en la cazuela un manojito de peregil, cebolleta y un pedazo de manteca: se pasan por el fuego, añadiéndoles un polvo de harina, y humedeciéndolos con un poquito de agua: se deja que cuezan y se sazonan con un poquito de sal, y menos aun de azúcar. Cuando están en punto y ya no les queda caldo alguno, se echan dentro del plato en que se han de servir: cásquense encima los huevos, echándoles sal, pimienta quebrantada y un poquito de nuez moscada; déjese que cuezan: despues se pasa por encima la paleta hecha ascua, y se presentan á la mesa sin que se haya endurecido la yema.

HUEVOS FRESCOS COCIDOS. (*Entrada*).

Echense y ténganse cinco minutos en agua hirviendo la cantidad de huevos que se juzgue necesaria; sáquense inmediatamente y pónganse dentro de agua fria (1), quitándoles con mucho tiento la cáscara para no romper la clara. Por este medio se obtienen en estremo blandos, y se sirven enteros con salsa blanca, verde, á la Robert, picante, á la ravigota, y toda clase de guisos ó sustancias: pero el mejor condimento es un relleno de acederas, (página 244).

HUEVOS ESTRELLADOS. *(Entrada).*

Deben escogerse los huevos mas frescos que sea posible: se pone al fuego un cazo lleno de agua los dos tercios, con dos cucharadas de vinagre y un poco de sal, y luego que hierve se van cascando los huevos y echándolos dentro uno á uno, lo mas cerca

(1) Lo mismo debe ejecutarse con los duros luego que se sacan del agua hirviendo, pues asi se les quita la cáscara muy fácilmente.

del agua que se pueda, para que no caigan de golpe, y cuando se ve que están cocidos, se van sacando con mucho tiento y se echan en agua tibia para ponerlos en seguida á escurrir encima de una servilleta, y servirlos con una sustancia ó á la bechamel, etc.

HUEVOS Á LO MARINERO. (*Intermedio*).

Derrámese en una cacerola medio cuartillo de vino tinto, juntamente con un ramillete compuesto, una cebolla, un diente de ajo, sal, pimienta y especia, y despues de haber hervido diez minutos, se sacan estos ingredientes con la espumadera, y se van rompiendo uno tras otro seis huevos frescos, y luego que están en punto, se van retirando y se dejan que escurran, colocandolos en un plato sobre coscorrones: redúzcase el vino quitando si hubiese demasiado, y espésese con un pedazo de manteca del tamaño de dos huevos, amasada con una cucharada de harina. Esta salsa se vierte por encima de los huevos y se sirven en seguida.

HUEVOS FRITOS. (*Intermedio*).

Cuando el frito está muy caliente se cascan los huevos uno tras otro, procurando que salgan bien redondos, dándoles vuelta en la sarten, sin dejar que se endurezca la yema. Se sirven del mismo modo que se ha dicho tratando de los huevos frescos, y con igual salsa ó condimento.

HUEVOS CON YERBAS FINAS. (*Intermedio*).

Echese en una cazuela peregil, cebolletas y chalotas, muy picado todo, pimienta, sal, medio vaso de vino blanco y un trozo de manteca amasada con ha-

rina: déjese que cueza este aderezo medio cuarto de hora, y cuando está convenientemente trabado, se colocan en un plato los huevos frescos cocidos y sin la cáscara: se echa por encima la salsa, se polvorean con pan finamente rallado y se sirven calientes.

HUEVOS REVUELTOS. (*Intermedio*).

Para prepararlos sencillamente de este modo se cascan los huevos dentro de una cazuela en que se haya puesto un poco de manteca, se sazonan y se les da vueltas sin cesar hasta que están cocidos, sirviéndolos en seguida. Para de vigilia se harán con una cucharada de nata, y si se quiere hacerlos con algun aderezo de legumbres como apio, lechugas, achicorias, puntas de espárrago, etc., es necesario que estén cocidas como si se fuesen á servir á la mesa, se pican muy menudas, y se echan unas poquitas en los huevos, y se les da vueltas como á los anteriores. Para hacerlos con agraz se cuecen los granos un momento en agua, y se guardan para formar con ellos un cordon alrededor de los huevos.

HUEVOS CON AGRAZ. (*Intermedio*).

Se echa en una cazuela una cucharada de grasa, y un poco de manteca amasada con harina, y luego que se haya derretido y comience á tomar color, se añade medio vaso de sustancia; únase todo y échense dentro ocho ó diez huevos muy batidos con agraz: se menean de continuo con el tenedor para que salgan revueltos sobre fuego muy moderado, advirtiendo que se debe echar poco agraz, porque cociendo aumenta su acidez.

HUEVOS CON GUISANTES. (*Intermedio*).

Se cuecen con caldo guisantes verdes, y cuando están ya bien tiernos y suaves, se añaden algunos coscorrones fritos: se cascan los huevos, se sazonan con pimienta y sal, y se ponen entre dos fuegos para que cuezan igualmente por todas partes.

OTROS EN SALMOREJO. (*Intermedio*).

Pónganse á cocer lentamente cebollas con un buen pedazo de manteca fresca, y cuando ya lo estén se añade sal, una cucharada de harina, una taza de nata y un terron de azúcar, del grueso de una nuez: hágase que cueza todo lentamente, y despues se echan los huevos duros divididos en cuatro trozos cada uno.

HUEVOS A LA AURORA. (*Intermedio*).

Se cuecen ocho huevos hasta que se pongan duros, se les quita la cáscara, se cortan por medio al través, se quitan las yemas, que se echan en una tartera, juntamente con un cuarteron de manteca fresca, yerbas finas, sal blanca, un poco de moscada molida, y otro poco de miga de pan empapada en leche y bien esprimida: despachúrrese y mézclese todo bien y con esta pasta rellénense las claras cuanto se pueda. Tómese un plato ó tartera, úntese el fondo con manteca, cubriéndolo con una capa delgadita del mismo relleno, y váyanse colocando encima los diez y seis medios huevos, con la punta hácia abajo: cúbrase la tartera con el horno de campaña bien caliente por espacio de un cuarto de hora, y sírvase despues.

HUEVOS EN CAJETILLA. *(Intermedio).*

Para cada huevo se hace una cajetilla de papel fuerte y bien encolado, poniendo dentro un trocito de manteca del grueso de una nuez y yerbas finas. Se pone encima de las parrillas, y cuando está bien caliente, se casca el huevo y se echa dentro sazonado con sal, cubriéndolo despues con miga de pan ó queso de Parma rallado. Déjese cocer lentamente, y pásese por encima la paleta hecha ascua.

HUEVOS CON MANTECA NEGRA. *(Intermedio).*

Se echa en la sarten un pedazo de manteca, y se pone al fuego hasta que está bien derretida y que no haga ruido: entonces se rompen los huevos en un plato, se polvorean con sal y pimienta, y se echan en la sarten para que cuezan, pasándoles por encima la paleta enrojecida, para que salga la yema bien hecha. Se sirven derramando por encima una cucharada de vinagre, que se calienta en la misma sarten.

HUEVOS MEJIDOS. *(Intermedio azucarado).*

En un cazo se echa medio cuartillo de agua, un poco de azúcar y corteza de limon, y se hace hervir lentamente un cuarto de hora, despues se deja enfriar. En una tartera se rompen siete huevos, dejando solo una clara, y se baten juntamente con el cocimiento ya frio, y una cucharada de agua de azahar. Pásese en seguida por el colador, y póngase á cocer en bañomaría en el mismo plato en que se han de servir. Para estar perfectamente preparados, deben estar un poco trémulos y sin nada de agua en el fon-

do del plato, y esto dependerá de la mayor ó menor cantidad de yemas que se hayan empleado.

HUEVOS CON LECHE. *(Idem).*

Se cascan seis huevos, y se deslien con dos onzas de azúcar y medio cuartillo de leche, se echa todo en el plato hondo en que se han de servir, y se hace que cuezan tres cuartos de hora en el bañomaría: se polvorean con azúcar molida y se les pasa por encima la paleta enrojecida: este plato se sirve caliente ó frio.

HUEVOS CON LECHE DE OTRO MODO. *(Intermedio azucarado).*

Se pone en un cazo medio cuartillo de leche, corteza de limon ó vainilla, azúcar y un poquito de sal, y luego que hierve, se vierte en el plato en el que se hayan echado seis huevos muy batidos: se revuelve bien todo y se pone á cocer en bañomaría, cubriéndolo con una tapadera con fuego encima. Cuando están en punto, se polvorean con azúcar molido, pasándoles por encima la paleta hecha ascua.

HUEVOS CON LECHE AL MINUTO. *(Intermedio azucarado).*

Cuando la leche está próxima á hervir, se baten los huevos y azúcar en un lebrillo, y se echan prontamente dentro, poco á poco, meneándolos bien para que no cuezan: en seguida se pasan por el colador y se vierten en un plato, que se pone sobre cenizas calientes tapado con cobertera y fuego encima: se cuajan al momento; se echa por encima azúcar molido, y se doran con la paleta enrojecida.

HUEVOS EN TORTILLA CON YERBAS FINAS, ETC. (*Intermedio*).

Se cascan huevos en un lebrillo, y mezclados con sal molida, pimienta, peregil y cebolleta, todo menudamente picado, y un poco de agua ó leche, se bate bien: hecho esto, se pone en la sarten un trozo de manteca, y cuando está derretida, se echa dentro el batido, y se deja que cueza la tortilla hasta que toma un hermoso dorado por debajo; se dobla por en medio al tiempo de ponerla en el plato en que se ha de servir.

Puede tambien hacerse coa yerbas finas, y entonces es tortilla sencilla.

Una tortilla servida sobre una salsa de tomate presenta un aspecto agradable.

Si se quieren hacer tortillas mas esquisitas, como con riñones, queso de Italia, puntas de espárrago, criadillas ó setas, es necesario cocer todas estas cosas de antemano, como si hubiesen de comerse solas, sazonándolas y picándolas antes de echarlas en los huevos, á fin de que se mezclen bien. Se baten y hacen en la sarten como las tortillas comunes.

Pero las que se hacen para que figuren sobre un aderezo de acederas, lechuga ó achicorias, se preparan de distinto modo: se cuecen como para de vigilia, y se arreglan en el plato en que se han de servir, poniendo encima la tortilla, hecha sencillamente con huevos, pimienta y sal.

TORTILLA A LA CELESTINA. (*Intermedio*).

Para que esta tortilla salga mas ligera y esponjosa, se echarán en los huevos, despues de muy batidos y antes de ponerlos en la sarten, unos trocitos de

manteca fresca, procurando que la de aquella esté muy caliente.

TORTILLAS DE TODOS COLORES. *(Intermedio).*

Háganse cuatro tortillas pequeñas á la Celestina, dando á la una color verde, mezclando el jugo de las espinacas, encarnado á la otra, con auxilio del tomate, la tercera blanca, no haciendo uso mas que de las claras, y la última amarilla, aumentando á los huevos las yemas que se han suprimido en la anterior: se sirven escalonándolas alrededor de un plato, y si acomoda, sobre una salsa de tomate descolorida, de modo que solo tenga un color de aurora.

MACEDONIA DE TORTILLAS. *(Intermedio).*

Para contentar á todos los gustos, se harán varias tortillas pequeñas, una con tocino, otra con yerbas finas, otra sencilla sin mezcla alguna, y finalmente otra con queso: se sirven entrelazadas simétricamente en un mismo plato, como la macedonia.

TORTILLA CON QUESO. *(Intermedio).*

Se baten los huevos juntamente con queso rallado de Gruyera y una taza de nata muy espesa, sazonándolos con pimienta y mas ó menos sal, segun la que contenga el queso. Cuando está la manteca bien derretida, se echan en la sarten y se hace la tortilla, que se servirá caliente. La nata no es absolutamente precisa, y se puede omitir si conviene.—Puede hacerse tambien esta tortilla del modo siguiente: despues de cocida, se polvorea con queso rallado y se tuesta pasando por encima la paleta hecha ascua.

TORTILLA CON TOCINO Ó JAMON. (*Intermedio*).

Se corta el tocino en dados, y se echan en la sarten con un poco de manteca: cuando ha tomado color, se vierten los huevos bien batidos y sazonados con sal y especia.

Lo mismo se hace cuando son con jamon, haciendo este en tajadas pequeñas y delgaditas.

TORTILLA CON ESCABECHE DE ATUN.

Se picará menudamente un trozo de escabeche de atun del tamaño de medio huevo, con una puntita de ajo, y algo mas de chalota: mientras se pica deberá añadirse una lechecilla de carpa, escaldada en agua hirviendo y bien sazonada con sal. Se pone á calentar todo juntamente con manteca, dentro de una sarten, y luego que se haya derretido, se echarán seis huevos muy batidos, se incorpora todo dándole unas vueltas, y despues se procede á formar la tortilla del modo ordinario, añadiendo, si se cree preciso, mas manteca; se pone en el plato en que se ha de servir sobre cenizas calientes, con un maitre d'hotel compuesto con peregil picado, manteca y un chorrito de zumo de limon. Esta tortilla es en estremo delicada, aun cuando se omitan las lechecillas de carpa.

TORTILLA CON CANGREJOS. (*Intermedio*).

Cuézanse los cangrejos como se dijo en la página 215, quítesele las conchas, reservando las colas, se muelen finamente algunas de las conchas con un poquito de manteca para extraer una sustancia encarnada. Se baten los huevos, sazonándolas con pimienta, añadiendo los cangrejos molidos, las colas

y sustancia roja: se mezcla todo, se echa en la sarten, y se hace la tortilla.

TORTILLA CON CEBOLLA. (*Intermedio*).

Se corta cebolla en ruedas, y se frie con manteca en la sarten: cuando ha tomado color, se humedece con un poco de leche, sazonándola con pimienta y sal. Echense dentro los huevos batidos formando la tortilla.

TORTILLA CON PAN. (*Intermedio*).

Póngase en un lebrillo una miga de pan como medio puño, juntamente con un vaso de nata, sal, pimienta y un poquito de nuez moscada, y luego que la miga haya absorbido toda la leche, se cascan los huevos, y se bate todo junto para hacer la tortilla.

De otro modo. Se frien rebanaditas de pan muy delgadas, y en seguida se echan los huevos muy batidos.

TORTILLA CON LECHE. (*Intermedio azucarado*).

Rómpanse cuatro huevos, agréguenseles dos cucharadas de harina desleida con un poco de leche y azúcar en polvo: se hace la tortilla, y se cubre con azúcar molido.

TORTILLA CON MANZANAS. (*Intermedio azucarado*).

Á la harina, leche y azucar de la anterior, se añaden ruedas de manzana rehogadas en la sarten y casi cocidas.

TORTILLA CON COSCORRONES. (*Intermedio*).

Se tuestan en parrillas, rebanadas de miga de pan: córtense despues en cuadritos como dados, y háganse rehogar en una cazuela con grasa, mezclándola, si se quiere, con tiritas de pechuga de ave casera, ó perdiz. Luego que están bien cocidos y pastosos, se baten los huevos, y se mezclan con aquellos y las pechugas, y se echan en la sarten, se da vuelta á la tortilla, y se sirve en un plato que esté caliente.

HUEVOS CON MACARRONES. (*Intermedio azucarado*).

Se rompen seis huevos, y se separan tres claras para echarlas en una tartera juntamente con dos macarrones, flor de naranja, limon verde, todo muy picado, azúcar molido, un poco de sal, y una onza de manteca, que se hace derretir: mézclense estos ingredientes, y bátase todo hasta que esté bien incorporado, como si fuese para hacer una tortilla, y póngase á cocer en baño maría en el mismo plato en que se han de servir: cuando están ya casi cocidos se bañan con azúcar, y se les da color pasando por encima la paleta hecha ascua.

TORTILLA CON RON. (*Intermedio azucarado*).

Se coloca en un plato la tortilla preparada de la manera que acaba de esplicarse, y se rocía abundantemente con ron, al que se dará fuego al tiempo de servirla.

TORTILLA CON DULCE. *(Intermedio azucarado)*.

Se bate separadamente la clara de seis huevos, despues se juntan las yemas con un poquito de corteza amarilla de limon, y se vuelve á batir todo, añadiendo un poco de nata, y cuando la tortilla esté en punto, se echa encima el confitado que mas acomode, doblándola despues. Puesta en el plato se polvorea con azúcar, y se tuesta aplicando la paleta enrojecida.

TORTILLA EN SOPLILLOS. *(Intermedio azucarado)*.

Rómpanse seis huevos, y sepárense las claras de las yemas; agréguense á estas cuatro onzas de azúcar molido, y la cortecita amarilla de medio limon muy picada. Las claras se batirán con esmero, y se incorporarán despues con las yemas. Se ponen á derretir sobre fuego algo vivo dos onzas de manteca en un plato, y en estando derretida, se echan dentro los huevos, cubriéndolos con el horno de campaña muy caliente, dejando que cuezan cinco minutos; se polvorean con azúcar, y se sirven inmediatamente.

MACARRONES. (INTERMEDIO).

Se echan en agua hirviendo ó en caldo, advirtiendo que se necesitan de seis á diez partes de líquido para una de macarrones. Luego que estén cocidos, se sazonan con sal, mas ó menos, segun lo esté el queso que va á emplearse: se deja que hiervan todavia un minuto, y en seguida se apartan del fuego, rociándolos con un poco de agua fria para que no cuezan mas;

se escurren inmediatamente, y para media libra de estos se echará un cuarteron ó media libra, si se quiere, de queso añejo de Gruyere ó parmesano, ó bien de ambos por iguales partes, y un poco de pimienta. Póngase todo en el plato hondo en que se ha de servir, untado con manteca: polvoréense con queso rallado, y cúbranse con el horno de campaña muy caliente por espacio de un cuarto de hora, y se sirven muy dorados.

TIMBAL DE MACARRONES. (*Intermedio*).

Se cuece media libra de macarrones en los mismos términos que acaba de decirse, añadiendo una onza de manteca, pimienta y media libra de queso añejo de Gruyere y parmesano rallado: se hace saltar todo junto hasta que se haya deshecho el queso. Se tendrá á prevencion un molde ó tartera, untado con manteca y revestido con una masa de unas dos líneas de grueso, y échense dentro los macarrones, cubriendo la vasija con un redondel de la misma masa y espesor. Tápese el molde con una cobertera, poniendo fuego encima, y hágase que cuezan media hora cuando menos, y cuando están en punto, se vuelcan en el plato en que se van á servir. La masa se prepara como la esplicada para el puding tercero, y si se teme que tanto la del fondo del molde, como la de encima pueden quemarse, se resguardarán poniendo un redondel de papel pringado con manteca.

PLATILLOS INTERMEDIOS CON DULCE.

Ademas de lo que se espondrá aqui, consúltese lo que se ha dicho en los artículos anteriores, y en los intermedios ingleses.

ZANAHORIAS PARA FIGURAR EN PLATILLOS AZUCARADOS.

Se hace hilitos muy delgados libra y media de zanahorias, y despues de escaldadas y escurridas, se echan en la cazuela con agua hirviendo que las cubra bien, y una libra de azúcar; cuando el agua está reducida á la mitad, se añade la parte amarilla de la corteza de un limon: evaporado el líquido, de manera que ya solo queden unas tres cucharadas, se echa el zumo de dos limones, y queda hecho este plato, á que puede dársele varias formas, segun el molde que se emplee. Puede servirse frente á una charlota rusa.

CHARLOTA DE MANZANAS.

Móndense y límpiense veinte manzanas de la reina ó reinetas, y córtense en trozos: en seguida se colocan en una tartera, en la que se haya derretido un pedazo de manteca juntamente con azúcar y canela, poniéndoles fuego abajo y arriba: no debe dárseles vuelta, porque no hay temor de que se peguen. Luego que estén deshechas, se estrujan para estraerles la sustancia, y se vuelven al fuego para reducirlas, teniendo cuidado de que no se agarre al fondo. Con miga de pan tostado se hacen unos corazoncitos, y despues de pasados por manteca, se guarnecerá con ellos el fondo y los lados de la vasija, procurando colocarlos con las puntas encontradas de modo que estén muy juntos y no quede espacio vacío. Váyase echando la mermelada por capas, alternándola con otra de albaricoque; despues se cubre todo con rebanaditas muy delgadas de pan tostado, y se hace que cueza entre dos fuegos veinte minutos, tiempo suficiente para que tome color: se vuelve la tartera boca abajo sobre un plato, y se sirve caliente. Puede ha-

cerse tambien como timbal, lo mismo que los macarrones, revistiendo el molde con masa en vez del pan tostado.

CHARLOTA A ESTILO RUSO.

Despues de cocidas las manzanas en manteca y partidas por medio ó en cuatro trozos, se echan en el molde, revestido por dentro con vizcochos, y si se quiere puede dejarse en el centro un hueco para llenarlo con grosellas confitadas: se echan encima de un plato y se sirven frias.

MANZANAS CON MANTECA.

Se toman cuantas manzanas se puedan acomodar en una tartera, se mondan si son duras, y se quita el corazon con un vaciador de hoja de lata, teniendo cuidado de no maltratarlas. Córtense rebanadas de pan sentado ó duro, del tamaño de las manzanas: dése con manteca á la tartera y colóquense las rebanadas, y encima las manzanas, llenando el hueco de cada una con azúcar, cubriéndolo despues con manteca muy fresca: póngase la tartera sobre fuego manso, cubriéndola con el horno de campaña, renovando el fuego de vez en cuando si fuese necesario. Se repondrá varias veces el azúcar y la manteca, y se tendrá mucho cuidado de que tanto el fuego de abajo como el de arriba sea muy moderado, á fin de que las manzanas se mantengan enteras, y que no se queme el pan: se sirven sobre este, muy calientes y rociándolas con manteca y el caldo que han dado.

MANZANAS CON ARROZ.

Pónganse á cocer cuatro onzas de arroz con le-

che, azúcar y corteza amarilla de limon rallada, añadiendo leche á medida que se va hinchando. Se mondan y quita el corazon á seis manzanas, y se ponen á hervir mansamente en un almíbar hecho con agua, azúcar y zumo de limon, y luego que puede clavarse en ellas fácilmente un tenedor, se apartan y escurren. En el mismo almíbar mas concentrado se hace una mermelada con cuatro manzanas, y cuando está en punto se mezcla con el arroz, trabado con tres yemas: se estiende esta en una tartera, y encima se van acomodando las manzanas de modo que solo se las vea la coronilla, haciendo que se doren á fuego manso debajo del horno de campaña. Al tiempo de servirlas se llenará el hueco de las mismas con conserva de albaricoques ú otra cualquiera.—Tambien puede cubrirse el fondo de la tartera solo con la mermelada de manzanas, llenar estas con confitura, y cubrirlas despues con el arroz.—Cuando se dispone este plato para tres ó cuatro personas solas, se hacen en un molde, empleando únicamente el arroz y las manzanas, sin mermelada, y se sirven en el mismo que puede ser de plata ó plaqué.

MANZANAS AMERENGADAS.

Fórmese encima de un plato una pirámide con mermelada de manzanas: bátanse dos claras de huevo añadiendo dos cucharadas de azúcar molido y un poco de corteza amarilla de limon rallada. Viértase sobre la pirámide de modo que la cubra; bañando en seguida toda la superficie con azúcar quebrantada en polvo grueso. Se mete para que tome color dentro de un horno que esté apagado seis ú ocho horas antes. Se sirve caliente.

MANZANAS FLAMEANTES.

Se escogen manzanas de las llamadas *api-menor*, ó reinetas pequeñas: se mondan y colocan en el fondo de una cazuela, cubriéndolas con agua, azúcar quebrantado y canela, ó corteza amarilla de limon ó naranja. Se cuecen hasta tanto que no haya riesgo de que se despachurren, y se sacan con mucha precaucion una á una, poniéndolas en una tartera ó plato que no salte al fuego, formando pirámide. Se concentra el caldo hasta la consistencia de jarabe espeso, y se rocia con él las manzanas, polvoreando la pirámide con azúcar abundante, y el suficiente ron para que se inflame al tiempo de ponerlo en la mesa. Se tendrá en esta un frasco con ron, con el que se continuará rociando el plato para alimentar este fuego sagrado, advirtiendo que este no se encenderá si las manzanas se han enfriado, y no se han servido muy calientes.

PERAS A LA ALEMANA.

Tómense peras quebradizas como las de buen cristiano, ó parda de invierno, móndense y córtense en trozos, imitando las figuras que mas acomode, echándolas en seguida en agua para que no se ennegrezcan. Se pasan por manteca, polvoreándolas con harina, y humedeciéndolas con agua. Añádaseles azúcar, y se cuecen trabándolas despues con yemas de huevo. Se sirven calientes.

ALBÉRCHIGOS CON REBANADAS DE PAN TOSTADO.

Se pringa con manteca el fondo de una cazuela: se cortan rebanadas de pan lo mas anchas que sea posible, y tan largas como el suelo de la vasija: coló-

quense dentro de modo que lo cubran enteramente. Se escogen albérchigos ó abridores muy maduros, se abren por medio, y se cubren con ellos las rebanadas poniéndolos con la piel abajo, y hácia arriba la parte interior, cúbrase la carne y el hueco que ha dejado el hueso con azúcar molido, y un pedacito de manteca fresca, y en seguida se pone la cazuela sobre fuego muy moderado, cubriéndola con el horno de campaña, advirtiendo que necesitan mas fuego encima que abajo. Debe renovarse muchas veces el fuego del horno, y polvorear los albérchigos con azúcar abundante para neutralizar su ácido. Luego que están cocidos se levantan con ligereza las rebanadas, y se sirven en un plato en la misma disposicion con que estaban colocadas en la tartera, teniendo sumo cuidado en no dejar que se peguen en el fondo durante la coccion. Si ha quedado dentro algun caldo ó sustancia, se vierte por encima, y se presentan calientes.

Del mismo modo se preparan las ciruelas claudias, las amarillas pequeñas, y los albaricoques.

SOPA DE CEREZAS.

Córtese pan en trocitos como dados, háganse saltar en manteca, y cuando estén bien dorados, se dejan enfriar, y se quita la manteca que ha sobrado: póngase un poco de otra muy fresca, y cuando se haya derretido se hacen saltar dos libras de cerezas negras, quitados únicamente los rabos, para que salgan enteras, rebozándolas con un poquito de harina, y humedeciéndolas con agua: échese azúcar, y háganse hervir; cuando están casi cocidas se añade, si se quiere, una ó dos cucharadas de kirschwasen: luego que están en su punto y condensado el jarabe, se echan los coscorrones en el plato en que se han de servir, procurando sea muy hondo: se echan encima

las cerezas y el almíbar, y se presentan muy calientes.

BUÑUELOS DE APIO.

Se cortan los tallos del apio un poco mas arriba de la raiz, se escaldan un cuarto de hora, y se refrescan con agua fria: déjense escurrir, y en seguida se hacen con cada cuatro un manojito atado con un bramante, poniéndolos en una cazuela cuyo fondo se haya cubierto con tocino, un ramito de peregil, un poco de sal y caldo, y tapándolos con un redondel de papel. Luego que están cocidos se escurren, esprimen y se ponen en infusion con azúcar y aguardiente: se empapan en la masa, (página 23), y se frien: se conjelan con azúcar, sirviéndolos en seguida.

BUÑUELOS DE MANZANA, ALBARICOQUE Y MELOCOTON.

Mondadas, hechas trozos, y quitadas las pepitas, se pondrán las manzanas reinetas en aguardiente con azúcar molido, y corteza amarilla de limon, y despues que se hayan impregnado bien, y penetrado del aroma, se escurren y rebozan con harina: se frien hasta que están bien doradas, se colocan en el plato polvoreándolas con azúcar: del mismo modo se hacen los de albaricoque, albérchigo y melocoton: se abren por en medio, y se mondan los últimos. Estas frutas deben emplearse algo duras, y poco sazonadas.

BUÑUELOS DE FRESA Y FRAMBUESA.

Se cogen enteras y poco maduras: se empapan en la masa de buñuelos, y se frien en los mismos términos que los anteriores.

BUÑUELOS DE PAPILLA, Ó CREMA FRITA.

Se hace una papilla espesa bien azucarada, y aromatizada con agua de flor de naranja, y cuando esté á medio enfriar se añaden cuatro yemas de huevo: se echa en un plato hasta que tenga el espesor de los buñuelos, y se deja enfriar muchas horas. Pasado este tiempo se corta en cuadros, se empapa en huevo batido, mezclado con azúcar y corteza de limon: se rebozan dos veces con pan, y se frien.

BUÑUELOS DE PATATAS.

Se mondan patatas que se hayan asado debajo de cenizas calientes, y se majan en un mortero con sal blanca, una cucharada de aguardiente, una cuarta parte de manteca, y una cucharada de nata: muélase todo mucho rato añadiendo de vez en cuando un huevo entero, hasta que la masa adquiera la suficiente consistencia para formar bolitas, las que se rebozarán con harina, friéndolas y polvoreándolas despues con azúcar.

BUÑUELOS DE REBANADAS.

Córtense rebanadas de pan muy delgadas, cúbranse bien con manteca, y úuanse de dos en dos: se frien y sirven polvoreándolas con azúcar.

BUÑUELOS DE SOPLILLO, LLAMADOS SUSPIROS DE MONJA.

Se echa en un cazo la cuarta parte de un cuartillo de agua, un terron de azúcar del tamaño de dos nueces, otro tanto de manteca y corteza de limon rallada: hágase hervir un momento, y váyase echando

un puñado de harina, revolviéndola con una cuchara con la otra mano: así se continuará añadiendo harina hasta que la pasta se espese bien, dándole vueltas muy aprisa de modo que esté perfectamente cocida, lo que se conoce cuando tocándola con el dedo no se pega. Se aparta del fuego y se deja enfriar: entonces se rompe un huevo y se echa dentro dándole vueltas apresuradamente, y cuando se ha incorporado bien se añade otro, y despues otro, hasta que la masa está manejable, y la cuchara se desprende lentamente al sacarla. Tómese con ella la pasta del grueso de una nuez, y hágase caer en el frito empujándola con la punta del dedo, y se verá que se hincha y pone hueca dentro de la sarten. Estos buñuelos se sirven muy dorados y polvoreados con azúcar. Tambien son buenos si se comen frios. En caso de emplear el agua de flor de naranja, no se pondrá hasta el momento de echar el primer huevo.

ROSETAS DE SARTEN.

Se hace una masa con un cuartillo de harina, tres huevos, la cuarta parte de manteca, un poco de sal, nata y una cucharada de aguardiente: se deja reposar tres horas, y despues se adelgaza hasta dejarla del grueso regular: en seguida se corta de la figura que se quiera, ya en cuadritos, en círculos, ó bien con un sacabocados hondeado (véase el tratado pastelería) adornando con primor, si acomoda, lo de arriba. Se frie y polvorea con azúcar por ambos lados. *Este es un bocado esceiente, ya se coma caliente ó frio, y se conserva una semana*: las de figura de cruz de Malta están muy bien, pero sobre todo lo que hace un efecto sorprendente y caprichoso, es dando á la masa la forma de peces segun el tamaño del molde, en que se hagan. Se colocan los pececitos formando pirámide, y

presentan una vista muy agradable. Cuando se cortan estos se marcan con el mismo sacabocados figurando las escamas, lo que completa la ilusion.

NUDO LANGUEDOCIANO.

Con la misma masa de rosetas, se hace un suelo como para pastel ó empanada del ancho de un naipe, pero un dedo mas largo, cortándolo á tiritas, mas de modo que solo llegue el corte hasta media linea del borde: entonces se coge una tirita con el índice y pulgar de la mano izquierda, y con la otra se pasa la segunda por debajo de la primera, la tercera debajo de la segunda, continuando así hasta concluir. Doblando y pellizcando con los dedos las dos últimas se obtiene el nudo languedociano, que se frie en los mismos términos que las otras rosetas: pero á fuerza de práctica y cuidado se conseguirá formar otros de diferentes clases.

FRUTAS DE SARTEN Á ESTILO DE CAEN.

Son como unos buñuelos hechos con una masa aparente que está hoy dia muy en boga. Para fabricarlos es necesario hacerse con moldes de hierro hechos al intento: generalmente su tamaño es de una media cuarta. Se cogen por el mango y se sumergen en el frito para que se calienten, y en seguida en una masa rala, no metiendo mas que las tres cuartas partes de altura, lo que basta para que tomen la pasta suficiente. Sin perder momento se empapan en el frito, en el que se desprende fácilmente, y frien hasta que toman un hermoso dorado, repitiendo esta operacion con ligereza hasta dar fin á la masa. La masa se prepara con un huevo sin batir, la cuarta parte de un cuartillo de harina, un poco de leche, aun menos de

sal, azúcar en polvo y corteza de limon rallada ó agua de flor de naranja, desleido todo y bien mezclado hasta la consistencia de pasta para los buñuelos. Asi que se sacan de la sarten se polvorean con azúcar molido, se comen frios, y pueden conservarse muchos dias.

PAN PERDIDO.

Hágase cocer la cuarta parte de un cuartillo de leche con un polvo de sal, un poco de azúcar, media cucharada de agua de flor de naranja, y un poquito de corteza de limon raspada, hasta que se disminuya la mitad: tenganse ya cortados trocitos de miga de pan del tamaño de un duro, pero mucho mas recios, y empápense un momento dentro de la leche: escúrranse en seguida, y báñense en huevo batido. Despues se frien y sirven polvoreados con azúcar.

SOPA DORADA.

Se baten huevos y se sazonan como para hacer una tortilla sencilla, y se echan dentro rebanadas de pan comun, sin quitar la corteza, y de medio dedo de gruesas, dejándolas asi un cuarto de hora para que se empapen bien: despues se frien lo mismo que los buñuelos, y luego que estan bien doradas, se sirven calientes, polvoreándolas con sal.

CROQUETAS DE MAIZ.

Tómese un cuarteron de azúcar molido, medio de harina de maiz, otro medio de la de trigo, otro tanto de manteca muy fresca y un poco de corteza rallada de limon, ó agua de flor de naranja, y muélase todo en el mortero hasta que adquiera la consistencia de masa: estiéndase bien con un rodillo hasta dejarla

muy delgada, cortándola despues en pedazos de la figura que mas acomode. Se ponen dentro de una tartera y se cuecen poniendo fuego muy templado arriba y abajo. Se sirven, poniéndoles encima un poco de azúcar en polvo.

TORTA DE SÉMOLA.

Póngase á hervir medio cuartillo de leche echando dentro sémola, hasta que se forme una papilla muy espesa: déjese cocer un poco, aromatícese con agua de flor de naranja, corteza de limon ó vainilla, añadiendo azúcar, cuatro yemas de huevo, y ademas cuatro claras batidas como nieve. Se unta con manteca un molde ó cacerola, y se polvorea con pan finamente rallado: échese dentro la mezcla, y se acaba de cocer rodeando el molde con cenizas calientes y fuego muy templado encima de la tapadera. Se sirve muy caliente y bien dorada como la torta de maiz.—La sémola es una harina muy granada de la misma especie que la que sirve para hacer los fideos.

TORTA DE ARROZ.

Se escalda el arroz y se cuece con leche, añadiendo de esta á medida que se va espesando: añádase corteza de limon ó un poco de vainilla, azúcar y un polvo de sal. Luego que está bien reventado y espeso, se retira del fuego y quita la corteza del limon ó la vainilla. Para media libra de arroz se echan cuatro ó seis yemas de huevo, batiendo las claras en forma de nieve, y agua de flor de naranja, en caso de no haber puesto corteza de limon ó vainilla y se mezcla todo muy bien; se da un baño al molde con manteca y azúcar en polvo, y se vierte dentro el arroz, hacien-

do que cueza tres cuartos de hora en el horno ó debajo del de campaña.

BUÑUELOS DE ARROZ.

Los restos del arroz anterior se cortan en trozos cuadrados ó redondos, se rebozan con la pasta, se frien y bañan, si se quiere, con azúcar en polvo, poniendo encima el horno de campaña.

CROQUETAS DE ARROZ.

Se cuece y prepara un cuarteron de arroz en los mismos términos que se hizo para la torta, con la diferencia de que en vez de echarlo en el molde, se hacen bolitas que se bañan en huevo batido y azúcar, y despues se rebozan con pan rallado. Repítase otra vez esta operacion y frianse.

PASTELILLOS CON DULCE.

Se prepara un poco de masa ojaldrada: se corta en trozos redondos de un tamaño regular y se pone encima de cada uno mermelada de albaricoque, del grueso de una avellana, se humedecen los bordes y se plegan haciendo como un repulgo. Se colocan sobre una tapadera de cacerola, y se van echando en el frito. Cuando están dorados se sacan de la sarten polvoreándolos con azúcar. Pueden hacerse tambien con frutas tempranas, á la franchipana, etc.

TORTA DE ALMENDRAS.

Se pesan tres huevos con sus cáscaras, igual peso de harina, otro tanto de manteca lo mas fresca que sea posible, y lo mismo de azúcar en polvo: es-

tos ingredientes se majan y muelen en el mortero juntamente con tres onzas de almendras, despues de mondadas con agua hirviendo, añadiendo un poco de corteza raspada de limon, ó agua de flor de naranja, y los huevos, yema y clara. Cuando está todo bien incorporado y formada una pasta, se pringa el suelo de una tartera con manteca fresca, se echa dentro la composicion y se cuece lentamente entre dos fuegos. Esta torta se come fria ó caliente con azúcar molido por encima.

PAPILLA VOLCADA.

Póngase nata en un cazo, y luego que hierva se echarán muchas cucharadas de harina desleida tambien con nata, dejando que cueza hasta que se haga papilla muy espesa: entonces se añade un pedazo de manteca muy fresca, y se deja que continue hirviendo mansamente: échese un batido de tres yemas y déjese enfriar: luego que ya lo esté se mezclan tres ó cuatro yemas mas, y tres ó cuatro claras batidas en estado de nieve, con un poco de corteza raspada de limon ó agua de flor de naranja. Se unta ligeramente un cazo ó molde, poniendo en el fondo un redondel de papel, y una faja del mismo, todo alrededor. Echense dentro todos los ingredientes y cuézanse como la torta de arroz. Cuando está en su punto se vuelca sobre un plato, y se sirve con el papel ó sin él. Téngase presente que no debe llenarse el cazo ó molde sino hasta las tres cuartas partes.

SOPLILLOS DE ARROZ.

Escáldese media libra de arroz y póngase á hervir con nata, azúcar y un poco de sal: cuando esté muy cocido se pasa por tamiz, y se echa esta sustancia en una

cacerola con seis yemas de huevo, un poquito de agua de flor de naranja, corteza de limon, y un trocito como un huevo de manteca: se mezclarán tambien las claras muy batidas. Se calienta el horno de campaña, se da con manteca el molde guarneciendo los bordes con papel tambien pringado con la misma, para contener este soplillo cuando se hinche y esponge: dispuesto todo se vierte la mezcla dentro de la vasija y se pone sobre cenizas encendidas, cubriéndola con el horno caliente. Veinte minutos de un calor moderado son suficientes para estar en punto, y se sirve sin detencion.

SOPLILLOS DE PATATAS.

Se preparan lo mismo que los de arroz: las cantidades que se han de emplear son: cuatro onzas de fécula de patata, medio cuartillo de crema y seis huevos.

SOPLILLOS CON CHOCOLATE.

Se cuecen tres onzas de chocolate en medio cuartillo de leche, y se añade despues una cucharada de fécula de patatas: cuando haya cocido tres minutos, y se haya enfriado lo suficiente para que no se cuajen, se echan cuatro yemas de huevo despues de bien batidas, y poco despues las claras tambien muy batidas: se mezcla todo y se vierte dentro de un molde que esté bien estañado, untado con manteca y un poco caliente: se pone al fuego, cubriéndolo con el horno de campaña, y se sirve sin perder momento en el mismo molde.

Con una papilla semejante se hacen los soplillos de macarrones agregándoles otros aplastados: igualmente los de albaricoque ú otras frutas, añadiendo

mermelada: los de café, cociéndolo despues de tostado en la crema antes de incorporar la fécula: los de flor de naranja, etc.

SOPLILLOS HECHOS DE PRONTO.

Se deslien yemas de huevo en harina suficiente para formar una masa espesa: en seguida añádase poco á poco leche, las claras de los huevos que se han empleado, bien batidas, azúcar molido, agua de flor de naranja, vainilla, corteza de limon ú otro aroma, segun el gusto de cada uno, hasta reducir la pasta á estado de papilla. Se da con manteca á una tartera, se vierte dentro la papilla y se cuece prontamente con fuego muy vivo, poniendo encima el horno de campaña: esta pasta se esponja y sube como la tortilla de soplillo.

TRES CASQUETES.

Se toman dos onzas de azúcar en polvo, otras dos de harina, un huevo y un poco de corteza de limon finamente rallada. Desliase la harina con un poquito de agua, y mézclese despues el azúcar, el huevo y limon; luego que esté todo bien incorporado, se calienta un poco de manteca en una tartera, se echa dentro la mezcla, y se cuece entre dos fuegos: entretanto se da con aceite á un molde de hechura de media naranja, y luego que la masa está en punto, se saca de la tartera, cogiéndola con un lienzo para no quemarse, y se mete dentro del molde para que tome su forma: déjese enfriar; repítase lo mismo hasta tres veces, procurando que los tres casquetes sean de un mismo peso. Se dejan enfriar en el mismo molde y se sirven uno junto al otro, pudiendo colorarlos con gelatina de grosella, sembrándolos por encima con

gragea: pueden igualmente garapiñarse, y se conservan un mes siendo en sitio fresco. Con tres se compone un plato.

CREMAS.

Cuanta mas clara de huevo entre en su preparacion mas fácilmente se espesarán, pero tambien serán menos delicadas: tambien pueden hacerse sin clara, mas en este caso necesitan cocerse mas.

Es mucho mejor servir la crema en tarritos pequeños hechos al intento: se da color por encima con caramelo, que se estiende con las barbas de una pluma, ó se cubre con gragea. Si se ha de servir en plato, se coloca este sobre agua hirviendo para que se cuaje, y se dora despues por encima, pasando la paleta hecha ascua, despues de haberla polvoreado con azúcar. Cuando está fria, se presenta á la mesa.

CREMA CON VAINILLA.

En un cuartillo de leche hágase hervir por espacio de un cuarto de hora un pedazo de vainilla y seis onzas de azúcar quebrantado, y retírese del fuego. En una vasija á propósito se cascan cinco ó seis huevos separando las claras, y uno sin quitarla. Bátanse mucho, mézclense con la leche, cuélese todo por tamiz, y escudillese en el plato ó tarritos, poniéndolos en bañomaria para que se espese. El pedazo de vainilla puede servir todavía otra vez dividiéndola en pequeños trocitos.

CREMA CON LIMON Ó NARANJA.

Se hace lo mismo que la anterior, empleando en vez de vainilla la cortecita amarilla del limon ó na-

ranja, pero no echando el azúcar antes de que haya hervido la leche, porque se cortaria.

CREMA CON CAFÉ.

Despues de haber hervido un cuartillo de leche, se añade una fuerte infusion de café, cinco onzas de azúcar, cinco yemas de huevo y otro entero: se bate bien todo, y se procede en seguida como queda dicho.

CREMA CON CHOCOLATE.

Para quince tarritos se echa en una cazuela media libra de chocolate quebrantado, y se va vertiendo poco á poco un cuartillo de leche y cuatro onzas de azúcar: se hace que hierva, y se aparta del fuego luego que ha espesado.

En una vasija aparte se ponen cuatro ó cinco yemas de huevo y uno entero con clara, se baten bien y se van incorporando con la crema. Se pasa esta por tamiz, y se vierte en los tarritos para que se trabe dentro del baño-maría.

CREMA CON TÉ.

Hágase hervir medio cuartillo de nata, echando dentro un polvo de té, la mitad del verde, y la otra porcion del negro, juntamente con un cuarteron de azúcar; póngase en un tazon para que se asiente: decántese despues lo claro y agregúesele las yemas, concluyendo la operacion como las anteriores.

CREMA CON CARAMELO, Ó QUEMADA.

Despues de haber cocido medio cuartillo de leche con cuatro onzas de azúcar, se vierte sobre el cara-

melo, añadiendo tres yemas de huevo y uno entero, bien batido todo: se concluye lo mismo que la crema con vainilla.

El caramelo se prepara haciendo hervir dos onzas de azúcar con una cucharada de agua, hasta que tome un color dorado, que comunique á la crema un bello amarillo. Si á esta crema se añade un poquito de vainilla, será en estremo esquisita.

CREMA VOLCADA EN PLATO, Ó FLAN.

Se escoge una gran taza ó bol que pueda contener medio cuartillo de leche, seis huevos, media libra de azúcar: en un cacito aparte se ponen cuatro onzas de azúcar, y una cucharada de agua, y se cuece hasta el punto de caramelo, añadiendo un poquito de agua para hacerlo algo fluido. Se calienta el bol en agua hirviendo, y sin detencion se estiende el caramelo por toda la parte interior, de manera que quede cubierto enteramente. Entonces se baten los seis huevos, como para hacer una tortilla, mezclándolos con medio cuartillo de leche hirviendo, perfumada con vainilla ú otro aroma, y seis onzas de azúcar: se vierten en seguida dentro del molde, y se pone en el bañomaría con fuego encima de la tapadera, hasta que haya cocido y tomado consistencia. Se deja que esté enteramente frio, y se vuelve boca abajo sobre un plato, cuidando de que no se estropee la crema, y se vierte por encima el caramelo que ha sobrado.

CREMA CON AGUA DE FLOR DE NARANJA.

En un cuartillo de leche, y media libra de azúcar, se deslien seis ó siete yemas, y un huevo con su clara, con tres cucharadas de agua de flor de naranja, y se procede en un todo como se ha dicho arriba.

CREMA CON ESENCIA DE ROSA.

Se pone á cocer un cuartillo de nata escogida, y cuando levanta el hervor se pone el cazo fuera de la hornilla, y se echa el azúcar, añadiendo la cuarta parte de una gota de esencia de rosa, y un poquito de carmin líquido para darle color: mientras que está en infusion, se toman seis ú ocho yemas de huevo, se baten con cuchara de madera, se van mezclando con la nata sin cesar de dar vueltas: se pasa todo por tamiz claro, ó por un colador, y se echa despues en el molde, en un plato hondo, ó cubiletes, y se pone á espesar en bañomaria como la crema de vainilla.

CREMA SAMBAGLIONE, Ó ESPUMA ITALIANA.

Tómense doce yemas de huevos frescos, cuatro vasos de vino de Madera, ó de vino blanco superior, seis onzas de azúcar, y un polvo de canela molida: póngase en un cazo sobre un fuego muy vivo, y dése vueltas agitando esta mezcla sin cesar con un molinillo de hacer chocolate, hasta que se llene el cazo de espuma: escudillese sin perder momento en las tacitas, y se sirve.

CREMA BÁQUICA.

En una cacerola se echa medio cuartillo del mejor vino blanco, azúcar y corteza de limon ó canela: se hace que hierva, y se incorporan dentro siete ú ocho yemas de huevo, dándoles vuelta hasta que se hayan mezclado bien con vino, que debe echarse po-

co á poco: se cuela por tamiz, se escudilla en los tarritos, y se pone á cocer en bañomaría.

CREMA DE APIO.

Se cuece cuartillo y medio de nata, ó si se quiere una parte de esta, y otra de leche, añadiendo un troncho de apio bien limpio, y hecho cuatro trozos, dejando un rato que cueza mansamente para que la nata se impregne de su sabor, y no hay temor que por eso se corte. Entretanto se toman ocho ó diez yemas de huevo, y media libra de azúcar quebrantada: se mezcla, bien todo con nata dándole vueltas sin cesar con una cuchara de madera: despues se pasa por tamiz, se escudilla en tarritos para ponerla á cocer en bañomaría como las precedentes.

MANJAR BLANCO.

Se ponen en agua hirviendo media libra de almendras dulces, con algunas amargas, para que se ablanden, y mondarlas con facilidad: échese en seguida en otra fria, y séquense bien: se reducen á pasta moliéndolas en un mortero, añadiendo poquito á poco hasta una cucharada de agua fria. Hecho esto se vierten dentro dos vasos de agua, y despues de bien incorporada, se cuela por un lienzo esprimiendo fuertemente la mezcla. A esta leche de almendras se echan seis onzas de azúcar molido, un vaso grande de nata, agua de flor de naranja, y cola de pescado como á la jalea: se deja cuajar tambien como esta, poniéndola sobre nieve sino es en invierno.

HUEVOS ENGAÑOSOS Y DE SORPRESA.

Con la punta del cuchillo se hace un agujerito en el huevo y se deshace la yema con una aguja gruesa para poderlo vaciar: conseguido esto se llena la cáscara con la crema que mas acomode, valiéndose de un embudito: se colocan las cáscaras asi rellenas en un huevero, arreglándolas en un cazo con agua suficiente para que se bañen hasta la mitad. Cuando hayan cuajado lo bastante se lavan y sirven sobre una servilleta, como los huevos pasados por agua. Pueden rellenarse estas cáscaras con crema de vainilla, de limon, de chocolate, manjar blanco ó cualquiera otra gelatina, haciéndola tomar consistencia por medio de la cola de pescado, poniéndolas encima de nieve machacada.

JALEAS PARA PLATILLOS INTERMEDIOS.

Para llenar doce tarritos con jalea ó sea un cuartillo, se pondrá en infusion durante doce horas quince gramos de cola de pescado, mudando dos veces el agua; pasado este espacio se echa en medio cuartillo de nueva agua bien clara, y luego que se haya disuelto se cuela. Aparte de esto se habrá dispuesto un almibar hecho con una libra de azúcar blanca y la cuarta parte de un cuartillo de agua. Estos dos líquidos constituyen la base de la jalea, no siendo necesario mas que mezclarlos y añadir el jugo de las frutas ó licores que han de comunicar el sabor y aroma. Se llenan los tarros, ya sean de porcelana, cristal, ó copas, con el jarabe, cola y jugo de las frutas, ó si se quiere con licores como marrasquino, noyó,

anisete, ron, etc. Si se quiere de vainilla se pondrá en infusion con el almibar, y para rosa se echará un poquito de esencia con la punta de un alfiler: se catan estas mezclas para dejarlas en el punto de sabor que se desea, pudiendo variarlo en distintos tarros, segun el gusto de cada convidado. Para hacer la jalea en un solo molde se emplearán veinte y cinco gramos de cola, y aunque es cierto que hasta cierto punto disminuye y encubre la actividad del aroma, tambien lo es que le comunica mas consistencia para que se sostenga despues de sacada del molde. Despues de verificada esta operacion se deja toda la noche en un parage donde haya una temperatura á lo mas de diez á doce grados en el centígrado, para que se cuajen, que se conseguirá mas pronto cuanto mayor sea el frio: en tiempo de calor es necesario poner los tarros ó molde en un lebrillo lleno de nieve machacada. Si se hace uso de aquellos, se sirven en un plato, pero la que se ha hecho en molde, se vuelca en una fuente volviéndolo boca abajo, despues de haberlo metido un instante en agua hirviendo.

Si se hacen jaleas en verano se emplearán los zumos de grosella, frambuesa, fresa ó cereza, ya separados ó bien reunidos todos, bajo el nombre de las cuatro frutas, despues de haberlas estrujado y colado por tamiz. En esta estacion y echando mano de estos jugos acuosos, debe aumentarse la dosis de cola para darlas consistencia: tambien es necesario realzar el sabor de algunos, añadiéndoles un poquito de ácido de limon. Para confeccionar la jalea de flor de naranja fresca, se pone una onza de aquella reciente en infusion en el almibar.

Se dará color á las jaleas de frutas con la laca rosa superior, que se desleirá en un platillo ó taza con un poquito de agua.

Si se quiere clarificar la cola se le añadirá el zu-

mo de medio limon, ó un polvo de ácido tartárico disuelto en poca agua. Debe escogerse aquella trasparente y sin olor (1). Los zumos de las frutas no se han de echar en vasijas estañadas, ni tocarse con cucharas de este metal, debiendo entenderse esta advertencia para todas las jaleas.

JALEA LISTADA.

Preparada y mezclada la cola de pescado con el almibar, se toma la cuarta parte y se combina con el kirchwasser ú otro licor claro, se echa dentro del molde y se pone al fuego para que se espese: en seguida se agrega á otra cuarta parte de almibar, curazao ó licor de rosa, y se procede en los mismos términos que el anterior. La tercera lista se compondrá con un jugo blanco que contraste con los otros, tanto por el gusto como por el color, y finalmente la cuarta se hará mezclando grosella, frambuesa, ó fresa.

(1) Se obtendrán jaleas muy diáfanas clarificando los azúcares que no sean muy blancos por el método siguiente.

Clarificacion del azúcar.

Para cuatro libras de azúcar, por ejemplo, se echará en un lebrillo un cuartillo de agua con una clara de huevo, y se bate bien. Se pone al fuego el azúcar, en un cazo que no esté estañado, con las dos terceras partes de dicha agua, se da vueltas, y cuando comienza á hervir se añade un poquito mas, se quita la espuma, y se continúa hasta que se concluye el agua y aparece claro y limpio. Se cuela por tamiz ó por una servilleta mojada y despues retorcida. Este almibar se guarda en tarros para cuando se necesite. Todavía se obtendrá mas trasparente y blanco, si se echa el zumo de medio limon al tiempo que empieza á hervir.

QUESO BÁVARO CON VAINILLA.

En un cazo de barro se hace cocer la cuarta parte de un cuartillo de nata, y cuando va á romper el hervor se añade un trozo de vainilla y azúcar: se aparta del fuego, se tapa y deja enfriar: deslíanse en la crema seis yemas de huevo, cuélese despues por un tamiz espeso, y vuélvase al fuego dándole vueltas con una cuchara de madera, y cuando comience á espesarse, se deja enfriar de nuevo, y se echa cerca de una onza de cola de pescado disuelta como para la jalea, y un queso á la Chantilly. Viértase todo en un molde y póngase en nieve para que tome consistencia como la jalea.

QUESO TIROLÉS.

Se echa en un cazo medio cuartillo de leche, y cuando principia á hervir, se añaden dos onzas de fécula de patatas disuelta con un poco de leche, cuatro onzas de azúcar, y un trozo de manteca clarificada, del grueso de una nuez: se le da vueltas y deja que cueza. Se aparta del fuego, y cuando se ha enfriado, se le agrega un buen plato de queso batido á la Chantilly, y una cucharada de agua de flor de naranja. Este queso sirve para guarnecer patatas de pastelería, y tambien se sirve en un compotero, adornándolo con pastelillos y vizcochos de postres.

CREMA DE PASTELERIA.

Póngase á hervir la cuarta parte de un cuartillo de leche: échese en una cacerola una cucharada de harina, tres yemas de huevo, y un grano de sal: mézclese todo dándole vueltas con la cuchara, humedeciéndola poco á poco con nata: póngase al fuego sin

cesar de revolverla, hasta que haya adquirido la consistencia conveniente: entonces se aparta, y se añaden dos onzas de manteca clarificada (1), y otras dos de azúcar molido. Vuélvase al fuego, y revuélvase hasta que se haya espesado lo suficiente, y entonces se aromatiza, ya sea con dos onzas de chocolate pulverizado, ó con flor de naranja garapiñada, y picada con una cucharada de agua de flor del mismo, ó bien con un polvo de vainilla. Si se quiere con café, se echa una cucharada de éste disuelto en un poco agua. Esta crema se destina para guarnecer las tortas de los intermedios.

QUESOS A LA CREMA.

NATA BATIDA, LLAMADA QUESO Á LA CHANTILLY. (*Postre*).

Póngase en un lebrillo un cuartillo de nata muy espesa, recogida dos ó tres dias antes, si es en invierno: bátase bien con un manojito de mimbres para que haga espuma: se conseguirá fácilmente, si el tiempo es frio, ó si se coloca una vasija con dos horas de anticipacion sobre nieve machacada, y un puñado de sal en otra, encima de la que se pondrá el lebrillo con la nata. Formará espuma mucho mas consistente si se mezcla una clara de huevo, ó aun mucho mejor un terroncito como un guisante de goma

(1) Si la manteca no está bien purificada, no se combinará con la crema ni podrá comerse. Basta para conseguir esto derretirlo: inmediatamente se vuelve de color oscuro, y levanta una espuma, que se debe quitar en seguida, se saca por decantacion la parte de claro, y se derrama por encima de la crema.

adragante en polvo, mas si se consigue difícilmente, se irá separando á medida que se levanta, y se colocará en una cestita de las que se emplean para hacer quesos, forrada con un lienzo claro, para que escurra, teniéndola en parage fresco hasta el momento de servirla, que no debe dilatarse, pues de lo contrario se derretirá; lo que ha escurrido, no hay inconveniente en volverlo á echar en la nata batiéndola de nuevo. Mas si despues de batirla mucho rato, es decir, un cuarto de hora, no se consigue que levante espuma, es prueba de que no es á propósito para el objeto, y debe desecharse. Luego que ha goteado lo suficiente, se mezcla con tres ó cuatro onzas de azúcar molido, y se aromatiza con agua de flor de naranja, etc.

Para prepararla á la rosa, se le añadirá una cucharada de café, de agua de rosa, y un poquito de laca rosada para darla color (1). Para hacerla con marrasquino ó anisete, se mezcla con una copa de estos licores.

Con café, se hace una infusion con una onza de café tostado en medio vaso de agua, y cuando se haya posado y pasado por tamiz, se le añade tres onzas de azúcar bien seco y reducido á polvo en un cazo de estañar.

Con chocolate. Se hacen dos onzas con la cuarta parte de un vaso de agua, se deja enfriar, y se incorpora con la nata.

(1) Si hay esencia de rosa se pondrá solo la que pueda tomarse con la punta de un alfiler, mas ó menos grueso, segun la cantidad de la nata.

El color de rosa se hace con laca rosada superior, que se frota en un plato, humedeciéndola con un poquito de agua ó leche. Puede aromatizarse la mitad del queso batido, con vainilla, y la otra mitad con rosa, colocándo estas en un plato y así se sirve de dos clases distintas en sabor y color.

Con vainilla. Se muele la cuarta parte de una vaina de esta especia con una onza de azúcar: se pasa por tamiz, se añaden dos onzas de azúcar, y se mezcla todo con nata.

Con naranja ó limon. Sobre un terron de azúcar que pese tres onzas, se raspa la cuarta parte de la corteza amarilla de un limon ó naranja, ó las dos mezcladas: estrújese el azúcar lo mas que se pueda, y mézclese con la nata.

Con fresa ó frambuesa. Se toman cuatro onzas de cualquiera de estas dos frutas muy maduras: se esprime el zumo, se incorpora con azúcar, y un poquito de laca ó carmin para darle color.

Téngase prevenido un poco de verde sacado de las espinacas, (página 37), mézclese con azúcar, y despues con el limon, naranja ó anisete, y se presentará una nata batida de primavera.

QUESO BATIDO Á LA CREMA

A la nata anterior se le añade una mitad de queso y se procede despues como queda dicho. Es mucho mas fácil preparándola de esta manera y tiene mas consistencia: tambien se perfuma con la esencia que mas acomode, sea rosa, vainilla, café, etc., y se la da el color conveniente.

CHARLOTA RUSA. *(Postre).*

Se cubre el fondo de un molde con vizcochos de cuchara, muy juntos y unidos unos con otros, revistiendo con los mismos puestos de punta todo el interior: échese dentro la crema muy batida y queso de Parma ó tirolés igualmente batido. Vuélquese encima del plato y sírvase. Si se hace con anticipacion, no puede conservarse sino poniéndola en nieve.

QUESO DE CREMA. *(Postre).*

Póngase al fuego un cuartillo de leche pura y buena, y luego que esté tibia, se irá echando poco á poco y dándole vueltas, un trocito de cuajo del grueso de un guisante, disuelto con la misma leche, dejándola tapada sobre cenizas calientes para que se trabe. Luego que lo esté, se pone en una cestita de caña ó mimbres, y cuando haya escurrido bien, se coloca en un compotero, y se sirve con nata superior y polvoreada con azúcar blanco.

QUESO MAS ESQUISITO DE CREMA.

Se toman seis cucharadas muy colmadas de queso blanco hecho el dia anterior: se tendrá prevenido un colador de hoja de lata hecho al intento, que sea hondo y con los agujeros muy juntos y espesos. Echese dentro el queso, y estrújese con una mano de mortero de madera, hasta que haya pasado casi todo: incorpórese á él un platito de crema muy reciente y espesa, revolviéndola con la misma mano por espacio de diez minutos. Se baten aparte hasta que formen espuma como nieve, tres claras de huevo fresco, y se mezclan con el queso y nata, batiéndolo todo ligeramente con un tenedor de plata. Se coloca en un canastillito de mimbres en forma de corazon ú otra figura un pedazo de muselina clara: échese dentro el queso, y déjese escurrir ocho horas y nada mas. Vuélquese pasado este tiempo en un plato, y sírvase tal como esté, ó bien echándole por encima algunas cucharadas de nata clara. Este queso es un manjar muy delicioso.

PASTELERIA.

PARA UNA CASA PARTICULAR.

Un horno de cocer pan es susceptible de seis distintos grados de calor:

Horno caliente. Cuando la bóveda está blanca, ó que frotando en ella una astilla de madera chispea. (Este horno únicamente sirve para el pan, dejando que cueza solo diez minutos).

Horno alegre ó claro. El mismo despues de una hora de la calda. (Para pastas frias y calientes, pastelillos, hojaldres, tortas de entrada é intermedios, flanes, galletas, almojabanas y masas ligeras).

Horno templado y dulce. Tres horas despues del caliente se obtiene este grado de calor. (Vizcochos, tortitas de Saboya y otros hojaldrados blancos que apenas deben tomar color).

Horno flojo. El mismo despues de trascurridas cuatro horas. (Merengues y demas preparaciones amerengadas).

Horno perdido. Cinco horas mas tarde. (Macarrones, mazapanes y las piezas que se desea secar).

Aunque estos datos son útiles, sin embargo se indican únicamente para aquellos hornos que están en continua actividad y ejercicio, cuya temperatura seria demasiado elevada para pocas piezas. Si se calienta el horno casi todos los dias, retendrá el calor mucho mas tiempo, y á este se dirigen nuestras observaciones; pero si se enciende únicamente en ciertas ocasiones, en este caso se dejará enfriar menos, debiendo calentarlo mucho mas tiempo: para saber á

punto fijo cuando está en disposicion de enhornar, despues de haber sacado el fuego, se echará dentro del horno, sin cerrar la boca con la tapadera, un cucurucho de papel, y si al cabo de cuatro ó cinco minutos se ha tostado y está próximo á quemarse, en tal caso, es menester esperar un rato para que disminuya el calor: si se hacen á un mismo tiempo varias piezas de pastelería, y sea necesario tener destapado el horno, ó abrirlo y cerrarlo á menudo, se pondrán á la misma boca unas ramitas para que la llama mantenga el calor y al mismo tiempo alumbre el interior. Este fuego facilita hacer á la vez muchas clases de obra, apartándolo ó aproximándolo, segun convenga.

Un buen horno de estufa puede reemplazar al ordinario: sobre todo para las tortas y pastas calientes basta servirse del de campaña, y en todas ocasiones del de Harel; en fin, para las piezas menudas se echará mano de un cazo grande de hierro batido con su tapadera de lo mismo. Se coloca en el fondo para que sirva de apoyo un círculo del mismo diámetro, hecho con hilo de hierro montado sobre cuatro pies de una línea, cubierto todo con una rejilla ó tela metálica para poner encima de papel untado con manteca las piezas de pastelería. Se coloca este *cazo-horno* sobre las cenizas calientes de un horno comun ú hogar, apoyado en unas trévedes que tengan de alto sobre media cuarta, rodeadas de cisco y cenizas calientes, templando el calor segun se quiera: se pone fuego encima de la tapadera, y se calienta este aparato un poco antes de enhornar. Jamás deben tocar ascuas al fondo del cazo, y es indispensable que medie una prudente distancia para proporcionar un calor moderado.

Para las obras de pastelería se tendrá una mesa cercada con borde por tres lados, ó bien una tabla ancha cercada del mismo modo. Tambien se necesita

un rodillo de madera dura de una media vara de largo y de diez ó doce pulgadas de diámetro, unas tenacillas para labrar y adornar las pastas y otras piezas: una rodaja ó ruedecita para trazar los dibujos, y cuyo mango sirva para cortar la masa.

—*Moldes* para bizcochos, magdalenas y otras piezas.

—*Un corta-masa* ó saca-bocados para cortar la masa en círculos: los hay de dos clases: unos lisos y otros ondeados. Este utensilio puede suplirlo en caso necesario un vaso, metiéndolo antes en agua caliente.

—También ha de tenerse á mano algunas planchas de hierro para colocar y enhornar las piezas.

—Un horno casero se calienta mejor con ramalla, brezo ó sarmientos que con troncos gruesos.

—Es necesario observar las piezas que se han metido dentro del horno: si no se doran lo suficiente, se avivará el calor encendiendo al lado de la boca del horno las ramitas de que se ha hecho mencion: y por la inversa, si se tuestan demasiado se destapará el horno y aun se cubrirán las piezas con hojas de papel untadas con manteca, que se tendrá prevenido á este fin, y que es muy útil en muchas ocasiones.

Dorado. En el momento de enhornar las pastas ligeras se bañan ligeramente con yema de huevo desleida con agua, dándola con un pincel de plumas y con agua sola los macarrones y mazapanes.

Bañado ó garapiñado. Para bañar las tortas de dulce que están ya doradas, se sacan del horno cuando están casi cocidas, y se polvorean con azúcar muy blanco mezclada con una cuarta parte de fécula: se vuelven á meter para que se tueste la mezcla.

Encoladura. Para unir dos piezas de masa se mojan dos veces en agua fria, las partes que se han de pegar.

—Si la manteca que se va á emplear en cosas de

pastelería, y particularmente para los hojaldres no es reciente y bien acondicionada, se amasará y lavará durante dos ó tres minutos en agua de pozo muy fria, sobre todo en tiempo de verano, con el objeto de que se desprenda toda la leche: en seguida se pondrá dentro de un lienzo, esprimiéndola mucho para que suelte el agua. Se guarda en un sótano que sea muy fresco, y todavía mejor en un bote de vidrio ó porcelana bien tapado y atado á un cubo, que se baja al pozo. Cuando la temperatura está mas abajo de los diez grados, antes de emplear la manteca, deberá amasarse y molerse en seco para que se ablande. Mas arriba de quince grados sobre cero deberá trabajarse en el parage mas fresco que sea posible.

MASA PARA PREPARAR EMPANADAS, ETC.

Para un pastel de una cuarta de diámetro se pondrá en la mesa ó tabla de amasar, una libra de harina: hágase en medio del monton un agujero y échense dentro seis onzas de manteca, dos huevos, dos dracmas y media de sal, y medio vaso de agua fria. Desde luego se desatará la manteca con el agua á fuerza de amasarla con las manos, hasta que quede reducida á papilla. Despues se procede á amasar la harina con lo que ha quedado. La masa debe ser dura, y para esto no debe emplearse desde luego toda el agua, si no reservar alguna porcion para añadir si fuese necesario, y sobre todo evítese añadir mas harina, porque alternaria las proporciones de los ingredientes. Despues de bien trabajada y unida la masa, se hace una bola y se adelgaza todo alrededor estrujándola y estendiéndola con las palmas de las manos, volviéndola á juntar en seguida. Se necesita repetir esta operacion dos veces en invierno: en verano basta con una. No por mas trabajada la masa sale mas li-

gada, al contrario se quiebra al tiempo de manejarla ó durante la coccion: debe quedar de una consistencia regular pero no seca, es decir, que no deje de ser untuosa y ductil, de manera que permanezca derecha cuando se levantan los bordes de las piezas.

Si no se ha de emplear en el momento, se hace un rollo y se envuelve con un lienzo humedecido, para que el aire no la agriete y endurezca.

MOLDE QUE SE ABRE Y CIERRA, PARA PASTELES, TIMBALES, ETC.

Este molde de hoja de lata ó cobre facilita sobremanera la armazon de la corteza de los pasteles, y la sostiene mejor en el horno. Se compone de tres piezas unidas con charnelas, que se abren para sacar el pastel luego que está cocido. Se cierra y sujeta con un tornillo.

Este mismo molde puede servir para pasteles calientes, pero en este caso debe cocerse la masa antes de guarnecerlo.

Para servirse de él se apoya sobre un papel pringado con manteca (1), y encima de una plancha de hierro se forma el suelo del pastel como queda dicho para los que se hacen sin molde, con la diferencia de que en vez de concluirlos desde luego, será preciso poner el pastel informe dentro del molde, y acabar de montarlo guarneciendo los costados y tambien las estrías ó medias cañas: debe rebasar la masa por encima del molde para hacer todo alrededor con las ternillas un repulgo ó adorno que le dé gracia, despues de haber pegado la cubierta con un poco de agua.

(1) Es siempre conveniente que los suelos de los pasteles descansen sobre papel dado con manteca: si no se hace así es por economía.

GUARNICIONES PARA LOS PASTELES FRIOS.

Escójanse los trozos mas tiernos y recientes de la carne de ternera, cerdo ó caza menor que se vaya á emplear, porque sin este requisito jamás saldrán buenas las empanadas. Se separa la gordura, el pellejo, nervios y ternillas, y si los pedazos son demasiado grandes se pican con lonjitas de tocino. Si se trata de preparar una empanada ó pastel de mediano tamaño podrán emplearse crudas las carnes, en especial si son tiernas de por sí: se sazonan con sal, especia, un poquito de ajo y mucho menos aun de tomillo y laurel reducidos á polvo; mas si fuesen grandes, en este caso se harán rehogar las carnes por espacio de media hora con manteca y especia, ó una si fuese de ternera, liebre ó caza mayor, teniendo cuidado de que no se pegue la grasa ni la carne á la cazuela mientras cuece. Las empanadas que se hacen sin tener que cocer antes la carne, son mucho mas delicadas y gustosas, aunque tienen el inconveniente de que quedan huecos dentro de la masa, porque al cocer se encoge la carne, al paso de que cocida de antemano queda llena y en su punto.

Tómense los despérdicios de las carnes, tocino gordo, ajo, media hoja mediana de laurel, un poco de tomillo, una cola de cebolleta, una ramita de peregil, sal, pimienta, especia, y píquese todo muy menudo, añadiendo un huevo, medio vaso de vino blanco ó dos cucharadas de aguardiente, y muélase todo en un mortero para hacer un relleno: si no hay mortero se echará mano de un ladrillo estrujando y triturando la pasta con una cuchara de madera. Cuando se quiera que entren criadillas, se mondarán, y si son pequeñas, se repartirán enteras por entre la masa, mezclando tambien las mondaduras muy picadas. Tén-

ganse prevenidas lonjas muy delgadas de tocino gordo, sin rancio, para cubrir el fondo y parte superior de la empanada, como tambien los costados que todavía es mejor. Si acaso es una ave casera ó caza tierna la que se va á empanar, se deshuesa, pica y prepara lo mismo que las otras carnes; mas si es un jamon, en tal caso debe prepararse como aquellas, pero sin mecharlo y haciéndolo cocer con anticipacion. Se dejan enteras y sin deshuesar los ánades, perdices, pichones, alondras y otros pájaros pequeños: no obstante, si se quiere quitar los huesos á las tres primeras, se arrollarán con su misma piel como pequeñas gelatinas. Del mismo modo se dispondrán las liebres y conejos colocando el lomo hácia arriba.

Se comienza cubriendo el suelo del pastel con lonjas delgadas de tocino, una tanda de relleno, jamon y otras carnes ó aves, apretándolo bien todo con la mano para que resulte un compuesto sólido, rellenando los vacios con picadillo, concluyendo con una capa de relleno, y lonjitas de tocino por encima. Si este pastel se destina para segunda entrada ó para que figure como asado, convendrá hacerlo ovalado, particularmente si la comida es de etiqueta.

PASTEL DE CONEJO Y LIEBRE. *(Entrada).*

Desollada y limpia la liebre, se la levanta la espaldilla, ancas y lomo, quitando los huesos pero sin estropearla: se sazona con longitas de tocino, y se mecha por dentro. Póngase á derretir en una cazuela media libra de manteca, y échense dentro los lomos, espaldilla y muslos haciendo que cuezan mansamente entre dos fuegos por espacio de media hora, y despues se dejan enfriar. Entretanto se toma el hígado y los restos de carne de liebre, y se pican juntamente con una libra de tocino gordo: en seguida se

añade una cebolla tambien picada, una chalota, la cuarta parte de un diente de ajo, peregil, tomillo, laurel, especia, pimienta y sal: mézclese todo rociándolo con un vasito de aguardiente, y un poco de vino blanco. Dispuesto asi todo, se hace con la masa que se ha dicho un pastel, en los términos que se ha indicado arriba.

PASTEL DE VIGILIA. *(Intermedio).*

Despues de despojado de la piel un trozo de atun fresco, se cortará á tiritas de un tamaño regular, mezclandolas con hilitos de anchoas si se quiere, ó si no con criadillas. Pónganse en una tartera sazonándolas con un poco de sal, especia, pimienta, tomillo y laurel reducidos á polvo, y déjense en este escabeche veinte y cuatro horas: hágase despues un relleno con los desperdicios de las tiritas de atun: si entran criadillas se limpiarán y mondarán: dispuesto y preparado el pastel, se cubre el suelo con una capa de relleno de algunas criadillas, y la mitad de las tiritas: otra capa de aderezo y de criadillas, y las tirillas restantes, cubriéndolo todo con lo que ha quedado del relleno. Se estiende por encima un buen pedazo de manteca, y se cubre el pastel con la masa preparada como para los fritos. Se dora y mete en el horno que tenga la temperatura un poco alegre, dejándolo cocer por espacio de dos ó tres horas segun su tamaño. Al sacarlo del horno, se le puede introducir un vasito de ron ó vino de Madera, con lo que se mejora estraordinariamente. Este pastel se come frio, y en lugar de atun fresco, puede emplearse salmon ó cualquier otro pescado de carne consistente, y que no tenga olor fuerte.

CUBILETE DE CARNES, AVES CASERAS, CAZA, ETC.
(Asado é intermedio).

Cubilete es una vasija de barro cocido que resiste á la accion del fuego, cuyos costados son verticales, y se usan para preparar los pasteles sin corteza. Los hay redondos, ovalados, cuadrados y largos para las liebres, con su figura en relieve en la tapadera. Todo cuanto se ha dicho hablando de los pasteles de masa, puede servir para llenar un cubilete, con la diferencia de que como en este no hay riesgo que se queme la corteza, no hay necesidad de aperdigar ni cocer antes las carnes y aderezo, y tambien porque penetra muy bien el calor en esta vasija. No obstante, debe esceptuarse el jamon que debe ponerse á medio cocer. Se cubrirá con lonjitas delgadas de tocino el suelo, costados, y la parte superior, y en seguida se adaptará la tapadera encolando las junturas con tiras de papel engrudado para impedir la evaporacion, mientras cuece.—Un pastel en cubilete es mucho mas esquisito y gustoso, porque los adherentes no pierden nada de su aroma, y preparado con economía, no sale mas caro que cualquiera otro.

Los patos, perdices, faisanes y pichones deben deshuesarse antes de emplearse, tanto en cubiletes como en los pasteles con masa, pero si se quiere omitir este trabajo, se preparará un relleno con lo que haya mas á mano, como carne de cerdo, de conejo, higadillos de las aves caseras, y volatería que se hayan empleado, y se llenarán con este picadillo colocando las piezas en el centro del cubilete con la mayor simetría.—Si se quiere conservar mucho tiempo un cubilete *á la Nerac*, al tiempo de sacarlo del horno se apretarán las carnes, valiéndose de una plancha de hierro, poniéndola encima de la vasija, y sobre

ella un peso de dos á cuatro libras. Á la mañana siguiente se quitará, y calentando un poco la plancha, se cubrirá el pastel con grasa, y despues con la tapadera encolándola con listas de papel.

Del mismo modo se preparan los pasteles y cubiletes compuestos con codornices, zorzales, cogujadas, y otras aves menores, pero sin quitarles los huesos.

PAN CON VARIEDAD DE CARNES. *(Intermedio).*

En realidad este pan no es mas que un cubilete prensado como queda dicho, y vaciado despues en moldes con el borde recto para poder sacarlo calentándolos antes. Se arreglan con gusto y órden el aderezo y guarniciones, para que al tiempo de sacarlo del molde y servirlo á la mesa, presente una vista apetitosa y agradable.

TIMBALES.

Un timbal no es sino un verdadero pastel hecho en un molde ó cacerola. Todo lo que se ha dicho arriba tratando de los pasteles de molde puede aplicarse á los timbales, que se cuecen en cualquier horno, y aun en el de campaña. Véase *Timbal de macarrones*, (página 281).

HOJALDRADO.

Para confeccionar bien esta masa, es menester tener presentes muchos requisitos: si la estacion es calurosa, se ha de poner la manteca dentro de agua fria de pozo para que se endurezca, sirviéndose de esta

misma agua para desleir la masa, trabajándola encima de una losa de mármol y en parage fresco. Por el contrario, si la temperatura és fria, se desleirá con agua tibia y en sitio templado. Es igualmente necesario aprovechar el momento favorable para enhornar, porque si la masa no está en su punto, el hojaldrado no saldrá bien, y si se retarda, solo se obtendrá una pasta pesada, deslucida é indigesta.

Póngase en una mesa una libra de hárina de flor muy cernida, formando en medio del monton un agujero: échense dentro dos dracmas y media de sal molida, una clara de huevo, cuatro onzas de manteca, y desliase todo con un vaso de agua, revolviéndolo con el dedo *siempre á una mano*: hágase con esta masa una bola, y cúbrase con un lienzo. Al cabo de veinte minutos se estiende sobre la mesa ligeramente polvoreada con harina, de manera que quede doble larga que ancha, dos dedos de recia, y bastante blanda. Póngase entre dos lienzos dados con harina una libra de manteca en un solo trozo, esprímase y aplánese, poniéndola despues sobre la masa; pliéguese esta sobre sí misma, de manera que quede cubierta la manteca. Una y otra deben tener igual consistencia, para que el amasijo resulte igual. Adelgácese y estiéndase de nuevo la masa con el rodillo formando un cuadrilongo, y désele tres dobleces como á una servilleta, es decir, que se junte la una punta con la otra de encima, que se llama *dar una vuelta á la masa*, y esta maniobra se repite seis veces en verano y siete en invierno, de cuarto en cuarto de hora, polvoreando ligeramente con harina la mesa y la pasta. Dada la última vuelta, puede emplearse pasados cinco minutos. Si se dan menos de las seis ó siete vueltas, el hojaldrado ni levantará tanto, ni saldrá tan hueco y esponjado, pero podrá servir muy bien para hacer *tortas de reyes* echando menos manteca.

TORTA DE ENTRADA Ó CASERA.

Preparada la masa con seis ó siete vueltas como para hojaldre, se divide en tres partes, una para el suelo, otra para la cubierta: estas dos no se esponjarán, y aun podrán emplearse para este objeto los desperdicios y recortaduras; mas en cuanto á la tercera, que debe formar los costados y bordes, debe conservarse tal como está y sin amasarse. Se dispondrá el suelo de la torta en círculo, cortándole alrededor de la tapadera de la misma cacerola: en este fondo ó asiento se colocarán los desperdicios (1), figurando media naranja para dar á la parte interior de la torta la forma conveniente, y sostener la cubierta que se hundiria al cocerse. Se pone encima otra cubierta, que se pega con agua á los bordes. Solamente falta ya para completar la obra la orla ó dobladillo hojaldrado, que se formará cortando en el trozo de hojaldre una tira de una sola pieza, pegándola con agua sobre el borde, sin maltratar la masa, ni que quede abertura alguna por la que pueda salirse la sustancia: se dora y mete en horno un poco caliente, hasta que toma un color rubio. Se ha dicho que la orla ó ribete debe ser de una sola pieza con el objeto de que lleve solo una soldadura, y es fácil cortarla en una masa rebajada, dando vueltas y dirigiendo el cuchillo por donde convenga, y levantándola en seguida.

En el momento de servirla, con el mismo cuchillo se hace un agujero redondo en la cubierta para sacar las recortaduras ó lienzo usado que se habia puesto,

(1) El relleno de las piezas que han de meterse en el horno antes de guarnecerse, se hace con harina, las recortaduras de la masa, y aun todavía mejor con lienzo usado, al que se da la forma conveniente para sostener los costados y tapa de la torta mientras cuece en el horno.

y se rellena la torta como se dirá en el artículo *Guarnecidos*.

Si se quiere una torta cubierta, en vez de hacer la corteza hueca, se comenzará colocando en el suelo de masa el aderezo ó carnes que acomoden, cubriéndola con otra masa delgada, y hecho el repulgo ó dobladillo se mete en el horno. Ya se habrá practicado un agujero en medio de la cubierta para introducir dentro al tiempo de servirla la sustancia ó salsa preparada con anticipacion.

Adorno para la cubierta. La masa que ha de cubrir la torta podrá adornarse y presentarse mas vistosa, dándole algunos cortes con el cuchillo, como se practica en las demas piezas de pastelería: se estiende con el rodillo lo mas delgada que sea posible, y se pliega en ocho dobleces como si fuese papel, dándole forma de abanico, y con la punta del cuchillo se hacen unas incisiones: en seguida se pega con un poco de agua encima de la primera cubierta, desplegándola por el mismo órden que se habia doblado, hasta quedar estendida del todo. Hecho esto, se dora con huevo, y despues de cocida, aparecen los dibujos con regularidad y simetría.

VOLAVEN. *(Entrada)*.

Sobre una plancha de hierro se forma el suelo de un pastel con la masa de hojaldre (página 319), y poniendo encima la tapadera de una cacerola, del mismo diámetro que se quiere dar al volaven, se va recortando con el cuchillo toda la que sobresale. Con el mismo cuchillo se hace un hueco redondo para formar lo interior y tapadera del pastel: se adorna el centro de esta si ha de servir, se baña con huevo y se cuece en el horno á fuego moderado. Cuando la masa ha levantado, está bien esponjada y ha tomado

un bello color, se saca del horno, y levanta la cubierta: se estrae de dentro la masa que no está cocida, y queda ya dispuesta la corteza del volaven con un cerco ó borde, si la masa ha estado bien preparada: solo falta rellenarla del modo siguiente:

ADEREZOS Y ADHERENTES PARA VOLAVENES, TORTAS DE ENTRADA, ETC. *(Entrada)*.

La diferencia que hay entre una *empanada de entrada* y un *volaven* consiste en que el suelo y cubierta de aquella se hace con masa comun, y los costados con la hojaldrada; en tanto que los volavenes se hacen del todo con la última: ambos se llenan poco mas ó menos del mismo modo, es decir, que si son *de carne* se echa mano de un guiso de aves caseras, hechas tiritas (1), ó las partes mas delgadas y tiernas, como los higadillos, crestas y riñones del gallo, lechecillas y molleja de ternera, solomillo de cordero, conejo, sesos, trozos de anguila, cogujadas y otras aves pequeñas, albondiguillas de diferentes carnes, cangrejos, y últimamente cuanto se tenga á mano. En sus respectivos artículos se verá el modo de preparar estas viandas. Los restos y despojos de aves generalmente han figurado en la mesa como asado, estofados ó saltados, pero en todo caso deben siempre cocerse antes de ponerlos en el volaven, lo mismo que los solomillos de cordero y ternera. El pescado se guisará en cazuela con manteca, un poco de vino blanco, un manojito compuesto, sal, moscada ó pimienta en grano: estos manjares se irán arreglan-

(1) Entiéndase por tiritas los trozos mas escogidos y tiernos de la carne, mas ó menos largos, pero delgados y estrechos, que no pueden llamarse tajadas. Si son pescados, por ejemplo una latija, una tirita será su carne dividida en dos ó tres pedazos.

do con simetría dentro del volaven, poniendo encima los mas apetitosos, y tambien los cangrejos, echando por un lado una sustancia rubia, ó bien salsa del mismo color, de manera que no cubra los trozos.—Un volaven ó pastel caliente se rellena igualmente con una pepitoria ó fricandó de pollos retirado de la mesa.—Si es de vigilia se guarnecerá con bacalao á la bechamel, tiritas de rodaballo, latijas, lenguado ú otros pescados preparados del mismo modo.—Al efecto se cocerán con manteca, pimienta en rama, sal y zumo de limon; se echan despues en la bechamel y se mantienen calientes en el bañomaría hasta el momento de servirse: se colocan en la corteza del volaven, mezclándolas con un aderezo de setas preparadas de este modo.—Se limpian con esmero y se echan en una cazuela con manteca, una cucharada de vinagre, un manojito de peregil y cebollino, moscada y sal, dejándolas cocer bien tapadas cuando menos un cuarto de hora.

La *torta de entrada* es mas ancha, menos alta, y se descubre mejor lo que contiene dentro, por consiguiente se colocarán con arte los manjares poniendo encima los mas gustosos, y cangrejos, si los hay.

El *pastel caliente* y el *volaven* se hacen mas estrechos y mas altos á proporcion, por consiguiente no se ve lo que hay dentro tan fácilmente; no obstante se arreglará el contenido con todo esmero: muchas veces uno y otro se sirven sin cubierta.

PASTELILLOS CALIENTES. (*Entrada*).

Adelgácese la masa hojaldrada hasta dejarla del grueso de un duro, y con un sacabocados se cortarán redondeles, que se irán colocando en una plancha de hierro: humedézcanse por encima y póngase en cada

uno una pequeña albondiguilla de ternera, con setas y alcachofas, ú otro cualquier relleno que se tenga á mano: háganse otros tantos redondeles, que se irán poniendo sobre cada albondiguilla, y con otro sacabocados mas pequeño que el primero, se asentarán para que se unan bien. En seguida se bañan con huevo y se meten en un horno algo caliente. Cuando están bien dorados y esponjados, se sacan, debiéndose comer en seguida, pues pierden todo el mérito si se vuelven á calentar. El mariscal duque de Richelieu decia: «que para comer á gusto estos pastelitos, era necesario que cada comensal llevase un horno en su bolsillo.»

OTROS PASTELILLOS CON SUSTANCIA. *(Entrada).*

Tómese masa *espadillada* (1) y adelgácese hasta que quede del grueso de una pieza de dos cuartos. Hágase de ella ocho ó diez redondeles ó ruedas del tamaño de un plato pequeño: colóquense en moldes procurando que el espesor sea igual así en el fondo como alrededor, teniendo cuidado de que no se rompa, y al mismo tiempo que rebase algo por encima de aquellos. Rellénense con harina ó recortaduras de papel, y enhórnense. Cuando estén cocidos se quita la harina ó papel, y se guarnecen como los pasteles calientes: la tapa ó cubierta se hace con masa hojaldrada, que se adelgaza y se cuece despues en horno de calor moderado.

(1) Es la que al tiempo de amasarla se hace en muchos pedazos reuniéndolos despues y continuando el amasijo: esta operacion se repite otra vez, y es la que llaman los pasteleros masa espadillada, ó hecha pedazos con las manos.

PASTELILLOS DE CARNE PICADA, FRITOS EN SARTEN. *(Entrada).*

Se adelgaza encima de la mesa la masa espadillada y se humedece: váyase poniendo sobre ella de distancia en distancia unos montoncitos de carne picada ó relleno, y cúbrase con la misma masa. Hecho esto se cortan con el molde ó sacabocados, uno á uno, estos montoncitos, y se frien en la sarten para servirlos calientes.

MASA ESPADILLADA PARA GALLETAS, ETC.

La galleta es una especie de hojaldrado algo mas ordinario y pesado que este. Las cantidades que entran en su preparacion, son las mismas, aunque hay alguna diferencia en cuanto á la manipulacion, y no hay inconveniente en emplear mas ó menos manteca. Prepárese una masa hecha con una libra de harina, tres cuartas partes á lo mas de manteca, diez dracmas de sal, dos ó tres huevos y cuatro onzas de agua. Trabájese bien, pero sin atropellarla, y estiéndase con el rodillo dejándola reposar un cuarto de hora: pliéguese en tres dobles, adelgácese en seguida, y repítase esta operacion tres ó cuatro veces sin interrupcion. Estiéndase con el rodillo hasta dejar la masa del grueso que ha de tener la galleta ó torta. Un cuarto de hora despues se adorna con los dibujos que se quiera, se baña con un huevo batido, y se mete en el horno que esté un poco caliente.

GALLETA LLAMADA DE PLOMO.

Póngase sobre la mesa una libra de harina, y hágase un agujero en medio del monton: se echa

dentro casi media onza de sal, cuatro ó cinco huevos clara y yema, una libra de manteca escogida, media onza de azúcar y medio vaso de leche: se deslie todo, se trabaja con esmero, espadillando ó haciendo dos veces trozos la masa con las manos; reúnase y déjese reposar media hora: pasado este espacio désele *dos vueltas* y media hora despues otras dos. Se reune formando una gruesa bola aplanándola en seguida con el rodillo, hasta dejarla reducida á un dedo de espesor: se cortan las orillas con el cuchillo, y se hacen rayas en la superficie figurando un enladrillado. Se baña con huevo para ponerla en un horno templado.

GALLETA LORENESA. (*Intermedio*).

Se toma una libra de harina, media libra de manteca, dos dracmas de sal y dos huevos; amásese todo estendiendo despues la masa sobre la mesa, hasta que quede del grueso de dos duros, y poniendo alrededor un cerco de la misma: se saca despues de haberla tenido en el horno un cuarto de hora. Se echan en una tartera dos huevos, la cuarta parte de un cuartillo de nata y un poco de sal: se bate todo junto y se derrama sobre la galleta, sembrándola con bolitas de manteca. Se cuece un cuarto de hora en el horno puesta encima de una plancha de hierro.

TARTA Ó PASTEL DE FRUTAS: *los pasteleros le llaman* FLAN. (*Intermedio*).

Se prepara con masa espadillada, y despues de adelgazada, se coloca en una tartera chata polvoreada con harina para que no se pegue: córtese toda la masa que sobresale fuera del molde, labrando y adornando los bordes con las tenacillas: se baña y mete

en el horno *alegre ó vivo*, despues de haber puesto harina, papel ó carton contra los costados del pastel para sostenerlos, y haber hecho en el suelo algunas picaduras, para evitar que se levante con el calor.

En vez de tartera puede emplearse un molde redondo de hoja de hierro, sobre el que se apoya un círculo del mismo diámetro que ha de tener el pastel: dicho círculo ó collarin, se quita fácilmente, y queda el pastel desasido y en disposicion de presentarse á la mesa.

Las frutas se preparan del modo siguiente: los albaricoques, abridores, ciruelas y cerezas se emplean enteros despues de quitados los huesos: lo mismo las peras con sus cabos, colocadas de punta, cortándolas el pezon por la flor para que se mantengan derechas: á las cerezas se las quitan los rabos, y se ponen bien juntas unas con otras: las fresas, frambuesas, granos de agraz y moscatel se colocan enteros. Guarnézcase la tarta ó pastel con las frutas, preparadas en compota comun (Véase *Compotas*), y métase en el horno para que se garapiñen. Cuando se aconseja cocer la masa antes de poner dentro las frutas, es con el objeto de que salga mas tostada la corteza y cruja al tiempo de comerla, lo que no sucede si se cuece todo junto á la vez, ademas de que las peras no salen tan cocidas en este caso. Sin embargo, puede remediarse este inconveniente, y las tartas saldrán en su punto, colocando las frutas muy apretadas y apiñadas, escepto las peras, como se acaba de decir.—Cuando se empleen aquellas crudas, se polvorearán al tiempo de ponerlas en la tarta con azúcar molido.—Tambien puede llenarse esta con mermelada de abridores, ciruelas, peras ó manzanas. Al sacarla del horno, y aun despues estando ya fria, se cubre con un almíbar compuesto con vino tinto y azúcar, cocidos en un cazo y reducidos á debido punto. Las frambuesas y fre-

sas se ponen crudas y enteras dentro de la tarta al tiempo de sacarla del horno, humedeciéndolas con el almíbar frio.

En invierno, que no hay frutas frescas, se rellenan estas tartas con confituras, pastelillos ó bartolillos á la franchipana, adornando la cubierta con tiritas de la misma masa formando diferentes dibujos, y estos son los flanes propiamente dichos.

Véase otra masa de tartas para dias de campo: para una libra de harina se ponen dos huevos, cuatro onzas de manteca, cerca de medio vaso de leche y una cucharada de azúcar: esta masa es ligera, delicada, y cuece muy bien poniendo encima las frutas.

TORTITAS CON MANZANAS. (*Intermedio*).

Tómese masa hojaldrada ó espadillada, y adelgácese hasta dejarla del grueso de medio duro: échese por encima mermelada de manzanas y doble cantidad de confitado de grosellas; cúbrase todo con la misma masa, encolando bien ambas orillas: en seguida con la punta del cuchillo se marcan unas líneas á lo largo, y despues otras trasversales: con el dorso del mismo cuchillo se marca de un estremo al otro el ancho que ha de tener cada tortita y despues el largo: bañadas con huevo batido, se meten en horno templado, y cuando están cocidas, se parten y sirven, colocándolas en un plato unas sobre otras.

FRANCHIPANA.

Echense en un cazo dos ó tres huevos y una cucharada de harina, desliase bien, humedeciéndola con leche; póngase al fuego meneándola sin cesar, dejando que cueza un cuarto de hora, teniendo cuidado de que no se pegue; se sazona con azúcar, flor de

naranja y macarrones desmenuzados. Sirve para rellenar tortas, pastelillos, etc.

FRANCHIPAÑA CON ALMENDRAS.

Se toman almendras dulces y una sesta parte de las amargas, se mondan poniéndolas en agua hirviendo, y hecho esto, se muelen en el mortero, humedeciéndolas siempre que sea necesario, para que no suelten el aceite. Luego que están finamente molidas y reducidas á pasta, se incorpora un peso igual de azúcar en polvo pasado por tamiz. Estando mezcladas íntimamente las dos sustancias, ya puede emplearse esta preparacion para rellenar tortas, pastelillos, etc., del mismo modo que las frutas.

FLAN.

El flan no es sino una papilla preparada segun el gusto de cada uno: se echa en tartera, y se cuece con fuego encima y debajo, ó en el horno: puede tambien derramarse dentro de la corteza de una tarta ó pastel, volviéndola al horno para que tome color: las mismas cortezas pueden rellenarse con una mezcla compuesta con queso de Gruyere, blanco, y manteca molidos con yemas de huevo, cociéndola de nuevo.

BOLLOS.

Para hacer la levadura se pondrá en un plato cuatro onzas de flor de harina, doce dracmas de levadura reciente de cerveza (1) y dos onzas y media de agua

(1) Si no hay levadura de cerveza que á lo mas se conserva cuarenta y ocho horas en invierno, se echará mano de la de pan, empleando doble cantidad, pero en este caso la fermentacion es lenta, y las pastas salen mas deslucidas.

tibia: desliase de manera que resulte una masa blanda, cubriéndola despues con otro plato y dejándola quieta en parage caliente cubierta con una manta, hasta que se hinche y aumente de volúmen al doble ó triple del que tenia. Si está muy fuerte ó se echa con esceso la masa amargará, y si se deja hinchar mucho tiempo degenerará, y los bollos serán malos. —La masa se prepara del modo siguiente. Se ponen en una mesa doce onzas de harina, haciendo un hoyo en medio del monton y echando dentro doce onzas de manteca, ocho dracmas de sal, medio vaso de leche ó nata y nueve huevos clara y yema. Váyase desliendo, tomando poco á poco harina, amasando y golpeando la pasta con las manos: despues se agrega la levadura y se prosigue la maniobra, pero sin cansar mucho la masa. Se polvorea con harina un lienzo blanco, y se cubre con él una hortera, ladrillo ó canastillo: póngase dentro la masa cubriéndola con el mismo lienzo, y déjese reposar doce horas en parage que tenga una temperatura de quince grados, tanto en invierno como en verano.

La masa para bollos no ha de estar ni muy dura, ni demasiado blanda: en el primer caso se añade huevo batido, y en el segundo mas harina, de manera que quede un poco mas consistente que la masa para el pan. Estiéndase con el rodillo doblando las orillas cinco ó seis veces hácia el centro, y déjese descansar todavía tres ó cuatro horas cubierta con el lienzo. Repítase despues dos veces aun la misma maniobra, haciendo despues una bola. Con esta masa se pueden hacer muchos bollos, ó uno solo, pero en este caso será menester sostenerlo con listas de papel untado con manteca para que no se estienda, las que se quitarán luego que haya tomado consistencia, se empleará un molde de carton hecho á propósito. Se bañan con huevo y cuecen en seguida en horno alegre ó vivo.

TORTA SAVARINA. *(Intermedio).*

Se echa en un lebrillo onza y media de levadura de cerveza y se desata con un poco de nata añadiéndo tres huevos, cuatro onzas de azúcar molido, doce onzas de manteca fresca derretida, una libra de harina y un poquito de sal: amásese todo con la nata suficiente para hacer una masa algo blanda. Se tendrá prevenido un molde hecho esprofeso para esta torta en forma de corona: se unta por dentro con manteca, y se siembra el fondo con almendras mondadas y picadas, que aparecerán encima de la torta cuando se vuelque el molde. Solo se llenará éste hasta los dos tercios, se pondrá en parage caliente, y cuando se levante la masa, se cocerá como los bollos. Luego que se saque del molde se la dará con un pincel repetidas veces un abundante baño de un almíbar, preparado de este modo: se cuece azúcar hasta que tenga el punto de la gran pluma, y entonces se añade kirsh, un polvo de vainilla molida con azúcar, y un poco de leche de avellanas muy espesa, con cuyos adherentes sale en estremo apetitosa.

Tambien si se quiere se pueden interpolar en la misma masa tiritas muy delgadas de acitron, de angélica, etc.—La leche de avellanas se hace lo mismo que la de almendras. (Véase jarabe de orchata).

BARQUILLOS, Ó SUPLICACIONES DE REPOSTERIA. *(Postre).*

En un hoyo hecho en un montoncito de media libra de harina, se echa dos polvos de sal, una cucharada de aguardiente, otra de aceite, tres huevos, y se va desatando poco á poco sin desbaratar las orillas, procurando que no quede ningun grumo: váyase humedeciendo con leche, hasta reducir la masa á papi-

lla clara. Se pone en un fuego sin humo ni llama un molde de hacer obleas, y luego que está bien caliente, pero sin dejar que se enrojezca, se untan por dentro los dos lados con cera vírgen, y se llenan echando una cucharada de la pasta: déjese cocer dos minutos por un lado, y otros dos por el otro. Para que estén bien hechos los barquillos deben salir rubios, el color igual, y desprenderse del molde ellos mismos. Se van rollando en un molde de madera: tal vez puede suceder que no salgan bien los primeros, pero la costumbre y un poco de práctica enseñarán el grado de calor que debe darse al molde. Puede, si acomoda, rellenarse con crema á la chantilly

BARQUILLOS Á LA FLAMENCA. (*Intermedio*).

Desliase en un lebrillo una onza de levadura de cerveza recien hecha, con la cuarta parte de un cuartillo de leche pura; cuélese por un lienzo, y mézclese con media libra de harina para hacer una masa fluida, dejándola despues fermentar en parage caliente. Luego que ha levantado lo suficiente, se añade un poco de sal, media onza de azúcar en polvo, un poquito de corteza rallada de naranja, dos huevos enteros, y cuatro yemas, incorporándolo todo juntamente con media libra de manteca tibia. Las cuatro claras batidas en nieve se agregan á la masa con dos cucharadas de nata, tambien batida. Volverá á ponerse esta pasta en parage caliente, y no se empleará hasta que no haya aumentado al doble su volúmen. En fuego bastante vivo se calienta por los dos lados un molde de obleas, que tenga grandes las palas; se untan con manteca, se echa dentro la masa, se cierran y se ponen sobre el fuego volviéndolas al cabo de algunos minutos, para que cuezan y tomen color los barquillos por los dos lados. Colóquense

calientes en un plato, polvoreándolos con azúcar al tiempo de servirlos.

TOLTA Á ESTILO DE NANTES. *(Intermedio).*

Amontónese encima de una mesa una libra de harina, y haciendo un hoyo en medio, se echará media libra de azúcar molido, un cuarteron de manteca, igual cantidad de almendras mondadas y molidas, un poquito de corteza rallada de limon, y cuatro huevos, desíase y amásese esta pasta dejándola algo consistente: en seguida se adelgaza con el rodillo para que quede del grueso de medio duro. Con un corta-masa ó molde acanalado ó cincelado, redondo ú ovalado, se van haciendo tortitas chatas que se cubrirán con una pasta compuesta con almendra picada, azúcar en polvo y clara de huevo: despues se cuecen sobre planchas de hierro untadas con manteca, en horno que tenga un calor templado.

BIZCOCHOS DE SABOYA. *(Postre).*

Se separan con mucho esmero las yemas de diez huevos, y se echan en un lebrillo juntamente con una libra de azúcar molido, despues de haber raspado antes con ella la corteza de un limon: bátase bien todo, añadiendo cuatro onzas de almidon y otras cuatro de harina de trigo, y flor de naranja picada. Bátanse en otra vasija aparte las diez claras hasta tanto que queden tan consistentes, que puedan sostener una pieza de diez reales. Mézclense con las yemas sin dejar de batirlo todo con un tenedor. Ya de antemano se ha de haber dado con manteca, y polvoreado con azúcar un molde, dentro del cual se echará la pasta, teniendo la precaucion de no llenarlo sino hasta la mitad. Colóquese sobre un fuego

templado, pero muy vivo, el que se pondrá encima de la tapadera, ó bajo el horno de campaña, aunque siempre es preferible el horno ordinario. Cuando el vizcocho comienza á amarillear, y se ve que ha adquirido la consistencia conveniente, se aparta del fuego, y se saca del molde con mucha precaucion: si se quiere mas dulce, se echa en la composicion con un cuarteron mas de azúcar: si se emplease el agua de flor de naranja, impediria que se esponjase el vizcocho.

BIZCOCHOS EN CAJETILLAS DE PAPEL, Y DE CUCHARA.

(*Postre*).

Tómense diez huevos, cinco cuarterones de azúcar, seis onzas de harina, flor de naranja picada, y corteza de limon: bátase y mézclese todo en los mismos términos que se ha dicho en el artículo anterior, y váyanse llenando las cajetillas: si han de ser los vizcochos á la cuchara, se estiende la pasta á lo largo del papel á cucharadas: se bañan en seguida con azúcar molido polvoreándolos con el tamiz, y se cuecen en el horno con fuego muy templado.

Toda la manipulacion se ha de ejecutar con suma ligereza, para que no se desvanezca la espuma que han levantado los huevos con el batido.

BIZCOCHOS DE REIMS.

Se baten seis yemas de huevo con media libra de azúcar en polvo, y la corteza raspada de medio limon hasta que aparezcan un poco blancas: bátanse las seis claras en punto de nieve, y váyanse derramando y mezclando poco á poco con las yemas, añádase las tres cuartas partes de una libra de harina bien seca, que se estiende suavemente por encima, incor-

porándolo todo con mucho tiento para que se aplomen las claras. Échese esta composicion en moldes untados ligeramente con manteca y bañados con azúcar, metiéndolos despues en el horno templado. Los confiteros colocan todos los moldes dentro de una caja de plancha de hierro bien cerrada, y la enhornan como para cocer las tortas escaldadas.

TORTA DE MAGDALENA. *(Intermedio).*

Se ponen al fuego en un plato dos onzas de manteca fresca, y luego que se ha derretido, se añaden cuatro onzas de harina, cinco de azúcar, media corteza rallada de limon, una cucharada de flor de naranja y tres yemas de huevo; las claras se baten hasta punto de nieve, y se mezcla todo con una cuchara. Se pone á cocer en una tartera ó moldes debajo del horno de campaña, con fuego templado durante una hora.

TORTA DE ALMENDRAS. *(Intermedio).*

Despues de mondadas y limpias media libra de almendras dulces, se muelen en el mortero con media libra de azúcar, corteza de limon, un polvo de sal, medio cuarteron de fécula de patatas, cuatro huevos enteros y dos yemas; se baten las dos claras y se incorporan tambien. Luego que está todo bien mezclado y molido, se da de manteca á una tartera ó cacerola, guarneciendo el fondo con un redondel de papel tambien untado con manteca lo mismo que los lados. Echese dentro el aderezo, y cuézase en horno templado. Al momento de presentarlo á la mesa se echa encima del plato.

TORTA DE PITHIVIERS. *(Intermedio).*

Prepárese una libra de hojaldrado, désele despues cinco vueltas y déjese reposar. Tómese media libra de almendras dulces mondadas, y muélanse en el mortero con un poco de clara de huevo, media corteza de limon, otro poquito de flor de naranja picada con azúcar: dispuesto asi todo, se toma la mitad de la masa y se adelgaza hasta reducirla al grueso de dos duros, dándole una forma circular del tamaño que se quiera dar á la torta. Humedézcase la superficie del hojaldre, y échese en él la pasta de almendras: con la otra mitad del hojaldre se cubre todo pegando bien las orillas: se adorna la cubierta, se baña con huevo batido, y se cuece media hora, ó mas tiempo si es grande, en horno templado.

MAZAPAN.

Por medio de agua caliente se quita la cáscara á media libra de almendras dulces y otra tanta cantidad de amargas; despues que se hayan secado, se muelen en el mortero hasta reducirlas á pasta muy fina, desliéndola poco á poco con clara de huevo. Clarifíquese en un cazo de cobre una libra de azúcar, y cuando tenga el punto de pequeña perla (véase la página 352) se echa la pasta juntamente con corteza raspada de limon y canela molida: póngase el cazo sobre cenizas calientes, revolviéndola sin cesar para que no se pegue. Para conocer que está en su punto, se pone un poquito de pasta en la mano, y si se desprende fácilmente sin agarrarse, es prueba de que tiene el grado de coccion suficiente. Entonces se estiende sobre una mesa polvoreada con azúcar, se deja enfriar, se adelgaza hasta dejarla del grueso de

un duro, y se corta formando diferentes figuras y dibujos; colóquense encima de hojas de papel; báñense ó garapiñense con azúcar para cocerlos despues á un fuego muy templado.—Para los mazapanes con flor de naranja garapiñada, se mezclará ésta en vez del limon ó canela.

MAZAPAN DE FLOR DE NARANJA.

Se muele en el mortero una libra de azúcar con dos claras de huevo, añadiendo tambien una onza de flor de naranja reciente y picada. Despues de bien mezclado todo se hacen tortitas redondas ó anchas, á manera de almendrado, de media cuarta de diámetro, y se cuecen en horno muy templado puestos en platillos llanos. Estos mazapanes se conservan todo un año.

ALMENDRADO.

Se mondan y muelen las almendras como para el mazapan, solo que en vez de mezclarlas con el almibar se echa azúcar molido, limon rallado y algunas claras de huevo, se bate todo y con una espátula de madera, se va estendiendo la pasta encima de papel, formando montoncitos del grueso de una nuez. Se bañan con azúcar y cuecen en horno muy templado.

SEGUILLOS Ó COSCORANAS.

Échese en un lebrillo media libra de harina, una de azúcar molido, una pulgarada de flor de naranja garapiñada y pulverizada, un pedacito de manteca del grueso de una nuez, un poco de sal y algunas claras de huevo: mézclese y amásese bien todo, hasta tener una pasta muy consistente. Se pone dentro

de un embudo, haciendo que caiga encima de placas de hierro untadas con manteca: váyase cortando con un cuchillo bañado con clara de huevo formando botoncitos; se bañan con yema de huevo para cocerlos despues á un fuego moderado. Puede tambien añadirse, si acomoda, pasta de la preparada para mazapanes.

PANECILLOS LLAMADOS DE CUATRO LIBRAS.

Hecho un montoncito con media libra de harina, se hace un hoyo en medio y se echa dentro media libra de azúcar, un polvito de sal, media corteza raspada de limon, una cucharada de agua de flor de naranja, cinco yemas de huevo y las claras batidas como nieve, y sin mas líquido hágase masa. Luego que está bien trabada, se coge un pedacito como una nuez, se estira con las manos, y se van colocando, conforme se van haciendo, en una placa ó tartera empapada de aceite; déjense en esta disposicion una hora ó dos hasta que levanten, y entonces se hienden á lo largo con la punta del cuchillo, poniéndolos á cocer en horno templado, ó bajo el de campaña, siendo suficientes diez minutos ó un cuarto de hora. Estos panecillos se conservan muchos meses.

ALMENDRADO. *(Postre).*

Despues de mondada y limpia una libra de almendras dulces, se cortará cada una en cinco tiritas y se pondrán á secar en fuego muy templado hasta que tomen un color amarillo é igual; pónganse en un hornillo en un cazo de cobre tres cuarterones de azúcar; se le dan vueltas con una cuchara de madera, y cuando se haya derretido, se echan dentro las almendras todavía calientes: retírese el cazo del fuego, y

mézclense muy bien con el almíbar. Ya se habrá prevenido y untado con aceite un molde, dentro del cual se echará la pasta, estendiéndola lo mas que sea posible y comprimiéndola con un limon, para no quemarse los dedos. Mas á medida que se prepara asi, se tendrá mucho cuidado de que no se agarre al molde: luego que el almendrado ó *guirlache* se haya enfriado, se vuelca el molde sobre una servilleta doblada, ó puesta en un platillo de postres. Toda la operacion debe ejecutarse con la mayor presteza.

ALMENDRADO DE MONTELIMART.

Cuézanse en un perol dos libras de miel superior, dándola vueltas de cuando en cuando para que no se pegue, y luego que tenga el punto casi de caramelo, se echarán cuatro claras de huevo batidas en estado de nieve, mezclándolas íntimamente con la miel: tan pronto como se haya verificado esto, se modera el fuego, meneándola sin cesar con una espátula de madera para impedir el hervor, manteniendo el cazo en el fuego hasta que tome el punto que tenia, y que se habrá rebajado con la adicion de las claras. Conseguido esto, se incorporan dos libras de almendras dulces mondadas, despues de haberlas secado en la estufa ó en un horno, á fin de privarlas de la humedad que pueden contener: sin detencion se escudilla la pasta sobre obleas ú hostias, dándola el competente espesor, y cortándola, antes que se enfrie, á tiras del largo que acomode.

No hay inconveniente en mezclar con la miel una porcion de azúcar y el aroma que se quiera. En lugar de almendras pueden ponerse alfónsigos ó avellanas, y muchas veces todo mezclado.

MERENGUES Ó MELINDRES.

Si se trata de hacer doce merengues grandes (porque tambien se hacen por mitad de pequeños), se baten seis claras de huevo hasta el estado de nieve muy consistente: estando en este punto, se añaden seis cucharadas de azúcar en polvo muy fino; ténganse prevenidas unas hojas de papel blanco, sobre las que con una cuchara se irán haciendo veinte y cuatro montoncitos ovalados de huevos batidos, dejando el conveniente espacio de uno á otro; polvoréense con azúcar pasado por tamiz, y métanse en seguida en un horno muy templado. Sin dejar que tomen mucho color, se retiran pasando por debajo de cada uno una cuchara para rebajar la pasta no cocida: vuélvanse á poner á la boca del horno para que se seque y acabe de cocer esta parte: toda esta operacion se ha de ejecutar con la mayor ligereza, para que los merengues no se derritan. Se dejan enfriar y se rellena el interior, al tiempo de servirlos, con crema batida á la Chantilly, con otra de pastelería, con queso holandés ó del Tirol, ó en fin, con confituras (1); lo que haya mas á mano. Se dejan en el horno hasta que estén secas las dos caras. Como estos merengues ó bartolillos se conservan mucho tiempo, se puede hacer provision de ellos para aprovechar las claras, guardándolos en un armario que no esté húmedo.

(1) La crema á la Chantilly y los quesos holandés y del Tirol solo se pueden preparar en invierno, ó sobre nieve, si la temperatura marca arriba de los doce grados. La crema de los pasteleros se hace en toda estacion: estos son los cuatro rellenos de crema con que se pueden guarnecer todas las cosas de pastelería, á los que puede agregarse la franchipana.

TORTAS ESCALDADAS.

Para preparar treinta y seis de estas se echa sobre la mesa una libra de harina, y haciendo un hoyo en medio se pone la tercera parte de una onza de sal, cinco onzas de manteca y ocho huevos. Deslíase todo junto amasándolo y estrujando la masa con el puño durante diez minutos, cuando menos: si está dura se añadirá huevo, y harina en caso contrario, aunque siempre conviene que esté un poco mas blanda que dura. Se polvorea con harina y se coloca en una servilleta doblada, para dejarla reposar diez ó doce horas en parage templado. Trascurrido este tiempo, se pone al fuego un caldero lleno de agua hasta los dos tercios, y cuando se vea que quiere romper el hervor, se divide la masa en treinta y seis trozos que se irán colocando en una cobertera de cazo polvoreada con harina: échense en el agua, teniendo cuidado de que no se peguen al fondo, y entreteniendo el calor del agua en el mismo estado: pasados cinco minutos se vuelven los trozos del otro lado y se verá que suben á la superficie. Se saca uno para examinar si tienen el punto suficiente de coccion, en cuyo caso se sacan con una espumadera, echándolos en agua muy fria, en la que se dejarán dos ó tres horas: despues se pondrán en una servilleta doblada para que escurran otras dos ó tres horas, luego se irán colocando en hojas de papel untado con manteca, puestas encima de una plancha de hierro para enhornarlas en horno de calor vivo. Cuanto mas tiempo hayan estado escurriendo, tanto mas pronto estaran cocidas. Se conocerá que están en su punto, cuando se advierta que han aumentado al doble de volúmen, y que han tomado un hermoso color dorado.

Estas tortas deben estar al abrigo del aire mientras cuecen, por lo que debe estar tapado el horno. Para obviar este inconveniente los pasteleros se valen de unas cajas de hierro y las meten en el horno dentro de ellas. Se verificará mucho mejor la fermentacion y levantarán mas, si se disuelve en el agua una dosis de potasa casi imperceptible.

PAN DE ESPECIA. *(Postre).*

Echense en la mesa cuatro libras de harina, haciendo un hoyo en medio del monton: se toman partes iguales de melote y miel en cantidad suficiente para desleir la harina: caliéntense y échense dentro del hoyo juntamente con media onza de anis verde, otro tanto coriandro, una octava de onza de clavo de especia, y otro tanto de canela, todo reducido á polvo. La víspera se habrá disuelto á prevencion onza y media de potasa blanca en medio vaso de leche, que se incorporará á la masa. Amásese esta lo mismo que la del pan, pero con mucho esmero para que esté todo muy unido y mezclado. Despues de haber dejado la masa en reposo dos horas, se hacen los panes de la figura que mas acomode, y se meten en un horno que tenga un calor templado como para los vizcochos: si los panes son pequeños, estarán cocidos en diez ó doce minutos, pero necesitarán mas tiempo cuanto mas grandes sean. Pueden adornarse con almendras, tiritas de acitron, ó sembrando grageа por encima, despues de bañado con huevo batido: si se emplea miel sola, este pan sale mucho mas fino y delicado, y no hay inconveniente en añadir un poco de azúcar: resulta mas blanco haciéndolo con harina de trigo, pero generalmente se prefiere la de centeno, con la que sale muy moreno y mas gustoso.

COMPOTAS.

COMPOTA DE MANZANAS. *(Postre).*

Se escogen manzanas reinetas ó de la reina, se parten por medio, y despues de haberlas mondado y quitado las pepitas, se van echando en agua fria para conservarlas su delicadeza. Se cocerán despues echando un vaso grande de agua, el zumo de un limon y un poco de su corteza, ó de naranja, y un terron de azúcar. Luego que estan cocidas, se van colocando en una compotera, derramando por encima el almíbar que haya resultado.

Si la compota se hace con otra clase de manzanas, no se mondarán: se parten por medio, se quitan las pepitas, y con el cuchillo se hacen algunas picaduras en el pellejo: en seguida se cuecen con un vaso de agua y un poco de azúcar, procediendo despues en un todo como se ha dicho.

COMPOTA DE MANZANAS RELLENAS. *(Postre).*

Se mondan manzanas reinetas, y sin partirlas, se las vacia el corazon sin que se estropeen, cociéndolas despues en abundante almíbar: luego que están en su punto, se colocan en la compotera, llenando los huecos con confituras. Vuélvase á cocer el almíbar hasta reducirlo á jalea: viértase en un plato para que se enfrie, y cuando ya lo esté, se despega metiendo el suelo del plato dentro de agua hirviendo. En seguida se cubren con ella las manzanas, que se sirven frias.

ALMIBAR PARA LAS COMPOTAS.

Póngase en un cazo un cuarteron de azúcar y medio vaso de agua, se cuece y espuma. Esta cantidad es para una docena de manzanas.

ENSALADA Ó COMPOTA DE PERAS CRUDAS. (*Postre*).

Se pelan y hacen ruedas muy delgadas las peras mas escogidas y bien sazonadas: váyanse colocando en la compotera formando capas, interpolando entre cada una azúcar y canela en polvo, y bañándolas con aguardiente ó ron.

COMPOTA DE PERAS. (*Postre*).

Se mondan las peras, y si son pequeñas, se dejan enteras, si no, se hacen cuartos: pónganse al fuego en vasija que no sea de metal para que no se ennegrezcan con azúcar y agua, y cuando estén cocidas, se echan en la compotera: se reduce el almibar que se ha formado, y se vierte por encima de las peras: si son pequeñas, se colocan de punta en la compotera, cortándolas un poco por la parte de la flor.

Esta compota sale blanca, pero puede hacerse que tome un hermoso encarnado, cociendo las peras en cacerola de cobre estañado y sin emplear limon.

COMPOTA DE PERAS CON VINO. (*Postre*).

Pónganse enteras las peras en una cacerola con un vaso de agua, una rajita de canela y un terron de azúcar: apliquense á un fuego moderado, y cuando están á medio cocer, se humedecen con un vaso de vino tinto: luego que están perfectamente cocidas, se

sacan, y condensando el almíbar que se ha formado, se echa por encima. El almíbar que resulta cociendo la pera parda es como jalea.

COMPOTA DE MEMBRILLOS. *(Postre).*

Luego que están á medio cocer, se sacan y echan en agua fria: se parten en cuatro trozos, se pelan con curiosidad quitándoles el corazon: en seguida se pone en un cazo para cada medio vaso de agua un cuarteron de azúcar, haciendo que hierva y quitando la espuma que se forma: conseguido esto, se echan dentro los membrillos para que acaben de cocer, y se sirven frios con poco almíbar.

COMPOTA DE CIRUELAS. *(Postre).*

Se cuece una libra de ciruelas con un poco de agua y cerca de un cuarteron de azúcar hasta que se hunda el dedo comprimiéndolas: se espuman y se colocan en la compotera. Si el almíbar tiene poca consistencia se cuece hasta darle punto, y despues se derrama por encima.

COMPOTA DE ALBARICOQUES Y MELOCOTON. *(Postre).*

Se cuecen en un cazo un cuarteron de azúcar con un vaso de agua, échense despues dentro los albaricoques ó melocotones enteros ó partidos por medio, y quitados los huesos, se deja que cuezan, y se espuman. Se apartan del fuego, y se arreglan en la compotera. Dése el suficiente punto al almíbar, y échese por encima.

RUEDAS DE MELOCOTON CON AZUCAR. (*Postre*).

Se escogen melocotones de los mas gruesos, y que estén en su verdadero punto de maduréz: se mondan, y quitados los huesos, se cortan á ruedas, colocándolos en la compotera, con azúcar debajo y por encima.

ENSALADA DE NARANJAS. (*Postre*).

Hechas ruedas sin quitarles la corteza, se van colocando en la compotera poniendo azúcar molido en el fondo y por encima, humedeciéndolas con aguardiente ó ron. Puede añadirse, si se quiere, un poco de nuez moscada raspada, y se esprime sobre ella el zumo de un naranja: tambien se interpolan algunas ruedas de pera de San German, ú otras que sean tiernas.

COMPOTA DE CEREZAS. (*Postre*).

A las cerezas se las quita el rabo, y se echan en un cazo con azúcar y agua á proporcion de la cantidad de cerezas que se van á preparar: despues de cocidas se ponen en la compotera, derramando por encima el almíbar reducido, y se sirven frias. Pueden perfumarse, si se quiere, con el zumo de frambuesas, que las comunica un gusto sumamente agradable.

COMPOTA DE UVAS Ó AGRAZ. (*Postre*).

Póngase en un cazo ó perol, (debe preferirse el que no esté estañado) un cuarteron de azúcar y la correspondiente agua: déjese que cueza, espúmese y

que hierva hasta que tenga el punto muy alto: en este almíbar se echa una libra de uva moscatel desgranada, y quitados los granillos se dejan que den dos ó tres hervores, y en seguida se echan en la compotera. Si se advierte algo de espuma, se quita con la punta de un papel blanco.

COMPOTA DE GROSELLAS MADURAS Ó VERDES. *(Postre).*

Se deja hervir con medio vaso de agua un cuarteron de azúcar, hasta que tenga punto alto: ya se tiene prevenida una libra de grosellas bien lavadas y escurridas, y se echan en el almíbar con raspa ó sin ella, segun se quiera, dejando que cuezan un rato: se sacan y acomodan en la compotera, vertiendo por encima el almíbar, despues de haberlo hervido hasta darle mas punto.

Si son verdes, se tendrán en agua caliente hasta que suban á la superficie; en seguida se zambullen en otra fria un poquito acidulada con vinagre, para que verdeen, y entonces se echan en el almíbar lo mismo que las maduras, procediendo en un todo como se ha dicho.

GROSELLAS ALJOFARADAS. *(Postre).*

Se escogen los mejores racimos de grosella bien madura, y se van empapando uno tras otro en medio vaso de agua, en la que se hayan desleido dos claras de huevo batidas. Déjese que escurran algunos minutos: ruédense despues por azúcar molido, poniéndolos despues sobre hojas de papel para que se sequen: el azúcar se cristaliza alrededor de cada grano, presentando á la vista un efecto muy agradable.

NARANJAS GARAPIÑADAS. *(Postre).*

Con el mayor esmero se quita la corteza y la parte blanca que cubre las naranjas, y despues se dividen los cachos sin estropearlos. Váyanse ensartando uno á uno por el lado interior que tiene mas consistencia, para poder tenerlos suspendidos con el auxilio de un ganchito de hilo de alambre en figura de S poco mas ó menos.

Se clarifica azúcar á la gran caña. (Véase página 352) y en este almíbar hirviendo se van sumergiendo uno tras otro los cachitos, cogiéndolos por el hilo, y colgándolos por el gancho en una barilla: esta operacion debe ejecutarse con la mayor presteza, á fin de que el almíbar no cueza demasiado y suba de punto: este plato es de poco coste y muy fácil de preparar.

COMPOTA DE FRESAS Y FRAMBUESAS. *(Postre).*

Se cuece un cuarteron de azúcar con medio vaso de agua hasta que el almíbar tenga mucha consistencia, teniendo cuidado de espumarla bien durante el hervor. Escójanse fresas de las mejores y bien sazonadas: límpiense con el mayor esmero, pero sin lavarlas, y échense en el almíbar. Retírese el cazo y se dejan quietas unos instantes, y despues se vuelven á poner al fuego, teniendo cuidado de apartarlo luego que se vea que las fresas van á abrirse y despachurrarse.

La de frambuesas se hace de la misma manera.

COMPOTA DE CASTAÑAS. *(Postre).*

Despues de asadas y mondadas las castañas, se

echan en un cazo con un cuarteron de azúcar y medio vaso de agua: hágase que cuezan lentamente á fuego muy moderado, ya cuando se vea que han absorbido suficiente almíbar, se sacan y colocan en el plato, rociándolas con zumo de limon, y polvoreadas con azúcar molido se sirven.

CONFITADOS.

REGLAS GENERALES.

Para los confitados es indispensable hacer uso de vasijas de cobre sin estañar, porque las de porcelana ó loza propenden á hacer que las frutas se quemen, ó comunicarles un sabor desagradable. Los que no tengan un utensilio hecho á propósito pueden valerse de un caldero, teniendo cuidado de reconocerlo con mucha frecuencia. El fuego debe ser de leña ó carbon, pero bien sostenido.

No se dejará permanecer ninguna cosa en la vasija, porque descompondria el cobre, formando cardenillo: por esta razon es sumamente importante trasladar los confitados y echarlos en tarros en el momento en que estén hechos.

No se perderá de vista al confitado en tanto que permanezca al fuego, y se quitará con la espumadera la espuma que se forme en la superficie: tambien es muy indispensable tener sumo cuidado de que no se agarre ó queme, y para evitarlo se le dará vueltas de cuando en cuando con la espumadera.

Luego que el confitado está en su debido punto se trasvasa hirviendo á tarros, llenándolos hasta arriba, porque mengua y disminuye permaneciendo en ellos.

Puede acontecer alguna vez que por varios incidentes se altere la calidad del confitado y crie moho, y para observar su estado convendría tapar los botes con un vidrio del mismo tamaño de su boca, sujetándolo con una lista de papel engrudada.

Para remediar esta avería bastará poner otro papel empapado en aguardiente muy fuerte, y colocar los tarros en un parage seco. Se evitará el enmohecimiento si al rellenar los tarros se deja en la superficie un pequeño espacio vacío, y se cubre con confitado de la misma especie, habiéndolo cocido antes otra vez y dádole un punto mas alto.

Si se advirtiese que fermenta ó hace espuma, no hay mas remedio que volverlo á cocer. (Véase el artículo *ciruelas claudias*, página 364).

PREPARACION Y CLARIFICACION DEL AZÚCAR.

Ha de tenerse un cazo de cobre sin estañar, y á falta de este un perol ó caldero del mismo metal.— Un vaso de agua para cada libra de azúcar es la proporcion mas adecuada. Si hay esceso de aquella, la operacion será larga, y el azúcar tardará mas en tener punto.

Colóquese el perol con el agua y azúcar sobre fuego bien encendido, y luego que haya dado un hervor tiene ya el almíbar el punto de *pequeña lisa*: se conoce tomando con la punta del dedo índice un poquito de almíbar, dejando caer una gota en la uña del pulgar de la mano izquierda, la que se estiende y queda plana: si se toma entre los dedos y al separarlos forma un pequeño hilo que inmediatamente se deshace, es prueba de que tiene aquel punto.

Pero hay un medio mas seguro para conocer á punto fijo el estado de coccion y punto que desea darse al almíbar. Consiste este en llenar con él casi

hasta arriba, un tubo de hoja de lata, é introducir dentro el pesa-almíbar. Los grados que marque hundiéndose mas ó menos indicarán el punto de coccion. La pequeña lisa señalará veinte y nueve grados y la grande treinta y dos. Continuando el hervor ya principia á tener el almíbar el punto de perla: la hebrita que se forma al desunir los dedos es mas consistente: dejando que escurra la espumadera despues de haberla sacado del almíbar, cada gota formará una bolita semejante á una perla: el pesa-almíbar marcará treinta y cuatro grados. A los treinta y siete ya tiene el punto de al soplo ó pequeña pluma: se saca la espumadera del perol; se sopla al través de los agujeros y se ven salir las gotas por el otro lado, formando ampollitas. A la gran pluma (treinta y ocho grados) las gotas son en mayor número y mas consistentes: el almíbar se pega tenazmente á los dedos que lo han tocado, y al desunirlos se advierte un ruido casi imperceptible al oido.

El punto *á la caña ó bola* (cuarenta grados) se reconoce mojando el dedo en agua fria, y cogiendo con prontitud un poquito de almíbar; se vuelve á meter en el agua, con lo que toma una consistencia como cola, que los confiteros llamaban antiguamente *moco:* mas dura es *la gran caña*, y hace un pequeño ruido si se echa dentro del agua. Continuando un poco mas el hervor ya toma el punto de caramelo rubio, que puede elevarse hasta el color mas oscuro.—El pesa-almíbar solo señala hasta la densidad de cuarenta grados, á no ser asi el caramelo marcaria cuarenta y ocho.—Toda la operacion debe hacerse con fuego muy vivo.

JALEA Ó CONSERVA DE GROSELLAS.

Tómense dos partes de grosellas encarnadas, una

de las blancas, y la otra cuarta parte de frambuesas: espachúrrense separando al mismo tiempo todas las raspas que se pueda: se echan en una rodilla ó servilleta humedecida, y se esprimen con las manos con la mayor fuerza para sacarlas todo el jugo. Echese éste en un perol puesto al fuego con media libra de azúcar para cada libra de zumo: se espuma y deja que cueza media hora. Se echa una cucharada en un plato, y si se coagula, es prueba de que está en su punto.

Estas proporciones son muy económicas para los que tienen abundante grosella y necesitan comprar el azúcar, pero cuando hay que comprar ambas cosas, será mucho mas ventajoso emplear para cada libra de fruta otra de azúcar: en este caso el confitado se hace mas pronto, merma menos, se tiene seguridad del acierto y de que se conservará sin deterioro.

OTRO ESCELENTE MODO DE PREPARARLA.

Desgránense las grosellas, échense en el perol, y hágase que den un hervor para que revienten los granos: sáquense del perol y poniéndolos en una rodilla humedecida se estrujarán y esprimirán hasta que suelten todo el zumo. Se pesa, y para cada libra de este se necesitan tres cuarterones de azúcar: échese todo en el perol sobre fuego muy vivo y se deja que hierva diez minutos: agréguese zumo de frambuesas, y hágase que cueza otros diez minutos. Despues se procede como se ha dicho arriba, se aparta del fuego, y se echa en los tarros.

JALEA Ó CONSERVA DE UVAS.

Despues de quitada la raspa y escobajo de la uva,

se estrujan los granos entre las manos, en seguida se esprimen metidos en una servilleta ó rodilla para sacarles todo el mosto, y se cueçe lo mismo que el zumo de grosella. Para cada libra de mosto de uva muy madura, se echará media libra de azúcar.

CONSERVA Ó JALEA DE MANZANA.

Mondadas, quitado el corazon, y cortadas á trozos, se pondrán las manzanas en un cazo con la suficiente agua para que las bañe bien, añadiendo el zumo de tres limones para cada cincuenta manzanas. Cuando se advierte que se despachurran, se sacan del cazo para colocarlas sobre un tamiz muy limpio, que se apoyará encima de un lebrillo, ó dentro de una manga de lana, nueva, pero sin esprimirlas. Pésese el jugo que ha escurrido lo mas claro posible, añadiendo otro tanto almíbar preparado á la caña. Hágase que dé cinco ó seis hervores, espúmese con mucho esmero, y retírese del fuego cuando al sacar la espumadera se esparce alrededor la conserva como una cascada. Mézclense, si se quiere, algunos trocitos de acitron, y llénense los tarros.

MERMELADA DE MEMBRILLO.

Se escogen los mas maduros y tiernos, y despues de mondados, y quitadas las pepitas se pondrán á cocer de manera que los cubra el agua. Cuando estén ya muy blandos se sacan y colocan en un tamiz ancho y ralo, sin estrujarlos: recójase el jugo, y mézclese con otro tanto azúcar quebrantado como pesa aquel, se cuece en seguida hasta que la mermelada se cuaje en el plato.

CARNE DE MEMBRILLO.

El residuo ó casca que ha quedado en el tamiz despues de escurrido el jugo, mezclado con azúcar molido, es lo que constituye esta composicion: se amasa y aplana con el rodillo; hecho esto, se corta con el borde de un vaso vuelto boca abajo, y se van colocando estos círculos sobre hojas de papel para meterlos despues doce ó quince horas en el horno, despues de haber sacado el pan cinco ó seis horas antes. Se guardan envueltos en papel, y metidos en tarros muy enjutos y secos. Para que esta pasta salga muy consistente y dura, debe ponerse dos veces su peso de azúcar.

MERMELADA DE ALBARICOQUES.

Se prepara lo mismo que la de membrillo.

MERMELADA DE LAS CUATRO FRUTAS.

Tómese una libra de cerezas sin rabo ni huesos, otra de grosella desgranada, igual cantidad de fresa, y otra tanta de frambuesas. Pónganse en un perol con cuatro libras de azúcar quebrantado, y hágase que hiervan pronto sobre fuego muy vivo. Luego que se ha derretido el azúcar, que las frutas se han reventado, y que sube el confitado, lo que se verifica á los diez minutos, se aparta del fuego, y se pasa por tamiz sin comprimirlo: despues de frio se echa en tarros. Con el residuo se prepara una compota para comerse en seguida.

MERMELADA DE CANGREJO.

Se escoge agracejo (épine vinette) muy maduro, se desgrana lo mismo que la grosella, y se echa en un cazo con agua suficiente para que lo cubra; cuando haya hervido un cuarto de hora se aparta del fuego, y con una cuchara de madera se despachurran los granos. Se esprime el jugo, y añadiendo peso igual de azúcar, se vuelve á poner en el fuego. Cuando levanta espuma el hervor, es señal de que está en su punto; se espuma ligeramente, y despues de frio se echa en tarros.

CEREZAS CONFITADAS.

Tómense doce libras de cerezas bastante maduras, y quíteselas los rabos y huesos. Ya se tendrán preparadas dos libras de grosella del modo que se ha dicho mas arriba, y una libra de jugo de frambuesas; póngase todo en un perol sobre fuego vivo, y hágase que hiervan quitando la espuma conforme se vaya formando. Despues que hayan hervido media hora se añadirán tres cuarterones de azúcar para cada libra de jugo, dejando que hiervan otra media hora: se apartan del fuego, y se escudillan en tarros inmediatamente.

CONFITADO DE FRESAS.

Cuézase una libra de azúcar, y se conocerá que está en su punto si mojando el dedo en agua fria, despues en el azúcar, y volviéndolo á meter en el agua hasta que se enfrie, se forma una bolita que se quiebra entre los dientes, y se pega á ellos. Echese en el almíbar una libra de fresas escogidas y limpias, y

despues que hayan dado tres hervores cubiertos, se espuman, y escudillan en tarros.

CONFITADO DE FRAMBUESAS.

Se toman cuatro libras de frambuesas, y se despachurran juntamente con una libra de grosellas blancas. Echense dentro de un lienzo, y esprímanse hasta que pase todo el jugo; para cada libra de este, se pone otra de azúcar, y se hace que hierva veinte y cinco ó treinta minutos; se espuma, y con una cuchara se vierte un poco en un plato; si se cuaja es prueba de que está en su punto.

MERMELADA DE GROSELLAS SIN FUEGO.

Se desgranan las grosellas en un lebrillo, y con una mano de almirez de la hechura que se esplicó en el artículo *Lentejas* se despachurran sin quebrantar los granillos ó pepitas: se cuelan desde luego por un lienzo humedecido; se pesa el jugo, y á cada libra de este se añaden dos de azúcar. Hecha bien la mezcla, se baja á la cueva teniéndola veinte y cuatro horas, revolviéndola tres ó cuatro veces durante este tiempo. Se escudilla en tarros de á libra á lo sumo, se tapan bien y se colocan en un sótano muy frio. Esta mermelada escede en sabor y delicadeza á la que se prepara al fuego, pero tambien es propensa á fermentar con el calor, y por consiguiente muy difícil de conservar.

GROSELLAS DE BAR, QUITADAS LAS PEPITAS.

Tómense los granos uno á uno, y con un mondadientes se sacan las pepitas por el lado del mango, teniendo cuidado de no estropear la piel: se pesan, y

para cada libra de fruta se toma libra y media de azúcar. Se clarifica este con clara de huevo batida, poniéndolo á hervir en un cazo con la cuarta parte de un cuartillo de agua; se espuma bien, dejando que cueza hasta que tenga el punto de pequeña perla: entonces se echan las grosellas, y luego que han dado un hervor, se apartan del fuego. Se ponen en tarritos de vidrio de cabida de un cuarteron, repartiendo con igualdad la fruta, y hundiéndola dentro si sube á la superficie.

JALEA DE FRAMBUESA.

De todas las jaleas, esta es la mas esquisita y agradable. Para prepararla se estrujan, y despues metidas dentro de una rodilla ó servilleta humedecida, se esprimen fuertemente para sacarlas todo el jugo; échese este en un perol, añadiendo tres cuarterones de azúcar á cada libra de zumo. Se hace que hierva quince ó veinte minutos, cuidando de que no se ennegrezca: se aparta despues el perol del fuego, y se pasa el líquido por la manga, hecho lo cual, se escudilla en tarros. Téngase cuidado de no llegar á la manga mientras que se filtra, pues podria enturbiarse la jalea.

ALBÉRCHIGOS BAÑADOS.

Se escogen poco maduros, se mondan y echan en agua hirviendo, teniéndolos dentro cuatro horas. Se clarifican tantas libras de azúcar como haya de fruta, y en ella se cocerán los albérchigos: Cuando están en su punto, se sacan uno á uno y se van colocando en botes de porcelana ó vasos de vidrio. Cuézase de nuevo el almíbar, y viértase por encima de aquellos, añadiendo medio vaso de ron, de kirchwaser ó aguar-

diente. Se cubren como los otros confitados con un papel empapado en aguardiente.

MERMELADA DE ALBARICOQUES.

Tómense albaricoques bien sazonados, y despues de quitarles los huesos, se parten por medio y se echan en un cazo puesto al fuego con una libra de azúcar para cada libra de fruta. Un cuarto de hora basta para que estén en su punto, lo que se conocerá tomando con la punta del dedo un poquito de mermelada, y si apoyando encima el pulgar y separándolo en seguida se forma una hebrita, es prueba de que está ya cocida. Se aparta del fuego y se echa en los tarros. No debe dejarse de revolver durante la coccion para evitar que se queme. Se tendrán bien limpias y mondadas con el auxilio del agua hirviendo, las almendras que se hayan sacado de la mitad de los huesos de los albaricoques empleados, las que se incorporarán á la mermelada mientras está cociendo, mezclándolas bien para que á cada bote le toque su parte, y hundiéndolas con una aguja larga en tanto que se enfria. Puede tambien hacerse no echando mas que media libra de azúcar para una de fruta, y dejar que cueza tres cuartos de hora, pero esta economía del azúcar redunda en perjuicio de la cantidad de mermelada que es menor.

Algunos cortan á tiritas las almendras en vez de echarlas enteras, á fin de que se esparzan con igualdad, y este método es mejor y produce un buen efecto.

MERMELADA DE CIRUELAS CLAUDIAS Ó MIRABELAS AMARILLAS.

Se abren por medio, y despues de quitados los huesos, se cuecen con las mismas precauciones que

los albaricoques. Para cada libra de fruta se emplea media de azúcar.

PERAS DE INGLATERRA CONFITADAS.

Se escogen cien peras, las mejores y mas maduras, se parten por medio y se las quita el corazon. Hecho esto, se ponen en maceracion por veinte y cuatro horas en un lebrillo, colocándolas de manera que una tanda sea de peras y otra de azúcar quebrantado. Pasado este espacio de tiempo se echan en el perol para que cuezan sobre fuego muy vivo, revolviéndolas sin cesar, pero cuidando de no estropearlas. A los dos tercios de coccion se les agregan cuatro cortezas de limon menudamente picadas. La proporcion es media libra de azúcar para cada libra de peras.

PASTILLAS DE CEBADA.

En un cazo sin estañar se cuecen dos onzas de cebada hasta que se abra el grano: cuélese el agua en que ha cocido, disolviendo en ella seis onzas de azúcar: hágase hervir hasta que el almíbar tenga el punto de caramelo, y entonces se vierte sobre una losa de mármol untada con aceite. Cuando esté frio, se corta con la tijera y se rolla encima de una pizarra. Pueden aromatizarse estas pastillas con agua de flor de naranja, con corteza de limon ó vainilla. Las que hacen los confiteros no son tan provechosas, porque no las preparan con el cocimiento de cebada.

PASTILLAS DE MANZANA.

Se les estrae el jugo como para hacer la jalea y se añade tres veces su peso de azúcar cocido de antemano al punto de caña: mézclese todo volviendo á po-

ner el cazo sobre el fuego, haciendo que hierva hasta que tenga el punto de caramelo, meneando de continuo el almíbar para que no se pegue. Se hace lo mismo que se ha dicho anteriormente: despues se forman bastoncitos, que se hacen rodar sobre azúcar molido para conservarlos.

ALMENDRAS, AVELLANAS Ó ALFÓNSIGOS DE GARAPIÑA.

Las tres se preparan de la misma manera: con un lienzo se estregan y limpian del polvillo una libra de almendras, y se echan despues en un cazo de cobre sin estañar, con otra libra de azúcar y medio vaso de agua: póngase al fuego, y cuando se ve que peterrean y saltan con alguna fuerza, se apartan, meneándolas de continuo hasta que el azúcar se reduzca á polvo, y bien despegado de las almendras: se sacan estas, se divide el azúcar en dos porciones iguales, dejando la una en el mismo cazo, y añadiendo medio vaso de agua: vuélvase á cocer hasta que se note un olor á caramelo, en cuyo caso se vuelven á echar las almendras para que tomen el azúcar, y se continúa asi hasta que lo hayan absorbido todo. Se repite igual operacion con la otra porcion de azúcar, y cuando está apurada, se estienden las almendras sobre hojas de papel, separándolas si se han agrupado. Si se quieren aromatizar con naranja, se añaden una ó dos onzas de flores garapiñadas ó recientes, pero molidas en el mortero cuando se hace la segunda coccion del azúcar.

Con limon. Se emplea su corteza raspada, y con vainilla se agrega un trocito molido de esta.

FLOR DE NARANJA GARAPIÑADA.

Se echan las flores en agua hirviendo para escal-

darlas un momento: se tendrá prevenido el azúcar en punto de pequeña perla, y se ponen dentro las flores dejándolas que cuezan hasta que el almíbar recobre el punto que tenia, y se ha rebajado con la adicion de aquellas. Se apartan del fuego meneándolas sin interrupcion, hasta que quede seco el azúcar y reducido á polvo. Luego que se puedan coger sin quemarse, se separan las flores, poniéndolas á secar encima de hojas de papel.

CIRUELAS CONFITADAS ENTERAS EN JALEA DE SU MISMA ESPECIE.

Pónganse en un cazo ciruelas claudias ó mirabelas, bien sazonadas y sin hueso, con la suficiente agua para que estén bien bañadas. Cuézanse con fuego vivo hasta que estén tan blandas que suelten todo el jugo: entonces se echan en un tamiz colocado sobre un ladrillo, y se deja que escurran sin violencia. Viértase este jugo en otro cazo puesto al fuego con igual peso de azúcar, y espúmese hasta que tenga el punto de *caña*: entonces se apartan del fuego. Se tendrán prevenidas y colocadas en vasos las ciruelas preparadas, (página 364), y se vierte por encima la jalea.

UVATE DE BORGOÑA.

Se desgranan los racimos mas sanos y maduros (1) para extraer el mosto que se echará en un cal-

(1) Si la uva no está muy madura, el mosto tiene cierta acidez que se puede neutralizar y corregir con el auxilio de un álcali: tales son el yeso, la cal y la creta, pero aunque muy poderosos para modificar la calidad de los vinos, cuando se tuercen, en otros casos pueden ser perjudiciales, y ademas no pueden emplearse en esta preparacion. El mármol, que es un carbonato de cal, reune todas las cualidades

dero, y se pondrá á hervir hasta que merme la mitad, revolviéndolo sin cesar para que no se pegue. Echese dentro, despues de bien espumado, la clase de peras que haya mas á mano (las de mestrijuan son las mas á propósito) cortadas á cuartos y bien limpias: déjense cocer hasta que disminuya todavía un tercio, y entonces queda ya en su punto. Se escudilla en tarros, que se tendrán toda una noche dentro de un horno en que se haya cocido pan aquel dia. En los paises en que nunca llega la uva á perfecta sazon, si el uvate ha de salir bueno, será necesario añadir á cada diez libras de mosto, ya cocido con las peras, tres de azúcar. Con este agregado necesita menos coccion, es muy delicado, y se conserva mas tiempo.

Sino hay peras, pueden reemplazarse ventajosamente con zanahorias tiernas y poco fibrosas, que se cortan al sesgo, pero se han de poner á cocer al mismo tiempo que el mosto, porque necesitan hervir mucho mas.

ARROPE.

Despues de bien esprimido el grano de los racimos muy sanos y maduros, se cocerá el mosto en un caldero, hasta que quede reducido á la cuarta parte, dándole vueltas de contínuo: cuélese por el

necesarias, sin el inconveniente de descomponer y ensuciar el líquido: se reduce á polvo, y se esparce poco á poco por encima hasta la cantidad de dos libras de mármol para cada diez cuartillos de mosto. Se agita este, y hace efervescencia. Déjense en reposo dos horas, y despues sáquese lo claro por decantacion, colándolo por la manga, ó por un copo de lana. A pesar de la sencillez de esta operacion química, siempre será mejor no tener que valerse de este medio, porque si el fruto está bien maduro, siempre sale el líquido mucho mas claro y puro.

tamiz, y vuélvase al fuego para darle el punto conveniente: en seguida se pone en tarros como el anterior.

CONFITADO DE FRUTAS CON VINAGRE Y SIN FUEGO.

De vinagre blanco y de superior calidad, se tomará la cantidad proporcionada á las libras de fruta que se ha de confitar. Se echará dentro tanto azúcar molido como se juzgue necesario, para que al cabo de algun tiempo se convierta en jarabe acético, pero no demasiado ácido. En este es donde se han de poner las frutas que se trata de conservar, cuidando de que estén perfectamente sazonadas y cogidas en tiempo seco. Trascurridas algunas semanas, este jarabe ha penetrado ya completamente la fruta, y se tendrá mucho cuidado de colocar los tarros de barro en que se eche, en un sitio templado, ni muy frio ni demasiado caliente.

Este método es aleman, y para probar si es ó no del gusto del que lo adopte, podrá ensayarse en pequeño.

CIRUELAS CLAUDIAS.

Modo de prepararlas enteras para garapiñarlas despues, ó conservarlas en aguardiente, que puede servir tambien para los albaricoques, albérchigos y peras cermeñas.

El confitado no es mas que privar á las frutas del agua de vegetacion y ácido que contienen, para sustituirlos con el almíbar. A este objeto se dirigen las operaciones siguientes, porque mientras que retengan alguna porcion de aquella, siempre propenderán á fermentar ó corromperse. Esto acontece frecuentemente á las jaleas y mermeladas que no han cocido

lo suficiente, ó no se ha puesto la cantidad de azúcar que necesitaban: en tal caso se ve que fermentan y hacen espuma, pero este daño se remedia volviéndolas á cocer. Si se forma en la superficie una telilla de moho, es prueba de que los tarros se han colocado en parage húmedo ó poco ventilado: entonces se quita el papel y se cubren con otro nuevo, empapado en aguardiente fuerte.

Para confitar en seco ó garapiñar las frutas, se han de coger antes que estén enteramente maduras, para que tengan la consistencia necesaria y no se deshagan: con un alfiler grueso se las hace algunas picaduras, poniéndolas en seguida en un perol de cobre sin estañar, echando tres ó cuatro dedos de agua fria hasta que las cubra. Se pone al fuego, y cuando comienza á sobrenadar alguna fruta, se aparta para que se enfrie el líquido. Entonces se vuelve á arrimar para que se caliente de nuevo, y se mantiene asi hasta que toda la fruta haya subido á la superficie. Sáquese con una espumadera y póngase á escurrir dentro de un tamiz. Se clarifica azúcar á la pequeña lisa (véase página 351) y se vierte por encima de las frutas colocadas en un ladrillo. Despues que se hayan enfriado, se sacan para que escurran de nuevo. Se vuelve á cocer el almíbar hasta que tenga el punto á la grande lisa, ó sea treinta y dos grados, y se derrama como anteriormente por encima de la fruta: esta operacion se repite aun otra vez, procurando que el almíbar tenga el mismo punto: se dejan las frutas en infusion dos dias, y aun mas si acomoda.

Si se ponen á secar en zarzos y en parage caliente, saldrán bañadas ó garapiñadas.

Aqui se observará lo que ya se ha dicho tratando de los demas confitados: si la estacion es cálida y seca, las frutas contendrán menos ácido, y por consi-

guiente necesitarán menos tiempo y azúcar que en los paises frios ó húmedos.

ANGELICA CONFITADA.

Se cortan los tallos muy tiernos y recientes de la angélica, de un tamaño regular, y se van echando en agua fria: reunida la cantidad que se ha de confitar, se sacan para ponerlos en otra que esté proxima á hervir, apartando inmediatamente del fuego el perol, y dejando dentro los tallos durante una hora. Pasado este tiempo, se sacan para limpiarlos y despojarlos de las fibritas y epidermis, volviéndolos á poner otra vez en el perol con suficiente agua para que los cubra bien. Déjese que cuezan hasta que tomando uno se deshaga fácilmente entre los dedos. Entonces se aparta el perol, se echa medio ó un puñado de sal para hacer que reverdezcan, y se dejan en infusion otra hora. Sáquense despues y pónganse á que escurran. Con tantas libras de azúcar como pesan los tallos, se prepara el almíbar, y despues se procede en un todo como se ha dicho en el artículo *ciruelas*.

El almíbar que queda despues de terminada esta operacion, se aprovecha para hacer compotas.

NUECES CONFITADAS.

Se escogen verdes cuando el mehollo está todavía en leche, y conforme se va quitando ligeramente la cascarita esterior, se echan en un cazo con agua fria. En seguida se cuecen, hasta tanto que punzando con un alfiler las penetre fácilmente: sáquense entonces para echarlas en agua fria, y despues se escurren.

Se cocerá azúcar hasta que tenga punto de pequeña lisa; y cuando el almíbar se haya enfriado, se

verterá por encima de las nueces colocadas en un ladrillo, dejándolas en este baño todo un dia. Esta operacion se repetirá tres veces, con la diferencia que á la tercera deberá darse al almíbar el punto á la gran perla. En fin al quinto dia se sacan y echan en tarros. Se necesitan cuatro libras de azúcar para seis de nueces.

CASTAÑAS BAÑADAS.

Se escogen las mas sanas y gruesas, y se cuecen en agua hasta que estén tiernas y harinosas: se las quita la cáscara con mucho cuidado para no despachurrarlas, echándolas una tras otra en agua fria para que tomen consistencia. Media hora despues se vierte en otra vasija almíbar cocido á la pequeña lisa, y se echan dentro las castañas: á la mañana siguiente se decanta el almíbar, se hace que dé solo algunos hervores, y se vuelve á verter por encima de aquellas. Esta maniobra se repetirá de veinte y cuatro en veinte y cuatro horas por espacio de cuatro dias, teniendo la advertencia de dar al almíbar el punto de perla para el último baño. Para escarcharlas ó garapiñarlas se procede lo mismo que con las otras frutas, es decir, que se empapan en almíbar cocido á la gran caña. Las castañas confitadas se conservan en el almíbar á lo sumo dos meses, pasado este tiempo se vuelven correosas y duras: esta es la causa por que los confiteros no hacen provision mas que para un mes.

CIRUELAS Y ALBARICOQUES EN AGUARDIENTE.

Estas frutas preparadas con el almíbar como se ha esplicado, son muy superiores si de antemano se han tenido algunos dias en infusion en aguardiente.

ALBÉRCHIGOS EN AGUARDIENTE.

Se procede en un todo como con las ciruelas, pero con mucho mas cuidado para no lastimarlos la piel.

PERAS CERMEÑAS EN AGUARDIENTE.

Como las anteriores frutas, pero mondándolas antes.

CEREZAS EN AGUARDIENTE.

Se escogen de las mejores y no del todo maduras: se las corta la mitad del rabo, y se echan en un tarro de vidrio ó porcelana de boca ancha, con una muñequita de lienzo que contenga una raja de canela y un poco de coriandro. Se añade azúcar clarificado, como se ha dicho en el artículo albaricoques, á razon de un cuarteron por libra de fruta, y se acaba de llenar la vasija con aguardiente. No es necesario ponerlas al sol, pero para que estén en punto se han de tener dos meses en infusion, y entonces se saca la muñequita.

CEREZAS EN AGUARDIENTE, PREPARADAS POR UN NUEVO MÉTODO.

Tómese una cantidad determinada, por ejemplo, ocho libras de cerezas tempranas y muy sazonadas, y despues de quitados los rabos y huesos, y muy estrujadas con las manos, se echan en un perol con dos libras de azúcar blanco, haciendo que cuezan hasta que mermen la tercera parte, es decir, hasta que el jugo tenga la consistencia de jarabe, lo que se conoce echando una cucharada en un plato. En seguida se

vierte todo en una vasija de porcelana ó de tierra barnizada, añadiendo cuatro cuartillos de aguardiente de veinte y dos grados, cuatro onzas de ratafia de claveles, y á falta de esta diez clavos de especia quebrantados: y si se quiere, puede agregarse segun el gusto de cada uno, un poco de macias ó vainilla: tambien se pueden poner algunas frambuesas, las que aumentan considerablemente el perfume y suavidad del líquido. Hecha esta mezcla se tapa el tarro herméticamente, y se guarda quince dias, es decir, hasta la época en que maduran las cerezas tardías: este tiempo es suficiente para que adquiera la composicion toda su bondad y perfeccion. Luego que aquellas han madurado perfectamente, se cuela la infusion por un lienzo, esprimiendo fuertemente el orujo ó casca, y se pasa el líquido por la manga ó por papel de filtro, con lo que queda trasparente, diáfano é impregnado del sabor de las cerezas y sustancias aromáticas que se han empleado. Ya por sí solo es este licor una escelente ratafia, y en esta es donde se echan las cerezas tardanas, quitándoles antes los rabos, y picándolas si se quiere con un alfiler. Se guardan sin tocarlas por espacio de tres semanas ó un mes, teniendo la precaucion de tapar bien la vasija.

Las cerezas preparadas por este método, de ninguna manera pueden compararse con las que se conservan por el ordinario, porque en vez de haber reemplazado su jugo con el aguardiente, que las endurece y reseca, se impregnan del licor aromatizado en el que nadan, conservando todo su color, y adquiriendo un sabor en estremo agradable.

CEREZAS EN AGUARDIENTE, PREPARADAS DE OTRO MODO MAS SENCILLO.

De antemano se machacan las cerezas y aun los

huesos; se ponen en una vasija, y se cubren con aguardiente, dejándolas en infusion una semana: en seguida se esprimen, se cuelan, y en este líquido se echan cerezas enteras, añadiendo el azúcar y demas sustancias.

RATAFIAS Y LICORES.

Las ratafias se hacen por infusion, al contrario de los licores que solo se obtienen por medio de la destilacion: necesitan cuando ménos un año para que adquieran todo el grado de bondad apetecible; por eso se procurará tener siempre provision para no presentarlos ni hacer uso de ellos sino cuando cuenten uno ó dos años de antigüedad.

Cuando en las preparaciones siguientes se dice aguardiente, se supone del comun de veinte y dos grados.

El espíritu de vino debe ser del mejor, y exento de todo olor ó sabor; se mezclará con agua pura hasta rebajarlo á veinte grados en el pesalicor de Cartier.

UVA-ESPINA.

Se desgranan y esprimen tres libras de uva-espina muy madura, y se echan en un cántaro con cuatro cuartillos y medio de aguardiente, media libra de frambuesas, dos clavos de especia y cuatro dracmas de canela. Al cabo de dos meses decántese el licor; esprímanse los granos, y vuélvase el líquido al cántaro, añadiendo una libra y tres cuarterones de azúcar, y cuando se haya disuelto bien, se filtra por papel y embotella.

RATAFIA DE UVA MOSCATEL.

Estrújense los granos de moscatel bien sazonado,

y esprimanse fuertemente para que den todo el zumo. añádase á éste aguardiente y canela, dejándolo en infusion quince dias. Despues se filtra, se azucara y echa en botellas. Cada cuartillo de zumo necesita otro de aguardiente y diez onzas de azúcar.

RATAFIA DE FRAMBUESAS.

Se toma una libra y cuarteron de zumo de frambuesas y un cuarteron del de cerezas, desliendo en esta mezcla dos libras de azúcar: verificado esto, se añaden cuatro cuartillos de aguardiente, y se deja reposar. Cuando se ha aclarado bien, se vierte por decantacion y embotella.

ANISETE.

Se machacan dos onzas de anís verde, una de coriandro, dos dracmas de canela y una de macias. Pónganse estos ingredientes en un cántaro con dos cuartillos de aguardiente y azúcar á medio desleir en un poco de agua, en la proporcion de seis onzas para cada cuartillo. Se deja en infusion por espacio de un mes, y despues se filtra por papel.

NEBRINA.

Se quebrantan dos onzas de bayas de enebro muy maduras y escogidas, y pónganse en infusion en dos cuartillos de aguardiente juntamente con diez y seis dracmas de canela, tres clavillos, una dracma de anis verde, y otra de culantro. A cada cuartillo de líquido se añadirá media libra de azúcar, disuelto en un poquito de agua, y se dejará todo en el cántaro durante seis semanas: despues se filtra y echa en botellas.

RATAFIA DE FLOR DE NARANJO.

En un plato hondo se forma una capa de hojas de la flor del naranjo, y otra de azúcar molido, continuando así alternándolas hasta concluir con la de azúcar. Cúbrase y bájese á la cueva, teniéndolas en maceracion doce horas únicamente, porque si se prolongase mas, amargaria el líquido. Pasado este espacio de tiempo, se lava la mezcla con aguardiente, despues se filtra y embotella. Las dósis son tres onzas de hojas, media libra de azúcar y un cuartillo de aguardiente.

RATAFIA DE FLORES DE ACACIA.

Se hace como la anterior, con la diferencia de que ha de ponerse doble cantidad de flores, y la maceracion ha de durar veinte y cuatro horas.

CURAZAO.

Comunmente el celebrado curazao de Holanda se hace por medio de la destilacion: véanse aquí los mejores métodos para prepararlo, sin valerse de alambique.—Ante todas cosas es necesario hacerse con naranjas agrias ó silvestres recientes, y cortar las cortecitas esteriores á ocho que sean gruesas, como naranjas pequeñas de las comunes; se pondrán á macerar en dos cuartillos de espíritu de vino de treinta y tres grados con cuatro dracmas de canela, dos de macias, dos clavos de especia y algunos polvos de palo de Brasil, para que le comunique un tono de color rojo oscuro. Despues de pasado un mes, se vierte el líquido por decantacion, y se mezcla con un almíbar hecho con cinco libras de azúcar, y tres cuartillos de

agua. Se pasa todo por la manga, ó cuela por un lienzo, y despues se pone en botellas. Al cabo de un año mejora considerablemente su calidad.

ACEITE DE ROSA.

Se toman cuatro onzas de hojas de rosa las mas fragantes, muy limpias, y sin ninguna parte verde; se ponen en infusion en medio cuartillo de agua tibia durante dos dias, y cuélese despues por un lienzo esprimiéndolo bien para que pase todo el líquido: incorpórense á este igual cantidad de aguardiente, y media libra de azúcar para cada cuartillo de licor, aromatizándolo con un poco de canela y culantro. Despues de haber estado quince dias en infusion se filtra y embotella.

RATAFIA DE MEMBRILLO.

Se rallan hasta cerca del corazon los membrillos mas sanos y maduros, cuidando de que no pase ninguna pepita, y se echará lo rallado en un lebrillo: téngase en maceracion tres dias, y despues se estruja y esprime para que suelte todo el jugo; se mide este, y mezcla con igual cantidad de aguardiente, añadiendo á cada cuartillo seis onzas de azúcar, canela y clavos de especia: se deja en infusion dos meses, y despues se filtra y pone en botellas. Este licor cuanto mas viejo es mas escelente.

NOYÓ.

Se echará en un cántaro tres cuartillos de aguardiente, y seis onzas de almendras de albaricoque hechas á trocitos, y se dejarán en maceracion tres semanas, meneando el cántaro de cuando en cuando.

Al cabo de este tiempo se sacan las almendras: se disuelve una libra y tres cuarterones de azúcar en un cuartillo de agua: mézclese todo, filtrese para echarlo en botellas.

CORTEZA VERDE DE NUEZ.

Se escojen ochenta nueces algo crecidas, pero no tan adelantadas que no puedan atravesarse con un alfiler: despues de machacadas se pondrán en infusion en cuatro cuartillos de aguardiente durante dos meses; terminados estos, se cuelan por un tamiz colocado por encima de un lebrillo: mézclese este líquido con dos libras de azúcar, y déjese quieto otros tres meses. Despues se filtra y embotella.

CREMA DE ANGELICA.

Se despojan de las hojas los tallos de angélica reciente, y se corta á trozos como el apio: á cada media libra de estos, se añaden doce dracmas de nuez moscada, cuatro de canela, seis clavillos y dos libras de azúcar disuelto en un cuartillo de agua. Mézclese todo con tres cuartillos de aguardiente, dejándolo macerar tres semanas, al cabo de este tiempo se filtra y pone en botellas.

MARRASQUINO DE ROSA.

En un cuartillo de espíritu de vino se pondrán en infusion por tiempo de un mes treinta huesos de guindas garrafales negras, y despues se filtrará por papel. Aparte de esto se clarifican dos medias libras de azúcar refinado, y se incorpora con el licor, añadiendo un cuartillo de agua, y medio de ron. Agítese bien esta mezcla, y cuando esté perfectamente

combinada, se echa en botellas. Este licor es uno de los mas agradables.

RATAFIA DE LAS CUATRO FRUTAS.

Tómense cinco libras de cerezas sin rabo, dos de grosella, dos de frambuesa y una de uva espina, todo desgranado, estrújese y esprímase el jugo de estas frutas, añadiendo á cada cuartillo de este, seis onzas de azúcar disuelto en la menor cantidad de agua posible. Agréguese al todo tanto aguardiente como libras de fruta han entrado, dos dracmas de clavo, y uno de macias: cuando el líquido haya reposado bien, y se presente claro, se decantará para embotellarlo.

PONCHE.

Sobre la corteza de un limon, y una pulgarada de té se derrama un cuartillo de agua hirviendo, y despues de verificada la infusion se cuela: disuélvase despues en ella doce onzas de azúcar, añadiendo un cuartillo de aguardiente ó ron, ó la mitad de cada cosa, y échese en los vasos. En lugar de la corteza de limon, se pueden poner doce ó quince gotas de su esencia ó de naranja, combinadas con azúcar en polvo. Para esta bebida es inútil emplear el ácido del limon, porque sobre no hacerla mas agradable, solo sirve para tener que aumentar la cantidad del azúcar.—Este ponche así preparado se conserva perfectamente guardado en botellas, y puede hacerse para todo un invierno, calentándolo, pero sin que hierva cuando se haya de tomar. Si se prepara en grande cantidad, se pesarán dos dracmas de esencia para

cada tres cuartillos de aguardiente.—Tambien se hace otro ponche con vino, empleando partes iguales de este, de agua y aguardiente.

VINO CALIENTE.

Se pone á calentar vino tinto superior con mas ó menos canela, segun el gusto de cada uno: cuando dé el primer hervor se echa el azúcar y se aparta del fuego. Se sirve muy caliente y en copas para no quemarse la mano.

LIMONADA SIN LIMON.

Muélanse en un almirez con el mayor esmero dos onzas de cremor tártaro con dos dracmas de aceite esencial de limon, y luego que estén íntimamente mezclados, se guardará este polvo en un frasco de vidrio bien tapado. Cuando quiera disponerse la limonada, se echará en un vaso de agua azucarada la dosis que se calcule necesaria, segun se quiera mas ó menos ácida: por lo regular basta poner para ocho ó diez vasos, la cantidad que se puede coger con una cucharita de tomar café. Este compuesto suple ventajosamente la falta de limones frescos, aunque no se ha de preparar mas cantidad que la que se haya de gastar en un mes, si se ha de tener siempre á mano un refresco tan sano como agradable.

GROG.

Los marineros ingleses hacen mucho uso de esta bebida, que consiste en mezclar dos partes de agua con una de aguardiente. Cuando se reunen en sociedad preparan el grog poniendo en el vaso una rueda

de limon, azúcar, y una cuarta parte de aguardiente, llenándolo despues con agua tibia.

JARABES.

JARABE DE CEREZAS.

Escójanse cerezas medianamente sazonadas, y despues de quitados los rabos, se estrujan y dejan en este estado veinte y cuatro horas. Pasado este tiempo se cuelan por tamiz, comprimiéndolas, y en seguida se pasan por la manga. Cuando el líquido se presente muy claro, se pesa, y á cada diez y siete onzas de este se echan dos libras de azúcar blanco. Póngase todo en un perol haciendo que dé un solo hervor; espúmese bien, y hecho esto, se coloca frio ó caliente, es lo mismo, en medias botellas.

JARABE DE GROSELLA ADEREZADA CON FRAMBUESA.

Se desgranan cuatro libras de grosella encarnada, que no esté del todo sazonada, una libra de cerezas muy maduras, y media de frambuesas, y despues de quitados los huesos, toda la parte verde que puedan tener y muy despachurradas, se pondrán á macerar en un lebrillo veinte y cuatro horas. Si terminadas estas apareciese el líquido muy claro, se echará la mezcla en un tamiz de cerda comprimiéndola con las manos para que pase todo el zumo. Póngase en seguida una servilleta sobre el tamiz, despues de bien lavado, y échese encima el jugo que está revuelto y turbio, dejándolo que pase y escurra por sí mismo y sin violencia, porque se necesita ob-

tenerlo muy diáfano y claro. Conseguido esto se pesa, para agregar dos libras de azúcar á cada diez y siete onzas de líquido. Se echa todo en un perol, se pone al fuego, y despues que haya dado tres ó cuatro hervores se retira, quitando la espuma que se haya formado. Se vierte en un lebrillo, y cuando se haya enfriado este jarabe se embotella y se baja á la cueva.

El jarabe de solo grosellas, que prefieren muchos sugetos, por no gustarles el sabor de la frambuesa, se hace de la misma manera, y con las cantidades de grosella, cerezas y azúcar espresadas.

JARABE DE MORAS.

Pónganse en un cazo dos libras de azúcar molido, y échense en él dos libras de moras, cogidas un poco antes de que estén del todo maduras, á fin de que comuniquen al jarabe una puntita de ácido, pero sin despachurrarlas para que salga claro. Póngase sobre un fuego templado, con cuyo calor no tardarán en reventar y soltar todo el jugo. Luego que se haya disuelto el azúcar, y haya dado algunos hervores, quedará hecho el jarabe y solo falta pasarlo por un tamiz de cerda sin esprimir las moras. Este jarabe no necesita ser clarificado.

Este método es preferible cuando se trata de preparar un jarabe medicinal; pero si se desea hacerlo para otros usos, menos mucilaginoso y que se conserve mejor, en tal caso se estraerá el zumo á las moras, esprimiéndolas como las cerezas, y con la misma cantidad de azúcar que se ha dicho arriba.

JARABE DE UVA-ESPINA.

Puede hacerse este jarabe como el de grosellas, ó tambien por decoccion, y es como sigue.

Póngase en un perol un cuartillo de agua, y cuando comience á hervir, se echará una libra de uva espina desgranada: luego que haya dado algunos hervores, se aparta del fuego, dejándola en infusion hasta la mañana siguiente. Se clarifica y prepara á la perla dos libras y media de azúcar. Vuélvase al fuego la uva-espina, y despues de haber dado algunos hervores, se colará el líquido y se agregará al almíbar, haciendo que cueza todo hasta que esté en su punto y bien espumado. En estando frio, se embotella este jarabe, que por lo comun no fermenta.

JARABE DE VINAGRE CON SABOR DE FRAMBUESA.

En una vasija de vidrio ó cántaro, se echarán tantas frambuesas bien maduras y limpias, como pueda contener sin comprimirlas: échese por encima vinagre superior hasta que las cubra enteramente, y déjense en infusion durante ocho dias. Pasados estos, se vierte todo sobre un tamiz ó lienzo, esprimiendo moderadamente la fruta para que suelte todo el zumo. Bien reposado el claro y aromatizado el vinagre, se pesa y vierte en un tazon de porcelana por encima de dos libras de azúcar blanco quebrantado para cada libra de líquido. Tápese la vasija cuidadosamente, y póngase en bañomaría á fuego muy manso; apáguese éste luego que se haya disuelto el azúcar, y cuando el jarabe esté casi frio, se embotella.

VINAGRE PERFUMADO CON FRAMBUESA.

Llénese de frambuesas muy maduras un gran tarro, apilándolas bien, y en seguida se echa encima todo el vinagre que pueda contener. Al cabo de uno ó dos meses se saca todo lo claro decantando la vasija, y se coloca en frasquitos. Si se echa una cucharada

de las de tomar café de este vinagre en un vaso de agua con azúcar, se tiene una bebida aromática y deliciosa.

JARABE DE MANZANA.

Escójanse doce manzanas reinetas sanas y maduras, y despues de mondadas y cortadas á ruedas lo mas delgadas que se pueda, se echarán en un tazon de porcelana con libra y media de azúcar molido. Tápese bien y póngase la vasija en bañomaría, en donde se tendrá por espacio de dos horas, sin que deje de hervir el agua, y meneándolo de vez en cuando sin sacar fuera lo del baño para que no salte. Pasado este tiempo, se dejará apagar el fuego por sí mismo y enfriar la vasija, sin sacarla del agua. Luego que el jarabe está casi frio, se puede aromatizar añadiéndole ácido de limon ó una cucharada de esencia de canela ó de agua de flor de naranja: en fin, el perfume que mas acomode. Si se advierte que se forma algun precipitado en el fondo del tazon, se dejará en reposo algunas horas mas, y despues se sacará el jarabe por decantacion con mucho tiento, para que no se enturbie, y se echará en botellas.

JARABE DE HORCHATA.

Se escaldan con agua hirviendo cuatro ó cinco onzas de almendras amargas, y libra y media de las dulces, y despues de bien peladas y limpias, se echan en agua fria para refrescarlas. Luego que hayan escurrido completamente, se pondrán en mortero de piedra y se majarán hasta reducirlas á pasta, juntamente con dos ó tres onzas de azúcar de las cuatro libras y media que han de entrar en dicho jarabe, y algunas gotas de agua. Cuando se vea que la pasta está perfectamente molida y suave, se desleirá con

una libra y cuarto de agua, agitándola con la mano del mortero, y en seguida se colará por un lienzo muy tupido, torciéndolo con fuerza para hacer que pase toda la emulsion. El residuo que ha quedado en el colador se vuelve á echar en el mortero, se muele de nuevo con otras dos onzas de azúcar, y en seguida se va echando poco á poco y revolviendo sin cesar otra libra y cuarto de agua: cuélese en los mismos términos que la anterior, y mézclense las dos leches. Las cuatro libras y cuarteron de azúcar que han quedado se clarificarán á la gran pluma, y luego que tenga este punto se verterá en el almíbar la leche de almendra, y se dejará en el fuego moviéndola sin cesar para que se mezcle bien hasta que rompa el primer hervor. Añádase, si se quiere, medio vaso de agua de flor de naranja, ó algunas gotas de aceite esencial de limon. Ya no resta mas que verter este jarabe en un lebrillo, y embotellarlo luego que se haya enfriado.

Puede prepararse tambien del modo siguiente: se echa la leche de almendras y el azúcar quebrantado en un tarro de porcelana: se pone en bañomaría, ó sobre cenizas calientes, meneándola de continuo hasta que se disuelva el azúcar. Conseguido esto, se saca del baño, y cuando está frio, se aromatiza, se cuela por una estameña blanca, y se guarda en botellas.

JARABE DE ALTEA. (*Malvabisco*).

Tómense tres onzas de raiz de malvabisco no reciente, y lávese con muchas aguas hasta dejarla muy limpia y sin tierra: raspese con el cuchillo para quitarla la primera corteza, y hecho esto se corta por medio, poniéndola á trozos: se echa en cuatro cuartillos de agua, y se hace que hierva siete ú ocho minutos solamente, porque si se dejase mas tiempo se formaria un mucilago capaz de echar á perder el ja-

rabe. Cuélese esta decoccion, y añádase para cada cuartillo cuatro libras de azúcar. Luego que esté disuelto se clarificará el almíbar con la clara de huevo, se espumará con sumo esmero, dejando que hierva hasta que tenga el punto de pequeña perla. Entonces se aparta prontamente del fuego para que se enfrie, y despues se embotella.

Hecho este jarabe del modo indicado, conservará el sabor del malvabisco, su virtud emoliente y demas propiedades medicinales: el que se vende en las boticas es mas agradable al paladar, porque los farmacéuticos y confiteros solo emplean las flores de la planta que no tienen virtud alguna, pues que esta reside principalmente en la raiz.

JARABE SIMPLE.

En un perol puesto al fuego se echa un cuartillo de agua y seis libras de azúcar, y cuando está ya bien disuelto y á punto de hervir, se bate una clara de huevo con un poco de agua, que se va echando por encima del almíbar en pequeñas porciones, hasta que se condensa la espuma en la superficie: entonces se cuela por un lienzo y se vuelve al perol para que cueza todavía un poco. Despues de frio se echa en medias botellas.

JARABE DE GOMA.

Se quebranta y disuelve en dos onzas de agua, igual cantidad de goma arabiga, y despues se mezcla con medio cuartillo de jarabe simple. Se pone al fuego para que dé algunos hervores, despues se cuela, se le añade el aroma que mas acomode, y en seguida se embotella.

COCINA PROVENZALA Y LANGUEDOCIANA.

SOPA Á LA PROVENZALA.

Pónganse en una sarten tres cebollas hechas á ruedas, dos dientes de ajo, veinte hojas de laurel, y un puñado de peregil con el correspondiente aceite: fríase un poco, y en seguida se echará un cuartillo de agua sazonada con sal, pimienta y nuez de especia, añadiendo el pescado que se tenga mas á mano, con tal que no sea de olor fuerte: despues de bien cocido todo, se escurre el caldo, se cuela juntamente con una pulgarada de hinojo picado, y con él se calan las rebanadas de pan puestas en la sopera.

JULIANA LANGUEDOCIANA.

Se limpian y disponen las raices y legumbres lo mismo que para una juliana ordinaria, se echan en una sarten con media libra de aceite, sal y pimienta, y cuando están á medio freir se escurren, y se les añade sustancia de guisantes, hecha con agua ó caldo: se hace que cueza todo dos horas, y despues se vierte sobre rebanaditas de pan delgadas: si ha sido agua la que se ha empleado, se añadirá medio vaso de aceite en el momento de ir á mojar la sopa.

REMOLADA Ó SALSA PICANTE Á LA PROVENZALA.

Se pican cebollas, peregil y alcaparras ó pepinillos, todo mezclado, y para cada pulgarada se echará una yema de huevo, una puntilla de ajo, y muélase todo en un almirez juntamente con unas tiritas de anchoa. Conforme se va moliendo se irá echando gota á gota, y á lo último se añadirá zumo de limon.

AGILIMOJE Ó AJO-ACEITE.

Empápese en agua, y esprímase despues una miga de pan, añádanse dos dientes de ajo, una yema de huevo y seis almendras peladas: muélase todo en el mortero con aceite, echándolo gota á gota.

MANTECA DE CEBOLLA.

Se cortan cebollas en ruedas muy delgadas, y se frien en aceite, humedeciéndolas con un polvo de harina, desatada con un poco de caldo ó sustancia, y despues de sazonadas, se cuecen todavía mas. Trábese todo con yemas de huevo, para que resulte una especie de salsa muy espesa, que los provenzales llaman *pomada*.

PICADILLO Á ESTILO DE TOLOSA. (*Entrada*).

Se pica solomo de vaca asado de antemano, juntamente con sesos de ternera ó carnero cocidos en agua y sal; amásese este picadillo con manteca de anchoas derretida, cuatro ó seis yemas de huevo, pimienta, especia y sal, y fórmense albondiguillas para rodarlas por encima de miga de pan menudamente rallada: se frien despues con manteca hasta

que están bien doradas, se sirven sobre una salsa de tomate, y otra cualquiera.

CHULETAS DE VACA Á LA MARSELLESA. *(Entrada).*

En una cazuela se echarán cuatro cucharadas de aceite, y las entrecostillas para aperdigarlas á fuego vivo, y cuando hayan tomado color, se moderará para que cuezan lentamente, vertiendo por encima la salsa siguiente: se frie en la sarten con algunas cucharadas de aceite, cebolla hecha en ruedas delgadas, y cuando se haya dorado bien, se añaden unas cucharadas de vinagre ó mostaza, sal, pimienta y un poco de caldo.

CUAJAR DE VACA Á LA PROVENZALA. *(Entrada).*

Despues de muy limpio, y de haber cocido ocho horas como se dijo en la página 71, se freirá en una cazuela con aceite, cebolla cortada en ruedas delgaditas, ajo y peregil picados: poco despues se aparta la mitad del aceite, se corta á tiritas, y se hace que cueza con el caldo en que ha cocido anteriormente. Se cubre el fondo del plato con rebanadas de pan empapadas en el aceite que sobró, polvoreadas con sal y pimienta, y tostadas en las parrillas: sobre ellas se echa el cuajar que se ha de servir muy caliente. Tambien puede cubrirse con queso rallado, y ponerlo debajo del horno de campaña, antes de presentarlo á la mesa.

HIGADO DE VACA Á LA PROVENZALA. *(Entrada).*

En una cazuela se frie tocino, echando luego el hígado dividido á trozos, y sazonándolos con sal, pimienta, especia, tomillo y laurel. Cuando están co-

cidos se sacan; se echa en la pringue un polvo de harina, se la da dos vueltas, y luego se añade una anchoa, un diente de ajo, chalotas, peregil y alcaparras, todo muy picado: cuando está en su punto se traba con yemas de huevo, y unas gotas de ácido de limon, y se vierte por encima de las tajadas.

CHULETAS DE CARNERO Á LA VICTIMA.

Únanse tres chuletas, de manera que quede en medio la mejor y mas gruesa, y se pondrán en las parrillas, dándoles vuelta muy á menudo para que toda la sustancia y jugo se reconcentre en la de en medio. Cuando las que la cubren están ya mas asadas de lo que necesitan, se separan, y solo se sirve la del centro.

PIERNA DE CARNERO CON AJO. (*Asado*).

Véase pierna de carnero á la *provenzala*, página 94.

PIERNA DE CARNERO Á LA LANGUEDOCIANA. (*Asado y segundo servicio*).

Levántese diestramente la piel enjuta y seca que cubre la pierna, pero sin separarla enteramente del jarrete, y méchese toda la carne con apio á medio cocer en caldo ó sustancia, pepinillos, tallos tiernos de estragon escaldado y tocino, todo polvoreado con especia y anchoas picadas; cúbrase este aderezo con la piel que se habia levantado, sujetándola bien con un bramante. Hecho esto se ensarta en el asador, y despues de asada se sirve sobre la sustancia que ha soltado.

SALCHICHAS A LA PROVENZALA. *(Entrada).*

Córtense á trocitos como dados, molleja de ternera, restos de aves caseras, paladar de vaca é higadillos de aves, y despues de cocido todo se añaden, si se quiere, algunas criadillas de tierra: aperdíguese con manteca, añadiendo un polvo de harina y humedeciéndolo con caldo, de modo que haya poca salsa. Hecho esto, se agrega un batido de dos ó tres yemas de huevo y ágrio de limon, y en seguida se echa en platos para que se enfrie. Con esta pasta se forman salchichas, envolviéndolas con redaño de cerdo, para acabar de cocerlas en parrilla.

SARGOS CON PUERROS. *(Entrada).*

Se frien en aceite los puerros cortados en tiritas, y cuando están ya dorados, se echan los sargos. Despues se humedecen con caldo ó vino blanco, y se sirven con la misma salsa, que debe ser poca y colada.

PLATO DE BACALAO. (*Entrada*).

Despues de bien limpio, desalado y cocido, se corta en trocitos muy menudos para echarlos todavía muy calientes en una cazuela con zumo de limon. Con la mano derecha se tendrá afianzada la vasija para darla un movimiento circular, é impedir que se agarre el bacalao, en tanto que con la izquierda se va echando aceite gota á gota. Luego que se haya trabado bien se añade agua caliente, ó leche si se teme que el pescado está todavía salado, continuando la misma operacion de mover la cazuela y añadir aceite, teniéndola ni tan apartada del fuego que se enfrie, ni tan cerca que hierva. Cuando se convierta to-

do en una especie de crema, se agregará corteza de limon raspada, dos hilitos de anchoa, una punta de ajo, peregil todo picado, y unas ruedas de criadilla: se rehoga al fuego con aceite y se sirve.

ABADEJO A LA PROVENZALA. *(Entrada).*

En un plato hondo se formará una cama con chalotas, ajo, peregil y cebolla, todo muy picado, ruedas de limon sin la corteza, pimienta, dos cucharadas de aceite y un pedacito de manteca como medio huevo. Encima de esta se echará el abadejo despues de cocido y escurrido, para cubrirlo en seguida con otra capa del mismo aderezo: y despues con otra de pan rallado. Póngase el plato con fuego arriba y abajo hasta que esté en su punto.

OSTRAS AL GRATIN. *(Entrada).*

Escáldense en agua, y despues de escurridas se colocan en un plato con aceite, chalotas, peregil y una anchoa, todo picado, sazonándolas con especia y pimienta, y cubriéndolas con pan rallado. Rocíense con algunas gotas de aceite; tápense con la cobertera poniendo fuego encima, y al tiempo de servirlas se añadirá ágrio de limon.

JUDIAS SECAS Á LA PROVENZALA. *(Intermedio).*

Se tienen en agua desde la víspera, y despues se echan en un puchero con caldo ó agua, cinco ó seis cucharadas de aceite, unas ruedas de cebolla, peregil picado, ramillete compuesto, una anca de pato y saladillo, sal, pimienta y nuez de especia. Cuando están cocidas se traban con un batido de yemas, y

se rocian con un chorrito de vinagre y una cucharada de aceite.

LENTEJAS Á LA PROVENZALA. *(Intermedio).*

Se preparan del mismo modo que las judías.

PATATAS Á LA BARIGOLA. *(Intermedio).*

Se pelan patatas manchegas y se cuecen con un poco caldo ó agua, aceite, sal, pimienta, cebollas y un manojito compuesto. Luego que se haya embebido todo el líquido, se echará aceite en la misma cazuela para rehogarlas hasta que se doren. Despues se sirven aderezándolas con sal, vinagre, aceite y pimienta.

PATATAS ASADAS EN PARRILLA. *(Entrada).*

Se cuecen en agua y sal patatas que sean bien gruesas: despues se mondan y parten á lo largo en dos ó tres trozos. Pónganse en las parrillas sobre fuego muy manso, retirándolas cuando están tan tostadas que crujan al mascarse. Luego se colocan en un plato, se rocian con aceite, polvoreándolas con sal molida. Se sirven calientes.

SETAS Á LA PROVENZALA. *(Intermedio).*

Bien limpias, lavadas y escurridas las setas, se pondrán en adobo con aceite, sal, pimienta y ajo: despues se ponen en una cacerola sobre fuego muy vivo con aceite y peregil picado: se hacen saltar, y se colocan en el plato rodeadas con coscorrones fritos, rociándolas con ácido de limon.

VERDOLAGAS. *(Entrada).*

Despues de escaldadas, cocidas en agua y sal, y bien escurridas, se echan las verdolagas en una cazuela con aceite, manteca ó grasa, pimienta, sal, especia, una anchoa, peregil y una punta de ajo picados; mézclese todo con miga de pan hervida en leche ó caldo, si es para comida de carne, humedeciéndolas en seguida con cualquiera de los dos líquidos, y cuando estén cocidas, se incorporará queso rallado, trabándolo todo con un batido de yemas.

Echense despues en un plato ó tartera, cubriéndolas con pan rallado mezclado con queso, y se pondrán entre dos fuegos hasta que se peguen al suelo de la vasija.

Tambien pueden prepararse con sustancia, lo mismo que las lechugas.

COCINA ITALIANA.

En el mismo pais se han recogido las recetas de los guisos y manjares que marcan el carácter distintivo de aquella nacion; mas no por eso se crea que son los únicos de que se alimentan sus habitantes, porque la cocina francesa domina y figura en las mesas de las tres cuartas partes de Italia. Sin embargo, es preciso confesar que, á escepcion de algunas casas en que hay cocineros franceses, que observan sus reglas fiel y escrupulosamente, aquella misma cocina dista mucho de parecerse á la verdadera, que solo atravesando los Alpes luce con todo su esplendor y refinado gusto.

Se ha presentado ya la preparacion de algunos platos pertenecientes á la cocina italiana, y se han dejado en su lugar, porque aqui solo se hará mèncion de aquellos guisos nacionales y menos conocidos.

En los siguiente artículos se echará de ver el frecuente uso que se hace del queso en Italia; mas aunque se consume de varias clases, en las cocinas solo se echa mano de los sólidos y consistentes como el de Suiza, Saboya y de Parma, aunque este último se fabrica ya en todo el Norte de Italia, en especial en Lombardía. En los guisos que se espondrán á continuacion, siempre que se prescriba queso, deberá entenderse el de Gruyere ó suizo, por ser el mas cono-

cido y estar vulgarizado su uso en toda Europa. Aunque el parmesano es sin disputa mucho mas delicado, jamás deberá emplearse solo: mezclado con el Gruyere, adquiere cierto sabor que satisface á todos los gustos.

Generalmente se acostumbra en Italia presentar casi toda clase de sopa acompañada con un plato de queso rallado, para que cada comensal eche en el suyo la cantidad que guste.

Diariamente y de ordinario dan principio á sus comidas con diferentes vegetales encurtidos en vinagre, y platitos con variedad de fritos, acompañados por supuesto del sempiterno salchichon de Génova ó la mortadella de Bolonia en sutiles ruedas, cortadas artísticamente en líneas oblícuas.

RISOTO, SOPA DE ARROZ Á LA MILANESA. *(Sopa)*.

A fuego manso se rehogará en la cazuela media cebolla y manteca hasta que esté bien dorada, y en seguida se añadirá una libra de arroz, y el suficiente caldo para que se abra el grano, y pueda presentarse á la mesa un poco mas duro y consistente que el que comunmente se sirve. Añádasele un poco de azafran, teniendo mucho cuidado de que no se pegue al suelo de la cazuela. Luego que está en su punto (los milaneses lo comen á medio cocer), se mezcla con queso parmesano rallado y un poquito de manteca: entonces se aparta del fuego, se revuelve bien, y se sazona para darle mejor sabor con pimienta blanca, y un poquito de moscada en polvo.

SOPA DE ARROZ, BERZA Y QUESO.

Se tendrá el arroz una hora en agua tibia para que se reblandezca, juntamente con la berza muy limpia

y la suficiente sal; se escurren y ponen en la cazuela con manteca ó grasa, una cebolla picada, sal, especia y agua, caldo y sustancia, segun se tenga mas á mano: cuando está cocido, se mezclará con queso rallado en el momento de servirlo á la mesa.

SOPA DE CEBOLLA.

Cortadas en ruedas doce cebollas medianas y un diente de ajo, se pondrán á cocer hora y media sobre fuego muy templado, juntamente con un pedazo de manteca. Viértase despues por encima el agua en que hayan cocido otras legumbres, sazonándola con pimienta, sal y especia, y luego que haya dado un hervor, se mojará la sopa, agregándola queso rallado.

SOPA DE YERBAS.

Echense en una cazuela acederas, espinacas, lechuga, puerros, perifollo, manteca, una lonja de jamon ó de tocino de pecho, pimienta, sal y especia, dejando que cueza todo á fuego manso. Se aparta del fuego; añádase entonces un polvo de harina, agua ó caldo de legumbres y seis ú ocho huevos batidos. Vuélvase á calentar, pero sin dejar que hierva, y con este compuesto se moja la sopa.

SOPA DE LECHE DE ALMENDRAS.

Se ponen en una cacerola media libra de almendras dulces con agua tibia, y cuando va á hervir, se sacan y pelan echándolas despues en otra fria: se sacan y muelen en el mortero, rociándolas de vez en cuando con una cucharada de agua, para que no suelten el aceite. Hecho esto, se echa en una cazuela un cuartillo de agua, un poco de azúcar, un polvo de

sal, canela, coriandro, la corteza de un limon y la pasta de almendra: se deja cocer un cuarto de hora, y en seguida se cuela: sírvase la sopa lo mas caliente que se pueda.

MACARRONES Á LA NAPOLITANA. (*Entrada*).

Se echa media libra de macarrones en seis veces su volúmen de agua hirviendo, y luego que están cocidos se sazonan con sal: se dejan aun un minuto al fuego: se apartan despues, y se vierte por encima agua fria para que cese el hervor: se escurren un momento, y se van disponiendo por capas sucesivas, interpoladas con manteca fresca sin derretir, pimienta y queso rallado.

En vez de la manteca puede emplearse caldo, ó jugo de carnes, ó bien si acomoda, un puré de tomate.

TALLARINES. *(Entrada)*.

Hágase una masa con harina, sal y agua, y adelgácese despues lo mas que se pueda, dejándola del tamaño de la cuarta parte de una servilleta. Córtese á cintas de medio dedo de anchas, las que se echan en agua hirviendo para que den algunos hervores, y en seguida se sacan y ponen en otra fria. Colóquense en un tamiz con objeto de que escurran, para servirlas como los macarrones, es decir, en el suelo del plato se coloca una tanda de manteca y queso rallado, sobre esta otra de cintas ó tallarines, sazonándolos con pimienta, y asi sucesivamente alternándolas hasta concluir. Viértase por encima un vaso de nata, cubriéndolo todo con una capa de queso. Cuézanse como los macarrones, poniendo fuego encima de la cobertera.

RAVIOLES. (*Sopa*).

Se hace una masa con harina, huevos frescos y un poco de sal, se adelgaza hasta dejarla del grueso de un papel recio, polvoreándola con harina, todo lo menos que se pueda. Se tendrá ya prevenido un picadillo compuesto de cuantas carnes haya á mano, pescados, aves de corral, ternera, etc., con el que se irán formando montoncitos á distancias iguales sobre la mitad de la masa: humedézcase, y cúbrase el relleno con la otra mitad, apretando con los dedos el espacio que media entre uno y otro monton, para aislarlos y que se pegue la masa. Se corta esta, haciendo cuadros de tamaños regulares, que se van colocando encima de la cobertera de la cazuela, y despues se echa en el caldo para que cuezan cinco minutos. Se sirven estos ravioles acompañados con un plato de queso rallado, para que cada comensal eche en el suyo el que le acomode.

Puede tambien disponerse este plato del modo siguiente: se pone en la sopera una capa de ravioles, sobre estos, otra de queso rallado y manteca fresca derretida, y se continúa alternándolas hasta llenarlas, derramando encima la sustancia.

LAÑAS (1) CON SOLLO. (*Entrada*).

Se echan en agua hirviendo sazonada con sal, y

(1) Las lañas ó cintas se fabrican con la misma masa que los fideos, no diferenciándose mas que en la forma: con la misma se figuran estrellitas, puntetas, corazones, etc., que no escedan del tamaño de una lenteja, y crecen al cocer como los fideos. Se llaman tambien lañas los fideos chatos como los tallarines con corta diferencia, y estas pastas son las que se han de emplear para esta clase de sopa.

cuando se han hinchado, y están casi cocidas, se sacan para ponerlas en agua fria, y despues sobre un tamiz para dejarlas que escurran. En la misma agua que han hervido se echa un sollo, y luego que está cocido, se saca para quitarle las escamas, todas las espinas, y cortarle en tiritas. Dispuesto así todo, se toma un plato que sea hondo, ó bien otro llano, poniendo alrededor un ribete de masa torneada y dorada, cúbrase el fondo con una tanda de manteca y queso rallado; sobre esta otra de sollo; despues otra de queso y lañas, continuando así hasta concluir con la de manteca y queso; póngase al fuego para que acabe de cocer, y tome color bajo el horno de campaña, ó cubriéndolo con la cobertera con fuego encima.

Puede en lugar de sollo emplearse la clase de pescado que mas acomode, tanto de mar como de agua dulce, segun el gusto de cada uno, y aun cangrejos, y tambien macarrones en vez de lañas.

OREJAS DE TERNERA CON QUESO. (*Entrada*).

Se escaldarán en agua hirviendo por espacio de medio cuarto de hora dos orejas de ternera, echándolas en seguida en otra fria: pélense despues para hacer que cuezan juntamente con medio vaso de vino blanco, uno de caldo ó agua, sal, pimienta y un manojito de todas yerbas. Se dispondrá un relleno echando medio puñado de miga de pan, y un poco de queso rallado en medio vaso de leche, y se pondrá á fuego manso, meneándolo de contínuo hasta que esté suficientemente espeso. Entónces se añade un poco de manteca, y dos yemas de huevo duro, meneándolo bien hasta que se haya mezclado todo, y con él se rellenan las orejas, bañándolas con manteca caliente, y rodándolas despues por encima de pan rallado mezclado con queso. Se colocan en un

plato para hacer que se doren bajo el horno de campaña, ó poniendo fuego encima de la cobertera; se sirven sin mas aderezo ni salsa.

HIGADO DE TERNERA Á LA ITALIANA. *(Entrada).*

Se corta el hígado en tiritas muy delgadas. Aparte de esto se picará muy menudamente peregil, cebolletas, zanahorias, setas, medio diente de ajo, media hoja de laurel y albahaca. Póngase en el fondo de una cazuela una cama de hígado, sazonándolo con sal, pimienta, especia, aceite y una porcion de las yerbas picadas, alternando las capas de hígado con las del picado hasta concluir, se cuece todo á fuego manso por espacio de una hora: se retira, y si hubiese resultado mucho caldo, se espesa con un polvo de harina, rociese todo con un poquito de vinagre, agraz ó limon. Vuélvase á calentar, y se sirve.

ENTRESIJO DE TERNERA Á MANERA DE TORTA. *(Entrada).*

Se freirán con manteca en una cazuela cinco ó seis cebollas cortadas como dedos, y se hará un rojo con un polvo de harina humedeciéndolo con un vaso de caldo, y una cucharada de vinagre, y en este condimento se echa el entresijo despues de bien lavado, cocido, escurrido y desengrasado, como se dijo en la página 86, se hace una masa con un poco de pan desmigajado, otro tanto queso rallado, y dos yemas de huevo: se echa todo muy mezclado en un plato de mesa puesto sobre fuego templado para que se pegue en el suelo, y una vez conseguido se coloca dentro el entresijo, rodeándolo con coscorrones fritos. Aparte de esto se hace una salsa con manteca, una pulgarada de harina, medio vaso de caldo, y una cu-

charada de mostaza, se reduce y vierte por encima: luego se cubre la mitad de la superficie con miga de pan, y la otra con queso rallado: se calienta entre dos fuegos, y despues se sirve.

PAN DE TERNERA Á LA GENOVESA. (*Entrada*).

Se cortará en ruedas muy delgadas carne de tapa de ternera, y se preparará una salsa hecha con aceite, anchoas, ajo, peregil, perifollo, setas, pimienta y sal, todo muy picado y mezclado: se van colocando las tajadas por tandas interpolándolas con la salsa, y despues se ponen á cocer cubriéndolas con peso encima para comprimirlas, y que tomen la forma del molde. Cuando han cocido lo suficiente, se quita la grasa, y se vierte por encima agrio de limon. Despues que se han enfriado se sacan del molde.

CHULETAS DE CARNERO CON COSTRA CRUGIENTE. (*Entrada*).

Pónganse en la sarten las chuletas con tocino derretido ú otra grasa, peregil, cebolletas, dos zanahorias, cortado todo á trozos: se hacen saltar, y se humedecen con caldo, sazonándolas con sal y pimienta: se cuecen á fuego manso, y despues se separa la salsa para trabarla con un poco de harina. Durante la coccion de las chuletas se hace un condimento con dos cucharadas de harina, tres yemas de huevo, manteca, peregil y cebolletas picadas, y bien mezclado todo se deja cocer á fuego manso hasta que se pegue al suelo del plato; despues de bien tostada esta costra, se ponen encima las chuletas con su salsa.

CHULETAS DE CORDERO A LA PARMESANA. (*Entrada*).

Preparadas y rebozadas con miga de pan y que-

so parmesano rallado, se empapan las chuletas en manteca tibia. Se baten dos huevos, y se empapan de nuevo para volverlas á empapar otra vez con la miga y queso. Se frien en manteca hasta que están doradas, y se sirven encima de una salsa de tomate.

POLLO CON QUESO. *(Entrada).*

Desplumado, limpio, chamuscado, levantadas las patas y achatado el pollo, se aperdiga con manteca en la cazuela, y despues se humedece con medio vaso de vino blanco, y otro tanto caldo, añadiendo un manojito de yerbas, pimienta y sal para dejarlo cocer á fuego manso, pero sin que hierva, por espacio de una hora; se saca de la cazuela, y se espesa el caldo con un trocito como una nuez de manteca, amasada con harina. En el plato en que ha de servirse, se echa la mitad de la salsa mezclada con una cucharada de queso rallado: se coloca el pollo, y se vierte por encima la otra mitad con otro tanto queso; se cubre con el horno de campaña, hasta que se consuma toda la salsa y esté muy dorado.

EMPANADA AL ASADOR. *(Entrada y asado).*

Desplúmese, destrípese y chamúsquese un pollo para rellenarlo despues con lo que se tenga mas á mano: se tuercen las alas, se introducen dentro del cuerpo, y se emboza con dos lonjas delgadas de tocino. Se prepara una masa hecha con manteca, harina y sal y se adelgaza con el rodillo hasta que tenga el grueso de dos duros. Se pone dentro el pollo cubriéndolo con la misma masa, uniendo los bordes, humedeciéndolos con agua. Ensártese en el asador, envolviéndolo antes con un papel untado con manteca, y un poco antes de servirlo se quita para que

se tueste la masa: el pollo empanado necesita cocer un cuarto de hora mas de lo ordinario.

Pueden igualmente empanarse de este modo otras aves caseras; su carne conserva todo el husmillo y sabor, y la misma masa, si tiene manteca abundante y está bien tostada, es en estremo apetitosa.

DESPOJOS É HIGADILLOS DE PAVO. *(Entrada).*

Se echan en una cazuela los despojos é higadillos del pavo, bien lavados y limpios, juntamente con un manojito compuesto, un vaso de vino blanco y otro de caldo, y se deja que cuezan á fuego manso media hora. Añádanse despues doce cebollas pequeñas escaldadas en agua hirviendo, sazonándolo todo con pimienta y sal: se sacan los despojos para dejar que se espese la salsa. Se echa en el fondo de un plato un poquito de sal, polvoreándolo con queso rallado: pónganse encima los higadillos, despojos y cebollas: derrámese la salsa por encima, cubriéndolos despues con queso rallado, y se pone entre dos fuegos hasta que se consuma toda la salsa.

PATO Á LA ITALIANA. *(Entrada).*

Se cuece con un vaso de vino blanco y otro de caldo, pimienta y sal: se escurre el caldo para espesarlo, agregándole dos cucharadas de aceite, peregil, cebolleta, un diente de ajo, setas picadas y una pulgarada de harina, y se sirve el pato encima de esta salsa.

GANSO CON MOSTAZA. *(Entrada).*

Escójase un ganso jóven y tierno, y con su hígado, cebolleta, un diente de ajo, laurel, tomillo y pe-

regil, todo muy picado, se rellena. Se ensarta en el asador, bañándolo de cuando en cuando con manteca. Luego que está casi asado se añade á la manteca una cucharada de mostaza con la que se cubre: rebócese en seguida con pan rallado, y vuélvase al fuego para concluirlo de asar y que se dore. Se sirve con una salsa condimentada del modo que sigue: se pone en una cazuela manteca, una cucharada de mostaza, un buen chorro de vinagre, sustancia ó caldo, pimienta y sal, y despues se deja cocer hasta que se espese.

SARGO Á LA ITALIANA. (*Entrada*).

Destripese, quítese la cola y cabeza, y cuézase en una cazuela con vino blanco, ruedas de cebolla y zanahoria, manojito compuesto, sal y nuez de especia: se sirve con una salsa italiana (página 37).

ANGUILA ASADA Á ESTILO DE ITALIA. (*Asado*).

Despues de despojada de la piel, se divide en trozos para escabecharlos con sal, pimienta y una hoja de laurel: luego se ensartan en un asador delgado, poniendo entre cada trozo una de aquellas hojas, y se asan en fuego muy vivo. Cuando se han dorado y rociado bien con manteca, se rebozan con miga de pan, canela y azúcar, y se vuelven al fuego para que tome color la cubierta.

PESCADILLA Á LA ITALIANA. (*Intermedio*).

Se lavan, destripan y escaman, y cortadas en trozos, se ponen en un pebre con aceite, limon, ruedas de cebolla y unas ramitas de peregil: despues de ha-

berlas tenido cuatro horas se escurren, rebozan con harina y se frien.

RAYA CON QUESO. *(Entrada).*

Despues de quitada la piel, se pone á cocer con un vaso de leche, muy poquita manteca, dos pulgaradas de harina, un diente de ajo, dos clavillos, dos cebolletas, tomillo, laurel, sal y pimienta. Luego que haya dado algunos hervores se aparta del fuego, por que necesita poco tiempo para cocerse: se escurre, se cuela el caldo por el tamiz y se reduce. Polvoréese con queso rallado el suelo de un plato, y colóquese encima la raya, guarneciéndola con doce cebollitas cocidas y bien escurridas, rodeándolo todo con coscorrones fritos. Viértase por encima del pescado la salsa que ha quedado, y se cubre con pan rallado. Se vuelve al fuego poniéndolo tambien encima de la cobertera para que tome color, y se sirve despues.

TOSTADAS DE ANCHOAS. *(Ordubres).*

Se frien en manteca rebanadas de pan, y se van poniendo encima tiritas de anchoa muy lavadas, sazonándolas con aceite, vinagre y pimienta.

OSTRAS.

Este marisco, ademas de ser muy útil para guarnecer diversos guisos, sirve tambien por sí solo para preparar varios platos intermedios, y véase el modo: se escaldan en agua á fuego manso, sin dejar que hiervan; en seguida se echan en otra fria: se sacan despues y se secan con una servilleta para echarlas en caldo con dos anchoas molidas. En seguida se vuelven á calentar, y se sirven.

OSTRAS EN GIGOTES. (*Entrada*).

Se echan en agua caliente cincuenta ostras, y cuando va á romper el hervor, se sacan y ponen en fria. Se enjugan despues y se pican, pudiendo, si se quiere, añadir carne de carpa ú otro pescado. En una cacerola se pone manteca, peregil, cebolletas, setas picadas, y se rehogan un poco, añadiendo despues un polvo de harina, medio vaso de vino blanco y otro medio de caldo de vigilia: se echan dentro las ostras, dejando que hiervan hasta que se consuma todo el liquido. Cuando se vayan á servir, se traban con tres yemas de huevo desleidas con nata.

Las almejas, cangrejos, cabrajos y otros mariscos se preparan del mismo modo.

ALCACHOFAS CON GRANOS DE AGRAZ. (*Intermedio*).

Tómense tres ó cuatro alcachofas, se quita todo lo verde de afuera y las puntas de las hojas, y se cuecen en caldo de carne ó de vigilia, ó tambien simplemente con agua y sal, con pimienta, sal, un manojito de yerbas y una ó dos zanahorias. Cocidas ya, se sacan, se deja que escurran, quitándoles toda la pelusa interior, y se sirven con esta salsa: póngase en una cazuela manteca, una pulgarada de harina, dos yemas de huevo, un chorrito de zumo de agraz, pimienta y sal; se pone sobre el fuego para que se espese, añadiéndole granos del mismo agraz, escaldados de antemano, y se sirven poniendo encima las alcachofas.

ESPÁRRAGOS Á LA PARMESANA. (*Intermedio*).

Se cuecen en agua y sal únicamente las puntas y

lo mas tierno de los espárragos, y cuando están en su punto y escurridos, se cubre el suelo de un plato con una capa de queso rallado y manteca, otra de espárragos, continuando así hasta concluir con la de queso y manteca; se ponen con fuego arriba y abajo para que se doren.

CALABAZA DE INVIERNO Ó ENCARNADA, Á LA PARMESANA. (*Intermedio*).

Cortada en trozos cuadrados, se hace hervir un cuarto de hora con agua y sal, y se escurre: se echa en una cazuela un buen trozo de manteca, y se frie en ella, sazonándola con especia y sal: hecho esto, se colocan los pedazos en un plato, cubriéndolos con queso rallado para que tomen color, poniéndolos entre dos fuegos.

CALABAZA ENCARNADA Ó DE INVIERNO, DE OTRO MODO. (*Intermedio*).

Cocida en agua y sal, se le estrae la sustancia, convirtiéndola en puré, y se echa en una tartera con dos onzas de manteca, tres de queso y dos de azúcar y canela molida; se cuece, añadiendo en seguida seis huevos batidos: mézclese todo muy bien, y póngase dentro de un plato untado con manteca; se baña por encima con huevo batido, polvoreándola con pan rallado, azúcar y canela, y se pone debajo del horno de campaña para que se dore.

CALABACINES RELLENOS. (*Intermedio*).

Se escogen calabacines pequeños (los italianos los llaman *zuchetti*), se cuecen un cuarto de hora en agua y sal, y despues se ahuecan para rellenarlos con

el picadillo siguiente: Tómese miga de pan empapada en leche, y despues de esprimida, se la añaden dos yemas de huevo duro, dos onzas de queso rallado, cinco almendras peladas, dos clavillos, dos yemas de huevo batidas, sal y especia: píquese y mézclese todo. Pásense despues de bien llenos por manteca, y se sirven con algun jugo ó sustancia, ó encima de una salsa rubia.

CRIADILLAS DE TIERRA Á LA GRATIN. *(Entrada).*

Se cortan en ruedas muy delgadas, y se colocan en una tartera encima de un aderezo compuesto con aceite, sal, pimienta, especia, peregil y ajo muy picados, y aun mejor, molidos en el almirez; pónganse entre dos fuegos muy vivos, y sírvanse muy calientes en la misma cacerola, ó en plato de plata, rociándolas con un poco de agrio de limon.

CEBOLLAS RELLENAS. *(Intermedio).*

Límpiense cebollas de las mas grandes y escáldense: despues de bien escurridas se ahuecan por arriba para rellenarlas con este compuesto: se toma una miga de pan empapada en leche, se esprime bien y se añaden dos yemas de huevo duro, dos de queso rallado, cinco almendras peladas, dos clavos de especia, un batido de dos yemas, sal y especia: píquese y mézclese todo muy bien. Lleno enteramente el vacío se enharinan las cebollas, se bañan con yema de huevo y se frien. Sírvanse inmediatamente encima de una salsa prevenida anticipadamente, hecha con un poco de sustancia, ácido y corteza de limon, ó sino con otra picante, ó de tomate.

DE OTRO MODO EN PARRILLAS. *(Intermedio).*

Dispuestas y preparadas como las anteriores, se ponen un momento al fuego con algun aderezo para darles sabor: en seguida se asan en las parrillas y se sirven con salsa de alcaparras.

MISCELANEA DE FRITOS. *(Entrada).*

En las mesas de Italia se acostumbra presentar diariamente como entrada un plato de frito, y el mas sobresaliente y distinguido es el que se compone de mas variedad de sustancias. Los higadillos de aves de corral y tajaditas muy delgadas del de ternera son la base principal, á los que se agregan sesos y *frutti di mare* (como llaman ellos) mariscos de todas clases, como pólipos, almejas, ostras, mezclado todo con alcachofas, yemas de huevo duro, etc.

HUEVOS EN SALSA. *(Intermedio).*

Se ponen al fuego con manteca setas, dientes de ajo cortados en tiritas y cebollas, y cuando principian estas á tomar color se añade una buena pulgarada de harina y se humedecen con caldo y vino blanco, sal y pimienta. Déjese cocer todo media hora para que se reduzca á consistencia de salsa; échense entonces los huevos hechas hilitos las claras, y las yemas enteras. Todavía se deja que hiervan un momento y en seguida se sirven.

HUEVOS CON QUESO. *(Intermedio).*

Pónganse en una cazuela cuatro onzas de queso rallado, un pedacito de manteca como una nuez, pe-

regil y cebolleta picada, un poquito de moscada, y medio vaso de vino blanco, y se hace cocer todo á fuego muy manso, meneándolo de continuo hasta que se funda el queso: entonces se echan seis huevos, que se revuelven mucho hasta que acaben de cocer. Se sirven en plato guarnecido, si se quiere, con coscorrones fritos.

HUEVOS EN PEPITORIA. *(Intermedio)*.

Se cuece en leche ó caldo de pescado hasta reducir á masa una miga de pan: se deja que escurra y despues se mezcla con huevos, queso rallado y especia; se bate todo y se hace una tortilla que se corta en trocitos cuadrados. Se prepara una salsa con manteca, dos huevos batidos, tomillo y peregil picados, sal, especia, corteza y agrio de limon y una taza de leche: se deja cocer lentamente, y se vierte encima de la tortilla al tiempo de servirla.

HUEVOS CON COSTRA DE QUESO. *(Intermedio)*.

En el suelo de un plato se echa un pedazo de pan desmigajado como una nuez grande: otro tanto queso rallado, manteca, dos yemas de huevo y especia: se mezcla, estiende bien, y se pone sobre fuego manso hasta que se pegue en el fondo: se rompen diez huevos y se echan dentro, cubriéndolos con queso rallado, dorándolos despues poniendo fuego encima de la cobertera ó con la badila enrojecida.

HUEVOS EN CAJETILLAS DE PAPEL. (*Entrada*).

Se divide en ocho pedazos un pliego de papel marquilla y se forman cajetillas, dándoles con manteca por dentro: se hace una mezcla con manteca,

medio puñado de miga de pan, peregil, cebolletas, dientes de ajo, todo bien picado, pimienta y sal: repártase por iguales partes en las cajetillas, rompiendo un huevo dentro de cada una: póngase encima de las parrillas sobre fuego manso, y cuando estén cocidos se doran pasándolos por encima la paleta hecha ascua.

HUEVOS CON AJO-ACEITE (*Intermedio*).

Cuézanse en agua por espacio de medio cuarto de hora diez dientes de ajo: muélanse en seguida juntamente con dos anchoas, una buena pulgarada de alcaparras, y mézclese despues con aceite, un chorrito de vinagre, sal y pimienta: esta salsa se vierte en un plato, y se sirve poniendo encima huevos duros partidos en cuatro trozos cada uno.

HUEVOS PEQUEÑITOS IMITADOS. (*Intermedio y adorno*).

Cójanse seis yemas de huevo duro, échense en una cazuela con sal y otras tres yemas crudas: mézclense y estrújense, hecho lo cual se ponen sobre la mesa polvoreada con harina, dándoles vueltas y rollándolos como salchichas: se divide esta masa en trozos iguales, dándoles con las manos la forma de huevo: Cuézanse en agua hirviendo, se sacan, dejándolos escurrir, y pueden servir para guarnecer platos, ó presentarse á la mesa como intermedio sobre una salsa rubia.

PASTELILLOS CON QUESO. (*Intermedio*).

En una tartera se echa media libra de queso rallado, un cuarteron de manteca, un vaso de agua, un polvo de sal y una anchoa picada. Hágase que cueza todo

junto, y se irá añadiendo harina hasta que ya no pueda embeber mas, dejando que hierva para que la masa se espese bien. Trasladese á otra cazuela, y échense cuantos huevos batidos pueda absorber, pero sin que quede muy blanda: se conocerá que está en su punto tomando una cucharada de masa, y si cuela, pero sin pegarse, es prueba que está buena. Se hacen pastelillos del tamaño de un huevo y se meten en el horno sobre una plancha de hierro para cocerlos. Para que estén escelentes se requiere que salgan esponjosos, ligeros y de un color hermoso.

BUÑUELOS EN HOSTIAS. *(Intermedio de dulce).*

Se hacen con hostias unos redondeles del tamaño de una rueda de manzana, poniendo en el centro de cada uno un poquito de confitado: se cubren con otros redondeles de la misma hostia, pegando los bordes con agua; cuando se hayan secado y estén firmes se empapan en la masa de que se hacen los buñuelos, y se frien en la sarten, polvoreados con azúcar molido, y pasándoles por encima la badila hecha ascua.

BUÑUELOS DE ESPINACAS. *(Intermedio de dulce).*

Se preparan las espinacas del modo que se dijo en la página 245, y se echan en la cazuela juntamente con manteca, mejorana picada, especia, sal, azúcar y corteza de limon: mézclese todo muy bien sobre fuego manso, añadiendo luego un vaso de leche: Déjese cocer hasta que se espese, y se incorporan dos huevos batidos. Estando en su punto se hacen con esta composicion los buñuelos, en los mismos términos que los de hostia.

MACARRONES CON LECHE. *(Intermedio).*

Se pone á hervir en un cazo partes iguales de agua y leche, y se echan dentro los macarrones de modo que estén bien bañados: si durante la coccion han absorbido demasiado líquido, se repondrá añadiendo leche caliente. Luego que están suficientemente cocidos se siembra el suelo del plato con queso rallado y manteca: sobre esta capa se echa otra de macarrones, que se sacan con la espumadera, alternando las tandas hasta concluir de llenar el plato. Si se quiere todavía mas variado puede verterse por encima esencia de setas (página 42), y pimienta blanca: cubriéndolo todo con la manteca y queso rallado para que se dore, poniéndolo sobre fuego muy templado y otro mas vivo encima de la tapadera.

Tambien se encontrarán en esta obrita otros guisos que hacen parte de la cocina italiana, tales como: sopa de macarrones, página 7.—Idem con queso, página 13.—Salsa italiana, página 37.—Manos de carnero con queso, página 103.—Torta de arroz y aves, página 160.—Pollos á la Marengo, página 166.—Bacalao con queso, página 184.—Coliflor con queso, página 232.—Alcachofas á la provenzala, página 235.—Macarrones, página 280.—Rellenos, etc., etc.

COCINA INGLESA.

En varios artículos de este tratado se ha hecho ya mencion de varios guisos á estilo de Inglaterra, aunque mas bien pueden considerarse como una reseña de platillos intermedios, que como pertenecientes á la cocina inglesa: generalmente la esencia el fundamento de esta consiste en carnes asadas, y por lo regular sus guisos son poco estimulantes, y de sabor suave, sin que por eso se quite la libertad de que cada comensal los sazone á su gusto, á cuyo fin siempre tiene á su lado la abrasadora pimienta, ó una salsa de anchoas puestas en un frasquito. Ya se ha esplicado la preparacion de los bifteks y otros guisos por el estilo.

Nadie ignora que el célebre rosbif no es mas que un gran trozo de vaca asada, prefiriendo siempre para este objeto la parte del lomo.

BUEY SALADO Á LA INGLESA.

La mejor carne es la de las partes traseras, el lomo y pecho, que tenga el menos hueso posible, sien-

do indiferente que sea gorda ó magra. Se frota diariamente por espacio de una semana con sal y nitro, y se colocan los trozos en una olla bien tapada, dándoles vuelta, y volviéndolos á poner en su lugar: se dejan asi diez y seis dias, y terminados estos, se cuelgan en la chimenea quemando leña para ahumarlos. Despues se envuelven en papel, y pueden conservarse tres y mas meses en parage seco: se usa lo mismo que el jamon.

Tambien se conserva en la misma salmuera como el saladillo.

PIERNA DE CARNERO Á ESTILO INGLÉS. (*Asado*).

Se envuelve en un lienzo guarnecida con algunas hojas de laurel, tomillo, especia y pimienta. Hecho esto se mete en agua hirviendo, en donde se tendrá tantos cuartos de hora como libras tenga de peso. Despues se saca, se desenvuelve, y se sirve con una salsa blanca de alcaparras, ó una sustancia de nabos, puesta en la salsera. Penetrada esta pierna por el agua hirviendo, *conserva todo su jugo*, aun todavia mejor que si se hubiese asado.

RUEDAS DE TERNERA Á LA INGLESA. (*Entrada*).

Despues de cortadas en redondo, aplanadas y golpeadas con el cuchillo, se bañan con una pluma con yema de huevo, y se empanan con miga de pan sazonada con sal y pimienta; se van colocando unas junto á otras en una tartera, que sea ancha y poco profunda, echando debajo un poco de manteca, que

se irá reponiendo conforme vayan cociendo: déseles vuelta una sola vez para que tomen color por ambos lados: se sirven en corona, poniendo en el centro una salsa picante de tomate.

ROSMOUTON. *(Asado).*

Se golpea con el cuchillo, y se quebrantan los huesos á una espaldilla de carnero, que no pase de la segunda costilla, á fin de darle una buena forma, y en seguida se ensarta en agujitas de lardear de madera, sujetándola firmemente al asador con un bramante para que no dé vueltas. Se envuelve en un papel pringado con manteca, el que se quitará antes de que se haya asado enteramente para que se dore; se sirve con su propia grasa, y para que esté en su punto son necesarias dos horas y media de fuego.

LIEBRE Á LA INGLESA. *(Asado).*

Se mecha la liebre, procurando que conserve la misma figura de cuando estaba viva y encamada, pero despellejando las patas, sin quitar las uñas, y escaldando y limpiando bien las orejas, se guarnece interiormente con un relleno hecho con sus higadillos, quitada la hiel, miga de pan empapada en leche, y despues bien esprimida, manteca, cuatro yemas de huevo en crudo, sal, pimienta, especia, una cebolla picada y frita, pero sin dejar que tome color, y dos hojas de salvia, bien picado todo: se cose bien, y se ensarta en el asador cubierta con lonjas de tocino, y encima un papel dado con manteca, el que se quitará un cuarto de hora antes de que esté completamen-

te asado; se sirve con una gelatina de grosella puesta en una salsera.

GAZAPO A ESTILO DE INGLATERRA. (*Entrada*).

Se prepara y rellena poco mas ó menos del mismo modo que la liebre, con la diferencia de que en vez de asarlo, se cuece en una cazuela con lonjas de tocino y vino blanco, y se presenta sobre una sustancia de cebollas, ó con salsa de tomate ó tártara.

COSTRADA DE NAVIDAD.

Se escogen dos libras de carne de buey, separadas las partes duras y membranosas, cuatro libras de enjundia picada, seis libras de grosella, tres de manzanas cortadas en ruedas, la corteza y zumo de dos limones, una botella de vino blanco superior, una nuez moscada, ocho dracmas de clavillo, otras ocho de macias, é igual cantidad de pimiento encarnado, todo esto molido. Mézclese bien echándolo en una tartera, haciendo que cueza cinco cuartos de hora á fuego manso. Puede tambien acomodarse todo sobre una costra de masa, con tal que no tenga ningun aderezo, porque los ingleses jamás comen esta clase de pastas.

Si se prepara para dias de pascua de Navidad, en este caso se suprime la grosella, aumentando un poco la dósis de las manzanas.

SANDWICHS.

Se cortan rebanadas muy delgaditas de pan duro ó sentado (si fuese de avena, todavía mejor), y se es-

tiende por encima de cada una un poquito de manteca, poniendo despues una hojita muy delicada de lomillo de vaca, jamon cocido, lengua embutida, ó bien de aves ó caza, y aun tambien relleno muy picado y queso de Italia del mas superior. Cúbranse despues con otras rebanaditas dadas igualmente con manteca, apretando con fuerza y afianzándolas para que se mantengan firmes. Se sirven como ambigú, para agasajar á los sugetos que no les repugna comer carne fuera de las horas de costumbre, y en las reuniones de confianza.

COCINA ALEMANA.

Aunque la cocina alemana se asemeja en muchas cosas á la inglesa, por el constante uso de la harina y pastas cocidas, difiere sin embargo en que casi nunca figuran en ella los asados, y tambien en que sus guisos son demasiado complicados, entrando siempre en ellos el vinagre y el azúcar, algunas veces el vino y la cerveza, frecuentemente las yemas de huevo, pero rara vez la cebolla, nada de ajo y sí abundante pimienta, nuez moscada, canela, corteza y zumo de limon, etc.

La mayor parte de sus sopas y potages se parecen á nuestros platillos intermedios, por la mezcla del azúcar, frutas, almendras y vino, de que se componen: sus salsas son una especie de crema caliente, compuesta casi siempre con yemas de huevo, almendra molida, y miga de pan frita en manteca: por último, lo que entienden ellos por crema, que por lo regular se sirve caliente, es una mezcla de vino, azúcar, especia, jugo de frutas y huevos batidos en espuma.

Sus pasteles, empanadas y hojaldres participan á la vez del estilo de la pastelería flamenca y antigua francesa, así es que en su *aschkuchen-kugeloff*, etc.

siempre hacen un papel principal la espuma de cerveza, las uvas y almendras.

Las demas pastas se distinguen por la profusion de aromas que entran en ellas, en especial el agua de rosa, el limon confitado y almendra molida, que recuerdan los antiguos mazapanes, las glorias ó pastelillos de crema y el pan de especia de nuestros abuelos.

Aqui se presenta una muestra de estas diferentes preparaciones culinarias, prefiriendo siempre entre tan estraños manjares los que ofrecen mas originalidad y que pueden confeccionarse mas facilmente.

SOPA DE HARINA.

Póngase en una sarten harina en seco, y cuando haya tomado un color rojo oscuro, se desleirá en caliente con la suficiente leche para formar una sopa, añadiendo azúcar y canela en polvo. Hágase cocer esta mezcla meneándola sin cesar, y al tiempo de servirla se espesará con yemas de huevo, echándola sobre coscorrones fritos, rebanadas de pan tostado ó galleta quebrantada.

SOPA DE SAGÚ (1) CON VINO.

Se lava y cuece en agua por espacio de una hora con una corteza de limon y canela. Cuando el agua ha mermado la mitad, se reemplaza con otro tanto vino tinto, algunas ruedas de limon y azúcar, y se deja que hierva hasta que esté en su punto. Al tiempo de servir esta sopa, se polvorea con azúcar y canela.

(1) El sagú es el meollo de una especie de palma de la India Oriental, reducido á pasta y en granos del tamaño del mijo.

SOPA CON ALBARICOQUES.

Para seis personas se toman treinta albaricoques, y despues de abiertos y quebrantados los huesos, se ponen en una olla, dejándolos cocer hasta que estén reducidos á pasta. Entonces se echan dentro de un colador colocado encima de la sopera, y se estrujan con una cuchara para hacer que pase toda la sustancia, sin que queden mas que las pieles y huesos. Llénese entonces hasta arriba la sopera con vino tinto, añadiendo la competente cantidad de azúcar y canela, y si el caldo resulta algo claro, se espesa con algunas cucharadas de fécula. Con este se moja la sopa, que ha de ser de coscorrones fritos en manteca.

SOPA DE CEREZAS.

Macháquense en el mortero, procurando al mismo tiempo quebrantar los huesos, cerezas escogidas y tempranas, quitados los rabos: échense en una olla con tanta cantidad de vino y agua como han pesado, juntamente con cortezas de limon, y se cuecen hasta que estén bien deshechas. Entonces se cuelan por tamiz, en el que de antemano ha de haberse puesto azúcar molido, canela, tortas escaldadas ó coscorrones fritos; se bate bien todo, y se sirve. Con esta clase de preparaciones se hace tambien un escelente *kastschaal*, plato intermedio del que gustan mucho los alemanes, y es una especie de sopa hecha con vino, especia y azúcar, y se sirve fria.

SOPA DE CERVEZA.

Se fríe con manteca fresca media libra de pan desmenuzado, y cuando ha tomado color, se le añade

un cuartillo de cerveza fuerte, otro de vino tinto superior, corteza de limon picada, canela, clavo, y azúcar: hágase que dé un pequeño hervor y en seguida viértase por encima de coscorrones fritos en manteca.

SOPA DE RÁBANOS.

Se raspan bien, y despues se cuecen con caldo del puchero. Aparte de esto se deslien tres huevos en un vaso de nata reciente con un polvo de harina y sal, y se incorporan con los rábanos: se vuelve á poner la cazuela al fuego, dejando que suba la mezcla, pero sin que hierva; esta salsa se sirve en salsera junto al asado. El rábano picante, cocido con caldo despues de bien picado y servido encima de un platillo intermedio, agradará generalmente para comerlo con la carne del puchero.

DAMPFNUDELN.

Se deslien cuatro yemas de huevo con cuatro cucharadas de espuma de cerveza, una onza de azúcar molido, un poco de vainilla raspada, un cuarteron de manteca derretida y un vaso de leche pura. Se va añadiendo á esta mezcla poquito á poco una libra de harina, hasta que resulte una masa consistente y dura, con la que se hará una especie de rollo ó cilindro prolongado, y se corta á ruedas de dos dedos de recias cada una. Póngunse en una tartera, dejándolas aperdigar un cuarto de hora á fuego muy moderado. Cuando estos dampfnudeln comienzan á esponjarse, se pone la tartera encima de un escalfador encendido, se cubre con el horno de campaña y se deja que cuezan. Luego que la masa ha tomado un hermoso dorado, se vierte por encima medio cuartillo de leche hirviendo y bien azucarada: se deja que se empapen é

hinchen bien dichos dampfnudeln, y despues, todavía calientes, se separan y sirven polvoreándolos con azúcar blanco y canela, ó con una salsa de vainilla.

KLOES DE BERLIN.

Se llaman kloes una especie de tortitas hechas con harina ó miga de pan empapada en leche y con arroz ó sémola, cocidas despues en agua, caldo ó leche, segun quiere hacerse un plato sólido, ó un intermedio de dulce.

Derrítase un cuarteron de manteca hasta que levante espuma, y vayanse desliendo poco á poco seis yemas y cuatro claras de huevo, añadiendo sal, pimienta, un poco de nuez moscada raspada y tres vasos de leche. Se incorpora todo con suficiente cantidad de harina para hacer una masa, en seguida se moja una cuchara en agua caliente, y se toma una porcion de esta pasta para hacer unas bolitas de mediano tamaño, porque al cocer se hinchan mucho. Conforme se van haciendo se echan en agua hirviendo, y á los ocho ó diez minutos se sacan con una espumadera, y se colocan en un plato guarneciéndolas con patatas fritas. Se sirven con una salsa, ó tambien con miga de pan frita con manteca.

Se hacen igualmente kloes de carne, de aves, de molleja de ternera ó riñones, que se cuecen en caldo sustancioso, y en este caso sirven para guarnecer la sopa, los guisados y aun los platos de legumbres.

SALSA DE GROSELLAS VERDES.

Despues de bien limpias, se echan en un lebrillo con agua hirviendo, dejándolas en infusion algunos momentos, y luego se ponen á escurrir sobre un colador. Vuélvanse á echar dentro de un perol junta-

mente con vino, azúcar, corteza de limon picada, canela quebrantada y un pedazo de manteca fresca, dejando que cuezan á fuego manso. Se menea este compuesto con mucho cuidado, á fin de no despachurrar las grosellas para que salgan enteras, no habiendo inconveniente en mezclar con la manteca miga de pan tostado. Esta salsa esclusivamente alemana, se sirve con las aves ó asados. Tambien puede hacerse con el fruto encarnado que da el rosal silvestre despues de escaldado y quitados cuidadosamente los granillos y pelusa que contiene dentro.

SALSA CON VINO.

Desliánse en medio cuartillo de vino tinto y una cuarta parte de otro de agua, cinco yemas de huevo, dos onzas de azúcar, corteza de limon rallada y un poco de canela: póngase á hervir sobre fuego bien encendido, meneando la salsa sin cesar hasta que comience á espesarse: entonces se retira y sirve.

BUEY Ó TERNERA EN ROLLOS. *(Entrada).*

Tómese un buen trozo de carne de buey, de ternera y aun de carnero, pero sin hueso: córtese á tajadas delgaditas, y aplánense golpeándolas como para bistecks; póngase al lado de cada tajada una anchoa, peregil, albahaca, todo menudamente picado, sazonándolo con sal, pimienta y macias. Hecho esto, se cortan tantos trocitos de tocino como tajadas, haciendo lonjas delgaditas del mismo tamaño: póngansе al borde de aquellas rollándolas en seguida de manera que vengan á quedar las lonjas en el centro: sujétense despues con hilo bien fuerte, poniéndolas

en una cacerola con manteca derretida para aperdigarlas. Luego que están bien doradas se sacan, para echar en la grasa una cucharada de harina, y cuando está bien tostada se echa caldo, sal y pimienta. Entonces se vuelven á echar los rollos quitados los hilos dentro de esta salsa para que acaben de cocer, añadiendo á lo último algunas ruedas de limon, y se sirven muy calientes.

ICHUSSET-KARPFEN. *(Carpas en ternera). (Entrada).*

Despues de escamadas, destripadas y hechas trozos se polvorean con sal, dejándolas así una ó dos horas para hacerlas mas consistentes. En el fondo de una tartera se pone un cuarteron de manteca fresca, cuatro anchoas picadas, y encima los trozos de carpa, añadiendo media onza de azúcar, una de alcaparras, pimienta en grano, clavo y macias. Se cubre todo con ruedas de limon, derramando por encima la cuarta parte de un cuartillo de vino tinto, y otro tanto vinagre. Tápese herméticamente la tartera, y se hace que cueza lentamente.

ANGUILA EN GELATINA.

Se cuece un pie de ternera en un cuartillo de agua hasta que disminuya la mitad: se cuela esprimiéndolo con fuerza, y se deja en reposo. Despues de quitada la piel, se hace trozos la anguila, y se cuece en un caldo sencillo hecho con agua, sal, pimienta, raiz de peregil, tomillo, laurel, clavo de especia, corteza de limon y tres ó cuatro chalotas. Luego que ha cocido lo suficiente, se deja enfriar dentro del mismo adobo, y algunas horas antes de presen-

tarla á la mesa, se toma la gelatina que dió el pie de ternera, mezclándola con un vaso de vinagre fuerte, y el zumo de dos limones: caliéntese todo, y cuélese por tamiz de seda para que la gelatina salga diafana y trasparente. Se derrama por encima de los trozos de anguila, colocados bien juntos en un plato ovalado, que se adorna con ruedas de limon festoneadas, aceitunas, pepinillos, cerezas en vinagre, etc., y se sirve frio.

COL Á ESTILO DE VIENA. *(Entrada).*

Tómese miga de pan empapada en leche, otro tanto de carne de salchichas, tres huevos, sal, pimienta, nuez moscada y chalotas, y mézclese todo: se fríe un cuarterón de tocino cortado como dados, con igual peso de manteca fresca, y aperdíguese en ella la col menudamente picada: cuando esté á medio freir se aparta del fuego para que se enfrie, y despues se incorpora con la mezcla dicha. Hecho esto se unta con manteca una cacerola, polvoreándola con miga de pan duro ó sentado, y se echa dentro todo el compuesto, haciendo que cueza hasta que se tueste la miga con que se polvoreó la vasija.

PATATAS A LA ALEMANA. *(Intermedio).*

Cuando están ya casi cocidas en agua y sal, se cortan las patatas á ruedas, y se frien en manteca con unas rebanaditas de pan. Se echan en un plato rociándolas con una papilla hecha con fécula de patatas: se polvorean con azúcar, y se ponen entre dos fuegos para que se doren.

ASCHKUCHEN-KUGELOFF (1) DE DRESDE.

Tómese medio cuartillo de leche, cuatro cucharadas de la espuma que levanta la cerveza cuando fermenta, y la harina suficiente para hacer una masa muy blanda: mézclese todo con un cuarteron de manteca derretida, añadiendo cinco huevos, un cuarteron de pasas de Corinto, cuatro onzas de azúcar molido, una cucharada de agua de flor de rosa, un poco de macias, y una corteza de limon picada: se unta con manteca una tartera ó molde, y se cubre con almendras menudamente picadas. Echese dentro la masa, de manera que solo se llene la mitad del molde, el cual de ningun modo debe moverse hasta que no esté enteramente cocida: se cubre con el horno de campaña, y necesita hora y media para cocerse.

PASTEL CON QUESO Á ESTILO ALEMAN.

Póngase al fuego una cacerola con medio cuartillo de leche pura, y cuando esté tibia, se irán echando poco á poco hasta tres grandes puñados de harina, revolviéndola sin cesar, y cuando esté trabada y sin grumos, se añade un poco de sal, un pedazo de manteca y un cuarteron de queso de Gruyere ó parmesano, ó de ambos, no rallado, sino cortado á rebanadas muy delgaditas. Se continúa meneando la masa, hasta que todo esté perfectamente mezclado: se conoce que está ya cocida, si revolviéndola con la cuchara, se despega fácilmente de la cacerola. En-

(1) Se da este nombre á toda clase de tortas en que entra la espuma de cerveza, y que se cuecen despues en tartera ó molde.

tonces se aparta del fuego, se añade todavía tres huevos ligeramente batidos, y se mantiene caliente hasta el momento de servirla. Llegado este caso, se toma un plato que resista al fuego, ó una tartera, se unta con manteca, y se echa dentro la masa, poniéndola sobre un fuego muy templado, pero muy vivo, encima de la cobertera. En diez minutos se esponja este pastel y adquiere un hermoso dorado.

SALSA DE ALMENDRAS.

Se muele en un mortero un cuarteron de almendras dulces con un poquito de agua de rosa, vertiendo por encima medio cuartillo de leche hirviendo, revolviéndola muy de prisa con la mano del mismo mortero para que las almendras suelten todo el mucílago: se cuela despues por cedazo de seda, añadiendo azucar, dos cucharadas de agua de flor de naranja y dos yemas de huevo para trabar esta salsa, que debe cocerse á fuego manso. Es una especie de crema caliente, que se sirve muchas veces como platillo intermedio de dulce, y puede prepararse igualmente con vainilla, chocolate, limon, etc.

GROSELLAS ENTERAS.

Se clarifica azucar por el método ordinario, y cuando tiene el punto de jarabe, se echa dentro igual cantidad de grosellas encarnadas sin despachurrar, y se deja que cuezan mansamente hasta que el jarabe se haya espesado enteramente. Entonces se aparta del fuego el perol para echar el confitado en platos, con mucho cuidado para no reventar las grosellas.

CEREZAS ENTERAS CON VAINILLA.

Se echan en un perol dos libras de azúcar, dos vasos de agua, y se pone al fuego: se hace hervir, y se clarifica con dos claras de huevo. Luego que se ha despojado de toda la espuma, se echan dentro cuatro libras de cerezas escogidas sin hueso, que se saca quitándolas el rabo, con sumo cuidado para no estropearlas: añádase vainilla, y se deja todo en infusion sobre cenizas calientes, pero sin que hierva, por espacio de dos horas. Este confitado se conserva bien mucho tiempo.

CEREZAS EN VINAGRE.

Colóquense en vasija de vidrio de boca ancha las cerezas, dispuestas por tandas alternadas con otras de azúcar, mezclado con especia hasta llenarla. Se derrama por encima vinagre en que hayan cocido cortezas de limon y que esté ya frio. Tápese despues herméticamente la vasija, y guárdese en sitio fresco. (Véanse los artículos *Frutas en vinagre*, página 364).

BICHOF. *(Bebida caliente).*

Divídanse en cuatro pedazos cuatro naranjas agrias, y despues de hacerlas unas ligeras sajaduras en la corteza, se pondrán á asar en las parrillas sobre un fuego no muy vivo. En seguida se echan en un puchero con cuatro botellas de vino blanco espirituoso, y se dejan en maceracion toda la noche en cenizas calientes, teniendo la vasija bien tapada. A la siguiente mañana se cuela por una servilleta y se añaden dos libras de azúcar.

DREIFUTZ. *(Bebida caliente).*

Se toma una botella de vino del Rhin, media onza de canela, dos dracmas de vainilla y media libra de azúcar; póngase todo á un fuego bien encendido. Desllanse aparte ocho yemas de huevo con un poco de vino frio, y luego que el del cazo comience á hervir, se echarán dejando dentro que cuezan algunos minutos, pero sin cesar de darles vueltas. Esta bebida se sirve muy caliente y en jícaras.

SCHATTO. *(Bebida caliente).*

En una botella de vino añejo se van desliendo poco á poco cuatro huevos con sus claras y cuatro yemas mas, juntamente con media libra de azúcar y canela. Se echa todo en una vasija de barro, se pone al fuego, dándole vueltas muy de prisa hasta que levante espuma, la que se irá colocando en tacitas para servirla sin detencion.

COCINA FLAMENCA.

De dia en dia se va olvidando la cocina flamenca, ocupando su lugar, mas que en parte alguna, la francesa. Sin embargo, van á indicarse aquí algunos guisos propios del pais, que todavía están en uso, siquiera para dar en algun modo una idea del gusto flamenco, y presentar algunos guisos en que se ven mezclados el azúcar con la sal, los asados junto á las patatas cocidas, etc. (Véase *Costillas de vaca á la flamenca*, página 64).

WATERZODE Ó WATERZOO. (*Sopa de pescado*).

Es el plato favorito y mas regalado que los aficionados van á preparar ellos mismos los domingos á la orilla del rio, para tener el placer de ver pasar el pescado desde el agua corriente á la sarten, y de esta al plato. Se dividen en trozos dos ó tres anguilas del grueso del cuello de una botella, y se aperdigan en manteca con una cebolla cortada en dados, y en seguida se echan dentro de un cuartillo y un cuarto de agua, sazonada con sal, pimienta blanca en abundancia, macias (1) y en su defecto nuez mosca-

(1) Es el macias la túnica ó telilla en que está envuelta la nuez moscada, que se coge luego que llega esta á sazon. Tambien se llama flor de moscada.

da, dos hojas de laurel, un clavillo, corteza de limon y raiz de peregil. Luego que la anguila está casi deshecha y que el caldo ha quedado reducido á una tercera parte, se cuela por un tamiz y se vuelve á poner sobre un fuego muy vivo, echando dentro los pescados que se tengan á mano, como anguilas pequeñas partidas en dos trozos, sollitos, barbitos, gobios, truchitas, etc., quitadas las colas y cabezas, y rehogadas de antemano con las anguilas, si se quiere que el plato salga mas sustancioso y suculento. Tápese bien la cazuela, y hágase cocer todo muy de prisa durante diez minutos. Si los pescados son demasiado grandes se cortan en trozos, pero es mucho mejor que sean chiquitos para servir uno entero de cada especie á cada comensal. Se presenta este guiso á la mesa en lugar de sopa, y segun estilo del pais, siempre acompañado con tostadas de manteca servidas en un plato aparte.

SALSA DE HUEVO.

Echense en una cazuela cuatro yemas de huevo, una rueda de limon, moscada molida, sal, un poco de vinagre y un buen trozo de manteca: póngase sobre fuego manso meneando sin cesar para que se trabe esta salsa sin que hierva, ó cueza demasiado. Se sirve en salsera para comerla con el salmon, rodaballo, truchuela y otros pescados, como tambien con aves cocidas, lenguas, etc., calientes ó en fiambre, ó con cabeza de ternera si se sirve caliente.

MERMELADA DE MANZANAS. *(Para entrada).*

Despues de mondadas, hechas en cuatro trozos, y quitados los corazones, se cuecen en un cazo con azucar, canela, pasas de Corinto y vino tinto ó blan-

co. Esta mermelada se sirve poniéndola debajo de unas chuletas, salchichas, etc., etc.

Hay algunos que las cuecen enteras suprimiendo las pasas.

Del mismo modo se prepara la mermelada de peras.

Con la misma se rellena un pato, pava, etc., al asador.

LENGUA DE VACA A LA FLAMENCA. *(Entrada).*

En agua y sal se cuece por espacio de dos horas una lengua de vaca: despues se la quita el pellejo esterior y se limpia bien. Aperdíguese en cazuela con manteca, cebolla en ruedas, añadiendo sal, dos vasos de vino tinto superior, media libra de pasas, dos cachos de limon y una cucharada de jalea de grosella, teniéndola en este aderezo media hora para que se penetre bien: se espesa el caldo con un poco de fécula ó harina y se sirve.

UN ALMUERZO A ESTILO DE MALINAS.

Se cuece un jamon de cerdo jóven, juntamente con un pie y oreja del mismo en una olla, y cuando está en su punto se escurre, para servirlo frio, poniendo aparte una salsa á la ravigota, hecha con vinagre, mostaza y chalotas.

ANGUILA ESTOFADA. *(Entrada).*

Se la quita la piel y se hace trozos la anguila si es grande y se aperdiga; en una cazuela con manteca se pone un puñado grande de acederas picadas, un manojito de yerbas finas, pimienta y sal: échese despues la anguila, y cuando está cocida se sirve fria.

CARPA Y SOLLO EN PARRILLAS. *(Entrada).*

Despues de escamada y bien limpia la carpa se pone sobre las parrillas, cubriéndola con una rebanada de pan untada con manteca y sazonada con sal y pimienta. Luego que se ha asado se le da vuelta, poniéndole otra rebanada encima dada tambien con manteca abundante, y cuando se ve que las rebanadas se han tostado bien se sirve todo junto, rociándolo con agrio de limon.

LENGUADO ASADO. *(Entrada).*

Se limpia y raspa cuidadosamente el lenguado, pero sin levantarle la piel, se enharina y se echa dentro de una tartera en que se haya frito una chalota muy picada en un poco de manteca, añadiendo dos cucharadas de vino blanco, pimienta, sal y nuez moscada. Luego que está asado se sirve rociado con zumo de limon. Del mismo modo se prepara todo pescado plano.

COL, LOMBARDA CON MANZANAS. *(Intermedio).*

Se pone dentro de un cazo una lombarda muy limpia y lavada, echando agua hasta que la cubra enteramente, y añadiendo cuatro ó cinco manzanas duras, mondadas y quitado el corazon, manteca ó grasa, sal, pimienta y clavillo, haciendo que cueza todo mansamente tres horas cuando menos. Cuando se haya de presentar á la mesa se espesa el caldo, mezclándolo con una cucharada de vinagre, otra de jalea de grosella, y un poco de fécula.

ESPARRAGOS GUISADOS. *(Intermedio).*

Se cortan las cabezas y puntas mas tiernas de los espárragos, dividiéndolos en trozos regulares y se cuecen en agua sazonada con sal. Aparte de esto se echa en una cazuela peregil, algunas hojas de lechuga, cebollas tempranas, todo muy picado, juntamente con manteca, un poco de agua, sal, moscada y un polvo de harina, y luego que está frito este aderezo se echan dentro los espárragos para rehogarlos y servirlos despues.

LÚPULO EN VEZ DE ESPARRAGOS. *(Intermedio).*

Tómense los brotes ó renuevos tiernos del lúpulo, que no escedan de medio dedo de largos, ráspense y lávense bien, para cocerlos despues lo mismo que los espárragos. Cuando se hayan de presentar á la mesa se escurren, y ya se tendrá prevenido un aderezo compuesto de este modo: échese en una cazuela manteca, una rueda de limon y sal; háganse saltar en él los renuevos, y en seguida se añaden dos yemas de huevo y una pulgarada de harina. Cuando está todo bien trabado se sirve en seguida.

VERDOLAGAS. *(Intermedio).*

Antiguamente estaba muy en boga en Francia esta planta, pero hace tiempo que se ha olvidado. Al contrario en Flandes, se consume mucha, especialmente en verano.

Antes de que florezca se cogen las puntas de los

tallos que tengan de cinco á seis hojas, se lavan y escaldan con agua hirviendo y sal. Despues de escurridas se echan en la cazuela con manteca y un poquito de pimienta y sal, y se traban con un polvo de harina ó yema de huevo.

MODO DE CONSERVAR LAS VERDOLAGAS PARA EL INVIERNO.

Despues de lavadas las verdolagas se echan en agua, dejando que den un solo hervor, se deja que escurran toda la noche, y al dia siguiente se van colocando por capas en una vasija de barro, polvoreando cada una con sal molida. Cuando está llena se cubre con una capa de manteca salada derretida, que tenga un dedo de espesor.

MEDIO PARA CONSERVAR LOS BRETONES.

Se lavan, limpian y parten en cuatro trozos cuando todavía son pequeños y tiernos y se colocan en vasija de barro polvoreándolos con sal y granos de pimienta, apiñándolos bien. Hecho esto se vierte por encima un cuartillo de agua, y se dejan dos dias en esta salmuera, poniendo encima peso para que los comprima bien; despues se cubren con manteca derretida de bastante espesor para interceptar el aire de fuera.

TARTA DE ALMENDRAS.

Hágase una corteza con una libra de harina, media de manteca, muy poca sal, un poquito de agua, un vaso pequeño de aguardiente y una sola yema de huevo para unir la pasta, amásese en frio y con ella se guarnece la parte interior de una tartera, reservando una porcion para el tape. Pre-

parada asi se toman veinte y cinco yemas de huevo, media libra de almendras peladas y molidas y media libra de azúcar: mézclese y bátase todo echándola en seguida dentro de la corteza que se cubrirá con la porcion de masa que se guardó, pegándola bien todo alrededor. Con la punta del cuchillo se hacen algunas incisiones en el tape para que levante y crezca este compuesto, que aumenta de volúmen durante la coccion, la cual debe hacerse en horno muy templado ó debajo del de campaña. Esta tarta se sirve fria ó caliente.

COCINA POLACA.

Despues de haber agregado á los numerosos artículos de la cocina francesa una ligera reseña de los menos conocidos pertenecientes á las cocinas inglesa, alemana, italiana, flamenca, etc., seria injusto no añadir la preparacion de algunos guisos de la polaca, tanto por el carácter peculiar propio suyo, como por lo mucho que se diferencia de su vecina la alemana.

En ella se advierte el frecuente empleo de la harina, papillas de avena y glútenes mezclados indistintamente con las carnes, la berza, el choucroute, etc., la cuajada, el rábano silvestre, la especia gastada hasta el esceso, los escabeches y salazones, con un sin número de picadillos y rellenos. No se hace caso de las patatas, pero se aprecian infinito los pepinos encurtidos en vinagre, que son en gran parte el alimento principal de la clase proletaria. La *chotrodiec* ó sopa, tanto fria, como caliente, bañada con huevo y azúcar se presenta frecuentemente en sus mesas; de esta y de los *babka*, *los kluski*, *nalesniki*, *piroski*, *zrazi*, *asado á lo húsar* se dará una ligera idea en este resúmen, por ser guisos tan variados como diariamente usados.

Empero por mas que parezcan eterogéneas las mezclas y combinaciones de esta cocina, no por eso se

crea que dejan de estar en armonía con la francesa, y un cocinero polaco seria muy bien acogido, siempre que se le permitiera presentar á la mesa del mas exigente gastrónomo parisiense, un plato condimentado á su estilo.

CHOTODRIEC Ó SOPA HELADA.

En un cuartillo de jugo de pepinillos encurtidos (véase su preparacion mas adelante en la página 438) se cocerá levadura de harina, y cuando comience á enfriarse se humedecerá con otro cuartillo de leche cuajada. Aparte de esto se cuece en otra vasija una remolacha tierna muy picada, y se mezcla todo juntamente con el agua en que ha cocido para dar color á la sopa, añadiendo cuatro huevos duros en ruedas, cebollino é hinojo menudamente picados, carne de cangrejos y unas tajaditas redondas de pepino. En esta sopa no entra pan, y se sirve mezclada con pedacitos de hielo para que esté muy fria.

En vez de remolacha se pueden poner acederas picadas, aperdigadas antes un poco con manteca.

DE OTRO MODO MAS SENCILLO.

Mézclense cuajada y jugo de pepino, juntamente con hinojo y cebollinos picados y unas pocas acederas ligeramente rehogadas con manteca y muy picadas, ruedas de pepinillos y huevos duros. Al tiempo de servirse á la mesa se quebranta hielo dentro de un paño de cocina y se echa por encima. Si en lugar de los pepinos se pone melon sale todavía mejor.

BARSZCZ Ó SOPA ACEDA DE CALDO.

Echense en una olla ocho libras de vaca, dos li-

bras de costillas de cerdo ahumadas, media libra de jamon, treinta murguras (setas pequeñitas) cebollas y puerros, juntamente con una porcion de jugo de remolachas. Cuando esté todo cocido se cuela el caldo y se añade una polla y un pato asados, para comunicar á la sopa mas esquisito sabor y color: póngase aun un poco mas de sustancia de remolachas, y se deja hervir todo un cuarto de hora. Se vuelve á colar otra vez, y en seguida se agregan algunas claras de huevo batidas para clarificarlo, y cuando ha dado un hervor se pasa por el colador tercera vez; se cortan á trozos las carnes y se sirven con el caldo, guarneciendo el plato con setas, cebolla y ruedas de remolacha, interpoladas con apio, ramitas de peregil, todo cocido de antemano, hinojo, salchichon frito y albondiguillas de ternera.

MEDIO PARA ESTRAER EL JUGO Á LAS REMOLACHAS.

Se lavan y raspan las remolachas, y en seguida se cortan á lo largo en cuatro pedazos: échense en una olla llena de agua tibia, y se tienen junto á un fuego sumamente templado por espacio de tres ó cuatro dias, al cabo de los cuales adquiere el líquido un sabor agri-dulce en estremo agradable. Las remolachas asi cocidas sirven para varios usos: se cortan en tiritas y se agregan al barszcz.—Téngase presente que puede prepararse este con mucha menos variedad de carnes, sin que por esto deje de ser una verdadera sopa ó barszcz, siempre que entre en ella el jugo de remolacha.

SOPA DE ACEDERAS.

Lavadas y picadas las acederas, se frien en acei-

te ó grasa: se añade despues cuajada avinagrada, caldo y tambien algunos huevos.

SOPA DE ALMENDRAS A MANERA DE MONTAÑA.

Se pelan y muelen en el mortero dos puñados de almendras; añadiendo poco á poco durante esta operacion hasta cuartillo y medio de leche. Cuézase en seguida, cuélese y vuélvase al fuego, echando azúcar y corteza raspada de limon; la mitad de este líquido se vierte por encima de cortezas de pan tostado, y en el restante se baten ocho yemas de huevo y chocolate, continuando el batido hasta que levante espuma; con esta mezcla se figura una montaña ó pirámide, poniéndola sobre la sopa.

PEPINOS ENCURTIDOS Ó EN ADOBO. (*Platillo intermedio*).

Este plato jamás falta en ninguna mesa, desde la del mas poderoso hasta la del mas miserable polaco: es lo que las patatas en Inglaterra, y en algun modo suple por ellas entre la gente pobre.

Escójanse pepinos verdes todavía y de mediano tamaño: se enjugan bien con un lienzo, y se ponen en sitio seco y caliente veinte y cuatro horas para que despidan la humedad. Ya se tendrá prevenido un tonel que haya tenido vino blanco y bien escaldado con agua hirviendo. En el fondo se forma una capa de pepinos, cubriéndola con otra de hinojo picado, hojas de cerezo y cilantro un poco quebrantado. Se hierve agua bien sazonada con sal, y cuando se haya enfriado, se vierte por encima, tapando en seguida el tonel con el mayor cuidado, para colocarlo en parage fresco sobre dos durmientes de madera. Si se nota que el agua disminuye, se vuelve á llenar con dicha salmuera, mudando de lado todos los dias el tonel, y

quitándole el moho ó florecilla, si es que se forma en la parte esterior. Al cabo de dos ó tres meses se cata y prueba, volviéndolo á tapar con tablas, y poniendo encima mucho peso, como se practica cuando se prepara el choucroute (página 228).

El agua debe estar bastante saturada de sal, pero no con esceso, porque los pobres mojan en este adobo el pan para comerlo mas á su gusto.

RÁBANO PICANTE. (*Platillo intermedio*).

Se emplea la raiz, que se raspa con el cuchillo ó se ralla para servirla cruda, junto á las carnes cocidas ó asadas, siendo grande el uso que se hace en Polonia, preparada de uno de estos dos modos. Primero: rallado y cocido el rábano con caldo, se reboza con dos yemas de huevo batidas con un poco de agua, un polvo de harina, polvoreándolo con nuez moscada. Segundo: en vez de agua, empléese cuajada mezclada con dos almendras molidas.

ZRAZY. (*Entrada*).

Córtese carne magra de vaca en tajadas muy delgadas, polvoréense con sal y golpéense con el cuchillo para aplastarlas. Se dispone aparte un relleno ó picadillo bien mezclado, hecho con vaca cocida, carne de salchichas, peregil, corteza de limon, picados menudamente, tres huevos, miga de pan empapada en leche y despues esprimida, y un poco de cuajada. Se estiende un poquito de este picado sobre cada tajada, y se rolla en seguida sujetándola con un hilo. Preparadas todas de este modo, se echan en una cazuela con laurel, corteza de limon, cebolla picada, clavos de especia, pimienta quebrantada, gengibre, caldo, vino y vinagre; se tapa bien la cazuela, y

cuando están á mitad de cocer, se le añade un rojo. Cuando están en su punto, se cuela el caldo y se derrama por encima de las tajadas, quitados antes los hilos.

ASADO A LO HÚSAR. *(Entrada)*.

Ensártese en el asador un solomillo de vaca, rociándolo con manteca, y cuando esté á medio asar, se despachurran y esprime el jugo de doce cebollas medianas, añadiendo miga de pan, una libra de manteca fresca, pimienta y sal. Hágase un rojo, y derrámese por encima, despues de haberlo humedecido con caldo. Luego que esta salsa haya cocido lentamente cinco minutos, se echa dentro el asado, cortado en ruedas, para que acabe de cocer. Entonces se cuela la salsa, se traba con tres yemas de huevo, y se vierte por encima de aquellas, dispuestas en corona.

LOMO DE VACA EN ADOBO. *(Entrada)*.

Prepárese un adobo compuesto con partes iguales de vino, agua y vinagre, cebolla picada con clavo de especia, laurel, albahaca, ruedas de limon, agedrea, tomillo, nebrina (bayas de enebro) y jenjibre, y despues de haberlo cocido se derrama por encima de un solomillo de vaca, que se habrá tenido cuatro horas restregado con sal. Téngase en esta disposicion por espacio de tres dias, hirviendo de nuevo el adobo diariamente y volviéndolo á echar sobre el solomillo dos ó tres veces. Pasado este término se mecha con tiritas de anchoa, y se coloca en una estofadera, poniendo en el fondo lonjas de tocino, y un poco del adobo: cúbrase con otras iguales y un papel, humedeciéndolo á menudo con el mismo adobo y leche cuajada. Luego que esté cocido se hace una salsa con dos cucharadas de harina muy disuelta en cuajada, añadien-

do tambien manteca, parte del adobo y anchoas picadas. Cuézase y cuélese en seguida, agregando algunas alcaparras, y se sirve poniéndola debajo del solomillo.

ESTOFADO DE TERNERA CON PEPINO. (*Entrada*).

Echense en una cazuela los trozos de ternera con manteca, sal, ruedas de limon y laurel, y despues de aperdigados se humedecen con un poco de caldo ó agua para dejar que cuezan media hora. Se hace un rojo, se vuelve á echar la ternera juntamente con unas ruedas de pepino, y se acaba de cocer á fuego lento con caldo, y un chorrito de vinagre: se cuela la salsa y se sirve.

PIERNA DE TERNERA MECHADA, CON CUAJADA. (*Entrada y segundo cubierto*).

Despues de bien golpeada con el rodillo y despojada de las membranas y nervios, se mecha la pierna de ternera con longitas de tocino gordo y se pone en un lebrillo echando por encima un vaso grande de vinagre, hervido de antemano un cuarto de hora con sal, pimienta, clavillo, laurel, ruedas de limon y estragon. En seguida se pone en una olla con manteca para que se dore, y despues se echa la mitad del adobo, un poco de caldo, tres cuartas partes de un cuartillo de cuajada, un rojo hecho por separado en otra vasija, chalotas picadas, y las ruedas de limon y laurel que han servido para el adobo. Se acaba de cocer, y se cuela la salsa, añadiéndole un poco de caramelo para darle color.

CAPON CON MANZANAS. *(Entrada y segundo cubierto).*

En un pliego de papel de marca bien recio, se estienden lonjas delgadas de tocino, ruedas de limon, de cebolla, zanahorias, sal, pimienta, especia, clavillo, y se acomoda en medio el capon y se envuelve, sujetando fuertemente el papel con un bramante: dispuesto de este modo se ensarta en el asador. Mondense y háganse trozos diez ó doce manzanas para cocerlas con seis onzas de azúcar restregada antes en la corteza de dos naranjas, y sobre esta compota se sirve el capon, asado ya y desembarazado del papel y demas adherentes.

CHOUCROUTE PREPARADO EN VEINTE Y CUATRO HORAS.

Se echa la col menudamente picada en un lebrillo, polvoreándola con simiente de hinojo, cominos, y un poco de nebrina y sal. Se rocía con un chorrito de vinagre y se tapa, poniendo peso encima.

ENSALADA CALIENTE DE LOMBARDA.

Córtese la lombarda en hilitos sumamente delgados, y se echa para que se rehogue en tocino frito ó grasa de pato sazonada con vinagre, pimienta y sal. Cuando se vaya á servir se mezclará con dos yema de huevo.

KLUSKIS DE CARNE FRITA.

Piquense menudamente dos libras de tocino magro y fresco, y mézclese con pan empapado en vino y esprimido, corteza de limon, pimienta y sal. Con este picado se forman albondiguillas aplastadas, que

se frien despues de haberlas rebozado con pan rallado.

KLUSKIS CON QUESO DE NATA. (*Intermedio*).

Se mezclan media libra de manteca, seis huevos, seis cucharadas grandes de queso de nata, nuez moscada, sal, azúcar, miga de pan y nata, si estuviese la masa demasiado espesa. Bien incorporado todo, se enharinan las manos para hacer albondiguillas redondas, que se cocerán en agua sazonada con sal, y despues de escurridas se frien en manteca hasta que estén muy doradas, y despues se sirven.

SOLLO CON BERZA. (*Entrada*).

En agua sazonada con sal, se pone un sollo y una berza, y cuando están á medio cocer se apartan del fuego para que se enfrien. Entonces se quitan las espinas al sollo, y se da con abundante manteca todo el interior de una cacerola, cubriéndola bien con pan rallado, y hecho esto se cubre el fondo con una capa de berza, otra encima de sollo, polvoreando cada una con pimienta y un poco de sal, continuando sucesivamente las capas hasta concluir, advirtiendo que la última ha de ser de berza con manteca encima. Se pone entre dos fuegos para que acabe de cocer, rodeando los costados de la cacerola con cenizas calientes. Cuando está en punto se vuelca en el plato, y se sirve.

MORCILLA CON TRIGO MORISCO.

Póngase á hervir harina de trigo moruno con agua y tocino, y cuando esté medio cocido se saca este, y se corta en dados, juntamente con su corteza,

sazonándolo con sal, tomillo, peregil y pimienta. Mézclese todo con la papilla, y embásese en un intestino de cerdo para que acabe de cocer en lo que ha sobrado de papilla. Al tiempo de servirla se asa en la parrilla.

MELSZPEYZ CON COL. *(Intermedio).*

Con dos puñados de harina, agua, dos huevos, sal y un poco de manteca derretida se hace una masa consistente y espesa, la que se deja en reposo: se pasa por agua hirviendo una col blanca y limpia, se pica muy menuda, y se cuece en agua sazonada con sal: se escurre, y luego que está fria, se mezcla con cinco huevos, dos cucharadas de cuajada y nuez moscada. Se estiende y adelgaza la masa de manera que quede estrecha y larga, y sobre ella se formarán montoncitos de col, cubriéndolos en seguida con la misma: recórtese despues alrededor aislando cada montoncito, de manera que figuren otros tantos pastelillos.

PATATAS A ESTILO POLACO. *(Intermedio).*

Despues de cocidas con agua y sal, se pelan y hacen cachos para servirlas sobre una salsa blanca de alcaparras, ó encima de tiritas de pepino.

PIROSKI CON QUESO.

Se mezclan dos libras de queso de nata con tres cuarterones de miga de pan, seis huevos, una onza de azúcar, un poco de nata, cuatro onzas de pasas de Corinto, nuez moscada, sal y la harina que sea necesaria para unir esta mezcla, y formar bolitas que se aplastan, y despues se frien en manteca.

NALESNIKIS. (*Dobladillos polacos*).

Mézclense y bátanse ocho huevos con las tres cuartas partes de un cuartillo de leche ó nata, dos onzas de manteca fresca derretida, nuez moscada raspada, corteza de limon rallada con azúcar, un poco de sal y diez onzas de harina. Se derrite en la sarten un trocito de manteca, y luego que se echa dentro la pasta, se siembra, si se quiere, con pasas de Corinto, se revuelve, y cuando está cocida se hecha en un plato, se polvorea con azúcar, y se rolla con un tenedor de dos puntas largas para servir muy calientes estos dobladillos.

NALESNIKIS CON DULCE.

Despues de preparados como se acaba de esplicar, déjense enfriar, y estiéndase por encima el confitado que se tenga mas á mano interpolado, con trocitos de manteca: vayanse colocando unos encima de otros en un molde, en el que se echa una salsa hecha con siete yemas de huevo, dos claras batidas con nieve, medio cuartillo de leche y azúcar. Cuando hayan cocido lentamente en el horno, ó entre dos fuegos, se vuelca el molde en un plato, y se sirven uno á uno, y por separado.

PANECILLOS CON GENGIBRE.

Se echa en un cazo miel y azúcar moreno, se pone al fuego para que se derritan, y se espuman. Añádanse almendras cortadas en cuatro pedazos, clavillo machacado, moscada, pimienta, gengibre y corteza de limon confitada hecha hilitos; mézclense todos estos ingredientes, amasándolos con la harina necesa-

ria, para formar una pasta espesa y consistente: con esta se hacen los panecillos con un molde ó sin él, se cuecen en el horno, y despues se bañan con un poco de agua y miel.

BABKA. (*Postre*).

En dos cuartillos de leche se baten ocho huevos y el zumo de un limon, resultando una especie de queso que se escurre y esprime bien: mézclese con miga de pan mojada en nata y esprimida, añadiendo diez onzas de manteca y veinte yemas de huevo. Es necesario revolver sin cesar esta mezcla tres cuartos de hora, meneándola siempre á una mano y sin variar. Despues se la agrega queso de nata molido, cuatro onzas de almendras picadas y doce claras de huevo batidas como nieve. Se va vertiendo esta composicion dentro de un molde bien untado con manteca, poco á poco y por intérvalos, para dar lugar á que se hinche. Una vez lleno, se mete en el horno, y cuando está cocida, se saca del molde, polvoreándola con azúcar abundante.

En Polonia los moldes son muy altos y estrechos, de manera que los pasteles suelen tener cerca de una vara de elevacion: tambien acostumbran formar con la misma masa una especie de tapadera, que rebasa por encima del pastel, y levanta de un lado mas que del otro, de suerte que viene á tener alguna semejanza con una vieja ama de gobierno, que inclina la cabeza sobre el hombro. De aqui proviene el nombre de *babka*, que equivale á *muger anciana*, y tiene origen del *baba* de los pasteleros franceses.

BABKA CON CUAJADA. (*Postre*).

Bátanse diez y seis yemas de huevo en cuartillo

y medio de cuajada, juntamente con dos cucharadas de harina, otras dos de azúcar y una corteza picada de limon: estando todo bien mezclado, se añaden doce claras batidas en nieve, y se echa en un molde muy untado con manteca para meterlo en el horno, y cuando está cocido, se saca, polvoreándolo con azúcar.

BABKA CON CIRUELAS. *(Postre)*.

Se escaldan con agua hirviendo sesenta ciruelas escogidas y perfectamente maduras, se las quitan los huesos y el pellejo, y se cuecen con azúcar, vino y corteza de limon. Aparte de esto, se mezclan doce yemas de huevo con azúcar, dos onzas de almendras picadas, media libra de manteca amasada con un poco de harina, ocho cucharadas de miga de pan y seis claras de huevo batidas como nieve; agréguense á esta composicion las ciruelas ya frias, y cuézase como el anterior.

El babka es un manjar eminentemente polaco, y se prepara de cien modos diferentes, con toda clase de frutas, legumbres, pescados, etc.

COCINA RUSA.

Esta cocina ofrece poco interés: en las ciudades se prefiere la francesa é inglesa, tanto para los convites como para la comida diaria. La gente del pueblo consume mucho tocino y patos, con los que condimentan su alimento: tambien hacen mucho uso de sustancias encurtidas en vinagre, como remolachas, pepinos, choucroute, escabeches de pescado, pastas fritas en manteca de cerdo ó grasa de pato, sopa de harinas fermentadas y acedas.

No es ciertamente un pueblo de caballeros que viven para comer, sino una raza de entes que comen para vivir.

SOPA RUSA.

Córtese como dados, y suprimidas todas las partes duras, una libra de lomo de vaca, otra de landrecilla de ternera, y otro tanto de carne magra de jamon, y póngase todo en una olla con tres onzas de manteca, pimienta, sal, nuez moscada, media botella de vino de Madera ó blanco, que sea fuerte, con medio vaso de aguardiente. Hágase cocer á fuego manso hasta que se consuma el líquido, y entonces se echa agua para que continúe cociendo cuatro horas. Al tiempo

que se vaya á servir se añade una pulgarada de hinojo picado, sesenta cebollas pequeñas, y otras tantas zanahorias, que no sean grandes, y cocidas de antemano con manteca, sustancia ó caldo.

KOULBAC. (*Pastel ruso*).

Téngase prevenida una masa de la de hacer bollos, hecha con harina, huevos y manteca, que no deberá emplearse hasta que pasen veinte y cuatro horas de haberse preparado. Adelgácese con la mano para formar un suelo de pastel del grueso regular, y del diámetro de una empanada: colóquese encima de un papel, dado con manteca y puesto sobre una hoja de hierro. Se cuece en caldo sustancioso arroz hasta que abra el grano de manera que quede muy espeso; tómese igual cantidad de yemas de huevo duro bien picadas, y por otra parte se preparan carnes blandas y tiernas de vaca, ternera, carnero, como tambien de aves caseras ó caza, hechas hilitos y puestas en un lebrillo, sazonadas con sal, pimienta, especia y yerbas finas. Todo así dispuesto estiéndase sobre el suelo de masa una cama muy delgada de carne, otra de huevo, otra de arroz, continuando así hasta formar una media naranja. Cúbrase todo con otro suelo de la misma masa, haciendo por debajo un repulgo, todo alrededor, para cerrar el pastel. Adórnese por encima con tiritas de masa, báñese y cuézase en un horno de calor templado. Se sirve caliente. Adviértase que en vez de arroz puede emplearse sémola muy granada, y tambien se puede preparar de vigilia, poniendo carne de pescados, tanto de mar como de agua dulce: en este caso el arroz se cocerá en agua.

QUENEFES.

Desliase media libra de harina en seis yemas de huevo, dos claras, caldo, nuez moscada raspada y pimienta en grano. Téngase el caldo hirviendo y váyase echando dentro á cucharadas esta masa, empujándola con el dedo para que caiga. Se deja que cuezan media hora estas bolitas y se sirven.

SALSA PICANTE RAVIOSA.

Muélanse en el almirez seis yemas de huevo duro, añadiendo á medida que se van majando seis cucharadas de aceite, seis guindillas, un polvo de azafran, pimienta, sal y tres cucharadas de vinagre: cuélese despues de bien molido todo, esprimiéndolo mucho como un puré, y se echa en la salsera.

COCINA GOTICA,

O SEA ANTIGUA COCINA FRANCESA.

Reconvenido el autor de este tratado de no haber incluido entre los numerosos artículos culinarios uno que esplicase el modo de preparar y servir dignamente á la mesa un pavo real, de un modo correspondiente á su celebridad, no ha omitido trabajo ni diligencia alguna para satisfacer los deseos de los gastrónomos amantes de las antigüallas. En efecto, registrando viejos volúmenes y arrugados pergaminos, ha encontrado no solo lo que deseaba, sino tambien la manera de preparar la renombrada salsa camelina, el gigote ó picadillo (ropa vieja llaman en Andalucía á este guiso) y los no menos célebres hipocrás é hidromel.

Se ponen estos artículos, no tanto por su utilidad doméstica, como para dar una ligera idea de la cocina de nuestros abuelos, que en resumidas cuentas es precisamente la que todavia se usa en España y Alemania.

Mézclense indistintamente toda clase de carnes, abundantes aromas, agua de rosa, muchas sustan-

cias y jugos, pimienta y azúcar y se tiene el secreto de la cocina gótica.

En el dia, cuando el mayor lujo consiste en adornar los salones con muebles semejantes á los que se usaban en la edad media, no estara demas describir la preparacion del pavo real, que solo los reyes, los príncipes ó algun bizarro paladin, tenian el derecho de trincharlo.

SALSA CAMELINA.

Se tuestan ligeramente en la parrilla rebanadas de pan, se ponen en un cazo sobre el hornillo para empapanlas en vino tinto, vinágre, canela y especia: se echan en un plato para que se enfrien, y despues se cuelan por una estameña.

Esta salsa se conserva siete ú ocho dias dentro de un tarro bien tapado, y servia antiguamente para los asados, siendo muy estimada.

GIGOTE Ó PICADILLO DE DESPOJOS, Y CARNE SOBRANTE DE LA COMIDA. *(Repa vieja). (Entrada).*

Córtese á pedacitos menudos media pierna de carnero, asada de antemano, y se sazonan como para gigote, añadiendo cuanta cebolla se quiera: la otra mitad se hace á trozos como nueces: se cuece lo mismo que aquel, y se sirve.

GIGOTE Á ESTILO MOSCOVITA. *(Entrada).*

Hágase trozos como nueces una pierna de carnero, y se mechan la mitad con tocino gordo y la otra mitad con jamon: preparados asi se echan en un cazo juntamente con medio vaso de aceite, sal, pimienta y un manojito de yerbas finas. Luego que princi-

pien á calentarse, se humedecen con medio cuartillo de aguardiente: se le da fuego, y revuelve hasta que se apague. Entonces se añade jugo de carnes, caldo colado, setas, criadillas, y se deja que cueza todo lentamente. Luego que está en punto se desengrasa, rocía con agrio de limon, y se sirve. Puede tambien prepararse con manteca en vez de aceite, y si acomoda, se ponen entre los trozos de carne, despues de cocidos, algunas castañas asadas.

TORRIJAS.

Se echa en agua hirviendo saladillo en trocitos como dados, y cuando están á medio cocer se escurren. Póngase en una cazuela manteca, un puñado de jamon magro, como dados pequeños, y cuando comiencen á calentarse á fuego muy templado se añaden setas, criadillas, peregil, cebolletas, picado todo, y un polvo de harina. Humedézcase con caldo, y échese el saladillo cocido anteriormente: déjese cocer mansamente hasta que se espese el caldo: entonces se aparta del fuego, se rocía con el zumo de un limon, y se deja enfriar.

Se tuestan unas rebanadas delgadas de pan sin corteza de tres dedos de ancho y cuatro de largo: se cubren con el guiso, despues se bañan en un batido de huevos, y se rebozan con miga de pan rallado: se frien con manteca hasta que estan bien doradas, se colocan en un plato, y se sirven muy calientes.

PAVO REAL ATAVIADO CON TODAS SUS PLUMAS.

(*Banquete de boda*).

Se le despoja de la piel con el mayor cuidado y destreza, de manera que no se caiga pluma alguna,

ni se maltrate, y se rellena con cuanto se quiera, higadillos de aves, de cerdo, tocino, especia, sal, tomillo, laurel, salvia y aun criadillas de tierra. (Véase pava rellena).

Las patas y cabeza se envuelven con largas tiras de lienzo, de suerte que queden preservadas de la accion del fuego, y el resto del cuerpo se cubre con un papel untado con manteca. Se espeta en el asador, humedeciendo aquellas con agua mientras se asa: cuando está en su punto se quita el papel para que se tueste. Luego que se haya enfriado se coloca en una tablita, de la misma figura que el suelo del plato, que tenga en el centro un palito aguzado, para que clavado en el cuerpo del pavo se mantenga firme y derecho, colocando las patas de un modo natural, y como si estuviese vivo. Dispuesto así se reviste con la piel y pluma, sujetando las de la cola con un hilo de alambre, figurando que hace la rueda. Se guarnece el plato con peregil, entre el cual se podrán mezclar algunas flores de malva blanca, borraja, etc., pero no de trinitaria, cuyo brillo eclipsaria los colores del plumage del ave.

Mas como ya se ha dicho al principio, el honor de presentarlo á la mesa, pertenecia de derecho en los tiempos de la caballería, á la dama que mas se distinguia por su elevada clase ó hermosura. Al son de varios instrumentos músicos colocaba el pavo sobre la mesa, cuando iba á principiar el festin, delante del dueño de la casa ó de la persona mas condecorada. En caso de boda podia presentarlo la señora que hacia los honores de la mesa, poniéndolo delante de la novia.

HIPOCRAS.

En una vasija de barro se echa una botella de vino tinto ó blanco, tres cuarterones de azúcar que-

brantado, un poco de canela, gengibre, doce clavos de especia, dos hojas de macias y una manzana reineta cortada á ruedas. Déjese en infusion hasta que el azúcar se haya disuelto. Entonces se cuela muchas veces por la manga, en cuyo fondo se habrá puesto una docena de almendras majadas, pero sin pelar. Despues se embotella.

HIDROMEL.

Se cuece en ocho libras de agua una de miel hasta que queden reducidas á la mitad, añadiendo á lo último una onza de aguardiente. Se conserva diez ó doce años.

DE LA CARNE MORTECINA.

Se entiende por carne mortecina la de la cabra montés, corzo, jabalí, ciervo y oso: del jabalí y cabra montés ya se ha hablado anteriormente, y sus preparaciones pueden aplicarse igualmente al gamo y ciervo.

Pero no se ha hecho mencion del oso jóven, cuya carne es sabrosa y muy delicada cuando se deja manir convenientemente para que se ponga tierna. Debe cazarse antes que llegue el invierno, porque en primavera está flaco, por haber pasado toda la estacion del frio, durmiendo en su guarida.

Alguno se admirará de que se trate de la preparacion de esta carne, pero deberá reflexionar que es

grande el consumo que se hace de ella en Europa, y que no es una quimera el *bistech de oso*, en especial en los paises del Norte. Los Alpes, los Apeninos, y el Atlas (Argelia) abastecen á la Francia, y no será estraño llegue el dia en que los cazadores parisienses abandonen las llanuras de San Dionisio, y tomen el camino de hierro para ir los domingos á cazar osos en los Alpes.

La carne mejor es la de las piernas, el lomo, solomillo y costillas.

OSEZNO Ó CACHORRO DE LA OSA, A LA MODA.

Se toma un oso, advirtiendo que es absolutamente indispensable que sea muy jóven, se deshuesa y se deja manir quince dias ó un mes, si lo permite la estacion: pasado este término se golpea vigorosamenre, y se cuece á fuego lento al menos ocho horas. Este es el método mas seguro de prepararlo. Para el osesno puede emplearse especia abundante, y aun el pimiento encarnado.

OSEZNO ASADO.

Escójase un trozo de pierna ó lomo bien manido y golpeado, frótese con sal y salitre y viértase por encima un adobo hecho de esta manera: échese en un cazo puesto al fuego un poco de manteca, papada de cerdo en dados, chalótas, ajos, zanahorias en ruedas delgadas, peregil, clavos de especia, pimienta en rama, tomillo, laurel, albahaca, salvia, ajedrea, y rehoguese todo humedeciéndolo con una botella de vi-

no blanco, y déjese en infusion veinte y cuatro horas. Espétese el trozo en el asador, envuelto en un papel récio pegado con engrudo hecho con harina y agua, y ásese por espacio de una ó dos horas segun su tamaño. Cuando está á medio cocer se hace un agujero en el papel para introducir dentro un vaso del adobo, volviendo á cerrarlo con el mismo engrudo.

Hágase un rojo que se humedecerá con caldo, vino tinto, y adobo; se reduce y sirve en una salsera al lado del asado, rociado con su propia grasa. El bistech se prepara de la misma manera.

COCINA ESPAÑOLA (1).

DE LA COMIDA DE CARNE.

Comencemos por los guisados que regularmente se usan, acomodándonos al gusto de toda clase de gentes.

ESTOFADO.

La carne de pierna se corta en pedazos como medias nueces, y se frie con manteca de puerco, y con la pringue que quedó se frie cebolla cortada menuda, y cuando esté frita, se echa con la carne, poniéndole dentro; por ejemplo: á una libra de carne ocho onzas de vino blanco, cuatro granos de ajos majados, perejil, pimienta y sal: se coge una cebolla que sea ajustada á la boca de la ollita, y se irán poniendo algunos clavillos y rajas de canela, ajustándolo todo bien á la boca de la olla, de manera que no se salga por parte alguna: póngase á cocer á fuego lento, dándole algunas vueltas, y cuando parezca que está cocida la

(1) En vista de los errores é inexactitudes del autor francés en todo lo que dice relacion con la cocina española, nos ha parecido oportuno preferir la insercion del *Nuevo arte de cocina* de Don Juan Altimiras, con las modificaciones que reclaman los adelantos que se han hecho hasta el presente.

carne se destapa y se acaba de sazonar sin mas caldo. Se sirve sobre unas rebanadas de pan.

OTRO ESTOFADO.

Se emperdigarán las raciones cortadas en las parrillas, y á medida que se vayan emperdigando ó tostando se pondrán en la olla: córtese tocino menudo á modo de dados, fríasele, y cuando se ponga blanco, échese cebolla menuda, dejando que se fria bien; luego se echa en el guisado con toda clase de especias y un puñado de peregil majado, y unos cuantos granos de ajos tambien majados; póngase la olla á fuego lento con un poco de vino blanco ó tinto, cúbrase la olla con un pliego de papel, sobre el cual se coloca un pucherito de agua, cercándola con maseta para que no se exale. Cuando pareciere que está cocida, se destapa, se sazona y se echa un poco de agrio.

GIGOTE GRUESO.

Para confeccionar este gigote, se corta de la pierna carne magra en pedazos como dados, tocino del mismo modo, echando cebolla y la carne en la sarten para que se fria, y despues de frita la cebolla con el tocino, se vuelve la carne á la sarten para que se emperdigue, verificado lo cual, se pone á cocer en una olla con sal y toda clase de especias, y cuando parezca que está cocida, se cortan dos ó tres partes de huevos duros segun la cantidad de la carne. Echese todo esto en la olla con un puñado de peregil picado y piñones remojados: si se echan alcaparras mejora mucho el gigote.

GIGOTE COMUN.

Se toma carne magra y se asa muy bien en las parrillas; se pica con unas cebollas, unos cuantos granos de ajo y un puñado de peregil. Esto se pone á fuego lento, á fin de que se vaya rehogando con pimienta y sal; se irá añadiendo poco á poco con agua caliente del puchero que se tendrá sobre la boca de la olla, y cuando estuviere cocida, se pondrá del siguiente modo: tómese un puñado de piñones remojados, macháquense con unos huevos duros, y échese todo en el gigote, sazonándolo con especias y unas pocas alcaparras remojadas antes. Esto se servirá siempre con muy poco caldo.

PEBRE.

Para confeccionar el pebre se cortan las raciones y se emperdigan en la olla. El cocinero debe hacerse cargo de la carne que echa, para que corresponda con lo demas. Se echan ajos limpios en el almirez con su correspondiente sal y pimienta; todo esto se machaca muy bien, se deslie con agua, y se echa en la olla con unas hojitas de laurel. Para treinta raciones, por ejemplo, se echa una libra de aceite, y si á esto se añade un hueso de cerdo, el guiso sale perfecto. Póngase á fuego lento para que se vaya rehogando, y cuando estuviere cocida la carne, se pondrá así con un puñado de peregil, huevos duros machacados, se deslie con el mismo caldo y un poco de agrio á falta de tomates, y se procura que dé un par de hervores.

LAMPREADO.

Este es un guisado que se parece á otros muchos,

y se dispone del modo siguiente. Se corta la carne á pedazos del tamaño de nueces, se pica tocino, y despues que está frito se echa cebolla, y se frie en el mismo tocino; la carne se emperdiga con sal en la sarten; tambien se pone pimienta, y se emperdiga: téngase en una olla á fuego lento, dándole algunas vueltas de vez en cuando: échesele un poco de agua para que no se socarre y se cueza, sazónese con sal, especias finas de clavillo y canela, un puñado de peregil y un poco de azafran. Pero si se pretende hacer una salsa pronta, se toman unas cuantas yemas, se deslien con una corta cantidad de vinagre, despues con caldo tibio á fin de que no se coagulen las yemas, y se echan en el guisado. Téngase presente que no ha de hervir, y sírvase desde luego el lampreado.

CARNE REHOGADA EN GUISADO.

Se ponen las raciones en una olla con sal, pimienta y unos granos de ajos majados; se cortan pedazos de tocino y de cebolla del tamaño de dados, y cuando los pedazos de tocino estén blancos, se añade cebolla, y se frie todo muy bien. Se echa esto en una olla puesta al rescoldo, y se va rehogando; poco á poco se añade agua del puchero, que estará sobre la boca de la olla, y cuando esté efectuada la coccion se compone en esta forma. Segun sea la cantidad del guisado se toman dos ó tres bazos de carnero, se asan bien en las parrillas, se machacan en el mortero con unos cuantos granos de ajo, se machacan tambien unas tostadas de pan remojadas en agua y vinagre, todo lo cual ha de estar esprimido; se echa un puñado de peregil, brotes de yerbabuena, clavillo, canela y dos partes de huevos crudos; se

deslie todo con el caldo del guisado, y se echa en la olla para que dé dos hervores.

OTRO MÉTODO MENOS COMPLICADO PARA EL MISMO GUISO.

Se sacan dos ó tres cucharadas de caldo; se echan en la sartén con un poquito de vinagre, especias finas de clavillo y canela, se pone á calentar, añadiendo un puñado de harina, se revuelve bien hasta que se queme, de manera que se ponga parda, luego se echa en la olla, y se deja hasta que dé un hervor. Queda muy gustoso y se compone á poca costa.

OTRO COMPUESTO.

Se toman varias rebanadas de pan, se ponen á remojo con agua y vinagre, se limpia peregil con abundancia, se echa en el mortero con media docena de granos de ajos, con todo género de especias y se machaca, y cuando esté machacado se esprime el pan, y se machaca igualmente, y se deslie con el caldo guisado, y cuando haya dado dos hervores se sazona, y se puede servir á la mesa.

OTRO COMPUESTO.

Procúrese tener siempre un puñado de piñones, avellanas ó huevos, por si se desgracia algun guiso para tener un recurso. Se machacan un puñado de avellanas, se tiene un tostom de pan en remojo, se echa un puñado de peregil, unos granos de ajos, toda clase de especias, y cuando todo esto esté machacado se esprime el pan, se machaca echando cuatro huevos crudos, se deslie en el caldo del guisado, y se deja hasta que dé un par de hervores. Si no se tiene á la mano avellanas ú otra cosa con que com-

poner el guisado, se hace con un tostón de pan, especias, huevos y un puñado de peregil. Esto se une bien con toda clase de guisados. El cocinero ha de hacerse cargo de las especias y de lo demas, quedando á su prudencia y discrecion la cantidad que ha de emplearse en cada guiso, pues para esto no hay regla fija. Téngase en cuenta que el clavillo y la pimienta sobresalen mucho, y las especias con demasía suelen descomponer el guiso. Tambien es gustoso al paladar el guisado con tocino y buenas especias, procurando que haya poco caldo, y se emperdigue á fuego lento echándolo un poco de vino blanco, y si no le hay, basta que sea tinto añadiéndole unas hojas de laurel y salvia.

CARNERO VERDE.

Para este guiso se cortan las raciones y se echan en la olla con sal y pimienta; tambien se cortan pedazos de tocino del tamaño de dados, se frien bien, se echa cebolla menuda, y frita se coloca dentro de la olla, que se pone á fuego lento para que se vaya emperdigando, dándole de vez en cuando algunas vueltas, y asi que haya trascurrido hora y media se le echa agua de la que se tiene preparada en un puchero sobre la olla del guisado. Cuando este estuviere bien cocido se pone peregil en abundancia, yerbabuena, cogollo de lechuga, todo picado, piñones remojados y tambien picados, toda clase de especias, un poco de agrio de lima ó naranja, y queda un guiso escelente.

GUISADO Á MODO DE PEBRE.

La carne de pierna es la mejor para este guiso. Se corta en trozos del tamaño de nueces y se ponen

en la olla con sal y laurel; se toma tocino entre magro y gordo, se corta en trozos del tamaño de dados, se frie y se echa en la olla. Luego se machacan ajos con pimienta, y se deslien con un poco de agua, colocándolo todo en el guisado; póngase aceite como para pebre y colóquese al rescoldo para que se vaya rehogando. Luego se añade caldo suficiente, se sazona con sal y con todo género de especias, procurando echar peregil ó tomate, y se obtiene otro guiso esquisito.

COSTRADA DE CARNE Y HUEVOS.

Tómese lo mas magro de la carne de pierna y emperdíguese en las parrillas, macháquese con un pedacito de tocino gordo, cebollas y un puñado de peregil, y cuando todo estuviere machacado se colocan en la olla á fuego lento para que se vaya confeccionando. Verificado esto, se componen huevos mejidos del modo que se esplicará en otro lugar, se sazona el gigote de sal con toda clase de especias y piñones, se echa una porcion de gigote, en seguida otra de huevos mejidos y se irá formando la costrada, y cuando esté compuesta se pone encima con manto de huevos perfectamente batidos con azúcar y canela; se añade mas lumbre arriba que abajo hasta que haga costra y se podrá partir como tortada.

COSTRADA DE OTRO MODO.

Se corta la parte magra de la carne, se pica con un pedazo de tocino entre magro y gordo, con peregil y unos cuantos dientes de ajo. Los ajos se pueden omitir, pero como esta especia es tan comun entre los pobres, por eso la recomendamos tanto. Echese el picado en la sarten y cuando esté bien emperdiga-

do se coloca en la olla para que se cueza. Se tendrán cocidos unos trozos de longaniza y se partirán en lonjas delgadas; se sazona el gigote con toda clase de especias y unos piñones remojados, se vacía en una tartera ancha, batiendo huevos correspondientes á la carne, se echa mas de la mitad con la longaniza revolviéndolo todo, y la otra parte de huevos por encima, y si se quiere echar azúcar y canela no hay inconveniente, pero sino solo canela. Sitúese la vasija entre dos fuegos hasta que se cuaje y quedará un plato escelente.

OTRA COSTRADA.

Despues de picado el gigote se cuece y se hace una hoja de masa, la cual podrá confeccionarse con la flor de la harina, con un poco de vino blanco y azúcar con manteca de tocino ó tocino picado. La hoja será del tamaño de la tartera, y se pone allí el gigote, se hace otra para encima, y si se quiere, se ponen dentro cogollos de alcachofas cocidos ó magras de piernas de perdices, pollos ó pechugas de capones y otras viandas. Luego se pone la tartera á fuego lento por arriba y por abajo para que se embeba aquella humedad, y una vez embebida se pone otra hoja encima, y para bañarla se tuesta azúcar blanca, y se machacará, y con claras de huevo bien batidas se unta la costrada hasta que esté blanca, es decir, se le da el baño despues de cocida, porque basta poca lumbre para este baño.

ALBONDIGUILLAS DE CARNERO.

Se pica con tocino gordo, peregil y unos ajos verdes la carne magra que se tenga. Se ponen á cocer los huesos que se quitaron de la carne con otro de

cerdo y alguna corteza de tocino para que haya sustancia; se espuma dejándolo cocer, y seguidamente se compone el picado de esta manera: se echa un poco de pan rallado, queso y toda clase de especias, azafran, huevos crudos correspondientes y se amasa todo muy bien en una vasija. Despues de amasada la pasta se sazona en crudo de sal y especias; se vierte el caldo de los huesos en el cual han de cocerse las albondiguillas, haciendo estas sin que las toquen las manos, como se esplicará en otra parte. Cuando se hayan hecho las albondiguillas se cuecen; una vez cocidas se tiene preparada una salsa de avellanas compuesta como queda referido, se echa á fin de que dé un hervor y se deslie con un poco de agrio.

CEBOLLAS RELLENAS CON CARNE.

Se pica la carne magra como se ha dicho mas arriba, y se pone en una vasija con todo género de especias, pan rallado, sal, piñones y un poquito de queso. Se amasa la pasta muy bien con huevos crudos á proporcion de la carne, por ejemplo, á cada libra de carne se ponen ocho huevos. Se sazona antes de hacer el relleno: de los huesos que se quitaron y algunos de tocino, se cuece una agua y se espuma; se le quitan los cascos á las cebollas con una punta de cuchillo, y se irán rellenando y colocando en una vasija donde estén espaciosas. Luego se echa el caldo de los huesos, se ponen á cocer las cebollas, y cocidas se echa una salsa de avellanas tostadas, con unos huevos y un poco de agrio de limon. Este es un relleno de mucha sustancia y muy esquisito.

LECHUGAS RELLENAS.

Cuando las lechugas son crecidas están aptas pa-

ra el relleno. Se quitan los cabos, se lavan bien, se ponen á cocer en agua hirviendo con sal, y cuando están medio cocidas se sacan sin maltratarlas; se escurren en una tabla limpia, se compone el picado como para las cebollas, con el caldo de los huesos de la carne, y se vuelven á esprimir las lechugas para que no quede verdor. Cuando están escurridas se cogen por abajo y se ensanchan las hojas de una á otra parte; se pone en medio mas bulto que el tamaño de un huevo del picado; se van cogiendo las hojas de una parte á otra, de modo que vuelvan al cabo; se van entretegiendo por las hojas que tienen mas fuerza arrimándolas á lo mas grueso del tronco. De este modo no es menester atarlas, como hacen algunos. Se ponen en una vasija bastante espaciosa con los cabos hácia arriba, se cuecen con el caldo prevenido, y con salsa de avellanas.

CALABAZAS RELLENAS.

Se escogen las calabazas del tamaño de la muñeca, y se corta un dedo del cabo y de la corona; luego se toma una caña que no tenga nudos, que se parezca á las barrenas que tienen los carreteros ó cuberos, y se taladran con ella las calabazas de una á otra parte, quitándoles el corazon, en cuyo hueco se pondrá la carne picada con los requisitos mencionados para las albóndigas de carnero. Despues de rellenas las calabazas se ponen en una cazuela, se echa el caldo de los huesos, y se ponen á cocer por espacio de dos horas. La pasta y los huesos las comprimen para que no se deshagan. Luego que están cocidas se las echa la salsa de avellanas tostadas, con un toston de pan remojado, huevos y especias, y se deslie todo con el mismo caldo; se deja que dé un par de hervores moviendo de cuando en cuando la

vasija para que no se socarre, y se podrá servir de una manera conveniente.

PEPINOS RELLENOS.

Se escogen los pepinos un poco crecidos, se les cortan dos ó tres dedos hácia el pezon, y dedo y medio hácia la corona; se les quita la corteza y el corazon del mismo modo que á las calabazas. Se tendrá dispuesto el relleno picado como para los pasados: se rellenan los pepinos, se cuecen con el caldo que llevamos dicho. Despues de cocidos se echa la salsa. Si se quiere poner en el picado tocino magro, longaniza ó salchicha, sentará muy bien, como cualquiera otra carne de aves.

GUISADO DE CARNERO CON GRANADA.

Se ponen en la olla las raciones cortadas, con sal y pimienta, picado tocino gordo y cebolla: se echa todo en la olla, y de este modo se irá rehogando la carne á fuego lento, y cuando estuviere algo mas que medio cocida se la echa una salsa de avellanas, como queda dicho, poniendo toda clase de especias. Cuando se haya cocido del todo, se toman dos ó tres granadas cocidas, y se esprimen sobre el guisado. La salsa que resulta es muy buena y muy gustosa.

LONJAS MAGRAS DE CARNERO Ó TERNERA.

Se cortan las lonjas de la pierna del carnero ó ternera al través y no al hilo; las lonjas de ternera son mejores. Se ponen por la tarde con un poco de sal hasta la mañana, y si hay que freir tocino se practicará antes. Fritas ya, las lonjas de carne se ponen en una cazuela y se echa azúcar, vino blanco, unas

hojas de laurel y una raja de canela, se dejan cocer, y no se conocerá si son de carnero ó de tocino.

TORTILLAS DE GIGOTE DE CARNERO.

Se pica la carne como para gigote, se cuece y cuando está cocida se saca sin caldo en la vasija; se deja enfriar, se echa pan rallado, azúcar y canela, y se amasa todo esto con huevos. Las tortillas se pueden hacer con manteca, y el que no quiera hacerlas con dulce las sazonará con toda clase de especias; pero si llevan dulce será preciso servirlas con azúcar y canela por encima, friéndolas antes con la manteca.

COSTILLAS DE CARNERO.

En ningun tiempo son mejores que cuando están las yerbas bien curadas. Se toman las costillas descargadas, esto es, separadas del espinazo, y se golpean muy bien con la vuelta de la cuchilla; se ponen luego en las parrillas para que se vayan asando; se untan en seguida con tocino frito y agrio de limon, haciendo lo mismo con la cola de carnero, y si á esta se añade un poco de pan rallado se obtendrá una cosa esquisita, con especialidad para los inapetentes.

SESOS DE CARNERO.

La mejor manera de componer los sesos es cocerlos con agua y sal: despues de cocidos se cortan á rebanadas muy pequeñas, se van humedeciendo con huevos batidos, y en seguida se frien con aceite y manteca, y se sirven despues con azúcar y canela.

MANOS DE CARNERO.

Despues de bien limpias en agua hirviendo, se parten y se quita una especie de gusanillo que tienen entre las dos uñas. Se cuecen con agua y sal, y ya cocidas se ponen en una cazuela. Con el caldo se compone una salsa de piñones y unos granos de ajo, peregil, tomates, queso rallado, un remojon de pan y toda clase de especias. Todo esto se deslie con el caldo de las manos, y se deja que den un par de hervores.

CALDO HELADO.

Despues de bien cocida la carne y sazonada con sal y sin especias, se saca caldo que no tenga grosura, se pone á enfriar y se compone luego del siguiente modo. A cada escudilla de caldo se echan dos yemas bien batidas y deshechas y una onza de azúcar, se deslie con el caldo que está puesto á enfriar con el azúcar y se revolverá todo. Si es poca la cantidad del caldo, se pone en escudillas, y para cada escudilla se necesita un puchero de agua hirviendo; se pone la escudilla sobre la boca del puchero, y se deja hervir hasta que se maje lo de la escudilla á manera de natilla. Esto se sirve con polvos de azúcar y canela, y si son muchas las escudillas que se componen, se pone para cada una su puchero; pero si se quiere hacer en una tartera crecida, colocando fuego arriba y abajo, no hay en ello inconveniente, y se partirá entonces como tortada.

CALDO DE OTRO MODO.

Pónganse las ollas con agua, córtense las raciones, échense en un perol ó cazuela con el agua que

se saque de las ollas, se lava la carne perfectamente, y si estuviese muy caliente, se templará con agua fria, pues de lo contrario se pone roja la carne, se espumará, se echará sal y tocino, y mientras se está cociendo, se machacará una salsa de avellanas con toda clase de especias, huevos duros, y en lugar de pan hígados de cabrito si los hay. Sazónese la olla de sal, pimienta y azafran á fin de que la carne tome buen color: se desleirá la salsa con el caldo, y se echará en la olla que se ha de hacer, añadiendo ademas el caldo. Al mismo tiempo se apartará un poco de caldo poniendo á cocer el de la olla, y cuando haya dado dos hervores se apartará de la lumbre poniéndole despues á sudar en una cesta de paja. Perdida la fuerza de su calor se desleirán unos huevos, empleando medio para cada escudilla: se desleirán con el molinillo y un poquito de vinagre, y para que se desaten las ligaduras se irá mezclando caldo tibio y revolviéndolo todo sin cesar para que no se coagule. Lo mismo se practicará cuando se eche en la olla.

SOPAS.

Se cortan las sopas de buen pan un poco crecidas y delgadas, y se tuestan: se previene tocino magro cocido y unas tajaditas de hígado fritas y huevos duros. De estos se separan unas cuantas yemas sin picar: tambien se pica peregil y se echa una porcion de sopas: váyase añadiendo picado y peregil, unos polvos de queso, de clavillo y canela: póngase de nuevo otra porcion de sopas con otros tantos ingredientes. Se machaca una salsa de avellanas y se deslie con el caldo de la olla: se pone á cocer en una ollita, dándole algunas vueltas á fin de que no se socarre. Cuando esté cocida se sazona con sal y especias, se mojan las sopas echando la mitad de toda la salsa, se ponen á

hervir, y cuando se haya embebido el caldo se retiran las sopas y se echa la otra porcion de la salsa. Las yemas que quedaron se parten por en medio, se van poniendo sobre las sopas, y si se quieren poner unos cogollos de alcachofas cocidos de antemano, hacen muy bien entre medio de las yemas. Se pone fuego encima hasta que se tueste, y si en la salsa al tiempo de desleirla, se han deshecho unos huevos crudos, no se tendrá que echarlos despues encima.

SOPA COMUN.

Se colocan en una sopera proporcionada cortezas de pan secas al horno ó tostadas, pero no quemadas; se les echa el caldo que baste para remojarlas, dejándolas cocer lentamente á fuego templado sin que se sequen. Al tiempo de servirse se añade un poco de caldo, pero sin grasa.

SOPA SENCILLA CON HUEVOS.

Se fríe aceite con unos ajos ó manteca de vacas, despues se le echa agua y sal, y cuando cuecen se les echan las sopas bien tostadas ó sin tostar: al tiempo de servirse se estrellan encima unos huevos con un polvito de pimienta.

BURETE.

Para el burete de carne, se ralla pan y queso: para cuarenta escudillas cuatro onzas de queso. Se cuecen yerbas, como son, acelgas, lechugas y algunos livianos; se pica todo con un puñado de peregil y acederas. Todo el picado se pone en la olla donde se ha de hacer la escudilla. Con el queso se echa pimienta, azafran, clavillo y canela. Cuando esté la carne co-

cida se sazona con sal, azafran y pimienta para que tome color; se echa el caldo en la olla donde están las yemas, y se pone á hervir. Luego se va echando pan hasta que se tenga el cucharon, y se revuelve todo; se deja cocer y se saca en una cesta de paja para que se sude; se aparta una cazuela con un poco de caldo, procurando que esté tibio, y se bate en otra cazuela, para cien escudillas cincuenta huevos, y se mezcla con el caldo tibio. Despues se va echando en la olla del burete, revolviéndole de modo que no se trien.

ESCUDILLA DE ÁNGEL.

Se disponen ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azúcar, dos onzas de canela; la onza y media se pone en infusion con agua en un pucherito tapado con papel bien doble; la media onza restante se tendrá hecha polvos con media libra de azúcar: el arroz despues de bien limpio se lava con agua tibia: si es menester, darle dos aguas, y aunque sean mas; pónese á enjugar, muélese, pásese por un cedazo de los de cerner harina: si fuese tiempo de calor, tiéndase la harina sobre unos manteles, y cuídese que la leche no esté agria. Tómese una sarten limpia, póngase al fuego con leche, que hierva, y allí se conocerá si se tria ó está agria; se echa la harina en una cazuela, se deslie bien con leche, y se conserva la restante leche al fuego; con el azúcar se pone la olla que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego; se echan la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharon se revuelven sin cesar, añadiendo poco á poco hasta que se cueza y quede esposa. Es de mucho trabajo y dificultosa, y se sirve con azúcar y canela por encima. Advierto

que se ha de echar de cuatro partes la una de caldo de carne sin especias; no ha de tener mucho de grueso, ni la olla rancio: si solo carne y tocino.

ESCUDILLA DE CALABAZA CON LECHE, CALDO DE CARNE Y MIEL.

La escudilla de ayuno es de mas coste y mejor; pero si se quiere gastar igualmente se sacará esta mejor. Se mondan las calabazas duras, se cuecen con agua y sal, y cocidas se pasan por un lienzo claro, de modo que se queden todas las venas; se ponen en una almohada á escurrir por la noche, y á la mañana se entibia la leche haciendo cuenta con la calabaza, y á cada cántaro de leche se pondrán ocho libras de miel; desatándolo todo, se pone á fuego manso y se revolverá de modo que no se socarre, y como se irá cociendo tomará cuerpo. Se ha de poner la cuarta parte del caldo de carne, y en todas las escudillas se procura echar poca grasa, porque se sube arriba.

PIES DE PUERCO RELLENOS.

Se socarran los pies despues de limpios. Se ponen á remojo toda la noche, y al otro dia se han de cocer bien: despues de cocidos sobre una tabla se les quitará los huesos sin hacer muchos pedazos: se deja si se puede cada pie sin despedazar, y si no se unen, que con la pasta se componen: se hace una pasta de harina y huevos, y si no con pan rallado en lugar de harina: póngase la sarten con manteca de puerco ó aceite, y fríase poniendo una cobertera sobre la sarten, porque salta mucho el aceite ó manteca: se servirá con azúcar y canela, y si se quieren componer con salsa despues de rebozados, hagase de pe-

regil y avellanas: se deslie con el caldo que se cocieron los pies, y se ponen todas especias.

PEPITORIA.

La pepitoria se suele hacer de hígados y livianos de cordero ó cabrito. Los livianos se cuecen con agua y sal, los hígados se emperdigan en las parrillas ó en horno: despues se limpian de aquellas telillas y ganchones, se pican y frien con manteca ó aceite, echando cebolla á medio freir, que con los hígados se freirá del todo: cuando estuvieren fritos se pondrán en una cazuela, se machaca salsa de avellanas con unos granos de ajos, todas especias, y un toston de pan, para que tome cuerpo la salsa; se deslie con un poco de agua sazonada de sal, se echan huevos duros picados, y un puñado de peregil y piñones, y con todo lo dicho dará un par de hervores.

SANGRE DE CORDERO Ó CABRITO.

Se tendrá cebolla cortada á lo largo con abundancia: se la echa sal y pimienta: luego que degüellen al cordero se mezcla la sangre con la cebolla, y se pone en el horno hasta que se tueste bien: es muy gustosa, y se puede comer fria: y si no se quiere llevar al horno se puede asar en casa entre dos fuegos, y para esto se ha de echar aceite ó manteca de puerco, y si no se pondrá aceite á hervir, y recien degollado el cabrito se irá echando la sangre á cucharadas, y se hará como buñuelos, y sírvase con pimienta y sal.

TERNERA ASADA.

Se corta la ternera en pedazos de á media libra, se ponen en una cazuela entre dos fuegos, se irá asan-

do poco á poco, y cuando esté medio asado se frie tocino gordo, y se pone en una cazuela; se machacan ajos, peregil, pimienta, con agrio de limon, sal y una porcion de agua, se irá dando vueltas y untando la ternera, se hace muy gustosa; y si está gorda se pondrá á asar con sal, y cuando esté medio asada se quitará aquella humedad, y se echará un poco de manteca de tocino, y vino blanco ó aguardiente, y si no se tiene manteca, aceite bueno.

CONEJOS EN PEBRE.

El mejor modo de guisar los conejos es en pebre. Despues de despellejados se sobreasan muy bien en las parrillas, se hacen pedazos, y se ponen en olla ó cazuela, se les echará aceite crudo, peregil, ajos, pimienta, se ponen á fuego manso que se vayan rehogando: se añadirá agua caliente, y cuando estén medio cocidos se echarán unas hojas de laurel, clavillo y canela; y si se añade alcaparras salen bien, y si ronchas de lima, mejor: este es el pebre mas ordinario.

GAZAPOS EN GUISADO.

Se cogen los gazapos despellejados, y se hacen pedazos: se corta tocino del tamaño de dados, se frie, echando los gazapos que se frian con un polvo de sal, se ponen en la olla para que se vayan rehogando con aquel recado, y en este tiempo se previene una salsa asi: se machacan avellanas tostadas con un remojon de pan, unos granos de ajo, peregil y todas especias, y se echará en los gazapos, que no sea muy espesa: son muy gustosos, y si se quieren hacer fritos con tocino ó manteca son tambien buenos, echándoles todas especias, un poco de vino blanco ó aguardiente.

LONJAS DE TOCINO.

Se cortan las lonjas que no tengan rancio, y luego se echan á remojo una noche, y si se han de dar garbanzos se remojan bien con las lonjas: despues de remojadas se enjugan con un paño: se frien con manteca de puerco ó con aceite y se compondran en una cazuela, se echa azúcar, canela y vino blanco: se ponen á cocer y se sirven con polvos de azúcar y canela por encima; y si se quieren hacer sin dulce tambien se podrá: despues de fritas se echa agua, una raja de canela y hojas de laurel, y cuando estén cocidas un poco de vinagre. Otras se pueden hacer lo mismo: todo género de lonjas han de estar bien desaladas: se ponen en tartera con peregil y aceite, unos granos de agraz ó ruedas de limon: se pone fuego arriba y abajo hasta que se asen: son muy gustosas de este modo. A otros les gusten fritas: estas regularmente no agradan á los aguados, pero todas son buenas como no estén duras ó saladas.

LONGANIZA Ó SOLOMO.

La longaniza ó solomo se hace asi: se frie, y despues se pone en cazuela con un poco de vino blanco ó aguardiente que cueza con unas hojas de laurel y una raja de canela; la vasija ha de estar bien tapada, de modo que no se desbreve y quede con muy poco caldo, que asi es muy gustoso.

UNA CABEZA DE CORDERO.

Se parte dicha cabeza por en medio, y se levanta con la punta del cuchillo las ternillas por si está sucia y lávese: limpia que sea compóngase asi: se pone

dentro peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal y un bocado de tocino delgado entre magro y gordo: se ata con una hebra de hilo, y despues se envuelve en un pliego de papel de estraza, se asa, y se enternecerá hasta los huesos, pero no se coman.

OTRA CABEZA.

Se asa con tocino, peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal y unos granos de agraz, si no es tiempo con agrio de naranja ó limon: se envuelve en un pliego de papel de estraza: untada con manteca de tocino se deja asar: téngase una salsa de avellanas, peregil, un grano de ajo machacado con dos yemas en la salsa: póngase en una cazuelita á cocer con una cucharada de manteca que se trabe; descubierta la cabeza, se rellena con la salsa, se vuelve á atar con el hilo preciso de modo que se pueda desatar fácilmente: se pone en el asador á fuego manso, que se vaya tostando, y en la salsa que quedó se añade pan rallado y mas yemas; se irá dando hasta que esté asada con unas plumas. Adviértese que ha de llevar todas especias; pero no si se le echa azúcar y canela.

LIEBRE GUISADA SIN AGUA.

Se despelleja la liebre, se hace trozos y se pone á remojo en vino blanco que se desangre bien: despues se saca y se frien los trozos con manteca de tocino, y cuando estuviere bien frita se pone en la olla echando de todas especias, menos azafran, con dos granos de ajos majados y sal: con aquel caldo que quedó de freirlos se frie cebolla menuda y se pone con el demas recado: y al mismo tiempo el vino en que estuvo la liebre á remojo; se pone la olla á fuego manso

que cueza un par de horas, y se hará una salsilla muy gustosa.

TERNERA ESTOFADA.

De lo magro de la ternera se cortan pedazos como nueces: se frie tocino, y con su pringue los trozos de ternera: se echa la carne en la olla: con la pringue que quedó se frie cebolla menuda y se echa con la carne: se pone un poco de vino blanco: dos granos de ajos majados, sal, todas especias, peregil y unas hojas de laurel: despues de este recado, se pone á fuego manso con un papel en la boca del puchero para que no levante el hervor, y con un pucherito que la tape con agua. Se hace una poca maseta, y se pone en la circunferencia de la olla principal, de modo que no se exale; déjese cocer dos horas: asi se sacará poco, pero buen caldo y muy gustoso.

LECHONCITO DE LECHE CON ARROZ.

Al lechoncito se le rae el vello, se desbarriga, se asa entre dos fuegos en una tartera ó en el horno, con peregil, pimienta, sal y unos granos de ajo: se cuece arroz con agua sazonada, y cuando estuviere el lechoncito asado se pone arroz cocido, y estará un poco al fuego de modo que no se tueste, porque si se tuesta ó pone sin cocer á cualquiera daña.

PLATO DE HUEVOS, Y LECHE CON DULCE.

Se coge pan rallado, se tuesta, y cuando esté bien tostado se echa á una escudilla de pan dos de leche, cuatro onzas de azúcar, dos pares de huevos frescos bien batidos, se revuelve todo, se pone entre dos

fuegos que se tueste, y se sirve con azúcar y canela por encima.

PARA AÑADIR UN PLATO CON LENGUAS DE TERNERA.

Cuando estén bien cocidas las lenguas se raen con un cuchillo: para cada una se previene una libra de almendras mondadas, se echan en el mortero con ocho onzas de azúcar, y media docena de yemas de huevos: se machacan con las almendras las lenguas, y se hacen como mazapan: de este modo se pueden hacer pasteles en el horno ó sarten, ó una buena costrada, echando tres ó cuatro onzas de manteca á cada libra de almendras que no estén rancias, porque lo echarán todo á perder; y si no hay manteca de vacas sea de tocino, y esta mistura es buena para criar ruiseñores, porque se guarda mucho tiempo en un puchero.

CABEZA DE TERNERA EN GUISADO.

Póngase dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, sáquese y pélese con un cuchillo: despues de pelada cuézase con agua y sal, cocida se partirá y quitará los sesos y la lengua, con lo que se podrá añadir dos platos; póngase la carne de la cabeza en una tartera, échesele tocino de papada en pedacitos como dados, peregil y pimienta; si no se quiere llevar al horno se asará entre dos fuegos: es muy gustosa con tomates ó ruedas de limon. Si se quiere componer de otro modo, se puede despues de cocida con agua y sal ponerla en una pieza con vino blanco, cuanto se bañe, unos granos de ajos majados, pimienta, clavillo, canela; se dejará cocer hasta que tenga poco caldo, se sazonará de sal: si se quiere servir despues de cocida en dos mitades tostadas

con manteca y pan rallado tambien es buena, y cocida con pimienta blanca y un poco de vinagre y peregil en rama. Tambien asi se freirá tocino en dados con cebolla menuda, se echará vino, vinagre y un poco de azúcar, canela y todas especias con abundancia que cueza con un par de hervores: échese todo esto por encima de la cabeza, y despues por la garganta.

COSTRADA DE ASADURILLAS.

Se toman tres ó cuatro asaduras, se envuelven con las telas, se asan y machacan muy bien, se sazonan con todas especias, zumo de limon y seis onzas de azúcar: se ponen media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad se aumenta el recado y dos lonjas de vaca cocida, y se machacan con almendras tostadas, y machacadas con cáscaras les da buen gusto: se compone la costrada haciendo un poco de masa fina con yemas, manteca, un poco de azúcar y vino blanco, se soba bien hasta que haga correa (que muchas hay que por no sobarlas no la tienen): se hace una hoja de dicha masa, se unta la tartera con manteca, y se pone en ella la hoja: sobre esta el picado con ocho huevos batidos y media libra de azúcar: póngase otra hoja de masa encima: cuézase en el horno con unos polvillos de azúcar por encima. Esta costrada se puede hacer de ternera ó de cualquier carne ó pescado como sea bueno: ya dije que el sollo era el mejor para hacer cualquier cosa, y de cerca de la cabeza se puede cortar lonjas como al tocino, y dudará el que no sepa la especie de lonjas.

CRIADILLAS DE CORDERO.

Se abren las criadillas de los corderos, que en el

mes de abril y mayo son las mejores, y se las quita la primera y segunda tela, se ponen á cocer con agua y sal, y cuando estuvieren cocidas, se escurren: hiérvase aceite y fríanse: fritas ya se ponen á escurrir; se bate unas yemas de huevos con un polvo de harina y sal: se van mojando, se vuelven á freir y se sirven con azúcar y canela. Es plato muy gustoso y regalado.

CORDERO Ó CABRITO ASADO.

Se parte el cabrito ó cordero en raciones de media libra ó como se quiera; se pone en una cazuela con fuego arriba y abajo, y se le da algunas vueltas, y cuando estuviere medio asado, se le echa un poco de tocino frito, un puñado de perejil machacado, unos granos de ajo majado y agrio de lima: si estuviere duro y no hubiese tocino se enternece con un poco de vino blanco ó aguardiente y aceite crudo, y si no se echan dos cucharadas de grasa de la olla; pero si están gordos nada de esto es menester, sino sazonarlos de sal, y así como la nieve á nadie espera, tampoco el asado, porque si se pasa se echa á perder.

ESCUDILLA DE FARRO.

Se sacude la cebada que viene á estar medio molida para quitar las pajas, y se lava con agua tibia tres veces: luego se cuece con caldo de carne hasta que esté un poco esposa: se machacan unas almendras mondadas en el almirez: han de ser pocas, porque solo sirven para blanquear el farro: se machaca todo, despues se pasa por una servilleta, esprimiéndolo bien, de modo que solo quede la cáscara: se vuelve á la olla, y se echa mas azúcar, que

esté bien dulce y no cueza mas de un par de hervores, porque se hará moreno. Tambien se suele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo sale mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos sustancia: y para hacerlo con leche de almendras se ha de cocer primero con agua ó caldo, y para cuatro escudillas de farro son menester cuatro onzas de cebolla, cuatro de almendras y cuatro de azúcar. Esta escudilla es buena para los que estudian mucho, porque es fresca, segun la opinion de algunos.

MANOS DE TERNERA.

Se limpian las manos de ternera así: en una perola de agua hirviendo se chapuzan ó sumergen cada una en su vez, porque no se pasen, se raen con el cuchillo, quitándolas bien el pelo y las pezuñas: luego se ponen á cocer con agua y sal, y despues de cocidas se componen así: si se quieren deshuesar y darlas rebozadas con huevos y pan rallado, fritas y despues unos polvos de azúcar y canela, son buenas, y si no se pueden hacer con salsa de avellanas ó piñones, echando un poco de queso, peregil y ajos machacados en la misma salsa, y dé dos hervores.

SALPICON DE VACA.

Este salpicon es bueno para meriendas y postre en lugar de ensalada: se tendrá un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de vaca magra cocida: se pica con cebolla, y picado se pone en una vasija, y se compone así, echando aceite, pimienta, sal y unas ruedas de cebollas para adorno con su agrio. Es muy buena ensalada.

ARROZ DE GRASA.

Del caldo de la carne se hace este arroz, y es muy bueno. Despues de cocida la carne se sazona de sal sin ningun género de especias: téngase el arroz limpio y lavado con agua tibia, póngase á escurrir, y cuando estuviere la carne cocida, emperdíguese el arroz con el caldo de la carne, échese una libra de azucar á cada libra de arroz, leche y tres onzas de piñones, y á cada ocho libras de arroz y azúcar una onza de canela en infusion, y despues de así compuesto se echa á cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo: sírvase con azúcar y canela por encima, y á algunos parecerá que es arroz con leche.

ALCACHOFAS RELLENAS.

Se mondan las alcachofas, quitándoles las hojas esteriores: se emperdigan en agua y sal que den un hervor, y emperdigadas se escurren en un tablero, de modo que suelten toda el agua: se previene la carne para rellenarlas como para las lechugas y otros rellenos comunes: se rellenan las alcachofas, poniendo pasta entre las hojas y en medio del cogollo pasta del tamaño de pelota: si parece que se han de deshacer, se baten unas claras de huevos, y se bañan cociéndolas como las lechugas y calabazas, echando salsa de avellanas.

ALCACHOFAS CON TOCINO MAGRO.

Se quitan las hojas esteriores, dejando solo los cogollos: se parten por medio; se emperdigan con agua y sal que den dos hervores, se sacan escurrién-

dolas bien, se frie tocino magro en lonjas delgadas, y en aquel mismo tocino se pueden freir las alcachofas.

ALCACHOFAS CON DULCE.

Se mondan quitándoles las hojas duras: se las dá una cortadura en el pezon para que penetre el recado; y siempre que se limpien se ponen en agua fria, y cuando hierva el agua se escaldan y se ponen á cocer con agua y sal, y cocidas se compondrán asi. Se frie tocino del tamaño de dados con cebolla menuda, y se echa sobre las alcachofas: despues de escurridas se toma azúcar á proporcion, y se las dá dos vueltas á fuego manso. Este es el modo que acostumbran las monjas, pero á todos no les agrada el dulce aunque sea de monjas.

ALCACHOFAS ASADAS.

Se deshojan las alcachofas de modo que quede solo lo tierno, se las dá un corte por el pezon, se despuntan un poco para que se introduzca el recado; se toma tocino entre magro y gordo, se frie, se echa en las alcachofas con un poco de sal y un puñado de peregil machacado, unos ajos verdes con un poco de pimienta, se las pone fuego arriba y abajo, se las da unas vueltas, y aunque parezca que están duras, por la parte interior están tiernas y gustosas.

RELLENOS DE PAN Y GRASA.

Despues de cocida la carne, se ralla pan y queso á proporcion del relleno que se quiere hacer, de modo que á seis partes de pan corresponda una de queso: se echa de todas especias, peregil, yerbabuena y unos cogollos de lechugas cocidos con agua y

sal, á cada docena, que han de ser como nueces, se echa media de huevos crudos; se saca caldo de la olla, y se hace la pasta; póngase una cucharada de la pasta en una jícara, mojándola de cuando en cuando, y saldrán sin el tacto de las manos; si á estos rellenos se quiere echar pechugas de capon picadas, ó alguna porcion de tocino magro cocido ó de vaca, todo es bueno. Despues de armados se cuecen con el caldo de la carne que quedó, como las albondiguillas, aunque estos no han menester cocer tanto.

FIDEOS GRUESOS.

Se ralla pan y queso á proporcion, á seis partes de pan una de queso: se echa de todas especias, azúcar y canela, huevos crudos correspondientes; se hace pasta de esto, no muy dura, se amasa con caldo de carne: hecho esto, se pone una perola con el caldo que quedó á hervir con fuego lento; se coge una espumadera de agujeros crecidos: se pone la pasta en la espumadera y con un cucharon se va apretando de modo que caiga sobre el caldo que estará hirviendo; se deja cocer, y quedarán como cabos de cuchara: cocidos, se echan en los platos y se sirven con azúcar y canela por encima.

LIVIANO GUSTOSO.

El liviano con todo el guarguero se pone á cocer en la olla de la carne, lavándolo primero, y ha de estar de modo que se espume teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que sea, se saca y se parte en pedacitos como dados, y se componen así: se machaca cuatro granos de ajos con un polvo de pimienta, se deslie con vinagre, se derrama sobre el

liviano con aceite crudo y sal, y se le da vueltas á fuego manso; es muy bueno para escitar el apetito.

VACA EN GUISADO.

De la pierna de la vaca se toma lo magro: si está gorda, se pone á cocer por la mañana en la olla de la carne: cuando estuviere cocido se saca y se pone á enfriar, se corta en pedazos como nueces, se frie tocino como dados, y en su pringue la vaca, se pone en la olla donde se ha de hacer; se pone el tocino que se ha quitado de la sarten, y se vuelve á freir con cebolla menuda; se echa todo en la olla con todas especias, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de peregil, se cuece á fuego manso tapado con papel doble enmasetado, puesto un puchero de agua encima: media hora antes de servirlo se sazona con sal, si la vaca es buena tiene mas gusto que la ternera.

PERNIL COCIDO CON VINO BLANCO.

Para componer el pernil se ha de poner á remojo la noche antes: luego por la mañana se troncha el garron, y se cuece con agua hora y media: hecho esto se acomoda en una vasija con vino blanco hasta que se bañe: se le echan unas rajas de canela, y media docena de clavillos enteros con unas hojas de laurel, y si se quiere, se puede echar una libra de azúcar; esto es bueno para vinagre, dejándolo escurrir, y si no se sirve con el mismo cocimiento.

ALBONDIGUILLAS REPENTINAS.

Se machaca la carne magra con un pedazo de tocino entre magro y gordo, se pica como está dicho en

otras albondiguillas: á media libra de carne cuatro huevos, un poquito de pan rallado, azúcar y canela sin otras especias: se hacen luego las albondiguillas, se pone la sarten con buena manteca bien caliente como para freir; se toman las albóndigas con la paleta, se chafan un poco, y se van echando en la sarten, que se frian bien, revolviéndolas por una y otra parte, y fritas se van poniendo en los platos. Se sirven con azúcar y canela por encima para algunos huéspedes repentinos.

DE LA VOLATERIA.

CODORNICES ASADAS.

Se asan las codornices de este modo. Despues de peladas y limpias, se ponen en el asador: se tiene una cazuelilla con un poco de manteca á calentar: en ella se echa sal, con un poco de pan rallado, un polvo de pimienta y una yema para cada par de codornices: se revuelve este batido, y se van dando con unas plumas: al mismo tiempo se van revolviendo de modo que estén rojas, y lo mismo se puede hacer con los pollos tiernos ó perdigones; y si se cuece alguna gallina se puede componer del mismo modo.

CODORNICES EN GUISADO.

Para estas se frie tocino gordo del tamaño de dados, y cuando esté frito se quitan aquellos pedacitos, y se frien las codornices, se ponen en el puchero, y con la pringue se frie cebolla, se echan en ella con un poco de peregil machacado, un poco de vino blanco, y de todas especias: se harán á fuego manso. Son buenas sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

PAVOS ASADOS.

El modo mas fácil es despues de bien limpios se tienen al sereno dos noches, se ponen á cocer en la olla que estén medio cocidos, y se sacan y se ponen en el asador bien seguros, se untan con manteca, echando unos polvos de sal y pimienta: se ponen unos clavillos clavados por el pecho y grueso de las piernas, se empapelan con papel de estraza, se atan bien, y se asan á fuego manso: y cuando estén bien asados se hace esta salsa agridulce, poniendo un poco de azúcar y zumo de limon, canela, pimienta, sal y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo género de asado y para enfermos, porque los mas gustan de ella, pues todo lo agridulce es muy gustoso.

PERDICES EN GUISADO.

Se limpian las perdices, se emperdigan y se ponen en una ollita con tocino frito como dados, cebolla, peregil y todas especias, dos granos de ajo majados, un poco de vino blanco y un puchero bien tapado con agua encima: y si se pone masa en circuito será mejor: que se cuezan á fuego manso: cocidas, se deslien unas yemas echándolas por encima y se sirven, porque no gustan á muchos en pebre.

PERDICES EN PEBRE.

El modo mas comun de componer perdices es en pebre. Despues de limpias se sobreasan en las parrillas, y se acomodan en una cazuela, se echa peregil, pimienta, sal, aceite crudo, unas hojas de laurel, con unas ruedas de limon ó naranja, y agua que las cubra; se cuecen con unos ajos majados, y si no hubiese na-

ranja ó limon, se echan aceitunas sin huesos ó alcaparras: cuando estuvieren cocidas se sacan del fuego, se deslie una yema para cada perdiz, y se hace una salsilla muy gustosa.

PERDICES ASADAS CON SARDINAS.

A las perdices, despues de bien limpias, se las pone dos sardinas dentro del cuerpo á cada una, de modo que no se salgan: se asan con buena manteca de tocino, y si no la hubiese se fríe tocino y se echa sobre las perdices con unos tomates sin pellejo: para quitárselo se echan en las brasas: si no hubiese tomate échese agrio de lima ó naranja, con un polvo de pimienta, sal y un poco de peregil: se asan entre dos fuegos, y cuando se hubieren asado se quitan las sardinas: se servirán las perdices de suerte que siempre les quede el gusto de sardinas por si hay alguno que apetezca mas el gusto de sardinas que de perdices, pues nunca faltan antojadizos.

PAVO ASADO CON VERDURAS.

Despues de bien limpio el pavo grueso se le cortan los alones y cuello, se le recogen los garrones hácia la rabadilla de modo que haga poco bulto; se cuece y cocido se compone así. Se pone dentro tocino frito en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo cocidas antes con agua y sal, un polvo de pimienta y sal; se acomoda el pavo en una tartera, se baña bien con manteca de puerco, sal y pimienta, se lleva al horno, se tiene cuidado de darle algunas vueltas y cuando estuviere asado se toma una escudilla de vino blanco bueno, se rocia bien, se vuelve al fuego, y se pondrá tierno con el vino, se ponen pedazos de cardo y lechugas emperdigadas, como está dicho en la sus-

tancia del pavo, con unas lonjas de tocino largas y estrechas: fritas se vuelven al fuego hasta que tomen del recado las verduras con un polvo de canela por encima: son de tanto gusto las yerbas como el pavo.

POLLOS ASADOS.

Se limpian bien los pollos quitándoles los alones, cuello y todo lo supérfluo: se les pone dentro unos pedacitos de tocino gordo, cortados menudo, con pimienta, sal y un poco de peregil machacado. Si fuere tiempo de tomates salen bien. Se toma un pliego de papel de estraza untado con manteca de tocino, y se envuelven separados, atándolos con un hilo, y adviértase que se ha de rociar el papel con pimienta, sal y peregil: de este modo se asará entre dos fuegos, que son muy gustosos.

POLLOS GUISADOS.

Despues de bien limpios se pone manteca de tocino en la sarten y se van emperdigando; sino hubiere manteca con tocino, se echan en la olla donde se han de cocer, y en la pringue que quedó se fríe una poca de cebolla menuda, y se echa sobre los pollos, con todas especias, pimienta, clavillo y canela, porque el azafran sieve de noche como la luz artificial de dia: luego que tuviere las especias, un poquito de sal y una porcion de vino blanco, se pone á fuego manso con un pucherito de agua encima, en cuyo circuito se pone maseta para que no se exhale la sustancia, y de este modo se tendrá cerca de una hora: se sobreasan los higadillos de los pollos, se machacan con un grano de ajo, se deslie con el caldo del guisado, despues de bien sazonado se vuelve á tapar, y se deja que dé dos

hervores, y se hará una salsa mejor que la de avellanas.

PEPITORIA DE MENUDILLOS DE POLLOS.

De los alones, mollejas, higadillos y pescuezos se hacen pedacitos: se lavan bien y se escurren, se frie tocino y con la pringue se frien los menudillos: se ponen en la vasija, se frie cebolla menuda, y se echa en la pepitoria: se machacan ajos con pimienta, sal, clavillo, canela y peregil, y cuando estuvieren cocidos se echa salsa de avellanas como queda dicho, con lo que dará un hervor, poniendo un poco de agrio.

POLLOS RELLENOS.

Se les cortan los alones y pescuezo: se compone carne como en los rellenos de dechugas ó albondiguillas: se cuece, y cuando estuviere cocida se dispone con todas especias y peregil, se sazona con sal, y se echan unos huevos crudos: se compone luego pasta revolviéndola bien: se rellenan los pollos, y despues que estén rellenos se cruzan los garrones porque no se salga el picado: se asan en una cazuela, echando un poco de manteca de puerco; si se quieren dar con salsa se toma un poco de caldo de la olla, y despues de cocidos se echa una salsa de avellanas con huevos, como está dicho en otros guisados.

POLLOS LAMPREADOS.

Para estos pollos, bien limpios y puestos en su ollita, se frie tocino en dados, y fritos se echa cebolla menuda con todas especias, dos granos de ajos majados y un poquito de vino blanco: se les da vueltas por espacio de una hora, se sazonan con sal,

echándoles un poquito de azafran para color, y éste con un poquito de agrio dice bien con peregil y harina quemada.

ANADES CON MEMBRILLOS.

Se asan los ánades con salsa de membrillos: se mondan partiéndolos por en medio, y cortándolos en rebanadillas delgadas, tocino en dados, y se frie hasta que esté blanco; frito que esté, se echa cebolla menuda y los membrillos se rehogan hasta que queden blandos, se sazonan con todas especias y canela; se echa un poco de vino, vinagre, azúcar y caldo; se tendrán los ánades asados con tocino, se compondrán sobre unas rebanadas de pan tostado, luego se echa la salsa por encima: esta salsa sirve para otros pájaros gordos, como son alcaravanes, gangas y liebres, si son tiernos, y si se quiere componer una pierna de carnero ó de vaca está buena con dicha salsa.

ANADES PARA CAMINANTES.

Los ánades comunmente son duros, y para los caminantes suelen tener poco tiempo para componerse, por lo que se hace esto. Despues de limpios se chamuscan, porque siempre les queda algo de vello: se ponen en el asador: se frie tocino, y aquella pringue se echa en una cazuela con unos granos de ajo majados, sal, pimienta, agrio de lima ó agraz: se irán asando poco á poco, untándolos con un manojo de plumas, de modo que se empape la pringue, y cuando parezca que están asadas se tiene un poco de aguardiente tibio, con el que se rocia, que aunque los ánades ó cualquiera ave silvestre sea dura, así se enternece y se compone pronto el guisado, y con él despacha ligero el caminante.

GALLINAS CON ACEDERAS

Asada la gallina, se hace cuartos, y con un poco de tocino en dados muy menudos se frien bien hasta que estén blancos, y se echa un poco de cebolla muy menuda, se rehoga la gallina con el tocino y la cebolla: se echa caldo cuanto se cubra con un poquito de vino y un poquito de vinagre, y si hubiese un poco de manteca fresca se la puede echar: se sazona con todas especias: en este platillo no se echan huevos: ha de salir un poco de agrio. Si se quiere poner un poco de verdura picada la admite, y en particular acederas, cualesquiera que sean.

PICHONES Ó POLLOS RELLENOS.

Para rellenos asados, se frie tocino y cebolla, se echa la carne majada y huevos crudos, y se frie hasta que se sequen como huevos revueltos; se echa todo en el tablero, se machaca de nuevo con peregil, se pone despues en una cazuela, se echa de todas especias, se amasa la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las aves, quitados los pescuezos y alones: se rellenan, despuntando la rabadilla, se cruzan los garroncillos porque no se salga el relleno, se toma un pliego de papel de estraza untado con manteca, un polvo de sal y pimienta, y se envuelve cada uno de por sí; póngase entre dos fuegos; si el fuego es manso se asarán en hora y media, revolviéndolo de cuando en cuando.

GALLINA DORADA.

Despues de bien limpia la gallina gruesa, se la cortan los pies, alones y pescuezo: se cuece en la olla

de la carne, y cocida se saca y se pone en el asador segura, se envuelve un pedazo de tocino gordo, se calienta en la punta del asador; se enciende y las gotas destiladas rociarán la gallina por todas partes; se toman despues cuatro yemas, se baten bien, se unta con ellas las gallinas asi caliente; si se quiere echarla azúcar y canela se puede, y si no sola la canela, y machacada ésta se pone sobre la sopa, y lo mismo se hará con capon ú otro género de aves.

PASTELES DE POLLOS Y GAZAPOS.

Se limpian los pollos ó gazapos tiernos y gruesos, y se despedazan; póngansse en guisado con tocino frito, cebolla, peregil, dos lechugas majadas, cuatro granos de ajos, con todas especias y un poco de vino blanco, déjense que se asên á fuego manso, y hágase la masa asi: póngase un puchero con agua y sal, y hágase la masa que pareciere proporcionada para cuatro pollos, cuatro onzas de manteca de puerco y cuatro huevos; sóbese bien hasta que haga correa, y córtese á pedacitos la masa, y ensánchese á modo de una cazuelilla; échese de los pollos un poco del caldo del guisado para que se conserve la humedad en el pastel, cúbrase con masa, y hágase un repulgo ó cualquiera figura; cuézase en el horno, y cuando estuviera á medio cocer se batirán un par de huevos; báñense con unas plumas, y vuelvan al horno para que acaben de cocerse.

POLLAS DE LECHE EN ABREVIATURA.

Se escogen unas pollas gruesas, y despues de limpias y hechas cuartos se frien con tocino entre gordo y magro: despues de fritas, si son cuatro, se las echa dos escudillas de vino blanco, y un poco de canela, y

despues de dar un par de hervores en la sarten, se puede sacar caldo del mismo guiso.

POLLOS Ó CAPONES ASADOS.

Limpios y preparados los capones ó pollos, se les debe hacer un agujero junto á la rabadilla para que esté recogida la pierna del capon, que ha de partirse por la mitad: se asan en una cazuela con buena manteca fresca de cerdo, y se les puede añadir un poco de peregil, dos ajos machacados, un polvo de pimienta, sal, y azafran: si están duros, en el mismo plato en que se han de servir con la pechuga hácia arriba, se les echa una cucharada de gigote. El modo de conservar buena manteca todo el año es echar en la vasija en que se haya colocado agua clara, que permanezca allí doce dias cuando mas: pero si se muda de ocho en ocho será mucho mejor.

ALBONDIGUILLAS DE AVE.

Se escogen las pechugas de aves que estén gordas, y lo demas se cuece para caldo: se machacan bien, como igualmente una enjundia de gallina fresca; se pone en remojo una miga de pan blanco, y con dos yemas de huevos se mezcla con la carne: se machaca todo junto, se añaden dos huevos crudos y se pone en tarteras, sazonado con sal y canela: se tiene ya preparado el caldo de ave muy bien colado; se pone la carne mezclada del modo referido en una cazuela, se hacen las albondiguillas de un tamaño regular, y se ponen á cocer en el caldo, (que debe estar hirviendo) como unos tres cuartos de hora: se las añade unas gotas de zumo de limon, pero si son para enfermos inapetentes, no han de llevar salsa alguna.

POLLO DE CARRETERO CON SALSA DE PEBRE.

Despues de bien limpios los pollos y de hechos cuartos, se frien con tocino ó con aceite: se tiene á prevencion un puchero con agua sazonada con sal, se pican unos ajos de modo que sobresalgan, y se les añade un poco de pimienta, azafran, y zumo de limon ó agraz; se machaca todo junto, se desliе con el agua del puchero, y se hace que dé dos hervores con un puñado de pan rallado. Esta salsa se echa por encima de los pollos, que deben estar en una tartera, y se deja que den otro par de hervores, teniendo cuidado de menearlos para que no se quemen. Estos pollos pueden estar compuestos en media hora, y la salsa sirve para suavizarlos.

SUSTANCIA PARA ENFERMOS.

Para sacar una taza de sustancia, se toma un cuarto de gallina buena, una docena de garbanzos, y una punta de brazuelo de carnero: cuando está todo cocido se machaca en el almirez el cuarto de ave, con un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, y con la carne, se desliе con el caldo de gallina, se cuela con un paño muy limpio, y se pone á la lumbre en un pucherito para que se caliente un poco: se sazona con sal y unas hebras de azafran, y antes de darla al enfermo es necesario revolverla bien con una cuchara, porque la carne suele quedarse en el fondo de la taza: por esto, y porque los caldos y sustancias han de ser muy frescas, especialmente en verano, en que si se guardan algunas horas se corrompen, lo que se habia de cocer en una vez debe hacerse en dos; si se quiere desleir alguna yema de huevo fresco, debe ha-

cerse primero en agua para que esté medio cocida antes de echarla en el caldo, batiéndola en otra taza.

PIERNA DE CARNERO ASADA.

Se golpea la pierna con la vuelta de la cuchilla: se impregna de manteca de cerdo, sal y un polvo de pimienta un pliego de papel de estraza: se introducen en la misma carne media docena de clavos de especia: se la dan dos ó tres cortes en los cuales se echa un poco de zumo de limon ó de naranja: se envuelve en el papel, y se asegura en el asador para que vaya asándose poco á poco.

MODO DE COMPONER UN CERDO DESDE QUE SE DEGUELLA HASTA QUE SE CUELGA.

Se necesitan seis ristras de cebollas, media libra de pimienta, cuatro onzas de canela, onza y media de clavo, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anis y dos manojos de orégano, y para lavar el menudo, un poco de tomillo é hinojo, y una docena de naranjas: la sal, canela y clavo, se ha de pasar por cedazo, y tener puesto á hervir un caldero de agua como de seis cántaros: en el barreño donde se ha de coger la sangre se echa un puñado de sal, y segun va aquella cayendo es preciso revolverla sin cesar: luego se quitan las venas y cualquiera otro cuerpo estraño: se tienen preparadas dos canastas, una con un lienzo ó paño tendido por encima para recoger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas y longanizas, y otra, tambien con su paño, para recoger la gordura para las morcillas: se lavan con esmero los intestinos con agua tibia antes que se enfrien, y en la última agua se les echa un poco de ha-

rina; se repite el lavado con el cocimiento de olor, y deben tenerse á mano unas ollas para echar en un lado las de morcillas, y en otro las de las longanizas, con la misma agua, y cuando se hayan de llenar se les echa otra agua tibia para que estén suaves. Con un dia de anticipacion se debe limpiar la cebolla y cocerla con agua y sal; despues de picada, se ha de colocar sobre un tablero que forme pendiente para que escurra, y terminada esta operacion debe colgarse al sereno en un talego bien limpio: las grosuras se cortan en pedacitos menudos, y se acomodan en una cazuela grande, para poder echar la cebolla, sal, la mitad ó algo menos de la pimienta y canela, la mitad del clavo y piñones bien limpios y remojados, la mitad del anis limpio y tostado y las avellanas, tambien limpias y tostadas; con todo esto se forma una especie de pasta en la cual se echa la sangre y se revuelve muy bien: para saber si esta pasta ó masa tiene bastantes especias y sal, se frie un pedacito de ella, y si está bien sazonada, se da principio á la operacion de embutir; luego se van echando las morcillas en un caldero de agua tibia, y se ponen á cocer procurando que no estén muy juntas, y que no se tropiecen unas con otras: despues de cocidas, es necesario irlas espumando con tiento para que no se revienten, y punzándolas con una aguja colocada en un palito de hinojo; por último, se van sacando asiéndolas por los hilos, se ponen en una mesa sobre un paño blanco, y se enjugan con otro; la grasa de las morcillas es muy buena para las migas, y tambien para hacer tortas.

Para las longanizas hay que cortar la carne muy menuda, y picarla en una tabla que debe tenerse preparada al efecto; se pone á la lumbre un puchero con vino blanco y un poco de anis, bien tapado para que no se exhale, y se le deja que dé un hervor; se

echa en la carne las especias, sal y adobo bien caliente, se forma una pasta, se revuelve, y se prueba para ver si se halla en buena sazon, y para que se conserve caliente se pone debajo de ella un poco de lumbre: luego se van embutiendo y atando las longanizas, (que no deben hacerse muy grandes), se tienden sobre una mesa, y se enjugan con un paño. Si el tiempo es húmedo, se deben colgar en un sitio ventilado hasta que estén perfectamente enjutas.

SALCHICHA Ó LONGANIZA BASTA.

Se hace de liviano, lengua, corazon, riñones y de las degolladuras; se las echa pimienta y sal, y despues de cortadas se atan como las morcillas. No se deben cocer, y se han de colgar para que se enjuguen.

DERRETIDO.

Las enjundias y papadas se cortan en pedazos, se ponen en un perol, sarten ó cazuela, y se las echa un poco de agua para que no se quemen; despues se cuela en la vasija en donde ha de estar, poniendo en ella una camuesa dividida en cuatro cachos: cuando está ya colado se procura tenerlo en un sitio en donde pueda conservarse fresco todo el año: si se echa agua de ocho en ocho dias, se mantendrá en tan buen estado como el dia que se hizo.

SALAR LAS PIEZAS.

Con sal menuda se van bañando las piezas por todas partes, y despues se ponen unas sobre otras para que vayan escurriendo, á los ocho dias se pueden colgar.

CHICHARRONES.

Con ellos se hacen unas tortas, picándolos antes bien en la cazuela; se deslie la masa con ellos, se sacan, y se hacen las tortas de forma plana ó aplastada, en seguida se colocan sobre unos panes de oblea; y se les echa por encima azúcar y canela: si se quiere, se las puede añadir unas yemas.

COMIDA DE PESCADO.

ABADEJO.

Para que el abadejo adquiera un gusto agradable, es necesario cortarle en raciones, ponerlas bien lavadas en una vasija espaciosa hasta cubrir con ellas la primera superficie, y echar sobre ellas ajos quebrantados, pan rallado y abundancia de peregil; la misma operacion se repite con las demas, segun se van colocando en la vasija, y despues se las echa aceite crudo, un poco de sal, y agua hasta que queden cubiertas de ella; preparado de ese modo el abadejo, se le pone á fuego lento bien tapado hasta que se quede enjuto, y se le sirve con poco caldo.

ABADEJO ORDINARIO.

Cocidas ya las raciones, deben ponerse á escurrir sobre una tabla, se pasan por aceite, y se van colocando en la vasija; despues, se las añade peregil y agua hasta que se bañen; se frie cebolla, y luego que está frita, se echa por encima del abadejo con un puñado de harina, todas especias y un poco de

zumo de limon ó naranja, y se pone á la lumbre para que dé un par de hervores: á falta de limon ó naranja, puede emplearse el vinagre; pero nunca se debe usar en cosa que tenga queso ó leche.

ABADEJO DE OTRO MODO.

Se ponen á cocer las raciones, y se frie cebolla con abundancia; se pican en el almiréz con pimienta y azafran, y se deslie todo con un poco de agua; luego se echa en la sarten con la cebolla, y sazonado de sal se pone al fuego en una cazuela; cuando se haya de servir, se va echando en los platos sobre el abadejo la referida cebolla con un poco de zumo de tomate ó de limon, y un puñado de peregil.

OTRO ABADEJO DIFERENTE.

Se pone á cocer, y cuando haya dado un hervor, se espuma y se le quita el agua: se tuesta un poco de pan, se pone á remojar en agua y vinagre, y luego se escurre y se pica en un mórtero con ajos, todas especias, y un buen puñado de peregil: el aceite que se ha de echar en este abadejo debe llevar ajos fritos: la salsa ha de desleirse con agua fria, y mezclado todo con el abadejo, y sazonado este de sal, se pone á la lumbre y se le da un hervor.

ALBONDIGUILLAS DE ABADEJO.

Se cuece el abadejo con agua y sal, se pone á escurrir, se le quitan las espinas, se pica, se le echan los huevos correspondientes en crudo, pan rallado, todas especias, peregil, yerbabuena, y un poco de queso rallado: se amasa todo junto, se hacen las albondiguillas, y se van friendo en aceite: se tiene pre-

venida agua hirviendo, se van echando en ella á cocer, y se les añade aceite con ajos fritos: se hace ademas una salsa de avellanas con un poco de pan remojado en agua y vinagre, se deslie con el mismo caldo de las albondiguillas, se echa en ellas, y se les hace dar un par de hervores.

ABADEJO FRITO CON MIEL.

Cocido el abadejo, se saca, se pone á escurrir, y para hacer la pasta se toma un poco de harina floreada: para cada diez raciones de abadejo se echa una taza de miel, se forma una pasta con un poco de agua, luego se pone la sarten al fuego con el aceite proporcionado, de modo que esté bien caliente, se mojan las raciones en la pasta y se frien. Tambien se pueden echar huevos y azafran en la pasta, pero entonces no ha de llevar miel.

ABADEJO EN OTRA FORMA.

Despues de bien lavadas y enjugadas las raciones, se ponen en una vasija espaciosa; se tiene una olla con agua, y se echa ajos machacados, peregil y especias: antes de ponerla al fuego se menea bien la vasija para que se precipiten al fondo todas las cosas que entran en este guiso; y lo mismo se hará cuando se compongan besugos, con la diferencia de que todo se ha de poner á cocer en una olla menos el aceite, que ha de ser frito, y de que despues de estar cocidos, (que suele ser en dando un hervor) se puede añadir un poco de zumo de limon.

OTRO GUISADO DE ABADEJO.

Se ponen las raciones en la vasija, y se las cuece

echándolas ajos crudos, sal, pimienta, azafran, aceite, peregil, tomate, unos pedacitos de naranja, y un poco de agua.

ABADEJO CON TOMATE.

Se cortan las raciones, se lavan bien, se cuecen, se espuman, y se ponen á escurrir en una tabla: se frie bastante porcion de cebolla y tomate, y se colocan las raciones en una cazuela ancha: la primera superficie de ella se cubre con las raciones, sobre las cuales se echa tomate, cebolla, peregil, pimienta y ajos machacados, y lo mismo se ejecuta con las demas raciones que se van poniendo en la cazuela hasta llenarla: se les echa el agua que sea suficiente para bañarlas, se las hace dar un par de hervores y se sazonan con sal: este guiso no necesita especia porque la suple el tomate. Mas adelante hablaremos del modo de conservar los tomates todo el año.

ABADEJO EN PEBRE.

Despues de bien lavado el abadejo, se pone á cocer con agua y sal, se espuma para quitar toda la parte que pueda tener corrompida, y se pone á escurrir en una tabla: en seguida se pone la sarten, y se van friendo y acomodando las raciones en una cazuela, de modo que queden llanas, y la piel siempre hácia la parte superior, para que ofrezca menos obstáculo al partirlas; practicado asi, se toma una porcion del aceite en que se ha frito el abadejo, y se echa en ella un poco de harina, á proporcion del aceite y del abadejo: se pone al fuego, y se va revolviendo con la cuchara, hasta que se conozca que se va quemando la harina: luego se esparce sobre el abadejo, y producirá el mismo efecto que si al freirle se hubiese enharinado, lo-

grando al mismo tiempo no desperdiciar el aceite que sirvió para el frito, que de ese modo se puede usar en freir otras cosas, como huevos, y todo lo que se quiera, lo cual no era posible conseguir enharinando el abadejo: ademas se pican unos ajos, con pimienta, azafran y sal, se deslie todo junto, y se echa en la cazuela con un poco de zumo de naranja, ó en defecto de esta, unas gotas de vinagre: se baña con agua, se pone á cocer, y cuando haya dado dos ó tres hervores, se sazona. El peregil es bueno en cualquier guiso de pescado, pero mas particularmente en el abadejo.

ANGUILA ASADA.

A la anguila, despues de bien lavada, se la quitan dos dedos por la cabeza, y cuatro por la cola: se enjuga con un paño para que no sepa á cieno, y se coloca en pedacitos sobre hojas de laurel: si no las hubiere, se pueden poner sobre unas cañas partidas en rajas. Este mismo método puede usarse en la mayor parte de los pescados, porque generalmente en todos sienta bien.

ANGUILA CON ARROZ.

Se pone á cocer el arroz, y si las anguilas son gruesas, se echan en él cuando esté medio cocido: si son delgadas, no deben echarse hasta que el arroz se halle bien cocido: se las añade un poco de peregil.

ANGUILA GUISADA CON SALSA.

Este es el modo mas comun: despues de destripadas las anguilas, se hacen trozos de dos ó mas dedos de largo, se lavan muy bien, se colocan en una cazuela, y se las echa ajos fritos, un puñado de peregil

cortado muy menudo, pimienta, azafran, clavo y canela: (el clavo debe usarse en pequeñas porciones porque es muy ardiente): en seguida se ponen á cocer con un poco de agua y sal, y mientras se cuecen, se pican piñones y avellanas, y se echa un poco de pan en remojo: si las avellanas son tostadas, el pan debe estarlo tambien: se esprime y se pica todo con dos ajos, segun el número de anguilas. Si se quiere que los ajos no sepan mucho, se asan primero, y cuando estén cocidas las anguilas, se deslie la salsa con el mismo caldo, se echa por encima de las anguilas, y se deja que dén dos hervores, teniendo cuidado de menear la cazuela, para que no se socarre con la salsa: si no se quiere echarlas salsa, tambien están buenas con el caldo.

SOLLO Y LOBO.

Para componer el sollo, es necesario cortarle la cabeza, y preparar un cocimiento de agua, sal, vino y vinagre: se le añade buena manteca fresca de vacas, se le echa de todas especias y yerbas finas, peregil, un poco de hinojo y orégano, unas rebanadas de pan tostado, y se cuece todo junto.

SOLLO ASADO.

Se toma orégano, sal y ajos, y se machaca todo reunido en el mortero: se deslie con vinagre, se echa en una olla de barro de manera que esté bien cubierta, y se le añade vino blanco para que tome el gusto, y unos clavos, sin ninguna otra especia; se le sazona con sal, y se procura que esté un poco agrio: se parte el sollo en rodajas, y se echa en el adobo con un poco de aceite bueno por encima: este pescado se de-

be asar en las parrillas y untarlo con aceite ó con el adobo ó manteca fresca.

ALBONDIGUILLAS DE SOLLO.

Se pica el sollo muy bien, crudo ó como estuviere, y luego se le ponen huevos y pan rallado: se le sazona con sal, pimienta, clavo y canela: se tiene prevenido caldo de garbanzos, se hacen albondiguillas, se las echa un poco de verdura picada, y se cuajan con unas yemas deshechas.

COSTRADA DE SOLLO.

Se rehoga el sollo en la sarten con buena manteca ó aceite, se saca y se coloca en una fuente ú otra vasija para que se enfrie: se le echan todas especias, canela, un poco de zumo de limon, azúcar molido y huevos crudos bien batidos: se la pone en seguida á fuego lento.

PASTELILLOS DE SOLLO.

Se pica el pescado crudo, y despues de bien picado, se le ponen huevos crudos en el número que se conceptúe suficiente segun la porcion de sollo: se le echa de todas especias, un poco de zumo de limon, sal y aceite: se mezcla todo, y se hace una masa con harina molida y cernida, un poco de aceite ó manteca y unas yemas de huevo con sal: se amasa todo con un poco de vino blanco, se hacen los pastelillos, se frien en la sarten, se les echan por encima unos polvos de azúcar, y se sirven calientes.

LOBO DE MAR ASADO.

Este pescado es poco comun, y por consiguiente se usa muy rara vez. El mejor modo de componerlo es asado, y para ello se le hace trozos, se le pone sobre unas hojas de laurel en una vasija grande, se frien unos ajos y se le echan por encima: en una cazuela se tiene prevenido peregil picado con ajos, pimienta y zumo de limon, y con un manojito de peregil se le va dando con esta salsilla: debe ponérsele mas fuego arriba que abajo; luego se vuelve, y se repite la misma operacion hasta que se halle en disposicion de servirle.

ATUN, BESUGO Y SALMON.

Para componer el atun se pone en agua dos dias y se le quita la sal; se hace trozos pequeños, se cuece de modo que dé un par de hervores: se le quita luego el agua, se vuelve á cocer en otra, y si aun asi estuviese salado, se repite la misma operacion en nueva agua con un puñado de colas de cebolla, ó un poco de paja de centeno: se escurre, se deja enfriar, se enharina, se frie y se coloca en la vasija en que se ha de guisar con cebolla frita en abundancia: en lugar de caldo se le echa vino blanco y todas especias, se le deja cocer á fuego lento, dándole alguna vuelta con cuidado para que no se deshagan los trozos, y de este modo, con la harina que se le echa al freirle, queda con una salsilla.

COSTRADA DE ATUN.

Se pica la parte magra del atun, y se le pone un

poco de la ijada en lugar de tocino, picándolo todo junto muy bien: se pone á calentar en una cazuela un poco de manteca de vacas, y á falta de esta, aceite: cuando ya está caliente, se echa el pescado, y se rehoga de manera que quede enjuto como si fuese carne; se le echa de todas especias, canela, zumo de limon, unas pasas, y azúcar á proporcion de la cantidad de atun; se le añaden tambien huevos crudos en igual proporcion, y se hace la costrada sazonada de sal: si es necesario, se le da un baño por encima con huevos deshechos, y se pone á tostar con un poco de fuego por la parte inferior y superior.

SALPICON DE ATUN.

Despues de desalado el atun, es muy bueno, especialmente si es de ijada: cuando ya está cocido, se hacen unas rebanadas de lo mas grueso, entresacando lo magro: se compone salpicon con cebolla; se colocan las rebanadas gruesas en las orillas del plato, y el salpicon en medio con unos pedacitos de cebolla cruda: ademas se le echa aceite, vinagre y unos polvos de pimienta: es el mejor pescado para salpicon.

BESUGO ASADO.

Cuando se ha escamado y limpiado bien, se lava y enjuga con un paño: se le coloca en una cazuela ancha y espaciosa sobre unas hojas de laurel, se le echan ajos fritos por encima, se le pone lumbre por debajo y algo mas por arriba, y cuando los trozos se hallen medio asados, se prepara ajos picados, pimienta, peregil y zumo de limon, y se van rociando por una y otra parte con un manojito de plumas ó de peregil.

ESCABECHE DE BESUGO.

Se escaman los besugos, se lavan bien, se ponen á enjugar, y se frien enteros ó en trozos, pero quitándoles las cabezas. Después de fritos se colocan en parte donde se enfrien; se estrae el zumo de una docena de naranjas agrias, se le añade un cuartillo de vinagre, el doble de agua, un poco de sal y pimienta, ó un poco de clavo y azafran, y se pone el escabeche en una cazuela, en donde esté caliente y no cueza. Luego que este adobo haya recocido un poco se retira, sazonándolo primero, y cuando esté frito, se van echando los trozos de besugo que se debe procurar queden ajustados.

SALMON.

Este pescado, si es fresco, se debe cocer, echarle aceite crudo por encima y un poco de zumo de limon, y se sazona con sal; si fuese salado, se ha de poner, si es posible, en agua corriente, como el atun, por espacio de veinte y cuatro horas, luego se saca, y se restrega con un esparto limpio. Se sirve con un polvo de pimienta y aceite crudo.

DE LAS TRUCHAS, Y DEL MODO DE CONSERVAR EL PESCADO.

Para cocer las truchas no se necesita mas que agua, sal y unas matas de peregil: no se ha de echar mas agua que la suficiente para que se cubran; despues de cocidas se las echa un poco de agrio por encima, y un polvo de pimienta.

TRUCHAS DE OTRO MODO.

Se escogen truchas que sean crecidas; se limpian, escaman, lavan y enjugan bien; se ponen á cocer con agua, sal, ajos fritos y todas especias, y cuando están medio cocidas se las quita aquel caldo, y se les echa otro nuevo hasta que acaben de cocer, sazonadas con todas especias, se hace una salsa con yemas y zumo de limon. Del caldo que se quitó primero se puede formar una buena sopa, con huevos duros, salsa y unos pedacitos de acitron para adorno.

TRUCHAS GUISADAS.

Se frien las truchas con aceite ó manteca, y se pican en un mortero, como si fuere para salsa de peregil, yerbabuena, lechugas tiernas, peregil, y acederas si las hubiere, se pone á remojar un poco de miga de pan en agua fria, se machaca todo, y se le echa azúcar y todas especias; luego se deslie con un poco de vinagre y agua de manera que esté agridulce, se arrima al fuego revolviéndolo todo á una mano hasta que se cueza, se le añade un poco de cebolla frita bien menuda, se ponen las truchas en una cazuela, se las echa la salsa por encima, y se las deja que cuezan un poco con ella: se sirven calientes.

PLATO DE TRUCHAS Y YERBAS.

Se toman truchas grandes, se escaman, se abren por medio, y hechas trozos, se frien con tocino magro y gordo; se tienen preparados unos cogollos de lechuga blancos cocidos en agua sazonada, y cuando están fritas las truchas, en la grasa de ellas se frien unas rebanadas de pan, y luego los cogollos de modo

que no se sequen. Despues se sacan y se ponen sobre rebanadas de pan con otros cogollos de berza, y pedazos de trucha: se va echando pimienta y zumo de naranja, en medio pedazos de pan de los ya fritos, unas lonjitas de jamon entre las berzas y truchas, y se sirve caliente.

MERLUZA GUISADA.

Despues de lavada y hecha rodajas, se enjuga con un paño limpio, se frie, y se pone en una cazuela ó cacerola con aceite y ajos fritos; luego se pican tres ó cuatro granos de ajos, con un polvo de pimienta, zumo de naranja y un puñado de peregil, lo cual se deslie con agua simple y se echa sobre la merluza, poniéndola lumbre encima y dándole vuelta para que se recale bien. Si se la pone salsa de avellanas, se deslie en frio, y se la dará un par de hervores con la merluza.

PARA CONSERVAR EL PESCADO.

Se frie sin harina (porque con esta se pierde el aceite) se pone tendido donde se enfrie, despues se echa en aceite puro, y se conserva todo el tiempo que se quiera.

ADOBO PARA PESCADO.

Se frie el pescado sin harina, y se hace el adobo con hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, orégano y unos pedacitos de naranja: con todo esto se forma un cocimiento y se echa el pescado frito en él, y si no tiene bastante sal se le añade á proporcion.

BOGAS, LAMPREAS, BARBOS, RANAS Y CARACOLES.

La boga asada con la anguila es escelente, y si se compone con salsa tiene tambien un gusto muy agradable: para empanarla se toma harina, agua tibia, y se amasa: luego se adoba con aceite y huevos crudos, un poquito de anis, aguardiente y sal: escamada y lavada la boga, se la ponen en el hueco de las tripas piñones y peregil, y por defuera se la esparce un polvo de pimienta y sal: tambien se la pueden echar pasas: despues se arma la boga con la masa á manera de un barquillo, y se cuece en el horno: si se quiere, no hay inconveniente en hacer unas cortaduras en la boga, é introducir en ellas tocino entreverado ó echarla un poco de aceite con ajos fritos. Se sirve fria ó caliente.

LAMPREA DE RIO.

Se lavan las lampreas antes de cortarlas, se destripan y hacen pedazos, y se echan en una vasija con ajos fritos, pimienta, azafran, clavo, canela y un poco de peregil machacado. Luego se cuecen, y con la misma sangre que arrojan se hace una salsa muy buena.

BARBO.

Se toma un barbo crecido, y despues de escamado, y de quitarle las aletas y la cola, se pone á cocer con agua y sal: cuando está cocido se sirve en un plato con aceite crudo, un polvo de pimienta, peregil y agrio de naranja. Tambien puede cocerse en vino blanco con aceite, agua, sal, pimienta, cebollas, zanahorias, peregil y ajos. Despues de cocido y bien sazonado se enjuga suavemente con un paño, y se

sirve como un plato de asado, guarnecido de peregil.

RANAS EN PASTELILLOS.

Despellejadas y lavadas las ranas, se hace una masa con un poco de manteca de vacas, agua caliente, sal y huevos á proporcion: se ponen las ranas en los pastelillos, echando peregil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados y una puntilla de ajo crudo; se revuelve todo y se puede ir echando sobre las ranas, que se sazonarán con sal, y unas pasas de orujo: luego se cierran, se fríen en la sarten, y se sirven calientes con un polvillo de azúcar y canela por encima.

ALBONDIGUILLAS DE RANAS.

Se quita la carne de las piernas, se pican con peregil y unas yemas de huevos duros para que abulten, y luego se ralla un poco de pan y queso á proporcion, de modo que se conozca mucho, y se compone el picado con huevos crudos: se sazona con sal y todas especias, y se hacen las albondiguillas sin tocarlas con las manos, bien con molde, ó con una jícara mojada en agua tibia. Se tiene prevenido caldo de pescado, si es posible, y cuando no, de garbanzos, se echa en el hervor, y con un par de hervores quedan cocidas: se hace una salsa de yemas de avellanas, y se sirven con poco caldo.

RANAS CON HUEVOS.

Se pone agua en una vasija ancha, con sal, peregil y ajos fritos, con todas especias, y se cuece todo, luego se echan las ranas con los huevos estrellados,

que no se toquen unos á otros, y se sirven de ese modo.

GUISO DE CARACOLES.

Despues de remojados, se lavan con dos ó tres aguas y sal, se ponen á cocer, y se espuman bien: se les echa sal, tomillo, laurel y orégano, y cuando están cocidos se escurren bien, se frie cebolla, y se echan en la sarten, en donde se dejan freir bien dándoles vueltas á menudo. Tambien se componen de este modo. Se remoja en agua y vinagre un pedazo de pan; se machaca en el mortero con unos ajos, un poco de pimienta y sal, se esprime, y luego se pone un poco de peregil y yerbabuena muy bien picado; se toma una aceitera de pico, y se va echando aceite poco á poco, revolviéndolo todo sin cesar á una mano, hasta que quede como engrudo y sepa á sal; este ajo se pone al derredor del plato, y los caracoles en medio.

DIVERSOS MODOS DE COMPONER LOS HUEVOS.

HUEVOS RELLENOS.

Se endurecen los huevos, se parten á lo largo en dos mitades, se sacan las yemas, y se machacan en un mortero con una miga de pan mojada en crema; se añade una parte igual de manteca, una ó dos yemas, sal y pimienta; con este conjunto, se los cubre con miga de pan humedecido con manteca, se echa el resto del relleno que se deslie con un poco de caldo, y se le deja que dé un hervor. Si se rellenan con pescado, es necesario emplear el aceite.

HUEVOS MEJIDOS.

Se baten muy bien dos yemas en una taza con una onza de azúcar, se echa en la taza agua hirviendo, y se menea todo bien á una mano hasta que se cuaje.

HUEVOS PASADOS POR AGUA.

Si se hubiesen de hacer muchos á la vez, para que todos salgan iguales, se pone en la lumbre una caldera con agua, y cuando ya esté hirviendo, se ponen los huevos en un canasto, y se meten dentro de la caldera: de este modo todos salen á un tiempo y con igual punto. Tres minutos son suficientes.

HUEVOS EN ABREVIATURA.

Se toma calabaza, cebolla, tomate, peregil y yerbabuena, se frie todo, se echa en una vasija ancha, se deshacen bien los huevos, se sazonan de sal, y se pone fuego por arriba y por abajo hasta que se tuesten: despues se cortan como tostada, y se pueden servir.

HUEVOS DUROS.

Despues de cocidos ó endurecidos los huevos, se les quita la cáscara y se ponen en una vasija con agua sazonada; se frie cebolla abundante, se echa peregil, yerbabuena, las demas especias, una salsa de avellanas, y se deja que den un hervor: se pone luego á remojar un poco de pan en agua y vinagre, se pican avellanas con dos granos de ajos y se echa en los huevos aceite con ajos fritos: la salsa debe desleirse con el agua sazonada, y hacerla en proporcion al número de huevos.

OTROS HUEVOS DUROS DIFERENTES.

Se pone agua sazonada en una vasija ancha, se echa peregil, yerbabuena, ajos fritos, pimienta y azafran: se echan los huevos estrellados, se les deja dar un hervor, y se sacan con una espumadera.

HUEVOS EN ESPUMA.

Para cada media docena de claras de huevo, se toman dos onzas de azúcar rosado, y se bate todo hasta que haga mucha espuma: en un cazo ó cazuela nueva, se pone á calentar leche de cabras ú ovejas, y cuando está caliente, se echa á cucharadas aquella espuma á que se cueza un poco: luego se saca con una espumadera para que escurra la leche, y se polvorea con canela.

OTROS HUEVOS DUROS.

Cocidos los huevos, se cortan por medio á lo largo, haciéndolos rebanaditas como cuando se corta cebolla: asi dispuestos, se frie cebolla menuda, y despues de frita, se echan los huevos con un poco de verdura machacada, garbanzos tambien machacados, se mezcla todo, se sazona con especias, se cuaja con huevos deshechos, y si se quiere, se puede añadir un poco de agrio.

OTROS HUEVOS DIFERENTES.

Se toma merluza que no tenga espinas, se corta como pedacitos de tocino, y se hacen los huevos en tortilla.

HUEVOS COMPUESTOS.

Se escogen huevos frescos, se les hace un agujero pequeño, se les saca el contenido, y con yemas, caldo del puchero, azúcar, canela y almendras picadas se hace una masa, de la cual se rellenan los cascarones de los huevos con un embudo pequeño: con otro pedazo de huevo se tapan los agujeros, y despues se cuecen en un cazo.

SOPA COMUN.

Se toma caldo del que se aparto de las truchas, se cortan sopas de buen pan tostado, y se colocan en una tartera: se ponen huevos duros deshechos á proporcion, peregil, queso rallado, unos polvos de clavo y canela; se tuestan avellanas, se pican con unos granos de ajos, pimienta y azafran, se deslien con una porcion del caldo de truchas, y se cuece todo en un puchero: despues de cocido, se mojan las sopas con el caldo restante, y se las deja dar un hervor; luego se retiran, se las echa por encima la salsa con unos huevos batidos, se las cubre con una tapadera, y se las pone mas fuego por la parte superior que por abajo, hasta que formen costra.

SOPA DE CUARESMA.

Se cortan las sopas un poco largas, y se ponen en una cazuela ancha: de cuando en cuando se las echa peregil picado, y unos polvos de pimienta; se frien cebollas y unos ajos, y se echan por encima de las sopas; se tiene dispuesta una salsa de avellanas y piñones machacados con unos granos de ajo, pimienta y azafran, y se deslie con el agua prepara-

da para las sopas, y se ponen á cocer teniendo cuidado de revolverlas para que no se deshagan; cocida la salsa, se echa la tercera parte de ella por encima de las sopas, que deben ponerse á cocer: despues de dar un par de hervores, se las quita el fuego, y se las echa la salsa que se dejó apartada; en seguida se las coloca lumbre por encima, hasta que formen costra.

MIGAS SIN AJOS.

Se cortan muy menuditas, y se mojan con un poco de agua y sal; se frie cebolla, se hacen las migas, picándolas bien, y se tuestan. Si se las quiere hacer sopas, se las añade un poco mas de agua, se las prepara á manera de una tortilla, volviéndolas de una á otra parte y se dejan tostar bien.

CALDO.

Se pone en una olla caldo de yerbas que no sean muy fuertes, y despues de machacar avellanas con un poco de pan y unos granos de ajos, se echan huevos crudos con todas especias; se deslie la salsa con dicho caldo, se echa cebolla frita con abundancia, se pone á cocer para que tome las especias, se deslien unos huevos con caldo tibio para que no se cuajen, y se incluye todo.

CALDO DE OTRO MODO.

Se toma el caldo de los garbanzos despues de cocidos y compuestos, se le pone en una olla, se le echa una salsa de avellanas con un puñado de perejil, y se pone á cocer: despues de cocido, se sazona con todas especias, se saca y se deja entibiar; se deslien unos huevos con un poco de caldo que no esté

muy caliente, se echa todo en los garbanzos, y de este modo se puede formar de ellos otro plato.

BURETE.

Le hay de dos clases, de carne y de pescado: para hacer este último, se toma el caldo de las yerbas, particularmente si son pencas de acelga, y se pone en la olla en que se trata de disponer el burete; se sazona con todas especias, se echa perejil, un poquito de yerbabuena, unas lechugas, que se deben picar con las pencas de acelgas, y un puñado de acederas de huerta: después de bien picado todo se echa en la olla con una sartenada de cebolla frita, y un poco de queso: se pone á cocer y se espesa con pan rallado; cuando esté ya cocido se aparta de la lumbre: para una olla de a cántaro se ha de desleir docena y media de huevos con un poco de caldo tibio, y revolverlos bien para que no se cuajen.

BUÑUELOS.

Para hacer bien los buñuelos, es necesario un molde á manera de un vaso, tan ancho de arriba como de abajo, con una cruz dentro de él, que lo coja todo, y forme cuatro divisiones, y su mango correspondiente de una media vara de largo: este instrumento se pone á calentar; se hace luego una pasta de huevos con poca harina, mas clara que la de hacer hostias; se saca el molde del fuego y se pone en el aceite: en seguida se le moja en la masa, y meneándole suelta: así salen los buñuelos muy abultados, y se pueden rellenar con pescado ú otra cosa quitándoles con unas tijeras lo que tienen dentro: después de rellenos, se ponen en una vasija sobre unos papeles para que no se peguen, se baten unos huevos,

y con ellos se les da por encima: se les pone mas fuego arriba que abajo hasta que hagan costra, y se sirven con azúcar y canela.

ARROZ CON LECHE DE ALMENDRAS.

Para cada libra de almendras, es necesaria una libra de azúcar y otra de arroz, seis huevos, un cuarteron de canela y dos onzas de piñones. Se pone á la lumbre un cazo con agua, y cuando esté hirviendo se echan en ella las almendras, se mondan y se ponen en agua fria: despues se muelen las almendras y piñones, y se hace la leche, desliendo la masa con agua fria, y se pasa por un lienzo ó servilleta: se lava el arroz con agua tibia, se estiende en un tablero para que se enjugue, y puesta la leche al fuego en una olla nueva, se echa el arroz, que ya debe estar medio cocido con agua y sal: la canela ha de estar ya en infusion en un pucherito, y luego se derrama sobre el arroz, al que se le irá añadiendo leche hasta que esté bien cocido: se aparta del fuego, se desliên unas yemas con leche fria, ó á lo mas tibia, y se echan por encima, añadiendo azúcar y canela: debe reservarse alguna leche, por si se endurece antes de servirse.

OTRA CLASE DE ARROZ.

Se pone el arroz limpio en la vasija en donde se ha de hacer, con un puñado de peregil picado, pimienta y azafran, y se le echan ajos fritos: cuando está tostado, se le echa el agua y se sazona: despues se le hace cocer, y si se quiere añadirle un poco de pescado deshecho, le sienta muy bien como los tomates: si se trata de tostarle, se le echan unos hue-

vos batidos y se le pone fuego por encima: por la parte superior se le esparce azúcar y canela.

ALMENDRADA.

Para hacer la almendrada se pone á cocer un cazo de agua, y cuando esté hirviendo se echan en ella las almendras, se sacan y mondan en agua fria, y luego se machacan en el mortero: para cada cazuelita ó taza se necesita onza y media de almendras, y una onza de azúcar y un huevo: se pican las almendras con el azúcar, se forma una masa, y para espesarla, se la echa un poco de almidon; se sirve con azúcar y canela por encima.

AVELLANAS.

Para ocho escudillas ó tazas, se toma una libra de avellanas tostadas: si no lo estuvieren, se limpian bien, porque siempre tienen alguna cáscara, se ponen en una cazuela rociadas con unas gotas de agua, se las echa unos polvos de sal, se las escurre dándolas vueltas, se echan en la sarten, y en estando tostadas se envuelven en un paño hasta que se enfrien: despues se ponen en el mortero con un pedazo de pan tostado y remojado, se machaca todo, se deslie en agua, se echa en una olla con el azúcar correspondiente, y se pone á cocer hasta que levante el hervor: encima de la olla se coloca una cazuelita con agua, porque tiene el ascenso ó subida como la leche.

LECHE ASADA.

Se toman dos cuartillos de leche con una libra de azúcar revuelta con una docena de huevos bati-

dos; se mezcla y revuelve todo, se pone fuego por arriba y por abajo, y se asa.

COL CUAJADA.

Se cuece el cogollo de la col con agua y sal; despues de bien escurrido y picado, se toma un poco de queso rallado, yerbabuena y peregil: se pica todo muy bien con un poco de cebolla frita, se le echa azúcar en cantidad que sobresalga, y unos huevos, se mezcla y se revuelve: en seguida se coloca en una vasija ancha, se baten unos huevos, se echan por encima, se pone la vasija entre dos fuegos, y se sirve la col con azúcar y canela.

PENCAS DE ACELGAS EN PASTELILLOS.

Lo mejor de las pencas se pone á cocer en agua y sal: despues de cocido, limpio, y esprimido en un lienzo claro, se pone en una vasija y se le echa un poco de pan rallado, huevos, azúcar y canela correspondiente á la pasta. Se arma todo y se hacen unas tortitas como si fueran huevos batidos, se van mojando, y fritas en aceite, que debe estar como para pescado, salen muy esponjosas: si se las echa por encima azúcar y canela, estarán mucho mas gustosas.

ESCUDILLA DE CALABAZA.

Se monda calabaza bien curada, y se procura que los pedazos no escedan del tamaño de nueces: se cuece con agua y sal, y cocida se deslie con el cucharon y se la echa cebolla frita, pimienta, azafran y queso rallado; se tiene preparado arroz limpio á proporcion, se echa en la olla, y se pone á reposar fuera del fuego.

CALABAZA ASADA.

Para que salga bien, es preciso escogerla pequeña y darla dos ó tres golpes al través: despues se pone en una cazuela con aceite crudo, peregil, pimienta, sal, y un poco de agrio, ó en su defecto un poco de vinagre, con fuego por la parte superior é inferior para que consuma la humedad.

CALABAZAS DE OTRO MODO.

Se cortan calabazas que no sean muy duras en lonjas delgadas; se cubre con ellas la primera superficie de una vasija, y se las echa pimienta, sal y tomates picados, quitándoles antes el pellejo, para lo cual se ponen sobre las brasas: despues de colocadas otras lonjas del mismo modo, se las pone aceite crudo, con fuego arriba y abajo, y si se quiere, un puñado de pan rallado, y un poco de yerbabuena con cebolla cortada muy menuda: á falta de tomates se echan unos granos de agraz, y se sirve sin golpearlas.

CALABAZA REHOGADA.

Se corta la calabaza en pedacitos crecidos, se ponen en una olla con una sartenada de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal y tomates: se da vueltas hasta que se vaya rehogando, y tambien puede añadirse un puñado de peregil y yerbabuena; despues se la pone un poco de aceite crudo y pimienta.

CALABAZAS EN OTRA FORMA.

Se escogen calabazas que no sean muy crecidas, se cortan en lonchas gruesas como un dedo, y se cue-

cen con agua y sal: cuando hayan dado un hervor, se sacan y se ponen á escurrir en una tabla, se enharinan, y fritas en la sarten, se van echando en una vasija poco á poco con vino blanco y canela, y se las da un par de hervores.

CEBOLLA REHOGADA.

Se limpian las cebollas, se parten en cuatro cachos, se dan una vuelta en la sarten con sal, y cuando estuvieren medio fritas, se echan en la olla en donde se acabarán de rehogar con un poco de pimienta: antes de servirla, se la echa un puñado de pan rallado y se la revuelve bien.

CEBOLLAS RELLENAS.

Se las quita el corazon, dejando los cascos mayores enteros; los corazones se cuecen con agua y sal, y picados se ponen en la sarten con aceite ó manteca, y se echa peregil, yerbabuena, y cogollos de lechuga, que si no son tiernos deben cocerse con agua y sal, se pica y se revuelve con la cebolla de la sarten, se la echan unos huevos batidos, y se remueve todo hasta que esté enjuto: se saca al tablero y se vuelve á picar bien: se le añade queso, pan rallado, huevos crudos, y se sazona con todas especias; pero si se quieren hacer con dulce, no se han de echar especias, sino que se rellenan las cebollas, se cuecen en caldo de garbanzos, y se las pone salsa de piñones ó de avellanas.

CAMUESA REHOGADA.

Se quita el pellejo y el corazon á la camuesa, se parte en pedazos, se pone en un puchero con azú-

car, canela y un poco de vino blanco, y se deja rehogar con fuego lento.

CAMUESAS ASADAS.

Se hace á las camuesas una cortadura que llegue desde el rabo hasta la mitad, y luego otra por el suelo al revés, de manera que quede dividida en dos mitades, y cuatro partes; se las quita el corazon, y en aquel hueco se las echa azúcar y canela, quedan como si no se hubiesen partido, en seguida se asan; si se quieren rellenar son mejores, pero dificultosas de partir.

DE LAS VERDURAS.

ACELGAS.

De las pencas crecidas y tiernas, se quita la telilla como cuando se limpian para cortadas; despues se dividen en pedacitos, y se cuecen con agua y sal, cocidas que sean se escurren en una tabla, y se hace una masa con huevos y harina como para abadejo; se untan las pencas en ella, se frien en la sarten, y se sirven con azúcar y canela. Tambien despues de cocidas con agua y sal, se las echa unos ajos fritos y un puñado de harina quemada en el mismo aceite.

HABAS VERDES.

Despues de cocidas con sal, se cortan, y se las echa aceite con ajos fritos; se machaca una salsa de avellanas tostadas, se tuesta tambien un poco de pan, se pone á remojo en agua y vinagre, se esprime bien, se machaca con pimienta y huevos correspondientes á la salsa, se deslie con agua sazonada, y

se echa en las habas de modo que den un hervor y no se socarren.

ALCACHOFAS.

Se limpian las alcachofas, se las quita las hojas esteriores, y se pone al fuego una olla con agua, y cuando hierva se escaldan y cuecen; cocidas, se ponen en una cazuela con caldo sazonado con sal y un polvo de pimienta; se frie cebolla, despues de frita se aparta, y en el aceite se echa un puñado de harina hasta que se queme, se echa sobre las alcachofas, y se hace una salsilla, dándolas dos ó tres vueltas; si se quiere, en lugar de aceite, se las puede echar tocino entre magro y gordo.

ESPINACAS.

Despues de lavadas, se ponen en la olla con sal y un poco de aceite para que se vayan rehogando, y cuando ya estan cocidas sin mas agua que la que ellas arrojan, se escurren y se las pone aceite con ajos fritos: luego, á unas pasas se las quitan los cabos, y se echan en el aceite hasta que estén bien hinchadas: se echa todo sobre las espinacas con un puñado de piñones remojados, y un polvo de pimienta, y se revuelven bien, y por ultimo, se pican en la misma vasija.

ESPÁRRAGOS.

Hechos pedacitos los espárragos, los mas tiernos se van poniendo en remojo: luego con agua bien caliente, se escaldan, y se cuecen con agua y sal; despues de cocidos se los sazona echándolos un poco de

aceite crudo, clavo, canela y un poquito de azafran, tambien se les puede añadir unos huevos.

JUDIAS VERDES.

Limpias las judías, se ponen á cocer con agua y sal, y despues de cocidas se las echa cebolla picada y frita, un poco de sal y un poco de pimienta, y se las da dos ó tres vueltas.

GUISANTES VERDES.

Se toman guisantes tiernos, se limpian muy bien, se escaldan, y se cuecen con agua y sal: se apartan luego hasta que sea hora de servirlos, y en los mismos platos se les echa por encima aceite crudo y pimienta.

SETAS DE MONTE.

Se lavan bien para que no sepan á tierra: si están secas se ponen en remojo por la noche, se esprimen bien, y se cuecen con agua y sal, despues de cocidas, se escurren y se ponen á freir en aceite, y á medio freir se las echa cebolla cortada, hasta que se acaben de freir con ella; luego se colocan en una cazuela, se hace una salsa de avellanas, se echa un puñado de peregil, yerbabuena y un polvo de pimienta, y se deja que dé todo junto un hervor; si nó se quiere salsa pueden servirse con solo cebolla.

CRIADILLAS DE TIERRA.

Se mondan las criadillas y se ponen en remojo hechas pedazos; se escaldan, se cuecen, y despues de cocidas, se separa y se guarda el caldo en que se cocieron: se las coloca en una cazuela y se las echa

aceite con ajos fritos, componiendo una salsilla con el caldo apartado y todas especias, y se deja que den un hervor.

BERENGENAS ASADAS.

Despues de mondar las berengenas, se hacen pedazos y se cuecen con agua y sal; cuando están cocidas, se ponen en una vasija que no sea muy honda: si son para comida de carne, se las echa bastante tocino entre magro y gordo, con fuego por arriba y por abajo; se dan vueltas y en cuanto estén bien asadas, se les añade zumo de limon y un polvo de pimienta; para comida de pescado, se las pone aceite con ajos fritos, se machacan unos granos de pimienta, ajos, peregil y sal, y á cada vuelta se las va rociando con un manojito de plumas.

NABOS.

Se limpian bien, se lavan una ó dos veces y se ponen en remojo para que no les quede nada de tierra: se escaldan y cuecen con agua y sal, y despues de cocidos, se escurren, se pica cebolla muy menuda, se frie en aceite bueno, del cual se quita en cuanto está frita, se quema en él un poco de harina, y se echa sobre los nabos con un polvo de pimienta; se ponen luego á fuego lento, se les da alguna vuelta, y se les deja rehogar bien.

BORRAJAS REBOZADAS.

Se toman los tallos de las borrajas tiernas, se cortan en pedacitos como de cuatro dedos de largo, se lavan bien, se cuecen con agua y sal, y ya cocidos, se escurren en una tabla limpia: luego se hace una masa clara, como para abadejo frito, con huevos

y un poco de harina; se van tostando y friendo en la sarten, y se sirven con azúcar y canela.

CALDO DE BORRAJAS.

Se toma aceite bueno, se frie cebolla menuda, y cuando esté frita, se la quita el aceite con una espumadera, y se echa en el caldo en que se cocieron las borrajas; se machaca una salsa de avellanas tostadas, se la añade un pedazo de pan tostado, remojado y bien esprimido, pimienta, azafran, clavo, canela y un grano de ajo; se deslie todo con el mismo caldo, se pone á cocer un poco, se sazona con sal, si fuese necesario, se aparta del fuego, y se le echan dos huevos que se crean suficientes para la porcion de caldo, desleidos con un poco de vinagre; los huevos no se deben echar hasta que esté tibio, para que no se cóngulen.

CARDOS DE HUERTA.

Se limpian bien los cardos quitándoles los hilos y telillas, se cortan, se echan en agua fria para que no se ennegrezcan, se escaldan con agua hirviendo, y se cuecen con agua y sal; cocidos ya, se escurren, se tiene al fuego una ollita con agua que se sazona con sal, se machaca una salsa de piñones ó avellanas con pimienta, unos granos de ajo y una miga de pan remojada, se deslie con el agua sazonada, se echa en el cardo aceite crudo y se le deja dar un par de hervores; si no se quiere salsa, se le echa aceite y ajos fritos.

SETAS DE CARDO.

Bien lavadas y cocidas con agua y sal, se esprimen y frien con cebolla, se hace una masa y una sal-

sa de avellanas y huevos, y se la añade un grano de ajo y todas especias: con la masa, que debe estar muy espesa, se hacen unas empanadillas, echando la salsa dentro; en seguida se frien en la sarten.

CRIADILLAS DE TIERRA DE OTRO MODO.

Se escogen las mayores, se cuecen con agua y sal, despues de bien mondadas, y rehogadas con buen aceite y cebolla frita, se las pone caldo de garbanzos, se sazonan con todas especias, un poco de azafran y verdura bien picada, se las sazona de sal, se ponen á cocer un poco, y se cuajan con unas yemas de huevo y zumo de limon y vinagre.

BERENGENAS RELLENAS.

Se parten por medio y se cuecen con agua y sal: cuando ya están cocidas, se las escurre y quita el corazon, de modo que queden huecas; se pican unas pocas de las que se hayan cocido, se frie un poco de cebolla con buen aceite, luego se echan las berengenas machacadas, con un poco de yerbabuena y huevos crudos; se ponen al fuego hasta que se sequen, se revuelve bien, y se echa en una cazuela con los huevos correspondientes y un poco de pan rallado y queso: se sazona con todas especias, canela y unos polvos de azúcar, se llenan con esto las medias berengenas, se hace un batido claro de huevos y harina, se mojan en él, friéndolas en la sarten, se sirven con azúcar y canela.

ACHICORIAS Y ESCAROLA.

Se limpian y lavan las achicorias, y se escaldan y cuecen con agua y sal; despues de cocidas, se es-

curren y componen con aceite y ajos fritos. La escarola, despues de bien lavada, se cuece como las achicorias, se compone con aceite crudo, se sirve con unos polvos de azúcar por encima.

ZANAHORIAS.

Se hacen rajas, despues de mondarlas bien, se cuecen con agua y sal, se ponen en una cazuela con cebolla frita, se sazonan con todas especias y sal, y se las echa agua caliente hasta que se cubran: se las pone azúcar ó miel y vinagre, para que estén dulces y agrias, luego se fríe un poco de harina hasta que se queme, se deshace con el mismo caldo de las zanahorias, y se traba en un hervor.

OTROS VARIOS PLATOS.

POTAGE DE JUDIAS SECAS.

Se lavan las judías y se ponen al fuego, teniendo cuidado de que cuezan pronto: se les quita el agua, se las echa otra nueva, y despues de cocidas se componen con cebolla frita, unos granos de ajo machacados con pimienta, azafran y yerbabuena, y si se las quiere espesar, se echa un puñado de pan rallado y un poco de queso: tambien están buenas con un poco de arroz.

OTRO MODO DE GUISAR JUDIAS.

Se las quita el agua despues de cocidas, y se las echa aceite crudo, pimienta, un puñado de peregil y yerbabuena: se ponen á fuego lento, se las da dos

vueltas, y se sazonan de sal: si se quiere hacer de otro modo, en la misma olla, antes de quitarlas el caldo, se sazonan con sal y azafran, y se pueden servir con aceite y pimienta, sin caldo: tambien se puede añadir un poco de vinagre.

HABAS SECAS.

Se limpian bien las habas y se escaldan antes de echarlas en la olla, se cuecen, y se las quita la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y cuando hayan cocido, se machacan unos ajos, pimienta, azafran, y unos cogollos de yerbabuena, y se deslie todo con un poco de agua caliente: para cada cuatro puñados de habas, se echa uno de arroz limpio, se sazona con sal, se revuelve todo, y se deja un rato apartado del fuego.

GARBANZOS COMUNES.

Si hubiere caldo de acelgas ó espinacas cocidas, deben remojarse con él los garbanzos, ó sino con el del abadejo: despues de remojados, lavados, y escaldados, se cuecen con un poco de aceite crudo, y cuando ya estén cocidos, se les echa cebolla frita, y todas especias machacadas con unos granos de ajos: se sazonan con sal, y se pueden espesar poniendo la sesta parte de arroz: tambien se les puede añadir una salsa de avellanas y huevos, mas lo que generalmente se acostumbra, es machacar una cucharada de garbanzos con yemas. Si se quieren componer los garbanzos con las cabezas duras del abadejo, se deben cocer con los mismos garbanzos y unas cabezas de ajos.

GUISANTES SECOS.

Se limpian y ponen en remojo como los garbanzos, ó con agua tibia y sal, se escaldan, se ponen al fuego, y se procura que cuezan pronto: si son de mal cocer, se les echa un poco de aceite crudo: se componen del mismo modo que los garbanzos, con aceite, cebolla frita, unos granos de ajo, y todas especias: si no estuviesen bastante espesos, se les añade un poco de arroz.

ALMENDRAS VERDES.

Se toman almendras antes que se cuajen los huesos, se restregan con un paño para quitarlas el vello ó pelusa, y se cuecen con agua y sal: ya cocidas, se escurren, se fríe cebolla picada muy menuda, y despues de frita, se rehogan con ella las almendras: se las echa caldo hasta bañarlas, se sazonan con todas especias, canela, y un poco de azúcar, se las hace dar dos ó tres hervores, y se las añade un poquito de verdura machacada.

ESCUDILLA DE ÁNGEL PARA CUARESMA.

Para cada libra de arroz se necesita una de azúcar y otra de almendras: el arroz se lava con agua tibia, se pone á enjugar en unos manteles, y cuando está enjuto se muele y pasa por cedazo: se le estrae la leche poniendo un puchero de agua á hervir, y cuando hierva se echan las almendras para que den un par de hervores; luego se mondan y se echan en agua fria; se machacan y se esprime la leche, se cuela con una servilleta, y se va echando en la olla, que se pone á entibiar con el azúcar: luego se deslie

la harina con un poco de leche, y despues de desleida se pone tambien en la olla á fuego lento: se revuelve con el cucharon, y segun se vaya endureciendo se ha de revolver mas aprisa: se prueba, y si está espesa y no sabe á harina, es señal de que se halla cocida: entonces se la echa una onza de canela, que debe tenerse preparada en infusion: para cada veinte escudillas se necesitan seis onzas de azúcar, y un cuarteron de canela hecha polvo.

TOSTADAS DE PAN CON MANTECA.

Se cortan unas rebanadas de buen pan, se tuestan en las parrillas, se calienta la manteca, se moja el pan en agua, se escurre, se frien las rebanadas, y cuando se sacan de la sarten, se rocian con unos polvos de azúcar y canela, deben servirse calientes.

PARA CONSERVAR TOMATES.

Cuando estén medio curados se echan en aceite frito, y se mantienen frescos todo el año.

ADOBO DE ACEITUNAS.

Se rajan las aceitunas, se ponen en agua dulce mudándola de dos á dos dias hasta que todas se hundan en el agua: se prepara un adobo de agua y sal, y cuando le hayan tomado, se llena de aceituna una vasija como de media cantára, con ruedas de limon, hojas de laurel, é hinojo: se llena de la misma agua de las aceitunas, y se añade un poco de canela, clavo y la mitad de pimienta con un poco de azafran: este adobo de las especias no dura mucho, porque se vuelve agrio con el limon: las aceitunas, desde el

dia en que se ponen en agua han de estar cubiertas, porque si no, se pierden.

Tambien se aderezan de otro modo: se escogen las aceitunas mas gruesas que no estén dañadas, y se ponen enteras en una vasija de vidrio con agua y sal de piedra en abundancia que queden bien sabrosas, de este modo se conservan todo el año. Las menudas se parten, y se han de gastar pronto, se cuece el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurel, cascos de naranjas y cabezas de ajos machacadas que sepan bien á sal, y se echa frio en las aceitunas: si se quieren conservar mas tiempo, se ponen las aceitunas en agua y sal, con un puñado de hinojo, dos matas de tomillo y cascos de naranja: antes de echarlas en el adobo, se las muda el agua nueve dias.

ADICION.

DEL MODO DE COMPONER AGUAS, Y OTRAS ADVERTENCIAS.

AGUA DE LIMON.

Para doce vasos, se necesitan doce onzas de azúcar y un limon: medio dia antes de componer el agua, se le quita la corteza, y se le machaca en el almiréz; despues se la echa con el agua en la garapiñera hasta que sepa bien á limon, se cuela con el cedazo, se echa el zumo del limon hasta que se conozca le ha tomado bien, despues el azúcar, y se cuela con un paño en la misma garapiña: para helarlo se necesitan tres libras de nieve; la mas menuda se pone debajo bien cargada de sal, y la mas gruesa encima, tam-

bien con bastante sal, media hora antes de servir el refresco se va moviendo, y se la da una vuelta por dentro con una paleta de encina, porque se precipita al fondo, se pega á las paredes, y se hiela mucho.

AGUA DE CANELA.

Para el agua de canela se necesita azúcar como para el agua de limon, y cocer con un dia de anticipacion tres cuarterones de canela á fuego lento, en un puchero nuevo, en donde ha de quedar por espacio de media hora, tapado el puchero para que no se exhale: despues de cocida se mete el puchero entre arena ó trigo, y cuando se haya de componer el agua se echa la necesaria en la garapiña con el cocimiento de la canela, y el azúcar reducido á polvo.

LECHE DE ALMENDRAS.

Se mondan las almendras, y se van echando en agua fria, luego se muelen, se deslien con agua, se la mezcla el azúcar correspondiente y todo se deslie y cuela. Para doce vasos de agua se necesita una libra de azúcar y doce onzas de almendras.

AGUA DE AURORA.

Para esta bebida se necesitan seis vasos de agua de canela, otros seis de leche de almendra, y una libra de azúcar: se mezcla, y se pone todo en la garapiñera con nieve, como las demas aguas.

LECHE HELADA.

Para doce vasos se necesitan doce onzas de azúcar y tres cuarterones de canela, cocida de antemano:

se deslie con el azúcar, el agua en que se ha cocido la canela, se cuela, y se echa todo en la garapiñera con la leche, que solo debe ocupar la mitad: se la pone nieve como á las demas aguas, y se revuelve, como se bate el chocolate para que no se pegue.

MODO DE HACER REQUESONES.

Se pone la leche en una olla nueva: se deslie un poco de cuajo á proporcion de la leche: se pone al fuego, y segun se va cuajando, se saca con una espumadera bien limpia: se coloca en una cestita para que escurra, y cuando se ha de servir, se pone sobre el requeson una espumadera clara, se la aprieta un poco, se forman los requesones muy pequeños, y se los esparce por encima azúcar y canela. La flor del cardo y de la alcachofa son buenas para cuajar, despues de machacadas en un almirez.

PARA REMOJAR OREJONES Ó CASCABELILLOS.

Antes de servir los orejones y cascabelillos, deben tenerse en remojo en agua tibia, un dia entero: luego se les quita el agua y se les echa vino blanco hasta bañarse: permanecerán en él toda la noche, y se sirven con azúcar y canela: si se remojan solo con vino, será mucho mejor.

PARA CURAR CORTADURAS.

Se toma la yerba que se cria en los tejados, llamada uva de milano, se machaca, se esprime el zumo, se pone en una redoma, se asuela y queda como aceite; se aplican á la herida unos paños mojados en dicho zumo, y se cura prontamente.

PARA CURAR QUEMADURAS.

Para curar alguna parte escaldada por el agua hirviendo, se debe poner aquella en una vasija de vinagre virgen, y tenerla allí un buen rato, con lo que no se levanta ampolla: tambien es bueno restregar la parte escaldada, con un poco de cebolla machacada, pero si se levanta ampolla, se debe poner al fuego un pucherito con agua, que le falte como dos dedos para llenarse, y echar un poco de cera blanca en grano ó de cualquiera otra: se cuece, y en dando un hervor se saca; se pone un poco de aceite en una cazuelilla, se va echando en ella poco á poco de lo que hay en el puchero de modo que solo caiga la cera, aunque no importa que caiga algun poco de agua, porque despues se traba, y al mismo tiempo que cae, se revuelve con un palito hasta que se cuaje: con esta especie de unguento se untan las llagas de la quemadura por mañana y tarde, y se curan muy en breve.

PARA TEMPLAR SARTENES.

Despues de bien limpias, se calientan, se restregan con una corteza de tocino, y se templan muy pronto. Tambien se calientan rociando la parte esterior y su suelo con vinagre, pero si hubiese mucha prisa, se echan dos cascarones de huevo en la lumbre, y su humo las suele templar.

APÉNDICE.

VARIOS METODOS Y RECETAS

DE ECONOMIA DOMESTICA.

APÉNDICE.

VARIOS METODOS Y RECETAS

DE ECONOMIA DOMESTICA.

REGLAS QUE SE HAN DE OBSERVAR PARA LOS ASADOS.

El principal deber de todo cocinero es saber graduar el fuego conforme á la calidad y naturaleza de las carnes de que va á hacer uso.

La vaca y el carnero lo necesitan vivo en un principio, y que se vaya disminuyendo gradualmente, por que tampoco es conveniente apresurar la coccion. No obstante como es muy esencial que estas carnes retengan todo su jugo y sustancia, no convendrá dejar que permanezcan mucho tiempo en el asador, y se rociarán de continuo con caldo ó grasa, pues por este medio se evita la pérdida y evaporacion de sus jugos.

Bastará para esto echar en la grasera medio vaso

de caldo, y á falta de éste, agua simplemente sazonada con sal.

En cuanto al punto que debe darse al asado, eso depende del gusto de cada uno; hay quien quiere que la carne esté pasada del fuego, otros la apetecen chorreando sangre.

La ternera necesita menos fuego, y debe rociarse con manteca mas bien que con grasa: nunca se presentará á la mesa á medio asar, porque nada sería mas repugnante y perjudicial á la salud, en especial si el trozo es de riñonada. Para asegurarse que está en su debido punto, se introduce por la parte mas carnosa una aguja de hacer media hasta que tropiece con el hueso, y si la sustancia que sale por la picadura es limpia y sin señal alguna de sangre, es prueba de que está suficientemente asada; pero no se repita muchas veces esta operacion, porque por delgada que sea la aguja, siempre resultará pérdida de jugo. Cuando comienza á despedir humo, es señal de que está bien asada.

El cordero se asa del mismo modo que las aves de corral.

No hay cosa mas insípida y desabrida que las aves pasadas de fuego y que han perdido todo su jugo, y sin embargo, si se espusiesen á un fuego vivo como á la vaca y carnero, su pellejo se arrugaria y aun se quemaria, perdiéndose asi uno de los bocados mas gustosos.

Para evitar este inconveniente, se envolverá bien con un papel untado con manteca toda ave de carne blanca, como pavos, capones, pollas de leche y pollos. Despues de asados, se les quitará el papel, y bien rociados con la grasa, se espondrán algunos instantes á un fuego vivo, con lo que se doran, y el pellejo queda tostado y cruge al mascarse.

En cuanto á las aves de carne negra, como los

patos, gansos, etc., como su pellejo es mas duro, no hay inconveniente en esponerlos á un fuego vivo y ensartarlos en el asador sin envolverlos con papel, pero sí mechados con lonjas muy delgadas de tocino, y los lebratillos y gazapos muy juntos los unos á los otros.

Las perdices, perdigones y codornices se consideran y preparan lo mismo que las aves caseras.

Respecto á los bistechs y otras carnes que se asan en parrillas, toda la habilidad consiste en hacer la operacion lo mas breve que sea posible, y sobre un fuego muy activo, en especial la vaca y el carnero: es el medio mas seguro de evitar la pérdida y reconcentrar su jugo; pero téngase cuidado de no dejarlos demasiado tiempo en el asador ó parrillas, y de no darles vueltas mas de una vez.

En general se conocerá que el asado, sea de la clase que quiera, está en su verdadero punto, cuando se vea que principia á salir fuera la sustancia, y que comienza á exalar humo.

MODO DE PREPARAR LAS AVES CASERAS ANTES DE PONERLAS Á COCER Ó ASAR.

Si no se ha tenido la precaucion de matarlas algunas horas antes de ponerlas al fuego, por mas esmero que se tenga jamás se conseguirá presentarlas tiernas y jugosas, ya sean asadas ó cocidas. La que ha de servir para comer debe matarse cuando menos la víspera, y si es para cenar por la mañana muy temprano, si no se ha hecho la noche anterior. Si acaso fuese un convite repentino y que no ha habido tiempo para dejarla manir, se meterá dentro de agua hirviendo para desplumarla, luego que puedan resistir las manos el calor.

Otro medio para hacer que las aves salgan tiernas, es hacerlas tragar una cucharada de vinagre un minuto antes de matarlas.

Las de carne negra, como gansos, patos, pichones, etc., son mucho mas tiernas, si se ahogan, que no degollándolas. Si se corta la cabeza al pato, no se desplumará hasta que no esté frio.

MODO PARA HACER TIERNAS LAS AVES DE CORRAL QUE SON VIEJAS.

Téngause veinte y cuatro horas dentro de agua fria, en la que se hayan echado algunos puñados de ceniza: pasado este tiempo, se lavan, desplúman y destripan, dejándolas en esta disposicion otras veinte y cuatro horas, y despues se echan en la olla para que hiervan un cuarto de hora. Hecho esto, se mechan y ensartan en el asador, rociándolas con manteca muy caliente cuando están á medio asar.

PEBRE Ó ADOBO PARA ROCIAR LOS ASADOS.

Se pica tocino gordo mezclado con un poquito de ajo y peregil, añádase sal, pimienta, una cucharada de vinagre, cuatro de aceite, y bátase todo muy bien.

MEDIO DE CONSERVAR LAS CARNES FRESCAS DURANTE EL ESTIO.

Se envuelven cuidadosamente con un lienzo muy tupido los trozos de carne, las aves ó caza, y se entierran en polvo ó cisco de carbon, en parage que mire al Norte.

De otro modo.—Consiste únicamente en sumergir las piezas en leche cuajada, siendo este método tan sencillo como ventajoso, porque esta sustancia en nada altera el sabor de las carnes, y pueden conservarse ocho ó diez dias.

PARA QUITAR EL MAL SABOR Á LAS CARNES QUE ESTÁN PASADAS.

Echense los trozos de carne en agua hirviendo, y cuando comience á manifestarse la espuma se toman uno ó dos carbones, y luego que estén perfectamente encendidos se apagan dentro del agua. Se saca en seguida, y despues la carne, que está ya en disposicion de poderse gastar.

El mismo resultado se consigue echando dentro del caldo que comienza á agriarse una ascua bien encendida, en el momento en que va á hervir otra vez.

PARA QUE LA CARNE SALGA TIERNA Y BLANDA.

Antes de poner á asar ó cocer toda clase de carnes, sea vaca, carnero ó ternera, se golpeará fuertemente con un rodillo de madera, cuando menos durante un minuto.

PARA DAR AL CERDO EL SABOR Y APARIENCIA DEL JABALI.

Póngase ocho dias en un adobo hecho con cebollas en ruedas, chalotas, algunos dientes de ajo, hojas de laurel, clavos de especia, salvia, bayas de enebro, albahaca, tomillo, melilotо, (coronilla de rey), menta, corteza de nuez reciente ó conservada en sal, agua y vinagre fuerte, partes iguales.

MEDIO PARA PRESERVAR EL PESCADO DE LA CORRUPCION.

Hágase que dé un hervor en una corta cantidad de agua y sal, y se deja dentro dos ó tres dias, sin temor de que se corrompa, porque se precipita al fondo, y queda enteramente cubierto con el líquido. Si fuese necesario conservarlo mas de tres dias se vuelve el fuego, añadiendo otro poco de sal, y una hoja de laurel. Tratado de este modo el pescado puede aguantar hasta tres hervores: mayor número seria en perjuicio de su calidad. Adviértase que para esta operacion ha de usarse vasija de barro, nada de hierro, y mucho menos de cobre.

MODO DE APROVECHAR EL PESCADO QUE COMIENZA Á PASARSE.

Se pone á hervir en agua abundante mezclada con la cuarta parte de vinagre, sal y una muñequita de lienzo con polvo de carbon, mas grande ó mas pequeña, segun el tamaño del pescado. Con tan sencillo medio se le quita todo mal gusto y olor, y puede tambien aplicarse á las carnes que se hallan en igual estado.

MEDIO PARA CONSERVAR FRESCOS LOS HUEVOS TODO EL INVIERNO.

La mejor época es desde el 15 de agosto hasta el 15 de setiembre, porque entonces las gallinas ponen los huevos mas grandes y llenos: váyanse untando con aceite, que se estiende con las barbas de una pluma diariamente, y conforme se van sacando del ponedor, de manera que estén bien cubiertos por todas partes, y en seguida se colocan so-

bre una mesa para que se seque el aceite. Conseguido esto se cubre el fondo de una vasija que cierre bien con una cama de ceniza ó de salvado, y encima se vá arreglando otra tanda de huevos, continuando así hasta que esté llena. Cuídese mucho de tapar exactamente la vasija siempre que se abra, porque la conservacion de los huevos preparados de este modo consiste principalmente en la privacion del aire esterior. No se sacarán hasta el momento en que se hayan de gastar, y si se quieren hacer pasados por agua, se pondrán dos horas antes dentro del agua fria.

OTRO MODO PARA CONSERVAR MUCHOS MESES LOS HUEVOS TAN FRESCOS COMO LOS RECIEN PUESTOS.

En el mismo dia que los ponen las gallinas se cuecen como si fuese para comerlos pasados por agua: se sacan de esta, y se anota la fecha para irlos gastando despues por el órden de antigüedad. Hecho esto se apiñan en un sitio fresco y seco. De este modo se conservan muchos meses sin la menor alteracion. Cuando se hayan de emplear se meten dentro de agua caliente, y aun es preferible echarlos en fria, se pone al fuego, y cuando está bien caliente, ya los huevos están en disposicion de comerse.

MEDIO PARA TENER HUEVOS FRESCOS DURANTE LA ESTACION MAS FRIA Y EN LOS MAS LARGOS INVIERNOS.

A fines de octubre se escoge una docena de gallinas y se encierran en el establo de las vacas con cañizos bastante altos para que no puedan escapar: no se les dará de comer mas que trigo moruno, y por las

mañanas una pasta hecha con cañamones molidos, un poco de salbado de cebada, y una sesta parte de ladrillo molido y pasado por tamiz. Este alimento las calienta de tal modo, que ponen todos los dias; pero tambien al llegar la primavera están tan flacas y débiles, que solo sirven para matarlas, despues de haberlas cebado.

MODO DE DERRETIR LA MANTECA.

En un caldero muy limpio se echan treinta libras de manteca, cuatro clavos de especia, dos hojas de laurel y dos cebollas, y se cuece todo á fuego muy templado tres horas, sin quitar la espuma. Cuando está enteramente líquida, se aparta del fuego y se deja en reposo una hora: se espuma y se vierte despacito por decantacion en vasijas de barro. Despues de llenas se llevan á la cueva, cubriéndolas con papel y un ladrillo encima.

DE OTRA MANERA EN BAÑOMARIA.

Se echa agua en un caldero, y cuando esté hirviendo se mete dentro una vasija con manteca fresca, dejando que cueza á fuego manso hora y media cuando menos; despúmese despues y viértase por decantacion en tarros de barro.

OTRO MÉTODO.

En Borgoña derretian antes la manteca en el bañomaría, pero en el dia practican esta operacion de la manera siguiente; echan la manteca en un caldero colocado sobre cenizas calientes, para que se derrita sin hervir: á medida que se va liquidando la sacan con un cucharon, echándola en tarros que cubren despues

con agua saturada de sal. Si desde luego se vertiese la manteca desde la vasija en que se ha derretido en los tarros en que se ha de guardar, no podria evitarse que pasase al mismo tiempo el poso y trozos no derretidos, que quedan en el fondo del caldero, y esto es lo que se debe evitar. Sin embargo, nada se desperdicia, porque despues que se han enfriado se emplean en varios usos.

Se ve por lo dicho que para conservar la manteca no se valen de la coccion, y no obstante eso las mugeres caseras y económicas de aquel país están muy contentas con este método.

PARA SALAR LA MANTECA.

Se lava muchas veces para que suelte la leche que haya podido retener, y se toman dos libras cada vez, las que se estienden sobre la mesa con un rodillo como la masa, dejándola del espesor de un dedo: espárzase por encima la suficiente cantidad de sal: pliéguese en tres ó cuatro dobles y amásese hasta que la sal se haya mezclado perfectamente. Repítase la misma maniobra con otras dos libras hasta concluir con toda la manteca, la que se va poniendo en tarros muy limpios, comprimiéndola mucho para que no quede ningun vacío. Cuando están llenos se disuelve sal en un poco de agua, se echa por encima, se bajan al sótano y se tapan lo mismo que la manteca derretida.

MEDIO PARA CONSERVAR FRESCA LA MANTECA.

En un tarro pequeño se echa manteca hasta que falte un dedo para que esté lleno; se vuelve boca abajo colocándolo sobre un plato con agua hasta la altura de un dedo, y se renovará esta todos los dias. Se irá

gastando esta manteca conforme se vaya necesitando, pero siempre con las mismas precauciones.

De otro modo.—Mézclense juntas y perfectamente pulverizadas una onza de azúcar, otra de nitro y dos de sal, amasándolas despues con cuatro libras de manteca muy lavada y enjuta: llénense con ella los tarros, comprimiéndola con fuerza para que no quede hueco alguno. Se tapan despues con un lienzo en dos dobles y untado con manteca: rellenándolos conforme se vaya aplomando la manteca. Cúbranse despues con una ligera capa de manteca derretida á fuego manso, y en seguida con otra muy delgada de las sales mencionadas, tapándolos lo mejor que sea posible. Por este método se conserva la manteca un año y mas, siempre fresca y con un sabor muy agradable. Los tarros deben ser pequeños, á fin de que no queden medio vacíos cuando se tiene que gastar: en este caso se llenarán cuidadosamente con agua saturada de sal.

MANTECA DE PUERCO SIN SAL.

Se dividen en trocitos pequeños las mantecas del cerdo asi que se han separado del cuerpo del animal, como igualmente la de los riñones, y se derrite á fuego manso en vasija de hierro ó cobre, meneándola sin cesar hasta que se haya derretido alguna parte; añádase, si se quiere, tomillo, laurel y pimienta en rama, pero no sal, porque impediria la fusion. Active el fuego, y cuando la grasa no despide humo es señal de que está cocida: entonces se cuela por tamiz bien tupido, llenando los tarros, que deben ser de barro, hasta el borde. Se tapan con dos ó tres hojas de papel grueso y se guardan.

DERRETIDO Y PURIFICACION DE LAS MANTECAS.

Se dividen en trocitos, separando las membranas y filamentos, se echan en agua hirviendo, en donde permanecerán cociendo un cuarto de hora, espumándolos bien. Sáquense despues para despachurrarlos en un plato con un tenedor. Esta especie de picadillo se vuelve á echar en agua hirviendo, para que cueza mansamente por espacio de una hora. Cuélese despues por una servilleta en una vasija, dejando que se fije ó congele la grasa sobre la superficie del agua. Se levanta con cuidado y se limpia por abajo, volviéndola á derretir de nuevo en bañomaría á fin de que suelte el agua que ha podido retener. Hecho esto se escudilla en tarros. Todas las grasas, tanto crudas como cocidas, pueden clarificarse por este método y ser útiles para toda clase de guisos, y aun para cosas de pastelería, con tal de que su calidad primitiva sea buena.

MODO DE PREPARAR UN BUEN FRITO.

El mejor de todos es el que se obtiene con la grasa del puchero, aunque puede suplirse con la gordura de los riñones de vaca, muy picada y derretida. Puede realzarse su calidad, cociéndola y purificándola despues. Se echa en una olla puesta al fuego, se hace hervir, se espuma y se vierte despues por decantacion, con cuya maniobra se obtiene clara y trasparente.

Este frito es preferible al que se prepara con manteca, que tiene el defecto de reblandecer las masas, de hincharse, levantar espuma, y derramarse fuera de la sarten, lo que es muy perjudicial. El aceite adolece de los mismos inconvenientes, aunque no

ablanda las pastas: los mismos defectos ofrece la manteca derretida, ademas de ser muy cara en las ciudades.

Deben tenerse siempre á mano dos clases de fritos, uno para los pescados, y otro para lo demas que ocurra.

Cuando haya de hacerse uso de un frito, se calienta la grasa en la sarten, se moja el dedo en agua, y si sacudiendo dentro no chisporrotea, es prueba de que está en punto. Si es pescado el que va á freirse, se coge por la cabeza, y antes de soltarlo, se mete dentro la cola, de manera que esté bien bañada, y si al cabo de un segundo aparece casi quebradiza, déjese caer el pescado, cuidando de volverlo cuando esté á medio freir.

Escusado es prevenir que antes de freir el pescado debe haberse destripado, escamado y lavado muy bien, y que si es de un tamaño cuando menos mediano, ha de dársele algunos cortes al sesgo con el cuchillo, y despues rebozarlo con harina.

Luego que está frito se pone sobre un paño de cocina para que escurra la grasa, y se sirve polvoreado con sal molida. En el artículo *buñuelos* puede verse el modo de freir los intermedios de masa.

No se dejará el frito sobre el fuego despues de haber servido, porque se ennegrece. El fuego durante la operacion debe ser de llama, porque si no está caliente en debido punto, lo que se fria no saldrá consistente ni dorado, ó cuando menos absorberán mas grasa de la necesaria y lo hará desagradable al gusto.

Se sacarán de la sarten las cosas que se frian luego que hayan tomado un hermoso color y que no arrojen humo: se pondrán á escurrir sobre una rodilla ó colador, y se servirán encima de una servilleta doblada, ó sobre un papel sin cola, si no es el

convite de etiqueta. Déjese enfriar el frito sobrante, y se vuelve á echar en el tarro todo lo claro, pero no el poso. Si durante la operacion se derramase algo de frito por el fuego, se apagará echando ceniza mas si se inflamase en la sarten, se tapará inmediatamente con una cobertera ó un paño de cocina humedecido con agua.

PAN RALLADO PARA REBOZAR CHULETAS, PIES DE CERDO, ETC.

Desmenúcese con las manos una miga de pan duro ó sentado, estregándola despues entre un paño de cocina nuevo para que quede bien deshecha. Se pasa por tamiz, añadiendo sal, pimienta y peregil picado. Derrítase un pedazo de manteca y empápense en ella las chuletas, polvoreadas con pimienta y sal, pasando y repasándolas en todos sentidos por encima de la miga hasta que queden bien cubiertas. En seguida se ponen á asar en las parrillas. En vez de manteca puede servir el aceite en frio.

De otro modo.—Se baten y sazonan tres huevos como para hacer una tortilla, y se empapan en ellos las chuletas ú otra clase de carne: échense despues en el lebrillo en que está la miga rallada, y se van colocando encima de la cobertera del cazo polvoreada tambien con la misma, para echar todo junto en el frito, que ha de estar muy caliente.

RASPADURAS DE CORTEZA DE PAN.

El medio mas sencillo de obtenerlas, se reduce á raspar con el cuchillo la corteza de pan muy recocido ó rallarla con un rallo de hoja de lata. Tambien puede prepararse metiendo dentro del horno las cortezas para que se sequen bien, y despues molerlas y

cernerlas por cedazo muy claro para separar el polvillo, pasándolas en seguida por otro mas tupido.

CEBOLLA TOSTADA PARA DAR COLOR Á LOS GUISOS.

Despues de bien limpias unas cebollas de las mas grandes, se colocarán en una vasija chata y se meterán en el horno, despues de haber enhornado el pan. Cuando va á sacarse este despues de cocido, se volverán del otro lado y se dejarán todavia veinte y cuatro horas mas. Vuélvase á calentar el horno aunque mas templado que para el pan, y vuélvanse á meter dentro las cebollas sobre zarzos de mimbres ó cañizos, teniendo mucho cuidado de que no se quemen: al cabo de una hora se les da vuelta otra vez y se dejan hasta la siguiente mañana, y si entonces no hubiesen tomado el color que se apetece se repetirá la misma operacion por tercera vez.

CONSERVACION DE LAS LEGUMBRES.

PARA CONSERVAR FRESCAS LAS RAICES EN LA ARENA.

Las raices, tales como las zanahorias, nabos, escorzonera, etc., se conservan como recientes en las cuevas ó en los sótanos. Se cogen en tiempo sereno y seco, se cortan las hojas á una pulgada por encima de la raiz, y se van colocando unas al lado de otras un poco ladeadas en una especie de reguera ó zanja hecha en la arena: estas regueritas se multiplican segun sea necesario, pues basta que las raices estén separadas unas de otras con una capa de arena de una ó dos pulgaradas de grueso. El para-

ge en que se guarden debe estar al abrigo del yelo y de la humedad, que las podriria.

La col de pella y de Milan se conserva del mismo modo, mas si no hubiese espacio suficiente para enterrarlas como aquellas, se limitará á colgarlas del techo por el troncho ó raiz en sitio seco, resguardadas del hielo, y tambien colocándolas simplemente sobre tablas.

La coliflor tardana cogida en noviembre ó todavía mas tarde, si no se teme las heladas, es la que se conserva mejor; pero es necesario que no retenga humedad alguna, y que se coja en tiempo seco: se cortan todas las hojas de afuera, y se cuelga del techo con las mismas precauciones que se ha dicho anteriormente, procurándo sea en parage en que pueda renovarse el aire y esté sin luz, para que no pierda su blancura. Una bodega abovedada, si es profunda y sin ventilacion, no es á propósito para conservarla. Guardadas con las debidas precauciones indicadas se marchitan, y pierden una cuarta parte de volúmen, pero conservan todo su sabor: puede sin embargo, hacerse que recobren su lozanía y verdor, cortando la punta del troncho, haciendo algunas picaduras en el meollo ó corazon, y metiéndolo despues en agua.

PARA CONSERVAR LAS VERDURAS EN SALMUERA.

Alcachofas.—Escogidas las mejores y mas gruesas se preparan como si se hubiesen de cocer, y se echan en agua caliente: despues de escurridas se polvorean por dentro con sal molida, y se colocan en vasijas de barro, llenándolas con agua sazonada con un puñado grande de sal. Al dia siguiente se muda esta agua, y se echa otra nueva, mezclada con la cuarta parte de un cuartillo de vinagre, y tres ó cuatro puñados de sal. En seguida se cubren con una

capa de manteca derretida, para impedir el contacto del aire. Cuando se hayan de gastar, basta ponerlas a remojo en agua tibia para quitarlas la sal, y despues cocerlas con otra muy abundante.

Judías verdes.—Cuando son ya de un tamaño regular se limpian sin partirlas, quitando únicamente las dos estremidades, escaldándolas en seguida, pero cuidando no dejarlas hervir mucho rato, para que no pierdan el verdor y consistencia. Se escurren y colocan en tarros de barro que puedan contener tres libras holgadamente, para que las bañe bien el agua, que se vierte por encima, y un puñado de sal. A la mañana siguiente se arroja ésta, reemplazándola con una salmuera compuesta con dos terceras partes de agua, una de vinagre, y tres ó cuatro puñados grandes de sal, y se cubren despues con una capa de manteca derretida. Conservadas de esta suerte las judías, se guardan hasta la primavera, sin perder nada de su gusto y verdor, ni contraer cierto sabor desagradable á verdin, que se observa en las que se ensartan en hilo á manera de rosario y se cuelgan al aire.

Pepinos.—Despues de pelados, quitadas las pepitas, y cortados en cachos un poco mas grandes que los ordinarios, se escaldan en agua hirviendo, apartando los que han perdido su consistencia; despues se echan en la salmuera de que se ha hecho mencion, y se procede del mismo modo que con las alcachofas. La única precaucion que se necesita tomar, es cuidar de lavarlos tres ó cuatro veces en agua tibia antes de hacer uso de ellos, para quitarles la sal.

Tallos de cardo, alcachofas y pencas de acelgas.—Se guardan del mismo modo.

Habas de jardin.—Se ensartan formando rosarios, y se cuelgan al aire, pero solo sirven para hacer purés.

CONSERVACION DE VARIAS HORTALIZAS EN VINAGRE.

Este ácido es uno de los mas poderosos agentes para guardar muchos vegetales, á los que comunica un sabor acidulado muy agradable. Se meten dentro de vinagre las alcaparras, cogollos pequeñitos de capuchina, cerezas gordales ó garrafales, cebolletas, zanahorias delgaditas como el dedo meñique, etc. Basta echar cualquiera de estas sustancias en vasijas llenas de vinagre sazonado con sal, estragon, hinojo y ajos; aunque es mucho mejor tenerlas antes en maceracion veinte y cuatro horas con sal molida.

MODO DE CONSERVAR EL AGRAZ PARA SALSAS, ETC.

Se desgrana agraz que no esté enteramente maduro, y se machaca en un mortero con un poco de sal: se esprime el zumo fuertemente al través de un lienzo, y se cuela repetidas veces por una manga de bombasí, humedecida y enharinada por la parte interior hasta que salga enteramente claro como el agua. Mas á pesar de tanta clarificacion, no se conservará por sí solo si no se echa en botellas azufradas. Esta operacion se ejecuta del modo siguiente: téngase un tapon de corcho ó madera, sujeto con un hilo de alambre que termine en gancho y que solo llegue hasta la mitad de la parte interior de la botella: átese al tapon una torcida de algodon bañada con azufre (una pajuela) enciéndase é introdúzcase dentro de cada una, hasta que estén todas llenas de vapor. Entonces se vierte el zumo llenándolas hasta arriba, y se tapan luego herméticamente, para bajarlas en seguida á la bodega.

CONSERVA DE TOMATE.

Se escogen muy maduros y se echan en un perol puesto al fuego para que se deshagan y suelten mucha agua, que se arrojará por inútil: se cuelan por tamiz para quitarles la simiente, y en seguida se pone el jugo á cocer en una cacerola para que evapore el agua que haya podido retener, y hasta que quede reducido á consistencia de jalea: viértase en tarritos, tapándolos cuidadosamente.

ALCACHOFAS SECAS.

Se parten en cuatro cachos si son grandes, se cortan las hojas y se van echando en agua acidulada con vinagre: se ponen despues en agua hirviendo, y cuando están á medio cocer, en vasija que sea de barro ó cobre, pero no de hierro porque se ennegrecerian, se sacan colocándolas sobre un zarzo ó cañizo para que escurran el agua y se enfrien. En seguida se ensartan en hilo ó bramante sin que se toquen unas con otras, y se cuelgan á manera de guirnalda en parage seco y resguardado del sol. En tiempo húmedo pueden meterse en el horno para secarlas. Cuando se hayan de emplear, se echan en el guiso que acomode, para que acaben de cocerse.

FRUTAS.

Aunque algunos prefieren guardarlas sin azúcar, nunca es tan segura su conservacion, ademas de que no se puede prescindir de emplearla para comerlas; la esperiencia ha demostrado que cuanto mas azúcar

se eche, tanta mas seguridad habrá para tener las frutas sanas, y sin que pierdan nada de su aroma.

Al tiempo de cocerlas, disminuyen de volúmen, y aun en parte se despachurran, resultando despues un vacío en la botella que las perjudica mucho. Se evita este inconveniente cubriéndolas enteramente con un almíbar preparado al soplo. Se escogen las frutas de una misma especie, se despachurran y pasan por el colador para estraer todo el jugo, el que se echa en las botellas hasta acabar de llenarlas, luego que se han introducido en ellas las frutas y el azúcar.

No deben escogerse muy maduras, ni tampoco de las mas tempranas ó tardías: un solo hervor en el bañomaría es suficiente para su preparacion.

JUGO DE GUINDAS PEQUEÑAS Y AGRIAS Ó SILVESTRES.

Sirve este jugo para dar color á varias preparaciones de frutas, por ejemplo, las fresas guardadas por medio del bañomaría. Es necesario cogerlas muy maduras, quitarlas los rabos y ponerlas en un perol al fuego para que se deshagan y den un hervor. Echense en el tamiz para recoger el jugo, y esprímase lo que no ha pasado despues de haber quitado los huesos. Se conserva como el de grosella, del que se hablará despues.

GROSELLAS.

Despues de desgranadas, se echarán en botellas, empleando para cada una de estas media libra de azúcar molido.

JUGO DE GROSELLAS.

Se conserva despues de haber fermentado dos ó

tres dias en la bodega y filtrado en seguida por un papel. De este modo se ha conservado dos años, y puede hacerse todavía mas agradable, raspando corteza de limon encima del azúcar antes de molerlo.

JUGO DE GROSELLAS Y FRAMBUESA.

Se mezclan una libra de cerezas, media de frambuesas y dos y media de grosella desgranada: se despachurra todo junto, y se deja en reposo dos dias en la cueva. Se echa despues dentro de un colador para que escurra el jugo, filtrese en seguida por papel, y embotéllese.

CEREZAS.

Se escogen las mejores, las mas gordas y que no estén muy maduras, se las corta la mitad del rabo y se meten en botellas, echando en cada una cuatro onzas de azúcar.

FRAMBUESAS.

Elíjanse las que estén poco maduras para que no se despachurren al ponerlas dentro de las botellas, con cuatro onzas de azúcar cada una.

Puede hacerse con ellas un escelente *jarabe de vinagre*, añadiendo á las frambuesas la tercera parte de vinagre, reduciéndolo despues á jarabe, ó bien guardar este vinagre aframbuesado, para mezclarlo con agua y azúcar, lo que viene á ser lo mismo.

JUGO DE FRESAS.

Se despachurran y pasan por tamiz, añadiendo á cada libra de fresa el zumo de medio limon y me-

dia libra de azúcar. Sirve este jugo para helados, dándole color con el de guindas silvestres arriba mencionado.

ALBARICOQUES, ALBÉRCHIGOS, CIRUELAS.

Deben estar ni muy maduros ni muy verdes: se abren por medio, se quitan los huesos para aprovechar una parte de las almendras. Se echan en botellas, y en cada una cuatro onzas de azúcar molido.

PERAS, CASTAÑAS.

Cortadas en cuatro pedazos y quitadas las pepitas, se embotellan las peras juntamente con cuatro onzas de azúcar: á las castañas se las da un corte en la cáscara, como si se hubiesen de asar, y se guardan así, si se trata de servirlas fuera de tiempo asadas y puestas sobre una servilleta.

PARA CONSERVAR LOS GUISANTES.

Se pondrán en un gran cazo dos libras de guisantes con tres cuarterones de azúcar, y se les darán vueltas de continuo sobre un fuego muy templado. Después se apartarán para irlos colocando sobre un pliego de papel puesto encima de un tamiz vuelto del revés sobre cenizas calientes, que se renovarán hasta que estén enteramente secos. Entonces se meten en sacos de papel para guardarlos en parage fresco. Cuando se hayan de emplear se pondrán dentro de agua tibia por espacio de veinte y cuatro horas para que se ablanden. De este modo salen tan tiernos y verdes como recien cogidos de la planta.

PARA CONSERVAR LAS FRUTAS NATURALMENTE Y SIN ESFUERZO.

Sabido es que las frutas no llegan á perfecta sazon sin el auxilio de la luz, el aire y el calor, por consiguiente, privándolas de estos tres poderosos agentes se retardará su madurez y se conservarán mucho mas tiempo. El frutero deberá estar colocado en un cuarto defendido de los hielos, las ventanas cerradas herméticamente, de manera que no puedan abrirse ni aun los postigos: la puerta jamás se dejará abierta: colóquense las frutas sobre tablas que se cubrirán por delante en tiempo muy frio con esteras de paja, y lo mismo las ventanas y puerta: se pondrán de manera que no se toquen unas con otras, separando con suma diligencia las que comiencen á podrirse.

Las mas preciosas y delicadas se meten separadas en saquitos de papel bien encolado, se atan por la boca, de manera que no entre aire, y se cuelgan del techo.

El albillo se conserva de este modo; colgándole en sentido inverso, es decir con el pezon hácia abajo, aunque siempre es indispensable limpiarlo cuidadosamente todos los dias y quitar los granos dañados. Sin embargo se guarda bien sin cubierta alguna dentro de cajones hechos á propósito: pero es tan delicada esta uva, que colgada al aire libre inmediatamente se llena de polvo y se pierde. Ningun sitio será mas adecuado para frutero que un sótano ó cueva, con tal que sea muy seca.

CIRUELAS.

Se escogen las mas gruesas, maduras y sin agusanar, y se van poniendo una á una sobre zarzos ó cañi-

zos para meterlas en el horno cuando se saca el pan; déjense en él hasta que haya de calentarse de nuevo: se las da vuelta y se vuelven á meter, repitiendo esta operacion tres ó cuatro veces hasta que se vea que están en su punto. Entonces se esponen al aire en parage que sea seco, y despues se colocan por tandas en cajas forradas con papel blanco.

PERAS APLASTADAS.

Tómense cien peras cermeñas casi maduras, móndense delicadamente sin desfigurarlas, y córtese la punta del pezon, ó mango. Conforme se vayan pelando se irán echando en un perol lleno de agua fria; y se arrima al fuego para hacer que hiervan mansamente. Luego que se vea que ceden á la impresion del dedo, se sacan con la espumadera y se echan en agua fria, poniéndolas despues á escurrir sobre una servilleta. En otro perol se echan dos libras de azúcar con cuartillo y medio de agua: hágase hervir y espúmese bien; en seguida se llenará con peras todo el fondo de la vasija, y luego que hayan dado un solo hervor se sacan, colocándolas en un ladrillo: repítase lo mismo con las restantes hasta concluir. Cuando se hayan enfriado, se irán colocando sobre zarzos con el mango hácia arriba, aplastándolas un poquito sin despachurrarlas, y en seguida se meten en el horno despues de sacado el pan. Repítase esta operacion hasta cuatro veces, teniendo cuidado de bañarlas antes en almíbar frio: váyanse despues colocando en cajas, poniendo á cada dos tandas de peras una hoja de papel, y guárdense en parage seco. El almíbar sobrante sirve para las frutas que se guardan en aguardiente, para compotas, etc.

CEREZAS SECAS.

Las cerezas de carne consistente, se secan lo mismo que las ciruelas: por lo general basta meterlas solo una vez en el horno, y esponerlas al sol para que acaben de secarse. Si se quiere se atan en manojitos y se cuecen en el azúcar como aquellas.

PARA HACER EL ALMIDON DE PATATAS.

Se escogen las mas sanas y harinosas: se lavan muchas veces con agua abundante, hasta que queden enteramente limpias, y sin el menor atomo de tierra. Conseguido esto, se ralla sobre un ladrillo mediado de agua la cantidad suficiente de patatas para que se llene hasta el borde. Arrójese como inútil la fibrina que sobrenada en la superficie despues de esprimida: el almidon se precipita al fondo de la vasija, y el agua se vierte por inclinacion. Luego que se ha secado se maja, y despues se cierne.

Esta fécula ó harina es mas ligera, casi tan nutriva como la de trigo, y es preferible para preparar la papilla que se da á los niños, y los sopi-caldos para los convalecientes. Se emplea con ventaja en cosas de pastelería, en especial para hacer bizcochos delicados.

FABRICACION DE VINAGRE.

Para tener siempre vinagre superior, y por un medio el mas sencillo, basta mandar construir un barril que pueda contener de treinta á cuarenta cuartillos de líquido. Entonces se ponen al fuego dos cuartillos de vinagre tinto ó blanco, es indiferente, con tal que sea de escelente calidad, y cuando esté hirviendo se

vierte dentro del barril: se tapa bien el agujero, y se hace rodar en todos sentidos para que se empape por todas partes. Llénese despues hasta la mitad de vino escogido, y póngase por espacio de ocho dias en parage caliente. Al cabo de este tiempo se ponen á hervir otros dos cuartillos de vinagre, se echan dentro del barril, se acaba de llenar con vino, y se coloca en el parage en que ha de estar, con tal que no sea en la bodega, porque podria perjudicar á los vinos. Un mes despues ya puede gastarse, aunque adquiere mucha mas fortaleza cuanto mas tiempo tenga.

A una pulgada del fondo del barril se coloca una pequeña canilla ó espita de madera: el agujero no se cerrará sino con un tapon de paja, y siempre que se saque vinagre se echará igual cantidad de vino; mas si por algun evento fuese necesario sacar grande porcion de una vez, y habiendo rellenado el barril con vino, se advirtiese que habia perdido algo de fortaleza, en tal caso se echará mano de dos cuartillos de vinagre de primera calidad, y despues de cocido se incorpora con el del barril. Observando estas reglas puede tenerse siempre lleno el barril de vinagre escelente; que se irá mejorando de dia en dia.

VINAGRE PARA ADEREZAR LA ENSALADA.

En el fondo de un tarro de barro se echan dos puñados de estragon, medio de *malpica* (especie de mastuerzo), otro medio de perifollo y hojas recientes de pimpinela, dos dientes de ajo, y una guindilla todavía verde. Llénese de vinagre, y déjese en infusion ocho dias: terminados estos se saca por decantacion, y se embotella.

CLARIFICACIÓN DE LA MIEL.

Póngase en un cazo una libra de miel, y medio cuartillo de agua para que hierva á fuego manso; quítese la espuma conforme se vaya formando: si levantase mucho hervor, se moderará echando una cucharada de agua fria, pero es menester economizar cuanto se pueda este recurso. Cuando no arroje ya esta espuma, se echa dentro una ascua bien encendida, y una miga de pan muy tostada, dejándolas dentro cinco minutos: sáquense despues con la espumadera, y se dejará hervir hasta que el almíbar forme hebra. En muchos casos puede suplir por el de azúcar, y aunque algunas mieles contienen mas, y otras menos principios sacarinos, la proporcion mas regular es libra y media de miel en vez de una de azúcar.

POMADA DE PEPINO.

Se hace trocitos una libra de carne de pepino y otra de melon, y se ponen en bañomaría por espacio de ocho á diez horas, de manera que se mantengan muy calientes, pero sin hervir, juntamente con una libra de grasa de cerdo, y la cuarta parte de un cuartillo de leche pura. Cuélese despues todo por una rodilla, esprimiéndola con la mayor fuerza: déjese que se fije, escúrrase el agua, y lávese con otras muchas hasta que salga clara la última. Séquese la humedad con un lienzo fino, y guárdese en botes. Sirve para ablandar y refrescar el cutis.

OTRA POMADA PARA LOS LABIOS.

Se derrite en bañomaría una parte de cera vír-

gen, tres de aceite de almendras dulces, y un poquito de raiz de anchusa para dar color. Cuélese despues por un lienzo: bátase, y agítese en el almiréz, añadiendo una gotita de esencia de rosa. En seguida se echa en pomitos de loza.

HELADOS.

Si las personas acomodadas han tenido el feliz capricho de proporcionarse un pozo de hielo ó nevera en miniatura, muy útil ademas para la conservacion de las sustancias alimenticias, bueno será que sepan el modo de preparar los sorbetes, tan agradables en cualquiera estacion, aun en la de invierno, cuando tanto abundan las nieves.

Basta para esto hacerse con una garapiñera ó *sorbetera* de estaño. Se tendrá un cubo de madera un poco mas alto que aquella y con agujero practicado á poca distancia del fondo, para dar salida á las aguas, que se cerrará cuando sea necesario con un tapon de corcho. Se cubre el fondo del cubo con un témpano de hielo, echando sobre él un lecho de nieve machacada y otro de salitre sencillo: colóquese encima la sorbetera, y llénese todo alrededor hasta arriba con capas sucesivas de nieve y salitre, y á falta de éste de sal comun. Estas sales tienen la propiedad de activar la congelacion, que seria mucho mas lenta é imperfecta empleando solo la nieve. Las cantidades mas adecuadas son dos libras de sal, ó media libra de salitre para diez y seis libras de hielo (1).

(1) Pueden hacerse helados sin nieve ni hielo por medio de una combinacion de sales de que se llena el cubo. Tómense tres partes de sulfato de sosa machacado y dos partes de ácido hydroclórico: mézclense bien y en quince minutos se ve el resultado: se vierte y se repite la opera-

Para esta operacion se escogerá el local mas fresco y seco que sea posible, y no se dejará de mano la sorbetera para evitar que los helados se conviertan en carámbanos, ó se liquiden por falta de cuidado. Cuando se meta dentro del hielo, ya debe contener una de las composiciones que se indicarán despues: se cubre con la tapadera muy ajustada y se agita vivamente cogiéndola por el asa, y siempre de derecha á izquierda durante diez minutos. Entonces se destapa, y con un cucharon ó espátula de madera se irá despegando el hielo que se habrá formado en los lados para reunirlo en el centro, moviéndolo y dándolo vueltas. Tápese de nuevo y agítese otros cinco minutos. Repítase esta maniobra de cinco en cinco minutos hasta que la mezcla esté suficientemente helada, pastosa, igual y sin carámbanos. Se habrá tenido cuidado de apilar y amontonar el hielo durante la operacion, y reponerlo mezclado siempre con salitre á medida que se vaya derritiendo.

Los helados preparados con frutas rojas exigen menos batido, de otro modo se vuelven blancos.

SORBETE DE LIMON.

Échese en un lebrillo un cuartillo de almíbar cocido á la pequeña lisa, un vaso grande de agua, la corteza de tres limones y el zumo de seis. Tápese dejándolo todo en infusion una hora. Cuélese despues por tamiz muy fino sin comprimirlo, y échese de seguida en la sorbetera.—Del mismo modo se prepara el de naranja, empleando el zumo de tres de estas y el de tres limones.

cion de tres en tres cuartos de hora hasta que se completa la congelacion. El cubo ha de ser mas chico que el ordinario.