

COTINEI

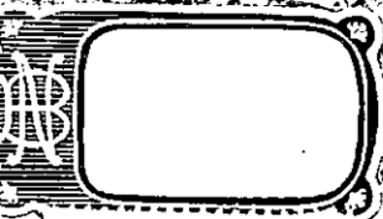
LA

PERFECT

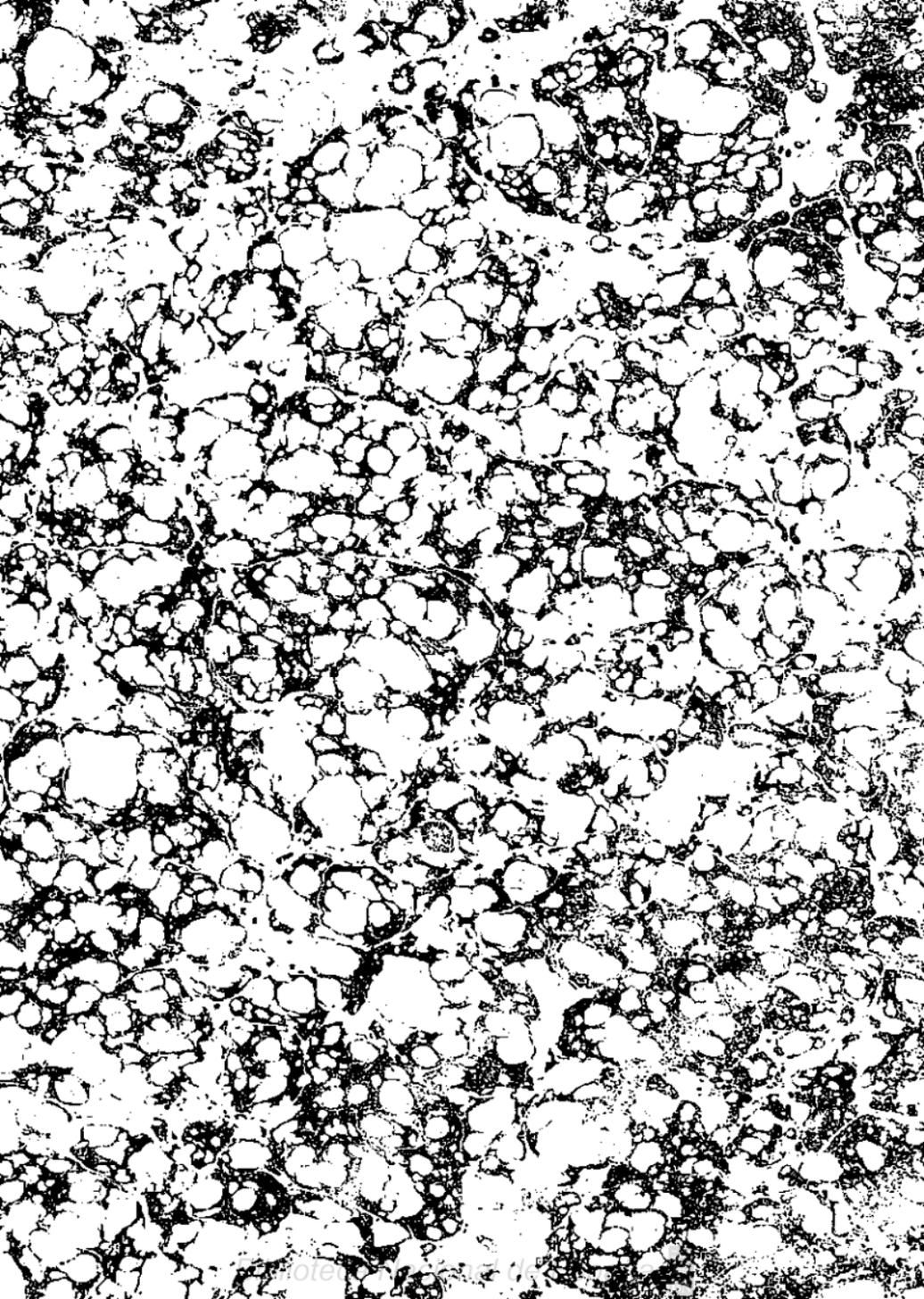
COCINA

1966

466



I
1966



MANUAL
DE LA
PERFECTA COCINA,

POR EL COCINERO

D. ROGELIO COTINELI,

CON TREINTA AÑOS DE PRÁCTICA.

Contiene: cocido á la francesa, á la española, portátil ó en pastillas. — Sopas y caldos de carnes, pescados, yerbas, y refrescantes para enfermos. — Potajes. — Salsas. — Carnes: varios modos de confeccionarlas. — Pescados: diversos guisos. — Patatas, verduras, sustancias farináceas (revalentas). — Tortillas varias. — Pastelería. — Mazapanes. — Confituras. etc.

PRIMERA EDICION.

MADRID. 1875

LIBRERÍA É IMPRENTA DE EDUARDO MARTINEZ,
SUCESOR DE ESCRIBANO,
CALLE DEL PRÍNCIPE, NÚMERO 25.

1875

2

R.

MANUAL
DE LA
PERFECTA COCINA.

LIBRERÍA, CALLE DEL PRÍNCIPE, 25, MADRID.

· TRATADO PRÁCTICO

DE LA

CRIA DEL CONEJO DOMÉSTICO

Y DEL LEPÓRIDO.

Este libro, llamado á figurar en la biblioteca del agricultor, se consultará siempre con fruto por su carácter eminentemente práctico. Su objeto es instruir á los labradores pobres en la cría y multiplicacion del conejo doméstico, industria que, sin gasto apénas, puede proporcionar un producto anual de 8 ó 10.000 reales, observando las prevenciones que se indican respecto de la construccion de las casillas, nidos ó madrigueras; de la eleccion de hembras, y de la alimentacion.

Un tomo en octavo, 5 rs. en Madrid y 6 en provincias.

MANUAL DEL PANADERO

Ó SEA

FABRICACION DEL PAN

*de lujo y comun en las ciudades, aldeas y caseríos,
por D. E. Rivas.*

Esta obra, destinada á llamar la atencion de todos, puesto que se contrae á la fabricacion del pan, industria tan importante como de un uso tan general, se halla dividida en dos partes. En la primera, despues de describir los molinos harineros y dar á conocer los mejores sistemas de la molienda del trigo, estudia detalladamente las harinas, con los medios de reconocer su bondad y falsificacion. Esta parte contiene datos curiosos y de gran valia que importa vulgarizar.

La segunda parte, dedicada á la panificacion, comprende todo lo perteneciente á esta operacion, asi respecto á la levadura, como á los procedimientos que constituyen el amasado y la coccion; contiene hechos, datos y observaciones de un carácter marcado de utilidad general, detallando todos los procedimientos modernos de panificacion de resultados satisfactorios en el terreno práctico, tanto en la confeccion del pan de lujo, como en el comun ó casero.

Un tomo en octavo, 6 rs. en Madrid y 7 en provincias.

MANUAL
DE LA
PERFECTA COCINA,

POR EL COCINERO

D. ROGELIO COTINELI,

CON TREINTA AÑOS DE PRÁCTICA.

Contiene: cocido á la francesa, á la española, portátil ó en pastillas. — Sopas y caldos de carnes, pescados, yerbas, y refrescantes para enfermos. — Potajes. — Salsas. — Carnes: varios modos de confectionarlas. — Pescados: diversos guisos. — Patatas, verduras, sustancias farináceas (revalentas). — Tortillas varias. — Pastelería. — Mazapanes. — Confituras, etc.

PRIMERA EDICION.



Eduardo Martínez
MADRID.

LIBRERÍA É IMPRENTA DE EDUARDO MARTINEZ;
SUCESOR DE ESCRIBANO,
CALLE DEL PRÍNCIPE, NÚMERO 25.



Reg. al figo del lib. 21.

Esta obra es propiedad de Eduardo
Martinez (Sucesor de Escribano).
Queda hecho el depósito que manda
la ley.

MANUAL

DE LA

PERFECTA COCINA.

Cocido ó puchero comun.

El cocido forma una de las partes más importantes de la cocina española, y sin embargo, es raro comerlo excelente, porque como muchas otras cosas, se hace por rutina, por lo que trataremos esta cuestión en todos sus detalles.

INSTRUCCION PARA CONSEGUIR UN COCIDO SUPERIOR.
—Como con muy buena carne puede hacerse caldo muy malo, si no se ha preparado el puchero con inteligencia y atendido convenientemente, nos consideramos obligados á dar á los que compren este MANUAL las instrucciones que siguen sobre esta muy importante operacion de la cocina española.

La carne, para que tenga mucho jugo y proporcione el caldo mejor, debe proceder de un animal sano, de cuatro ó cinco años de edad y recién muerto, porque si la carne no es fresca el caldo sale turbio.

Se dará la preferencia á la anca, la parte inferior del lomo ó la pierna, siendo la primera la pieza mejor para presentar en una mesa bien servida.

Colóquese, como diremos luego, en una olla ó marmita sobre un fuego lento sin ser muy ardiente, porque si no tenia fuerza no subiria la espuma, sucediendo lo mismo si tenia demasiada, porque un calor excesivo encogeria la carne, la endureceria é impediria salir á la espuma y á la sangre coagulada en el interior.

Para que espume bien la carne debe colocarse en agua fria.

Si se ha olvidado espumar á su debido tiempo ó se ha hecho demasiado fuego, se refresca con agua fria, y la espuma subirá. Si las legumbres no estaban aún en la marmita, pueden echarse entonces, y harán el mismo efecto que el agua fria. Evítense todo lo posible la evaporacion, porque el agua que se escapa es una pérdida para el puchero.

Colocando sobre el puchero un platillo con agua fria, que se cambia de cuando en cuando, gran parte del vapor volverá á caer en el puchero, y la pérdida será, por consiguiente, menor. Sin embargo, debe evitarse taparlo herméticamente, porque el caldo podria adquirir mal sabor, como igualmente si se escapaba humo del hornillo. Cuando sea preciso añadir agua, empléese caliente, porque el agua fria endurece la carne.

Procúrese que el cocido se haga suavemente para que no haya necesidad de ocuparse en él en muchas horas.

Si se echa en él ternera ó carnero, páscese antes por las parrillas, pero muy ligeramente, á fin de que no comunique al caldo gusto á quemado.

Si se ponen huesos macháquense y pónganse envueltos en un lienzo, porque de este modo darán más jugo, y si se picasen producirían mucho más; pero en este caso, póngase de cuando en cuando una gota de agua en el mortero, á fin de que no se calienten.

Si se usan costillas de buey, sáquense los huesos, enrolléanse y átense antes de colocarlos en la marmita. Añádense los huesos, quebrantados ó machacados y envueltos en un lienzo.

No deben ponerse muchas legumbres y verduras, porque alterarían la calidad y debilitarían el caldo. Si no fuera un uso tan general, sería preferible no emplear ninguna.

Algunos cocineros, antes de poner las verduras, añaden un pedazo pequeño de azúcar, para quitarles la acritud.

Es fácil convencerse cuanto hacen perder al caldo las verduras comparando un pedazo de ternera cocido con su jugo, con otro hervido con zanahorias ú otras verduras.

No debe esperarse obtener un buen caldo sino en una olla de barro que haya servido muchas veces para el mismo objeto.

Cuando el buey se halle cocido, y no deba servirse pronto la comida, téngase retirado el puchero á un lado de la lumbre, ó con muy poco fuego debajo.

Una vez hecho el caldo, y despues de haberle quitado la grasa, que servirá para diferentes usos, que ya indicaremos, tendrá un hermoso color dorado si se ha colorado con vainas de guisantes ó nabos tostados.

Para su conservacion se coloca en paraje fresco: en verano será preciso hervirlo una vez por dia y

dos veces si tenia col, por la mayor facilidad que tiene en este caso de acedarse. Para enfriarlo se tendrá destapado. Como á pesar de esta precaucion se aceda, si la grasa se fija encima antes que el interior se haya enfriado enteramente, es preciso, para evitar este inconveniente, verter el caldo en otros tantos pucheros altos, estrechos y frescos como potajes ó cocidos deban hacerse, y colocarlo en un paraje fresco. De esta manera no hay necesidad de hacerlo hervir todos los dias; pero debe dejarse cada puchero intacto hasta el momento de emplearlo. Este último procedimiento no siempre prueba; lo que depende algunas veces de las localidades y de la manera como se ha procedido; pero la cocinera inteligente obrará segun lo que la experiencia le enseñe y el medio que mejor efecto le surta.

CLARIFICACION DEL CALDO.—Si el caldo sale turbio pásese por un lienzo ó manga, ó bien déjese enfriar; póngase dentro un pedazo de hígado de bucy, vuélvese al fuego y se clarificará espumando de nuevo.

COLORACION DEL CALDO.—Para dar color al caldo se emplean diferentes procedimientos. En España es muy comun usar el azafran, mientras que en París se hace ordinariamente con cebolla tostada; pero como ésta tiene el inconveniente de deshacerse, aconsejamos más bien las vainas de guisantes y principalmente los nabos tostados, porque dan un muy hermoso color, sin tener el mismo inconveniente.

NABOS PARA DAR COLOR AL CALDO DEL PUCHERO.—Córtense buenos nabos en rodajas del grueso de un centímetro y medio, pónganse á secar al sol, procurando no se peguen unos con otros, á fin de

que no se echen á perder. Si no hace sol pueden colocarse en un paraje ventilado, hasta tanto que se hallen medio disecados, en cuyo estado se colocan, en diferentes veces, sobre zarzos ó planchas de metal, que se introducen en el horno, á un calor muy suave, y despues de haber retirado el pan, á fin de que no se quemem. Esta operacion se repite hasta que hayan adquirido un hermoso color rojo un poco oscuro, y se ponen uno, dos ó tres, segun su grandor, en el puchero, para colorear el caldo; se ponen al mismo tiempo que las verduras.

Se conservan metiéndolos en una caja ó en un cucurucho de papel y en sitio muy seco.

VAINAS DE GUI SANTES ENROJECIDAS PARA DAR COLOR AL COCIDO.—Se procede lo mismo que para los nabos, pero el horno debe ser aun menos caliente, porque se queman más fácilmente.

CARAMELO.—Póngase azúcar blanco en polvo en un vaso de hierro ó de cobre que no esté estañado, caliéntese sobre un fuego vivo; remuévase con una cuchara de madera hasta que el azúcar haya adquirido un hermoso color oscuro que tire á negro; retírese del fuego y añádase agua en proporción igual, removiéndolo hasta que la mezcla sea completa.

Cocido ó puchero á la francesa.

Se toma un litro de agua por libra de carne, más ó menos, segun la fuerza que se quiera dar al caldo, y se coloca la olla al fuego de manera que, calentándose poco á poco el agua, pueda dilatar gradualmente las fibras de la carne y disolver la gelatina de los huesos y de los nervios que contiene. Se saca la espuma con suavidad á medida que

sube, se echa un poco de sal y se le añaden dos zanahorias, un nabo, una cebolla picada con un clávo de especia, una rama de ápio y dos puerros atados con un hilo, y algunos cocineros añaden una cabeza de ajos ó un poquito de nuez moscada raspada, si les gusta este condimento. Se deja hervir muy suavemente cerca de seis horas, se colora con caramelo ó con los nabos de que hemos hablado antes; se sacan las verduras y la carne, se quita la grasa y remoja el pan cortado á rebanadas.

Las verduras se sirven en un plato aparte.

Se mejora este cocido añadiéndole despojos de aves ó conejos y restos de asados ú otros manjares.

Cocido ó puchero á la española.

En Madrid lo preparan del modo siguiente: En una olla, proporcionada á las viandas que se han de cocer, se pone agua, y luego que esté caliente se echan los garbanzos y carne lavada y despellejada; por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos; cuando principie á hervir, se espumará, cuidando no escederse, 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, sazónándolo 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 ayes.

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 alguna especia; así se acostumbra en Andalucía.

**Caldo seco portátil ó en pastillas,
ó extracto de vaca.**

Para esta preparacion, que puede conservarse muchos años, se toman dos piés de ternera, seis libras de bucy ó vaca, una libra y media de tapa de ternera y cinco libras de cárnero: se coloca todo en una olla de barro y se cuece con poco fuego en una cantidad de agua suficiente, se espuma con cuidado y se cuele el caldo, esprimiéndole bien; se hace hervir una segunda vez con nueva agua, se cuele tambien y se dejan enfriar los dos caldos para quitarles la grasa; hecho lo cual se reúnen, se cuelan y se hacen evaporar al baño maria, hasta que tenga la consistencia de pasta, se retira de la vasija y extiende sobre una piedra unida, se corta en pequeñas pastillas, que se acaban de secar al baño maría ó en una estufa, hasta que las pastillas sean quebradizas: se encierran en una botella de vidrio se tapa con un corcho, se lacra y pone en sitio seco.

Si se desea que el caldo salga más delicado, puede añadirse al puchero una ó dos gallinas, ó una ó dos perdices.

Empleo.—Se disuelve una media onza ó quince gramos de estas pastillas en el agua, se añade un poco de sal, se calienta al rescoldo y se usa.

SOPAS.

SOPAS HARINOSAS.

Estas sopas tienen la ventaja de ser fáciles de preparar y al alcance de la más humilde cocinera. Además son muy sanas, permitiéndose, sin daño hasta á los convalecientes.

El arroz ocupa el primer lugar entre esta clase de sopas, pudiendo prepararse ora con el caldo común, ora de vigilia, ora con leche; pero aparte de esta sencillez, se mejoran estas sopas añadiéndolas diversos purés que los comunican su sabor y las hacen mucho más agradables. Así es que se prepara arroz con guisantes, con nabos, lentejas, calabazas, tomates, caldo de cangrejos, etc. Este último es el más distinguido, como también el más dispendioso; pero es preciso convenir también que, estando bien hecho, es una sopa verdaderamente deliciosa y que da una grande idea de la comida á que sirve de introducción.

Cuando el arroz se prepara con manteca en vez de caldo, se deslien algunas yemas de huevo y se raspa un poquito de nuez moscada, y algunos lo endulzan con azúcar.

Con la *harina de arroz* se prepara una sopa que

toma el nombre de *crema* de arroz y que ofrece un alimento estremadamente ligero y saludable, que solo se usa para los enfermos y los convalecientes; pero si se quiere realzar el gusto soso introduciéndole diferentes purés, se conseguirá confeccionar potajes dignos de figurar delante de apetitos que gocen de toda la plenitud de sus facultades.

SOPA DE ARROZ.—Se toma una onza de arroz por persona, se lava y cuece con caldo, sirviéndole ni muy claro ni demasiado espeso.

ARROZ CON LECHE.—Después de lavado se cuece en suficiente cantidad de leche, y se sazona con sal ó con azúcar, según el gusto de cada uno. También puede hacerse con leche de almendras dulces.

SOPA CON PURÉ DE GUI SANTES, DE LENTEJAS, DE JUDÍAS, ETC.—Cuécese el puré con caldo, añádese una zanahoria y dos cebollas, cuélese después de cocido y mézclase con suficiente cantidad de caldo; hágase hervir esta preparación por veinte minutos y viértase en la sopera sobre coscorrones de pan fritos y preparados de antemano.

Esta sopa puede prepararse también con caldo de yerbas ó con agua y manteca.

Estas sopas solo convienen á estómagos robustos, porque son de difícil digestión y flatosas.

SOPA DE PASTAS DE ITALIA.—Las pastas de Italia proporcionan una gran variedad de sopas, pudiendo, con su recurso, preparar un gran número de especies. Sabido es que estas pastas se fabrican con fina flor de harina de trigo, siendo la misma la materia empleada, pero reciben nombres diferentes según la diversa fabricación.

De todas estas pastas, la de los fideos es la más común y la más generalmente empleada. Lo mismo que el arroz, se come, sea con caldo ó de vigilia,

raras veces con leche; algunas veces con diversos purés; pero lo más general con queso parmesano ó Gruyere raspado, que se sirve á parte en un plato hondo, á fin de que cada uno pueda poner á su voluntad, porque desgraciadamente no todos gustan del queso.

El queso, principalmente el parmesano, comunica á los fideos y macarrones un sabor excelente, aliándose muy bien con todas las otras pastas. Parece que, fabricados los dos en el mismo país, desean encontrarse reunidos, resultando de esta atracción una sopa muy agradable.

A los purés y al queso, que se pueden mezclar con los fideos, sustituyen algunas veces con éxito los tomates. El jugo de este fruto comunica á las sopas en las que se le hace entrar una acidez muy agradable, y que place generalmente á los que se acostumbran. Por lo demás, se asocia todavía mejor al arroz que con las pastas. En efecto, nada más delicioso, según nuestra opinion, en los meses de Julio, Agosto, Setiembre y Octubre, que una sopa clara de arroz bien hecha, y en la que se hace entrar el jugo de los tomates.

Por otra parte, puede servirse á parte como el queso, en consideracion al gusto de los que no convalidaria este condimento.

Para preparar la sopa de fideos se hace hervir el caldo del puchero ó de sustancias; se echan los fideos, despues de haberlos quebrantado, para que no se apelmacen; la cantidad que debe calentarse es una onza por persona; se dejan cocer diez minutos lo más y se retiran para que sigan hirviendo lentamente al borde de la lumbre, cuidando de menearlos á menudo y que no cuezan demasiado.

SOPA DE MACARRONES Á LA ITALIANA.—Se echan

en el caldo cuando esté hirviendo bien, dejándolos cocer un cuarto de hora, y despues se retiran, dejándolos hervir á fuego lento hasta que estén bien cocidos; antes de servirlos se les echa encima ralladuras de queso parmesano y mitad Gruyere. La sopa debe estar espesa; tambien se sirve el queso rallado en plato, y es preferible. Los macarrones están muy gustosos cocidos en caldo de estofado. Algunos cocineros añaden uno ó muchos huevos estrellados. Esta sopa, cuando contiene los quesos mencionados, no conviene ni á los estómagos irritados ni á los convalecientes.

La *sopa de pastas italianas* de cualquier clase que sean, se echan en el caldo cuando hierva, y cuando estén suficientemente cocidas se vierten en la sopera y se sirven.

Con la *harina de maiz* se hacen unas puches ó gachas muy usadas en algunas localidades de España, de un sabor particular que no es de desdeñar. Se prepara con el caldo ó de vigilia, pero se comen rara vez en Madrid.

Los potajes harinosos ofrecen un recurso precioso á últimos de invierno, época en que las verduras y legumbres son escasas, caras y no tienen aun sabor.

SOPAS DE SÉMOLA, TAPIOCA, SAGÚ, SALEP, FÉCULA, etc.—Cuando el caldo hierva se echa una de estas sustancias, y cuando están suficientemente cocidas se sirven. Para las sopas de fécula ó cualquiera otra materia harinosa, es preciso desleirlas de antemano en una pequeña cantidad de caldo frio; mezclarlas luego al caldo cuando hierva, y se remueve sin cesar hasta que se hallen estas harinas bien cocidas.

Los *fideos y otras pastas con leche* se preparan



haciendo hervir la leche, echándole la pasta y un poco de sal y azúcar á voluntad, pudiendo añadirse alguna yema de huevo desleída. Estas sopas convienen á los niños y á los convalecientes.

Se preparan las mismas *de vigilia* calentando el agua, y cuando hierve se pone la pasta, cualquiera que ella sea, se añade un poco de sal, y cuando está casi cocido se echa un buen pedazo de manteca buena y azúcar, si se quiere.

SOPA DE PAÑ.—En una sopera proporcionada se cortan cortezas de pan seco, ó bien rebanadas de pan tostado, pero no quemado, y se les echa por encima caldo que baste para remojarlas, y al tiempo de servirla se les echa otro poco de caldo bien caliente, cubriéndole, si se quiere de algunas legumbres. Es preciso que nunca se haga cocer el pan en el caldo, pues esta mala costumbre le quita el gusto.

Caldo de yerbas ó de vigilia.

Pónganse con agua en una olla, zanahorias, nabos, chirivias, apio, puerro, lechuga y medio litro de guisantes verdes ó secos; sálese y añádase un pedazo de manteca, déjese cocer por espacio de hora y media; cuélese por tamiz ó colador y empleese para remojar las preparaciones en que se halla indicado el caldo de yerbas, para las julianas, etc.; pudiendo emplearse también para el arroz, fideos, y otras pastas del mismo género.

Juliana.

RAICES, YERBAS Y LEGUMBRES QUE ENTRAN EN LA

COMPOSICION DE LAS JULIANAS.—Estas raíces, verduras y legumbres, etc., son de cuatro clases, que cada una de ellas se trata de una manera diferente, á saber:

1.º Las zanahorias, nabos, rábanos, coles, puerros, cebollas y el apio se cortan á tiritas que se rehogan con manteca ó aceite.

2.º La acedera, la lechuga, la acelga, la verdolaga y la armuelle, se cortan groseramente y se pasan igualmente con manteca ó aceite como las raíces precedentes.

3.º Las castañas á medio tostar, las judías verdes y mondadas, los guisantes, lentejas, coliflores, coles de Bruselas, espárragos, rabos de alcachofa, patatas y el perifollo que se añade á lo último, no se pasan; las coles de Bruselas se ponen enteras, las coliflores y los rabos de alcachofa á pedazos, las puntas de espárragos en pequeños guisantes, las patatas en rodajas, y las castañas cortadas en tamaño de una judía.

4.º Los pepinos, que se mezclan también á lo último, deben cortarse á pedazos y haberse antes blanqueado.

Tabla de las sustancias alimenticias con las que pueden servirse las julianas.

Las julianas se sirven ordinariamente solas, pero pueden asociarse á otras sustancias alimenticias. Pueden servirse con pan duro cortado á rebanadas delgadas, con pan tostado ó con coscorrónes fritos en manteca fresca.

Pueden también añadirse á las diferentes clases

de pastas, como fideos, macarrones, lañas ú á otras sustancias como tapioca, sémola, salep, sagú, arrowroot, ó por último, toda especie de puré, como los de castañas, guisantes, lentejas, judías, patatas, tomates, etc.

Los macarrones deben cocer en las julianas una hora antes de servirlos; las lañas, tres cuartos de hora; la sémola, una media hora; las pastas de Italia, un cuarto de hora; los fideos, doce minutos; el arrowroot, diez minutos; la tapioca y el salep, cinco ó seis minutos: de este último debe ponerse muy poca cantidad porque aumenta considerablemente; á los purés les basta un instante de hervor antes de servirlos. El sagú exige cerca de una hora de coccion.

SOPA DE PAN Y VERDURAS.—Córtense cortezas de pan blando y colóquense en la sópera, retírense las verduras del puchero, déjense enfriar por un momento, córtense y caliéntense con un poco de caldo y al momento de servirias, viértase el caldo sobre el pan, cúbrase el todo de las verduras ó legumbres y sírvase caliente.

SOPA DE PRIMAVERA, PEQUEÑA JULIANA Ó SOPA DE YERBAS.—Se mondan, lavan y cortan á tiritas lechuga y acederas, á las que se añade perifollo, se cuece en agua con sal y manteca, y se remoja como la juliana ordinaria sobre el pan cortado á rebanadas delgadas, con pan tostado ó coscorrones fritos en manteca fresca.

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

A medida que ia estación ofrece nuevas producciones, como espárragos, pequeños guisantes, pepinos, etc.; pueden añadirse á la sopa de primave-

ra, que en este caso se convierte en una juliana ordinaria.

Puede reemplazarse ventajosamente el agua por un caldo de legumbres.

Pueden también rehogarse las verduras y añadir al mismo tiempo una cebolla cortada en rodajas.

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 écha despues caldo de puchero, echando un puñado de guisantes y algunas cabezas de espárragos, y luego que estén bien cocidos, se echan sobre las cortezas de pan.

SOPA DE YERBAS CON Ó SIN MANTECA.—Despues de limpias se ponen en una cacerola sobre un hornillo, una gran cantidad de acederas, perifollo y la planta llamada diente de leon de huerta, algunas cebollas, una raiz de ápio y dos ó tres zanahorias raspadas en crudo: se llena la cacerola de agua, se hierva todo por mucho tiempo, dos horas por lo menos, hasta tanto que el caldo se haga un poco espeso; se remueve de rato en rato con una cuchara de madera, se sala y vierte sobre rebanadas de pan duró, y se sirve.

Puede ponerse un poco de manteca al mismo tiempo que las legumbres y espesarlo con yemas de huevo, pero puede prescindirse de uno y otro.

SOPA PURÉ Á LA CHARTREUSE Ó JULIANA PURÉ.—Se limpian acederas, perifollo, judías tiernas desgranadas, guisantes verdes, patatas, lentejas, tomates; póngase agua, manteca y sal en una cacerola, añádanse las legumbres mencionadas y hágase hervir hasta que sean tiernas y se aplasten con la presión del dedo; pásese por un colador, ca-

líentese de nuevo y sírvase sobre rebanadas de pan poco tostado ó coscorrones fritos en manteca.

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

Ségun la estacion, pueden añadirse á este potaje puntas de espárragos, de melon y de calabaza.

SOPA DE PRIMAVERA, POTAJE DE LUJO, RICO, DELICADO Y BUSCADO PARA LAS COMIDAS DE CEREMONIA.— Se mondan y cortan, á trozos con corta diferencia, de igual grandor, ó se parten en almendras ó en olivas, zanahorias, nabos y rábanos. Se cortan á tiritas apio y puerros, se pelan cebollas muy pequeñas, blancas y enteras, se añaden judías verdes desgranadas, pequeños guisantes, puntas de espárragos, coliflores á trozos, coles de Bruselás enteras, pepinos cortados en almendras ó en olivas; se blanquea todo; los pepinos, puntas de espárragos, col de Bruselás, coliflores, aparte, á fin de que no se rompan estas últimas; hágase cocer en caldo; añádase un poco de azúcar, y sírvase.

Puede añadirse á este potaje un puré cualquiera, como castañas, guisantes, judías ó lentejas; ó remojar en rebanadas de pan ó coscorrones fritos.

Los pepinos, espárragos, coles de Bruselás y coliflores no deben ponerse á cocer en el caldo sino poco tiempo antes de servirlos.

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

JULIANA ORDINARIA Ó ECONOMICA.—Tómanse zanahorias, nabos, puerros, patatas, acederas, un poco de col; guisantes y judías; se cortan á tiritas las zanahorias, nabos y puerros; las patatas á cachos ó en rodajas, se pasa la acedera por infante-ca; se remoja luego con agua ó mitad de agua y mitad de caldo; añádense las demás verduras á la

acedera, échese sal y déjase cocer bien; bastando una hora y media, y sírvase.

Las patatas no deben ponerse sino una media hora antes de servirla.

JULIANA CON CASTAÑAS.—Se prepara lo mismo que para la juliana de vigilia; se ponen en las cenizas ó en una sartén agujereada castañas, y cuando se hallan medio cocidas se pelan y cortan en pequeños pedazos del tamaño de una judía, se echan en la juliana una media hora antes de servir las, para que acaben de cocer; y se termina luego como la juliana, con caldo ó de vigilia, y se sirve lo mismo.

JULIANA Á LA PROVENZAL.—La diferencia consiste en emplear aceite de buena calidad en lugar de manteca.

Puede también remojarse con caldo de pescado ó de legumbres.

SOPA DORADA.—Se toman rebanadas de pan tostado; con las que se arma la sopa; póngase el plato sobre un poco de lumbré, echándole azúcar molido. Cuando el plato esté bien caliente échesele caldo cuanto bañe la sopa, poniéndole más azúcar por encima, y después de tapado con un plato, déjese 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 limón ó unas gotas de vinagre, y échase todo por encima, poniendo más azúcar. Preparada de este modo la sopa, se le echa una cobertera que esté un poco levantada de la sopa y se le pone lumbré por encima, para que se iguale.

SOPA Á LA MONACO.—Se cortan rebanadas de pan, dándoles la forma que se quiera, y se espolvorean con azúcar, se ponen á las parrillas, para

que se tuesten y adquieran un hermoso color, pero un poco pálido; se disponen en una sopera con un poco de sal; se vierte encima leche ó crema hirviendo, y échasele, si se quiere, un batido de yemas de huevo. Esta sopa es ligeramente alimenticia, muy conveniente á los niños y á los convalecientes.

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

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

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

SOPA RAVIOLI DE LOS ITALIANOS.—Se deslie una libra de harina buena de trigo, con tres ó cuatro huevos, se añade un poco de sal y se hace una pasta un poco consistente, que se estienda todo lo delgada que sea posible, se corta en tirillas finas como

fideos, que se espolvorean muy ligeramente de harina, á fin de que no se peguen, y se echan en buen caldo que esté hirviendo, dejándolos cocer hasta que sobrenaden unos siete ú ocho minutos, y se sirven espolvoreados de queso de Gruyere raspado ó colocado este en un platillo aparte, de manera que cada comensal pueda tomar á su agrado.

SOPA DE RAVIOLI RELLENO.—Se hace la pasta como la anterior y se estiende en forma de un cuadrado doble largo que ancho, se trazan encima cuadrados muy pequeños ó en losanges; prepárese una pasta como la que diremos á continuación, poniendo de este relleno el volúmen de una judía en cada cuadrado ó losange de la mitad de nuestra pasta, mójese esta última, vuélvase la parte libre sobre la que contiene el relleno, apriétanse los bordes, apoyando igualmente la mano á lo largo de las líneas, á fin de que se peguen las dos capas de pasta, y córtase luego en cuadrados, siguiendo las líneas trazadas; se espolvorean con un poco de harina para impedir que se peguen y pónganse en seguida en buen caldo que esté hirviendo, déjeseles cocer hasta que sobrenaden y sírvanse espolvoreados con queso raspado de Gruyere, ó bien presentado aparte en un platillo.

RELLENO PARA LA SOPA ANTERIOR.—Ríquense muy menudo carnes blancas asadas, como ternera, pollo, capon, gallina; mézclese este picadillo con espinacas blanqueadas al agua caliente y bien escurridas; queso de Gruyere ó parmesano raspado, huevos y un poco de nata dulce, si se tiene, ó de leche hervida. Sálese, mézclese y macháquese bien el todo y empléese como hemos indicado antes.

A falta de carno, puede hacerse el relleno con es-

pinacas, huevos, queso y nata ó leche y proceder de la misma manera.

SOPA DE CEBOLLA.—Se rehogan con manteca ó aceite una ó muchas cebollas picadas, y cuando están á medio freir se pone un poco de harina, á la que se deja tomar color, se añade agua, sal y pimienta; se deja dar algunos hervores, se cuele, si se quiere, y vierte sobre el pan.

SOPA DE CEBOLLA CON LECHE.—Se prepara y rehoga como la precedente, ó 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.

Caldos refrescantes para enfermos de temperamentos delicados.

LECHE DE POLLO.—Póngase una yema de huevo azucar en polvo y unas gotitas de agua de flor de naranjo en una taza ó otro vaso, bátase bien el todo hasta que blanquee, viértase con suavidad agua hirviendo encima, removiéndolo siempre, á fin de impedir se cueza la yema y sírvase muy caliente para beberlo lo mismo.

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 hecha un batido de yema y se sirve; generalmente se usa para el alimento de ancianos y niños.

CALDO DE YERBAS PARA ENFERMOS.—Se toman, lavan y machacan 60 gramos de acederas, 30 de lechuga, 30 de acelgas y 30 de perifollo, que se meten en un litro y medio de agua; se añaden dos

gramos de manteca y dos de sal, se deja cocer completamente y se pasa por un cedazo, colador ó á través de un lienzo.

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

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

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

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

CALDO DE TERNERA.—El *caldo de ternera* se prepara de la misma manera que el anterior, pudiendo

do añadirle con la lechuga algunas hojas de borraja.

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

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

Potajes.

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

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

POTAJE DE JUDÍAS.—Se ponen á cocer, y cuando estén bien cocidas se componen con cebolla frita, ajos machacados, azafran y una hoja de 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 salsa 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, sirviéndolos con una salsa blanca.

POTAJE DE GUI SANTES.—Se echan en la olla, cuando está hirviendo, con unos cogollos de lechuga y acederas, poniéndoles el guiso que á los demás potajes, y si fuesen secos los guisantes se guisan lo mismos que los garbanzos.

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

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

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

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

POTAJE DE ESPINACAS.—Cortadas, mondadas y lavadas, se rehogan con manteca ó aceite, sal y pimienta; después se añade para la salsa un pedazo de manteca, y se sirven con cortezas de pan fritos.

POTAJE DE ZANAHORIAS.—Los viernes 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; en seguida se les pone miel ó azúcar y vinagre, de forma que estén bien dulces, dejando asomar el ágrío del vinagre. Por último, se fríe un poco de harina hasta que quede tostada y se deslie con el mismo caldo de las zanahorias. Si se quiere se hacen unos huevos estrellados duros, y de uno en uno se echan dentro y se cuece un poco, en cuyo estado se sirven.

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

POTAJE DE CALABAZAS.—Se toman calabazas largas y tiernas, se raspa la cáscara, se cortan en pedacitos pequeños y se ponen á perdigar en agua y sal; échese en una cazuela un poco de manteca ó aceite con cebolla, y en seguida la calabaza, rehogándola un poco; se le pone caldo de garbanzos ó agua caliente cuando se bañe ó verdura picada;

se sazona con todas especias y un poco de leche, se toma un poco de manteca y se pone á calentar en una sarten; una vez caliente, se le añade un poco de harina, friéndola de manera que en la sarten no se ponga negra ni espesa; luego se rocía el plato de la calabaza aplicándole azafrán y apio, con lo cual, se evita el cuajarlo con huevos. Si se le quiere echar azúcar y canela, se puede hacer. Luego se sirve sobre rebanadas de pan, y se adorna con torrijas.

Sopas y caldos de pescado.

OLLA PODRIDA, POT-PURRÍ, Ó JULIANA DE PESCADO.

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

Para su preparacion se procede del modo siguiente:

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

dera, se vierte el caldo sobre todo, despues de colado, ó bien se sirve aparte.

Algunos cocineros le añaden un poco de vino blanco.

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

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

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

SOPA Á LO PESCADOR.—Se separa el pescado grande y hermoso del pequeño ó morralla, se hace hervir este último en agua, y cuando está cocido, se exprime el jugo, comprimiéndole en un colador ó torciéndolo en un lienzo con otra persona; se ponen en una cacerola tantos vasos de este jugo y de caldo en el que habrá cocido, como comensales hay, se rocía con muy poco aceite de buena calidad, y se añade un manojo compuesto de hinojo, una ó dos hojas de laurel, corteza de limon, una cabeza de ajos y una cebolla; se echa sal y pimienta y se hierva muy vivamente sobre fuego ardiente hasta que el aceite quede bien mezclado, no sobrenade y forme en el jugo una salsa blanquecina y perlada; entonces se corta el pescado grande que

debe ser muy fresco, vivo en lo posible, principalmente los rojos ó dorados, se hierve con mucho fuego, y cuando se haya cocido se para el fuego y se vierte sobre pan cortado á rebanadas, y se sirven.

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

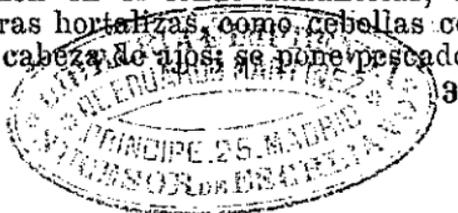
En Madrid raras veces pueden hacerse estos guisos, porque requieren que el pescado sea muy fresco.

SOPA DE PESCADO DE RIO.—Se emplea el sollo, la carpa, tenca, trucha, alosa, etc., y se procede como hemos explicado antes.

SOPA DE CALDO DE PESCADO.—Córtense rebanadas de pan, pónganse al fondo de una sopera, remójese con caldo de pescado muy caliente; hágase dorretir manteca en un fuego moderado, revolviendo siempre con una cuchara de madera, deslíase dentro una yema de huevo por persona y mójese con caldo de pescado. Méncese hasta que se forme un círculo alrededor de la vasija, ó que mojando una rebanada de pan en esta preparacion se pegue esta al pan. Se vierte entonces en la sopera sin cesar de menear; se mezcla y sirve.

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

CALDO Y SOPA DE PESCADO Á LA PARISIEN.—Úntese una cacerola con manteca de muy buena calidad; se ponen en el fondo zanahorias, apio, dos nabos y otras hortalizas, como cebollas cortadas á rajás, una cabeza de ajos; se pone pescado cortado



á trozos ó despojos de pescado de que se ha sacado la carne para otras preparaciones, y se añade un vaso de agua. Cuando se espesa el caldo se remoja con agua hirviendo; se sala y añade un manojito compuesto de perejil, tomillo y laurel, setas y cebolletas. Se deja cocer por un cuarto de hora, se pasa el caldo por un colador fino y vierte sobre coscorrones fritos.

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

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

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

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

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

SOPA DE PESCADO Á LA NORMANDA.—Se hace un

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

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

OTRO MODO LLAMADO Á LA REINA.—Se separa la carne de las ranas, se machacan en un mortero, se junta el puré al caldo, se cuele y sirve con coscorrones fritos.

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

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

Si no se machacan los muslos de las ranas, remójense en una pasta de frito, fríense y sírvense luego con perejil frito.

SALSAS

MEZCLA PARA ESPESAR LAS SALSAS.—Se rompen huevos frescos con cuidado para no reventar las yemas, que se separan de las claras. Se quitan las galladuras, y se deslien las yemas en dos ó tres cu-

charadas de la salsa que se quiera espesar. Se mezcla bien el todo y despues se echa despacio meneando siempre en la salsa, que es menester haber retirado del fuego, y que se vuelve á poner un instante para que espese, sin dejarla hervir.

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

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

OTRA.—Para espesar las salsas con harina se hace un rojo más ó menos colorado y más ó menos cargada de harina, segun las salsas que debén espesarse (*V. salsa rubia.*)

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

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

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

SALSA MAHONESA.—En una vasija se echa una yema de huevo, sal y alguna gota de vinagre; se revuelve y mezcla bien, despues se añade aceite,

pero que caiga gota á gota, y no se para de revolver; cuando ya esté cuajada y en punto, se echan poco á poco y meneándola siempre, unas gotas de vinagre. Esta salsa es delicada, se sirve con las carnes frias, á las cuales disimula si tienen faltas.

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

SALSA DE 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, orégano, sal, pimienta, y se deslie con agua caliente.

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

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

SALSA ESPAÑOLA.—Hágase un rojo ó salsa rubia, mójese con jugo ó caldo, añádase perejil, timo y laurel, déjese cocer por media ó tres cuartos de

hora, desengrásese, cuélese y empléese para diferentes salsas.

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

SALSA ITALIANA.—Pónganse en la cacerola dos cucharadas grandes de aceite, setas cortadas muy menudamente, una cebolla cortada en rodajas, ajo, cebolletas, una hoja de laurel, un clavo de especia, en poco de perejil; rehóguese todo junto; añádase un polvito de harina, sal y pimienta, méjese con medio vaso de caldo y otro tanto de vino blanco; hiérvase á fuego lento por treinta ó cuarenta minutos; ponélese y sírvase; si se quiere con zumo de limón.

Pueden añadirse también algunas trufas cortadas.

SALSA ITALIANA VERDE.—Se rehoga con aceite, cebolla y toda clase de yerbas finas; se moja con partes iguales de caldo y vino blanco, se cuece como la salsa anterior, y al momento de servirla se cuele; se añade verde de espinacas; perejil y se sirve.

SALSA DE CREMA.—Fríase un cuarterón de manteca y una ó dos cucharadas de harina, un buen picado de perejil y cebolleta hecha trozos, sal, pimienta, nuez moscada raspada y un vaso de nata ó leche; se menea mucho, dejándolo hervir un

cuarto de hora; esta salsa es buena para las patatas, rodaballo, bacalao, etc.

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

ESCABECHE SENCILLO.—En un vaso póngase una parte de agua y dos de vinagre, una cabeza de ajo y una cebolla cortades, peregil en rama, laurel, sal y pimienta y hágase marinar ó escabechar.

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

ESCABECHE CON VINO, AGUARDIENTE Ó RON.—Póngase en un plato un tércio de vinagre, un tércio de vino blanco, aguardiente ó ron y un tércio de caldo; añádase una cebolla cortada á rodajas, sal, pimienta, peregil, timo, zanahorias á rodajas y laurel.

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

ROJO BLANCO.—Se hace como el rojo ordinario, escepto que no se le deja tomar color.

SALSA BLANCA.—Se pone en una cacerola manteca y harina, se menea con una cuchara de madera, se sala y echa un chorrito de vinagre ó zumo de limon, se humedece con agua caliente ó fria; se

pone al fuego, sin dejar de menearlo, hasta que la salsa esté próxima á hervir, al momento de servir-la se echa un poco más de manteca.

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

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

SALSA Á LA VINAGRILLA.—Póngase sal en un plato, disuélvase con vinagre, añádase aceite y despues un poco de pimienta, y menéese con un tenedor.

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

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

Se conoce que las ostras son vivas cuando, golpeando ligeramente al animal en el borde con la

punta del cuchillo, hace un pequeño movimiento de contracción.

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

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

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

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

Cocción y salsa para el bacalao.

COCCION.

Póngase á desalar el bacalao por espacio de veinticuatro horas, cambiándole muchas veces de agua; póngase luego á cocer con agua en una cacerola, de modo que lo cubra, y cuando comience á hervir retírese la cacerola del fuego. No es preciso que el bacalao hierva, porque se endurece; déjese un momento en su cochura; retírese luego, sáquese la piel y las espinas y póngase en la salsa siguiente.

SALSA.—Póngase manteca ó aceite en una ca-

cerola con harina; menéese hasta que se halle todo bien mezclado, sin dejarlo ennegrecer; mójese con agua, añádase perejil picado, caliéntese el bacalao, espesándolo, si se quiere, con yemas de huevo, y sírvase.

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

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

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

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

DE LOS FRITOS.—El aceite es la mejor de las grasas para toda clase de fritos por ser más finos, más delicados, más ligeros, más firmes y menos indigestos, reuniendo también la más hermosa apariencia.

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

Se conoce está demasiado caliente el aceite cuando ahuma.

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

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

CARNES

BUEY, VACA, TERNERA, CARNERO Y CORDERO.

Buey ó vaca.

El buey es la base de infinidad de caldos, de jugos, de reducciones; su jugo nutritivo y succulento da cuerpo y sabor á un gran número de menestras; por último, hay comidas en que el cocinero habrá empleado cincuenta libras de buey sin que haya aparecido una onza sobre la mesa.

El buey es, pues, una mina inagotable entre las manos de un artista hábil; es verdaderamente el rey de la cocina. Sin él no habria sopa, ni caldos, y su falta ocasionaria el hambre á toda una poblacion.

Cocido.—Se da este nombre á todas las carnes cocidas con agua. El buey cocido que ha servido para preparar el caldo es un alimento mucho menos succulento que el buey asado, porque el agua se ha apoderado de la mayor parte de sus principios nutritivos; no obstante, es sano, si bien pesado y de digestion difícil.

La anca y el lomo son las únicas piezas que pueden servirse como cocido en las buenas casas; pero para que sean sabrosas es preciso que no estén al fuego más de cuatro ó cinco horas; el caldo será menos bueno, pero este inconveniente puede remediarse poniendo más carne para una cantidad dada de caldo del que se acostumbra á poner cuando se deja la carne siete horas al fuego.

Maneras diversas de acomodar el cocido.

COCIDO EN MIROTON.—En una cacerola se vierte caldo bueno, se añade peregil, cebolletas, estragon, perifollo, alcaparras y pepinillos en adobo, sal y pimienta; córtese todo y póngase por encima el buey ó vaca que se haya cortado á lonjas delgadas; luego una segunda capa parecida á la de debajo; se cubre y hace hervir muy suavemente por espacio de media hora.

COCIDO EN PEREGIL.—Póngase al fondo de un plato de metal ó cualquier otro que resista al fuego un poco de grasa de asado ó de manteca; se hace un lecho de peregil y de setas picadas muy menudo; se cubre este lecho de ralladuras, y encima se ponen las lonjas del cocido, colocándolas unas al lado de otras; continuando así hasta que no haya más carne; se moja con caldo bueno y se humedece de cuando en cuando; se hace hervir suavemente por espacio de tres cuartos de hora, y se sirve con patatas rehogadas con manteca, dispuestas alrededor de este guiso.

COCIDO EN ALBONDIGUILLAS.—Píquese muy fino el buey con patatas cocidas al rescoldo; añádese un poco de manteca ó de grasa, algunos huevos enteros, sal, pimienta, etc.; amásese bien todo; fórmense bolitas, que podrán rehogarse con manteca, y sírvase con una salsa picante.

COCIDO Á LA MARINERA.—Se frien con manteca cebollas pequeñas; se añade una cucharada de harina y se rehoga; se pone un vaso de vino tinto,

medio vaso de caldo, algunas setas, sal, pimienta, laurel, timo, y cuando esté la salsa hecha se vierte sobre las lonjas de carne que se hayan dispuesto en un plato que pueda soportar el fuego, se deja á poco fuego por media hora, y se sirve.

COCIDO AL POBRE HOMBRE.—Se colocan las tajadas de carne en un plato que resista el fuego. Se espolvorea con sal, pimienta, perejil, cebolletas y ajos picados; se añade un poco de grasa del puchero, un vaso de caldo, un poco de ralladuras; se deja al rescoldo, y se sirve.

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.

Después de retirada la vaca, se sirve, bien sea rodeada de perejil en rama, bien sea picada en salsa guarnecida de cebollas y legumbres, ó también 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 éste último, la carne saldría deslabazada y demasiado cocida, y por consiguiente sin gusto.

Lomo.—El lomo es la parte del buey situada á lo largo de las vértebras lumbares, que se extienden hasta el diafragma. La parte más estimada es la que contiene mayor cantidad de solomillo. Cuando la pieza de buey es grasa y tierna, se la sirve de ordinario asada.

El lomo es seguramente de todos los asados el más sabroso, el más nutritivo y el que contiene más principios conservadores del vigor y de la salud que se buscarían en vano en los otros asados. Cuantos más ingredientes se añaden, menos gana en cualidades tónicas fijas.

La elección de los lomos es bastante difícil. Es preciso preferir los que por las venas blancas formadas por la grasa, parecen en algún modo jaspeado. Cuando ciertas partes del buey ofrecen esta particularidad, puede asegurarse que la carne será deliciosa; pero solo es fácil encontrarla así desde San Martín hasta la cuaresma.

Se acomoda el lomo de diferentes maneras; pero se ha reconocido que nunca es mejor que al asador y cocido á la inglesa, esto es, sangrando.

Como la parte más exquisita del lomo es su jugo es necesario hallar un medio de conservarlo, concentrándolo en su carne; el medio mejor es el siguiente, de resultados maravillosos, si bien no es de ejecución fácil:

Escogido un lomo de la mejor calidad, se le lleva á un fundidor de sebo en rama, y cuando el sebo está próximo á hervir, se le introduce con una cuerda en la caldera, dejándolo hasta que esté medio cocido. Se deja enseguida á escurrir y se le pone en un lugar fresco, de manera que el sebo, condensado por el frío, forme una cubierta y en algún modo una capa ó costra alrededor del lomo.

Quando se quiere asar, se pone al asador delante de un fuego muy vivo, teniendo cuidado de desprender las partes de sebo que se separarán en hojas; entonces todo el sebo fluirá, guardándose bien de rociar con él el lomo. Se comprende que el sebo, apoderándose de los poros del lomo, ha im-

pedido que el jugo pudiera salir, de manera que cuando se halla cocido (siempre sangrando como tenemos dicho), se le sirve en la mesa y se le corta en rodajas muy delgadas; rinde entonces tal abundancia de jugo, que es una verdadera inundación.

OTRO MODO DE ASAR EL LOMO.—Se unta con aceite el lomo después 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 disposición uno, dos ó tres días, según la estación, se atraviesa con el asador por lo más grueso del lomo, se le envuelve en un papel gordo bien empapado en manteca y se pone á asar á fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

SOLOMILLO CON VINO DE MADERA.—Se cuece al asador, y en el jugo que habrá perdido al cocer, se vierte dos vasos de vino de Madera, añadiendo un polvito de pimienta y dos bulbos de rocambola picados. Debe haberse tenido cuidado de desengrasar antes el jugo.

VACA GUIÑADA.—Se rehoga la carne en una sartén 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, rozándola con un grano de especia.

PALADAR.—El paladar de la vaca ó del buey se come, pero antes se limpia bien, luego se trata con agua caliente, á fin de poderle quitar la piel, y luego, cuando está bien aderezado, se cuece por espacio de cuatro ó cinco horas en un blanco.

PALADAR Á LA LEONESA.—Limpio y blanqueado el paladar, se pone por algunos instantes sobre las

parrillas para desprender la piel; se le hace cocer en un blanco; se corta á pedazos y se le echa un puré de cebollas bien caliente. Este guiso no conviene á los estómagos débiles.

PALADAR Á LA CASERA.—Límpiese 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, añádase un manojo de peregil, 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, peregil, cebollas y ajo, despues de pasarlo por pan rallado, y asarlo; en este caso se sirven sobre una salsa picante ó sin ella.

PALADAR DE VACA EN SALPICON.—Póngase en un plato sal, vinagre, una cucharada y pimienta; bátese todo, añádense despues yerbas finas, ajo, peregil, todo picado, tres cucharadas de aceite, y se hacen cocer en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas. Este guiso no es de fácil digestión y no conviene á los estómagos débiles ó á las personas convalecientes.

ESTOFADO DE VACA.—Se pone en un puchero la carne cortada en pedazos regulares con dos ó tres cebollas y un grano de clavo de especia, una cabeza de ajos sin pelar, una hoja 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.

PICADILLO DE VACA.—Se pica la carne muy me-



nuda, 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.—Cuécese un pedazo de jamon y dos partes más de carne magra, despues se corta menudo y pica un poco de cebolla cruda, que se le echa por encima; rocíese con aceite crudo, pimienta, 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 cazuelá la manteca, y cuando esté caliente échese la carne, que no debe 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 acederas 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.

COLA Á LA HOCHEPOT.—Despues de cortada en tres partes y haberla aperdigado con agua salada, se cuece en una marmita ó cacerola con col, za-

nahorias, nabos, chiribias, cebollas, algunos trozos de tocino y salchicha; mójese con buen caldo y déjese hervir suavemente por espacio de cuatro ó cinco horas. Déjese escurrir todo y colóquese en una tartera, viértase encima el cocido despues de haberle reducido y añadido un poco de salsa española.

LENGUA EN PEPINILLOS.—Límpiese 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, perejil, cebollas muy picadas; méchese con esto la lengua, y póngase á cocer con buen sazonomiento 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 servirla 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 Á LO MARINERO.—Despues de cocida la lengua, se la quita el pellejo, córtese en ruedas, y se cuela 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.

LENGUA DE VACA MECHADA Y EN SALSAS.—Se deja veinticuatro horas en infusion de agua fria, mudándole esta bastantes veces; enseguida se escaldada en agua hirviendo, rayándola para quitarla el

pellejo, méchese con lonjas de tocino, sazónandola con pimienta, sal y perejil 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 uno rojo; déjese espesar y tambien puede reemplazarse con una salsa rubia ó de tomates.

BUEY Ó VACA Á LA MODA.—Se escoje uno de los mejores trozos del anca; se pica con tocino y se pone á hervir por unas cuatro horas con zanahorias, cebollas, clavos de especia, perejil y cebolletas, dos hojas de laurel, una rama de timo, sal pimienta, un pié de ternera y cuatro vasos de agua; cuando está suficientemente cocido, se le sirve rodeado de estas legumbres.

ROSBIF Á LA INGLESA.—Se pone al asador y se sirve con su jugo, y tambien á la santa menchuld; en este caso se hace cocer al fuego de áscua, y cuando esté cocido se empana y hace tomar color al horno; se puede tambien picarlo de tocino bien condimentado, cocerlo al asador y darle un hermoso color.

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 pónganse en agua limpia y que den un hervor, añadiéndole un poco de vinagre, sal, pimienta, una hoja de laurel, tomillo, ajos y perejil; media hora basta para que se cueza.

Ternera.

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 ponerse aparte á cocer con sal y manteca, y un poco antes de servirla se echan las acederas.

TERNERA GUIADA.—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 limon, dejándola cocer un rato á fuego lento; algunas aves se guisan de esta manera y están muy sabrosas.

TERNERA ASADA.—Se cortan pedázos 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 lebrillo, en donde se mantendrá dos horas en adobo con peregil, tomillo menudamente picado, pi-

mienta 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 pringue, 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.

CHULETAS DE TERNERA Á LA PAPILLOT.—Procúrense buenas chuletas, como las primeras despues de las falsas costillas; prepárense, rehóguense con manteca, y añádese perejil, cebolletas y setas cortadas, un poco de focino picado, sal, pimienta, y especias finas; déjense cocer suavemente las chuletas y despues de cocidas, retírense y déjense enfriar. En la salsa de las yerbas finas se pone una cantidad suficiente de española, se hace reducir, se espesa con yemas de huevo y se deja tambien enfriar. Tómense hojas de papel untado de aceite por los lados; póngase encima una lonja muy delgada de tocino y sobre éste una media cucharada de la salsa enfriada; colóquese la chuleta y encima una media cucharada de la misma salsa y otra lonja delgada de tocino, y por último, un segundo papel; ciérrese la papillot, se ata la estremidad, repítese igual operacion para cada una de las chuletas; hágaselas tomar color en la parrilla y cuando estén á punto, se las retira quita el hilo y se sirven.

CHULETAS PANADAS Á LAS PARRILLAS.—Escógense las seis primeras chuletas y despues de haberlas

adobado, aplastado y salado; úntense con manteca tibia, y cuando están cocidas y tienen un hermoso color, se aderezan con un buen jugo ó salsa de pimienta acidulada con zumo de limon, ó una salsa al pobre hombre.

ESPALDA DE TERNERA ASADA.—Después de haber preparado una espalda de ternera, póngase al asador y cuando está á punto, sírvase con su jugo.

CABEZA DE TERNERA AL NATURAL.—Después de haber limpiado una cabeza de ternera, se escalda, se blanquea al agua hirviendo, echándola luego en agua fria; se sacan los huesos de la cima de la cabeza y la mandíbula superior; se reforma lo mejor posible y frota con zumo de limon; se cubre en una servilleta que se ata y pone á cocer la cabeza en el agua, añadiéndole un puñado de harina ó de fécula de patatas, un pedazo de manteca, nabos, cebollas, perejil y laurel, sal y pimienta y el resto del limon con que se ha frotado la pieza; se espuma, y cuando está cocida, se sirve con una salsa á la pimienta ó cualquier otra á proposito.

Antes de cocerla, se comienza por sacar los huesos; operacion que se hace colocando la cabeza con la frente sobre la mesa y se corta la piel en medio, de alto á bajo hasta el labio inferior.

Con la mano izquierda se levanta uno de los bordes del corte, se desliza el cuchillo bajo la piel, de manera que se descubra toda una mitad de la parte inferior de la cabeza; hallándose descubierto el hueso de la quijada inferior, se le aísla de las carnes pasando el cuchillo alrededor y se saca.

Se hace otro tanto por el lado opuesto.

Se desprenden igualmente los huesos de la nariz, deslizando el cuchillo por debajo de ellos, partiendo del lado de la boca. Se vuelve entonces la

cabeza, se vuelve toda la parte carnosa por encima de los ojos, despues se corta en cuadro toda la parte ósea que sobresale.

Se sirve la cabeza volviéndole su forma primitiva en lo posible; porque cuando está cocida, la lengua se ha alargado, los dos lados del labio inferior se han separado, y por la falta de los huesos de la nariz, esta se halla aplastada.

Antes de servirla se raja la piel de la frente de modo que se descubra el hueso; se introduce la punta del cuchillo en el centro, y revolviendo un poco, los huesos se separan y permiten retirar los sesos. Estos y la lengua se sirven por pequeñas porciones.

CABEZA DE TERNERA AL VINAGRILLO.—Se escalfa para quitar la piel; se la pone enseguida en agua fresca por veinticuatro horas, se quitan los huesos de la quijada inferior y la punta del hocico, no dejando más que los huesos del cráneo. Se frota con limon y se cuece cubierta con un lienzo, en agua condimentada de pimienta, sal, perejil, una hoja de laurel, tres cebollas, zanahorias y un puñado de harina. Cuando esté cocida, se retira, se deja escurrir, se sacan con cuidado los huesos del cráneo, se descubren los sesos y se sirve adornada de perejil y cebolletas cortadas. Cada uno se lo sazona según su gusto, de pimienta, sal, aceite y vinagre.

HÍGADO DE TERNERA Á LA ITALIANA.—Se corta en rodajas de poco espesor; se pone en una cacerola aceite, manteca, vino blanco y se hace un lecho con perejil, cebolletas, setas, cortadas sal y pimienta; se pone encima una capa de rodajas de hígado, luego una capa como la primera y así consecutivamente; se cubre todo con lonjas de to-

cino y se cuece á fuego suave. Se sirve con una salsa á la italiana, ó con jugo de carne reducido y desengrasado.

PIÉS DE TERNERA.—Se sacan los huesos y se cuecen cortados á trozos, se pone en una cacerola manteca espolvoreada con harina, se moja con caldo ó agua, se añade pimienta, sal, perejil, una hoja de laurel, pequeñas cebollas, setas; se añade, despues de cocido, yemas de huevo para espesar la salsa, unas gotas de zumo de limon ó un chorrito de vinagre.

Carnero.

PIERNA DE CARNERO ASADA.—Déjese poner tierna más ó menos tiempo, segun la estacion; póngase en el asador sin más preparacion, introduciendo esto 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 judías blancas ó patatas cocidas en agua y dadas una vuelta por la grasa, 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, que tomen color, se sacan y escurren tambien, hágase la masa con manteca y harina, y pásese el carnero á ella, desliéndola con caldo; añádase sal, pimienta, perejil, 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 operación, se pone en la fuente adornado con los nabos, y se sirve. También se puede hacer con zanahorias ó patatas en lugar de nabos, y también con estas tres legumbres reunidas.

CHULETAS DE CARNERO AL NATURAL.—Quítense las los huesos, dejando el nervio que está pegado á ellas, lávense, se aplastan ligeramente con el hacha de plano, ráspese el interior de la chuleta, cortando el hueso lo que esceda de tres pulgadas; preparadas de este modo, mójense en manteca derretida sin estar caliente, échese sal y pimienta, pónganse en la parrilla á fuego vivo, cuidando de volverlas á menudo; diez ó doce minutos bastan para que estén suficientemente tiernas; se colocan en la fuente en forma de corona, y se sirven.

LENGUAS DE CARNERO.—Se escaldan y se mechan con tocino delgado, y cuando están 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, perejil, laurel, pimienta y vinagre.

ALBÓNDIGAS DE CARNERO.—Se pica la carne de pierna con tocino gordo, perejil y ajos verdes, si puede ser, pan rallado y queso, especias, sal, azafrán, huevos crudos, amasándolo todo bien; se hacen las albóndigas en una jicara ó entre dos cucharas, y se ponen 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 sazónado con especias y sal, de modo que las lonjas no salgan fuera de la carne, y átese con bramante, dándole un golpe en las coyunturas 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.

CORDERO Ó CÁBRITO ASADO.—Pártese 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 peregil machacado, unos granos de ajo mojados y ágrío ó zumo de limon; si estuviese duro y no hubiese tocino, se enternece con vino blanco y aceite crudo, y sírvase pronto.

CORDERO CON GUI SANTES.—Se pone en una cazuela aceite, un diente de ajo y un poco de cebolla; cuando haya tomado color se echan las tajadas de cordero y los guisantes, rehogándolo todo un rato, y despues añádase caldo del puchero ó agua tibia, dejándolo cocer.

CORDERO CON PATATAS.—Póngase en una cazuela manteca, un diente de ajo y cebolla picada, y un poco de sal; cuando tome 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, sirviéndolo un cuarto de hora despues que se haya retirado de la lumbre.

Cerdo.

La carne del cerdo es pesada é indigesta, principalmente para las personas sedentarias; salada y curada al humo es más estimulante y de más fácil digestion. El uso de esta carne no conviene más que á personas que hacen mucho ejercicio.

La carne del cerdo se cuenta entre las carnes blancas; es ardiente, de difícil digestion y de uso dañoso en los países cálidos ó durante los calores de estío, siendo tambien en esta época menos firme y menos sabrosa que en invierno.

CERDO DE LECHE.—La manera más ordinaria, y tal vez la mejor, de presentar el cerdo de leche, es asado. Despues de haberlo sangrado y limpiado, se frota al interior con manteca, yerbas finas y pimienta, cebollas picadas de clavillo; se deja con agua por espacio de veinticuatro horas; se escurre, se pasa por la llama vivamente, se ensarta por detrás, haciendo salir por el hocico; se pone en el vientre un paquete de ajedrea, sálvia y estragon; se unta de buen aceite, que hace la piel crugiente, y se deja cocer hasta que haya adquirido un hermoso color amarillo. Se sirve saliendo del asador con una manzanita en el hocico; se le acompaña con una salsa á la sal, pimienta y zumo de naranja.

Se rellena algunas veces con su hígado picado con tocino, trufas, setas, rocambolas, alcaparras finas, avellanas, yerbas finas, condimentadas de pimienta de Jamáica y sal marina, se pasa todo por la cacerola, y cuando nuestro pequeño animalito tiene todo esto en el vientre, se ata y cuece hasta un hermoso color, como tenemos dicho. En todos los casos se le sirve, por forma de acólito, una salsa de naranja con sal y pimienta.

Así que el cordito asado llega á la mesa es preciso cortarle la cabeza; de otro modo la piel crujiente y la mayor parte de él mismo, se hace, según muchos aficionados, blanducho. Este precepto es, pues, de rigor. Se quita enseguida la piel por cuadrados, tan cerca de los huesos como sea posible, cuya piel tostada es excelente; el resto se adereza con la salsa indicada.

CHULETAS DE CERDO EN GUIADO.—Córtense y prepárense como las anteriores; cuézase en un poco de caldo una rama de perejil, sal y pimienta; después de cocidas se pasan á una cacerola con setas y un poco de manteca; pónganse al fuego, y añádase harina y caldo del puchero, un vaso de vino blanco, sal, pimienta en grano, un ramo de perejil, cebolla, ajos y clavo; déjese cocer y menguar; se sacan las chuletas y se quitan de la salsa el perejil, cebollas y ajos, y échense los pepinillos cortados en pedacitos delgados y riéguese 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.

PIÉS DE CERDO.—Después de limpiar, se socarran y ponen á remojo una noche; al siguiente día se

cuecen bien, y despues se les quitan los huesos sin hacerlos muchos pedazos; hágase una pasta de harina y de huevos, y sino, 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.

Conejos y liebres.

CONEJO EN PEPITORIA.—Despellejado y vaciado el conejo y bien limpio, córtese por miembros, y el cuerpo en pedazos; déjesele soltar la porquería bastante tiempo en agua herviendo, con tomillo, peregil en rama y algunos pedazos de cebolla; póngasele enseguida en otra cacerola con manteca y un polvo de harina, dénsele unas vueltas, mójese en el agua en que se blanqueó, añádanse setas y suelos de alcachofas muy pequeñas. Cuando todo esté cocido, espésese la salsa con yemas de huevo ó nata; añádase zumo de limon ó agraz.

CONEJO CUISADO.—Desollado y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en olla ó cazuela con aceite crudo, peregil, 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 limon estará muy bueno.

CONEJO ESTOFADO.—Partido en pedazos y limpio con una servilleta, se deja en infusion en vino blanco durante ocho horas; se deja secar y se rehoga con aceite y cebolla frita; échesele despues

pimienta y clavo, y añádese el vino de la infusion.

CONEJO FRITO.—Después de cortado en trozos se pone en adobo de vino blanco, se le añade el zumo de limón, tomillo, laurel, ajo en pedacitos, sal y pimienta; pasadas dos horas se escurre, se echa en harina desleída y se frie. Deberá servirse con una salsa picante.

LEBRETO SALTADO AL MINUTO.—Se corta á pedazos y mete en una cacorola con manteca, sal, pimienta y especias. Se salta á gran fuego, hasta que sea firme; añádense setas y yerbas finas; dos cacharadas de harina, un vaso de vino blanco y mitad de caldo ó agua; al primer hervor se retira del fuego y sirve con rebanadas de pan tostadas.

LIEBRE GUIADA.—Se parte en trozos y se pone á remojo en vino blanco, después se frie con manteca ó tocino, y cuando esté, se pasa á un puchero; echando especias, dos granos de ajos machacados y sal; con la grasa que quede se frie cebolla menuda y se echa á la olla con el vino en que estuvo á remojo la liebre; es preciso que cueza lo menos un par de horas.

Gallinas y pollos.

GALLINA AL PUCHERO.—Después de haber puesto en una olla la carne conveniente para hacer el cocido, después de espumado este último, y colocadas las legumbres y otros ingredientes, se pone la gallina limpiada y sollamada. Déjese cocer suavemente con el resto, y cuando el cocido está hecho, retírese, como igualmente la carne y las legumbres, y sírvase después de haberla espolvoreado, con un poquito de sal.

GALLINA CON CEBOLLAS.—Rehóguese en manteca tocino cortado á pedacitos; cuando está suficientemente colorado, retírese y póngase en un platillo; póngase enseguida en la misma cacerola, añadiendo manteca, si es necesario, la gallina limpia y socarrada. Cuando se ha rehogado bien y es de un hermoso color, quítese á su vez, luego se hace con harina un rojo que se moja con buen caldo; se pone otra vez la gallina con el estómago debajo y también el tocino; se añade pimienta y muy poca sal, despues de haberse asegurado de la utilidad de este último condimento; hiérvase, y tan pronto como haya principiado el hervor, modérese el fuego, á fin de que cueza muy suavemente, y sin reducirse mucho la salsa.

Rehóguese aparte en manteca una veintena de pequeñas cebollas, mondadas con cuidado; se las espolvorea con un poco de azúcar, y cuando están bien garrapiñados, mójense con un poco de caldo y háganse cocer solas, á menos que no se prefiera echarlas en la salsa una hora ó una y media antes de la perfecta coccion de la gallina. Al momento de servirla se desengrasa la salsa; se la reduce, si es preciso; se adereza el ave en una fuente; se la rodea de cebollas pequeñas, y se vierte sobre el todo la salsa.

GALLINA ASADA.—Méchese con lonjas de tocino, envuélvase en un papel engrasado y póngase en el asador; cuando esté casi asada se la quita el papel para que tome color; se bañan las lonjas de tocino, si se puede, se coloca sobre berros de fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre, y se sirve regada con jugo.

GUISADO DE GALLINA.—Después de sollamadas se hacen cuartos y se rehogan con manteca, cebolla

picada y peregil; cuando esté en punto se echa el caldo más preciso para que se cubra, y un poco de vino ó vinagre y manteca fresca; se sazona con especias, y si se quiere, puede ponerse un poco de verdura picada, y en particular de accderas, que hacen un buen guiso.

POLLO.—Es el nombre que se da al gallo joven. La carne de pollo constituye una alimentación sana, poco alimenticia y de fácil digestión.

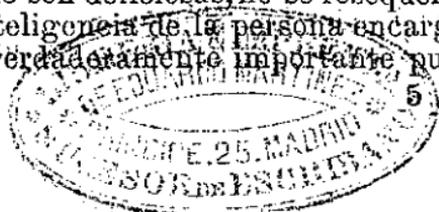
POLLO AL ASADOR.—Un pollo debe ponerse al asador después de haber sido *escrupulosamente* limpiado, tanto al interior como al exterior, y solamente convenientemente con papel blanco.

Un pollo joven y de pequeña talla debe cocerse rápidamente en un fuego claro y vivo.

Un pollo mediano, gordo, así como una polla de pequeña talla, deben ponerse á un fuego vivo, pero moderado y permanecer hasta tanto que un ojo ejercitado reconozca el punto conveniente de la cocción, ya sea por la simple vista, ya por pinchadas hábiles hechas por medio de un cuchillo de punta ó de un tenedor, para examinar el color del jugo.

Un pollo muy grueso debe presentarse á un buen fuego, pero moderado y quedar mucho tiempo, á fin de que el calor penetre bastante y por mucho tiempo para que los muslos sean cocidos interiormente.

Estas partes deben presentarse más largo tiempo que las otras delante del fuego, procurando inclinarlas al lado opuesto á los pectorales, á fin de que éstas, que son deliciosas, no se resequen. Por lo demás, la inteligencia de la persona encargada de esta misión verdaderamente importante puede ha-



cer de una misma ave un manjar detestable ó un plato delicioso.

El pollo en general, pero sobre todo el pollo muy gordo, es preferible de mucho cuando se le come frio, y yo no me separaria jamás de esta regla, si yo fuera goloso, de poner veinte y cuatro á cuarenta y ocho horas de distancia, segun la estación, entre la muerte y la coctura de un ave asada, y seis horas por lo ménos entre la coccion y el momento de servirla.

POLLO ASADO.—Despues de preparado y sollamado el pollo, se cubre de papel engrasado y se pone al asador; un poco antes de la completa coccion se quita el papel; cuando el ave tiene un hermoso color y esta cocida á punto, se saca y sirve. Algunos cocineros cubren el pollo con tocino en vez de papel.

POLLO Á LO CABALLERO.—Se cortan dos pollos antes de cocerlos, de los cuatro primeros filetes quitados con el ala de que se ha desprendido el muñon, se pican dos con tocino; los otros dos se aderezan con arte de paladar de buey cortado. Los otros filetes son aderezados con rebanadas delgadas de trufas.

En el centro del plato se ponen los riñones de los pollos, luego los muslos por encima; los cuatro filetes de las alas son colocados de cuatro lados; los otros filetes se colocan en derredor y encima. Los intervalos se aderezan de crestas de gallo, de setas y de trufas enteras.

Se corona el edificio con un cangrejo, una trufa, y por último, una cresta de gallo.

Este plato, muy elegante y muy distinguido, conviene á todos los estómagos.

POLLO Á LO MARENGO.—Se corta un pollo, des-

pues de haberlo sollamado, y se blanquea por tres minutos al agua hirviendo, se escurre y mete en una cacerola con cerca de media libra de aceite y sal fina; se meten primero los muslos; cinco minutos despues se ponen los otros miembros; el pollo debe tomar color y cocer en este aceite, y cuando está casi cocido, se añade un manojito atado con un hilo y compuesto de perejil, timo y laurel. Si se quiere se añaden tambien setas rehogadas en manteca ó tajaditas de trufas. Cuando todo se haya cocido se adereza el pollo en un plato. En otra cacerola se hace una salsa italiana, se calienta y mezcla poco á poco removiendo siempre el aceite que ha servido para cocer el pollo; se vierte encima y se sirve este plato adornado con huevos fritos ó coscorrones rehogados con manteca.

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 sobreasan los higadillos de los pollos, se machacan con un diente de ajo, se mezclan con el caldo, y bien sazonado, se tapa de nuevo y se le deja dar un par de hervores, con lo que sale una excelente salsa.

POLLOS CON COLIFLOR.—Con un poco de tocino se pica el higado de un pollo, añadiéndole perejil, cebollas, setas y pimienta, y de esto se hace una masa, se rellena el pollo y se le asa en cazuela,

Cuécese aparte; se añade caldo y vino, habiendo echado antes la coliflor, y se sirve colocando las pellas alrededor del ave.

POLLOS DE CARRETERO.—Se hacen cuartos y se frien en sartén con aceite; se prepara un puchero con agua sazónada con sal y se machacan unos ajos con azafrán, agraz ó un poco de vinagre, desliéndolo bien con agua del puchero, y se echa todo en éste con un puñado de pan rallado, dejándolo que dé un par de hervores; se tienen los pollos en una cazuela ó tartera; y se les echa por encima la salsa y que cuezan un poco, cuidando de menearlos á menudo; es un guiso pronto y gustoso.

POLLA Á LA GRIMOD DE LA REINIÈRE.—Límpiese y sollámase una buena polla; bátese para aplanarla lo más posible; rellénesec de un picadillo hecho con el hígado del ave, trufas, setas, perejil, cebolleta, sal, pimienta en grano, tuétano de buey, un poco de manteca y tocino, bien mezclados todo. Se cortan una docena de rajas de jamón nuevo de la anchura del dedo y de la longitud del ave y otras tantas rebanadas de migas de pan. Después de rehogada la polla y ensartada en el asador, se cubre enteramente con las rebanadas de pan sobre las que se sujetan las de jamón; se cubre todo él de papel, y cocida la polla, se sirve con su jugo.

POLLA Á LA MONTMORENCI.—Socárrése y vacíese una polla; píquese encima; llénese con los ligados cortados en dados, huevos pequeños, grasa, se cuece la abertura que se habrá hecho para introducir todo esto; hágase cocer como un fricandó y prepárese de la misma manera que este guiso.

CAPONES.—Se les dan los mismos guisos que á las pollas.

Pavo.

Ave originaria de la India; tiene la carne alimenticia, delicada y fácil de digerir. Ordinariamente se come asada ó cocida en su jugo. Es eminentemente reparatriz y puede prescribirse á los convalecientes cuyo estómago no se halla excesivamente debilitado.

PAVO ASADO.—Después de haber elegido un hermoso animal, macho ó hembra, joven, gordo y blanco, se prepara, se cubre con lonjas y pone al asador. Es preciso tener cuidado de regarlo todo el tiempo con su jugo, y que sea de un hermoso color.

Este alimento así preparado conviene á casi todos los estómagos; con todo, los convalecientes deben usarlo muy moderadamente.

PAVO TRUFADO.—Después de haber preparado vuestro pavo ó pava lo mismo que para ponerlo al asador, haced una pasta de relleno con hígados de ave, *foies gras*, grasa y algunas trufas; métese en una cacerola con trufas enteras; añádese sal, pimienta y laurel; déjese hervir suavemente con poco fuego por espacio de media hora; déjese enfriar y llénese la pava con este relleno y dos ó tres docenas de trufas; cuézase la abertura y déjese dos ó tres días, si el tiempo lo permite, antes de cocerla. Pasado este tiempo se cubre con papel engrasado, que se retira cuando está casi cocida el ave, para que tome color, y se sirve con una salsa hecha con el jugo que el animal haya producido y trufas cortadas á rajas.

DE OTRO MODO.—El relleno anterior puede variar-

se de la manera siguiente: se mondan dos libras de de trufas de Perigord; despues de bien lavados, se escurren y ponen en una cacerola con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada; un manojo de plantas aromáticas y los mondaduras de las trufas cortadas; déjeselas en el fuego por espacio de media hora; luego se introducen en la pava y prepara lo mismo que por el método anterior.

PAVO ESTOFADO.—Despues de desplumado, vaciado y sollamado se cubre con tocino condimentado con peregil, cebolleta, ajo, cuatro especias, sal y pimienta. Metedla en una fuente ó vasija á propósito con caldo, un medio vaso de aguardiente, lonjas de tocino, la mitad de un pié de ternera, cebollas; zanahorias, un manojo compuesto de peregil, timó y laurel, ajos y clavillo; déjese cocer por espacio de cuatro horas, si el ave es jóven, y seis si vieja. Retiradla del fuego, dejadla enfriar en su salsa; escurridla, ponedla en un plato; pasad la salsa por un cedazo, clarificalla y dejadla enfriar. Se estiende sobre vuestra pava, aderezadla en un plato, y se sirve frio guarnecido, si se quiere, de peregil verde. Se puede comer tambien caliente este guiso; pero entónces se sirve rodeado de todos los ingredientes con los que ha cocido y con su fondo reducido.

PAVO Á LA REGENCIA.—Despues de haber preparado un pavo, se aplana un poco el estómago; se mete manteca en una cacerola, peregil, cebolletas, setas, una cabeza de ajos, picado todo muy fino; rehóguese el pavo y metedlo en una cacerola de tamaño conveniente, con los condimentos sal y pimienta en grano; cúbresele el estómago de

tócino, mójese con un vaso de vino blanco, otro tanto de caldo; si no se tiene vino blanco, puede reemplazarse por medio vaso de aguardiente bueno; hágase cocer á fuego lento; desengrásese y póngase un poco de caldo reducido en la salsa para su ligazón.

Hay un sinnúmero de otras preparaciones aplicadas á esta gallinácea; así se come en galantina, relleno, á la macedonia, á la flamenca, con manteca de cangrejos, á la bayonesa, en albondiguillas, etc., etc.

PAVIPOLLO.—Es el pavo joven mucho más tierno y delicado que el pavo; se le aplican las mismas preparaciones culinarias que al pavo y á la pava.

Pato ó ánade.

PATO ASADO.—Limpio y sazonado vuestro pato, se mete al asador, rociándolo con un buen caldo reducido. Se sirve con el jugo de la graserá. Debe elegirse un ánade joven bien gordo.

PATO CON ACEITUNAS.—Se rehoga en una cacerola con lonjas de tocino. Se blanquean media libra de aceitunas, se echan en la cacerola en la que cuece el ánade, y se deja cocer por algunos minutos á fuego lento. Se sirve rodeado de aceitunas.

PATO CON NABOS.—Después de preparado convenientemente, rehógase con manteca en una cacerola hasta que adquirirá un hermoso color; pásense luego con la misma manteca pequeños nabos de igual tamaño; cuando comenzarán á colorarse, échese encima una cucharada de azúcar en polvo. Luego se retiran; se hace un rojo mojado con caldo; añádese sal, pimienta, y un manogito compuesto

de perejil, cebolletas, media cabeza de ajos y una hoja de laurel; métese el pato en esta salsa y cuando esté medio cocido, pónganse los nabos, vuélvase algunas veces el ave, procurando no chafar los nabos, y déjese cocer á fuego suave; cuando todo se halla cocido á punto, se desengrasa la salsa y sirve caliente.

Los ánados se guisan tambien á la salsa de naranja, al agraz, estofado, en gelatina, á la macedonia, con guisantes y otras legumbres.

Becasas.

Ninguna otra ave de caza puede compararse á la becasá, la primera de las aves negras y la reina de los pantanos, que por su aroma delicioso, la naturaleza de sus principios y la suculencia de su carne, se ve buscada por todos los golosos de todas las clases. Las becasas asadas son uno de los platos más distinguidos que se puede ofrecer á las personas de gran consideracion. Se vendra de tal manera esa preciosa ave, que se le dan los mismos honores que al gran Lama; pues no solo las dejeciones son precisamente recogidas en los asados mojados de un buen jugo de limon, sino comidas con respeto por los fervientes aficionados.

La becasá se acomoda en salsa rellena, á las trufas, á las aceitunas, á la provenzal, á la española, y se hace con axilio del almirez, un puré que se sirve con chulotas.

Este puré, que pasa por ser el último grado de lujo en cocina, es la cosa más deliciosa que puede honrar el paladar del hombre más sensual.

Se prepara la becasá cruzando las patas y diri-

giendo la cabeza hácia los muslos, se las atraviesa oblicuamente con el pico para sostenerlas; se trincha la pieza cortando la cabeza y lo alto de las patas, luego se separa el muslo, se corta con el ala para hacer cinco pedazos.

El ala es la parte más delicada y más buscada, pero el muslo tiene más perfume.

BECASA AL ASADOR.—Después de haber preparado convenientemente vuestras becasas, fijadlas en un asador. Debajo de las becasas se colocan, ínterin dura su coccion, tantas tostadas de pan como aves se tienen, destinadas á recibir la grasa y todo lo que se escape de su cuerpo. Se rocía con frecuencia y no se deja el asado más de media hora al asador con fuego de chimenea. Cuando se sirven, se ponen sobre tostadas y se condimentan con zumo de limon.

Otro.—Algunos cocineros las cubren con hojas de vid y tocino, no se vacían y se ensartan al asador, poniendo debajo las tostadas conforme hemos indicado.

BECASAS ASADAS Á LA INGLESA.—Con los intestinos que se sacan de la becaza por el lomo, se hace una pasta, añadiéndole tocino, sal, cebolletas cortadas y pimienta; se rellenan con esta pasta las becasas; se cubren y ponen al asador de la misma manera que hemos indicado antes, y se sirven acompañadas de una salsa de pan.

BECASAS Á LO CAZADOR.—Se cortan las becasas asadas y colocan los miembros en una cacerola con el hígado y el interior de las becasas bien cortados, escalonias ó cebolletas, igualmente picadas, vino blanco, sal, pimienta, cortezas de pan; hágase hervir algunos instantes y viértese sobre los miembros de la becaza.

Faisan:

FAISAN ASADO.—Se pica con tocino y cubre de papel engrasado; se hace cocer al asador, y sirve cuando tiene un hermoso color.

Se le puede añadir una salsa de leche.

FAISAN RELLENO.—Se rellena con su hígado picado; tocino; perejil y cebolletas picadas, sal, pimienta, bien mezclado todo; se cubre el ave de lonjas de tocino y papel; y se pone al asador. Sirvase con una salsa de pimienta ó cualquier otra un poco fuerte.

Perdices y perdigonos.

Si la bécasa es la reina de los pantanos, la perdiz lo es de los campos. Cuando tierna á su verdadero punto, es un alimento sabroso y sano, delicado, ligero y de fácil digestión. Sobre todo al perdigon pueden aplicarse estos tres últimos elogios, y las alas entran en primer lugar en el régimen de todo convaleciente. La perdiz más firme, más sustanciosa y de un perfume más pronunciado conviene mejor al hombre que goza de toda la plenitud de sus facultades digestivas.

PERDICES Ó PERDIGONOS ASADOS.—Después de sollamados, limpiados, etc., se les cubre de una hoja de vid, si es fácil procurársela; por encima de la hoja de vid se pone una lonja de tocino, y se cuecen á fuego suave. Después de media hora se sacan del asador y se sirven con un limón ó naranja.

PERDICES ESTOPADAS.—Después de limpiadas, se so-

breasan en las parrillas y se acomodan en una cazuela con perejil y pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limon ó naranja, ajos y agua ó vino que las cubra. Cuando están cocidas se apartan y sirven.

PERDIGONES EN SALSA.—Quítaseles 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 criadillas 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.

PERDICES CON COLES.—Se cuecen las perdices en buenas áscuas. Se blanquea una col de tamaño suficiente y se estufa con grasa, y cuando todo se haya cocido, se ponen en un plato las perdices; se corta la col y adereza los pedazos alrededor de las perdices, guarneced las coles con rodajas de salchichon; lonjas de tocino y se vierte sobre él todo la salsa que se ha reducido y añadido un poco de jugo ó salsa á la española.

PERDIGONES Á LA INGLESA.—Se introduce en el cuerpo de los perdigones una pasta hecha con su hígado, manteca, sal y pimienta; se ponen al asador, cubiertos con papel engrasado, y antes de estar completamente cocidos se sacan del asador, se levantan los miembros sin separarlos del cuerpo; se pone entre cada miembro una pasta hecha con miga de pan, manteca, sal, pimienta y un poco de nuez moscada raspada, aescalonia, perejil y cebolleta picada; se moja con caldo reducido y vino; se acaba la coccion á fuego suave y sin cubrir la cazuela, á fin de que la salsa se reduzca, y se sirve con esta misma salsa, á la que se ha añadido zumo de naranja ó limon.

Pichones.

PICHONES GUISADOS.—Se limpian y estraen los menudillos; fríase un poco de tomate con los pichones enteros hasta que estén bien dorados, écheseles el agua correspondiente y dos cacitos de caldo, macháquense los menudillos con unas especias, ajos fritos y miga de pan mojado; deslíase todo y se écha á los pichones, dejando que den un hervor.

PICHONES ASADOS.—Despues de limpios y socarados, se preparan al igual de las demás aves y se les pone una hoja de vid en el pecho, si la época lo permite, y por encima una lonja de tocino; se ponen al asador, bastando tres cuartos de hora para su perfecta coccion.

PICHONES Á LA HOSTETERA.—Se vacian y escaldan los pichones; se ponen las patas dentro, se les blanquea un momento al agua hirviendo y se echan al agua fresca; metedlos en una cacerola entre dos lonjas de tocino con caldo reducido y un manojo de perejil, timo y hoja de laurel; cuando serán cocidos, desengrásese el líquido y échesele en una española que se clasificará á consistencia de salsa.

Bacalao (1)

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

(1) Atiéndase á lo que tenemos dicho en la pág. 41 acerca de de la coccion y salsa del bacalao.

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. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite con que se frieron, y se deja á fuego lento hasta que el bacalao esté bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

BACALAO CON PATATAS.—Se tiene en remojo y despues se corta á pedazos y se frie en aceite; cuando esté bien dorado se echa agua y unas patatas y que cueza todo; despues se machacan ajos fritos, peregil, 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 enseguida en una cazuela manteca, aceite, ajo y peregil, que se dejará desleir á fuego manso: en el interin se limpia el bacalao y se corta en pedazos, póngase en la cazuela y de rato en rato se le va echando un poco de aceite, manteca ó leche, y cuando esté ya espeso se cuidará de menear mucho la cazuela sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata; esto es un guiso excelente.

BACALAO Á ESTILO DE FRANCIA.—Despues de cocido el bacalao, tómese la fuente en que ha de servirse, que deberá ser un poco honda; póngase en ella un poco de ajo machacado, cebolla, peregil, ruedas de limon sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un peda-

zo 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 rocíase con pan rayado; despues póngase la fuente á fuego lento para que hierva poco á poco; añádesse un poco de zumo de limon y pimienta por encima. Es conveniente hacerle tomar color poniéndolo en el horno de campaña ó algunas ascuas sobre la cobertera.

BACALAO Á ESTILO DE ARRIERO.—Cocido y enjuto se pone en platos; fríase aceite y un ajo, échese despues pimienta dulce ó picante y la misma cantidad de vinagre que de aceite, y esta salsa se echá 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.

Pescados.

PREPARACION DE LOS PESCADOS.

El pescado de mar es mas nutritivo y mas sano que el de rio. La carne del pescado hembra es mas delicada que la del macho; las dos son de fácil digestion y pueden darse á los convalecientes.

La preparacion del pescado consiste en escamarlo, vaciarlo, lavarlo y enjugarlo.

1.º Escamas.—Para esta operacion se ostiende el pescado sobre la mesa y con un cuchillo se rae, empezando por la cola y marchándose hácia la cabeza. Debe procurarse no decentarlo.

2.º *Vaciado*.—Si el pescado es largo, es preciso dejar un pequeño intervalo á la base de los fundamentos, introducir el cuchillo un poco más alto y practicar la incisión siguiendo la dirección de la cola á la cabeza, desprender las tripas, arrancar las agallas y sacar por allí todos los intestinos.

3.º *Lavado*.—Se sumerge el pescado en un barrío de agua fresca; se pasa ésta muchas veces por el vientre, y principalmente por donde estaban las agallas, se pasa también la mano para lavar y limpiar mejor el pescado, sin abandonar la operación hasta que el agua salga casi clara.

4.º *Enjugar*.—El pescado sacado del agua se escurre y enjuga regularmente con la rodilla. Puede también colgarse por la cabeza ó por la cola, para que se escurra.

Salmon.

La carne tiene un color encarnado y es de un gusto sumamente exquisito; como que figura entre los manjares más delicados, regalados y preciados. Sin embargo, se la tiene por algo difícil de digerir, por lo que será conveniente abstenerse todos los que tengan el estómago débil y delicado ó que salgan de una enfermedad.

SALMON AHUMADO.—Córtese en rodajas delgadas y colóquense unas al lado de otras en un plato que soporte el fuego, soltad las rodajas en aceite y cuando estén cocidas, escurridas; échese encima zumo de limon y servidlas sin otra preparacion.

SALMON Á LAS PARRILLAS.—Se toma una hermosa cola de salmon ó rodajas cortadas transversalmente; se limpian bien, se las hace marinada con

aceite bueno, sal fina, timo, laurel, cebolletas y perejil en rama. Se pone el pescado en las parrillas y se rocía mientras cuece con su marinada. Cuando la coccion es perfecta, se coloca en un plato el pescado, despues de haberle quitado la piel y cubierto con una salsa blanca con alcapar ras ó con botones confitados de capuchinas.

SALMON ASADO.—Despues de quitadas las agallas se pone al asador, y cuando está cocido se sirve con un puré de acederas.

SALMON Á LA ITALIANA.—Se prepara y cuece lo mismo que el salmon á la parrilla, solo que se adereza, al servirlo, con una salsa italiana.

Salmonetes.

La carne de los salmonetes pasa por una de las más delicadas y sabrosas, pero no tanto como la del salmon; se comen al azul, fritos, ó bien cocidos en caldo reducido y vino, añadiéndoles algunas rodajas de jamon cocido, un manojo de ascalonias y un polvo de las cuatro especias.

Besugo.

BESUGO COCIDO.—Se pone la suficiente agua en una besuguera, y cuando está hirviendo se pone el besugo; despues de un hervor se le da vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se frie aceite con algunos ajos y se le echa por encima; al tiempo de servirse se le echa vinagre.

BESUGO ASADO.—Despues de escamado y bien limpio, se seca con una rodilla y se le echa un po-

co de sal, se asa á fuego lento en las parrillas, y cuando esté asado, y al tiempo de servirle, se le echan ajos fritos con aceite y un poco de vinagre; tambien se le añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limon ó naranja ágría.

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.—Después de limpio, se pone entero ó partido en rajas á freirse en una cazuela con cebolla picada; cuando esté ya ésta frita, se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslic en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

ESCABECHE DE BESUGO.—Se limpia y prepara bien, se le echa un poco de sal bien molida, y se deja un día colgado á la sombra en punto ventilado; después se parte á trozos y se frie en aceite hasta que esté dorado, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas 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 días ya se podrá servir.

Merluza.

MERLUZA ASADA.—Después de bien escanada 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; después se echa en una cazuela ó sartén un cuarteron de manteca de vaca y se echa cada dos libras de pescado;



se derrite, quitando la espuma; añádesc medio cuartillo de vino blanco, pan rallado y peregil; se hace una salsa, dándole un par de hervores, y se rocía la merluza con esta salsa al tiempo de servir-la.

MERLUZA EN ACEITE.—Se hace como la anterior, solo que en lugar de freir manteca de vaca, se frie accite 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 raj-as y frie en aceite; cuando esté ya fría, se coloca en una olla grande, limpia, que no esté vidriada, y se llena la mitad de agua y vinagre fuerte, unas raj-as de limon y hojas de laurel verde; á las veinticuatro horas que esté en esta salmnera puede servirse, ó dejarla hasta que sea necesaria.

MERLUZA EN SALSA.—Despues de bien limpia, se parte en trozos y se pone en una vasija, friéndolos con accite, peregil picado y un diente de ajo; rehóguese á fuego lento, sazónese bien de sal molida, y añádesc 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 AYELLANAS.—Despues de limpia, se elige un buen trozo del medio ó de la cola, cuézase con sal en agua ó vino blanco, mójen-

se despues piñones ó avóllanas, 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 sírvasse despues de haber dado un hervor.

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 oscurre y se deja enfriar, se envuelve en harina, se frie y se echa en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo, vino blanco y todas especies, dejándolo cocer á fuego manso por un rato, y dándole vuelta con cuidado.

SALPICON DE ATUN.—Despues de desalado y cócide el atun, se hacen unas rebanadas de lo más 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 migas de pan rallado y hágasele tomar color en el horno.

ATÚN FRESCO DE DIFERENTES MANERAS.—Se prepara, acomoda y sirve ordinariamente como el salmón.

Anguilas.

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; también 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 adereza á su gusto; el zumo de limón es muy aceptable para este plato.

GUISO DE ANGUILAS.—Entre las de río son preferibles las que tienen la espalda parda y el vientre blanco, siendo las peores las de estanque, por su deslustrado color y sabor á cieno. Para guisarlas se parten en trozos, se lavan bien y se ponen en una cazuela, echando ajos, perejil picado, pimienta, azafrán, 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 proporcion. Tambien se hacen de otro modo: siendo las anguillas medianas, se enroscan y se ponen con mucho cuidado á freir; cuando están muy fritas se las echa una salsa de harina tostada, una puntita de ajo, perejil, pimienta y clavo molido, y se revuelven en la misma cazuela.

ANGUILA MECHADA.—Se la mecha con tocino delgado en toda la 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 OJO DE POLLO.—Cortadas en trozos y enjutas, se rehogan en aceite con dos cucharadas de harina; despues se echa caldo y vino blanco, añadiendo perejil y setas, cuézanse espumándolas; para espesar la salsa se hará con yemas de huevo y un poco de zumo de limon.

ANGUILA Á LA TÁRTARA.—Esta es la manera más noble de acomodar las anguillas más gruesas. Rehóguense en la cacerola cebollas y zanahorias cortadas en dados; acompañase de un manojito de perejil, tomillo y laurel, espolvorease harina y mójase el todo con vino blanco. Pasada media hora se cuele la salsa por un cedazo y pone dentro la anguila precisamente despojada y enrollada en espiral. Cuando se halla cocida, déjese enfriar; pásase y mójase con huevos batidos por dos veces. Póngase á las parrillas con fuego manso y cúbrase con el horno de campaña; colóquese la anguila en un plato redondo y sírvase con manteca de an-chpas.

Carpas.

CARPAS AL AZUL.—Se preparan abriéndolas por un lado y haciéndole lo menos posible de abertura se le sacan las tripas y hiel; si tuviesen muchos huevos se le sacan tambien; enseguida se las pone en un plato á propósito, se hierve vinagre y vierte sobre la carpa; mójese luego con vino, añádense tres cebollas cortadas en rodajas, dos zanahorias, perejil, sálvia, timo, laurel y clavillo; póngase al fuego lento por una hora, quítese del fuego, déjese enfriar y sírvese con ramas de perejil y pimienta. Se procurará que las carpas salgan á la mesa muy azuladas, puesto que es su verdadero punto.

ALBONDIGUILLAS DE CARPAS.—Se descarnan primero y se pica la carne cruda; se le aplican media docena de yemas de huevo y un poco de pan rayado, sazonándolas con pimienta, nuez moscada, gengibre y sal, se tiene preparado caldo con manteca de vaca, y se hacen las albondiguillas cuando se quieran servir; las cabezas de las carpas se cuecen y se ponen en el centro del plato ó fuente, colocando alrededor las albondiguillas; estas son las mejores que se hacen de pescado, por no tener este ningun género de humo.

Calamares.

Estos se sirven asados en la parrilla con tinta ó sin ella, despues de emparrillados con un polvo de harina y yemas de huevo, pimienta molida, sal y ágrío de limon, de modo que resulte una masa muy ligera. Tambien se rehoga con accito, y se sirven

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

Ranas.

El guiso más común de las ranas ya se sabe que es fritas con naranja y pimienta; también se hacen de ellas buenas albondiguillas, para lo cual se despojan de los huesos, picando la carne de las piernas (pues no tienen otra), se sazonan con especias echándoles un poco de pan rallado y yemas de huevos crudos, su sal correspondiente y teniendo preparado caldo de garbanzos con manteca, se hacen las albondiguillas un cuarto de hora antes de servir las, cuajándolas con yemas de huevos y ágrío de limón.

Mariscos y crustáceos.

CÓMO SE ADEREZAN LOS MARISCOS.

Estos pescadillos de conchas ó mariscos, como son los cangrejos, percebes, gámbaros, almejas y otros muchos, se preparan cocidos en agua, sal y pimienta, y una vez descascados, se rehogan en manteca y cebolla, se sazonan con todas especias y se aderezan en cazuela, añadiéndoles verdura picada y ágrío de limón, sazonzándolos de sal; también fritos con naranja y pimienta son excelentes.

Ostras.

Las ostras constituyen un alimento sano, ligero

y de fácil digestión cuando se comen crudas, conviniendo hasta á los estómagos más débiles; pero no sucede lo mismo con las ostras cocidas, que son de difícil digestión.

La manera más común de comer las ostras, es cruda antes del potaje. Muchos dudán aun pueda servirse de otro modo y todo lo más se permiten aderezarla con un polvito de pimienta y zumo de limón.

Las ostras son el prelude ordinario y en algun modo indispensable de todos los desayunos de invierno.

Solo cuando se las desprende de la concha inferior pierden la vida; por esto los verdaderos amantes de las ostras privan espresamente las saquen los criados, reservándose hacer esta operación por sí mismos, á fin de tragarse este excelente animal mientras está aun con vida.

Guárdese, pues, de hacer abrir las ostras de antemano, y sobre todo desprenderlas de la concha inferior, operación que no debe hacerse sino al momento de comerla.

Se han ensayado muchos instrumentos para abrirlas; el mejor es un pequeño cuchillo corto y redondeado, manejado con destreza; se coloca la ostra en la mano izquierda, presentando al exterior el lado anguloso de la ostra, se busca la junta con el cuchillo, y la ostra se abre por sí misma. Se la atraviesa con el cuchillo y se guarda previamente el agua que contiene.

Langostas.

Las langostas se comen cocidas con agua, sal y pimienta; la parte que está dentro de la concha

mayor, despues de bien cocida, se abre, y con una cuchara se saca un poco de carne de ella, se deshace poniéndole vino, pimienta y nuez moscada, un poco de manteca fresca, zumo de limon y sal, y se ponen luego sobre las parrillas que den 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, manteca fresca y zumo de limon, en seguida se ponen sobre las parrillas á estofar, advirtiéndole que han de estar cocidos de antemano: los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, con agua, sal, vino, unas gotas de vinagre y pimienta.

Caracoles.

Los 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 más aguas. Luego se ponen á cocer para acabarles de quitar el verdin. Fríase cebolla con aceite y mézclése con los caracoles rehogándolos muy bien y poniéndoles sal y agua han de cocer tres ó cuatro horas. Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan sazonándolas con todas las especias, hinojo y tomillo; se

deslien 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 agréio 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 en la que se rehogan 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 cogen las conchas y se meten en cada una dos ó tres caracoles y se van colocando con órden en la tartera arrimados unos á otros y que queden llenos de salsa; se les pone lumbre abajo y arriba para que se tuesten un poco. Por último, se sacan y se asientan en el plato arrimando unos á otros sin rebanada ninguna, echándoles la salsa por encima.

Patatas

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 acrés que cocidas de otro.

PATATAS EN SALSA BLANCA.—Cuézanse las patatas, pélense estando lo más calientes que se pueden aguantar, córtense en rajás y pónense estas arregladas en una fuente; sobre ellas se echa una salsa blanca.

PATATAS GUIADAS.—Pónganse á freir las patatas; se les echa agua y salsa, y cuando estén á medio cocer, se les echa de todas especias, peregil, 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 pimienta y sal, se añade agua, se macharan unos ajos, cominos y una rueda de patatas, un chorrito de vinagre, y se deja cocer un rato.

PATATAS ESTOFADAS.—Se cuecen en agua, se pelan y se cortan en rajas, se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta, peregil y cebollas picadas con un poco de harina; se les echa caldo de carne ó de vigilia y un buen vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

ALBONDIGUILLAS DE PATATAS.—Se mondan y cuecen á vapor patatas manchegas, se machacan 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 albondiguillas con la mano enharinada, ó mejor con una jícara, y se frien con manteca ó aceite hirviendo. Se sirven polvoreándolas con azúcar y canela.

PATATAS EN SALSA.—Cocidas ya las patatas y cortadas, ténganse lo más calientes posible. Se deslie harina de patatas con manteca, caldo, sal y pimienta, en poco fuego. Tan luego como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá, si se quiere, alguna anchoa picada ó alcaparra, y con ella se regarán las patatas. Sirvanse lo más calientes posible.

PATATAS Á LA NANETA.—Hágase en la cacerola una masa ó rojo con manteca y harina, deslíase

con caldo de carne ó de vigilia; déhense las patatas crudas, peladas y en pedazos delgados; añáde se sal, pimienta, perejil en rama y demás yerbas. Se pueden servir solas ó con la carne asada que convenga.

PATATAS Á LA ALEMANA.—Pélese y pártase en rebanadas las patatas cocidas en estofado, córtense pedacitos de pan delgados y cuadrados; fríase todo en manteca, póngase en un plato hondo y riéguese con un cocido de fécula de patatas. Antes de servir las se puede dar color al guiso rociándolo con azúcar y poniéndolo en el horno de campaña. También se puede bañar con la pala hecha áseua.

PATATAS Á LA POLACA.—Pónganse á cocer patatas bien lavadas en agua con un poco de manteca, dos cebollas grandes en cuatro pedazos, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta en grano; déjese cocer hasta que se pueda hundir un dedo dentro; pónganse en una criba á que escurran, se pelan, se parten en dos ó tres partes, y por encima se cubren con salsa blanca con alcaparras.

PATATAS Á LA DUQUESA.—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 espesa; deslíanse en ella yemas de huevo y se sala ligeramente; se añade un buen pedazo de manteca, y se liga todo meneándolo con rapidez.

PATATAS EN SARTEN.—Se pelan y cortan en rebanadas delgadas despues de cocidas, se ponen en una sartén con muy poca manteca ó grasa, se vuelven hasta que tomen un color subido, se sirven sin salsa. Se pueden emplear para guarnecer los platos de espinacas rellenas de carne ó ropa vieja en lugar de cortezas de pan fritas.

PATATAS Á LA CREMA.—Después de cocidas, peladas y cortadas, se pone en una cacerola un pedazo de manteca amasado con harina, se deslie con la nata, se sazona con sal y pimienta, se menea esta salsa; cuando esté próximo á cocer se echan las patatas, se saltean y sirven bien calientes.

PATATAS Á LA HOLANDESA.—Hágase una masa de las patatas como las precedentes; rehóguese, sazónandola 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.

PASTEL DE PATATAS.—Se asan las patatas al rescaldo ó al horno, se pelan y reducen á pasta. 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 enseguida la cáscara de un limón rallada, su zumo y claras de huevo; hecho esto, se pone en una tartera ligeramente untada de manteca; se le hace formar la corteza y tomar color bajo al horno de campaña.

PATATAS PARA ADORNO.—Se eligen pequeñas y bien redondas; se pelan y cuecen en caldo grasoso ó de vigilia, y empléense para guarnecer los platos á que pueden convenir, ó para poner en el cuerpo de ciertas aves, en lugar de castañas ó mezcladas con ellas.

Cuando se las ha de emplear en una pierna ó cualquiera otra carne al asador, se comienza por cocerlas en el agua, ó mejor al estofado, y se las coloca en la grasera para que tomen sabor y color.

Alcachofas.

Las alcachofas se sirven tiernas y frescas; se cortan las primeras hojas que las cubren; si son mayores que una nuez, se cortan por la mitad; se colocan en una concha ó pechina sobre unas hojas de vid, y se las acompaña de una salsa á la vinagrilla, compuesta de buen vinagre, de agraz, si lo permite la estacion, sal, pimienta y yerbas finas.

La alcachofa proporciona eminentes servicios á la cocina, sin la que no se puede pasar, siendo una verdadera calamidad cuando falta. Debemos tambien advertir que es un alimento sano, nutritivo, astringente, ligeramente afrodisiaco, gracias tal vez á los condimentos pronunciados.

ALCACHOFAS Á LA PEBRE.—Se escogen las más pequeñas, se parten en cuatro pedazos, se las quitan las primeras hojas, se corta la parte superior de las otras y el troncho, se cuecen en agua y se sirven en agua fria con las vinagreras, sal y pimienta.

ALCACHOFAS Á LA SALSA BLANCA.—Se limpian, cuecen y ponen en agua fria como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo despues de quitado el heno. Se ponen en un plato, echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede tambien servir la salsa aparte en una salsera.

ALCACHOFAS RELLENAS.—Se despojan de las hojas exteriores y se les hace dar un hervor en agua y sal, se ponen en un tablero á que escurran bien, se tiene manteca en una cazuela y despues de rellenar las alcachofas con un picado de ajo crudo,

peregil, aceite y pan rallado ó con carne muy picadita, se les pone en ellas á fuego dulce, cubriendo la cazuela con una tapádera de hierro con rescoldo hasta que se tuesten. Si se quiere con salsa, se pasan por un batido de yemas y se echa una salsa de avellanas.

ALCACHOFAS EN DULCE.—Despuntadas y mondadas, se cuecen en caldo y sal, despues se escurren, echando sobre ellas tocino frito, manteca, cebolla picada y frita; échese por encima un poco de azúcar y que dé algunos hervores á fuego manso; es plato que usan mucho en los conventos de religiosas.

ALCACHOFAS Á LA ITALIANA.—Divididas en cuatro partes iguales, se les quita el heno y se frotan con zumo de limon; se retiran y se dejan escurrir, sirviéndolos con una salsa italiana.

ALCACHOFAS FRITAS.—Escogidas las alcachofas tiernas, cortadas á trozos, lavadas y escurridas; se las remoja por algun tiempo en una pasta hecha con un puñado de harina, dos huevos, claras y yemas, un chorrito de vinagre ó aguardiente, otro tanto de aceite fino, sal y pimienta; se las rocíará para freirlas y se servirán cuando tengan un hermoso color con peregil frito.

Gazpacho.

Migado el pan, se echa la suficiente cantidad de agua, aceite, vinagre, pimienta, sal, comino y ajo machacado, y si se quiere, cebollas y pepinos picados en ruedas. Además de este se hace en Andalucía otro gazpacho, que llaman ajo blanco, machacando 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 un poco mojado, se disuelve bien en la sopera ó fuente donde está el pan miga-
do con el agua y pan suficiente.

Gazpacho estremeño.

En este país, naturalmente caluroso, se usa el gazpacho en el verano como una especie de refrigerante, tanto en las clases elevadas como en las trabajadoras. Las primeras lo suelen usar en el estío, en vez de la ensalada de lechuga que ya en esta época es muy rara, porque los calores las arrebatan y hacen espigar. Y las segundas, que en esta estación naturalmente están en las cras 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 aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezclen hasta que formen como un unguento. Una vez así, se le echa unas gotas de agua (algunos en este estado suelen echarle también pimiento), 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 cuchí-

llo; sino con la mano y á retortijon, dejándolo esponjar 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 hasta el momento mismo de servirlos; pues si le añaden este ingrediente antes el pan lo absorbe todo y se pone ágrío.

El tomate, el pimiento verde y el pepino, todo picado; le hacen muy bien; el tomate y pimiento se le echa casi siempre.

Habas verdes.

Cuando son pequeñas no se les quita sino sus estremos. 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 sazónada, echándola sobre las habas, y que den un hervor á fuego manso.

HABAS Á LO CASERO.—Se quita la vaina y se cuecen con agua hirviendo para que suelten la cascarrilla; escúrranse y déselas unas vueltas en manteca en una cacerola, añadiendo un poco de harina; mójense con caldo del puchero, y además se añade sal, pimienta y ajedrea picada. Algunos momentos despues se ligan con yemas de huevo y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

Lentejas.

LENTEJAS Á LA MANERA DE CASA.—Cúccanse las lentejas en agua y sal, escurranse y pónganse en una



cacerola con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal, pimienta; saltéense algunos minutos. Póngase en la fuente, adornándolas con cortezas de pan frito, y sírvanse muy calientes.

LENTEJAS Á LA MASA.—Háganse enrojecer pedazos de cebollas y yerbas finas picadas en manteca; añádese 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 sírvanse.

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 con agua y sal, se escurren y ponen despues en una cacerola con manteca abundante, perejil picado, sal y un poco de pimienta; rehóguense algunos momentos y se sirven con cortezas de pan frito, todo muy caliente.

Judías verdes.

Las judías verdes gozan un papel muy importante en la cocina. Se comen estas legumbres durante toda la buena estacion. Pasemos á indicar los mejores procedimientos conocidos.

JUDÍAS VERDES Á LA INGLESA.—No es tan fácil como se cree preparar las judías verdes á la inglesa.

Es preciso comenzar por deshilar las judías ó romperlas los dos estremos para quitar el hilo que

hay ordinariamente alrededor de la vaina y lavarlas con agua fria, sin dejarlas en ella.

Despues de esta operacion preparatoria, se sumergen las judías en agua hirviendo y sal; se las hace hervir destapadas, sin poner demasiada agua.

Cuando las judías están cocidas, se las saca con la espumadera y se las escurre en un lienzo ó colador, se las adereza calientes y en pirámide, se las espolvorea de yerbas finas picadas y se coloca en la cima de la pirámide una lonja de manteca esencialmente fresca.

JUDÍAS VERDES.—Se limpian y se cuecen en agua hasta que estén perfectamente tiernas. Enseguida 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 de caldo del cocido, 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; menéase 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, polvoréase con harina y se añade un poco de caldo, y reducida la salsa se echan las judías, ya de antemano cocidas con sal.

JUDÍAS Á LA ROMANA.—Córtense cebollas en rebanadas y se rehogan en aceite, échense las judías con perejil picado, sal y pimienta, y despues que haya todo cocido un rato se pone en un plato, y sobre ello échese un poco de vinagre hervido antes en cazuela.

Menestra de guisantes.

Se rehogan con manteca, mezclándoles 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 peregil, 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 móndan guisantes y habas; y si éstas son tiernas, pueden echarse con sus cáscaras; límpiese lechugas y alcachofas tomando de estas la parte blanda y blanca; rehóguese todo á fuego manso 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 peregil á la española y un poco de especia molida.

Huevos.

HUEVOS PASADOS POR AGUA.—Hiérvase agua en un vaso cualquiera, y métense con precaucion para no romper los huevos lo más frescos que sea posible, déjense al fuego por dos ó tres minutos, segun se quieran más ó menos cocidos; retírese el vaso del fuego; déjense los huevos dentro por un minuto y sáquense del agua. Puede echarse tambien el agua hirviendo sobre los huevos y dejarlos en esta agua por espacio de cuatro minutos.

HUEVOS FRITOS.—Póngase aceite ó manteca en una sartén añadiéndole unos ajos y vayan echándose los huevos uno á uno; cuando estén fritos se echa sal por encima y se sirven adornados de perejil frito.

HUEVOS REVUELTOS CON JAMON.—Échese con los huevos suficiente cantidad de jamon cortado en pedacitos cuadrados en una sartén, sazonándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata ó caldo de sustancias, pónganse á fuego lento meneándolos hasta que espesen, retirándolos inmediatamente. Pueden servirse rodeados de torrijas.

HUEVOS MEGIDOS.—Se baten mucho dos yemas en una taza con una onza de azúcar, añádase agua hirviendo, meneando á una mano para que se mezcle.

HUEVOS RELLENOS.—Cocidos los huevos, se sacan las yemas partiéndolos por medio y se majan con otro tanto de miga de pan mojada en leche, se añade la misma cantidad de manteca fresca, se machaca el todo de nuevo y añadiéndole cebolletas y perejil cortados, sal, pimienta y especias finas, se remoja con una ó muchas yemas crudas y se rellenan las mitades de los huevos crudos en un plato que resista al fuego, se pone en una capa del grueso del dedo; se ordenan los huevos encima y se pone luego encima y debajo para que tomen color.

DE OTRO MODO.—Cocidos y partidos los huevos sacar las yemas añadiéndoles un poco de verdura y pan rallado; se sazonan con todas especias, canela y azúcar, echándole huevos crudos en cuanto reblandezca un poco el relleno, enseguida se rellenan los huevos rebozándolos y friéndolos. Si se



quiere se puede servir sobre torrijas, con azúcar, canela y zumo de limón.

HUEVOS CRECIDOS.—Se toman doce huevos, se les quitan las claras, dejando las yemas en los medios cascarones, estas se batan con otros tantos huevos y un poco de verdura picada, especias, sal y un poco de pan rallado; se pone una sartén al fuego con manteca y cuando esté caliente se echan las yemas dentro enteras, se frien y 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 más claras; de esta manera se va haciendo hasta que acaben las claras y vienen á quedar los huevos muy grandes. Luego se hacen unas torrijas y una sopa con ellos y los huevos entremetiendo uno con otro, se toma caldo de garbanzos sazonado con especias, un poco de ágrío, manteca y se desatará con él. Esta sopa ha de llevar azúcar y canela entre los huevos y torrijas.

HUEVOS EN ESCUDILLA.—Se toma medio cuartillo de agua clara y se pone á cocer con sal (más que de ordinario), se batan seis ú ocho huevos y se pone en la cazuela donde está el agua cociendo; se revuelven perfectamente con un cucharón hasta que se cuajen; una vez bien cuajados se sirven en la misma cazuela, si es nueva, sino en un plato sobre unas rebanadas.

HUEVOS GUISADOS.—Se pica miga de pan, cebolla, perejil, manteca y yemas de huevo, con lo que se llená 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 áscua, 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.

HUEVOS BLANDOS.—Hiérvase agua en una vasija; échese la cantidad de huevos que se juzgue necesario; cuécense cinco minutos y retírense prontamente echándolos en agua fria; la clara quedará cocida y la yema tierna. Quítese la cáscara con precaucion y sírvanse enteros con la salsa que más acomode.

HUEVOS Á LA NIEVE.—Se rompen los huevos y separan las claras de las yemas; se baten las claras hasta que se hayan convertido en espuma, á las que se ha añadido azúcar en *polvo* y un poco de flor de naranjo ú otra sustancia aromática. En una cacerola se hace hervir una cantidad de leche suficiente con azúcar y un poco de flor de naranjo. Cuando la leche hierve, se toman las claras á cucharadas, y hacen cocer revolviéndolas una vez ó dos en la leche azucarada y aromatizada; se sacan y ponen á escurrir sobre un cedazo. Una vez concluidas las claras, se toman los dos tercios ó todas las yemas de los huevos, se deslien y mezclan con el resto de leche en que han cocido las claras; se liga en el fuego sin hervir; se aderezan en un plato las claras y se vierte encima la salsa.

Tortillas.

TORTILLA AL NATURAL.—Rómpanse la cantidad de huevos que se juzgue necesario, sazónense con

sal, póngase un poco de agua ó de leche y bátense bien. Cuanto más batidos, más ligera saldrá la tortilla; derrítase manteca en una sartén sin que se caliente, échense los huevos sin parar el batido y háganse cocer sacudiendo fuertemente la sartén y con frecuencia para que se desprendan; cuando estén cocidos y de un hermoso color, se deslizará debajo un pequeño pedazo de manteca. Revuélvese vuestra tortilla si lo considerais á propósito, ó contentaos con plegarla en dos poniéndola sobre un plato: de este modo será menos seca, y por consiguiente más delicada.

TORTILLA DE YERBAS.—Añádense yerbas finas picadas bien menudo al condimento de una tortilla al natural. Lo demás no difiere en nada de lo que tenemos explicado.

TORTILLA DE RIÑONES DE TERNERA.—Píquese bien un riñón de ternera cocido precedentemente al asador, échese en los huevos preparados para una tortilla al natural; bátense el todo junto y hágase la tortilla como tenemos dicho antes.

OTRA MANERA.—Se corta el riñón de ternera á dados ó rebanadas delgadas despues de cocido igualmente al asador; se pone en una cacerola y pasa por el fuego con un poco de salsa española, jugo ó caldo reducido, sal, pimienta, perejil y cebollotas picadas. Cuando haya hervido algun tiempo, se hace una tortilla al natural, antes de aderezarla, se vierte el guiso en medio.

TORTILLA CON SETAS.—Córtense setas y bátense con los huevos como para el riñón, ó prepárase como se ha indicado para este mismo, y empléese de la misma manera.

TORTILLA DE TOCINO.—Córtese en dados tocino

desalado al que se le ha quitado la corteza, fríese en la sartén con un poco de manteca, y échense encima los huevos bien batidos y ligeramente condimentados.

TORTILLA Á LA CELESTINA.—Se hacen cuatro tortillas pequeñas al natural y bien delgadas, de tres huevos cada una; guarnécense dos de frangipan y dos de confituras, se arrollan en forma de manguito y se adorean en un plato. En el momento de servir se espolvorean con azúcar blanca, y se tuestan al horno ó con una pala enrojada.

TORTILLA SOPLADA.—Rómpense huevos y sepárense las claras de las yemas; estas últimas se espolvorean con azúcar en polvo y se echa dentro corteza de limón picada muy fina; se mezcla todo; se baten las claras de huevo, se echan en las yemas y mezcla el todo del mejor modo posible. Se pone suficiente cantidad de manteca en una sartén y coloca sobre un fuego poco ardiente; así que la manteca se ha derretido, se le echan los huevos. Se remueve la tortilla para que la parte inferior vaya encima, y cuando se vea que la tortilla se ha embebido la manteca, arréglese en forma de pastillito sobre un plato engrasado que pondreis sobre un lecho de cenizas calientes. Echad azúcar en polvo sobre la tortilla y póngase bajo un horno de campaña bien cargado de fuego. Procurad servirla cuando tenga un hermoso color.

TORTILLA CON AZÚCAR.—Bátense los huevos del modo conocido, mézclese un poco de corteza de limón, azúcar y póngase en la sartén. Se sirve luego sobre un plato guarnecido con azúcar raspado cubriendo la tortilla con el mismo; se le pasa la pala hecha áscua y servidla.

TORTILLA AL ROM.—La tortilla servida como la anterior, se riega con rom; se le pega fuego y se sirve enseguida.

TORTILLA CON CONFITURAS.—Se hace cocer como la tortilla de azúcar, pero añadiéndole antes de batir los huevos una cantidad de confituras; terminando de la misma manera.

Tortas.

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 cont núa lo mismo que para la torta de arroz.

DE OTRO MODO.—Despues de haber convertido en pasta buenas patatas cocidas al horno ó al rescoldo, se pone la pasta en una cacerola con un buen pedazo de manteca escelente, un poco de sal, cuatro onzas de azúcar por libra de pasta, corteza y zumo de limon, (algunos añaden también nata), se amasa todo junto, se deja enfriar y se le añaden seis yemas de huevo por la misma cantidad de pasta; la mitad de las claras batidas y agua de flor de naranjo, se continúa trabajando la pasta para que se mezcle bien, y se pone en una tartera engrasada; cúbrense ligeramente las paredes con fina miga de pan; y hágase formar corteza y tomar color en el horno. Se sirve caliente.

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 limón 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 agua 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 le 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 hierva, añadiendo á la nata un trozo de manteca de vaca, corteza de limon, azúcar, y si se quiere, pasas de Corinto ó de Málaga, se concluye en los mismos términos que la torta de arroz.

TORTA DE ALMENDRA.—Próximamente se toman cuatro onzas de harina, otras cuatro de manteca fresca ó 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.

Empanadas.

EMPANADAS DE PIÉS DE CERDO.—Se cuecen los piés de cerdo, y una vez bien cocidos se quitan

Los huesos mayores, sazónándolos con un poco de especia, se hacen las empanadas, echando en cada una dos medios piés. Si se quieren sazonar, débese preparar un poco de almíbar 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 quemén mucho; luego se frie un poco de cebolla con buen aceite y se echa sobre las sardinas; sazónándola con pimienta y sal si no la tuvieran las sardinas. En cada empanada se colocan tres sardinas con un poco de cebolla frita por encima, escurrida del aceite, se cierran las empanadas, cuidando no echar aceite en la masa, sino manteca fresca, 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 en cada una de ellas se forma una empanada. Si se quieren hacer más ó menos empanadas de cuatro, calcúlanse las cantidades; lo que se haya de echar dentro de ellas ha de estar cocido, asado ó frito.

EMPANADAS DE CRIADILLAS DE TIERRA.—Se cuecen las criadillas con agua y sal, despues de cocidas se rehogan en aceite, sazónándolas con un poco de pimienta, nuez moscada, azafran y sal. En este estado se hacen las empanadas, advirtiéndose que

se han de servir calientes. Conviene tenerlas deshechas dos ó tres días antes que se hayan de servir, porque estará la masa revenida y calentándose resultará muy tierna y con diferentes gustos. Estas empanadas no han de llevar dentro ningún género de caldo, pues no es masa que lo puede sufrir.

Buñuelos

BUÑUELOS DE MONJA.—Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limón 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. Después se extiende sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina y se corta á pedacitos, que se echan en el frito, que no debe estar muy caliente; se escurren en una servilleta y se sirven polvoreados de azúcar fino.

BUÑUELOS DE PATATAS.—Se cocen enteras y se mordan, se majan en el mortero y se hacen una masa espesita con leche, agua de flor de naranja, azúcar y un batido de yemas de huevo. Después se hacen bolitas y se fricn, 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 á resultar una masa encerrada que se debe cocer muy bien, meneándola siempre para que no se pegue á la sartén ni haga corteza. Todo el éxito de esta operacion pende de que la masa salga perfectamente cocida, en cuyo caso es imposible que salgan mal los buñuelos. Una vez cocida la masa se echa en el almirez y se machaca muy bien metiendo huevos poco á poco y machacándola mucho hasta que queda blanda; los huevos no han de ser todos con clara, sino la mitad, porque no esponjen demasiado y se hagan desquebrajados. Estos buñuelos si se les pasa por almíbar y se les echa un poco de canela molida por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, es el mejor sistema.

BUÑUELOS DE QUESO FRESCO.—Se toma queso hecho el mismo día ó el anterior, se le quita la corteza y se soba en un tablero; se le echa un poco de harina y unas yemas de huevo, hasta que quede un poco blando. 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 almíbar, echándoles canela molida por encima.

Manjar blanco.

Para una azumbre de leche se pone media libra de harina de arroz, ocho claras de huevo y una libra de azúcar. Se baten primero las claras, se mezcla la harina y azúcar, bien batido esto se junta con la leche, poniendo á cocer en un perol hasta

que se desprege de él, colocándolo entonces en uná fuente.

A este manjar se le puede añadir pechugas de capones ú otras aves muy picadas en trocitos, y si fuese para vigilia, truchas ó cualquier pescado.

OTRO.—Despellójese media libra de almendras, haciéndolas ablandar en agua hirviendo; pónganse en agua fresca y enjúguense; hágase de ellas una pasta, poniéndolas en un mortero para machacarlás y echando allí poco á poco una cucharada de agua fria. Mézclese las enseguida con dos vasos de agua, cuélese en un lienzo, y añádese á esta leche de almendra un cuarteron y medio de azúcar en buen polvo, un buen vaso de crema, agua de flor de naranja y un poco de cola de pescado. Sír-vase frio y aun helado en el verano.

Almendrados.

Se cortan en pedazos una libra de almendras dulces y se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevos; se hace una masa que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está helada se pone al horno, cuidando no se tuesten mucho.

Bollos pardos.

Se toma media libra de almendras dulces mondadas y se machacan en almirez, añadiéndoles media libra de azúcar, y se hace masa de mazapan; luego se pone en el tablero media libra de trigo floreado y sobre ello otra media de manteca de vaca fresca,

media docena de yemas de huevos y únase todo esto á la masa de mazapan, no olvidando un polvito de sal; con este conjunto se hace una masa encerrada, echándole canela molida y cernida hasta que quede la masa muy parda; con ella se hacen unos bollitos á modo de mostachones, haciéndoles unas rajitas con el dorso del cuchillo. Cuézanse sobre obleas á fuego lento y con estas cantidades se podrá hacer un buen plato.

Ojaldres.

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, mézclase todo, se soba perfectamente; luego de bien mezclado se tienden unas cuartillas de papel untadas con manteca y se hacen unos ojaldres, llanos y redondos, que se cocerán en el horno, enseguida se tiene preparada miel caliente y se pasan por ella, poniéndolos 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 empieza á cocer se le pone harina de trigo floreado, meneándolo con un cucharón, de suerte que quede una masa un poco dura; después se cuece muy bien y se saca al tablero; poniéndole media docena de

huevos; enseguida se sobará perfectamente, poniéndoles manteca hasta que esté blanda, añadiéndole media libra de azúcar molida y cernida.

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

Panecillos rellenos.

Se agujerean los panecillos molletes por el suelo, sacándoles todo el 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 róciéseles por encima un poco de azúcar.

Pastel de ave para enfermos.

Póngase á cocer una pechuga de ave, y cuando esté casi cocidas se saca y pica toda la carne muy menuda sobre un tablero blanco; se pica una poca de enjundia de gallina mezclada con la carne, se sazona de sal y muy poca especia; añádense unas gotas de caldo y queda hecho el pastel; luego se cuece y se soba con ~~los yemas de huevo~~, un poco de caldo y ágrío de limón.



Mazapanes.

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

MAZAPAN DE FRESA.—Fórmese la pasta con una libra de almendras dulces, seis onzas de azúcar y ocho fresas machacadas y pasadas por tamíz acabando como el mazapan anterior. Lo mismo puede verificarse con otras clases de frutas.

Confituras.

Se pueden preparar tantas clases de confituras como especies de frutas nos ofrece la naturaleza, y hasta las legumbres pueden confitarse, pues que se hace tambien con las zanahorias ápio y hasta con los tomates.

CONFITURAS DE GROSELLA.—Se toman partes iguales de grosellas encarnadas y blancas, se las desgrana, procurando no magullarlas mucho; se hacen hervir un poco en la caldera con frambuesas en la proporcion de una libra por quince de grosella y se pasa el todo por el tamíz, apretándolas para extraer bien el zumo.

Si el fruto se ha pesado en grano, se pone media libra de azúcar por libra de fruto; si se ha pesado el zúmo, se ponen dos libras de azúcar clarificada por tres libras del zumo (1) y se hace cocer á gran fuego, se espuma bien, conociendo se hallan bastante cocidos cuando formen en la superficie una gran cantidad de pequeñas ampollas. Puede asegurarse tambien del grado de coccion, dejando enfriar un poco de dichas confituras; si se congelan, están ya lo bastante.

CONFITURA DE ALBARICOQUES.—Despues de blanquear los albaricoques al agua hirviendo, se escurren sobre un cedazo de crin. Se ponen juntos los albaricoques, ya sean enteros, ya en cuartos y un peso igual de azúcar cocido al punto llamado pequeña pluma y despues de dos ó tres hervores, se dejan enfriar los frutos á fin de que los penetre bien el azúcar. Como el jarabe se habrá rebajado de punto, se le hace tomar de nuevo el de pequeña pluma; se ponen otra vez los albaricoques y se hacen cocer por espacio de cinco ó seis minutos; se colocan enseguida en los botes, se vierte el jarabe encima y se deja enfriar el todo, observando no cubrir ni tapar los botes sinó despues de haberse enfriado completamente.

(1) Para clarificar el azúcar se emplea el procedimiento siguiente: se bate una clara de huevo en dos vasos de agua por cuatro libras de azúcar; se hace hervir la mitad de esta agua con el azúcar hasta que haya subido cuatro veces diferentes, calmado cada ebullicion por un poco de agua y clara de huevo, que se arroja encima á medida que sube; se espuma hasta que la superficie no presente más espuma y se pasa por un colador.

Compotas.

Las compotas son confituras que se hacen al momento de necesitarse y con mucho ménos azúcar del que se pone en las que deben conservarse.

COMPOTA DE ALBARICOQUES VERDES.—Se pelan y echan en agua fria albaricoques verdes, ó sea cogidos antes de su madurez; se ponen luego en agua tibia con algunos puñados de hojas de acedera; se cubren y hacen hervir hasta que tengan un hermoso color verde; se retiran entonces del fuego y se dejan enfriar del todo. Luego se escurren, se pasan por azúcar, se acaba su coccion y al momento de sacarlos del fuego se añaden dos cucharadas de zumo de espinacas.

Estas diferentes preparaciones son laxativas y bastante indigestas para que se coman con mucha moderacion.

COMPOTA DE CEREZAS.—Se cortan á la mitad los rabillos de las cerezas, se pica con un alfiler el lado opuesto y se ponen en agua fresca. Se hace hervir jarabe de 30 grados; se escurren las cerezas y echan en el jarabe hirviendo, se les da un hervor y ponen en un vaso. Esta compota agradable es ligeramente ácida, refrescante y de fácil digestion.

FIN.



ÍNDICE

de las materias contenidas en este Manual.

	<u>Páginas.</u>
Cocido ó puchero comun.....	7
Instruccion para conseguir un cocido superior.....	»
Clarificacion del caldo.....	10
Coloracion.....	»
Nabos para dar color al caldo del puchero.....	»
Vainas de guisantes enrojeadas para dar color al cocido.....	11
Caramelo.....	»
Cocido ó puchero á la francesa.....	»
Caldo ó puchero á la española.....	12
Olla podrida.....	13
Cocido de verdura.....	»
Caldo seco, portátil ó en pastillas, ó extracto de vaca.....	»
Sopas.....	14
Sopas harinosas.....	»
Sopa de arroz.....	15
Arroz con leche.....	»
Sopa con puré de guisantes, de lentejas, de judías, etc.....	»
Id. de pastas de Italia.....	»
Id. de macarrones á la italiana.....	16
Id. de sémola, tapioca, sagú, salep, fécula, etc.....	17
Id. de pan.....	18
Caldo de yerbas ó de vigilia.....	»
Julianas.....	»

Raíces, yerbas y legumbres que entran en las julianas.....	19
Tabla de las sustancias alimenticias con las que pueden servirse las julianas.....	»
Sopa de pan y verduras.....	20
Id. de primavera, pequeña juliana ó sopa de yerbas.....	»
Id. á la jardinera.....	21
Id. de yerbas con ó sin manteca.....	»
Sopa-puré á la chartreuse ó juliana-puré.	»
Sopa de primavera, potaje de lujo, rico, delicado y buscado para las comidas de ceremonia.....	22
Juliana ordinaria ó económica.....	»
Id. con castañas.....	23
Id. á la próvenzal.....	»
Sopa dorada.....	»
Id. á lo monaco.....	»
Id. mahonesa.....	24
Id. de albondiguillas.....	»
Id. ravioli de los italianos.....	»
Id. de ravioli relleno.....	25
Relleno para la sopa anterior.....	»
Sopa de cebolla.....	26
Id. de cebolla con leche.....	»
Caldos refrescantes para enfermos y temperamentos delicados.....	»
Leche de pollo.....	»
Panatela ó sustancia de pan.....	»
Caldo de yerbas para enfermos.....	»
Id. de bifes de ternera.....	27
Id. de pollo.....	»
Otro.....	»
Caldo de ternera.....	»
Id. de cangrejos, de tortuga, de ranas.....	28
Potages.....	»
Potaje de garbanzos.....	»
Id. de lentejas.....	»

	<u>Páginas.</u>
Id. de judías.....	28
Id. de castañas.....	»
Id. de nabos.....	»
Id. de guisantes.....	29
Id. de sopa de coles.....	»
Sopa de calabazas.....	»
Potaje de espinacas.....	»
Id. de zanahorias.....	30
Id. de habas.....	»
Id. de calabazas.....	»
Sopas de caldos de pescado.....	31
Olla podrida, pot-purrí ó juliana de pescado.....	»
Sopa á lo pescador.....	32
Otra.....	33
Sopa de pescado de río.....	»
Id. de caldo de pescado.....	»
Caldo y sopa de pescado á la parisien.....	»
Jugo de pescado.....	34
Sopa de pescado á la provenzal.....	»
Id. á la normanda.....	»
Id. de ranas.....	35
Otro modo llamado á la reina.....	»
Otro.....	»
De otro modo.....	»
Salsas.....	»
Mezcla para espesar las salsas.....	»
Otra.....	36
Otra.....	»
Otra con castañas.....	»
Allyoli.....	»
Salsa mahonesa.....	»
Id. de tomates.....	37
Otra.....	»
Otra.....	»
Salsa española.....	»
Otra.....	38
Salsa italiana.....	»

	<u>Páginas.</u>
Id. verde.....	38
Salsa de crema.....	»
Verde de espinacas.....	39
Escabeche sencillo.....	»
Otro más complicado.....	»
Escabeche con vino, aguardiente ó rom.....	»
Rojo ó salsa rubia.....	»
Rojo blanco.....	»
Salsa blanca.....	»
Salsa general ó para toda clase de man- jares.....	40
Id. á la vinagrilla.....	»
Id. de mostaza para carnes frías.....	»
Id. para las ostras.....	»
Coccion y salsa para el bacalao.....	41
Coccion.....	»
Salsa.....	»
Id. de pan.....	42
Esencia de ajo para preparaciones á la catalana.....	»
Pasta para fritos.....	»
De los fritos.....	43
Carnes.....	44
Buey, vaca, ternera, carnero y cordero.....	»
Buey ó vaca.....	»
Cocido.....	»
Maneras diversas de acomodar el cocido.....	45
Cocido en miroton.....	»
Id. en perejil.....	»
Id. en albondiguillas.....	»
Id. á la marinera.....	»
Id. al pobre hombre.....	46
Vaca cocida.....	»
Lomo.....	»
Otro modo de asar el lomo.....	48
Solomillo con vino de Madera.....	»
Vaca guisada.....	»
Paladar.....	»

	Páginas.
Id. á la leonesa.....	48
Id. á la casera.....	49
Id. de vaca en salpicon.....	»
Estofado de vaca.....	»
Picadillo de id.....	»
Salpicon de id.....	50
Vaca mechada.....	»
Ropa vieja de vaca.....	»
Cola á la Hohepot.....	»
Lengua en pepinillos.....	51
Id. á lo marinero.....	»
Id. de vaca mechada y en salsa.....	»
Buey ó vaca á la moda.....	52
Rosbif á la inglesa.....	»
Sesos de vaca ó ternera.....	53
Ternera.....	53
Ternera mechada.....	»
Id. guisada.....	»
Id. asada.....	»
Id. al asador con yerbas finas.....	»
Chuletas de ternera á la Papillot.....	54
Chuletas panadas á las parrillas.....	»
Espalda de ternera asada.....	55
Cabeza de ternera al vinagrillo.....	56
Higado de ternera á la italiana.....	»
Piés de ternera.....	57
Carnero.....	»
Pierna de carnero asada.....	»
Guisado de carnero.....	»
Chuletas de carnero al natural.....	58
Lenguas de carnero.....	»
Albóndigas de carnero.....	»
Pierna de carnero estofada.....	59
Cordero ó cabrito asado.....	»
Id. con guisantes.....	»
Id. con patatas.....	»
Id. con arroz.....	60
Cerdo.....	»

	<u>Páginas.</u>
Cerdo de leche	60
Chuletas de cerdo en guisado	61
Lengua de cerdo	»
Piés de id	»
Conejos y liebres.	2
Conejo en pepitoria	»
Id. guisado	»
Id. estofado	»
Id. frito	63
Lebreto saltado al minuto	»
Liebre guisada	»
Gallinas y pollos.	»
Gallina al puchero	»
Id. con cebolla	64
Id. asada	»
Guisado de gallina	»
Pollo	65
Id. al asador	»
Id. asado	66
Id. á lo caballero	»
Id. á lo Marengo	»
Guisado de pollos	67
Pollos con coliflor	»
Id. de carretero	68
Polla á la Grimod de la Reiniere	»
Polla á la Montmorenci	»
Capones	»
Pavo	69
Pavo asado	»
Id. trufado	»
De otro modo	»
Pavo estofado	70
Id. á la regencia	»
Pavipollo	71
Pato ó ánade.	»
Pato asado	»
Id. con aceitunas	»
Id. con nabos	»

	<u>Páginas.</u>
Becacas	72
Becasa al asador	73
Otro	»
Becacas á la inglesa.....	»
Id. á lo cazador.....	»
Faisan	74
Faisan asado.....	74
Id. relleno.....	»
Perdices y perdigones	»
Perdices y perdigones asados.....	»
Perdices estofadas.....	»
Perdigones en salsa.....	75
Perdices con coles.....	»
Perdigones á la inglesa.....	»
Pichones	76
Pichones guisados.....	»
Id. asados.....	»
Id. á la hostetera.....	»
Bacalao	»
Bacalao.....	»
Id. con patatas.....	77
Id. á la provenzal.....	»
Id. á estilo de Francia.....	»
Id. á estilo de arriero.....	78
Id. á lo marinero.....	»
Pescados	»
Preparacion de los pescados.....	»
Salmon	79
Salmon al humado.....	»
Id. á las parrillas.....	»
Id. asado.....	80
Id. á la italiana.....	»
Salmonetes	»
Besugo	»
Besugo cocido.....	»
Id. asado.....	»
Id. frito.....	81
Id. con cebolla.....	»

	Páginas.
Escabeche de besugo.....	81
Merluza.	»
Merluza asada.....	»
Id. en aceite.....	82
Id. en escabeche.....	»
en salsa.....	»
en pastel.....	»
con salsa de avellanas.....	»
Atun.	83
Salpicon de atun.....	»
Atun escabechado en ensalada.....	»
Atun á la provenzal.....	»
Atun fresco de difentes maneras.....	»
Anguilas.	»
Anguilas con arroz.....	»
Id. en salsa.....	»
Guisado en anguilas.....	»
Anguila mechada.....	84
Id en ojo de pollo.....	»
Id. á la tátara.....	»
Carpas.	86
Carpas al azul.....	»
Albóndiguillas de carpas.....	»
Calamares.	»
Ranas.	87
Mariscos y crustáceos.	»
Como se aderezan los mariscos.....	»
Ostras.	»
Langostas.	88
Cangrejos.	89
Caracoles.	»
Caracoles rellenos.....	90
Patatas.	»
Patatas cocidas al vapor.....	»
Id. en salsa blanca.....	»
Id. guisadas.....	91
Id. estofadas.....	»
Albóndiguillas de patatas.....	»

Patatas en salsa.....	91
Id. á la naneta.....	»
Id. á la alemana.....	92
Id. á la polaca.....	»
Id. á la duquesa.....	»
Id. en sartén.....	»
Id. á la crema.....	93
Id. á la holandesa.....	»
Pastel de patatas.....	»
Alcachofas.....	94
Alcachofas á la pebre.....	»
Id. á la salsa blanca.....	»
Id. rellenas.....	»
Id. en dulce.....	95
Id. á la italiana.....	»
Id. fritas.....	»
Gazpacho.....	»
Gazpacho extremeño.....	96
Habas verdes.....s.....	97
Habas á lo casero.....	»
Lentejas.....	»
Lentejas á la ama de casa.....	98
Id. á la masa.....	»
Id. con tocino á la aldeana.....	»
Id. con perejil.....	98
Judias verdes.....	»
Id. verdes á la inglesa.....	»
Id. verdes.....	99
Id. á lo paisano.....	»
Id. con cebollas.....	»
Id. á la romana.....	»
Menestra de guisantes.....	100
Menestra de habas.....	»
Menestra á la española.....	»
Huevos.....	»
Huevos pasados por agua.....	»
Id. fritos.....	101
Id. revueltos con jamón.....	»

	<u>Páginas</u>
Id. mejidos.....	101
Id. rellenos.....	»
De otro modo.....	»
Huevos crecidos.....	102
Id. en escudilla.....	»
Huevos guisados.....	»
Id. con tomates.....	103
Id. blandos.....	»
Id. á la nieve.....	»
Tortillas	»
Tortilla al natural.....	104
Id. de yerbas.....	»
Id. de riñones de ternera.....	»
Otra manera.....	»
Tortilla con setas.....	»
Id. de tocino.....	»
Id. á la Celestina.....	105
Id. soplada.....	»
Id. con azúcar.....	»
Id. al rom.....	106
Id. con confituras.....	»
Tortas	»
Torta de patatas.....	»
De otro modo.....	»
Torta de arroz.....	107
Id. de miga de pan.....	»
Id. de almendra.....	»
Empanadas	»
Empanada de piés de cerdo.....	»
Id. de sardinas.....	108
Id. de msa dulce.....	»
Id. de criadillas de tierra.....	»
Buñuelos	109
Buñuelos de monja.....	»
Id. de patatas.....	»
Id. de viento.....	»
Id. de queso fresco.....	110
Manjar blanco	»

	<u>Páginas.</u>
Otro.	111
Bollos pardos.	»
Ojaldres.	112
Ojaldre de Mazapan.	»
Id. con leche.	»
Panecillos rellenos.	113
Pastel de ave para enfermos.	»
Mazapanes.	114
Mazapan de almíbar.	»
Mazapan de fresa.	115
Confituras.	»
Confitura de grosella.	»
Confitura de albaricoques.	116
Compotas.	117
Compota de albaricoques verdes.	»
Id. de cerezas.	»

LIBRERÍA CENTRAL

É IMPRENTA DE EDUARDO MARTINEZ,

SUCESOR DE ESCRIBANO,

PRÍNCIPE, 25, MADRID.

EXTRACTO

del catálogo de obras que se hallan de venta
en dicha Librería.

NOTA. —Los precios indicados á las obras en primer término son para Madrid, y los en segundo remitidas á provincias por el correo, francas de porte; y si las remisiones pueden hacerse por otros medios más económicos, la casa no carga más que el coste material que tengan.

OBRAS DE CAMILO FLAMARION.

La Pluralidad de mundos habitados. Un tomo octavo, 16 y 18 reales.

Dios en la naturaleza. Un tomo octavo, rústica, 16 y 18 rs.

Los Mundos reales y los Mundos imaginarios. Un tomo octavo mayor, 20 y 22 rs.

Lumen. Historia de un cometa en el infinito. Un tomo octavo, 16 y 18 rs.

Historia del Cielo. Un tomo octavo mayor, 20 y 22 rs.

OBRAS POÉTICAS

DE

D. J. M. DE ARTEAGA Y PEREIRA.

Tomo I. Rimas Libres, con notas críticas, por D. Ramon Arabia y Solana. Un tomo octavo, rústica, 16 y 18 rs. en Madrid y 16 en provincias.



Obras de Agricultura.

TRATADO COMPLETO DEL CULTIVO DE ÁRBOLES Y ARBUSTOS FRUTALES,

POR

D. BUENAVENTURA ARAGÓ.

Esta obra, cuya importancia nos excusamos de encarecer, está llamada á obtener una gran aceptación por parte del público, en vista del estado de postracion en que se halla este ramo de la agricultura española.

El nombre del autor, tan ventajosamente conocido por los agricultores de la Península, es una garantía de su mérito: al hacer la clasificación de los árboles y arbustos frutales de nuestra patria, no ha seguido la antigua division adoptada por casi todos los tratadistas que se han ocupado de la materia hasta nuestros dias, de árboles de pepita, de huesecillo, de hueso, de frutos en baya, etc., sino que ha seguido la division climatológica, ó sea la de zonas ó regiones, á saber: la de la caña dulce y del naranjo, la del olivo, la de vid y de los cereales; de esta manera el agricultor, al hacer la plantacion de árboles, puede tener los suficientes conocimientos de aquéllos que á cada zona corresponden y se evitará gastos inútiles en el cultivo de plantas que con seguridad no darian fruto por efecto de las condiciones climatológicas de la zona donde viven.

Este libro se halla ilustrado con más de 60 grabados que representan acodos é ingertos de escudete, de cañutillo, de Fauno, y otros que de-

tallan el modo de efectuar las podas y el rejuvenecimiento de árboles viejos, así como la construcción del frutero para la conservación de frutos, y los útiles y aparatos que son necesarios para dicho objeto.

Consta de un tomo en 4.º, de más de 500 páginas, letra compacta y clara. Su precio 30 rs. en Madrid y 34 en provincias.

OBRAS DEL MISMO AUTOR.

TRATADO COMPLETO DEL CULTIVO DE LA HUERTA,

obra escrita expresamente para todas las provincias
de España y Ultramar.

El autor ha dividido su obra en dos partes, la primera de las cuales abraza todos los preceptos generales de horticultura en nueve capítulos, que explican la definición y división de las huertas, huertos, jardines y verjeles, las cualidades de las buenas tierras y condiciones que debe reunir una huerta.

La segunda parte, destinada á la aplicación de los preceptos generales y á los cultivos especiales, contiene en orden alfabético el cultivo detallado, ya natural, ya forzado, de todas las legumbres y hortalizas empleadas, ó que merecen serlo, tanto en la península como en nuestras posesiones de Ultramar.

Consta de un tomo en cuarto de más de 500 páginas, letra compacta y clara, con láminas intercaladas en el texto. Su precio 30 rs. en Madrid y 34 en provincias.

GUIA DEL CULTIVADOR, *ó tratado de agricultura, ganadería y economía rural.*

Esta obra, que tanta aceptación ha merecido de las sociedades científicas y económicas de España y del extranjero, consta de un tomo en cuarto. Su precio 28 y 32 rs. Quedan muy pocos ejemplares.

VITICULTURA Y VINIFICACION.

Tratado completo del cultivo de la vid y elaboracion de vinos de todas clases.

Este libro, indispensable á todos los cosecheros y fabricantes de vinos, es el más completo de cuantos se han publicado en España. Comprende el cultivo en todos sus detalles, el modo de formar las bodegas, el análisis y mejoramiento de los mostos, sus alteraciones y enfermedades, vinos licorosos, alcohólicos y espumosos, fabricacion de las cervezas y sidras.

La mejor recomendacion que podemos hacer de la importancia de esta obra, es que en el corto periodo de su publicacion se ha agotado la mayor parte de la gran tirada que se ha hecho.

Consta esta obra de un tomo en cuarto, letra compacta y clara, con láminas intercaladas en el texto. Su precio 30 rs. en Madrid y 34 en provincias.

LA AGRICULTURA AL AMOR DE LA LUMBRE.

En estos últimos tiempos en que tan poco se ha escrito sobre agricultura en nuestra patria, se sentia la necesidad de una obra como la presente, que señalase al cultivador el verdadero medio de ganar dinero, porque en realidad, más que un tratado de agricultura es una verdadera obra sobre economía rural. El autor ha creído no habia necesidad de decir á los agricultores cómo se labra, se siembra ó se recolecta: considerando preferible decirles cómo se gana dinero segun el lugar, los recursos y los mercados: evidenciada la utilidad de un modo incontestable, la reforma del cultivo viene por si sola, porque están en ello empeñados intereses individuales.

El juicio favorable que de esta obra han hecho agrónomos ominentes, y la aceptacion espontánea y unánime de la prensa agricola, testifican el valor de la *Agricultura al amor de la lumbre*, es decir, la agricultura en el hogar, en esa cátedra de verdades sencillas que son el faro que guia á nuestras acciones en el árido camino de la vida, techo paterno que cobija los más santos pensamientos.

Consta de un tomo en cuarto de más de 500 páginas con grabados intercalados en el texto. Su precio 32 rs. en Madrid y 36 en provincias.

OBRAS DE MATEMÁTICAS

DE D. BERNARDINO SANCHEZ VIDAL.

- Elementos de Aritmética para uso de las escuelas de primera enseñanza. Un tomo octavo, 5 y 6 rs.
- Lecciones de Aritmética. Segunda edición. Un tomo cuarto, 24 y 28 rs.
- Ídem de Algebra elemental. Segunda edición. Un tomo cuarto, 26 y 30 rs.
- Ídem de Algebra superior. Un tomo cuarto, 26 y 30 rs. Estas obras están indicadas para texto en los programas de las escuelas especiales.
- Problemas de Geometría; primera parte: Geometría plana, por D. José Echeagaray, ingeniero de Caminos y profesor de la Escuela especial. Un tomo cuarto, 15 y 17 reales.
- Problemas de Geometría analítica; primera parte: Analítica de dos dimensiones, por el mismo autor. Un tomo cuarto, 8 y 10 rs.
-

VARIAS OBRAS INÉDITAS

DE CERVANTES,

sacadas de códices de la Biblioteca Colombina, con nuevas ilustraciones sobre la vida del autor y el Quijote, por el Excelentísimo é Ilmo. Sr. D. Adolfo de Castro. Un tomo cuarto, rústica, 32 y 36 rs.

OBRAS COMPLETAS DE PLATON.

Puestas en lengua castellana por primera vez por D. Patri-
cio de Azcárate. Consta de once tomos en cuarto, encuader-
nados en holandesa. Su precio 320 y 380 rs.

FORMULARIO MÉDICO

DE LAS FAMILIAS, POR C. DE BRUC.

Traducido al castellano por D. J. Mateu Garin, licenciado en Medicina.

Descripción de todas las enfermedades, recetas, fórmulas y prescripciones de los primeros médicos extranjeros para su curación. Materia médica. Higiene.

Memento de las madres de familia para las enfermedades de sus hijos, etc. Un tomo octavo, 26 y 30 rs.

OBRAS DE PEREZ GALDÓS.

Episodios nacionales. Se han publicado:

- 1.º Trafalgar. Un tomo octavo, rústica, 8 y 40 rs.
- 2.º Corte de Carlos IV. Un tomo octavo, rústica, 8 y 40 rs.
- 3.º El 19 de Marzo y el 2 de Mayo. Un tomo octavo, rústica, 8 y 40 rs.
- 4.º Bailén. Un tomo octavo, rústica, 8 y 40 rs.
- 5.º Zaragoza. Un tomo octavo, rústica, 8 y 40 rs.
- 6.º Gerona. Un tomo octavo, 8 y 40 rs.

BIBLIOTECA DE LA FAMILIA.

CUENTOS DE SALON,

por *T. Guerrero y C. Frontaura.*

OBRAS PUBLICADAS:

- Una Perla en el fango, por T. Guerrero. Un tomo, 4 y 5 rs.
Brigida, por C. Frontaura. Un tomo, 4 y 5 rs.
La Camelia y la Mariposa, por T. Guerrero. Un tomo, 4 y 5 reales.
La Doncella del piso segundo, por C. Frontaura. Un tomo, 4 y 5 rs.
El Vellocino de Oro y sea y pobre, por T. Guerrero. Un tomo, 4 y 5 rs.
La Maldita vanidad, por C. Frontaura. Un tomo, 4 y 5 rs.
Madrid por dentro, por T. Guerrero. Dos tomos, 8 y 40 rs.
El Hijo del Sacristan, por C. Frontaura. Dos tomos, 8 y 40 rs.
La Manzana de la discordia, por T. Guerrero. Un tomo, 4 y 5 rs.
Las Madres, por C. Frontaura. Un tomo, 4 y 5 rs.
Anatomía del Corazon, por T. Guerrero. Dos tomos, 8 y 40 rs.
El Matrimonio, pleito en verso entre varios poetas. Un tomo, 4 y 5 rs.
Doce Maridos, por C. Frontaura. Un tomo, 4 y 5 rs.
La Mano de ángel, por C. Frontaura. Un tomo, 4 y 5 rs.
La Nube negra, por T. Guerrero. Un tomo, 4 y 5 rs.

BIBLIOTECA DE LUJO.

(4 reales tomo en Madrid y 6 en provincias.)

- Los Farsantes, por Manuel Fernandez y Gonzalez.
Los Tenorios de hoy, por idem.

Las Cuatro barras de sangre, por Fernandez y Gonzalez.
La Candelera de San Jaime, por idem.
La Gente cursi, por Ramon Ortega y Frias.
El Naufragio de la Medusa, por idem.
La Gente de media-noche, por idem.
La Gente de pega, por idem.
Los Incendiarios del Alba, por A. de San Martin.
Pompeya, la ciudad desenterrada, por idem.
La Corte del Rey Bandido, por idem.
La Virgen de Covadonga, por idem.
El Enano de la venta, por idem.
La Ciudad del Sueño, por idem.
Reina y Adúltera, por Gonzalo Calvo Asensio.
El Puente de los Aborcados, por Julio Nombela.
El Pozo de los suspiros, por M. F. y G.
El Rey hambriento, por idem.
El Montero de Espinosa, por idem.
El Aljibe de la Gitana, por idem.
La Australia, por H. Perron d'Arc.
La Sacerdotisa de Vesta, por A. de San Martin.
La Edad de hierro, por idem.

OBRAS

DE

D. VENTURA RUIZ AGUILERA.

- Ecos nacionales y Cantares. Novísima y magnífica edición. Contiene poesías inéditas, otras no coleccionadas hasta hoy, y el retrato del autor grabado en acero. Un tomo octavo mayor, 24 y 28 rs.
- Elegias y Armonías. Rimas varias. Novísima y magnífica edición. Contiene poesías inéditas, otras no coleccionadas hasta hoy, y el retrato de la niña que inspiró las Elegias, grabado en acero. Un tomo octavo mayor, 18 y 20 rs.
- Libro de las Sátiras. Comprende: Sátiras.—La Arcadía moderna.—Grandeza de los pequeños.—Epigramas y letrillas. Un tomo octavo mayor, 18 y 20 rs.
- La Leyenda de Noche-Buena. Un tomo octavo, elegantemente impreso, 8 y 10 rs. Quedan pocos ejemplares.

- El Corazon de un Bandido**, preciosa obra popular y original. Las dos partes en un tomo, láminas, 5 y 6 rs.
- Personajes célebres del siglo XIX**, por uno que no lo es. Seis tomos octavo, holandesa, 84 y 98 rs.
- Diccionario doméstico. Tesoro de las Familias, ó repertorio universal de conocimientos útiles.** Contiene más de cuatro mil fórmulas, preceptos ó recetas de fácil ejecucion, redactado por D. Balbino Cortés y Morales. Un tomo en folio de 4.444 páginas á dos columnas. Su precio 120 rs. en Madrid y 130 en provincias.
- Manual del Cazador, ó arte completo de toda clase de caza,** escrito por L. Renard, traducido por B. Villalta, aficionado con treinta años de ejercicio en caza mayor y menor. Un tomo octavo, 12 rs.
- Manual teórico-práctico para uso y enseñanza del aprendiz de Sombrerero,** por el fabricante D. Ramon Galvan. Un tomo cuarto, rústica, láminas, 10 y 12 rs.
- Manual de Aceites y Jabones, ó sea extraccion de los aceites y grasas y fabricacion de los jabones con base de sosa y potasa,** por Julio Rossignon. Un tomo octavo, 12 y 14 rs.
- Manual del Diamantista y del Platero, ó sea tratado de las piedras preciosas finas ó imitadas, de los metales, su aleacion, esmalte, soldadura y demas procedimientos relativos á estas artes.** Un tomo octavo, 10 y 12 rs.
- Manual del Ingeniero y Arquitecto,** resumen de la mayor parte de los conocimientos elementales y de aplicacion en las profesiones del ingeniero y arquitecto, comprendiendo multitud de tablas, fórmulas y datos prácticos para toda clase de construcciones, y por separado un Atlas de 133 láminas, por D. Nicolás Valdés. Precio, 200 y 230 rs.
- Manual del Carpintero de muebles y edificios. Tratado completo de las artes de carpinteria y ebanisteria,** adornado con 242 láminas intercaladas, que representan figuras geométricas, molduras, herramientas, ensambladuras, puertas, pavimentos, armaduras, muebles de salon, etc., escrito conforme á los últimos adelantos, por D. Julian Rodriguez Vega, ebanista. Dos tomos octavo, láminas, 24 y 28 rs.
- Manual completo del encuadernador de todas clases, teórico y práctico.** Un tomo octavo, 14 y 16 rs.
- Tesoro del Campo, ó sea Agricultura general.** Gran tratado práctico de la huerta, arboricultura, ganaderia, animales útiles, veterinaria, industrias agricolas, economia rural y doméstica y jardineria, redactado por una sociedad de amigos labradores. Un tomo grueso en cuarto, 32 y 36 rs.

LEGISLACION MUNICIPAL Y PROVINCIAL.

- Novísima ley de Enjuiciamiento Civil y Mercantil, última reformada. Un tomo octavo, 18 y 20 rs.
- Novísima Legislación hipotecaria, última reformada. Un tomo octavo, 24 y 27 rs.
- Leyes del Registro y Matrimonio civil. Un tomo octavo, 8 y 10 reales.
- Ley de aprovechamiento de aguas vigente. Un tomo cuarto, 6 y 7 rs.
- Manual del procedimiento administrativo, con formularios para la cobranza y apremio de las contribuciones. Un tomo octavo, 8 y 10 rs.
- Código Penal reformado. Un tomo octavo, 6 y 8 rs.
- Manual de la legislación de aguas. Un tomo octavo, 6 y 7 rs.
- Legislación de Patronatos. Un tomo octavo, 4 y 5 rs.
- Ley sobre organización del poder judicial. Un tomo octavo, 6 y 7 rs.
- Ley electoral y de incompatibilidades. Un tomo octavo, 2 y 3 reales.
- Manual enciclopédico teórico-práctico de los juzgados municipales, con formularios para todos los actos y diligencias, comprendiendo las leyes que acaban de publicarse. 30 y 34 reales.
- Manual del subsidio industrial y de comercio. 5 y 6 rs.
- Aranceles para los juzgados municipales. Un tomo octavo, 2 y 3 rs., y en cuadro, 5 rs.
- Manual de las faltas y de las diligencias preliminares en las causas criminales. 6 y 7 rs.
- Manual de la legislación del papel sellado con las últimas reformas. Un tomo octavo, 6 y 7 rs.
- Manual del Secretario del Ayuntamiento, ó tratado teórico-práctico de administración municipal, con sujeción á la ley de 20 de Agosto de 1870 y demás disposiciones vigentes, en el que se explica las atribuciones de los ayuntamientos, alcaldes, secretarios, con formularios prácticos, y especialmente todo lo relativo á presupuestos, arbitrios y contabilidad, que es la base de la administración municipal. Un tomo cuarto, 30 y 34 rs.
- Manual administrativo de Sanidad. Un tomo, 12 y 16 rs.
- Prontuario de Hacienda Municipal. Un tomo, 12 y 16 rs.

EL DIOS MOMO.

Album de cuentos, mentiras, exageraciones, chistes y extravagancias de los más célebres escritores antiguos y modernos, ilustrado con 20 caricaturas capaces de hacer reír á un muerto. Un tomo octavo, 4 rs.

MANUAL DE ALBAÑILERIA,

Ú OBSERVACIONES SOBRE LA PRÁCTICA DE EDIFICAR,

por el arquitecto

D. MANUEL FORNES Y GURREA.

Obra de gran utilidad, tanto para los albañiles y maestros de obras, cuanto para los propietarios. Tercera edición, aumentada con las Ordenanzas de Madrid é ilustrada con 18 láminas. Su precio 10 reales en toda España, franco de porte.

LA MIERDÉPOLIS,

Ó SEA

LOS PERFUMES DE BARCELONA.

Cancion catable, que si oliera, el diablo que la leyera. Nueva edición, aumentada con la *Defensa del pedo*. Un tomo octavo, láminas, 2 rs. en toda España.

POESÍAS PICARESCAS,

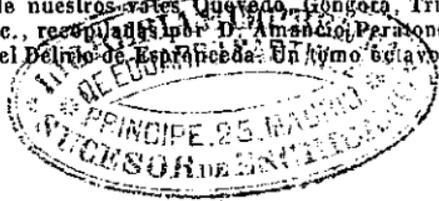
INÉDITAS,

DE D. FRANCISCO DE QUEVEDO Y VILLEGAS.

Un tomo en diez y seis avo, 4 y 5 rs.

VENUS RETOZONA.

Ramillote picaresco de poesías festivas debidas á la juguetona musa de nuestros vates Quevedo, Gongora, Trillo, Polo, Iglesias, etc., recopiladas por D. Amador Peratoner, finalizando con el Delirio de España. Un tomo octavo, 5 y 6 rs.



LIBRERÍA CENTRAL
É IMPRENTA DE EDUARDO MARTINEZ,
SUCESOR DE ESCRIBANO,
PRÍNCIPE, 25, MADRID.

Casa Corresponsal de las principales librerías de España, en la que se hallan de venta:

Obras de Agricultura.

— de Religión.

— de Ciencias Naturales.

— de Ciencias Médicas.

— de Jurisprudencia y Legislación.

— de Matemáticas.

— de Literatura.

— de Artes y Oficios.

Diccionarios de todas las lenguas.

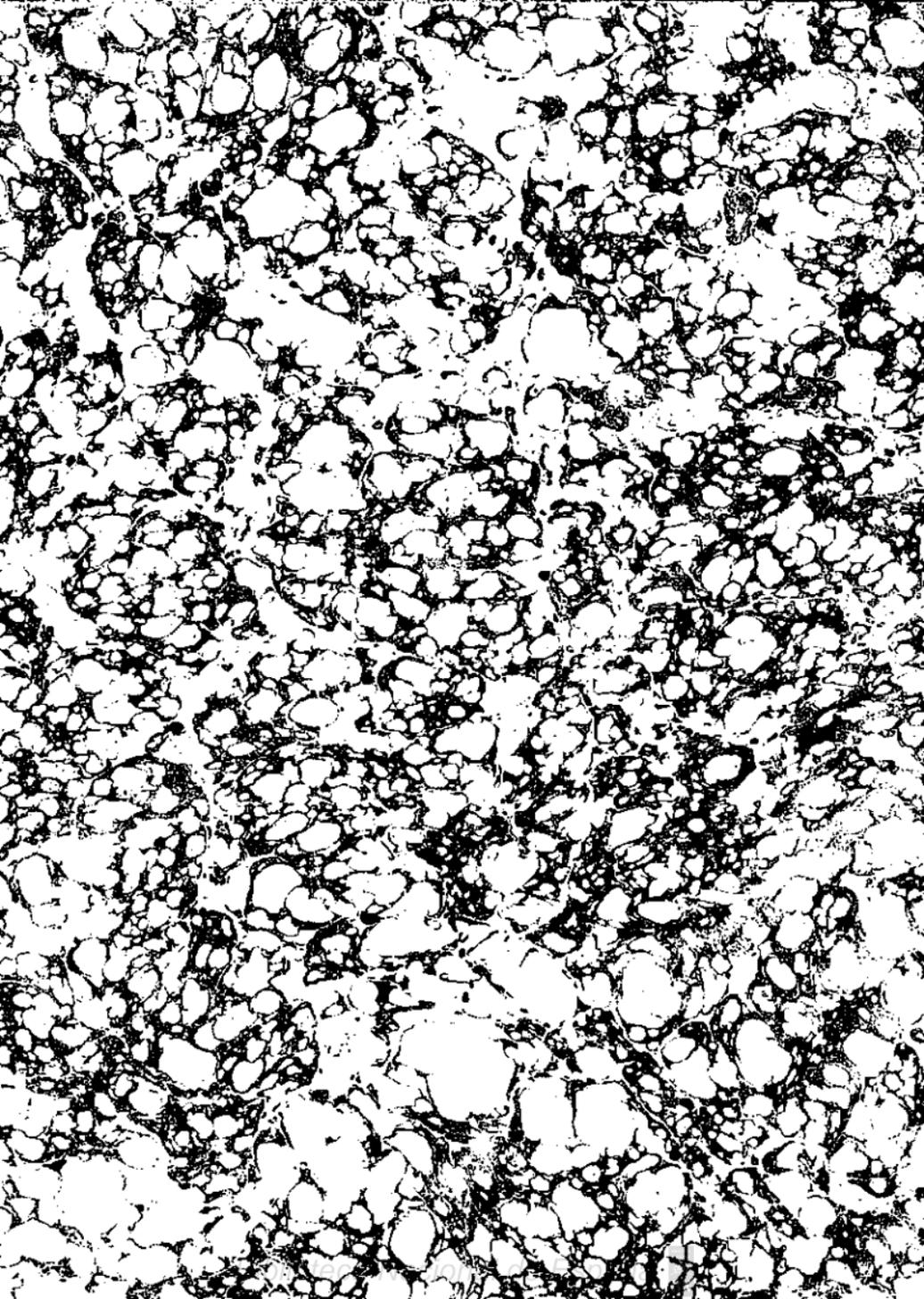
Gramáticas y Ortografías.

Cuentos de la Niñez con estampas.

Libros de primera educación.

SE DAN CATÁLOGOS GRATIS.

En la misma se halla de venta el ALMANAQUE DE LA RISA, que se publica todos los años desde 1862, ilustrado con chistosas caricaturas de los mejores dibujantes y escrito por los primeros literatos. Cuatro reales.





BIBLIOTECA NACIONAL



1000543903

