diligencia haya pasado, que se dirá segunda suerte, por tener parte del corazon de la rubia, y volviendo á ejecutar la maniobra que antecede, se continúa moliendo el resto de dicha rubia hasta concluirlo, y esto será lo de tercera suerte, y mas especial y superior.

*Kermes.* La grama kermes se cria en muchas provincias de España; pero la mas particu-

lar es la de los reinos de Andalucía, Mancha y Extremadura: este ingrediente no admite mezcla alguna, á menos que no le introduzcan alguna semilla, y esto es conocido á primera vista; y así solo se observará para comprarlo que esté limpio, sin tierra ni palos del mismo árbol que lo produce, y por consiguiente que esté cogido en tiempo hábil, porque de lo contrario se pasa, quedandose los granos vacíos y sin ninguna sustancia dentro.

*Verdete.* Este ingrediente viene de Marsella, con el cual suelen mezclar arena menuda los que hacen su comercio, y le vuelven á poner en la misma forma que cuando lo fabrican; por cuya razón observará el que lo compre si por el centro de cada pedazo está de un color azulado y hermoso, que en este caso será una buena señal: despues se molerá una corta porción, y se deshará con agua, y si se disolviese todo, es prueba confirmada de su buena calidad; pero si no se disolviese inmediatamente, se manifestará el depósito de la citada arena en el suelo de la vasija.

*Fustete.* Este ingrediente viene de Holanda, siendo una especie de raíces amarillas, del grueso de una muñeca, pero muy torcidas; por lo que el que necesite comprarle observará si hay con él alguna otra especie de raíces amarillas, que se manifestarán á la vista por no haber otras que se las asemejen.

*Pastel.* Este ingrediente es una especie de yerba, que generalmente viene de Marsella ó Langüedoc en forma de bolas del tamaño de un

huevo, parecidas á una boñiga de buey, cuyo material debe ser no muy añejo para que cause buen efecto en las linas.

*Curasma ó tierra merita.* Este ingrediente viene igualmente de Marsella, siendo unas raices á modo de las de la rubia, pero de color amarillo, en el cual no se ha experimentado hasta el dia mezcla alguna, por ser de poco consumo.

*Agua-fuerte.* Este ingrediente se fabrica en el reino de Murcia y en Cataluña; pero no es tan bueno como el que traen de Marsella y Holanda; y como en unos y otros han sucedido varios chascos, se hará la prueba siguiente:

Se pondrá en una jarra vidriada media libra del citado agua-fuerte, otra media de agua comun y dos onzas de estaño derretido y esponjado: si á las veinticuatro horas la fuerza de esta composicion se hubiese comido el estaño, reduciéndolo á un depósito como si fuese arena, es prueba de su buena calidad; pero si el citado estaño se mantuviese entero como cuando se echó, es señal de ser flojo y de inferior calidad.

*Estaño.* Este ingrediente viene de Inglaterra, y así el que quiera hacer alguna compra de él, hará la observacion de si al tiempo de doblar un pedazo hace una especie de ruido como si rechinase, y en este caso será buena señal; pero si se doblase sin sentirse el ruido espresado, es prueba de que tiene alguna parte de plomo.

*Antimonio.* Debe escogerse muy limpio y muy pesado, en hermosas y largas agujas, brillantes y fáciles de partir.

*Vitriolo de Chipre.* Ha de ser de un bello color azul celeste resplandeciente, limpio y de un color subido en su clase.

*Sal gemma.* Debe elegirse en pedazos cristalinos y transparentes como el cristal de roca, muy salados, y limpios de materias estrañas.

*Sal amoniaco.* Debe escogerse bien seca, muy blanca, y que no negree.

## CULTIVO Y PROPIEDADES DE VARIAS FLORES Y YERBAS MEDICINALES.

*Torongil.* Esta yerba se ha de sembrar ó plantar en tierra gruesa, y no requiere mucho sol. El torongil tiene la buena propiedad de alegrar el corazon y de preservar el ánimo de pensamientos melancólicos. Debe tambien hacerse uso de él para las colmenas, pues está perfectamente probado, que no solo detiene, sino que hace volver las abejas que se escapan; para lograr este efecto, deben untarse las cajas ó corchos con las hojas y flor del torongil.

*Manzanilla.* La manzanilla no tiene necesidad de ser beneficiada; basta sembrarla en tierra seca. Es buena para ablandar y resolver. No hay mejor específico para el cansancio ó debilidad que el baño con esta yerba. Sus hojas picadas y cocidas con vino blanco, dadas á beber á manera de pócima, es muy buen remedio contra las cuartanas.

*Mejorana.* Esta yerba nace de simiente y se planta de raiz ó de pimpollo; requiere la tierra bien estercolada y ama mucho la sombra y el frecuente riego; se hace mas gruesa si se tiene cuidado de trasplantarla á principio del verano; conviene guardar su raiz de los ratones, porque

es muy codiciada por ellos. El zumo de la mejorana sorbido por la nariz purga el cerebro. El caldo producido del cocimiento de esta yerba, es muy oportuno en el principio de la hidropesía y retención de orina.

*Tomillo.* Este nace en tierras secas y ásperas. Sus flores se cojen á principios de Mayo, y deben ponerse á secar en sombra, próxima al sol. Dichas flores, una vez secas, sirven desmenuzadas, para salsa en muchas comidas, por cuya razón toma el nombre de *tomillo salsero*. Puede usarse en los fiambres, ensaladas, menudos de gallina, capones, etc.; se usa tambien para el adobo de las aceitunas (verde). Es muy útil en las mujeres para el dolor de madre, haciéndolo hervir con agua bebiéndola despues de colada.

*Romero.* El romero nace en tierra seca y pedregosa, comunmente en todos los climas y principalmente cerca del mar. Debe plantarse en la primavera ú otoño, de raíz ó de capullo. El romero en tiempo de epidemia es muy bueno hacer zahumerios de él, pues limpia el aire y lo purifica de todo miasma. Sus hojas y flores bebidas con pimienta y vino blanco, sanan la ictericia y amarillez de la carne y limpian el hígado. Su cocción conforta los nervios rotos y flacos.

*Ortigas.* Las ortigas son unas yerbas que no tenemos que buscar el modo de sembrarlas porque ellas por sí solas se producen con mucha abundancia. Las hojas y en particular la raíz (de la que no pica) machacada y puesta en la nariz reprime el flujo de sangre. La misma propiedad

tiene el zumo frotándose la frente con él. Las hojas (de las que pican) también machacadas y amasadas con un poco de mirra, aplicadas en forma de emplasto encima del ombligo de las mujeres, tienen la virtud de provocarles la menstruación. El mismo zumo bebido por cierto tiempo hace orinar y romper las piedrezuelas de la vejiga. Aquellos que tengan tos con mucha flema y no la puedan arrancar abundantemente, tomen algún jarabe de cocción pectoral y mézclele el peso de medio escudo de simiente de ortigas, sutilmente pulverizadas. Tiene otra virtud la ortiga que si se la mete en una olla donde haya carne, la hará cocer brevemente.

*Paletaria.* Esta no necesita la tierra cultivada por encontrarse con facilidad en muchos lugares particularmente en las paredes y muros viejos. El emplasto hecho de esta yerba con sebo de buey ó de cabra macho es singular remedio para la gota. Sus hojas fritas con manteca fresca puesto en forma de emplasto encima de la barriga, mitiga el dolor cólico. El zumo de esta yerba con vino blanco y aceite de almendras dulces frescas, partes iguales de todo, alivia el dolor del mal de piedra. El emplasto hecho de la misma yerba verde amasada con migajas de pan, aceite de azucenas rosado y de manzanilla, resuelve las postemas que acuden á los pechos de las mujeres.

*Valeriana.* La valeriana es yerba que quiere la tierra húmeda bien estercolada y frecuente riego. Se suelen aplicar sus hojas á los pulsos, de

los que tienen calentura (si bien este efecto no es muy probado). Para lo que si es muy probada es para el dolor de costado, para provocar la orina y tambien para la purgacion de las mujeres.

*Peonia.* Esta yerba, así el macho como la hembra, requiere ser plantada en tierra seca y que participe mucho del sol; su simiente á solas ó bien mezclada con corteza de encina cocido todo preserva de la apoplejía.

*Madreselva.* Esta yerba es mejor sembrarla que plantarla, quiere tierra seca y pedrosa y lugar quieto. El zumo de sus hojas y su simiente pulverizada y bebida con vino blanco, tiene sin igual virtud contra las piedrezuelas y arenas de los riñones.

*Acederas.* Reprodúcense las acederas y la pimpinela con gran abundancia por los prados; mas si se quieren sembrar, debe ser en la primavera en tierra gruesa, necesitando mucho el riego; una vez trasplantadas se dejan crecer hasta su perfeccion; no deben tomar frio, hielo ni agua. Las hojas de la acedera asadas entre el rescaldo, tienen virtud singular para resolver y hacer ochar el humor de los ojos. Su simiente pulverizada y bebida con agua ó vino, cura la disenteria ó cámaras de la sangre. Preparada dicha yerba con vinagre y comida por la mañana en ayunas; es preservativo contra la peste. Sus hojas picadas y puestas sobre los pulsos, mitigan el ardor de la calentura.

La pimpinela de los huertos se come con ensalada; la misma tomada en bebida es remedio

muy seguro para reprimir el flujo de sangre, la menstruacion de las mugeres, el flujo de vientre y tambien es buena para secar las llagas y úlceras, aplicándola en forma de emplasto; es muy estimada en tiempo de peste. Dicese que usando mucho esta yerba es preservativo de enfermedades contagiosas.

*Cilantro.* Para sembrar el cilantro, se debe tomar simiente la mas añeja que se encuentre, porque además que nace mas pronto, es mejor y de mas fuerza. El cilantro quiere tierra gorda y húmeda. El uso escosivo de esta yerba, atrae dolor de cabeza y enturbia el cerebro; tomado despues de las comidas, ayuda la dijestion y disipa las ventosidades; amasado con vinagre y esparcido encima de la carne la preserva de corrupcion; su simiente provoca la menstruacion de las mugeres y se tiene entendido que tantos granos como tomaren de esta simiente otros tantos días durará la purgacion.

*Eneldo.* El eneldo es mejor plantado que sembrado; en tierra templada, se hace mas ostentoso; cuando se siembra no es necesario cubrirle de tierra, porque no hay peligro que se lo coman las aves.

Tiene el eneldo la virtud de provocar la orina y ayudar mucho la dijestion; se debe sembrar en Marzo y muy espeso; esta simiente comida por la mañana en ayunas es buena para hacer desaparecer el mal olor y sabor de la boca. Tambien tiene la propiedad de hacer venir leche en abundancia á las mugeres.

*Cominos.* Para obtenerlos buenos se han de sembrar en tierra gorda y al ponerse el sol; en principio de Mayo es la época mas oportuna; requieren ser regados en el momento de su siembra y despues de nacidos muy amenudo; su simiente tomada por la boca, resuelve las ventosidades, quita la tontez y la dificultad de la orina. Para quitar la señal de algun golpe ó la cicatriz sin llaga, es bueno aplicarle pronto polvos de comino sutiles y bien calientes.

*Claveles.* Pueden hacerse claveles azules de color de cielo en huerto ó en macetas en casa, plantando chicorias junto á las matas de claveles blancos; cuando dicha chicoria se haga gruesa como el dedo, se corta cerca de la raiz, abriéndola por medio y metiendo dentro un capullo de clavel, sin cortarlo de la planta; debe atarse la chicoria muy bien con cabellos, cubriéndola perfectamente con tierra y estiércol bien podrido, de suerte que no se vea mas que el cabo del capullo; cuando esté bien unido con la chicoria se corta de la clavellina y tomará la virtud de aquella, es decir, dará los claveles azules.

*Rosales.* Se pueden lograr rosas todos los dias del año, plantando rosales todos los meses, estercolando y regándolos; advirtiendo que en las regiones frias y que corre mucho viento Norte, no se puede lograr.

Puede hacerse que las rosas encarnadas sean blancas, si cuando principian á abrirse se zahuman con azufre. Si se quiere que las rosas sean amarillas, hay que poner una planta de retama

cerca del rosal, practicando un agujero en el tronco de la retama con una barrena, metiendo despues por el agujero una varilla del rosal, la que debe entrar forzada, teniendo cuidado de cubrir ambas partes del agujero con barro bien amasado con estiércol de buey, atándola de suerte que el viento no le pueda hacer daño al moverla.

Cuando el injerto esté unido á dicha retama, que será á los dos años, se corta la varilla del rosal junto á la misma, porque el injerto vive de la sustancia de ella, cortando la retama á un dedo por encima del injerto; de esta suerte dará rosas amarillas, y lo mismo puede hacerse con los jazmines.

Para que las rosas comunes tengan mas fuerza y fragancia, es muy conveniente plantar junto á los rosales algunas cabezas de ajo, pues la causa de dar poco olor las rosas, es la frialdad, que desaparece á favor del calor de los ajos.

Para hacer rosas verdes ó azules de color de cielo, se corta el rosal junto á las raices para que eche de nuevo; para obtenerlas verdes, se injieren de cardenillo las raices; para las azules, de añil; estos ingredientes deben ser molidos muy sutilmente; hecha esta operacion se echa estiércol en contorno del rosal, é irá tomando la virtud de los colores echando nuevos capullos, advirtiendole que no debe regarse sino con necesidad y no con mucha agua.

Tambien pueden hacerse rosas y claveles en poco tiempo de distintos colores tomando tierra

gorda cuanta se necesite para llenar una maceta, poniéndola al sol hasta que esté perfectamente seca ó mas bien pulverizada. Una vez puesta en la maceta se coloca la planta, bien de rosal blanco ó bien de clavellina blanca, por prestarse mejor este olor á sufrir la reforma de los demás colores.

Hay que advertir que estas plantas no se han de regar con otras aguas que con las siguientes: si se quieren las rosas ó clavellinas coloradas, se cuece una porcion de brasil raspado, hasta que el hervor consuma la cuarta parte del liquido, cuidando de añadirle en el primer hervor un pedacito de lumbre del diámetro de una nuez.

Si se quieren verdes, hay que tomar granos de espino de majuelos no maduros. Si de color de oro, se toma de dicha simiente madura, haciendo la misma decoccion como se ha dicho del brasil. Si se quieren negras, se toman agallas, vitriolo ó caparrosa, cocida con agua, y con cada una de estas aguas se hace el color que se quiera, regando dichas plantas dos veces al dia, una por la mañana y otra por la tarde, cuidando de no dejarlas al sereno ni á la lluvia, para que no se mojen del rocío ni de otra agua mas que de la compuesta; es de advertir que aunque hemos dicho anteriormente que con estas aguas mudaremos el color de las flores, no es del todo ni de todas partes, porque el natural de la que es blanca no puede dejar de serlo en alguna de sus partes; lo mismo le sucede á la colorada.

Si la planta de las flores es blanca ó colorada, se puede regar de una parte con un color por

la tarde y por la mañana de otro color por la otra parte, cuidando de echar el mismo color siempre en la misma parte, obteniendo de esta suerte rosas ó claveles de distintos colores á la vez, ó sean disciplinados.

*Violetas.* Las del bosque se plantan en la primavera, y si son bien cultivadas y regadas á menudo, darán flores hasta el otoño é invierno. Sus hojas secas hechas polvo, y tomadas por la boca la cantidad de media cucharada, bebidas con vino tinto, tienen la gran virtud de reprimir la obesidad del vientre, y es excelente para hacer purgar las heridas aplicadas por fuera.

*Lirio.* El lirio debe ser plantado toda la cabeza y raíz entera, en los meses de Octubre y Noviembre, si se quiere obtener flor el primer año. Si se quieren plantar muchos, se toma una cabeza y se le van quitando todas las hojas plantándolas separadas, colocándolas punta arriba, y todas darán su mata; de esta suerte no darán flor hasta el tercero ó cuarto año.

*Azucenas blancas.* Si se quiere que la azucena blanca sea de un color purpúreo, hay que tomar diez ó doce cabezas juntas y colgarlas al humo para que mueran las raíces; cuando sea tiempo de plantarlas se mojan perfectamente con heces de vino tinto hasta que tengan color de grana, ó que efectivamente parezcan tintas; en este estado se plantan de una en una rociándolas con las mismas heces del referido vino tinto, con lo que se logrará que los lirios que de ella salgan sean de color de grana.

**VIRTUDES DEL LIRIO.** El emplasto hecho de la cebolla del lirio con manteca de cerdo y aceite de manzanilla, hace venir á la sazón los carbunclos.

El unguento hecho de dicha cebolla con aceite de almendras amargas, tiene virtud para adelgazar y hermosear el rostro.

El agua destilada por alambique de las flores del lirio, quita la escama de la cara y da á la carne un blancor increíble.

La cebolla del lirio cocida con la ceniza caliente y amasada con aceite comun, es singular remedio contra toda quemadura, ya sea de fuego ó de agua.

La cebolla de lirio cocida con ajo y amasada con heces de vino tinto, hace poner color á las mujeres que están pálidas, si se dan con esta mistura al tiempo de acostarse y á la mañana siguiente se lavan con agua de cebada.

*Laurel.* Merece el laurel ser plantado en algun lado del huerto, tanto por su verdor como por la belleza que conserva todo el año, y muy particularmente por sus virtudes. No quiere lugar áspero, ama la orilla del mar, la tierra delicada, el aire cálido ó templado; debe plantarse en la primavera ú otoño de la misma planta, y cuidarse al plantarlo que la tierra esté bien estercolada; puede tambien sembrarse por Marzo poniendo cuatro aceitunas de él en un hoyo de un pié de profundidad, y al cabo del año se puede trasplantar. Le perjudica mucho el frio, por lo que conviene sembrarle en lugar cálido y en tierra firme donde le dé el sol, porque aunque despues

nieve y hielo se conservan sus raíces de suerte que vuelve á brotar en la primavera. No conviene plantarle junto á ninguna vid, porque es su enemiga, tanto por la sombra que le hace, como por su calidad, que le quita todo el creciente.

**VIRTUDES DEL LAUREL.** El zumo del laurel tiene fuerza contra veneno, y absorbido por las narices descarga maravillosamente el cerebro. El aceite del laurel es admirable contra todas las afecciones de los nervios.

*Agenjo.* En los huertos se planta el agenjo, tanto por su olor como por la mucha utilidad que de él resulta; la yerba llamada agenjo ó absintio entre las muchas virtudes que atesora que son infinitas y admirables, tiene una que conforta el estómago, y para cuyo efecto se hace un vino magnífico que toma el nombre de agenjo. La decoccion de sus raíces con algunos pimpollos tiernos de lo mismo acompañado de la grama, cura la tísis. La conserva hecha de una libra de los cabos tiernos del agenjo con tres libras de azúcar, cura la hidropesia, usándola amenudo. Las hojas del agenjo puestas en la ceniza y mezcladas con unguento rosado, vuelve los cabellos negros.

*Salvia.* Se planta la salvia de sus mismos pimpollos, regularmente en la primavera y otoño; sus raíces se benefician mucho con la ceniza de la colada; si es posible, conviene plantarla junto á la ruda, para defenderla de las serpientes que gustan mucho de ella y huyen de la ruda. Tiene la salvia la excelente propiedad de confortar los

nervios rotos y flacos, á favor de un vino que se hace con esta yerba para dicha enfermedad. Tambien se prepara un zahumerio con decoccion de salvia, que sirve para la perlesía de las manos ó de otros miembros. Para abrir el apetito y para limpiar el estómago de malos humores, es excelente. Conviene usarla á menudo en el cocido y demás guisos.

*Yerba buena.* La yerba buena vive perfectamente de los pedazos de sus raices, y de los pimpollos plantados en la tierra; no necesita cultivo cuando está crecida, hay que precaver el que toque hierro, porque seria su muerte. Tampoco necesita sembrarse cada año, porque donde ha vivido se reproduce por sí sola con gran abundancia. Esta yerba caliente tiene la virtud estíptica y desecativa; picada y puesta en forma de emplasto, conforta el estómago de toda debilidad. Sirve tambien para recobrar respiracion y para volver el sentido, con solo absorber su olor. Sus hojas secas y convertidas en polvo, mezcladas con vino blanco, mata las lombrices á los niños, con solo beberlas en ayunas. Es muy higiénico mascar alguna hoja despues de beber leche con lo que se evita el que se cuaje en el vientre. Ultimamente, los quesos de cualquier especie que sean, deben rociarse con el zumo ó decoccion de ella si quieren conservarse mucho tiempo.

*Albahaca.* Debe sembrarse en el mes de Abril ó Mayo, en tierra gruesa, y nace muy pronto. Despues de sembrada quiere el riego con agua algo caliente (poco mas que tibia,) su simiente

antes de sembrarla debe estar en remojo con vinagre; el riego de ella ha de verificarse siempre al medio día, al revés que la mayor parte de las plantas, que apetecen mejor el riego por la mañana y noche. Para que se desarrolle mucho es preciso renovarse con frecuencia la tierra en su derredor, mas bien con un dedo que con otra cosa, advirtiéndole que el hierro le perjudicaría mucho.

La persona propensa á dolores de cabeza debe huir de esta planta y de su olor, porque es muy probado que aumentaría su mal, puesto que basta por sí sola para engendrarlo, cuanto mas para aumentar el que ya exista.

Apesar de esto, no por eso la albahaca está desprovista de sus virtudes, siendo la mayor, que para el trance de que una mujer sea acometida de fuertes dolores de parto, si le ponen una raíz de dicha planta con una pluma de golondrina en la mano, parirá pronto y mucho mas sosegada de dolores.

*Orégano.* El orégano ó por otro nombre, la mejorana silvestre, quiere tierra áspera, estiércol y agua hasta que sea grande; si quiere trasplantarse en plantas pequeñas, hay que invertir simientes añejas, pues de esta suerte nace á los treinta días. El orégano cocido con vino y aplicado encima de los riñones, quita y resuelve la dificultad de la orina. El emplasto hecho de orégano y harina de cebada, cocido todo junto resuelve la hinchazon. La decoccion del orégano es buena para confortar los nervios y partes debilitadas.

Su simiente bebida con vino, prepara y dispono la mujer para concebir.

*Poleo.* El poleo se planta de raiz y tambien de pimpollo á principio del verano, y florece en Noviembre; plantado una vez sirve para siempre; puede cortarse una vez al año, esto es, si no se desatiende el riego. El poleo seco y cocido con vino blanco, bebiéndolo es admirable para provocar la menstruacion de las mujeres. El zahumerio de esta misma materia es remedio infalible contra las pulgas. El emplasto del poleo cocido con vino mitiga el dolor del aciática.

*Abrótano.* El abrótano es mejor plantado de raiz que de simiente, conviene plantarlo en lugar templado. Tomando de su simiente el peso de un escudo, picado con algunas hojas de su misma mata con vino blanco y añadiéndole una nuez añeja y un poco de bolo arménico, todo junto colado y bebido es un singularísimo remedio y pócima contra la peste y todo género de veneno. Las flores y simientes picadas y mezcladas con aceite hecho á modo de unguento, sirve para reprimir el ardor de la calentura de cualquier carácter que sea, frotando con él las plantas de los pies, pulsos y lomos. El abrótano aplicado, tanto por fuera como por dentro, mata las lombrices de los niños.

*Malvas.* Como quiera que esta planta se encuentra en abundancia por todas partes, escusamos hablar de su cultivo. Es de notar que la malva puede servir de reloj en tiempo nublado, pues se remueve siempre al rededor segun el

movimiento del sol. Todas las malvas tienen gran virtud para madurar y reblandecer; sirven para evacuar el cuerpo, particularmente para apaciguar el dolor de los riñones y mal de orina. El zumo de ellas mezclado con aceites cura la picadura de las avispas, y mezclado con vino ayuda el parto de las mujeres. Las hojas picadas y amasadas con hojas de sauce y aceite rosado quitan la hinchazon y durez de la madre.

*Sauco.* El sauco debe ser plantado de raiz y estaca del propio ramo, en paraje húmedo, es útil para plantar por el contorno del huerto y hacer cercas de él. Destila agua de sus flores, la cual es excelente para quitar el dolor de cabeza, que proviene del calor, mojándose la frente y partes exteriores de la cabeza con ella.

Con sus flores se hace muy buen vinagre, y el zumo de sus raices estrujado y bebido provoca el vómito y sirve para hacer arrojar el agua á los hidrópicos.

*Box.* Plántase el box de raiz y de planta en el mes de Noviembre, en lugares montañosos y se cria mejor en parajes frios donde bata bien el viento. No conviene plantarlo en sitio donde haya colmenas porque su olor las daña mucho, en términos de hacerlas morir; algunos escritores dicen que este olor corrompe el aire y que por tanto debe evitarse plantarlo en los huertos.

La madera de este árbol es muy útil y provechosa para hacer imágenes de bulto, para grabar láminas y para las obras mas delicadas en torne-  
ría, por ser madera fuerte y de mucha duracion.

Tambien tienen la virtud sus hojas hervidas y cocidas con legía, de volver los cabellos rubios.

*Yedra.* La yedra debe ser plantada en lugar húmedo, de Noviembre á Marzo, si se riega con agua preparada con alumbre hecho pedazos, dará su fruto muy grueso. Poniendo algunos granos de yedra en un trapo de lino muy fino, envueltos y atados con un hilo, llevándolo algunos dias colgado del cuello, cura los males de lomo y bazo.

Un vaso de palo de madera de yedra, es cosa muy fija para saber si en el vino hay agua, porque el vino queda en él y el agua se va filtrando.

*Retama.* Esta planta como el cedro, plántase de raiz, en el creciente de la luna del mes de Marzo. Tambien se pueden sembrar en tierra seca. Las flores y su simiente hacen orinar y romper las piedrezuelas de la vejiga y riñones y su cocimiento produce vómito.

## SECRETOS DE ALGUNOS ÁRBOLES.

**VIRTUDES DE LA HIGUERA.** Para ablandar pronto la carne de cualquier animal, no hay mas que colgarla en el tronco ó rama de una higuera porque de ella se desprende un vapor vehementísimo, el cual deseca y digiere la dureza de cualquiera carne. (Tambien se ablanda poniéndola dentro de un monton de trigo). Tiene la higuera tal virtud, que á cualquier caballería que esté cargada de higos, se le hará perder la fuerza, que no la recobrará mientras no se le dé bastante

pan. El zumo ó leche de higuera doméstica sirve para cuajar la leche y hacer quesos á falta de flor. Tiene además la propiedad de que atando en ella un jumento por desenfrenado que sea se amansa admirablemente perdiendo su fiera salvática. Los higos cocidos con hisopo curan la tos añeja y los lomos; dicese que el célebre Portaceli hacia una medicina contra toda ponzoña, veneno y peligro de peste preparando higos, nueces y ruda del modo que se ha dicho en el tratado de la ruda.

**VIRTUDES DEL ALMENDRO.** Las almendras amargas tienen la virtud de resistir y reprimir la embriaguez, así lo refiere Plutarco de un médico que bebía mucho sin embriagarse, comiendo antes de beber cinco ó seis almendras amargas.

El uso de comer almendras dulces, sirve para adquirir buen color y facilitar la dificultad de la orina y aliviar el dolor de lomos y riñones. La gota del almendro reprime instantáneamente el flujo de la sangre.

**VIRTUDES DEL CEREZO.** El que fuere mordido de perro rabioso, debe precaverse de dormir debajo de la sombra de este árbol, por que peligrá recaer en la primera rabia. La goma del cerezo bebida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones y vegiga. La misma goma deshécha con agua de llanten y puesta á la natura de la mujer con una pequeña jeringa, le reprime el flujo menstrual. Las cerezas nuevas, cogidas y destiladas á fuego lento, son escelentes para el mal de corazón bebiendo dicha agua.

**VIRTUDES DEL CIPRÉS.** Las hojas y simiente de este árbol son muy estimadas para matar las lombrices á los niños. La madera es sobre todas para la construcción de imágenes de bulto, sillás, camas y otros objetos, por que además de ser muy aromática dura mucho tiempo sin corromperse, si se tiene cuidado de cortarla en el invierno y á fin de luna vieja.

## SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES Y POLLOS.

---

El cuidado de las gallinas y pollos, es uno de los principales cargos de la directora de una casa de campo; para lo cual, debe observar las reglas siguientes: Por la mañana, debe hacer salir del gallinero las gallinas y pollos, y hacer sacar el estiércol; los nidos ó lugares donde ponen las gallinas, hay que refrescarlos con paja limpia á menudo, y los palos ó barrotes donde duermen, limpiarlos siquiera cada semana, cerrar la ventana por la tarde y abrirla todas las mañanas á la salida del sol; los sitios donde beben, deben limpiarse dos veces al día en invierno y tres en verano, para que su agua esté continuamente clara; se debe cuidar de poner paja limpia ó ceniza, en el lugar donde las gallinas se recrean al sol.

Para que no se pierdan las gallinas se les debe cortar las plumas mayores de una de sus alas, no debe dejarse que entren mas de una vez en la

huerta, porque pronto lo toman por costumbre, y de esta suerte se distraen de hacer sus veces de madre. A los capones no es bueno cortarles las alas; mas bien conviene poner abrojos encima de las paredes del corral.

**SITIO DEL GALLINERO.** Debe cuidarse que el gallinero esté situado á la parte de Oriente, y en invierno es muy conveniente que esté cerca de la cocina ú horno, porque el humo es muy saludable á las gallinas; debe tener una ventana pequeña hácia Levante, por la que puedan salir al aire por la mañana y recojerse á la tarde, cuidando de cerrarla por la noche.

*Perfeccion del gullo.* No es bueno que las gallinas duerman en el suelo, porque les produce gota en los pies; por lo que conviene que las barras ó perchas estén atravesadas las unas á las otras y que no sean muy gruesas, para que puedan asegurarse bien en ellas.

Aunque los antiguos daban un gallo á cada cinco gallinas, la esperiencia ha probado que á cada doce les basta con uno.

Hay que cuidar mucho que el gallo no sea blanco ni gris, y si rojo ó negro; que tenga el cuerpo firme, la cresta derecha y colorada, la oreja grande y muy blanca, el pico corto, el ojo negro, el círculo rojo, colorado ó azul; la barba roja y que tire á blanca, la pluma del cuello dorada y larga, las piernas gruesas y cortas, las uñas cortas, los espolones derechos y puntiaguados y por último la cola derecha y en forma de círculo.

No hay ningún animal cuadrúpedo á que no pare cara el leon, señor de los animales; únicamente buye del gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud de ánimo y una propiedad en el ojo, que presentándose al leon, lo hiere en la vista de tal manera, que le produce gran dolor; no hay otra ave que en lo generativo satisfaga á tantas hembras, ni tan animosamente las defienda de sus enemigos.

*Secretos de las buenas gallinas.* La buena gallina debe ser pintada roja, será mejor si tuviese las plumas del ala negras ó siendo del todo negra; las blancas ó grises no valen mucho. La gallina que tiene espolones rompe los huevos, y por lo tanto no es la mas á propósito para madre, y algunas veces hasta se comen los huevos.

Las gallinas que dan en comer uvas, se vuelven estériles. Las que estén demasiado gordas ó que tuvieren flujo de cuerpo, dan los huevos sin cáscara.

Las demasiado jóvenes no son las mejores para covar y criar pollos. Conviene engordar las gallinas de espolon y las que cantan como el gallo, quitándoles primero las mejores plumas de sus alas y encerrarlas para que reposen en lugar solo, dándoles á comer cantidad de mijo, cebada y migajas de pan de trigo, destemplado con agua de cebada, para comerlas en Febrero.

A la gallina que rompe sus huevos, conviene prepararle un huevo, rellenándolo perfectamente de yeso, y una vez seco se pone á disposicion de la misma; á las pocas veces que pique será

bastante para su recojimiento y enmienda.

*Remedio para sus enfermedades.* Las gallinas están sujetas á varias enfermedades, como son: el catarro y destilacion por resfriado, ó por haber bebido agua helada, ó por demasiado fria, ó por no haber podido ir á cubierto en tiempo de lluvia; al flujo del cuerpo, cuando la comida fuere algo destemplada, ó por haber comido alguna yerba relajativa, ó que el gallinero hubiese quedado abierto durante alguna noche; á la pepita de la lengua, por no haber bebido ó haberlo hecho en agua turbia; á los piojos ó gusanos, cuando empolla por no tener donde limpiar y polvorizarse, ó que el polvorizador esté duro; y por último, á las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, serpientes y arañas.

Para la sarna é inflamacion de los ojos, conviene esparcirles, agua de verdolagas ó leche de mujer.

Para el catarro es necesario atravesarles una pluma por la nariz y calentarles el agua que han de beber y algunas veces hasta calentarle los piés, mayormente á los pollos; tambien se envuelven por algun tiempo en paños de lana y otras veces se ponen en borno tibio en algun vaso ó cercano al fuego. Si el catarro fuere pesado, debajo de los ojos ó á la parte del pico, conviene cortar ligeramente la postema, cuidando de limpiarla y aplicarlo al momento un poco de sal pulverizada.

Para el flujo del cuerpo se los prepara unas pildoras de pasta de cebada destemplada con vi-

no, heces del mismo y cera, mezclada con agua hervida de granada y membrillo.

Para la pepita se les lavá el pico con aceite que haya estado en infusion con algunos ajos ó cebolla: para preservar los pollitos se ponen en un arnero y los zahuman con poleo, orégano, hisopo y lino, abriéndoles la boca para que respiren el humo; y finalmente, para quitarles del todo la pepita, se les abre el pico, sacándoles la lengua fuera, y con mucho cuidado se les quita aquel blanco, que se vé que sobrepuja, sin lastimar la lengua, y despues de esta operacion se le limpia con saliva, con un poco de vinagre, ó ungiéndola con un poco de aceite caliente.

Los gatos silvestres, la zorra, gineta, etc., no harán daño á los pollos si se tiene la precaucion de atarles ruda silvestre bajo de las alas.

Para los piojos y gusanos conviene lavarlos con agua de altramuces.

*Secretos de las gallinas y gallos.* Si se quiere que el gallo no cante en todo el dia, no hay mas que untarle la cabeza y la frente con aceite.

Para evitar que estos animales sean comidos por las zorras, es muy útil mezclar alguna vez en su comida carne de zorra cocida, hecha en pequeños pedacitos; se dice que esta carne retiene mucho aquel hedor, que es causa que la zorra huya de los animales que hayan comido de su carne.

La gallina empieza á poner huevos entre los meses de Febrero y Marzo, y algunas á principios de año; la fuerza de la gallina para poner dura

dos años, al cabo de los cuales conviene darles á comer abundantemente avena para calentarlas. Las gallinas estremadamente gordas dán los huevos pequeños; si se quiere que los den gruesos, hay que mezclarles en la comida yeso muy blanco, con salvado de trigo y un poco de vino y agua. Cesan de dar huevos, de Noviembre á Diciembre, que es cuando empiezan á sentir la intensidad del frio; si se quiere conservar alguna que dé huevos todo el año, hay que alimentarlas con pan tostado puesto en remojo de la tarde para la mañana; y al medio dia y á la tarde se les dá cebada ó avena.

No conviene la primera vez que haya empezado á dar huevos dejarlas quedar cluecas, y cuando lo sean de tres años deben comerse, pues ya resultan estériles; á las que hubieren dado muchos huevos conviene mudarles amenudo el nido, cuidando cada vez que se haga esta operacion de no dejarlas salir del lugar de su encierro, sino en los momentos de solazarse en los buenos dias.

*Del tiempo de poner las gallinas.* Deben ponerse las gallinas en el creciente de la luna del doce al catorce de la misma, por que dicen acreditados autores, que si los pollos salen de las cáscaras en el otro creciente (puesto que no tardan en salir mas que veinte y un dias) serán mas bellos; el nido debe ser hondo para evitar que cuando la gallina salga, haga caer ningun huevo: algunos zahuman la paja del nido antes de colocar los huevos, con azufre para librar la gallina del aborto. Hay que procurar vengau á nacer

despues del siete de Febrero hasta veinte y dos de Setiembre, por que en el demás tiempo no valen nada.

Tambien conviene tener presente que el número de huevos ha de ser siempre nones; en Febrero pueden ponerse quince, en Marzo diez y nueve y pasado el Abril veinte y uno; advirtiendole que la gallina mas potente no admite mas que veinte y tres. Despues del segundo dia de Octubre en adelante no conviene engordar como no sea en horno, como se hace en Malta y otros paises cálidos. Es opinion de algunos que los huevos deben ponerse de uno en uno y es mas probado el ponerlos todos en plato de madera y desde él llanamente se dejan resbalar hasta el nido; hay que tener mucho cuidado en que el gallo ni otro pollo pueda entrar en donde empollan, es necesario llevarle agua para beber dos veces al dia, y tanto el agua como la comida debe procurarse acercarlas al nidal de la gallina para evitar ocasion de que se levante de su sitio. Si la gallina es castiza, esto es, si se levanta y por sí sola vuelve á empollar, hay que aprovechar ocasion para volver los huevos de una á otra parte, evitando en lo que sea posible que la gallina se apereiba de esta operacion, por que no siendo muy castiza aborreceria el nido. Aunque la mayor parte de los pollitos rompen el cascaron, los hay tan duros que es preciso la ayuda de la madre para romperlos, pero si se observara que esto no se verificara, será bueno ayudar á romperlos, evitando en lo posible el que la ma-

dre se aperceiba, pues saltaria al rostro tan pronto los sintiera piar. Los pollitos que vayan saliendo se deben poner á la lumbre encima de una criba, envueltos en un paño ó bayeta haciéndola zahumar ligeramente para preservarles de la pepita; en los dos primeros dias no se les debe dar de comer y sí ponerlos debajo de una gallina que no tenga muchos pollos y que sea amorosa para tenerlos calientes en el interin los otros vayan saliendo; á los dos dias debe dárseles migajas de pan, queso tierno, harina de arroz destemplado con vino y agua, y hojas de puerros cortadas menuditas, que hayan cocido un poco antes de picarlas: este es un preservativo contra el catarro y pepita. Conviene tenerlos quince dias en casa al lado de su madre, estos quince dias se les deja correr con ella y se les dá la misma comida. Si hay dos gallinas á la vez ó mas en el empolladero, las cuales tengan los huevos rotos á un mismo tiempo, debe cuidarse dar los pollitos á la mas vieja; hecho esto, se vuelve la mas jóven con el gallo, cuidando de no dar á una gallina mas que de veinticinco á treinta pollos, por que su cuerpo y alas no le permiten cobijar mas.

*Medio de hacer nacer los pollitos sin necesidad del calor de la gallina.* Colócanse los huevos por orden con la punta hácia arriba, en un horno medianamente cálido envueltos con muchas plumas suaves, cubriendo éstas por arriba y por abajo de estiércol de gallinas, cuidando desde el octavo dia de dar algunas vueltas á los huevos; en el dia diez y ocho se bañan y el vein-

te y uno se les ayuda á romper la cáscara á aquellos que pepitan ó empiezan á querer romper.

Hácese tambien de otra manera, en el mismo dia que se ponga á empollar una gallina, se toman otros tantos huevos y se ponen encima de un talego lleno de estiércol de gallinas bien pasado y desmenuzado y circuido de plumas en forma de nido, sobre el cual se colocan los huevos como está dicho, cubriéndolos con otra capa de plumas finas y talegon por encima, deben estar en parage que no se haga ruido, despues de tres ó cuatro dias se vuelven una vez diariamente con mucho cuidado, y al veinteno dia que los pollitos empiezan á picar la cáscara se les ayuda á salir, dándolos á una gallina que tenga pocos. Sin embargo de todo no hay modo mas seguro que la naturaleza en todas las cosas. La gallina empollará en invierno lo mismo que en verano, preparándole la comida de salvado de trigo mezclado con hojas y simiente de ortigas secas.

*Secretos de los huevos.* Si se pone un huevo por espacio de cuatro á siete dias lo mas, con vinagre muy fuerte, se volverá su cáscara tan tierna, que se podrá pasar si se quiere por un anillo ó ponerlo dentro de una botella por estrecho que sea su cuello, y volverlo despues á su forma y figura con solo cubrirlo de agua fresca. Un huevo puesto con aguardiente por algun espacio de tiempo, se consume del todo.

Si se quieren conservar los huevos sin romper por muchos que sean, no hay mas que ponerlos en un cesto de modo que estén derechos, cuidan-

do que la punta del huevo vaya hácia arriba; de esta manera sustentarán todo el peso que se quiera sin romperse.

Es infalible que á falta de fuego puede cocerse un huevo, tirándolo lejos con mucha furia.

Un huevo quitándole la clara y yema por un agujero, y despues henchido de rocío de Mayo, puesto al sol á medio dia, se alzará en el aire con mucha facilidad.

**VIRTUDES DE LA GALLINA.** La gallina abierta y aplicada encima de la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

La gordura de la gallina lavada con agua rosada fresca, es buena para sanar las grietas que con el frio acuden á las manos.

La hiel de la gallina ó del capon destilada en el ojo, sana las manchas de él.

El estiércol de la gallina aplicado á los lugares pelados, hace nacer los pelos.

Los huevos cocidos duros y comidos con vinagre, restriñen el flujo del cuerpo.

La clara de huevo batida con polvos de incienso, aplicada encima de la frente, contiene el flujo de sangre de las narices.

La yema de huevo puesto en luna llena, limpia toda clase de manchas del rostro.

Las cáscaras de huevo reducidas á ceniza y bebidas con vino, restriñe el escupir sangre, y es bueno para limpiar y blanquear la dentadura.

La clara de huevo mezclada con cal viva, sirve para soldar el vidrio roto.

**SECRETOS Y VIRTUDES DE LAS CEBOLLAS.** La

persona que las comiera con miel en ayunas, vivirá muy sana. Son mejores las cebollas para medicina que para comerlas, á pesar de la utilidad de ellas para infinitos guisos.

El zumo de cebolla hace renacer los cabellos y quita la sordez.

El mismo zumo mezclado con hinojo, cura la hidropesía usándolo algun tiempo, y sorbido por la nariz purga el cerebro.

La cebolla asada en las ascuas y comida, cura la tos; amasada con manteca fresca, sana el dolor de las almorranas.

La cebolla blanca picada y amasada con jabon, es singular remedio contra toda quemadura, haciendo pasar muy pronto el dolor.

La cebolla amasada con miel y sal, es tambien un buen remedio contra la mordedura de perro rabioso ú otro animal semejante, y mezclada con enjundia de gallina, quita el empeine rubio de la cara.

Finalmente las cebollas cocidas al fuego, mezcladas con levadura y aceite de azucenas, hacen madurar cualquier hinchazon y toda especie de carbunclos.

**SECRETOS Y GRANDES VIRTUDES DE LOS AJOS.** El ajo comido en ayunas es un preservativo contra toda clase de pestes.

El ajo aplicado en forma de emplasto sobre la mordedura del perro rabioso ó serpiente, es seguro remedio.

La uncion hecha de ajos, sal y vinagre, mata los piojos y otros bichos semejantes.

Frotándose las plantas de los pies y pulsos con granos de ajos bien amasados, mezclados é incorporados con enjundia de cerdo, cura la tos por añeja que sea.

Contra el dolor de los dientes cuando procede de frialdad no hay cosa mejor que tener en la boca cocimiento de ajo, hecho con vinagre, ó tener entre los dientes dos ó tres granos de él mojados con vinagre.

Sirve de magnífico remedio contra las lombrices de los niños, haciéndoles comer ajos con manteca fresca, ó bien hacer un emplastro de lo propio aplicándolo encima del estómago.

Para que las aves no se coman la fruta de los árboles, póngase en ellos mucha cantidad de cabezas de ajos.

## SOBRE LA ATMÓSFERA.

*Señales de lluvia.* Cuando la luna tuviese los cuernos y corona oscura. Si la luna llena tiene uno ó mas círculos negros y espesos. Si la luna tiene un círculo ó faja de color macilento y lánguido. Si el sol saliere muy rojo y súbitamente se volviese negro. Si al derredor de sus rayos, al tiempo que sale, se viese una nube pequeña y oscura. Si cuando se vá levantando tiene cerca de sí, y á la izquierda, una nubecilla pequeña. Si los pájaros acuáticos se lavan continuamente en el agua. Si las abejas no se alejan de su casa. Si el

buey come mas que de costumbre. Si las ranas se zambullen sin que las obligue el viento. Si el perro se revolcase en tierra. Si las palomas vuelven tarde á su casa. Si las moscas pican mas que de costumbre. Si se percibe más el sonido de las campanas. Si en el verano son mas los relámpagos que los truenos. Si las mulas se refriegan las orejas demasiado, no teniendo ocasion. Si el gallo cantase luego que sale el sol, como no sea en verano. Si las ranas cantan mas que ordinariamente. Si la vaca mira al cielo y aspira con las narices el aire. Si centellea el aceite del candel encendido.

*Serán señales de mucha agua.* Si los nublados son oscuros, gruesos y profundos. Si las gotas del agua que llueve son blancas y hacen al caer bambollas ó gorgoritos. Si empezase á llover suavemente y menudito. Si cae mucha agua sin viento, y se la absorve la tierra. Si el agua de los estanques y lagunas sin el calor del sol se calienta mas de lo acostumbrado. Si la gallina y sus pollos, empezando á llover, se recojen con presteza, y si los mismos tardan en salir á comer por la mañana. Si el arco Iris ó de San Martin se dobla hácia el Mediodía, ó aparece dos, tres ó cuatro veces.

*Señales de nieve.* En el invierno, son señales de nieve: Si los nublados oscuros se volvieren blanquecinos, en partiicular corriendo tramontana. Si alrededor del sol ó de la luna se vieren muchos círculos rojos ó pálidos al Mediodía, y si el aire se hiciese grueso en tiempo de mucho frio.

*Señales de granizo.* Serán presagios de granizos: Si en la primavera ú otoño las nubes negras y oscuras se volviesen blancas, ó si cerca del mes de Abril, con muchas señales de agua, sobreviene una mēzcla de nublados oscuros y blancos.

*Señales de viento.* Serán síntomas de viento: Si el sol al ponerse se muestra rojo, y si cuando se vá á ocultar le cubren unas nubes encendidas ó si hubiera estado todo el dia ó gran parte de él el cielo de color de púrpura, pareciendo mejor que de ordinario. Si la luna tiene alrededor una cinta rubicunda. Si en tiempo sereno se levantan las nubes hácia arriba. Si los nublados aparecen en el cielo recojidos, y sus ramificaciones toman figuras raras parecidas á las bestias. Si los bosques y alturas de los montes hacen algun ruido. Si las estrellas corren á todas partes y aparecen mas gruesas y resplandecientes que otras veces. Si en el invierno truena por la mañana. Si en la primavera son mas los truenos y mas fuertes que los relámpagos. Si el ruido de las campanas se oye mucho y luego casi nada. Si la tela ó hilos de la araña vuelan por el aire. Si la llama del fuego hace ruido y centellea. Si el ánade estiende las alas amenudo.

*Señales de truenos, relámpagos y tempestades.* Serán señales de tempestades: Cuando en verano y otoño calienta el sol con mas fuerza de la ordinaria. Si en el aire aparecen las nubes muy profundas y espesas. Si el torbellino levantara la tierra y soplase con mucha violencia, llenando el

aire de muchas nubes oscuras y espesas. Si el arco del sol ó Iris se viere hácia Poniente cuando sale el sol.

*Señales de buen tiempo.* Cuando al salir el sol se muestra verdoso y se levanta resplandeciente y claro, teniendo alrededor muy pequeñas nubes rojas y delicadas, apartadas unas de otras. Si el sol en tiempo de lluvia se muestra con una faja inflamada y roja. Cuando despues del giro de la luna, pasado el tercero ó cuarto día se muestra delicado y limpio. Si cuando es llena está clara. Si aquella parte del cielo, que comunmente llaman camino de Santiago, aparece resplandeciente y clara. Si cae bastante rocío por la mañana ó tarde en cualquier tiempo del año. Si el viento de tramontana fuese recio.

*Señales de que el frio está cerca y durará.* Si las cosas que en el invierno acostumbran ser húmedas y blandas, estuvieren mas secas. Si las gotas que caen en la tierra firme, se hielan ligeramente, y por último, si las estremidades del hombre se resfriasen de repente.

*Señales de la mucha duracion del invierno.* Es presagio infalible, cuando la encina carga mucho de fruto, ó aparecen abispas á fin de Octubre.

*De gran calor en verano.* Es prueba de gran calor en el verano, cuando las ovejas viejas tosen y se escupen muchas veces encima durante la primavera.

*Señales de epidemias ú otras enfermedades.* Es la mas segura señal el que llueva á fin de la

primavera ó durante el verano, en abundancia, si los calores son vehementes y sin viento ó el que corriere fuese del Mediodía. Si no lloviendo el aire se mostrase caliginoso ó con niebla. Si el sol se eclipsase. Si apareciese algun cometa ó llama encendida. Si pareciese que los árboles se abrasan ó echan fuego. Si el otoño ó invierno es abundante de niebla poco húmeda. Si el pan que se pone en el aire atrae cierta humedad ó blandura. Si rabian muchos perros. Si los pájaros tuviesen muchos huevos y pollos. Si mueren muchas ovejas. Si en las lagunas hay grande acopio de ranas. Si los muros ó paredes se llenan de arañas ó gusanos. Si los pájaros caen muertos del aire. Si en la bellota se hallase alguna araña. Si las mujeres paren antes de tiempo. Si en el verano despues de haber llovido se crían muchas ranas en el agua, en los estanques ó lagunas, con las espaldas de color de ceniza. Si los rosales y violetas echan nuevas flores, y brotasen á principios del otoño. Si pareciendo que el aire quiere resolverse en agua, no llueve. Si despues de haberse mostrado el sol muy resplandeciente, se nubla el cielo sin agua. Todas estas son señales positivas.



# INDICE.

## COCINA DOMÉSTICA.

	Págs.		Págs.
Sopa de pan.	7	Sopa de fideos:	15
Sopa de cebolla con leche.	»	Cocidos ó puchero co- mun.	»
Sopa á la Juliana.	»	Olla podrida.	16
Sopa de primavera.	8	Olla podrida en pastel	»
Sopa de yerbas.	»	Cocido de verdura.	17
Sopa á la jardinera.	»	Cocido ó puchero de enfermo.	»
Sopa de arroz con le- che.	9	Potaje de garbanzos.	»
Sopa de macarrones con queso.	»	Potaje de lentejas.	»
Sopa á la francesa.	»	Potaje de judías.	18
Sopa de acederas.	10	Potaje de castañas.	»
Panatela ó sustancia de pan.	»	Potaje de nabos.	»
Sopa de pan con pes- cado.	»	Potaje de guisantes.	»
Sopa de patat <sup>s</sup> .	11	Potaje de coles.	19
Sopa de sémola.	»	Potaje de espinacas.	»
Sopa de cebolletas blancas.	»	Potaje de zanahorias.	»
Sopa dorada.	»	Potaje de habas.	20
Sopa de natas.	12	Potaje de calabazas.	»
Caldo de sustancias.	»	Salsa mahonesa.	21
Caldo de gallina.	13	Salsa de tomates.	»
Jugo.	»	Salsa española.	»
Jugo de aves y caza.	»	Salsa tártara.	22
Sopa de almondigui- llas.	14	Salsa italiana.	»
Sopa tostada.	»	Salsa de crema.	»
Sopa de cebollas.	»	Salsa para toda clase de manjares.	23
		Salsa rubia.	»
		Mezcla para espesar las salsas.	»
		Vaca cocida.	24

Lomo en asador.	24	guisado.	35
Vaca guisada.	25	Lengua de cerdo.	»
Paladar de vaca á la casera.		» Piés de cerdo.	»
Estofado de vaca.	26	» Conejo en pepitoria.	36
Lengua de vaca en pepinillos.		» Conejo guisado.	»
Lengua de vaca á lo marinero.		» Liebre guisada.	»
Picadillo de vaca.	27	» Conejo estofado.	37
Salpicon de vaca.		» Conejo frito.	»
Vaca mechada.		» Gallina asada.	»
Ropa vieja de vaca.	28	» Guisado de gallina.	38
Paladar de vaca en salpicon.		» Guisado de pollos.	»
Sesos de vaca ó ternera.		» Pollo con coliflor.	39
Lengua de vaca mechada y en salsa.		» Pollos guisados.	»
Pierna de carnero asada.	29	» Pollos de carretero.	»
Guisado de carnero.		» Perdices estofadas.	40
Chuletas de carnero al natural.		» Perdices en salsa.	»
Lengua de carnero.		» Pichones guisados.	»
Almondigas de carnero.	30	Bacalao á la vizcaina.	41
Pierna de carnero estofada.		» Bacalao con patatas.	»
Ternera mechada.		» Bacalao á la provenzal.	42
Ternera guisada.		» Bacalao al estilo de Francia.	»
Ternera asada.		» Bacalao al estilo de arriero.	43
Ternera al asador con yerbas finas.	31	» Bacalao á lo marinero.	»
Cordero ó cabrito asado.		» Besugo cocido.	»
Cordero con guisantes.		» Besugo asado.	»
Cordero con patatas.		» Besugo frito.	44
Cordero con arroz.		» Besugo con cebolla.	»
Ohuletas de cerdo en	32	» Escabeche de besugo.	»
		» Merluza asada.	45
		» Merluza con aceite.	»
		» Merluza escabechada.	»
	33	» Merluza en salsa.	46
		» Merluza en pastel.	»
		» Merluza con salsa de avellana.	»
	34	» Anguilas con arroz.	47
		» Anguilas en salsa.	»
		» Guisado de anguilas.	»

Anguila mechada.	48	Alcachofas rellenas.	59
Anguilas en ajo de pollo.		Alcachofas en dulce.	»
Atun.		» Alcachofas á la italiana.	»
Salpicon de atun.	49	Gazpacho.	60
Atun escabechado en ensalada.		» Gazpacho extremeño.	»
Atun á la provenzal.		» Habas verdes.	61
Como se aderezan los mariscos.	50	» Habas á lo casero.	62
Ranas.		Lentejas á la ama de casa.	»
Langostas.		» Lentejas á la masa.	»
Cangrejos.	51	» Lentejas con tocino á la aldeana.	63
Carpas.		» Lentejas con perejil.	»
Almondiguillas de carpas.	52	Judias verdes.	»
Caracoles.		Judias verdes á lo paisano.	»
Caracoles rellenos.	53	Judias verdes con cebolla.	64
Calamares.		» Judias á la romana.	»
Patatas cocidas al vapor.	54	Menestra de guisantes.	»
Patatas en salsa blanca.		» Menestra de habas.	»
Patatas guisadas.		» Menestra á la española.	65
Patatas estofadas.		Pasta para rebozar toda especie de fruta de sarten.	»
Almondiguillas de patatas.	55	» Torta de almendras.	»
Patatas en salsa.		56 Torta de arroz.	66
Patatas á la naneta.		» Torta de miga de pan.	»
Patatas á la alemana.		» Torta de patatas.	67
Patatas á la polaca.		57 Manjar blanco.	»
Patatas á la duquesa.		» Empanadas de piés de cerdo.	»
Patatas en sarten.	57	Empanadas de sardinas.	68
Pastel de patatas.		» Empanadas de masa dulce.	»
Patatas á la crema.		» Empanadas de crias.	»
Patatas á la holandesa.	58		
Alcachofas á la pebre.			
Alcachofas á la salsa blanca.			

dillas de tierra.	69	Accitunas enteras.	82
Buñuelos de monja.		» Accitunas conitadas.	83
Buñuelos de patatas.	70	Accitunas secas.	84
Buñuelos de viento.		» Frutas rojas y de hue-	
Buñuelos de queso fresco.		so.	»
Huevos revueltos con jamon.	71	Frutas de pepita.	85
Huevos fritos.		Agraz.	»
Huevos mejidos.		» Zumos y jugos.	»
Huevos rellenos.		» ARTE DE TRINCHAR.	87
Huevos crecidos.	72	» Modo de hacer varias clases de	
Huevos en escudilla.		» licores.	
Tortilla de queso fresco.	73	» Mode de filtrarlos.	96
		Licor de agenjo.	97
Huevos guisados.		» Anisete de Burdeos.	98
Huevos con tomates.	74	Cuirasseau.	»
Almendradas.		» Vespetro.	»
Bollos pardos.		» Perfecto amor.	99
Ojaldre de mazapan.		» Café.	»
Ojaldre con leche.	75	Té.	»
Panecillos rellenos.	76	Yerba-buena.	»
Pastel de ave para enfermo.		» Canela.	100
Mazapan de almíbar.		» Rosas.	»
Almendras y mazapanes.	77	» Aceite de anis.	»
Mazapan de fresa.		» Persicot.	»
Bizcocho sin harina.		Licor suave.	101
		» Crema de mirto.	»
ECONOMIA DOMÉSTICA.	78	» Crema de limon.	»
—		» Crema de flor de na-	
Conservación de las sustancias anima-		» ranja.	»
les por el aceite.		» Crema de enebro.	102
Adobo para carnes.	79	» Crema de angélica.	»
Perdices en escabeche.		» Aceite de Venus.	»
Accitunas quebrantadas.	80	» Crema de vainilla.	»
Accitunas rajadas.		» Crema de agenjo.	»
	81	» Crema de laurel.	103
		» Crema de cacao.	»
	82	» Crema de jazmin.	»
		» Aguardiente de Hen-	
		daja.	»

Marrasquino.	104	Panadizos.	116
Agua de barbas.	»	Gangrena.	»
Agua de Chamberí.	»	Úlceras de la boca.	»
Agua de cazador.	»	Secretos pertenecientes á distintos	
Agua de badiana.	105	artes y oficios.	
Ratafia de claveles	»		
De casis.	106	Modo de hacer una es-	
De nueces verdes.	»	celente tinta para	
De membrillos.	»	escribir.	117
De anis.	»	Modo de hacer lacre	
De noyó.	107	de boca.	118
De scubac.	»	Soldadura para vasos	
De granadas.	»	de loza y china.	»
De melocoton.	»	Para hacer tinta en	
De grosellas.	»	polvos.	119
De frambuesa.	108	Modo de hacer el ár-	
De rosas.	»	bol de diana.	»
De persicot.	»	Tinta líquida hecha	
Melocotones al aguar-	»	con el brasil.	»
diente.	»	Modo de hacer aguas	
Modo de hacer varios jarabes.		de olor.	120
De violeta.	109	Pomadas de olor para	
De frambuesas.	110	el pelo.	»
De horchata.	»	Polvos para hacer li-	
De capilera.	»	monada artificial.	121
De limon.	»	Modo para hacer pol-	
De vinagre.	111	vos para limpiar la	
		dentadura.	»
		Modo de hacer el vi-	
		nagrearomático llama-	
		dado vulgarmente	
		de los cuatro ladro-	
		nes.	»
		Remedio para las ter-	
		cianas publicado de	
		real órden.	122
		Modo de hacer el au-	
		rum musicum, ó sea	
		oro mosaico para	
		iluminar estampas	
<b>MEDICINA DOMÉSTICA.</b>			
Indigestion.	112		
Almorranas.	»		
Lombrices.	113		
Resfriado.	»		
Tos.	114		
Dolor de cabeza, ja-	»		
queca.	»		
Dolor de muelas.	»		
Dolor de estómago.	115		
Orina.	»		

y hacer papel do- rado.	122	Modo de hacer el en- carnado que venden tan caro los estran- jeros.	130
Modo de hacer el ar- gentum musicum, que será muy prop- io para lo mismo.	123	Colores líquidos para pintar en miniatura.	
Modo de hacer bolas de jabon pra la bar- ba.	124	Morado.	131
Modo de hacer el agua de colonia.	125	Verde.	»
Modo de componer unas botellas para tener luz cuando se quiera.	»	Amarillo de limon.	»
Modo de hacer poma- da de olor con flores.	126	Color de oro.	»
Modo de hacer el agua de torongil, ó sea de los cármenes des- calzos.	»	Azul líquido.	»
Modo de hacer leche virginal.	127	Otro líquido encar- nado.	132
Para hacer tintura de agenjo.	»	Verde de agua.	»
Para hacer oximel simple.	»	Variedad de colores que resultan de di- ferentes mezclas.	»
Modo para conservar el zumo de limon.	»	Modo de teñir otro hilo de color encarnado.	133
Modo para hacer la composicion del es- taño.	128	» Modo de hacer papel jaspeado.	134
Modo de hacer azul de Sajonia.	»	Modo de bruñirlo.	137
Modo de teñir el hilo encarnado.	129	Modo de teñir el pa- pel con la brocha.	138
Modo de hacer el en- carnado líquido mejor que el car- min.	»	Modo de trasformar el vino tinto en blan- co.	»
	»	» Polvos para quitar manchas de tinta ó hierro.	»
	»	Jabon para quitar manchas.	139
	»	» Varias notas sobre pe- sos y medidas.	»
	»	Modo de deshacer las plantas.	»
	»	Varios esperimentos recreativos sobre al- gunas mezclas de	

colores.	140	manejas, etc.	146
Modo de hacer una es-		Otro modo de hacer	
celente agua de pa-		buena tinta.	»
lo Brasil que nunca		Remedio para los	
se echa á perder.	»	chinchés.	147
Modo de hacer bolas		Otro remedio mejor.	»
para quitar man-		Composiciones preser-	
chas.	141	vativas contra las	
Modo de hacer una		epidemias.	»
tinta que aparezca		Modo de suplir el fras-	
y desaparezca.	»	co anterior.	148
Modo para que los vi-		Modo de renovar los	
nos no se vuelvan		escritos antiguos.	149
vinagre.	»	Modo fácil de deter-	
Modo de suplir el un-		minar ó averiguar	
to para los coches		la cantidad de espí-	
y carruajes.	142	ritu que contiene	
Secretos para pegar		cualquier vino ó li-	
cristales.	»	cor espirituoso.	»
Laca líquida.	»	Esplieacion de esta es-	
Composicion de un ja-		periencia.	151
bon para quitar		Modo fácil de quitar	
manchas.	»	cualquier mal gus-	
Modo sencillo para que		to á los aguardien-	
desaparezcan las		tes.	»
manchas de aceite,		Vetun para calzado.	152
grasa ó sebo en toda		Otro vetun.	153
clase de telas.	143	Tratado del modo de	
Remedio para quitar		quitar manchas.	»
las manchas de tin-		Reactivos y modo de	
ta en las estampas		usarlos.	154
ó papel.	»	Aceite de trementina.	155
Del modo que las se-		Acido oxálico.	156
ñoras deben lavar		Acido sulfuroso.	»
las mantillas, etc.	144	Composicion de una	
Modo de lavar las		pedra para quitar	
mantillas negras de		manchas.	»
encaje, tul, etc.	145	Líquido escelente pa-	
Medio sencillo y eco-		ra quitar la mugre.	157
nómico para quitar		Modo de volver el lus-	

Crete á la seda.	158	Barniz propio para los cuadros al óleo.	165
Prevenções para las manchas en terciopelo.	»	Otro barniz.	»
Advertencias sobre las escarlatas.	159	Otro id. para maderas.	»
Curiosidades pertenecientes al tocador de una señora.		Otro id. para cuadros.	166
Agua balsámica que disipa las arrugas del cutis.	»	Otro id. para cerraduras, etc.	»
Otro método mas fácil.	160	Modo de dar un color amarillo á la madera.	»
Otro id.	»	Modo de dar color verde á id.	»
Idem id.	»	Modo de dar color azul á id.	167
Precioso específico para hermoscar el cutis.	161	Otro azul para id.	»
Específico excelente para perfeccionar el color de las mejillas.	»	Modo fácil de dar á cualquier madera un hermoso color de boj.	»
Pasta maravillosa para hermostear el cutis.	»	Modo fácil de hacer que el nogal presente aguas en sus vetas.	»
Modo fácil de teñir las canas.	162	Otro color hermoso para imitar la caoba en el nogal.	168
Modo fácil para limpiar y dar un color hermoso á las uñas.	163	INSTRUCCION para saber de donde son los mejores ingredientes que se emplean en el arte de la tinctura, y pruebas que se deben hacer con ellos para conocer si están adulterados.	170
Polvos excelentes para limpiar la dentadura.	»	Añil.	»
Otros id.	164	» Achiote.	172
Modo fácil de afirmar la dentadura.	»	» Alumbre y caparrosa.	173
Barniz craso para coches.	»	» Brasil.	»

Carilla.			
Rasuras ó tan.			
Zumaque.			
Rubia silvestre.		»	Salva.
Kermes.		»	Yerba buena.
Verdete.	179		»
Fustete.		»	Albahaca.
Pastel.		»	Orégano.
Curasma ó tierra me- rita.	180		Poleo.
Agua-fuerte.		»	Abrótano.
Estaño.		»	Malvas.
Antimonio.		»	Saúco.
Vitriolo de Chipre.	181		Box.
Salgemma.		»	Yedra.
Sal-amoniaco.		»	Retama.
			Secretos de algunas árboles.
Cultivo y propiedades de varias flores y yerbas medicinales.			Virtudes de la higue- ra.
			Virtudes del almen- dro.
Taronjil.	182		Virtudes del cerezo.
Manzanilla.		»	Virtudes del ciprés.
Mejorana.		»	
Tomillo.	183		SECRETOS DE LAS GALLINAS,
Romero.		»	gallos, capones y pollos.
Ortigas.		»	
Paletaria.	184		Sitio del gallinero.
Valeriana.		»	Perfeccion del gallo.
Peonia.	185		Secretos de las buenas gallinas.
Madreselva.		»	Remedio para sus en- fermedades.
Acederas.	186		Secretos de las galli- nas y gallos.
Cilantro.		»	
Eneldo.	187		
Cominos.			

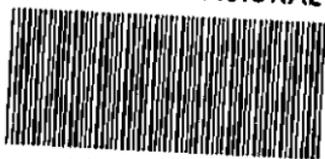








BIBLIOTECA NACIONAL



1000559444