

12365

10

# 100 FORMULAS DE SALSAS



FORMULAS DE SALSAS

6

8588

29173

S. CALLEJA

MADRID

10





Mademoiselle ROSE



CIENT FÓRMULAS

PARA PREPARAR

SALSAS



RECETAS EXQUISITAS Y VARIADAS



MADRID  
SATURNINO CALLEJA, EDITOR  
Calle de Valencia, núm. 28.

MÉXICO: HERRERO HERMANOS, SUCESORES

*Biblioteca Nacional de España*



---

Esta obra es propiedad.  
La presente edición se  
publica debidamente autori-  
zada.

---

Madrid.—J. Ratés, impresor, plaza San Javier, 6.



## UTILIDAD DE LAS SALSAS

---

Ningún país posee en tan alto grado como el nuestro el arte de variar los condimentos de las salsas, que dan á los platos de nuestra cocina un sabor particularmente delicado. Así como Frégoli, por medio de las mil y mil transfor-

maciones de sus trajes, causa en el público la ilusión de que se presentan á su vista numerosos personajes, siendo así que el actor es siempre el mismo, de igual modo las carnes, según estén condimentadas con tales ó cuales salsas, causan en el paladar la ilusión de que se trata de manjares diferentes.

Nuestros grandes cocineros deben una buena parte de sus éxitos á su habilidad para sacar partido de estas preparaciones.

Una carne sin salsa es poco

apetitosa y poco nutritiva: testimonio de ello es la anécdota graciosamente referida por Brillat-Savarin, que habiendo llegado muerto de hambre á una venta situada en medio del campo, y en donde no quedaban otros manjares que un guisado ya dispuesto para un inglés, pidió que le dejaran por lo menos tomar un poco de la salsa de aquel asado, á la cual añadiría unos cuantos huevos. El posadero cometió la imprudencia de permitirlo, y Brillat-Savarin se aprovechó del per-

miso, con lo cual se propinó una sabrosa y succulenta cena, mientras que el guisado del pobre inglés quedó completamente seco y desabrido.

Guisemos, pues, las carnes, las legumbres y los pescados con salsas variadas, y de este modo estimularemos nuestro apetito, proporcionando á nuestros estómagos extenuados la substanciosa nutrición que les conviene.

Para desengrasar las salsas, se separa de ellas la carne, y se les echa unas gotas de agua fría, á fin de sacar con

la espumadera la grasa que sube á la superficie, y, por último, se pone el líquido en la salsera. Para recoger el jugo de un asado, se procede del mismo modo que si se trata de salsa, echando unas cucharadas de agua caliente, para hacer que se desprendan las partículas grasas adheridas á las paredes de la vasija.







## FÓRMULA I

### CALDO

Escójanse dos cebollas grandes, para cortarlas en rodajas y ponerlas en el fondo de una cacerola. Agréguese patas de vaca cortadas en pedazos, restos y recortaduras de filetes y chuletas de ternera y de carnero, menudillos de aves, pe-

dazos de corteza de tocino y manteca de vaca, algunas zanahorias, ajos, perejil, tomillo y laurel, formando con ellos un ramito; clavo de especia, sal y pimienta. Añádase medio vaso de agua en cantidad suficiente, y póngase la cacerola á un fuego vivo. Cuando las carnes hayan desprendido su jugo y hayan tomado un color dorado, se retira la cacerola á un lado de la horni-lla, y se añade agua hirviendo, dejándola durante tres horas al calor, pero de modo que no cueza. Después de haber sepa-

rado las carnes, se desengrasa el caldo, y se pasa por un colador fino, recogién-dole en un puchero de barro, donde se deja enfriar.

---

## FÓRMULA 2

### SALSA MORENA Ó ESPAÑOLA

Derrítase un cuarto de man-teca, en el cual se desleirá igual cantidad de harina, pro-curando que sea de trigo mo-reno, y agréguese un litro de jugo de carne. Sepárese enton-

ces la cacerola del fuego, después y desengrásese repetidas veces. Próximamente una hora después ninguna partícula de grasa ni de espuma enturbiará la superficie del caldo. Póngase otra vez la cacerola á un fuego vivo, revuélvase con una cuchara de madera, y véase si está suficientemente ligado, cogiendo un poco con la cuchara y dejándolo caer desde cierta altura. Entonces se pone á enfriar; se pasa por un tamiz, se recoge en un puchero, y se añade un poco de manteca caliente, á fin

de evitar que se forme una costra en la superficie.

Esta salsa debe tenerse siempre hecha, porque con ella se mejoran los guisos en que se emplea.

### FÓRMULA 3

#### SALSA Á LA VELOUTÉ

Pélese cinco ó seis champignons; pónganse en una cacerola como dos cucharadas de manteca, unas lonchas de jamón y algunos pedazos de

carne de vaca, juntamente con los champignons. Después de haberlo rehogado, se añade caldo, y se deja á un lado del fuego durante una hora próximamente. Sácase la carne, y se añade un vaso de crema. Un cuarto de hora después la salsa se habrá espesado; entonces se cuele, y se sirve.

Ó bien, se calienta el líquido, y se añaden los champignons ya cocidos en agua y un vaso de crema. Un cuarto de hora después está en su punto.

Sirve esta salsa para acompañar á las legumbres cocidas

en agua, y más particularmente, á las raíces, tales como la escorzonera, apio, nabo, rábano, etc.

---

#### FÓRMULA 4

#### SALSA ROJA

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, para derretirla; cuando está caliente, se espolvorea con tres cucharadas de harina (siempre debe ponerse un poco más de harina que de manteca), y se

remueve con la cuchara de madera. Cuando la mezcla empieza á tomar un color dorado, se añade una cantidad suficiente de agua, y se sazona con sal y pimienta, dejándolo hervir á un fuego suave.

Si la salsa está muy espesa, se añade un poco de agua ó de caldo; si demasiado clara, se diluye en una taza una cucharada de harina con un poco de la misma salsa, y se vierte en la cacerola, revolviendo con la cuchara de madera para evitar que se formen grumos; ó bien se añade simplemente un

poco de fécula desleída en agua.

En lugar de manteca, puede emplearse, por razón de economía, aceite, ó pequeños trozos de tocino.

Esta salsa puede tenerse preparada de antemano, porque durante el invierno se conserva fácilmente algunas semanas, y cuando haya de usarse se calienta un poco, añadiéndole cierta cantidad de agua.

Cuando está bien hecha, puede reemplazar á la salsa española y á la salsa á la Velouté, que ya hemos descrito.

**FÓRMULA 5****SALSA BECHAMEL**

Se ponen en una cacerola dos cucharadas de manteca, dos cucharadas de harina de trigo y un vaso de leche; se deja esta papilla un cuarto de hora á un fuego suave, y se retira de él cuando la salsa está espesa y homogénea: entonces se añade sal, pimienta blanca y dos cucharadas de manteca fresca.

Esta salsa sirve para acom-

---

pañar á los huevos duros ó estrellados y á algunas legumbres cocidas en agua, á las patatas, coliflores, etc.

Para gratinarla antes de rociar con ella los guisos en que se emplea, se añade una cucharada de queso rallado, se coloca en el horno durante algunos minutos en un plato, y se sirve cuando todo ha tomado un color dorado.

---

**FÓRMULA 6****SALSA BLANCA**

Póngase en una cazuela de barro á un fuego suave, un par de cucharadas de manteca; cuando esté derretida, espolvoréese una cucharada grande de harina (preferentemente, de avena), y se mueve con la cuchara de madera para que la mezcla resulte homogénea. Añádase entonces en pequeñas porciones, y agitando sin cesar, un vaso de agua ti-

bia y una cantidad prudente de vinagre. Sazónese con sal y pimienta blanca, y, si se quiere, con un poco de nuez moscada. Cuando la salsa esté hecha, retírese del fuego, y añádase una cucharadita de manteca fresca, que le dará un sabor muy delicado.

Si la salsa se tuerce y se pone demasiado clara, la harina se reúne formando grumos. Añádese entonces algunas gotas de agua fría, y agítese vivamente con la cuchara de madera, con lo cual recobra sus cualidades primitivas.

Si queda de ella alguna cantidad sobrante, basta calentarla al baño de maría para aprovecharla más tarde.

Si con esta salsa ha de acompañarse algún pez, se le añadirá agua, y se dejará un rato á medio hervor.

En la salsa blanca á las alcaparras se suprime el vinagre, y en su lugar se añade una cucharada de alcaparras finas en el momento de servir la salsa. La salsa blanca acompaña á los peces cocidos y á las legumbres cocidas (cardos, nabos, etc.).

**FÓRMULA 7****SALSA BLANCA SIN MANTECA**

Se deslíen en una cacerola dos yemas de huevo en cinco cucharadas de aceite de oliva, sazonándolo con sal y pimienta. Se vierte después en otra cacerola con agua hirviendo, y se agita en baño de maría hasta que la salsa se ponga espesa.

---

**FÓRMULA 8****SALSA BLANQUETA**

Se derriten al fuego dos cucharadas de manteca, en las cuales se deslíe una cucharada de harina, agitando incessantemente, y sin dejar que tome color dorado. Añádase poco á poco un vaso de agua caliente, y se sazona con sal y pimienta. Cuando la salsa esté bien trabada se añaden pequeños champignons, y se deja á medio hervor hasta que resul-

---

te una cocción perfecta. Entonces se añade un poquito de vinagre ó de zumo de limón, mientras la salsa está al fuego todavía, sin lo cual quedaría demasiado clara. Se espolvorea perejil y cebolleta menudamente picados, y entonces se pueden cocer ó refreir en esta salsa las carnes asadas (vaca, cerdo ó pollo), á las cuales comunicará un sabor muy delicado.

---

**FÓRMULA 9****SALSA FOULETTE**

Se calienta en la cacerola una cantidad de manteca, en la cual se espolvorea una cucharada de harina, revolviéndola con la cuchara de madera, y añadiendo poco á poco un vaso de agua caliente. Se sazona con sal y pimienta, una hojita de laurel y un poco de nuez moscada. Déjase á medio hervor, y se retira del fuego, añadiéndole una yema de huevo batida y un poquito

de vinagre. Sírvasse seguidamente. Con esta salsa se sirven sesos, pies de vaca y de carnero, mollejas, hígado de vaca, judías verdes, pepinillos, habas, tencas, almejas y otros mariscos, ranas, anguilas, caracoles y huevos.

---

### FÓRMULA 10

#### SALSA Á LA CREMA

Caliéntase un vaso de crema y retírase del fuego. Mézclase

con ella dos yemas de huevo, dos cucharadas de manteca, sal y pimienta, agitando continuamente.

Se sirve con lechugas, zanahorias, alcachofas, coles y otras legumbres.

---

## FÓRMULA II

### SALSA Á LA HOSTELERA

En una cacerola ó en una vasija de barro se derrite al fuego suave ó en baño de ma-

ría una buena cantidad de manteca muy fresca. Cuando está tibia, se espolvorea perejil y cebolleta finamente picados, sal y pimienta. Finalmente, se añade un poco de vinagre ó algunas gotas de zumo de limón.

Esta salsa se prepara muy fácilmente, y se sirve con carnes y legumbres, y también con peces.

## FÓRMULA 12

## SALSA Á LA HOSTELERA, CON HUEVO

Se deslíe en un vaso de agua una cucharada de harina, y se vierte en una cacerola; añádase una cucharada de manteca, sal y pimienta, y se espolvorea perejil y cebolletas picados. Caliéntase á un fuego suave, al mismo tiempo que se mueve con la cuchara de madera. Cuando la salsa empieza á hervir, se retira del fuego, se exprime el zumo de un li-

món, y se rocían con ella los guisos á que acompañe, ó se sirve en la salsera.

---

### FÓRMULA 13

#### SALSA HOLANDESA CON MANTECA

Se pone á fuego muy suave una cacerola con cierta cantidad de manteca muy salada.

Cuando está derretida, se agita vivamente con un tenedor para que levante espuma,

y se vierte en una salsera caliente.

Con esta salsa se condimentan los pescados grandes de mar, como el rodaballo, el barbo y el salmón.

---

#### FÓRMULA 14

##### SALSA HOLANDESA CON HUEVOS

Se cascan tres huevos, y se colocan las yemas en un vaso, añadiéndoles una cucharada de vinagre, sal y pimienta,

batiéndolo todo junto. Entretanto se calienta una buena cantidad de manteca fresca al baño de maría ó en una cacerola medio llena de agua hirviendo. Á esta manteca se le añaden las yemas batidas, y se mueve con la cuchara de madera hasta que la masa resulte homogénea y bien trabada. Sírvasse en la salsera para acompañar á los espárragos, guisantes, pescados de mar, etcétera.

---

**FÓRMULA 15****MANTECA NEGRA**

Se pone en la sartén una buena cantidad de manteca, que se hace derretir á un fuego muy fuerte, hasta que concluya por ponerse negra, pero sin que se queme. Se echan algunas ramitas de perejil, y cuando están fritas, se vierte todo en una salsera caliente. Cuando la sartén está caliente todavía, se echa en ella vinagre, y se añade manteca (dos

cucharadas del primero por un cuarto de kilo de la segunda), se revuelve con cuidado, y se añade sal y pimienta.

Después de haber separado la salsa de la sartén, se enjuga ésta cuidadosamente con un rollo de papel, para que no se oxide.

La manteca negra se emplea para condimentar sesos, pescados, habichuelas frescas ó secas, coliflores y huevos.

**FÓRMULA 16****SALSA BLANCA**

Se pone en una cacerola un cuarto de kilo de tocino cortado en pedazos, otro tanto de grasa y una cucharada de manteca, una zanahoria, una cebolla, una hoja de laurel, clavo de especia, medio limón cortado en rajas, y al cual se le habrá quitado cuidadosamente la película blanca, que le da cierto sabor amargo, y unas cucharadas de agua. Se

pone á un fuego fuerte la cacerola, y se mueve sin cesar.

Una vez que la grasa se ha derretido, y se ha evaporado el agua, se hace hervir para separar la espuma.

Sirve para cocer patas de cordero, callos y paladar de vaca, después de haberlo calentado un cuarto de hora en agua hirviendo.

---

**FÓRMULA 17****SALSA ROBERT**

Píquense finamente algunas cebollas, y rehóguense en manteca derretida al fuego en una cacerola. Espolveréese una cucharada de harina, al mismo tiempo que se agita con la cuchara de madera. Añádase un poco de jugo de carne, caldo y agua y medio vaso de vino blanco. Sazónese con sal y pimienta, y déjese á medio hervor durante un cuarto de hora,

transcurrido el cual, se retira del fuego, se desengrasa, y se le añade una gran cucharada de vinagre y mostaza.

Sirve para las chuletas de carnero, muslos y alas de pavo asado, etc.

### FÓRMULA 18

#### SALSA Á LA MARINERA

Pónganse á un fuego suave dos cucharadas de manteca, y, cuando estén fundidas y ca-

lientes, añádase igual cantidad de harina, y revuélvase con la cuchara de madera hasta que la mezcla empiece á tomar color. Añádase entonces caldo y vino tinto en partes iguales, ó mejor, solamente una botella de excelente vino rojo.

Sazónese con sal, pimienta, un diente de ajo, una cebolla picada y clavos de especia, perejil, hojas de laurel y una rama de tomillo. Déjese hervir hasta que se reduzca á la mitad, y cuélese.

En esta salsa pueden calen-

tarse las truchas, carpas, anguilas, sollos y barbos cocidos.

---

### FÓRMULA 19

#### SALSA PICANTE

Se derrite en una cacerola un poco de manteca, y se espolvorea con una cucharadita de harina, la cual se deslíe agitando con la cuchara de madera. Cuando la mezcla empieza á tomar color, se añade agua ó caldo en cantidad

suficiente; se sazona con sal, pimienta, clavo de especia, una hojita de laurel, un ramito de tomillo, perejil, ajos finamente picados y un pimiento colorado.

Póngase á medio hervor durante treinta minutos, pásese por el colador, y vuélvase á calentar un instante, para añadirle una cucharada de vinagre, ó exprimir el jugo de un limón.

Por último, salpíquese con pepinillos cortados en pequeños trocitos.

Se sirve con chuletas y file-

tes de cerdo, sesos, lengua, entrecote y pecho de carnero asados á la parrilla.

---

### FÓRMULA 20

#### SALSA SUIZA

Póngase á derretir en una sartén cierta cantidad de manteca, ó, para que resulte más económico, unos trozos de tocino.

Cuando la grasa esté caliente, añádase cebolla pica-

da, y se rehoga hasta que tome color dorado. Espolvoréese ligeramente de harina, y remuévase todo junto con la cuchara de madera.

Añádase agua ó caldo, y sazónese con sal y pimienta.

Póngase á medio hervor durante un cuarto de hora, y sírvase con chuletas de carnero, carne fresca de cerdo, salchichas, entrecote, etc.

---

## FÓRMULA 21

## SALSA BLANCA DE CEBOLLAS

Se pela media docena de cebollas, y se cortan en dos mitades, para cocerlas en agua hirviendo. Después de escurrirlas, vuelven á ponerse en la cacerola con cierta cantidad de manteca. Se calienta á un fuego suave moviendo con la cuchara de madera, y procurando que no tome color. Cuando está hecho puré, se espolvorea una cucharada de

harina, removiendo sin cesar para que se haga bien la mezcla; se añade un vaso de leche templada, y se sazona con sal, pimienta blanca y un poco de nuez moscada.

Sírvase con huevos estrella-  
dos ó con peces de mar cocidos.

---

## FÓRMULA 22

### SALSA DE TOMATE

Córtense en pedazos algunos tomates bien maduros, y

pónganse en una cacerola con cebolla, tomillo, hojas de laurel, una cabeza de ajos, pimienta y sal. Déjese todo á un fuego suave durante un cuarto de hora, moviendo la mezcla de cuando en cuando para que no se pegue al fondo de la vasija. Pásese el puré por un colador, á fin de que no pasen el pellejo ni las semillas del tomate. Colóquese otra vez el puré al fuego con manteca ó con la grasa de un asado de vaca.

Para espesar la salsa, añádasele una cucharada de fé-

cula, harina ó pan rallado. Vuélvase á calentar, y sírvase.

Las conservas de tomates se preparan del mismo modo. La salsa de tomate puede añadirse á todas las salsas rojas, á las que da un excelente sabor.

Se sirve con carnes y pescados, con algunas legumbres y empanadas.

---

**FÓRMULA 23****SALSA CASERA**

Se pican menudamente perejil y ajos en cierta cantidad, y se ponen en la cacerola con un vaso de agua, sazonándolo con sal y pimienta, para dejarlo á medio hervor; y cuando los ajos están cocidos, lo que sucede al cabo de media hora, se retira del fuego, se añade una cucharada de manteca, y se sirve con carnes asadas, que se colocan en la salsa cortadas en trozos.

**FÓRMULA 24****SALSA Á LA FINANCIERA**

Se mezcla con una cucharada de manteca una cantidad igual de harina, y se calienta en la cacerola á un fuego suave, agitando hasta que tome un color moreno muy pronunciado. Añádase jugo de carne, caldo donde se haya cocido algún ave, champignons, cebollas, zanahorias, perejil, tomillo y laurel, y sazónese con sal y pimienta. Déjese cocer,

y añádase medio vaso de Sauterne seco. Cuélese, y sírvase esta salsa para acompañar á los ragoûts, fricandós, quenelles y timbales de macarrones.

-----

FÓRMULA 25

SALSA PERIGORD

Píquese menudamente una trufa, y córtese en pequeños trocitos jamón crudo. Añádase á esta mezcla sal y pimienta; póngase aceite en una cacero-

la, y hágase freir todo ello, añadiendo partes iguales de agua y vino blanco. Después de hacerlo hervir, se desengrasa, y se sirve con carnes de pavo, faisán ó gallina de agua.

---

### FÓRMULA 26

#### SALSA CON VINO DE MADERA

Se derrite en una cacerola un poco de manteca, y se añade una cucharada de harina, que se mezcla perfectamente

mediante la agitación hasta que tome color. Añádase caldo ó jugo de carne, y sazónese con sal y pimienta, perejil, tomillo y laurel formando un ramito, y una docena de aceitunas sin hueso. Déjese al fuego sin que hierva hasta que se haya reducido la salsa, y se añade para terminar, y poco á poco, un vaso de vino de Madera. Se calienta sin dejarla hervir, y se tiene en baño de maría hasta el momento de servirla.

Acompaña á los riñones de vaca y á los biftecks.

## FÓRMULA 27

## SALSA Á LA MADRILEÑA

Se pone en una cacerola medio vaso de excelente aceite, y, cuando se haya calentado, se deslíe en él una cucharada de harina, y se añade un vaso de vino de Málaga y algunas setas previamente cocidas en agua y picadas menudamente con perejil. Se sazona con sal y pimienta de Cayena, y se deja cocer unos doce minutos, agitando continuamente la sal-

sá. Sepárese del fuego, y sírvase con sesos ó riñones de vaca.

---

### FÓRMULA 28

#### SALSA BEARNESA

Se cascan tres huevos, y se baten en un vaso con tres cucharadas de vinagre y un poco de estragón finamente picado. Se añade sal y pimienta, y se vierte la mezcla en una cacerola con agua hirviendo, en la cual se agita hasta que la

salsa esté bien trabada, y entonces se pasa á la salsera.

Acompaña á los biftecks, al salmón y al atún en conserva.

### FÓRMULA 29

#### SALSA CHATEAUBRIAND

En una cacerola se deslíe una cucharada de harina con igual cantidad de manteca, añadiendo cuatro ajos picados, un vaso de vino blanco y medio vaso de caldo. Se

pone al fuego hasta que la salsa quede reducida á la mitad. Hiérvase en agua salada tuétano de vaca cortado en pedazos, y añádase esto á la salsa con algunas hojas de perejil picadas.

Se sirve con entrecote y filetes.

### FÓRMULA 30

#### SALSA MARFIL

Pónese en una cacerola tocino y algunas cucharadas de

aceite, se calienta á un fuego suave, y, cuando el tocino está derretido, se añaden algunos trozos de carne de vaca y de jamón, dos cebollas cortadas en rodajas, una cabeza de ajos entera y algunos champignons. Se sazona con sal y pimienta, y se añade vino blanco y caldo. Se pone á medio hervor hasta que estén completamente cocidos la carne y el jamón. Se retira la carne de la salsa, y se añade pan rallado y un poco de crema. Déjese en reposo hasta que el pan quede empapado, pásese

---

por una estameña, y añádase dos yemas de huevos duros desmenuzadas.

Para hacerla más sencillamente, si se tiene salsa Velouté, se añade á ésta el pan rallado y la crema, se calienta á fuego suave, y se termina interponiendo en la salsa las yemas de huevo.

Se sirve con aves, carnes blancas y negras.

---

## FÓRMULA 31

## SALSA Á LA PROVENZAL

Se pelan algunos ajos, y se pican menudamente, para ponerlos en una cacerola con una cabeza de ajos entera y buen aceite de olivas. Se calienta y se espolvorea con harina; se agita la mezcla, y se le añade en partes iguales caldo y vino blanco.

Se sazona con sal, pimienta y hojas de laurel, tomillo y perejil formando un ra-

mito. Después de un cuarto de hora de ebullición, se retira la cabeza de ajos y el ramito de las verduras, se desengrasa, y se sirve.

También pueden picarse algunas setas con los ajos, lo cual da á la salsa un sabor apetitoso.

Sírvase con chuletas de carnero rellenas.

## FÓRMULA 32

## SALSA Á LO HÚSAR

Se ponen en una cacerola dos vasos de vino blanco, otros dos de caldo y una cucharada de jugo de carne con dos cabezas de ajo, un pimiento, hojas de estragón, laurel, tomillo, cebolletas, finas hierbas picadas y medio limón en rodajas después de haberle quitado la cáscara, sal, pimienta en grano y dos lonchas de jamón. Se deja cocer á fuego

suave como una hora, se pasa por el colador la salsa cuando ha quedado reducida á la mitad, y se sirve con las carnes asadas.

### FÓRMULA 33

#### SALSA Á LO MOSQUETERO

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca fresca, y se espolvorea con una cucharada de harina, rehogándola hasta que tome color. Entonces se añade medio vaso de

vino blanco é igual cantidad de vino tinto, sazonándolo con sal y pimienta y una cucharadita de azúcar en polvo.

Se pone á hervir, y, cuando se retira del fuego, se pone en una salsera, desliendo en ella una pequeña cucharada de mostaza y algunas alcaparras.

Sírvase con guisado ó asado de liebre.

---

## FÓRMULA 34

## SALSA Á LA ESCARLATA

Se dejan algunos minutos en agua hirviendo dos pimientos colorados y cuatro cabezas de ajos. Después de pelarlos, se deslíen poco á poco en aceite caliente, y se añade sal y pimienta.

Esta salsa se sirve con carnes y pescados asados y cocidos.

## FÓRMULA 35

## SALSA CON PEPINILLOS

Se pone en un vaso de caldo una cucharada de manteca con sal, pimienta, corteza de limón verde raspada, pepinillos picados y cocidos en agua hirviendo. Sírvasse, después de diez minutos de cocción, con carnes de vaca ó de carnero cocidas.

-----

**FÓRMULA 36****SALSA CON RÁBANO PICANTE.**

Á un fuego suave se derrite en una cacerola una cucharada de manteca, y se añade igual cantidad de harina, mezclando ambas sin dejarlas que tomen color. Se añaden partes iguales de agua, caldo y leche cocida, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Agítase con la cuchara de madera, y cuando está hecha la salsa, se retira á un lado de la

hornilla, y se le añade una ó dos cucharadas de rábano picado. Se espolvorea azúcar, y se vuelve á calentar algunos minutos, sin que llegue á la ebullición. Sírvasse con pescados ó carnes cocidas.

— — —

### FORMULA 37

#### SALSA COLOMBINA

Téngase algunos minutos en agua hirviendo y salada un apio cortado en pequeños pe-

dazos, y, después de haberlo escurrido, póngase en mantequilla derretida hasta que tome color. Entonces se añade sal, pimienta y azúcar, un poco de caldo y jugo de carne asada. Sirvese un cuarto de hora después.

---

### FÓRMULA 38

#### SALSA CON ANCHOAS

Se hierven dos anchoas en el agua, y, después de haberlas picado, se ponen en una ca-

cerola con un puñado de alcaparras, una cucharada de manteca, dos cebolletas picadas, agua y un poco de harina, pimienta y sal. Póngase al fuego; y muévase con la cuchara de madera. Debe calentarse sin dejarlo hervir, y se sirve con pescado y carnes blancas.

---

### FÓRMULA 39

#### SALSA CHIPOLATA

Se pelan y se dejan por un cuarto de hora en agua hir-

viendo dos cebollas, dos zanahorias, dos nabos y un corazón de alcachofa. Se retiran del agua, se escurren, y se vuelven á calentar en cantidad suficiente de caldo. Añádese un pedacito de tocino picado y tres salchichas; se sazona con sal y pimienta, y se deja al fuego próximamente una hora, hasta que la mezcla se haya puesto tierna. Pásase por un tamiz, y se vuelve á calentar con un poco de jugo de carne, que dará á la salsa un sabor exquisito.

Acompaña esta salsa á los

riñones de vaca, carnes de aves, quenelles de perdiz, etcétera.

---

#### FÓRMULA 40

##### SALSA CON MANZANAS DE REINA

Se pela una ó muchas manzanas de reina, y se cortan en cuatro pedazos para quitarles las pepitas. Se cubren con agua, en la cual se cuecen hasta que se hayan ablandado. Se pasan por un tamiz, y se vuelven á calentar en agua y

---

vino blanco mezclados en partes iguales. Se espolvorea azúcar, y se añade un poquito de canela. Después de algunos minutos de ebullición, se sirve con salchicha.

---

#### FÓRMULA 41

##### SALSA AMERICANA

Se ponen en una cacerola tres grandes cucharadas de harina, otras tres de manteca derretida, una de sal, otra de

azúcar y una cucharadita de mostaza. Seremueve todo para que se mezcle bien á un fuego suave, se añade un vaso de leche, y se calienta hasta la ebullición. En seguida se retira del fuego, se baten tres huevos, y se incorporan á la salsa, añadiendo media taza de vinagre. Vuélvese á poner al fuego, y se mueve continuamente hasta que la salsa se ponga espesa y pastosa. Entonces se deja enfriar, se añade crema fresca, se bate un poco, y se sirve con carnes asadas.

## FÓRMULA 42

## SALSA Á LA BACHILLERA

Píquese perejil, cebolletas, champignons, trufas, cebolla y jamón; añádase una hoja de laurel y una cabeza de ajos, y póngase todo en una cacerola con cierta cantidad de manteca, rehogándolo hasta que tome color. Añádanse dos vasos de caldo, y caliéntese hasta que se haya réducido á la mitad. Retírese del fuego; desmenúcense dos yemas de hue-

vo en caldo frío, y añádase este caldo á la salsa, agitando sin cesar. Antes de servirla, salpíquense algunos pistachos, que se habrán tenido algunos minutos en agua hirviendo.

Sirve para acompañar á los pollos asados.

---

### FÓRMULA 43

#### SALSA AL PAN

Mézclese con pan rallado un vaso de vino blanco, otro de

caldo, medio de aceite, un limón cortado en rajadas y un poco de estragón. Déjese media hora á un fuego suave para que el pan se empape perfectamente, y desengrásese; pásese por un tamiz, y sírvase con carnes blancas.

#### FÓRMULA 44

##### SALSA PIERNY

Tómese miga de pan, y empátese en consommé á un

fuego suave. Píquese un ala de pollo, dos yemas de huevos duros y dos almendras amargas cocidas con cebolla durante algunos minutos. Añádase todo esto al pan, mezclándolo cuidadosamente.

Sazónese con sal y pimienta; caliéntese sin dejarlo hervir, y sírvase con carnes blancas.

---

## FÓRMULA 45

## SALSA CON PISTACHOS

Se ponen en una cacerola dos vasos de consommé con dos cucharadas de manteca, tres cebollas cortadas en rodajas, una zanahoria partida en pedazos, veinticinco pistachos hervidos en agua y pelados. Póngase todo ello á fuego suave durante media hora, y sírvase muy caliente con las carnes asadas.

**FÓRMULA 46****SALSA DE POLLO AL COCIDO**

Se cuecen en agua salada veinte castañas, y después se mondan, y se despachurrean con harina, para ponerlas en una cacerola con una cucharada de manteca, dos anchoas desaladas y picadas, un vaso de vino blanco y una cucharada de caldo de pollo cocido. Agítese durante diez minutos á un fuego suave, y póngase en la salsa.

## FÓRMULA 47

## SALSA Á LA ROSALÍA

Píquese un apio, y póngase en agua hirviendo hasta que se ablande y despachurre fácilmente. Pásese por el tamiz, y se le añade leche caliente para que la salsa no resulte demasiado espesa, sazónándola con sal y pimienta. Incorpórese poco á poco una yema de huevo bien batida, y exprímase el zumo de un limón.

Se sirve con carne de ave cocida al puchero.

**FÓRMULA 48****SALSA AL PEPINILLO**

Se pelan los pepinillos, y se cortan en pequeños pedazos después de haberles quitado las pipas. Se ponen en mantequilla con perejil y cebolletas picadas, y se añade un vaso de leche. Se despachurren en la salsa las yemas de dos huevos cocidos, y se añaden las claras cortadas en rajas. Todo ello se pone diez minutos al fuego.

Acompaña á las legumbres cocidas y á las chuletas de carnero.

### FÓRMULA 49

#### SALSA AL LIMÓN

En un vaso de agua hirviendo se exprime el zumo de un limón; se añade sal, pimienta, perejil picado y una cucharada de manteca. Cinco minutos después de ponerlo al fuego, se retira y se sirve.

Acompaña á los asados.

**FÓRMULA 50****SALSA CON PASAS DE CORINTO**

Se derriten en una cacerola dos cucharadas de manteca; se añade un poco de caldo ó de jugo de carne, una docena de pasas de Corinto, tres pepinillos picados y dos rodajas de limón sin corteza. Se sazona con sal y pimienta; se calienta la salsa, y se sirve en una salsera con las carnes asadas.

---

## FÓRMULA 51

## SALSA FLORA

Se monda una lechuga, y con un puñado de perejil se tiene algunos minutos en agua hirviendo y salada. Después de escurrirlo, se hace puré, sobre el cual se vierten dos vasos de caldo, dejándolo cocer unos diez minutos.

Se derrite en una cacerola una cucharada de manteca, en la cual se desmenuzan cuatro yemas de huevos cocidos; se

añaden las yemas á la salsa, y se deja al fuego sin hervir para que se espese. Antes de servirla se sazona con sal y pimienta. Se exprime el zumo de un limón, y se vierte la salsa en las chuletas de vaca.

---

### FÓRMULA 52

#### SALSA DE SAN JUAN

Se pican finamente ajos cebolletas, hojas de estragón, perejil, perifollo, anís y be-

ros, todo lo cual se rehoga en manteca fresca espolvoreada con un poco de harina y rociada con caldo. Se deja hervir diez minutos á un fuego vivo, y se sirve con las carnes blancas asadas.

### FÓRMULA 53

#### SALSA CON LEGUMBRES

Se machaca un puñado de hierbas finas con algunos ramitos de perejil para extraer-

les el jugo, en el cual se deslíen dos ó tres yemas de huevos cocidos.

Por otra parte, si no se dispone de jugo de carne, pónese en una cacerola un poco de carne de vaca ó de jamón, y se añade caldo y vino blanco mezclados en partes iguales.

Se echa sal y pimienta, y se deja cocer á un fuego suave; se pasa por el colador, y se agita suavemente al verter este líquido sobre la mezcla de las finas hierbas, añadiendo, por último, algunas gotas

de zumo de limón. Se sirve con toda clase de carnes blancas.

### FÓRMULA 54

#### SALSA Á LA ACEDERA

Se pican algunas hojas de acedera, y se ponen á cocer en la cacerola con un poco de agua. Se añaden algunas cucharaditas de manteca, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Cuélase la salsa, y se sirve con escalopes.

## FÓRMULA 55

## SALSA AL ESTRAGÓN

Se pican en pedacitos dos cebollas y un trozo de pecho de vaca. Pónese á fuego suave, y, cuando la carne está blanda, se añaden dos vasos de caldo, y se cuece por espacio de una hora. Se pica menudamente estragón, al que se añade sal, pimienta y nuez moscada.

Se deja calentar unos diez minutos, y, después de colar

la salsa, se sirve con pollos, pichones, ó bien con huevos estrellados.

---

### FÓRMULA 56

#### SALSA DE ALBAHACA

Se lava y pica finamente un puñadito de hojas tiernas de albahaca. Se ponen en una cacerola con una cucharada de manteca, revolviendo la mezcla, y, cuando la manteca está derretida, se añade agua ó caldo caliente, y se sazona con

sal y pimienta. Caliéntese hasta la ebullición; retírese del fuego, y deslíase en la salsa, sin dejar de mover, una yema de huevo, exprimiendo finalmente algunas gotas de zumo de limón.

Se sirve con los pichones asados.

---

### FÓRMULA 57

#### SALSA AL LAUREL

Se calienta jugo de carne de vaca, á falta de caldo, y, des-

pués de retirarlo del fuego, se añaden cuatro hojitas de laurel por cada vaso de jugo, que se tienen cinco minutos en infusión; se cuele, se vuelve á calentar, y se sirve con carne de vaca asada ó codorniz asada.

---

### FÓRMULA 58

#### SALSA AL ENEBRO

Escáldense algunos granos de enebro en agua caliente, y retírense cuando estén blan-

dos. Pónganse en una cacerola con jugo de carne, caldo y vino blanco en iguales cantidades. Añádase el zumo de un limón, y caliéntese diez minutos.

Para servirla con aves asadas.

### FÓRMULA 59

#### SALSA POUPON

Desmíguese un poco de pan en leche; añádase una cebolla, sal y unos granos de pimienta

blanca. Cuézase por diez minutos, cuélese, y póngase en la salsera con una cucharada de manteca. Se mueve un poco, y se sirve con platos de caza.

### FÓRMULA 60

#### SALSA MACEDONIA

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, y se calienta hasta que tome color moreno; se espolvorea con harina, agitandó vivamente para

que quede bien mezclado. Se deja que tome color la mezcla, y se añade agua ó caldo, interponiéndolo hasta que resulte la mezcla homogénea.

Separadamente, se pone en otra cacerola un vaso de vinagre con cinco ó seis ajos finamente picados, y se calienta, después de haberlo sazonado con sal y pimienta. Después de haberlo retirado del fuego, se añade la mezcla anterior y un huevo duro, cuya yema se despachurra, cortando la clara en pequeñas rodajas; una zanahoria ya cocida en agua

y algunas setas picadas finamente, algunas anchoas y unas cuantas alcaparras. Caliéntase todo sin llegar á la ebullición, y se rocía con ello las carnes rojas y la caza de pelo.

---

### FÓRMULA 61

#### SALSA AL HUMO

Se calienta el esqueleto de una liebre en dos vasos de caldo y un vaso de vino de Borgoña; se sazona con una hoja

de laurel, clavo de especia y un poco de canela. Se cuece á fuego suave durante una hora, y, después de haberlo colado, se sirve con el resto de la liebre preparado en albondiguillas.

### FÓRMULA 62

#### ADOBO Ó ESCABECHE

Póngase en un plato hondo algunas rodajas de zanahoria, cebollas, tomillo, laurel, perejil y ajo. Añádanse tres cu-

charadas de aceite y dos de vinagre, sazonándolo con sal y pimienta. Póngase en este adobo carnes negras ó liebre durante dos días por lo menos, y á lo más cinco, volviendo la carne todos los días si no queda enteramente cubierta por el adobo. Cuando la carne esté cocida, pásese todo por un tamiz, y añádase á la carne el jugo resultante de la cocción. Calientese y sírvase.

---

## FÓRMULA 63

## SALSA CON PIMIENTA Y VINAGRE

En un vaso de vinagre se pone una hoja de laurel, tomillo, perejil, ajos y cebolletas picadas. Se pone la cacerola á un fuego vivo hasta la completa evaporación del vinagre. Se añade entonces cierta cantidad de manteca, y se espolvorea una cucharada de harina. Cuando esté de color moreno, añádase jugo de carne asada y caldo. Déjese á un fue-

go suave durante un cuarto de hora.

Sírvase con cabrito, gamo ó jabalí. .

---

#### FÓRMULA 64

#### SALSA BÁQUICA

Póngase en un cacerola media botella de vino de Borgoña, y añádase azúcar, canela, clavo de especia, corteza de limón verde raspada y nuez moscada. Caliéntese hasta que la salsa disminuya en una

cuarta parte; pásese por un tamiz, y sírvase con toda clase de caza de pelo.

---

### FÓRMULA 65

#### SALSA INDIANA

Se pican menudamente tres pimientos colorados, y se ponen en una cacerola con una cucharada de manteca y una cucharadita de azafrán, dos de harina y un vaso de caldo. Cuézase por un cuarto de hora,

y añádase un poco de nuez moscada; se pone en una salsera, y se sirve pronto.

Puede hacerse más sencillamente derritiendo la manteca, espolvoreándola con harina, calentando hasta que tome color dorado, añadiendo caldo y una cucharada de kari, y dejándolo hervir diez minutos; pudiendo añadir algunas cucharadas de crema cruda.

Se sirve con platos de aves y caza.

---

**FÓRMULA 66****SALSA DE NARANJA**

Se pican los hígados de algunas chochas perdices asadas ó de un ánade silvestre, añadiéndoles jugo de carne, caldo y vino tinto. Se pone sal y pimienta, y se deja al fuego hasta que se reduzca en una cuarta parte. Por último, se exprime el zumo de una naranja. Se trinchan las aves, y se calientan en esta salsa.

---

**FÓRMULA 67****SALSA CON JALEA DE GROSELLAS**

Se pone en una cacerola un vaso ó más de caldo con una cucharadita de harina ó de fécula. Un poco de jugo de carne dará á la salsa mejor sabor. Caliéntese hasta la ebullición; retírese del fuego, y añádanse tres grandes cucharadas de jalea de grosellas. Vuélvase á poner al fuego durante algunos minutos, y, después de haberlo separado, se termina

añadiendo un poco de vinagre. Se sirve con cabrito ó liebre asados.

---

### FÓRMULA 68

#### SALSA SIRENA

Se cuecen cuatro huevos, se pican cuatro anchoas y dos cebolletas, que se ponen con una cucharada de manteca en un vaso de agua caliente y salada, dejándolo espesarse al fuego. Se añaden entonces yemas de huevos duros para des-

hacerlas en la salsa, la cual se vierte en la salsera, y se sazona con ella el plato en que haya de servirse, carne ó pescado.

---

### FÓRMULA 69

#### SALSA AGRIA

Se espolvorea con harina una cucharada de manteca, que se pone en la cacerola con tres yemas de huevo, un vaso de vinagre, un poco de agua, sal, pimienta y nuez moscada.

Se deja al fuego durante diez minutos, volviendo continuamente y siempre en la misma dirección hasta que hierva. Esta salsa se tuerce muy fácilmente.

Se sirve con pescados de río, truchas, carpas, etc.

---

### FÓRMULA 70

#### SALSA JUDÍA

Se pela y corta en rodajas una cebolla, y se rehoga en la

cacerola con una cucharada de aceite de oliva.

Cuando la cebolla está blanda, se deslíe una cucharada de harina; se añaden dos vasos de agua, perejil, ajo, laurel, tomillo, sal y pimienta, y se deja calentar hasta la ebullición.

Se pone pescado cortado en trozos, y se vierte sobre él la salsa cuando aquél esté cocido y frío.

La cocción del pescado es suficiente cuando, retirada la cacerola del fuego, se puede tocar con el dedo el fondo de

la misma sin quemarse. Esta salsa es excelente para las carpas.

---

### FÓRMULA 71

#### SALSA PARA TRUCHAS Y PESCADOS DE AGUA

Se cuecen cuatro cangrejos en agua salada, quitándoles las colas y las partes duras, y se ponen al horno para secarlos. En seguida se derrite un poco de manteca, y se añaden las partes que se habían sepa-

rado, finamente machacadas, y se cuecen hasta que tomen un color intenso. Se deja enfriar. Se derrite manteca fresca en la cacerola, y se pone al fuego, desliendo en ella cuando esté caliente dos cucharadas de harina. Se añade un vaso de caldo colado, y se remueve la salsa hasta que resulte homogénea. Entonces se le añade la manteca con los cangrejos, y se rocían con ella las truchas ú otros pescados, adornando el plato con las colas de cangrejo.

---

**FÓRMULA 72****SALSA DE ALMEJAS**

Después de haber raspado y lavado en muchas aguas una veintena de almejas, se abren á un fuego vivo en un vaso de vino blanco. En otra cacerola se derrite una cucharada de manteca, en la cual se deslíe una cucharadita de harina, añadiéndola poco á poco, al mismo tiempo que se mueve con la cuchara de madera el líquido resultante de la cocción

de las almejas, previamente colado.

Espesada la salsa, se añade pimienta y las almejas desembarazadas de sus conchas, y se concluye por echar una pequeña cantidad de vinagre.

Esta salsa acompaña á los pescados cocidos, á las empanadas y al arroz á la criolla.

---

**FÓRMULA 73****SALSA DE OSTRAS**

Se deslíe una cucharada de harina en igual cantidad de manteca derretida; se pone al fuego con pimienta, rodajas de limón y nuez moscada, y se añade un poco de caldo. Ábrase una docena de ostras, y se las deja cocer en esta salsa durante media hora, espolvoreándolas con pan rallado.

Con esta salsa se sirven los pescados cocidos.

## FÓRMULA 74

## SALSA DE LANGOSTINOS

Se monda un puñado de langostinos; se majan los caparzones, y se ponen á cocer con manteca á un fuego suave.

Cuando la manteca está coloreada, se le añade un poco de agua caliente, y se cuele cinco minutos después. Mézclese una cucharada de harina con otra de manteca; agréguese un vaso de caldo; deslíase cui-

dadosamente, revolviendo la salsa á un fuego suave hasta que esté espesa; añádase entonces la manteca coloreada, las colas de langostinos, y otro poco de manteca fresca, exprimiendo, por último, el zumo de un limón.

Sírvase en una salsera con peces cocidos, ó bien rocíese con esta salsa los huevos fritos ó estrellados.

---

**FÓRMULA 75****SALSA DE HINOJO**

Se derrite una cucharada de manteca, en la que se deslíe un poco de harina, rehogándola hasta que tome color.

Añádase entonces caldo de pescado, sal, pimienta, cebolleta picada, un poco de hinojo y una docena de grosellas verdes cortadas en dos mitades y cocidas durante algunos instantes en agua hirviendo.

Cuézase todo á fuego lento durante un cuarto de hora, y sírvase con los pescados.

---

### FÓRMULA 76

#### SALSA AL APIO

Córtese el apio en trozos, y póngase en agua hirviendo hasta que se pueda desmenuzar fácilmente. Pásese por un tamiz, y añádase leche caliente, para que la salsa no resulte demasiado espesa. Se sazona

con sal y pimienta, y se incorpora poco á poco una yema de huevo batida, concluyendo por exprimir el zumo de un limón. Se sirve con peces cocidos.

### FÓRMULA 77

#### SALSA DE GROSELLAS

Cuézase en agua salada un puñado de grosellas verdes. Después de haberlas escurrido, se vuelven á calentar con caldo, y se despachurren para

hacer puré, añadiéndoles un poquito de harina ó de fécula, y coloreando la salsa con espinacas. Sirve esta salsa para los pescados asados.

---

### FÓRMULA 78

#### SALSA PARA CANGREJOS DE MAR

Se deslíe en aceite la crema que se encuentra en la gran concha del crustáceo. Se añaden huevos, una cucharada de mostaza dos zanahorias,

algunas hojas de perejil picado y vinagre. Bátase bien todo junto.

---

### FÓRMULA 79

#### SALSA PARA LAS OSTRAS

Se pican finamente siete ú ocho ajos, y se les añade tres cucharadas de vinagre; se cue-la, y se rocían las ostras con esta salsa.

---

**FÓRMULA 80****SALSA MAYONESA**

Después de haber cascado un huevo muy fresco, se separa cuidadosamente la yema, se quita el germen, y se bate en un vaso con una cucharadita de harina (el empleo de la harina asegura el buen éxito de la operación), una cucharada de vinagre ó el zumo de un limón y un poco de sal.

En seguida se añade aceite

gota á gota, agitando vivamente.

Se emplea media libra de aceite por yema de huevo. La salsa debe ser espesa, blanca y consistente.

Si por falta de harina la salsa se torciera, sería suficiente para remediarlo, desleir una yema de huevo en otro vaso, y añadirle poco á poco la salsa defectuosa.

La salsa verde no es otra cosa que una salsa mayonesa, á la cual se añade cebolleta, estragón perejil y perifollo finamente picados.

La salsa mayonesa se emplea con las aves asadas y los peces y legumbres cocidas.

FÓRMULA 81

AYOLI

Pélese muchos ajos, uno ó dos por cada comensal; se machan en un mortero; se empapa en agua tibia un pedazo de miga de pan del tamaño de una patata, se machaca con el ajo, y se forma con todo ello

una pasta blanda. Se pone entonces en un vaso, y se deslíe una yema de huevo, mientras más fresco, mejor; se añade sal, y se vierte gota á gota buen aceite de olivas, agitando continuamente para que la salsa se espese. Se agregan algunas gotas de vinagre ó de zumo de limón, y cuando la salsa está bien unida, se concluye añadiendo algunas gotas de agua fría.

El ayoli se emplea en muchos guisos provenzales, y puede acompañar á todas las carnes y pescados cocidos.

**FÓRMULA 82****SALSA PARA FIAMBRES**

Se pone en una cacerola un cuarto de carne de ternera, un cuarto de jamón y media pata de vaca. Se añade un litro de caldo de aves ó de caza, una cucharada de aceite, un vaso de vino blanco, sal y pimienta. Se calienta á fuego vivo hasta que hierva; se despuma cuidadosamente; se separa la cacerola del fuego; se añaden ajos, cebolla picada, clavo de

especia, laurel, tomillo y perejil formando un ramito, y se deja á fuego lento, á medio hervor, hasta que las carnes estén cocidas. Entonces se retira del fuego, se desengrasa, se vuelve á la lumbre para reducir la salsa á la mitad, se pasa por estameña, y se deja reposar hasta el día siguiente.

En el momento de hacer la salsa, para clarificar la jalea, se baten dos claras de huevo en una cacerola; se vierte entonces sobre ellas la preparación anterior, sin dejar de moverla hasta que entre en ebu-

llición, la cual durará algunos minutos, y al cabo de ellos se retira la cacerola del fuego.

Entretanto, se desmenuzan tres yemas de huevos duros con una cucharada de la misma preparación tibia, procurando que la mezcla no forme grumos.

Se añade una cucharada de aceite, un poco de vinagre, sal y pimienta. Se coloca el vaso en un lebrillo lleno de hielo, y se revuelve la salsa hasta que se ponga espesa y consistente.

Se sirve con las aves frías asadas, los cangrejos, el salmón ó el atún.

-----  
**FÓRMULA 83**

**SALSA Á LA REMOULADE**

Se pican finamente cuatro pepinillos, y se mezclan con una cucharada de vinagre y otra de mostaza. Se añaden dos yemas de huevos crudos, estragón y ajo. Sin dejar de mover, se agregan cuatro cu-

charadas de aceite, vertiéndolas gota á gota, y en seguida, los pepinillos.

Esta salsa se emplea con pescados de agua dulce y de estanque, y con toda clase de carnes asadas.

---

### FÓRMULA 84

#### SALSA TÁRTARA

Se derrite una cucharada de manteca, y desliendo en ella una cucharada de harina, se

añade un vaso de agua templada, sal y pimienta, y se agita esta salsa blanca á un fuego suave. Después de haberla espesado, se deja enfriar.

Entretanto, se pican finamente tres ajos, un poco de perejil y de estragón; se cascan dos huevos, y se ponen en un vaso, añadiéndoles una cucharadita de mostaza y otra de vinagre, el picado de hierbas, la salsa blanca y un vaso de aceite, moviendo sin interrupción.

La salsa tártara se emplea con pollas de agua, peces asa-

dos, como anguila y salmón dispuestos en círculo, y poniendo la salsa en medio.

---

### FÓRMULA 85

#### SALSA FUERTE

Se trituran tres huevos duros con cebollas, ajos, pepinillos, alcaparras, champignons, melón ó nueces verdes en vinagre, tres cucharadas de mostaza, seis de vinagre y diez ó doce de aceite. Para ter-

minar, un puñado de perejil, cebolletas y estragón picados.

Se sirve con sesos de vacas, patas de carnero, cabeza de ternera ó carne de cordero.

---

### FÓRMULA 86

#### SALSA FUERTE PARA PESCADOS

Después de cocer dos huevos, se majan las yemas con cuatro anchoas, y se añade una cucharada de mostaza, sal y pimienta, agregando, por últi-

mo, poco á poco cuatro cucharadas de aceite. Mézclese á la salsa, cuando esté espesa, finas hierbas menudamente picadas.

---

### FÓRMULA 87

#### SALSA DE RÁBANO PICANTE

Rallado finamente un rábano picante, se deslíe en crema elara, y se le añade sal fina.

Se sirve esta salsa con las carnes frías.

---

**FÓRMULA 88****SALSA Á LOS PICKLES**

Se lavan los pickles, se ponen en una cacerola, se les añade agua en cantidad suficiente para que queden cubiertos, y se los deja cocer. Cuando estén blandos, se pasa la salsa por el colador, y se deja enfriar.

Se sirve con todas las carnes y pescados fríos.

**FÓRMULA 89****SALSA CASERA**

Cocidos unos huevos, se deslíen las yemas en aceite, y se añade vinagre, mostaza, sal y pimienta. Pícase encima menudamente las claras de los huevos con ajos y algunas alcaparras, y se sirve en la salsa.

Sirve para acompañar á las carnes de vaca frías.

**FÓRMULA 90****SALSA Á LA VINAGRETA**

Se pican menudamente dos cebollas, ajos, perejil y estragón; se sazona con sal y pimienta, y se añade aceite y vinagre en partes iguales. Se revuelve la mezcla, y se sirve en la salsera.

Esta salsa se sirve con cabeza ó patas de vaca, pies de carnero ó ternera cocida.

**FÓRMULA 91****SALSA DE PEREJIL**

Se cortan los tallos del perejil, y con las hojas se hace un pequeño ramito, el cual se maja en un mortero, y se le añade miga de pan empapada en caldo. Se pasa la mezcla por un tamiz, y se le añade una parte de caldo y media de vinagre, sazonándolo con sal y pimienta, para servir la salsa fría con carne de vaca.

---

## FÓRMULA 92

## SALSA DE MENTA

Se cuece un puñadito de hojas de menta finamente picadas; se ponen en la salsera, añadiéndoles el zumo de un limón, para que la menta tome un hermoso color verde; mézclase vinagre y agua fría sazonados con un poco de sal y azúcar en polvo, y se sirve fría para acompañar á carne de cordero asado ó peces.

**FÓRMULA 93****SALSA DE AGRAZ**

Tómense unos racimos de uvas todavía verdes, y despachúrrense los granos en una salsera, añadiéndoles sal y pimienta.

Se sirve con las carnes frías.

---

## FÓRMULA 94

## SALSA SALADA

Se machacan en un mortero algunas espigas de trigo verde con un cuscurro de pan; se separa el trigo, y se pasa por un tamiz, añadiendo cantidades iguales de jugo de carne y de vinagre. Póngase sal y pimienta.

## FÓRMULA 95

## SALSA AL MINUTO

Quítese el hígado á un pato ó á un ánade asado, y desmenúcese en el jugo de la misma ave, previamente desengrasado y puesto en la salsera. Añádanse dos grandes cucharadas de excelente aceite de olivas, sazónese con sal y pimienta, y exprímase el zumo de un limón.

Esta salsa se prepara en el momento de servirla.

**FÓRMULA 96****SALSA DE MIEL**

Se cascan dos nueces, se mondan, y, cuando se les ha quitado la delgada película amarilla que las recubre, se machacan, y se ponen en miel. Deben ponerse dos nueces por cada cucharada de miel.

Esta salsa se emplea para rociar una torta de patatas, un bollo cortado en rebanadas, ó magdalenas partidas por la mitad.

**FÓRMULA 97****SALSA AL KIRSCH**

Se deslíen tres yemas de huevo en un poco de leche, y, al mismo tiempo que se agita, se añade medio litro de leche hirviendo y azucarada. Se deja espesar, se retira del fuego, y se añaden tres cucharadas de kirsch.

Sirve para rociar las tortas de Saboya.

---

**FÓRMULA 98****SALSA Á LA BAYADERA**

En un vaso de crema se pone un macarrón machacado; se agregan dos yemas de huevo y una clara batida, hasta que haga mucha espuma, y todo ello se pone á fuego suave.

Sirve para rociar con ella una torta de arroz ó de tapioca.

---

## FÓRMULA 99

## SALSA PARA PUDDING

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca muy fresca; se derrite á un fuego suave, espolvoreándola con un poquito de harina; se remueve la mezcla sin dejarla tomar color, y se agrega un gran vaso de vino de Madera. Sazónese con un poquito de sal y una ó dos cucharadas de azúcar en polvo, y perfúmesese con una corteza de toronja.

finamente picada y unas rajitas de limón.

Póngase á calentar, y rocíese el pudding con esta salsa.

---

### FÓRMULA 100

#### SALSA CAKE-WALK

Póngase en una cacerola una cucharada de manteca fina, otra cucharada grande de azúcar en polvo y un vaso de ron añejo.

Hágase hervir durante tres

minutos; retírese del fuego; añádase una yema de huevo fresco; mézclese bien, y viértase sobre los entremeses.

FIN

---

# INDICE

---

	<u>Págs.</u>
Utilidad de las salsas.....	7
Fórmula 1.—Caldo.....	13
Idem 2.—Salsa morena ó española.....	15
Idem 3.—Salsa á la Velouté.....	17
Idem 4.—Salsa roja.....	19
Idem 5.—Salsa Bechamel.....	22
Idem 6.—Salsa blanca.....	24
Idem 7.—Salsa blanca sin manteca.....	27
Idem 8.—Salsa blanqueta.....	28
Idem 9.—Salsa Poulette.....	30
Idem 10.—Salsa á la crema.....	31
Idem 11.—Salsa á la hostelera.. ..	32
Idem 12.—Salsa á la hostelera, con huevo.....	34
Idem 13.—Salsa holandesa con man- teca.....	35
Idem 14.—Salsa holandesa con hue- vos.....	36

	<u>Págs.</u>
Fórmula 15.—Manteca negra... ..	38
Idem 16.—Salsa blanca..... ..	40
Idem 17.—Salsa Robert..... ..	42
Idem 18.—Salsa á la marinera.....	43
Idem 19.—Salsa picante... ..	45
Idem 20.—Salsa suiza..... ..	47
Idem 21.—Salsa blanca de cebollas.	49
Idem 22.—Salsa de tomate..... ..	50
Idem 23.—Salsa casera..... ..	53
Idem 24.—Salsa á la financiera ...	54
Idem 25.—Salsa Perigord. ... ..	55
Idem 26.—Salsa con vino de Ma- dera..... ..	56
Idem 27.—Salsa á la madrileña . .	58
Idem 28.—Salsa bearnesa..... ..	59
Idem 29.—Salsa Chateaubriand....	60
Idem 30.—Salsa marfil..... ..	61
Idem 31.—Salsa á la provenzal....	64
Idem 32.—Salsa á lo húsar..... ..	66
Idem 33.—Salsa á lo mosquetero. .	67
Idem 34.—Salsa á la escarlata. ...	69
Idem 35.—Salsa con pepinillos.....	70
Idem 36.—Salsa con rábano pi- cante..... ..	71
Idem 37.—Salsa colombina..... ..	72
Idem 38.—Salsa con anchoas.....	73
Idem 39.—Salsa chipolata..... ..	74

Fórmula 40.—Salsa con manzanas de reina.....	76
Idem 41.—Salsa americana.....	77
Idem 42.—Salsa á la bachillera...	79
Idem 43.—Salsa al pan.....	80
Idem 44.—Salsa Pierny.....	81
Idem 45.—Salsa con pistachos.. . .	83
Idem 46.—Salsa de pollo al cocido.	84
Idem 47.—Salsa á la Rosalía.....	85
Idem 48.—Salsa al pepinillo.....	86
Idem 49.—Salsa al limón.....	87
Idem 50.—Salsa con pasas de Corinto.....	88
Idem 51.—Salsa Flora.....	89
Idem 52.—Salsa de San Juan.....	90
Idem 53.—Salsa con legumbres....	91
Idem 54.—Salsa á la acedera.....	93
Idem 55.—Salsa al estragón.....	94
Idem 56.—Salsa de albahaca.....	95
Idem 57.—Salsa al laurel.....	96
Idem 58.—Salsa al enebro.....	97
Idem 59.—Salsa Poupon.....	98
Idem 60.—Salsa Macedonia... . . . .	99
Idem 61.—Salsa al humo.....	101
Idem 62.—Adobo ó escabeche.....	102
Idem 63.—Salsa con pimienta y vinagre.....	104

Fórmula 64.—Salsa báquica.....	105
Idem 65.—Salsa indiana.....	106
Idem 66.—Salsa de naranja.....	108
Idem 67.—Salsa con jalea de grose- llas.....	109
Idem 68.—Salsa sirena.....	110
Idem 69.—Salsa agria.....	111
Idem 70.—Salsa judía.....	112
Idem 71.—Salsa para truchas y pes- cados de agua.....	114
Idem 72.—Salsa de almejas....	116
Idem 73.—Salsa de ostras.....	118
Idem 74.—Salsa de langostinos....	119
Idem 75.—Salsa de hinojo.....	121
Idem 76.—Salsa al apio.....	122
Idem 77.—Salsa de grosellas.....	123
Idem 78.—Salsa para cangrejos de mar.....	124
Idem 79.—Salsa para las ostras....	125
Idem 80.—Salsa mayonesa.....	126
Idem 81.—Ayoli.....	128
Idem 82.—Salsa para fiambres....	130
Idem 83.—Salsa á la Remoulade..	133
Idem 84.—Salsa tártara.....	134
Idem 85.—Salsa fuerte.....	136
Idem 86.—Salsa fuerte para pesca- dos.....	137

Fórmula 87.—Salsa de rábano picante.....	138
Idem 88.—Salsa á los pickles.....	139
Idem 89.—Salsa casera.....	140
Idem 90.—Salsa á la vinagreta.....	141
Idem 91.—Salsa de perejil.....	142
Idem 92.—Salsa de menta.....	143
Idem 93.—Salsa de agraz.....	144
Idem 94.—Salsa salada.....	145
Idem 95.—Salsa al minuto.....	146
Idem 96.—Salsa de miel.....	147
Idem 97.—Salsa al kirsch.....	148
Idem 98.—Salsa á la bayadera.....	149
Idem 99.—Salsa para pudding.....	150
Idem 100.—Salsa cake-walk.....	151



# BIBLIOTECA POPULAR

PUBLICADA POR

## SATURNINO CALLEJA

Calle de Valencia, 28.—MADRID



*Tomos en 12.º (122 × por 85 mm.), encuadernados en cartón con lindas cubiertas al cromo.*

**50 CÉNTIMOS CADA TOMO**

### TOMOS PUBLICADOS

I. **El oráculo novísimo**, ó sea el libro de los destinos, el cual fué propiedad exclusiva del Emperador Napoleón, traducido de un antiguo manuscrito egipcio encontrado en el año 1801 por M. Sonnini en una de las reales tumbas del alto Egipto, Edición aumentada con un completo tratado de Zodiología, el arte de decir la buena ventura y otras curiosidades.

II. **Libro de los sueños**, en forma de diccionario explicativo, precedido de una ex-

tensa noticia histórica acerca de los sueños célebres. Edición completísima formada según los manuscritos auténticos de los célebres Apomazar, Artemidoro, Jerónimo Cardan, Juan Engelbreth, etc., ilustrada con profusión de láminas.

III. **Arte de echar las cartas** por medio de la baraja española, seguido de las profecías gitanas y de una detallada explicación de cada uno de los naipes.

IV. **Guía del comprador y del vendedor**, ó libro de cuentas ajustadas á todos precios, con equivalencias y tablas de reducción del sistema antiguo al moderno y viceversa. Obra utilísima para resolver sin molestias ni pérdida de tiempo multitud de operaciones aritméticas. Contiene, además de un gran número de tablas de cuentas ajustadas y de equivalencias de todas las medidas de peso y de longitud, tablas para pagar á los jornaleros, cuadros de haberes, de interés y de monedas extranjeras, metrología de las distintas regiones españolas, relación de ferias y mercados de la Península, etc., etc.

V. **Lunario y pronóstico perpetuo general y particular del reino y de las provincias**, con tablas astronómicas, efectos atmosféricos y advertencias utilísimas para los labradores, por Cortés. Edición corregida y modernizada con arreglo á los últimos descubrimientos científicos.

VI. **Tesoro de los chistes**.—Floresta de la risa. Repertorio de la sandunga. Agudezas gallegas, andaluzas y baturras. Geleonadas, patochadas y burradas del género humano, recogidas por esos mundos de Dios para curar á los hipocondríacos, amansar á los cascarrabias y tonificar á los biliosos.

VII. **Juegos de manos**, ó arte de entretener al prójimo haciendo diabluras. Primera sección: juegos con naipes, cubiletes, bolas y monedas. Edición formada con lo más fácil y lo más entretenido que en el género existe, é ilustrada con gran número de dibujos explicativos.

VIII. **Estilo general de cartas amorosas, familiares, mercantiles. solicitudes, re-**

**cibos, pagarés, etc., etc.,** ó sea el «Secretario universal», aumentado con el lenguaje de las flores, del abanico, el reloj de Flora, abecedario mudo y otras curiosidades.

**IX. Cien modos de aderezar las legumbres.**—Son muchos los que opinan que las legumbres no sólo constituyen la alimentación más sana, sino que también la más nutritiva; de cualquier modo, lo que sí es un hecho que con las carnes el uso de las legumbres resulta agradable al paladar y beneficioso al estómago. Si en todas las comidas el condimento constituye la parte principal, en las legumbres el aliño es el todo, de tal manera, que por insípidas que de por sí sean, como el cocinero sepa su obligación, y quiera cumplirla por añadidura, ya se puede asegurar que no habrá legumbre que no resulte agradable y hasta apetitosa.

**X. Cien clases de salsas.**—Hasta en el sentido figurado, sabido es la importancia de la salsa; una conversación sin ella es como un manjar sin aliño; una y

otro resultan de todo panto imposible.

Las salsas constituyen la gran obra de los cocineros. En el tomito que ofrecemos hoy al público encuentran aquéllos, á más de cien modos de prepararlas, la aplicación adecuada á los manjares á que deben dedicarse. Hay que poner un particular empeño y cuidado en la confección de salsas.

#### XI. Cien maneras de preparar huevos.—

Los huevos son de los alimentos más sanos, más nutritivos y de más fácil adquisición, y en los que influye de una manera más directa el modo de prepararlos. En el dulce más delicado y exquisito y en el manjar más suculento puede emplearse el huevo, en la seguridad de que ha de avvalorar el plato á que se aplique; para las salsas es uno de los primeros componentes, y tanto en la cocina como en la confitería, constituyen uno de los artículos de primera necesidad.

XII. Cien guisos exquisitos de patatas, fórmulas culinarias de Mlle. Rose. Puede asegurarse que la patata lo mismo forma

parte del *menú* del más suntuoso banquete, que constituye el alimento de las familias humildes.

La patata es un manjar, á más de sano, nutritivo, y en las cien maneras que en el tomito que ofrecemos al público se encuentran para guisarlas, se halla desde el plato más costoso al más inverosímilmente económico.

**XIII. Cien platos de vigilia.** — Servir una comida en la que no haya un solo plato de carne y hacer de modo que ésta no se eche de menos por los asistentes, es empresa para un cocinero no tan fácil como puede suponerse á primera vista.

En los cien platos de vigilia cuyas recetas se encuentran en este libro, hay número suficiente de platos, de los que no podrán quejarse los paladares más exigentes, y con los que el encargado de la cocina saldrá airoso del desempeño de su cometido.

**XIV. Cien fórmulas para preparar sopas y potajes.** — El potaje ó sopa constituye el plato principal de toda comida, de tal

modo que no hay manera ni de suprimirlo, ni siquiera de sustituirlo por ninguno otro. Una comida sin sopa no es posible.

La variedad en las comidas contribuye á despertar y avivar el apetito, mientras que la repetición de un mismo plato concluye por producir el hastío. Con cien clases diferentes de sopa que se encuentran en este libro hay de sobra para variar cuanto se quiera ese plato.

**XV. Cien recetas para guisar la caza.** — Lo mismo la de pluma que la de pelo, sabido es que cada pieza tiene un guiso especial; pero á más del suyo, que por ser el más adecuado se le considera como propio, se encuentran en este tomito varios modos más de aderezar toda clase de caza. Los cocineros tienen cien maneras de salir airosos de su empeño, y los aficionados á la buena mesa y á los manjares delicados no podrán formular una sola queja por el resultado práctico de las tales recetas.

**XVI. Cien recetas para guisar la carne de vaca.** — La carne de vaca es uno de los

alimentos más nutritivos, pero es algo insípida; por eso se hace más necesario la aplicación de las salsas, á fin de que resulte apetitosa. Es, además, dicha carne demasiado fuerte, por lo que su digestión no sólo cansa, sino que irrita al estómago, y de ahí la conveniencia del uso al comerla de determinadas legumbres, que producen efectos en un todo contrarios y resultan á modo de compensación. En los cien modos de prepararla que se hallan en este libro se encuentran diferentes maneras de servirla, á fin de que los paladares más exigentes y delicados queden satisfechos.

**XVII. Cien modos de aderezar la carne de ternera** —La ternera es más tierna y más apetitosa que la vaca, pero no tiene la substancia que aquélla, por lo que no sirve para hacer caldo ni para otras varias cosas de índole análoga. En los cien modos de prepararla que se encuentran en el presente tomo, pueden hallar los cocineros otros tantos medios para que su labor sea objeto de los aplausos y gratitud

de los que durante la comida hayan saboreado el agradable manjar.

**XVIII. Cien fiambres diferentes.**—El fiambre es uno de los platos que no pueden dejar de ser presentados en ninguna mesa que tenga pretensiones. Durante el estío, que todo manjar caliente se hace poco agradable, y particularmente los grasientos, es cuando á los fiambres se dedica particular preferencia. En las cien recetas que para los fiambres se encuentran en este libro, los más exigentes quedarán satisfechos.

**XIX. Cien modos de preparar los sobrantes de las comidas.**—La mayor parte de los platos que se retiran de la mesa quedan en condiciones de aprovecharlos; pero como no es posible volverlos á presentar en la misma forma que se hiciera la primera vez, es necesario buscar manera de hacerlo, y en este tomo pueden encontrarse los medios más propios y adecuados para realizar el aprovechamiento de tales manjares.

**XX. Recetas para hacer cien clases de dulces caseros.**—Nada más agradable que los llamados generalmente dulces caseros. Para que las encargadas de la administración de la casa puedan tener siempre provisión de esta clase de platos, se han escrito las cien recetas que este libro contiene.

**XXI. Cien recetas caseras para curar enfermedades y accidentes.**— Constituye este tomo una colección de recetas tan útiles como prácticas, pues hay muchas enfermedades, como el dolor de muelas y otras de índole análoga, que no porque no se haga precisa la asistencia médica, dejan de causar verdaderos sufrimientos.

En determinados accidentes desgraciados, como una herida, un golpe, etc., no siempre resulta posible la llegada del facultativo en el momento oportuno, y es conveniente y hasta de necesidad poder adoptar desde luego ciertas precauciones que, de no realizarlas, podrían acarrear funestos resultados, y ésa es la necesidad que trata de llenar este librito.

**XXII. El jardinero de estancias, patios y balcones.**—Manual completo para el cultivo de toda clase de plantas, flores y arbustos.

**XXIII. La higiene y la economía en la vida práctica.**—Guía del ama de casa.

**XXIV. Fabricación de pastas, jarabes, licores y confituras.**—Recetario útil y sencillo.

**XXV. Repostería y pastelería prácticas.**—Manual para preparar toda clase de pasteles, tartas, empanadas, cremas, sorbetes, etc., etc.

**XXVI Manual completo de los juegos de naipes,** seguido del arte de echar las cartas y diversos modos de hacer solitarios, por Adhemar Longueville.

**XXVII. Bailes de sociedad.**—Contiene todos los que son conocidos en los salones, por Gawlikowski

Una explicación detallada de los bailes de sociedad constituye en síntesis este tomo.

**XXVIII. La ciencia en el hogar.**—Experimentos de física, química y geometría, con algunos juegos de recreo científicos, por Georges Brunet.

Este tomo contiene una serie de experimentos físicos que, no sólo sirven de recreo, sino de verdadera ilustración. Los 150 grabados que van intercalados en el texto facilitan de un modo notable la comprensión.

Georges Brunet, al llevar *la ciencia al hogar*, ha sabido escoger el camino más fácil y adecuado para conseguirlo.

**XXIX. Manual de fotografía para aficionados,** por C. Klarry.

Aunque el autor modestamente declara que su Manual es de utilidad sólo para los aficionados, contiene tal suma de conocimientos y son en tal número los consejos prácticos que en él se hallan, que no sólo los aficionados aprenderán mucho en su estudio, sino los que como profesión ejercen el arte de la fotografía encontrarán muchas y nuevas enseñanzas en la obra de M. Klarry.

**XXX. Manual práctico de labores de señoras,** por Mme. Margarita Foudose.

Esta obra, interesantísima para cuantas señoras y señoritas aficionadas á las labores quieran encontrar un consejo útil que las guíe y ayude en sus trabajos, merece ocupar un sitio en toda biblioteca de jóvenes y madres de familia, pues abraza todas las labores de una casa, tanto de utilidad como de recreo.

**XXXI. Guía del cazador,** por Charles Diguët.

Entre un cazador experto y uno novicio, las ventajas están siempre de parte del primero; es necesario aprender teóricamente lo que se necesitaría mucho tiempo para conocerlo por la práctica.

Esta completísima guía contiene la higiene del cazador, y describe minuciosamente el traje, calzado, escopeta, municiones, botiquín, perros, caza de todas clases, permisos de caza, etc., etc.

**XXXII. Guía del pescador,** por Fisch Hook.—Este libro que ofrecemos al público es un verdadero *vademecum* del aficio-

nado á la pesca y piscicultura. En él están tratadas las pescas, artes, aparejos y cebos, así como infinidad de consejos y observaciones utilísimas para el pescador, además de una completa nomenclatura de los peces de mar y de río y la *Tabla de las pescas*.

**XXXIII.** La electricidad en casa, con un resumen de las nociones fundamentales de la ciencia eléctrica actual, por Cl.-Ed. Vignes.

Aplicaciones que tiene la electricidad en el domicilio, como en los timbres, en el alumbrado, en el movimiento, en las máquinas de costura, seguida de las nociones de la ciencia eléctrica: los grabados que se intercalan en el texto ayudan en gran manera á la más fácil comprensión de esta obra.

**XXXIV.** El matrimonio, nueva guía para los que pretendan casarse, con un manual para los padrinos y madrinas, por L. C., antiguo notario.

El matrimonio es el acto más importante en la vida. La unión del hombre y la

mujer la realiza la Humanidad entera y cada pueblo dentro de sus costumbres y manera de ser. Desde el matrimonio que se verifica dentro de la Iglesia Católica, hasta el de los salvajes, se da en esta obra detallada explicación. Después de definir concretamente lo que es el matrimonio como sacramento, y lo que constituye el contrato matrimonial, termina el libro manifestando los deberes de los padrinos.





# El Cocinero Práctico



NUEVO TRATADO

DE

**COCINA, REPOSTERIA Y PASTELERIA**

**Describe minuciosamente el servicio de la mesa, el arte de trinchar y todo lo referente á la cocina económica y de lujo de todos los pueblos civilizados.**

Contiene gran número de interesantes fórmulas de fácil ejecución, recomendadas por los más afamados cocineros; el arte completo del pastelero y repostero; un manual de

economía doméstica, en que se expone la manera de conservar las substancias animales y vegetales, dirigir la matanza y salazón del cerdo, reconocimiento de las carnes triquinadas, elaboración del pan, práctica del lavado y planchado, etc., etc., terminando con un completo tratado de floricultura.

Un tomo en 4 °, con 380 grabados, perfectamente encuadernado en tela, con planchas alegóricas en negro y rótulo dorado, 4 pesetas.

# Biblioteca de industrias lucrativas

DE

## SATURNINO CALLEJA

Esta Casa editorial, después de haber dado á luz una copiosa Biblioteca de libros religiosos dividida en varias secciones, otra numerosa de obras de primera enseñanza distribuídas en series, y varias colecciones de volúmenes propios para premios y para recreo de la infancia; queriendo contribuir con todos los recursos de que dispone al desarrollo de los medios materiales de riqueza de los pueblos, al fomento de las artes y del comercio y á la creación de muchas pequeñas industrias agrícolas, mercantiles, fabriles y manufactureras, útiles, en primer término, para poblaciones rurales, ha empezado la publicación de una

**Biblioteca de industrias lucrativas**, que se compone de libros populares en los que se han recogido cuantos conocimientos

técnicos y observaciones prácticas se poseen actualmente acerca de numerosas pequeñas industrias que con muy escaso capital pueden explotarse por las poblaciones rurales y por muchas familias trabajadoras.

Los libros de la **Biblioteca de Industrias lucrativas** de Saturnino Calleja no contienen explicaciones difíciles, ni demostraciones con tecnicismo científico, ni ampulosas descripciones, ni terminología obscura; pero van enriquecidos con noticias y pormenores de utilidad práctica, con datos y consejos de aplicación eficaz é inmediata, y con reglas y procedimientos deducidos respectivamente de las ciencias contemporáneas y de la experiencia reflexiva de hombres acreditados en determinadas industrias.

Los volúmenes de esa Biblioteca se publican esmeradamente impresos en papel fuerte y con tipos abultados de cómoda lectura aun para las personas poco acostumbradas á usar libros.

Cada obrita se destina á una industria especial.

Los primeros tomos de **Industrias lucrativas** tratan de las materias siguientes:

I. CRÍA DE GALLINAS.—Gallinas.—Pollos.—Incubación natural.—Incubación artificial.—Enfermedades de las gallinas.—Beneficios.

II. CRÍA DE CONEJOS.—Alimentación, cebo, reproducción, compra y venta de conejos.—Higiene y cría de gazapos.—Conejeras y gazaperas.—Liebres: sus clases, sus costumbres; condiciones para su explotación.

III. PALOMAS Y TÓRTOLAS.—Palomas silvestres, de raza, torcaes, zuritas, monteses, mezcladas, romanas, buconas, mensajeras, tuberculosas, volteadoras, flamenquillas, monjiles, ecuestres, calzadas, moñudas, de tambor y de correo.—Manera de criarlas y explotarlas con menos gastos y más beneficios.

IV. CRÍAS DE CABRAS.—Clases de cabras.—Caracteres distintivos de cada una y de los mejores machos cabríos.—

Apriscos y rebaños.—Enfermedades, higiene, celo, gestación y parto de las cabras.—El cabrito: sus enfermedades, su cría, su castración y venta.—Industrias rurales que utilizan la leche, la crema, la nata, la manteca, el requesón, la cuajada y el queso de cabras.

V. GANADO LANAR.—Especies, razas, cría, apriscos, rediles, alimentación, coto y enfermedades de las reses lanares.—Leche, manteca, quesos y lanas.

VI. CRÍA DE PAVOS.—Diferentes clases de pavos; sus caracteres distintivos; alimentación, cría, engorde, enfermedades é higiene de los pavos.—Criaderos.—Pavipollos: cuidados especiales que necesitan.—Pavo real: sus variedades.—Beneficios que se pueden obtener de la cría regular de pavos.

VII. CRÍA DE GANSOS.—Gansos, ocas, ánades; su cría, higiene y explotación.—Productos de los gansos: hígado, carne, piel y pluma.—Beneficios que produce la industria de la cría de gansos.

VIII. CRÍA DE PATOS Y CISNES. — Patos: su clasificación; sus caracteres; sus costumbres. — Patitos: su cuidado; su cría; su higiene: plumón y edredón. — Noticias referentes á la cría de cisnes.

IX. CRÍA DE CERDOS. — Especies y variedades de cerdos. — Régimen para criar y cebar cerdos. — Enfermedades, higiene, alimento de esos animales. — Lechones. — Porquerizas y zahurdas. — Ventajas y productos de la industria de la cría de cerdos.

X. EXPLOTACIÓN DE VACAS LECHERAS. — Diferentes clases de vacas lecheras: sus caracteres; sus condiciones; sus enfermedades; su alimentación más adecuada; cuáles son las preferidas en España. — Los terneros; su higiene especial. — Productos de las vacas lecheras.

XI. GUSANOS DE LA SEDA. — Semillas, larvas, orugas, crisálidas y mariposas del gusano de la seda. — Sus diversos estados y sus enfermedades. — Producción

de la seda.—Cultivo de la morera.—Ventajas que ofrece la sericicultura.

XII. PECES DE AGUA DULCE.—Truchas, salmones, anguilas, barbos, tencas, carpas, percas, sábalos y breñas; manera de criarlos y de pescarlos; fecundación é incubación artificial; acuarios y estanques; reglas de piscicultura.

XIII. PECES DE MAR. — Clasificación, órganos, funciones y reproducción de los peces que son objeto de la pesca marítima usual.—Industria de la pesquería; noticias históricas, reglas, leyes y costumbres. — Aparatos y procedimientos para pescar salmonetes, pajeles, besugos, caballas, atunes, bonitos, salmones, sardinas, anchoas, merluzas, rodaballos, anguilas, congrios y otros peces.

XIV. CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.—Especies; cría y pesca de cangrejos, langostas, camarones, langostinos, percebes, pulpos, jibias, calamares, caracoles, ostras y almejas.—Ostricultura y ostrea-rios.—Reglas de aplicación práctica.

XV. TOROS, BUEYES Y VACAS.—Sus clases, razas y especies; toradas, boyerizas y vaquerizas. — Alimentos, higiene, enfermedades, cría y cebo de los ganados bovinos.

XVI. PRODUCTOS DEL GANADO VACUNO.—Leche, crema, manteca, quesos, estiércoles, cueros, carnes, residuos para abonos.—Procedimientos más eficaces para su uso y productiva explotación.

XVII. CRÍA DE CANARIOS.—Sus variedades y sus costumbres.—Canarieras, pajareras, jaulas y nidos.—Apareamiento é incubación.—Precauciones é higiene.

XVIII. CABALLOS DE LUJO Y DE CARRERA.—Sus clases, especies y variedades.—Caballos para carrera, para caza y para paseo.—Cruzamientos de raza extranjera y española.—Educación é higiene del caballo.—Arte de domar caballos.

XIX. CABALLOS DE TIRO Y DE CARGA.—Razas extranjeras.—Razas españolas.—Variedades.—Yeguas, caballerizas y

yegüerizas. — Apareamientos y cruzamientos. — Mula y cebroide. — Higiene.

XX. CRÍA DE FAISANES. — Sus caracteres, costumbres, alimentación, postura y apareamiento — Pollitos de faisanes. — Manera de formar una buena manada de faisanes.

XXI. CULTIVO DEL TABACO. — Renta, monopolio, arrendamiento, historia, uso, importación, aprovechamiento, siembra, trasplante, cultivo y recolección del tabaco.

XXII. LAS FLORES Y SUS PERFUMES. — Rosa, violeta, lirio, jazmín, geranio, heliotropo, clavel, azucena, etc., etc. — Perfumes, esencias, aceites olorosos, bálsamos y resinas. — Procedimientos para extraer de las flores el perfume por presión, por maceración y por tratamientos químicos.

XXIII. CULTIVO DE LA PATATA. — Cultivo intensivo y cultivo extensivo. — Procedimientos científicos. — Experiencias de los Estados Unidos, de Alemania y

del Instituto Agrícola de Madrid.—Labores, abonos, siembras.

XXIV. CULTIVO DEL TRIGO.—Especies y variedades de trigo; climas, abonos, labores y cuidados que requiere: alternativas de cosechas; importancia económica y social del cultivo intensivo del trigo: industrias relacionadas con ese cereal.

XXV. ARBOLES RESINOSOS.—Propiedades, condición, explotación y cultivo especial del abeto, alerce, ciprés, enebro, pino, cedro, tejo y de otros árboles y arbustos de la misma especie.—Productos de todos los vegetales resinosos.

XXVI. EL PINO Y SUS PRODUCTOS.—Pino silvestre, marítimo, laricio, piñonero, carrasco, negro y de los Pirineos.—Flores, semillas, cortezas, maderas, trementina, alquitrán, brea, resina y productos resinosos del pino.—Colofonia y sus derivados.

XXVII. LAS FÉCULAS Y SUS APLICACIONES.—Fécula: procedimientos para su ex-

tracción.—Sagú.—Tapioca.—Almidón de arroz, de trigo, de maíz.—Glucosa.—Gluten.—Alcohol industrial procedente de la fécula.

XXVIII. PRODUCTOS FORESTALES.—Indicación, por orden alfabético, de los productos forestales y explicaciones útiles para el aprovechamiento regular y metódico de los bosques, selvas y montes.

XXIX. INDUSTRIA ALGODONERA.—Su historia y desarrollo.—Cultivo del algodón.—Hilado, torsión, tejido y otras operaciones que se hacen con el algodón.—Blanqueo, tinte y estampado de las telas.—Telares.—Piroxilina, colodión, celuloide, celulosa.—Usos y aplicaciones del algodón.

XXX. INDUSTRIA AZUCARERA.—Elaboración de azúcar de caña y de remolacha.—Jarabes.—Azúcar cande.—Refinación de azúcares.—Utilización de los residuos de la fabricación de azúcar.

XXXI. INDUSTRIA VINATERA.—La vid y su cultivo. La viña y sus mejoras. El

vino: su historia; su utilidad; su composición; su elaboración; cuidados que requiere y correcciones que admite; datos útiles para el viticultor y para el vinicultor.

XXXII. INDUSTRIA CORCHOTAPONERA.— Cultivo y explotación ordenada de los alcornoques. — Variados productos del alcornoque. — Industria corchera. — Industria taponera.

XXXIII. INDUSTRIA ALFARERA. — Noticias históricas de la alfarería y de la cerámica.—Elaboración de pastas.—Métodos y procedimientos de la fabricación de adobes, ladrillos, tejas, baldosas, azulejos, tubos y objetos de uso doméstico.

XXXIV. CULTIVO Y COMERCIO DEL AZAFRÁN.—El azafrán como planta medicinal, tintórea, aromática y condimenticia; sus clases y aplicaciones; su cultivo; torrefacción del azafrán; enfermedades de esa planta.—Movimiento comercial del azafrán.

Precio de cada tomo, perfectamente encuadernado, con lomo de tela inglesa y tapas con cromos elegantes y alegóricos:

## **UNA PESETA**

---

*Los precios se entienden franco de gastos y certificado para España. Para otros países, se aumenta veinte por ciento por los gastos de remisión.*

*Los pedidos menores de cinco pesetas, y que hayan de remitirse certificados, tienen cincuenta céntimos de peseta de aumento.*

*Más detalles, en el Catálogo que remite gratis el Editor*

**SATURNINO CALLEJA**

**CALLE DE VALENCIA, NÚM. 28**

**MADRID**







BIBLIOTECA NACIONAL



1000558998

