

CARMEN DE BURGOS

(COLOMBINE)

LA COCINA MODERNA

Contiene más de 800 recetas de guisos: los principales platos regionales, los clásicos del extranjero, pastelería, repostería, confitería, botillería, helados, conservas, nociones de higiene y cuanto pueda interesar á una buena dueña de casa para su dirección; modo de trinchar, servir la mesa, arreglar y limpiar la cocina, etc., etc.

Precio: 1'50 PESETAS



PROMETEO

SOCIEDAD EDITORIAL

Germanías, 33.—VALENCIA

LA COCINA MODERNA

JOSÉ NAVARRO
DISEÑOS. 4 - LIBRERIA. SEVILLA.

OBRAS DE LA MISMA AUTORA

PUBLICADAS POR ESTA EDITORIAL

ORIGINALES

- Cuentos de Colombine.*—3 pesetas.
Los inadaptados (novela).—3 pesetas.
La voz de los muertos.—1'50 pesetas.
Cartas sin destinatario (Impresiones de viaje).—1'50 pesetas.
(Agotada).
En la guerra (novelas).—1'50 pesetas.
Al balcón.—1'50 pesetas.
Giacomo Leopardi (*Su vida y sus obras*).—Dos tomos en 4.º:
6 pesetas.
La mujer en España (Conferencia dada en la Asociación de la
Prensa de Roma, 1906).—Una peseta. (Agotada).

TRADUCCIONES

- La Iglesia cristiana* (Renán).—Dos tomos: 3 pesetas.
Diálogos filosóficos (Renán).—1'50 pesetas.
La guerra ruso-japonesa (Tolstoi).—1'50 pesetas.
Dafnis y Cloe (Longo).—1'50 pesetas.
El rey sin corona (F. de Bouhéliér).—1'50 pesetas.
Las piedras de Venecia (Ruskin).—Dos tomos: 3 pesetas.
Las siete lámparas de la Arquitectura (Ruskin).—1'50 pesetas.
Las mañanas en Florencia (Ruskin).—1'50 pesetas.
La corona de olivo silvestre (Ruskin).—1'50 pesetas.
Los pintores modernos (Ruskin).—1'50 pesetas.
El reposo de San Marcos (Ruskin).—1'50 pesetas.
La Biblia de Amiens (Ruskin).—1'50 pesetas.

ARREGLOS

- Modelos de cartas.*—1'50 pesetas.
La cocina moderna.—1'50 pesetas.
La mujer en el hogar.—1'50 pesetas.
Salud y belleza.—1'50 pesetas.
Arte de saber vivir.—1'50 pesetas.
Vademécum femenino.—1'50 pesetas.
Las artes de la mujer.—1'50 pesetas.
El arte de ser amada.—1'50 pesetas.
Arte de la elegancia.—1'50 pesetas.
El tocador práctico.—1'50 pesetas.
La mujer jardinero.—1'50 pesetas.

LA COCINA MODERNA

PRÓLOGO Y ARREGLO DE

CARMEN DE BURGOS SEGUÍ

PROFESORA DE ESTA ASIGNATURA
EN LA ESCUELA DE ARTES É INDUSTRIAS DE MADRID

Contiene más de 800 recetas de guisos: los principales platos regionales, los clásicos del extranjero, pastelería, repostería, confitería, botillería, helados, conservas, nociones de higiene y cuanto pueda interesar á una buena dueña de casa para su dirección; modo de trinchar, servir la mesa, arreglar y limpiar la cocina, etc., etc.



PROMETEO

SOCIEDAD EDITORIAL

Germanías, 33.—VALENCIA

CARTA PRÓLOGO

SR. D. FRANCISCO SEMPERE

Mi estimado amigo: Sorpresa grandísima me ha producido su última carta, y no porque en su demanda de escribir un libro de cocina realiza nada de extraordinario la que, trabajando como obrera, hace de la pluma aguja para ganar el sustento. Fuera genio al uso, y mi sorpresa llegaría al enojo, capaz de romper la antigua y leal amistad, asombro de autores que no conocen editor tan rumboso y campechano: mi sorpresa ha sido de otro orden; me ha obligado á exclamar:

—¡Diablo de Semper! ¿Cómo ha adivinado que guiso mejor que escribo?

*Porque yo, querido amigo, creo y practico que la mujer puede ser periodista, autor y hasta artista, sin olvidar por eso los pequeños detalles del hogar, para su acertada dirección, guarda de la salud, la paz y sosiego de la familia. ¿Por qué negarlo? Largos siglos de herencia marcaron en nosotras sus huellas, y nuestra naturaleza nos inclina á ocupaciones case-
ras, del mismo modo que á buscar las alhajas y los encajes. Le confieso á usted en secreto que á veces dejo la pluma porque siento la nostalgia de la cocina.*

Y de aquí que, sin ser gastronoma, pues considero la comida diaria la más enojosa de las ocupaciones, haya aprendido á componer platos nacionales y extranjeros capaces de hacer que se chupen los dedos los que los saboreen.

Le aseguro á usted que, á veces, viendo el gusto y apetito con que los rebaña mi familia, he sentido el mismo asomo de vanidad que experimento cuando alguna persona que no los ha leído me elogia mis artículos.

Concedo á la cocina un gran papel social: «dime lo que comes y te diré quién eres», puesto que el organismo, la sangre,

todo lo que constituye nuestra imperfecta máquina, se sostiene con los manjares que la renuevan.

De aquí que no sea ocioso á la mujer saber un poquito de higiene de la alimentación y conocer los platos sanos para los niños, los ancianos, los convalecientes y los estómagos delicados.

Además de esto, la comida diaria requiere la variedad compatible con la modestia. El obrero no iría el domingo á la taberna en busca del plato de callos mal guisado, si su mujer regalase todas las semanas su paladar con platos bien condimentados, servidos en mesa limpia, en estancia risueña y sazonados con amable conversación.

Hay mucho de grato en proporcionar los placeres de la mesa á los que se ama, y esta satisfacción la saborean muchas grandes damas y mujeres de buena posición, que si no manejan por sí mismas el soplillo y el mortero, saben dirigir desde el modo de montar y tener una cocina hasta el de hacer los platos más exquisitos y servirlos con elegancia. Nunca una señora que no sepa dirigir podrá estar bien servida.

Así, pues, me propongo dar en este libro todos los detalles de la cocina y el comedor, la manera de hacer los guisos clásicos de España, un gran número de fórmulas ya probadas de la más selecta cocina, los principales platos clásicos de la extranjera, para satisfacer el capricho de un día, y por último, las nociones de higiene de los alimentos, los platos sin condimentos y el modo de preparar conservas, pastas y dulces; en una palabra, cuanto á la buena dueña de casa pueda interesarle, y yo creo que le interesa todo.

Ahora, en apoyo de que el arte de la cocina es tan noble como necesario, tenga usted paciencia para leer los párrafos que siguen, como muestra elocuente de mi culinaria erudición y de mi deseo de que la mujer no desdeñe las ocupaciones del hogar, cualquiera que sean su intelectualidad y su posición.

¡Yo no me opongo de que vayan al foro y al Parlamento... después de haber dispuesto la cocina en su casa!

Y expresando á usted en estas líneas mi ideal sentir, acepto el encargo de arreglar el libro de cocina que me indica. Deseo que el público lo acoja con el mismo placer que lo escribe su amiga y s. s. q. s. m. b.,

CARMEN DE BURGOS

LA COCINA MODERNA

IMPORTANCIA DEL ARTE CULINARIO

¡Oh prosa y poesía de la vida, qué unidas estáis siempre! Quiero fijar la imaginación en salsas y condimentos; deseo dar nociones de la importancia social de la cocina, y por maldito resabio literario, aparece entre mi pluma y las cuartillas la sonrisa burlona de mi adorado poeta Henri Heine, que se burla graciosamente de esta manera de retrotraer las cuestiones más baladíes á su origen bíblico y seguir las cuidadoso al través de las edades.

De otra cosa se tratase, y yo renunciaría á transcribir lo que de su historia hubiese llegado á mi noticia; pero el ejemplo del pasado puede ser útil en el presente, y eso de ver reyes, príncipes y grandes señores cocinando como cualquier simple mortal, contribuirá á decidir á imitarlos á muchas bellas elegantes.

Confieso que no ha llegado á mi noticia cómo guisaron Adán y Eva, después de comerse las deliciosas frutas del paraíso, cuando ya necesitaban sazonarlas; algo pudo inquirirse de las tortas y asados del pueblo de Israel y de los panecillos de Egipto; por lo pronto, ya se puede asegurar que Rebeca era un primor guisando apetitosas lentejas, lo que da aristocracia histórica á los desdeñados potajes de bodegón; pero viniendo á épocas más cercanas, las citas de Grecia y Roma se hacen indispensables en todo tratado de erudición.

En el Oriente se han celebrado los primeros grandes banquetes. Puede fácilmente apreciarse la diferencia entre los héroes de Homero reunidos alrededor del car-

nero ó del puerco asado entero, suspendido en medio de la sala del festín, y los célebres banquetes del Regente en Francia, donde se agrupaban alrededor de una mesa las bellezas más notables y los espíritus más cultos de su tiempo. Los héroes de la Grecia antigua eran hombres muy unidos á la Naturaleza, y buscaban sólo apagar el hambre ó restaurar las fuerzas. Los hombres modernos necesitan estimular su apetito y hacer de la mesa un recreo.

Más tarde, la Grecia, menos heroica pero más refinada, conocía una gastronomía exquisita que, sin merecer todavía el nombre de ciencia, anunciaba ya los esplendores orgiásticos de la decadencia romana.

Las mujeres griegas salieron del gineceo para ir á los festines, y el poeta Arcestrato, la flor de los cocineros atenienses, recorrió á pié gran número de regiones para estudiar los productos del suelo con relación á la cocina.

Pero los banquetes griegos no alcanzaron el esplendor de los romanos. En tiempos de Sila, Pompeyo, Lúculo, César y Mecenas, la gastronomía romana brilló á la vanguardia del progreso. El hijo de Vespasiano, el hermano de Tito, Domiciano, dueño del mundo, hizo llamar á media noche á su Senado para preguntarle cómo debería guisar un pescado que le acababan de traer de Ischia. Después de profunda discusión, se acordó guisarlo en salsa picante. ¡Lástima que la Historia no nos transmitiese la receta! Son muchos los emperadores, como Caracalla, célebres por su glotonería. Antonio, satisfecho de una comida, entregó su hija á un cocinero. ¡Era mejor ser cocinero que ministro! Eran los tiempos de las fastuosas comidas en el *triclinium*, de que aún se guardan recuerdos en la desenterrada Pompeya.

En la Edad Media, los fastuosos señores de Génova, Venecia, Florencia y Milán conservaron las tradiciones de la cocina fastuosa, hasta que Francia se hizo célebre por sus refinamientos y su lujo.

Las obras más antiguas que tratan de los placeres de la mesa son el *Miroir du Mariage*, de Eustaquio Deschamps, y el *Ménager de Paris*. Sin embargo, la cocina

francesa estaba entonces estacionaria. Montaigne la calificó pomposamente de ciencia, y con Rabelais hizo su entrada en la literatura. Entonces se ocupan de ella Voltaire, Diderot, Helvetius y otros muchos, que celebran sus excelencias, hasta que aparece el primer libro de fórmulas culinarias con el título de *La cocina burguesa*.

Poco á poco se da más importancia á los placeres de la mesa, hasta llegar á la exageración.

Bodín, en un discurso célebre pronunciado en 1574, dijo: «No se contentan ya con comer lo necesario ó tener tres servicios en la mesa: el primero de sopa, el segundo de asado y el tercero de frutas; necesitan tener cinco ó seis platos de carne, salsas, pastas y tal diversidad de cosas que se llega á la disipación.»

Hubo un tiempo en que la cantidad se apreciaba más que la calidad; el lujo de la mesa consistía en el número de platos, y éste fué creciendo hasta la época de Luis XIV, donde las comidas que se ofrecían al soberano por los grandes de su corte se componían de ciento cincuenta á trescientos platos. Algo de esto significa el festín de las bodas de Camacho, que con tanta galanura nos describe Miguel de Cervantes, mientras los pobres hidalgos, que se pasan los días *de claro en claro*, comen la mayor parte de ellos *salpicón* y ponen en su olla *algo más vaca que carnero*. En Francia, los cortesanos imitaban el apetito de Luis XIV, del que la princesa Palatina dice que lo veía con frecuencia comer «cuatro platos llenos de sopas diferentes, un faisán, una perdiz, un plato de ensalada, dos pedazos de jamón, carne asada en gran cantidad, plato de pastas, fruta y huevos duros».

Bajo el reinado de Carlos VI, una gran dama llamada Aliénar de Poitiers escribió un libro: *Los honores de la mesa*. Pero la cocina y la mesa no comenzaron hasta Luis XII á ejercer una influencia en la vida de sociedad.

El matrimonio de este monarca con María de Inglaterra cambió los hábitos de la corte de Francia. El rey quiso, á pesar de su edad, «hacer de gentil compañero con su mujer», y cambió las horas de comida, de las ocho de la mañana y las cuatro de la tarde, á la una y

á las siete, que desde entonces rigen en todos los países para las comidas de ceremonia oficial. Verdad es que el pobre rey murió á los pocos meses de su matrimonio.

Catalina de Médicis, viniendo de la fastuosa corte de los Este, fué la primera mujer que se interesó oficialmente por el arte culinario y la que divulgó el uso de los tenedores. Gustaba de comer bien, y la Historia conserva el nombre de sus platos favoritos: crestas de gallo y cogollos de alcachofas. Con Francisco I el lujo de las mesas comenzó á hacerse excesivo: platos cincelados por Cellini, candelabros preciosos y verdaderas joyas de vajilla.

Luis XIII es el primer personaje que empleó sus manos augustas en la preparación de los alimentos. «Amaba la cocina y hacía excelentes confituras.» Más tarde, Mazarino, en la intimidad, guisaba el *rissoto* para la reina María Ana.

El Regente abolió las comidas interminables, sustituyéndolas con platos delicados, y un cierto número de preparaciones culinarias guardan el nombre de las bellas y de los grandes señores que las inventaron. Mad. Du Barry imagina los filetes de truchas; Mad. de Pompadour es autora de los *filets de volaille*; la duquesa de Mirepaix descubrió una manera nueva de asar las codornices, y Luis XV se preparaba por sí mismo el café.

La reina María Sekinska inventó los *bocadillos*, los *consommés* y los *pollos á la reina*. Su padre creó los pasteles llamados *bartolillos* y Richelieu la salsa mayonesa; Malesherbes perfecciona el guiso de carne cocida que se conoce por *ropa vieja*, y Luis XVI hace variados guisados de patatas.

Más de una belleza célebre buscaba en la cocina una aliada para aumentar sus atractivos. Para cautivar á Luis XV, las cuatro hermanas de Nestle levantaron sus mangas de encajes y ayudaron á preparar platos finos y espirituales. Mad. de Maintenón componía con el gran cocinero Mouthier padre los *menus* destinados á despertar el apetito del gran rey.

Desde entonces empieza el renombre culinario de la Francia, y el cocinero se hace un perscuaje. Se ve al

duque de Richelieu conferenciar todas las mañanas con su cocinero, y la marquesa de Pompadour obtener para el suyo la cruz de San Luis.

Las Memorias de aquel tiempo nos representan á los jefes de cocina «ricamente vestidos, con espada al lado y diamantes en los dedos». Mad. de Sevigné tenía á gloria haber conocido á Vatel, el antecesor de Careme.

La cocina francesa fué un Napoleón que conquistó el mundo: hoteles de todas las naciones, y hasta las mismas cortes, comen con arreglo á sus preceptos.

La corte de Alemania fué de las primeras en romper los antiguos usos, y en el palacio de Berlín, en la intimidad de la vida diaria, se come parte á la francesa y parte á la alemana; lo mismo que en todas las demás cortes, los platos franceses alternan con los nacionales.

Las soberanas modernas no desdeñan ocuparse de cocina: la emperatriz María, viuda del zar Alejandro III, durante un período en que se temió por la vida del emperador, preparaba ella misma los alimentos. Como todas las hijas de la reina de Dinamarca, la zarina había recibido una educación sólida y estaba acostumbrada á conocer los mil pequeños detalles de la vida doméstica.

La reina Alejandra de Inglaterra posee talento culinario, y la difunta reina Victoria se ocupaba mucho de la mesa real desde el punto de vista de la higiene. Todas las princesas hijas de Eduardo VII han seguido cursos completos de cocina en las escuelas fundadas por el príncipe de Gales.

La emperatriz de Alemania prepara con frecuencia el desayuno de su marido, y en cuanto á la reina de Italia, todo el mundo sabe que uno de sus placeres es hacer platos de su país, muy del gusto del rey Víctor.

Estos ejemplos han hecho conocer la necesidad de que se atienda al arte culinario y que no se desdeñe el título de profesor de cocina. Hoy, en Inglaterra, Suiza, Bélgica y Escandinavia, todas las discípulas de las escuelas públicas deben seguir cursos de cocina más ó menos completos. Estas enseñanzas se dan por un cuerpo especial de profesores, tan considerados y bien retribuidos como los de las otras materias.

En Inglaterra, y más especialmente en Londres, las escuelas de cocina son numerosas; en Buckingham Palace Road hay un establecimiento magnífico, donde se dan diplomas de profesores para escuelas públicas, los cuales ganan 1.800 pesetas para empezar, según la importancia de la escuela.

La enseñanza culinaria comprende la fabricación de confituras, conservas, bebidas fermentadas y todo lo necesario á una bien servida mesa. Los cursos de estudio necesarios para tener el diploma de profesor comprenden asignaturas de cocina para obreros y burgueses acomodados y con conocimientos de química elemental.

En Suiza la enseñanza de la cocina es el complemento de toda educación. En Bélgica y en Francia, especialmente en París, se multiplican las escuelas.

Muchas grandes damas americanas tienen á gala ofrecer en sus banquetes platos hechos por ellas mismas, y ya se intenta en muchas partes las cocinas ambulantes para llevar la enseñanza á los pueblecillos rurales.

No permanece España indiferente á este movimiento importante de iniciativa privada; hay ya algunas clases de cocina, y el Estado, reconociendo su necesidad, ha dado los primeros pasos, fundando en la Escuela de Artes é Industrias de Madrid, por iniciativa del ilustre ministro don Amalio Jimeno, la clase de Economía y Arte culinario, que tan gran importancia tiene para la dirección del hogar y la salud de la familia, comprometida con una alimentación malsana, y para mejorar las condiciones materiales de la vida de la clase popular.

LA COCINA

La cocina es el laboratorio doméstico donde se preparan los alimentos, y debe reunir en lo posible todas las condiciones de comodidad, de salubridad y de economía deseables.

Necesita estar situada de tal suerte que sea pronto

el servicio y no incomode con los vapores que exhale. Un torno que eleve los alimentos é instalarla en otro piso es lo más conveniente, y de no ser así, que siempre esté lejos de los dormitorios.

La cocina debe ser grande, con buena luz, pues nada es tan repugnante como comer lo que se guisa en un cuarto oscuro é infecto; aireada, porque la humedad descompone las viandas y hace florecer las legumbres. La desinfección de los malos olores ha de hacerse cuidadosamente. Conviene tener un cuarto para fregar y hacer la limpieza y una despensa donde conservar los alimentos, estando sólo la cocina destinada á prepararlos.

Las paredes se pintan al aceite ó se blanquean con cal; el suelo es preferible de losa ó linoleum. Los hornillos se colocan en sitio que reciban directamente la luz, y la chimenea amplia y los ventiladores de modo que no haya emanaciones de ácido carbónico.

El reloj es indispensable en la cocina, para que esté preparada la comida á su hora y tengan la cocción suficiente los alimentos.

Las tablas de las mesas de madera se recubren de una capa de cinc, y todos los muebles han de ser de madera lisa, fáciles de limpiar.

En medio de la cocina se prepara una gran mesa para colocar los platos y objetos que sea necesario llevar al comedor, trinchar las viandas, etc.

La batería ha de ser completa, para evitar entorpecimientos, pero que no peque de demasiados objetos inútiles que para nada sirven.

He aquí la lista de los objetos indispensables en una cocina bien montada:

Un juego de cacerolas.

Un juego de sartenes.

Cucharas y cucharones grandes.

Tenedores y pinchos de hierro.

Moldes para las diferentes confituras.

Cesto de carbón.

Tenazas.

Paletas.

Soplillo.

Jarros para leche, agua, etc.

Ensaladeras.

Platos.

Bote para la sal.

» » harina.

» » azúcar.

» » condimentos.

Marmitas.

Morteros (varios).

Tostador y molinillo de café.

Filtros para el agua.

Coladores para café, té, caldo de salsas, etc. (que no han de ser los mismos).

Cafeteras.

Teteras.

Chocolateras.

Cuchillos.

Sacatapones.

Rallo.

Abrelatas.

Tablas.

Hachas.

Espumadera.

Toda clase de pesas y medidas, y de ser posible, las máquinas de rallar pan, picar carne y demás adelantos que la industria moderna pone á disposición de la dueña de casa.

Será conveniente no emplear el cobre ni el cinc; y si por acaso se tienen objetos de estos metales, no dejar en ellos sal, limón, tomate, vinagre ó cualquier ácido que pueda formar sales venenosas.

Las vasijas de barro barnizado no deben dejarse con alimentos, porque el barniz está hecho generalmente con base de óxido de plomo, y pueden producir accidentes graves. Sólo la porcelana es inatacable por los ácidos.

Las vasijas de estaño no deben, según la ley, contener mas que una décima parte de plomo, y en estas condiciones no son peligrosas; pero suelen llevar fraudulentamente hasta un 80 por 100.

Es preciso no olvidar que el estaño se funde á una temperatura de 222°, es decir, inferior á la del hornillo en que se opera; las salsas y las viandas que tienen caldo mantienen una temperatura de 100° en el recipiente; pero con un fuerte calor seco, como, por ejemplo, para hacer caramelos, la cacerola sube fácilmente á los 228°, el estaño se derrite y cae en la preparación.

Las vasijas de hierro blanco no son mas que hierro preservado de la oxidación con una capa de estaño. Las de hierro no son peligrosas. Las de hierro recubiertas de esmalte blanco son buenas, pero es preciso que sean de calidad escogida, para que no se descascarillen al fuego. No debe nunca calentarse aceite en ellas.

Para guardar alimentos, leche, salsas, etc., únicamente son recomendables la porcelana y el cristal.

Orden perfecto y limpieza esmerada se necesitan en la cocina. Que nada caiga al suelo, el cual debe estar barrido con desinfectantes y sin humedad. Las paredes se lavan ó se blanquean con frecuencia, y las ventanas, puertas y utensilios no han de tener capa de polvo.

Las mesas y las sillas se lavan con jabón moreno. Para que los hornillos de hierro se conserven brillantes, después de fregarlos se les da con una mezcla hecha de tres claras de huevo batidas con 250 gramos de *mine* de plomo desleído en cerveza agria; se deja cocer un cuarto de hora y después se frotan con ella los hornillos, que se conservan brillantes.

Las cacerolas de hierro, las sartenes y los objetos de esmalte se conservan limpios frotándolos con ceniza ó polvo de carbón.

Los vasos, tazas y cafeteras no deben lavarse con jabón ni con nada que tenga grasa. Los cubiertos, después de frotarlos con piedra pómez y badana, deben guardarse bien secos, y en fundas de franela los de plata.

Para concluir, diremos que tanto estropajos como esponjas deben lavarse y dejarse secar muy bien de una vez para otra.

EL COMEDOR

No es nuestro ánimo dar una reseña de cómo debe ser el comedor (1), sino de lo que al servicio de la mesa se refiere en sus relaciones con el modo de presentar los guisos y manjares.

La buena disposición de la mesa es cosa interesante y reclama toda la atención de la dueña de la casa. Es preciso que el comedor sea confortable, con buena luz, y que cada persona pueda disponer en la mesa de un espacio por lo menos de sesenta centímetros. No hay que olvidar que para muchas familias el comedor es el punto donde se reúnen los individuos á descansar de sus ocupaciones y pasar el rato en grata intimidad, y por lo tanto es preciso hacerlo lo más agradable posible.

Antes de sentarse á la mesa, la señora lo habrá dispuesto todo á fin de evitar regaños é intervenciones de mal gusto, y aunque se esté en familia ha de procurarse que todo sea limpio, elegante y bien presentado.

De ser posible, se pondrá en la mesa siempre mantel, en vez de usar los tapetes de hule. La servilleta, doblada artísticamente, se coloca sobre el vaso, el cuchillo al lado del portacuchillos, el tenedor á la izquierda y la cuchara delante del plato. Cerca de cada uno de éstos se ponen tantas copas ó vasos como clases de vino hayan de servirse, y uno destinado al agua. Los demás adornos y objetos de mesa y la colocación de las flores dependen del buen gusto y la fortuna de cada uno.

Los *hors d'œuvre* ó entremeses, que consisten en aperitivos ligeros, ostras, atún en aceite, anchoas, sardinas, rabanillos, manteca, ruedas de salchichón, etc., se colocan en platitos á propósito sobre la mesa.

El orden del servicio es: primero la sopa ó *consommé*,

(1) Para arreglo del comedor y reglas de urbanidad y elegancia, véase el *Arte de saber vivir*, publicada por esta Casa Editorial.

después los platos de huevos, carne y pescado, según de los que se componga la comida, las legumbres, el asado con ensalada, los quesos, entremeses azucarados, el helado y la fruta. Estos servicios de postre deben ponerse sobre la mesa, bien desde el principio de la comida, bien después de servir el asado y quitar los entremeses.

Es de recomendar la destreza de los servidores y los cuidados que deben prodigarse á los comensales, tales como llevar los platos y cubiertos templados en el invierno, levantar los platos á tiempo, no ofrecer jamás nada mano á mano, sino sobre un plato, etc. (1).

Para el empleo de los vinos se empieza generalmente por el vino blanco ó tinto seco con los entremeses; el Burdeos, Sauterne, Borgoña, etc., en el segundo servicio; el Champagne después del asado hasta el queso, y con los dulces y frutas los vinos espirituosos, Málaga, Marsala, etc., y los licores.

El trinchar en la mesa es siempre incómodo, y debería llevarse ya trinchada de la cocina. En las grandes comidas se presentan los pescados antes de trincharlos.

La vaca ó ternera cocida ó asada se corta al través, por la ternilla; del mismo modo se cortan las lenguas.

El lomo de becerro, lechón ó carnero se corta al hilo en pequeñas lonjas; el riñón y el solomillo en pequeños pedazos.

En toda cabeza de cuadrúpedo se regalan los ojos y las orejas, y los sesos en pedazos.

El jamón se parte siempre al través en rajadas delgadas.

Las piernas de carnero y carne mechada se parten en lonjas.

Los conejos se dividen por la mitad, se cortan el muslo y la espalda izquierdos, después el derecho, levántase el pellejo de lo restante y pártese para quien guste. El espinazo se divide en dos partes y se sirve en trocitos. El pavo, gallina, faisán, etc., se tienen firmes con el trinchantes, y apoyándose con el cuchillo se coge por el grueso del muslo izquierdo, se corta el nervio que les

(1) Respecto al orden y colocación de una mesa, véase el *Arte de saber vivir*.

une, tirando con el tenedor por la izquierda y después el alón por la coyuntura; hácese lo mismo por el otro lado, el estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes y la pechuga á lo largo.

Las perdices, palominos, etc., se parten en dos pedazos á lo largo y se sirve medio. Los pajaritos se sirven enteros.

En los pescados se separa la parte superior en toda su longitud, y después se levanta la raspa y se distribuye la otra mitad.

En las pastas grandes y calientes, tortas, empanadas, rellenos, etc., si la tapa no está sobrepuesta se le da un corte alrededor y se pasa á otro plato; se sirve de dentro, y después la pasta al que guste.

Los melones en rebanadas á lo largo y las sandías en círculos. Las peras, manzanas, melocotones y naranjas se cogen con un tenedor pequeño ó punzón; móndanse de alto á abajo para que quede colgando la cáscara, y luego se parten en pedazos.

El pan se sirve en una canastilla, ya en pedazos, ya en panecitos pequeños.

Respecto á las indicaciones necesarias para servir cada plato especial, las lectoras las encontrarán al final de las fórmulas que lo reclamen. El enjuagatorio con una rueda de limón para lavarse los dedos y la servilletita para secarlos, se ofrecen á cada convidado después de las entradas, sobre todo después del marisco.

DE LOS ALIMENTOS

«No alimenta lo que se come, sino lo que se digiere», dice un proverbio, y esto da á conocer la importancia que tiene el conocimiento de la composición química de las substancias destinadas á reponer las pérdidas del organismo.

Los substancias más importantes son las azoadas y

las sales minerales. Las primeras contienen la *fibrina*, ó *masculina*, *caseína*, *albúmina* y *gelatina*, que provienen del reino animal, y el *gluten*, *leguminosas* y *amandine*, de los vegetales.

Las materias albuminosas se transforman en un líquido llamado *peptona* ó *albúmina*, propio para ser absorbido y asimilarse á la sangre. Las sales minerales que juegan más papel en la alimentación, son: el *carbonato*, el *fosfato de cal*, base del esqueleto y de los dientes; el *cloruro de sodio* (sal común), que entra en la mayoría de nuestros líquidos, y las *sales de hierro*, necesarias á la sangre.

Las sustancias que mantienen el calor animal, son: 1.^a, los licores fermentados; 2.^a, las materias azucaradas y las féculas, que se transforman en glucosa. Las grasas no se transforman ni se asimilan.

Hay alimentos completos ó sustancias que tienen todos sus elementos en proporción para sostener el organismo humano: tales son la leche y los huevos.

Es imposible, pues, vivir con un régimen puramente vegetal ó puramente carnívoro.

Se necesita una alimentación mixta, sabiendo que una persona sana y en estado normal necesita al día la siguiente cantidad de alimentos: que equivalgan á las sustancias contenidas en ochocientos gramos de pan y legumbres, doscientos de carne y mil quinientos de sustancia líquida.

Es preciso tener en cuenta que el estado de salud, la edad y diferentes condiciones de clima, costumbres, etcétera, establecen muchas variaciones.

Conviene, por lo tanto, conocer la digestibilidad de los alimentos que entran en la composición del *menu* para emplearlos con acierto, según las cosas de que se trate.

Generalmente se digiere:

El arroz, en una hora.

Tapioca, en una hora y treinta minutos.

Pastas, en una hora y cuarenta minutos.

Pescado blanco, en una hora y veinte minutos.

Leche cocida y huevos crudos, en dos horas.

Leche cruda y huevos cocidos ó fritos, en dos horas y quince minutos.

Aves cocidas, en dos horas y treinta minutos.

Las ostras, en dos horas y cuarenta y ocho minutos.

Huevos duros y vaca cocida, en tres horas.

Pan, ternera asada y queso, en tres horas y veinte minutos.

Vaca asada, en cuatro horas.

Aves asadas y carnero, en cuatro horas y treinta minutos.

Puerco salado, en cinco horas.

Grasa y carnes saladas, en cinco horas y treinta minutos.

La digestibilidad de las legumbres es mucho más rápida, y ninguna pasa de hora y media.

La *fécúla*, que forma la base de los cereales, se encuentra en abundancia en las patatas, habas, guisantes, judías y lentejas. La harina de trigo, maíz, etc., contiene el *gluten*, que es la parte más alimenticia del vegetal. Los cereales necesitan estar bien cocidos, y el pan es un excelente alimento, en el cual la miga es más nutritiva que la corteza, desecada ya por el fuego. El pan duro, que ha evaporado su agua, es más alimenticio que el pan tierno.

La patata es un excelente alimento, de digestión fácil, que contiene la cuarta parte de su peso de *fécúla*, pero ha de cuidarse que no sea patata vieja, pues cuando está á punto de germinar pierde su *fécúla*.

El haba fresca forma un alimento agradable y ligero; es nutritiva y tónica, lo mismo que la lenteja, la judía y los guisantes. La castaña bien cocida es muy nutritiva. El arroz es refrescante y alimenticio. Son asimismo recomendables la sémola, tapioca, sagú, trigo, etc., con tal de que estén bien cocidos, pues de lo contrario, toda *fécúla* es flatulenta. Las sopas de pasta, que como hechas con estos principios participan de sus cualidades, son, á pesar de eso, más indigestas.

El caldo es de lo más asimilable cuando está hecho de buena carne. En la carne de buey reside el alimento más nutritivo; la vaca tiene iguales cualidades, pero es

más difícil de digerir, y la ternera es poco alimenticia. El carnero se asemeja en sus condiciones á la ternera, y la carne de puerco es la más perjudicial y menos nutritiva de todas, por su mayor cantidad de grasa. El cabrito y el ciervo participan de las condiciones del carnero. La liebre y el conejo son muy indigestos. Los pájaros y las aves de corral son excitantes y menos nutritivos; entre ellos, los pichones y las gallinas son los de más fácil asimilación. Los corazones, entrañas y riñones de todos los animales son de pesada digestión, y los sesos y criadillas fáciles de digerir.

De los pescados, los llamados de *carne azul*, atún, sardina, etc., son de difícil digestión. El salmón, la merluza, la trucha, anguila y todos los de *carne blanca*, tienen condiciones de digestibilidad fácil. La raya y el congrio son de los más nutritivos y menos pesados.

Los pescados de aguas vivas son más ligeros y menos indigestos que los de aguas estancadas.

Los pies, orejas y parte gelatinosa de los animales son poco digeribles; la sangre es nutritiva, pero indigesta.

Las ostras alimentan, sin fatigar el estómago, cuando se toman crudas; los caracoles y los mariscos son siempre pesados.

El huevo crudo batido se digiere fácilmente; sin batir pesa demasiado la clara sobre el estómago; duros, son muy perjudiciales. Hay que cuidar de que estén frescos; la yema nutre más, pero mezclada con la clara se digiere mejor. Los huevos de pescado participan de las cualidades de los huevos de ave.

La leche se digiere fácilmente cocida; cruda es más difícil, y el queso y la manteca fresca son excelentes, sobre todo si tienen sal, que los hace más digestibles.

Las setas y las frutas son indigestas, y las primeras peligrosas si no se sabe escogerlas bien.

Las legumbres más refrescantes y poco nutritivas son la espinaca, acelga, lechuga y otras de la misma familia. Más nutritivas el cardo, la achicoria y el apio. El tomate es refrescante y ácido, la alcachofa dulce nada perjudicial, la remolacha muy azucarada y nutritiva, el melón

indigesto, como igualmente el pepino. Los nabos, nutritivos pero flatulentos; la col cruda contiene una materia acre é indigesta; después de una cocción de tres á cinco horas, sus propiedades ventosas disminuyen, pero si se sazona con grasa se hace más pesada. La coliflor participa de las mismas malas propiedades.

Los berros contienen azufre y excitan é irritan si se comen con exceso, aunque se digieren bien. Los rábanos tienen la misma propiedad.

Todas las legumbres en ensalada cruda son más difíciles de digerir que cocidas.

Las frutas contienen mucilago y azúcar. Maduras son nutritivas y digestibles en su mayoría, y las acídulas muy buenas como refrescantes. Las frutas oleaginosas, nuez, almendra, avellana, etc., son alimenticias, pero indigestas, sobre todo si no están frescas. El cacao compuesto en chocolate es ligero y tónico, pero excita é irrita á muchas personas. La manzana es muy recomendable por el fósforo y ácidos alimenticios que contiene.

Es un error creer que los condimentos son perjudiciales; no son alimenticios, pero modifican el sabor de los manjares y excitan el apetito, cosa que debe procurar siempre el cocinero. Además de esto, los condimentos modifican las cualidades de los alimentos y los hacen susceptibles de ser atacados por los ácidos digestivos; y por último, la excitación que producen en los órganos de la digestión estimula su actividad. Bien entendido que no se debe abusar de ellos.

Hay que tener en cuenta algunas propiedades. El azúcar, la crema, la manteca y todas las grasas y condimentos dulces disminuyen la digestibilidad de los alimentos. El vinagre, el limón y frutas ácidas hacen los manjares más refrescantes y de fácil digestión. La mostaza, el ajo y la cebolla aumentan las fuerzas digestivas y estimulan el estómago. La salsa disipa la fetidez de los alimentos, y sin abuso es favorable á la salud. La pimienta, el clavo, la canela, nuez moscada, laurel, comino, perejil, orégano, y en general todas las plantas aromáticas, son irritantes en más ó menos grado y no convienen al estómago de personas débiles y que no necesi-

tan ser estimuladas para hacer la digestión. Deben no emplearse sino con mucha cautela en el verano.

Los dulces son favorables al calórico, y sobre todo, las compotas de fruta tienen propiedades laxantes y favorables para estimular la digestión. Los bizcochos y *brioques* son fáciles de digerir, así como los dulces de crema. Las pastas y los dulces de almendra, avellana y coco son más pesados, por razón de la grasa que contienen.

El gran secreto para preparar los alimentos consiste en hacerlos digestibles sin privarlos de sus jugos.

Es un error creer que los asados son preferibles á los cocidos: estos últimos hacen la digestión más fácil. Las frituras son las más difíciles, por la cantidad de grasa que absorben, y las hace malsanas y pesadas, sobre todo para estómagos débiles é irritables.

Un buen régimen y una hora exacta son siempre muy recomendables.

COCIDOS

COCIDO ESPAÑOL.—El *cocido* ó *puchero* es uno de los guisos más clásicos de España, tanto por el empleo que de él se hace, sacando el caldo para las diferentes sopas y aun para salsas y croquetas, como por el arreglo y economía que ofrece á la cocina modesta, permitiendo sacar de él varios platos.

En efecto, el caldo sirve para la sopa, las legumbres y cereales forman otro plato, el jamón, chorizo, etc., ofrecen una entrada agradable, y de la carne se hacen guisos: se sirve en ensalada, pinto, dorada, en croquetas, pastelillos, bocadillos y otras diferentes maneras. También de los restos del cocido se hace una excelente *ropa vieja*.

La región de España que tiene fama de hacer mejor el cocido es Castilla, y sobre todo Madrid. Nosotros da-

remos la explicación de cómo se pone el cocido más excelente; desde luego se comprende que pueden suprimirse muchas cosas en caso de necesidad, dejándolo reducido á la carne, el jamón, los garbanzos y la patata.

Por primitivo que sea el cocido y fácil en apariencia, requiere gran cuidado para hacerlo bien; no consiste en meterlo todo en la olla y dejar que se guise; hay un arte delicado que observar, y hasta el fuego ha de estar graduado.

Si los garbanzos, ó garbanzos de Castilla, siempre preferidos, son de excelente calidad y el agua es buena para cocer los cereales, no hay necesidad de prepararlos de antemano; pero en otro caso es preciso ponerlos en agua la noche antes, y algunas veces añadir á esa agua un poco de bicarbonato. Del mismo modo las patas de cerdo, huesos salados, etc., deben echarse en remojo la víspera.

Para poner el cocido se coloca en la lumbre, muy viva, una olla de boca ancha y de suficiente cabida llena de agua á propósito para los cereales, con preferencia de lluvia. Así que está hirviendo, se saca de esta agua para lavar los garbanzos, que se echan en el hervor, y se ha de tener cuidado de que no baje la temperatura, pues entonces se endurecerían. Se añade en seguida la sal, la carne y los huesos de vaca y de cerdo, y se saca con una espumadera la obscura espuma que se forma junto al borde. Hecho esto, se junta la gallina ó aves que se le pongan. Entonces la lumbre se torna lenta, para que todo se vaya cociendo sin deshacerse ni desprenderse de su hollejo los garbanzos. Cuando el caldo está espeso y blanco, se saca, con objeto de utilizarlo como se crea conveniente, y se echan las patatas mondadas, de tamaño regular, enteras, de modo que se cuezan así, al vapor del poco caldo que queda en la olla.

En una vasija aparte se cuece la verdura, judías verdes, col, cardillos, acelgas, etc., junto con el chorizo, la morcilla y el relleno.

Para servir el cocido, se coloca á un extremo de la fuente el garbanzo y la patata y al otro la verdura, aliñada ó sin aliñar, al gusto, del modo que ya indicare-

mos, y si se quiere, con una salsa aparte. La gallina, carne, jamón y demás cosas que han servido para hacer el cocido, si no se utilizan en otro guiso, se sirven aparte.

COCIDO CATALÁN.—Se ponen en un puchero, con bastante agua, unas cuantas judías secas. Según vayan calentándose se les añade la carne, y después de haber espumado, los garbanzos, tocino y sal. A la hora de cocción se le agrega una morcilla, relleno, patatas y verdura, y media hora antes de servirlo, el arroz y los fideos.

Sazonado con azafrán, puede servirse.

COCIDO Á LA PARISIÉN.—En tres litros de agua y sal en proporción, se pone un kilo de carne de vaca y se deja cocer poco á poco, cuidando de espumarla á menudo. Se añaden nabos, zanahorias, perejil, clavo, un diente de ajo y una cebolla tostada. A las cuatro horas de cocción á fuego lento está hecho el cocido, y su caldo, después de colado, se vierte sobre la sopa.

COCIDO RUSO (Tchi).—Se pone una olla llena de agua fría y se le echan cuatro ó cinco libras de carne de carnero, con pimienta, sal é hinojo en rama, y se espuma cuidadosamente. Añádasele después una col, media docena de cebollas cortadas, media libra de cebada perlada ó de granos de trigo. Después de tres horas de cocción se le añaden todavía quinientos gramos de zanahorias y ciruelas pasas. Se deja cocer una hora, y el caldo se vierte, para hacer una sopa, sobre rebanaditas de pan.

POTE GALLEGO (para doce personas).—Cuatro libras de berzas, medio kilo de judías blancas, uno de patatas, un cuarterón de manteca de cerdo («unto», como se llama en la tierra galaica), kilo y medio de carne de vaca, uno de jamón y medio kilo repartido entre morcilla y longaniza ó chorizo solamente.

Todo esto, menos las berzas y las judías, se cuece junto en una olla, á fuego lento y durante seis horas.

Las berzas y las judías se cuecen aparte, las prime-

ras para blanquearlas y las segundas para que no se deshagan antes de tiempo.

Se echan las berzas en una olla, blanqueadas que estén, y las judías después. Se sirve este plato calando sopa con el caldo y poniendo en una fuente las legumbres y en otra las tajadas.

OLLA PODRIDA.—Se hace lo mismo que el *pote*, principalmente en la Mancha y Andalucía, y se cuecen en ella las legumbres, patatas, calabaza, judías verdes, peras, dátiles, cardos, apio, hinojo, nabos y toda clase de hortalizas. Se sazona con una cebolla un tomate, que se echa al mismo tiempo que las patatas, y un pimiento asado. Al apartarle se pone un poco de azafrán y pimienta machacada.

OLLA CON ARROZ.—Se pone lo mismo que el cocido, y en vez de sacar el caldo, se cuece en él la patata, un diente de ajo y el arroz. Se sazona al apartarlo con pimienta y azafrán.

OLLA DE BERZA.—Es una olla que se usa mucho en Andalucía; se pone lo mismo que la *olla podrida*, con carne de cerdo fresco y salado, garbanzos, judías, patatas, nabos, morcilla, etc.; pero sólo admite como verdura la col. Se sazona con pimienta y azafrán al tiempo de apartarla del fuego.

OLLA CON TRIGO.—Se pone el trigo en agua un rato y luego se coloca dentro de un saco de tela fuerte y se le aporracea hasta que salte la piel. Se aventa y se limpia.

Se pone en una olla con agua fría y se deja cocer hasta que esté tierno, sin sal.

En otra olla se cuecen pata, oreja y cabeza de cerdo, con garbanzos, sal y patatas.

Cuando todo está guisado se junta y se le echa el siguiente aliño:

En una sartén se fríen ajos, pimientos verdes y tomates; se le añade pimienta y azafrán y se sazona con esto el trigo.

OLLA Á LA AUSTRIACA.—Se toman quinientos gramos de carne de buey fresca, quinientos de carne de buey ahumada, doscientos cincuenta de jamón ahumado, cien de judías blancas, cien de guisantes secos, cincuenta de cebada perlada y cincuenta de arroz. Se pone todo á cocer durante cuatro horas en una marmita bien cerrada y se sirve sazonado con sal y muy poca pimienta.

OLLA CATALANA (*escudella*).—Sustituye al cocido castellano, sin más variación que poner muy pocos garbanzos y mucha verdura. Lleva indefectiblemente la «pelota» (bola en Aragón), que es un picadillo de albondiguillas hecho con carne, lomo de cerdo, tocino, ajo, perejil, pan rallado y un huevo batido para hacer una pasta, y le dan la forma de un cilindro de puntas cónicas, que se ha de refreir un poco, y se echa á la olla ó puchero.

En Aragón, con la misma pasta hacen luego albondiguillas, que también se echan al puchero, donde cuecen un rato.

CALDOS

Para las casas en que sin hacer cocido haya necesidad de tener caldo, daremos á continuación algunas fórmulas.

CALDO BOUILLON (*francés*).—Se pone á cocer carne de vaca y las aves que se deseen en una olla, con agua y sal, se le añade un *bouquet* compuesto de una cebolla, apio, una hoja de laurel, zanahorias y otras hierbas aromáticas, y se deja hervir por espacio de cuatro á cinco horas.

CALDO EN TABLILLAS.—Se ponen á cocer en una marmita dos pies de vaca y el equivalente de carne, dos pollos y un poco de sal, un *bouquet* de cebolla, zanahoria

y apio, y se deja hervir hasta que forma una gelatina espesa. Se deshace todo. Cuando ha alcanzado esa consistencia, se vierte en un molde de tabletas cuadradas como pastillas de chocolate, se deja enfriar, se corta á pedazos y se guarda en botes de conserva colocados en sitio fresco.

Para emplearlo se disuelve en agua caliente.

CALDO REFRESCANTE.—En una cacerola de barro se ponen de cinco á seiscientos gramos de carne magra, una poca sal y dos litros de agua; al primer hervor se aparta á un lado del fuego; se agregan unas pepitas de calabaza, cociéndolo todo con suavidad por espacio de una hora. Después se mezcla un cogollo de lechuga y algunas hojas de borraja. Un cuarto de hora después se cuele y se desgrasa.

Este caldo es muy bueno para los enfermos del estómago.

CALDO REFRESCANTE DE SIMIENTES.—Se ponen en una olla de cinco á seiscientos gramos de carne de vaca, una poca sal, cincuenta gramos de cebada perlada, cincuenta de arroz lavado, cincuenta de pepitas de melón y dos litros de agua, dejándolo cocer durante dos horas; se desgrasa y se cuele por una servilleta. Es excelente para los niños y estómagos delicados.

CALDO DE VÍSCERAS DE VACA.—Se corta en pedazos finos medio pulmón de vaca muy fresco, se le lava y se le pone en una cacerola con dos litros de agua y un poco de sal. Cuécese durante una hora y se le agrega un puñado de pasas, dos higos y cuatro ó cinco dátiles secos; pásase por una servilleta.

Este caldo se emplea para los enfermos del pecho.

CALDO DE POLLO.—Se pone un pollo hecho pedazos en una cacerola pequeña, se le añaden dos litros de agua, una poca sal, cuatro cucharadas de arroz y dos de garbanzos. Se le hace hervir durante dos horas y después se desgrasa y se cuele.

CALDO DE PICHÓN.—Se toman dos pichones, y después de limpios se colocan en una cacerola con doscientos cincuenta gramos de cuello de vaca, un puñadito de anezos, otro de cebada perlada, un pedazo de zanahoria, apio, sal y dos litros de agua. Se cuece por espacio de una hora.

CALDO DE RANAS.—Se pone en una olla una pera mondada, una lechuga, un nabo, unas hojas de perifollo, una poca sal y tres docenas de ranas limpias, es decir, los cuartos traseros solamente, en dos litros de agua tibia; se hace hervir espumándolo y se deja cocer á fuego lento tres cuartos de hora; se cuele por una servilleta.

Este caldo es muy bueno para los enfermos del estómago.

CALDO DE CANGREJOS.—Se prepara un caldo con quinientos gramos de carne magra de vaca, dos litros de agua y una poca sal; se cuece durante tres cuartos de hora, se mezclan cangrejos muy frescos aplastados en el mortero, y se deja hervir un cuarto de hora más; se añade un poco de perifollo; dos minutos después se mezcla y desgrasa. Este caldo se toma en ayunas y se emplea como depurativo de la sangre.

CALDO DE TORTUGA.—Se coge la carne y las patas de una tortuga pequeña y se escaldan para pelarlas; luego se echan en agua fría y se cuecen durante una hora; se añade un puñado de hojas de achicoria silvestre y un grano de sal. Un cuarto de hora más de cocción y se cuele y desgrasa.

CALDO DE TÉ DE BUEY.—No terminaremos sin dar la receta de este excelente caldo frío, que se emplea como tónico para los niños y estómagos delicados.

Se toma medio kilo de carne fresca y magra, sin piel ni grasa, se la corta en pedazos largos y estrechos y se la coloca dentro de una botella de vidrio fuerte, añadiéndole una zanahoria picada. Se tapa la botella, se la envuelve en un trapo, colocándola derecha en una cace-

rola de forma elevada; échase agua fría hasta que cubra tres cuartas partes de la altura de la botella y se hace hervir el agua durante tres horas.

En seguida se cuele el líquido de la botella, primero por un tamiz, luego por un paño fino, dejando caer el caldo en una sopera de porcelana ó en un recipiente á propósito. Se le deja reposar y se cambia de vasija, poniéndole al fresco.

Hay que tener cuidado, pues con la acción del aire se echa á perder fácilmente. El té de buey es preferible á los extractos de carne.

SOPAS

SOPA DE PAN.—En una sopera se ponen rebanaditas de pan, natural ó tostadas al fuego, se les echa por encima el caldo que baste para remojárlas, y al tiempo de servir las se les echa otro poco de caldo bien caliente, cubriéndolas de algunas legumbres. Se ha de observar que nunca se debe hacer cocer el pan en el caldo, pues esta mala costumbre le quita el gusto.

SOPA DE PAN Á LAS HIERBAS.—Se coloca el pan como en la anterior, y se sazona con unas hojas de hierbabuena, perejil y un diente de ajo, que se hace cocer en el caldo; al tiempo de apartarla se le añade un poco de azafrán y de pimienta machacada.

SOPA DE PAN Á LA DIABLA.—Se pone á freir medio litro de aceite, en el cual se echa un poco de cebolla y perejil picado; después que están fritos se quitan con la espumadera; se cortan uno ó dos chorizos en rodajas delgadas y se fríen ligeramente, apartándolos para que se conserven calientes. En el mismo aceite se fríen rebanadas de pan en la sopera con el chorizo, se vierte encima el caldo caliente y se sirve en seguida.

SOPA BLANCA.—Freir cebollas y ajos picados hasta que se doren. Añadirles agua, cominos, clavillos, canela, pimienta, todo ello molido; orégano, perejil picado, alcaparras y manteca. Así que hierva, se verterá este caldo sobre tostadas de pan dispuestas en una tartera, la cual se colocará entre dos fuegos hasta la debida cocción de la sopa. Sírvese coronada de huevos estrellados y rebanadas de queso.

SOPA BLANCA PARA NIÑOS.—Se fríe un ajo y se saca; se tuesta un poco de anís y se le añade el agua y la sal. Cuando hierva, se le pone el pan cortado en rebanaditas delgadas. Se puede servir con azúcar si se desea.

En muchos casos se suprime el anís y el azúcar y se cuajan en ella huevos al tiempo de servirla.

Excelente para niños y enfermos.

SOPA DE PAN CON LECHE.—Se coloca el pan tostado en rebanaditas en la sopera, y se le cubre de leche cocida, en la que se habrán batido yemas de huevo. Se la sazona con canela y azúcar.

SOPA JULIANA.—Se pone el caldo en una cacerola y se hace hervir la sopa durante quince minutos.

Para servirla se le añaden pedacitos de jamón, huevos duros en tiras y cuadritos de pan fritos.

SOPA JULIANA FRESCA.—Se cortan á tiras delgadas un puñado de zanahorias, lechugas, patata, nabo, calabaza, col y demás hortalizas que se desee; se le da un hervor en agua con una poca sal, se saca y escurre bien y se riega en manteca; hecho esto, se le añade el caldo del puchero, se le deja hervir quince minutos, y después se adereza y sirve como el anterior.

SOPA DE PASTA.—Las sopas de pasta, fideos, etc., se hacen poniendo el caldo al fuego, y cuando la ebullición es fuerte se agrega la pasta, sin dejar de moverla con frecuencia durante los diez ó quince minutos que necesita para su cocción.

SOPA DE SÉMOLA.—Se pone al fuego un litro de caldo, y cuando está hirviendo se le mezclan cuatro cucharadas de sémola, dejándola caer en forma de lluvia y removiéndola con la cuchara en el sitio donde caiga. En cuanto dé dos hervores se la retira á un lado del fuego y se la deja cocer lentamente veinte minutos. Se sazona con una poca sal y se sirve.

SOPA DE SÉMOLA DE VIGILIA.—Se hace como la anterior, pero empleando agua en vez de caldo; se sazona con sal, y en el momento de servirla se le añaden tres yemas de huevo batidas por cada cucharada de sémola. Se hace igual de tapioca.

SOPA DE TAPIOCA CON LECHE.—Se pone á hervir medio litro de leche, con un grano de sal. Mézclanse cuatro cucharadas de tapioca disueltas en agua fría; se la deja cocer sobre un lado del fuego veinticinco minutos. Se sazona con un poco de azúcar.

Es excelente para los niños.

Estas mismas fórmulas se emplean para el sagú, sémola, etc.

SOPA DE ARROZ BLANCO.—Se pone á hervir el caldo y se le añade el arroz, dejándolo cocer por espacio de quince minutos. Puede sazonarse con un poco de pimienta y azafrán machacado, una ramita de perejil y un ajo, que se hacen hervir en el caldo.

SOPA DE ARROZ CON TOMATE.—Se pone á freir aceite ó manteca y se frien ajos ó tomate, se echa el arroz, se rehoga bien y se le añade el caldo del cocido, unas almejas y menudillos de gallina; se deja cocer todo, se sazona con un poco de sal y pimienta y se sirve, adornándolo por encima con rajas de pimiento encarnado.

SOPA DE ARROZ CON LECHE.—Se pone á cocer un cuartillo de leche, se le añaden cuatro onzas de arroz y cuatro de azúcar, moviéndolo sin cesar y añadiendo leche de vez en cuando, hasta que está bien cocido. Se sazona

con canela molida ó con un pedazo de corteza de limón ó de vainilla, que se hace hervir con el arroz.

SOPA Á LA JARDINERA.—Se cortan unas tiritas de zanahoria y nabo; téngase lechuga, acedera y perifollo picado, y se rehoga todo con manteca ó aceite; se echa después caldo del puchero, un puñado de guisantes y algunas cabezas de espárragos, y luego que estén estas legumbres bien cocidas, se espuman y se echan sobre las cortezas de pan.

SOPA DE NIEVE.—Deshacer manteca en una cazuela, poner un litro de agua caliente, una tajada de pan cortado muy fino y tostado y unas patatas enteras. A medio cocer echar medio litro de leche hervida. Cocidas las patatas, pasar la sopa por un colador. Echar en la sopa dos yemas de huevo, que se desharán bien con un poco de caldo frío. Batir bien las claras, echarlas sin parar de batir, y echar poco á poco la sopa hirviendo con un poco de pimienta.

SOPA DE ALMENDRAS.—Quitar la piel de las almendras y machacarlas, echando poco á poco agua templada, azúcar y canela en polvo; pasarlo. Echarlo todo en una fuente que vaya á la lumbre, y que se habrá guarnecido de tajadas de pan; echar mucha canela y hacer calentar en el horno.

SOPA Á LA REGENCIA.—Se toma la carne blanca de dos pechugas de pollo cocidas; se machacan en un mortero de piedra; se mezclan con medio cuartillo de caldo, se le añade un terroncito de azúcar y doce yemas, pasando todo esto por un pedazo de estameña muy limpio; luego se cuece en un molde untado con manteca al baño de maría y se saca, se corta en cuadritos y se pone en la soperá con media libra de guisantes verdes cocidos, treinta albondiguillas muy chiquitas de carne de ave, se echa encima el caldo y se sirve.

SOPA Á LA CAMERANI.—Se escaldan por separado apio,

coles, zanahorias, habas y puerros. Se escurren estas hierbas y se pican menudo, para ponerlas á cocer á fuego lento en una cacerola con sal y pimienta. Terminada la cocción, se echan hígados de pollo picados también menudamente. Mientras tanto, se cuecen macarrones, se sazonan de especias finas y se escurren. Por último, se echa en la sopera una capa de macarrones, una de picadillo y otra de queso rallado, para proseguir en el mismo orden, de modo que en la parte superior resulte una de queso; se echa encima de todo un buen *consommé* y se sirve.

SOPA CON PURÉ DE CAMARONES.—Cocer unos camarones como si fueran para servir enteros; separar el cuerpo de la cola y vaciar completamente el interior. Machacar los camarones en un mortero de mármol hasta reducirlos á pasta muy fina, añadiendo unas miguitas de pan cortadas en pedacitos y fritas en manteca ó aceite. Cuando la pasta sea suficientemente fina, desleirla con caldo de pescado y echar en la sopa cortezas de pan fritas. Después se sirve.

Lo mismo puede hacerse de cangrejos.

SOPA DE CASTAÑAS.—Quitar la primera cáscara; una vez bien quitada, poner todas las castañas en una sartén á fuego muy vivo; quitar la segunda cáscara y ponerlas á cocer con agua y sal; cuando estén cocidas, pasarlas por el colador y ponerlas en una cazuela con un buen pedacito de mantequilla y caldo.

Para servir se freirán unos pedacitos de pan, que se echarán en la sopa al mismo tiempo de comerla.

SOPA DE ESPÁRRAGOS.—Se ponen en doscientos gramos de manteca cuatro cebollas picadas; tan luego estén doradas se agregan puntas de espárragos perfectamente limpias, y diez minutos después un cortadillo de vino de Jerez reducido á su mitad y caliente. Cuando los espárragos se hayan rehogado, se mojan con un litro de agua caliente y se sazonan; á los diez minutos de cocción se aumentan unas trufas regulares partidas en ruedas, de-

jándolo todo hervir quince minutos más, y se sirve con picatostes.

SOPA DE PURÉ DE CODORNICES.—En buena manteca se asan las pechugas de diez codornices, y de éstas se apartan tres y las siete restantes se frien en manteca; agregando después dos cortadillos de Jerez, no retirándolos del fuego hasta que el vino se haya reducido á su mitad. La carne de las tres pechugas apartadas se moja y se mezcla con miga de pan y huevo batido, haciendo con la masa resultante pequeñas bolitas. Se moja muy bien la carne de las siete pechugas fritas, y en unión de las bolitas hechas y de la salsa sobrante se la pone en una cacerola con caldo del puchero; después de mezclarlo todo bien y de hacerlo dar unos hervores, se sirve.

SOPA CAPUCHINA.—Se cortan rebanaditas de pan muy finas, se pica bien lomo de cerdo, se envuelve esta carne en yema de huevo y se rebozan entre las rebanadas de pan, unas arriba y otras abajo; en esta disposición se dejan secar. En cuanto estén secas se pasan por huevo y se frien, se ponen en la sopera y se echa caldo, dejándola reposar antes de sacarla á la mesa. Al picadillo se le pone perejil, cebolla frita y un poco de tocino gordo cocido.

SOPA Á LA FLORENTINA.—Se traban en dos litros de buen caldo cinco cucharadas de harina de arroz desleída en agua fría. Cuando haya dado el primer hervor, se retira la sopa á un lado de la hornilla; añadirle un ramito de hojas de apio, y veinte minutos después se espuma, se liga con tres ó cuatro cucharadas de puré de aves, mezclado con yemas de huevos crudos y un poco de nata. Se vierte en las soperas á través del cedazo y se sirve.

SOPA DE MACARRONES.—Se echan en el caldo cuando está hirviendo; se mueven y espuman continuamente, dejándolos cocer un cuarto de hora; después se retiran, dejándolos á fuego lento hasta que están bien cocidos. Al servirlos, secos, se les pone queso rallado.

SOPA DE VIGILIA.—Se pone á cocer un buen trozo de merluza en agua, vino blanco, un poco de pimienta, sal y nuez moscada y dos cucharadas de pasta de tomate.

Después de cocido se colocan en una sopera pedacitos de pan fritos y pepinillos en vinagre y se echa sobre ellos el caldo.

La merluza, con cualquiera de las salsas que describimos, constituye un segundo plato.

SOPA DE ANGUILA Ó DE TORTUGA.—Límpiese tres ó cuatro anguillas quitándoles la cabeza y la punta de la cola, pártanse en pedazos, lavándolos, y secándolos con un paño.

Píquese una cebolla grande y puerro, haciéndolo freir con manteca caliente en una cacerola y con fuego muy vivo; tan pronto como se ha coloreado se agregan los pedazos de anguila; sálense y saltéense con frecuencia, á fin de que no se peguen en el fondo de la cacerola; cuando estén bien sazonados espolvóreense con una cucharada de harina; algunos segundos después se echa el caldo poco á poco, dos litros, y un vaso de vino blanco, perejil, laurel y demás especias; hágase hervir y se retira á un lado.

Tan pronto como estén cocidos los pedazos de anguila, se prueban; se desgrasa el caldo, trabándole con yema de huevo.

Déjese cocer un poco y sírvase.

SOPA DE ALMEJAS.—Se fríe aceite, tomate, ajo y una poca cebolla; se echan las almejas y el agua, se hace hervir y se sazona con pimienta y azafrán. Se tiene el pan cortado en la sopera y se vierte sobre él el caldo en el momento de servirlo.

SOPA DE PESCADO.—Se pone el pescado en una cacerola con ruedas de ajo crudo, tomate, perejil, zumo de limón, aceite, pimienta molida y un poco de azafrán. Se le añade el agua, se sazona con sal y se hace hervir todo hasta que esté bien cocido. Se vierte el caldo sobre la sopa en el momento de servirlo.

SOPA COLORADA DE PESCADO.—Se fríe aceite, cebolla picada, ajo, pimientos verdes y tomate. Se añade el pescado con el agua y la sal correspondientes. Al apartarlo se sazona con un poco de pimienta, comino y pimienta rojo molido; se vierte sobre la sopa.

SOPA DE PIMENTÓN.—Se pone el agua en una cacerola, pescado, un tomate entero, un par de pimientos encarnados secos y varios pimientos verdes asados. Cuando ha cocido se machaca en el mortero pimienta, cominos, un ajo crudo, el pimiento seco y el tomate cocidos. Cuando todo forma pasta, se le añaden unas cucharadas de aceite crudo y se bate. Hecho esto, se deslíe en el agua donde se ha cocido el pescado, y antes de que hierva se vierte sobre la sopa y se sirve.

En todas estas sopas, el pescado que se saca constituye un segundo plato.

SOPA DE CERVEZ Á LA ALEMANA.—Se ponen á freír torreznos de pan blanco en manteca y se les añade medio litro de vino tinto, canela, cortecitas de limón picado, clavillo y azúcar. Después de un ligero hervor se retira y se echa sobre el pan frito.

SOPA CHINA.—Este plato, que damos aquí sólo por curiosidad, se hace con nidos de golondrina. Se lavan éstos bien en agua caliente y se cuecen en caldo de pollo. Se les sazona con sal y un poco de pimienta y se sirven como un *consommé*.

SOPA DE LECHE DE ALMENDRAS.—Se prepara la leche de almendras con doscientos cincuenta gramos de almendras mondadas y machacadas en un mortero de mármol. Con objeto de que no se separe de las almendras el aceite que contienen, es indispensable echarles una cucharada de agua al machacarlas. Cuando la pasta está hecha, se coloca en una servilleta blanca para que escurra bien, y luego se deslíe en un cuartillo de agua un poco templada. Se pasa la masa por compresión al través de la servilleta, que se moja de continuo en la

leche para seguir comprimiendo hasta cinco ó seis veces. La corteza de limón, el laurel y la canela, si se han puesto, se retiran.

Esta leche de almendras se vierte sobre pan cortado en rebanaditas, y constituye la sopa de pan tan en uso en España la víspera de Navidad.

COMIDA BLANCA PARA ENFERMOS.—Móndense, escalándose en agua hirviendo, cien gramos de almendras dulces. Refrésquense y macháquense, añadiendo, poco á poco, tres ó cuatro decilitros de agua fría. Exprímase todo á través de un paño, retorciéndolo entre dos personas; hágase caer el líquido en una terrina. Azucárese hasta el punto que se desee; mézclense siete ú ocho cucharadas de cola ó pie de vaca, algunos pedacitos de corteza de limón ó seis cucharadas de agua de flor de naranja: póngase el líquido en vasos pequeños ó en una compotera de cristal; hágasele tomar el punto de gelatina.

PURÉS

Los purés tienen dos empleos: ó desleirlos en el caldo para añadirles pedacitos de jamón, huevos duros picados y pedazos de pan fritos y servirlos como sopa, ó bien dejarlos espesos para servirlos con las carnes, pescados, etcétera.

Todos los purés se hacen de la misma manera. Se ponen á cocer las habas, ó las patatas, ó los garbanzos, guisantes, judías, etc., según de lo que se desee hacerlo. Cuando están cocidos se machacan en el mortero y se pasan por el tamiz, dejándolos, como ya se ha dicho, más ó menos espesos, según el uso á que se les destina.

PURÉ DE APIO.—Limpiar y mondar bien unos tallos de apio, cocerlos en agua y sal, pasarlos por un tamiz y

poner el puré en una cazuela con manteca y una cucharada de harina y dejarlo hervir durante dos minutos.

PURÉ DE CASTAÑAS.—Se asan las castañas para que sea fácil mondarlas, se ponen después en una cazuela con dos ramas de apio y un poco de azúcar y se cuecen hasta que estén tiernas, para machacarlas y pasarlas por tamiz.

PURÉ DE GARBANZOS.—Se cuece en un puchero medio kilo de garbanzos en tres cuartos de litro de agua, con dos zanahorias, una cebolla y sal. Cuando empieza á hervir se espuma bien y se deja cocer tres horas á fuego moderado; se pasa por el colador á una cazuela y se le añaden ciento veinticinco gramos de manteca. Se vuelve á poner al fuego y se sirve adornado de costradas.

PURÉ DE GUIANTES SECOS.—Se lavan bien los guisantes y se ponen en una olla con agua. Cuando empiecen á hervir se añade una zanahoria, un nabo, dos cebollas, y se deja cocer á fuego lento durante cuatro horas; á medio cocer echar sal suficiente, pasar el puré por el colador, ponerlo en una cacerola con manteca, sal y pimienta. Se le pueden añadir dos cucharadas de harina desleída en el caldo de los guisantes.

PURÉ DE LENTEJAS CON ARROZ.—Cocer en agua y sal medio kilo de lentejas; escurrirlas, machacéarlas, pasarlas por el colador. Poner el puré en una cazuela; desleirlo poco á poco en dos cuartillos de caldo y agua de las lentejas; moverlo hasta que empiece á hervir. Un cuarto de hora después añadir al puré un poco de arroz cocido. Se sirve.

PURÉ DE PATATAS AL «GRATIN».—Se cuecen con agua y sal; se pasan al tamiz, se deshacen con un poco de leche, añadiéndoles manteca y dos ó tres yemas batidas; se pone en una fuente que resista al fuego, se echa encima queso y pan rallado y se deja en el horno hasta que tome buen color. Se sirve con las carnes.

PURÉ DE POLLO.—Se deshuesa bien un pollo que haya servido para el cocido y se machaca la carne en un mortero con sal, una poca nuez moscada y pimienta; se le deslíe en un poco de caldo, se pasa por el tamiz y se calienta para servirlo, pero sin hacerlo hervir. Se sirve con tostadas de pan frito.

PURÉ DE RANAS.—Se toman sólo las ancas y se les cortan las uñas, se les da un ligero hervor con sal durante cuatro minutos, y se ponen á rehogar con manteca, cebollas y zanahorias cortadas en pedazos.

Se les añade medio cuartillo de vino blanco y un poco de pimienta.

Al cabo de unos diez minutos se sacan y machacan en el mortero, se cuele y deslíe el puré en un poco de caldo y se le juntan unas yemas de huevo batidas al tiempo de servirlo.

Lo mismo se hace el puré de cangrejos.

PURÉ DE JUDÍAS.—En agua tibia se lavan setecientos gramos de judías, rojas mejor, poniéndolas en una cacerola con un pedazo de pie de puerco escaldado ó de jamón crudo, una cebolla y un pedazo de apio; se cubre con agua y se hace cocer á fuego lento. Cuando están á punto se machacan las judías y se cuele el puré.

Colócase en una cacerola; disuélvese poco á poco en litro y medio de caldo.

Póngase la cacerola al fuego y mézclense pedacitos de pan fritos, ó bien sopas de pan finas. En este caso se le deja dar un hervor suave.

PURÉ AUSTRIACO (*borchok*).—Se toman dos kilos de carne de vaca y se ponen en tres litros de agua con sal, zanahorias, nabillos, nabos y cuatro claras de huevo.

Se deja hervir una hora y después se cuele.

Aparte se tiene remolacha, se raspa y extrae el jugo en un lienzo y se mezcla al puré en el momento de servirlo con un vaso de vino de Madera ó de Sherry.

SALSAS

Las salsas más importantes son la española, la mayonesa, la vinagreta y la *béchamel*. Estas pueden con razón llamarse «salsas madres», pues semejantes á ellas son todas las otras salsas que se preparan.

SALSA «BÉCHAMEL».—Se derrite un pedazo de manteca, se le echa una cucharada de harina, sal, pimienta blanca, y se le pone un vaso de leche hirviendo; poco á poco, y moviendo siempre, añádese perejil picado.

SALSA MAYONESA.—Se echan en un plato dos yemas de huevo; se remueven y mezclan bien; después se añade una cucharada de aceite, pero que caiga gota á gota, y no se para de revolver; cuando está cuajado y en punto, se echan poco á poco, y meneándolo siempre, unas gotas de vinagre ó limón y la sal. Esta salsa es delicada; se sirve con las carnes y pescados fríos, á los que disimula si tienen faltas.

SALSA VINAGRETA.—Se pican huevos duros muy menuditos, se les mezcla un poco de perejil, cebollas, pimiento fresco, todo bien picado, y se sazona con sal, vinagre y aceite.

SALSA ESPAÑOLA.—Se pone en una cacerola caldo colorado, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero, cebolla, perejil en rama, ajo, clavo, laurel, dos cucharadas de aceite, un polvito de cilantro y una cebolla en rodajas; hágase cocer todo junto y á fuego lento por espacio de dos horas; en seguida se espuma y pasa por tamiz sazonándolo con pimienta y sal.

SALSA DE TOMATES.—Se asan varios tomates, se les quita la piel y se pican lo más menudo que se pueda; se

mezclan con un poco de ajo, comino, orégano, pimienta, sal, y se deslíe con agua caliente ó vinagre.

SALSA TÁRTARA.—Póngase en un puchero de barro unos ajetes picados menuditos, un poco de perifollo, mostaza, estragón, vinagre, pimienta y sal; échese ligeramente un poco de aceite, meneando siempre; si espesa demasiado, se echa un poco de vinagre. Esta salsa se hace en frío.

SALSA ITALIANA.—En una cacerola se pone manteca, setas, un ajete, un poco de perejil; rehóguese todo junto, mójese con un vaso de vino blanco y sazónese. Se pone á hervir tres cuartos de hora á fuego lento, se pasa por tamiz y se echan dos cucharadas de aceite.

SALSA DE CREMA.—Fríase un cuarterón de manteca y una cucharada de harina, bastante perejil y una cebolleta hecha trozos, pimienta molido, sal y nuez moscada raspada y un vaso de leche ó nata; se menea mucho y se deja hervir un cuarto de hora. Esta salsa es buena para las patatas, bacalao, etc.

SALSA RUBIA.—Se tuesta harina, que quede rubia, y humedécese poco á poco con caldo del puchero, sin parar de menearlo; se deja cocer un poco y se sirve. Esta salsa es muy delicada y á propósito para volatería, guisados y carnes.

SALSA PARA TODA CLASE DE MANJARES.—Échese en medio cuartillo de caldo un vaso de vino blanco, pimienta, sal, corteza de limón, laurel y un chorrito de zumo de agraz; se pone en infusión ocho horas sobre cenizas calientes, al cabo de las cuales puede usarse para guisos de pescados, menestras, etc.

SALSA BLANCA.—Deshacer un poco de harina en agua fría, agregar un poco de pimienta, sal y manteca de vaca, ponerlo al fuego, menear bien hasta que se espese, y dejar cocer. Al instante de servir, poner en una taza

grande mantequilla muy fresca, algunas yemas de huevo, según la cantidad de salsa que se desee, y el zumo de un limón. Menear bien y agregar á esta mezcla la primera salsa hirviendo, ponerlo al fuego todo en una cazuela, menear sin dejar que hierva, y servir.

SALSA GABACHA.—Se arregla una salsa bearnesa con seis yemas de huevo, doscientos gramos de manteca de vaca, pimienta y sal. Así que se derrita la manteca, se añadirá un decilitro de puré de tomates, que se tendrá pasado por tamiz, y además treinta gramos de caldo ó grasa de ave, una chorrada de vinagre y un poco de pimienta.

SALSA DE HUEVOS DE LANGOSTA.—Pelar bien tomates, partirlos en dos y quitar bien el zumo y todo lo que tiene dentro. Cortar las mitades en dos trozos, sazonarlos con pimienta y sal, y echar los tomates en una sartén con aceite hirviendo. Saltearlo en fuego vivo cinco minutos y agregar ajos y un poco de perejil partido.

Servir en una fuente muy caliente.

SALSA INGLESA.—Picar dos yemas de huevos duros, poner la mitad en una cacerola con alcaparras y una anchoa partida, un vaso de caldo, pimienta y sal, y una poca manteca trabajada con harina. Se cuece á fuego lento y se sirve con la carne, poniendo en ésta lo que haya sobrado de las dos yemas.

SALSA AL MADERA.—Poner en una cacerola salsa española, agregar trufas ó setas; reducir la salsa agregando poco á poco vino de Madera, se pasa por un colador fino y se sirve.

SALSA DE MENTA.—Partir como para una juliana unas hojas de menta frescas y escaldarlas. Echar las hojas en un lebrillo con un vaso de vinagre, medio de agua, dos cucharadas de azúcar molido y dejarlas á fuego lento durante media hora. Se sirve esta salsa al mismo tiempo que la carne.

SALSA PARA LIEBRE.—Dorar mucha mantequilla, poner una cucharada de harina, y cuando todo esté bien dorado agregar unos trozos de tocino, ajos y carlotas picadas; dejar cocer y agregar el hígado de la liebre desecado al fuego, machacar el hígado y colar la salsa; sazonar con pimienta, sal y mucho vinagre y dejar que cueza una hora; echar la sangre de la liebre, dejar hervir otro rato, y servir.

SALSA PARA EL COCIDO DE JUDÍAS VERDES.—Se machaca un pedacito de ajo, pimienta y azafrán; se desleí sobre ello en el mortero un tomate que se haya cocido ó mondado, una patata y un pedazo de calabaza cocida y un poco de perejil picado.

Se le pone una cucharadita de vinagre y otra de caldo. Se sazona con sal y se sirve al mismo tiempo que el cocido.

SALSA PARA EL COCIDO.—Se pica cebolla y perejil, se le pone una poca de pimienta, una cucharada de aceite crudo, otra de vinagre, y sal. Se mezcla todo y se sirve con el cocido.

SALSA PERIQUENSE.—Se reduce al fuego un vaso de vino de Jerez, Málaga ó moscatel, hasta dos tercios, con algunos clavos de especia; se echan unos cien gramos de recortaduras y fragmentos de trufas y la cantidad de salsa española espesada que se crea conveniente. Se dan unos cuantos hervores y se aviva y fortalece con jugo de carne reducido al fuego.

SALSA PORTUGUESA.—Coger los filetes de cuatro anchoas; añadir perejil machacado, cebollas picadas y pepinillos; machacar todo con un pedazo de miga de pan, desleír con aceite y vinagre, y servir.

SALSA DE RÁBANOS.—En una cazuela se cuece un vaso de nata. Cuando la nata esté hirviendo se echan unos rábanos, que ya se habrán rallado.

Todo esto se mueve bien y se echa encima de la carne.

SALSA ROBERT.—Echar en un cazo un buen pedazo de mantequilla; bien deshecha, añadir una cucharada de harina; mover á fuego muy vivo hasta que esté bien dorada la harina y la manteca.

Poner un vaso de caldo, pimienta y sal; dejar hervir un cuarto de hora. Agregar una cucharada de mostaza y servir.

No poner la salsa al fuego después de echar la mostaza, porque tomaría mal gusto.

SALSA ROMANA.—Dejar que se consuma la mitad de una copa de vinagre de Jerez con dos cucharadas de azúcar. Preparar una salsa con mantequilla, harina, agua y jugo de carne, de modo que esté un poco espesa; después añadir el vinagre reducido y sazonar con pimienta y sal. Agregar á esta salsa trescientos gramos de pasas de Corinto y cocer á fuego lento, añadiendo de cuando en cuando una cucharada de jugo de carne y otra de coñac.

Se sirve caliente.

SALSA TRAIIDORA.—Freír cebollas picadas con tocino derretido, y pasarlo por el colador con pan tostado y mojado en caldo, vino tinto y vinagre en el que ya se habrá dejado canela veinticuatro horas.

Agregar mostaza, especias y mucho azúcar.

Se sirve con perdices asadas.

SALSA Á LA PROVENZAL.—A dos yemas de huevo se echará una cucharada de zumo de limón, pimienta molida y ajo majado.

Se sazona y pone al fuego muy lento, meneándolo continuamente; se añade un poco de aceite.

SALSA DE ACEITUNAS.—Se toman unas aceitunas y se lavan con buen vinagre. Quitáanse los huesos. Píquense menudamente y pónganse al fuego en una cazuela con grasa de jamón, jugo de ternera, pimienta y sal.

Después de hervir se pasa por tamiz.

Al serviría se echan unas gotas de zumo de limón.

SALSA INDIANA.—Se pone en una cacerola manteca de vaca, un poco de azafrán y un poquito de guindilla bien machacada y se lleva al fuego para que fría un rato; se le agrega un poco de caldo y otro tanto de salsa y se deja reducir hasta que quede una consistencia regular; se pasa por la estameña y se pone al calor; cuando se va á servir se le añade un poco de manteca de vaca.

SALSA PARA PESCADOS.—Tómanse alcaparras y setas picadas; se ponen á saltear á la lumbre con aceite y se añade un pedazo de manteca del grueso de un huevo; cuando ésta se derrite se le añade una cucharada de harina, se deja tostar un poco y luego se le añade agua hirviendo, sal y pimienta.

SALSA PICANTE.—En un poco de manteca se fríe una cucharada de harina, y cuando toma color se le añaden dos partes de caldo y una de vinagre, sal y pimienta, y se pone á cocer durante diez minutos. Al servirla se le agregan pepinillos picados y un poco de perejil y estragón.

SALSA «MAÎTRE D'HÔTEL».—Se ponen en una cacerola cien gramos de manteca, perejil picado, sal, pimienta y media cucharada de jugo de limón. Apártase la cazuela de la hornilla, se bate todo bien y se sirve.

AJO PAN.—Se cuecen pimientos secos encarnados en gran cantidad y se machacan con un ajo crudo, pimienta y cominos; se les va añadiendo aceite y se bate hasta formar una pasta. Se les agrega una miga de pan mojada en agua y vinagre, y se sazona con sal. Se le ponen al servirlo huevos, claras cocidas, é bien bacalao, pescadillo frito ó pedazos de carne.

AYOLI.—Se machaca una cabeza de ajos con una poca sal, y se le va añadiendo poco á poco el aceite y batiéndolo de modo que aumente y forme una pasta. Entonces se le incorpora yema de huevo y se sirve para acompañar pescados, caracoles ó mariscos.

AYOLI DE MARSELLA.—Se majan en un mortero dos cabezas de ajos, se les agrega una yema de huevo cruda y un migón de pan del tamaño de una nuez empapado en agua ó en leche salpimentada. Se maja y mezcla, mientras se echan gota á gota siete cucharadas de aceite. Si el ayoli resulta espeso, se aclara con agua.

NOGADA.—Se machacan ajos y almendras mondadas en el mortero; así que están, se une y machaca también una miga de pan mojada en agua y vinagre. Después se va batiendo el aceite, echándolo poco á poco, hasta que crezca y forme pasta. Se aclara hasta donde se desee con algunas cucharadas de agua. Se sirve con salmonetes ú otro pescado frito, y con judías verdes ó huevos duros.

POTAJES

POTAJE DE GARBANZOS.—Se cuecen los garbanzos con sal, siguiendo las mismas indicaciones que para el puchero, se añaden patatas cortadas en pedazos, y cuando todo está tierno se fríen ajos y tomate. Se machaca en el mortero pimienta, comino y un ajo crudo; se echa en el frito; se añade un poco de buen pimentón, y con ligereza, antes de que se queme el frito, se echa en la olla donde han cocido los garbanzos y las patatas.

A este potaje se le puede poner también bacalao y hacerle unas albondiguillas de carne ó de los mismos garbanzos machacados, si es de vigilia, y resulta excelente.

POTAJE DE ACELGAS Ó ESPINACAS.—Se preparan los garbanzos ó las judías cocidas con patatas, como en el caso anterior. En otra olla aparte se cuecen con sal, bien limpias, las hojas de acelgas ó de espinacas tiernas y despojadas de sus tallos. Así que están, se sacan y escu-

tren bien, y se unen con los garbanzos y las patatas, aderezándolos con el frito de la receta anterior.

A este potaje no se le ponen albondiguillas, pero sí puede ponérsele bacalao, y si no es de vigilia, le dicen muy bien los pedazos de longaniza y jamón frito.

POTAJE DE ARROZ.—Se cuecen los garbanzos y las patatas en agua sazónada de sal y con unas cucharadas de aceite crudo. Así que están tiernos, se echa el arroz, y al apartarlo se le añade un poco de azafrán y de pimienta molida.

POTAJE DE JUDÍAS.—Se ponen las judías en agua fría y sin sal al fuego en un olla; cuando empiezan á hervir se les tira el agua y se les pone otra fría y sin sal también. (La sal endurece las judías y el agua se les añade siempre fría, porque así se ablandan más; lo contrario ocurre con los garbanzos.) Se les añade un tomate crudo, una cebolla, una cabeza de ajos entera, un pedazo de canela en rama, una hoja de laurel y unos granos de pimienta entera, y se ponen á cocer. Cuando hierven se les juntan unas cucharadas de aceite crudo. Al tiempo de apartarlas del fuego se sazonan con sal, pimienta y canela y un poco de azafrán, todo molido. Se les puede poner un poco de vinagre, al gusto.

POTAJE Á LA COLBERT.—Tómese en cantidades iguales lombardas, coliflor, zanahorias y nabos, y todo divídase en trozos, más bien grandes que pequeños, y además pónganse una ó dos cebollas divididas en ocho pedazos. Escáldese todo con agua sazónada y déjese cocer el tiempo necesario, y transcurrido éste, bien escurridas, colóquense las legumbres en una sopera y sobre ellas viértase caldo de vigilia en abundante cantidad.

Este potaje se sirve acompañado de una fuente con huevos escalfados.

POTAJE RUSO.—Poner en una cazuela, cortados en cuádrillos, restos de ternera y pollo, una cebolla, una zanahoria, laurel y tomillo; mojar con caldo y dejar

coer una hora. Colar el caldo, volver á colocarlo al fuego y añadir patatas cortadas en cuadritos; diez minutos antes de servir se echa tapioca como para un potaje ordinario.

POTAJE DE NABOS.—Se mondan y cortan, se cuecen con sal y manteca y se sirven con una salsa blanca.

POTAJE Á LA SÉVIGNÉ.—Desleir en medio litro de caldo ocho yemas de huevo; hacer que espese al baño de maría esta especie de crema, la cual, una vez enfriada, se cortará en rebanadas.

Verter en la zopera caldo preparado con extracto de carne y añadirle las rebanadas de crema que están destinadas á reemplazar el pan.

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

POTAJE DE CASTAÑAS.—Se lavan las castañas pilon-gas y se cuecen con un poco de anís; después se rehogan con aceite ó manteca y se forma una salsilla como para los demás potajes comunes.

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

POTAJE DE ZANAHORIAS.—Para vigilia se pueden co-
cer con agua y sal; luego se hacen rajitas y se rehogan con aceite y cebolla; se echan en una olla ó cazuela y se sazonan con todas especias y sal, echándoles agua caliente que las cubra; en seguida se les pone miel ó azúcar y vinagre, de forma que estén bien dulces, dejando asomar el agrío del vinagre. Por último, se fríe un poco de harina hasta que quede quemada y se deslíe con el

mismo caldo de las zanahorias. Si se quiere se hacen unos huevos estrellados duros, y de uno en uno se echan dentro y se cuecen un poco, en cuyo estado se sirve.

POTAJE DE HABAS.—Se mondan las habas, procurando que sean tiernas; se mete aceite en una cazuela ú olla de barro y se pone sobre las brasas; cuando esté caliente se echan las habas, teniendo de antemano prevenidas lechugas lavadas y despojadas lo más menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo; se les exprime el agua y se mezclan con las habas, de suerte que una y otra legumbre se rehoguen juntas. Ellas irán dando de sí agua bastante para servir de caldo; después se le aplican todas especias y verduras, cilantro verde más que otra cosa; se sazonan de sal, añadiéndoles agua caliente y vinagre, se cuecen hasta que esté reblandecido todo, echándole finalmente huevos crudos para que salgan fritos con las habas.

POTAJE DE CALABAZAS.—Se toman calabazas largas y tiernas, y se raspa la cáscara, se cortan en pedacitos pequeños y se ponen en agua y sal; échese en una cazuela una poca manteca de vaca ó aceite con cebolla, y en seguida la calabaza, rehogándola un poco; se le pone caldo de garbanzos ó agua caliente cuando se bañe, ó verdura picada, se sazona con todas especias, se toma un poco de manteca y se pone á calentar en una sartén; una vez caliente se le añade un poco de harina, friéndola de manera que no se ponga negra ni espesa en la sartén; luego se rocía el plato de la calabaza, aplicándole azafrán y agrío, con lo cual se evita el cuajarlo con huevos, si se le quieren echar. Después se sirven sobre rebanadas de pan y se adornan con torrijas.

MACARRONES Y PASTAS

MACARRONES SICILIANOS.—Empezar á cocer los macarrones en agua, y á medio cocer poner jugo de carne. Sazonarlos y espolvorearlos con queso y pimentón. Servirlos con jamón y almejas sin conchas.

TIMBAL DE MACARRONES.—Se cuecen y refrescan media libra de macarrones italianos partidos en pedazos y se colocan en una cazuela con un pedazo de manteca, sal, queso de Parma ó de Gruyère rallado y unas cucharadas de salsa de tomate.

Cuando todo está mezclado se echa en una fuente, donde se tienen preparados huevos batidos como para tortilla, y se pone todo en una cacerola donde haya manteca muy caliente, y se mete en el horno.

MACARRONES Á LA ITALIANA.—Se ponen á hervir en agua y sal medio kilo de macarrones italianos, y cuando están cocidos se echan en una cacerola de agua fría y se tienen allí diez minutos. Mientras, se prepara la cacerola en que se han de llevar al horno con una capa de queso de Parma rallado y un pedazo de manteca. Se va poniendo una capa de macarrones y otra de queso y manteca y se meten en el horno hasta que estén dorados.

MACARRONES AL JUGO.—Se cuecen y refrescan como en el caso anterior.

Se pica un pedazo de carne, un trozo de tocino, perejil y ajo, y se dora todo en manteca; se le añade un poco de caldo y salsa de tomate. Cuando está hecho todo una salsa espesa, se junta á los macarrones y se sirven.

MACARRONES Á LA NAPOLITANA.—Se pone aceite, y cuando está frito se le dora un gran pedazo de carne de vaca, una cebolla, una cabeza de ajos, unas hojas de lau-

rel, un tomate y una poca pimienta y canela molidos. Se sazona con sal y se deja cocer con agua y medio vaso de vino blanco.

Así que está casi el aceite se une á los macarrones (cocidos y refrescados como en el caso anterior). Se les pone una capa de queso de Parma ó de bola rallado y se sirven.

MACARRONES Á LA SAUSONA.—Escoger macarrones gruesos como un dedo, huecos interiormente y cortos; se rellenan con un picadillo muy fino hecho de riñones de aves ó pechugas. Una vez rellenos, se blanquean, esto es, se cuecen durante unos siete ú ocho minutos en agua hirviendo y sal. Luego se rehogan en manteca de vaca y colocan por capas, echando entre cada una de ellas manteca de vaca fresca; se les agrega pan rallado, rociados bien con salsa ó caldo de estofado bastante espeso, y se sirven calientes.

TAGLIATI.—Se hacen en Italia una especie de macarrones mucho mejores que el macarrón ordinario. Se parten en un plato un par de huevos frescos y se baten como para tortilla; se les pone pimienta, sal, especias, y batiendo sin cesar se les añade harina en cantidad de hacer una pasta que no se pegue al plato. Se trabaja sobre una tabla, se extiende y se corta en pedazos. Se dejan secar al sol y se guisan como los macarrones.

RAVIOLIS.—Los *raviolis* constituyen un plato muy renombrado en Italia. Se reduce sencillamente este manjar á un picadillo de carne, pescado, legumbres, etc., envuelto en una pasta fina y delgada, con la que se hacen bocadillos del tamaño de almendras.

Se hace una pasta sobre una mesa, con seis huevos, un poco de sal y harina; se amasa muy bien y se divide en dos partes para extenderla y adelgazarla cuanto sea posible, reduciéndola al espesor de una hoja de papel; se baten unos huevos y en ellos se moja un pincel para untar la pasta.

Sobre esta misma pasta se van poniendo pequeñas

bolitas de un picadillo preparado con carne, aves, pescado, legumbres, etc., etc., y á una distancia de una á otra de dos dedos; luego se cubre con otra pasta igual y se aprieta para que las dos hojas se unan, y se van cortando para que cada bolita forme un pastelillo pequeño del tamaño de diez céntimos. Después se colocan sobre paño limpio espolvoreado de harina, y en este estado se dejan.

Quince minutos antes de servirlos se les da un buen hervor en agua hirviendo, con la cacerola tapada; se sacan del agua y se colocan en un cedazo para que escurran bien. Se pone al fuego manteca de vaca con cebolla picada hasta que se trabe un poco, se echa queso parmesano rallado y substancia de caldo bien reducida; se agregan los *raviolis*, se rehogan con cuidado para que no se deshagan, se espolvorean con queso y se sirven con salsa aparte si se quiere.

SHINKEN FLEKEL (*entremés austriaco*).—Con cuatro huevos y harina se hace una pasta dura y se le pasa un rulo, de manera que quede extendida en láminas delgadas; se la deja secar y se corta en cuadritos de un centímetro y se las hierve en agua con sal durante unos minutos. Se sacan y se ponen en una cuajadera con pedacitos de jamón, dos huevos batidos y un vaso de leche. Se añade una poca de manteca y se lleva al horno.

Ha de servirse muy caliente.

Kouscoussou (*alcuzcuz turco*).—Este es más bien un plato argelino, aunque figura en la cocina turca.

Dos utensilios son necesarios para la preparación del *kouscoussou*. Un tamiz y un *keskess*, especie de recipiente de tierra ó de hierro provisto de una tapadera y agujereado en su parte inferior, donde tiene una rejilla.

Se pone en un plato redondo sémola gruesa y se la rocía con algunas gotas de agua salada y aceite, preparada con anterioridad, y se agita vivamente con la mano para que las bolitas se deshagan y queden como perdigones. Se prepara así la cantidad que se desea, teniendo en cuenta que aumenta después el doble de su volumen.

Se tiene preparado un cocido semejante al español, con toda clase de legumbres, carnes, etc., de modo que sea bueno el caldo, llamado *merga*. Se hace hervir este caldo á fuego muy vivo, con objeto de producir el mayor vapor posible.

Se adapta sobre la marmita en que cuece el caldo el *keskess* conteniendo el *kouscoussou* y se cubre de manera que no se le escape el vapor, tapando bien con un lienzo engomado la unión de las dos vasijas, y se deja dos ó tres horas para que cueza bien.

Después se coloca en una fuente y se rocía con agua fría en la que se habrá desleído un poco de azafrán y dos yemas de huevo; se mueven otra vez con la mano para que formen bolitas, y se le vuelve á poner el *keskess* para que recobre el color perdido.

Se puede comer caliente y frío; generalmente se le rocía con pimentón y pimienta, por lo que se deja en libertad de ponerla en la mesa, pues mientras unos lo prefieren con azúcar, otros lo comen con las verduras y el caldo del cocido.

FIDEOS Ó TALLARINES.—Se fríe cebolla, ajos y tomate y se les echa la sal y el agua. Cuando está hirviendo se echan los fideos ó la pasta que se desee, y á medio cocer se les añade el pescado, frito de antemano. Al apartarlo se sazona con pimienta y azafrán.

Cuando en vez de pastas secas se usan caseras, reciben diferentes nombres, como explicamos á continuación, y todas se guisan del mismo modo.

GURULLOS.—Se amasa harina con agua y un poco de sal, sin levadura; se hacen tiras redondas de la masa, como macarrones, y se van sacando pellizquitos de ellas semejantes á granitos de arroz.

Esta pasta se guisa como la anterior, echándola en el hervor.

ANDRAJOS.—Se amasa como para los gurullos y se hacen unas tortitas que se cortan en pedazos y se guisan igual que el caso anterior.

HARINA PERDIDA.—Se rocía la harina puesta en una fuente con un vaso de agua, de modo que quede amasada en bolitas. Se echan éstas en una sartén sin aceite, para que se tuesten al fuego hasta que estén doradas, y se guisan como las otras pastas.

Tiene algo de semejanza con el alcuzcuz turco.

TARHINAS.—Se fríen en aceite pedazos de pan y almendras, y se sacan. Echase en el aceite que queda un poco de anís, y antes de que se queme, el agua y la sal. Cuando hierve se le añade harina de trigo blanco, sin dejar de batir hasta que está cocida. Al llevarlas á la mesa se les juntan y revuelven las almendras y los pedazos de pan frito.

Se sirven con azúcar ó con miel.

GACHAS CON CALDO QUEMADO.—Se pone á hervir agua, y cuando está se le echa harina de maíz, que forme una pasta espesa, y se deja cocer. Aparte se fríe aceite y se tuestan, cuidando de que no se quemem, pimientos encarnados secos, y se sacan. Se fríe tomate bastante y se machaca en el almirez el pimiento frito, un ajo crudo, pimienta, cominos y sal. Se rehoga todo con el tomate, hasta que el ajo huele á frito. Se le añade el agua, y cuando está hirviendo, pescado crudo y pimientos verdes asados y mondados. Se sirve aparte la gacha y aparte el caldo, que se mezcla al comerlo en el plato. El pescado se saca y se sirve después.

GACHAS MANCHEGAS.—En aceite frito se echa papada de cerdo cortada en trozos pequeños. Cuando estos pedazos están fritos se retiran, y en la grasa que resulta se echa pimentón, clavo (muy poco), alcaravea y pimienta. Luego se añade poco á poco cierta cantidad de harina de almortas, que se dorará en la grasa, y entonces se agrega agua bastante caliente, hasta desleír la harina, y se las hace cocer, hasta que no sepan á crudas, moviéndolas constantemente con una paleta de madera. Cuando están preparadas las gachas se colocan encima los trozos de papada.

GACHAS COLORADAS.—Se fríe aceite y tajadas de lomo, longanizas y chorizo. Se machaca en el almirez un ajo con pimienta, comino y pimentón. Se refríe esto en la pringue de las tajadas (después de haber sacado éstas), y se añade agua y sal. Cuando está hirviendo se agrega harina de maíz cernida; se mueven y cuecen las gachas y se las mezcla con las tajadas para servir las.

POLENTA.—Se hace una gacha dura de harina de maíz. Se parte en pedazos y se tuesta ó se fríe, sirviéndola espolvoreada de canela y con miel ó azúcar.

MIGAS DE MAIZ.—Se fríe el aceite y se aparta. Se pone en la sartén agua y sal; al hervir se añade la harina y se mueve hasta que está medio cocida.

Entonces se empieza á echar cucharadas de aceite, y se va dando vueltas, que se hagan costras y forme una tortilla.

Al servir las se les abre un hoyo en medio y se les echan las tajadas de longaniza, morcilla, etc., que se tengan preparadas.

MIGAS Á LA EXTREMEÑA.—Se empapan en leche salada dos buenas rebanadas de pan moreno y se echan en la sartén, zarandeándola mucho para que el pan suelte algo de humedad.

Se echa aceite crudo, media docena de dientes de ajo muy picados y un poco de pimentón, y con una espumadera se despachurra y manipula el pan hasta que se se agrega en trocitos como garbanzos, y se refríe un poco.

MIGAS DE PAN.—Se pica el pan duro en pedacitos y se humedece con agua de sal. Así que se ha ablandado, se pone á la lumbre una sartén con mucho aceite, se fríen en él unos ajos, y cuando está fuerte se echan las migas, moviéndolas continuamente hasta que estén cocidas.

ARROZ

ARROZ CON CARNE.—Se fríe la carne y se le pone agua para que cueza hasta que esté blanda.

Se fríen en una cacerola aparte ajos y tomate, una hoja de laurel y un poco de ajo machacado, pimienta y azafrán. Se echa allí el arroz y el agua en que ha cocido la carne, en proporción de dos tazas de agua por una de arroz. Se junta la carne cocida, pimientos encarnados secos, enteros (después de quitarles el corazón), y cangrejos cocidos.

ARROZ CON PESCADO.—Se fríen ajos y tomate, se rehogan en ellos ajos majados con sal y una poca pimienta y azafrán, y se echa el arroz y después el agua. Cuando está casi cocido se le pone el pescado frito ó crudo y más pimientos verdes asados.

ARROZ CON POLLO.—Se fríen ajos y tomate; en seguida se rehogan ajos, pimienta y azafrán molidos, se echa el pollo con agua, que cueza, y cuando esté tierno se añade el arroz.

ARROZ Á LA MARINERA.—Se pone en una cacerola pescado de todas clases (cuanto más y más fino mejor), se le pican, en crudo, ajos, perejil, tomate, se le pone zumo de limón, pimienta, canela y azafrán machacado y aceite crudo.

Se sazona con sal, se le añade el agua y se deja cocer. Así que está se saca el pescado, y en el caldo que ha dejado se cuece el arroz.

ARROZ Á LO ALEJANDRO DUMAS.—Cocerlo en agua, sal, guindilla y zumo de limón. Cocer aparte en caldo y buen vino crestas de gallo, riñones de pollo, mollejas de ternera, tuétano de vaca, sesos de cordero y una criadi-

lla partida en trozos. Dejarlo cocer todo en sal y pimienta y una salsa muy abundante. Cuando esté cocido se retiran todas estas menudencias. Agregarle un poco de harina, á fin de que espese la salsa. En una fuente untada de manteca poner una capa de arroz, luego otra de riñones, crestas, etc., y la salsa encima; echar así algunas capas, advirtiendo que la última debe ser de salsa.

RISOTTO Á LA MILANESA.—Partir por medio una cebolla, hacerla freir lentamente en una cacerola con manteca, hasta que tome color dorado; juntarle una libra de arroz y caldo, que cueza y quede empapadito; se le añade un poco de azafrán, se cuece al gusto (los milaneses lo comen á medio cocer). Se le mezcla queso de Parma rallado, un poco de sal, pimienta y nuez moscada.

ARROZ Á LA CATALANA.—Rehogar con aceite el arroz y poner cebolla, ajo picado, perejil y tomate. Así que esté en punto, agregar jamón crudo cortado en trocitos y unas salchichas.

Poner agua en proporción conveniente, y antes de que acabe de cocer el arroz retirarlo y dejarlo reposar un cuarto de hora.

Los granos han de quedar sueltos, sin caldo y enteros.

ARROZ BLANCO.—Freir ajos ligeramente triturados en una tartera, en la que se pondrá mucha manteca de cerdo, cuidando que no tomen color; agregar el arroz y mover sin parar algunos minutos; añadir el agua suficiente y dejar cocer; á medio cocer se aparta, tapa y deja reposar. Se sirve con huevos fritos.

ARROZ Á LA TURCA (*pilan turc*).—Se toman doscientos cincuentas gramos de arroz y se le hace cocer un poco en un litro de agua con sal; cuando se queda seco se le añaden doscientos cincuenta gramos de pasas de Corinto, bien lavadas y limpias de palillos, un pedazo de manteca y un poco de azafrán, pimienta, clavillo y canela en partes iguales.

Se sirve muy caliente.

MACEDONIA CON ARROZ.—Rehogar una docena de espárragos, seis cebollas, una zanahoria, un poco de perejil, un manojo de espinacas y media lechuga, todo bien picado y sazonado. Cuando vaya tomando color agregar veinte gramos de puré de tomate, un vaso de vino blanco y triple cantidad de agua. Al cuarto de hora de cocción se le pone el arroz necesario que admita, para que quede sin caldo, pero no seco, y entonces se coloca la cazuela en el horno, hasta que el arroz esté.

ALBONDIGUILLAS DE ARROZ.—Poner á hervir en una cacerola arroz con jamón hecho pedacitos y sazonado, y cuando esté cocido se manipula con una salsa hecha suelta. Déjese enfriar. Hacer las albóndigas, enharinarlas y rebozarlas con huevo; se pasan por la fritura y se incorporan á una salsa de tomate.

TORTILLA DE ARROZ.—Se cuece el arroz y se bate con huevos, canela y azúcar, y se hace la tortilla en aceite muy fuerte.

SOUFFLÉ CON ARROZ.—Tomar cuatro onzas de arroz, lavarlo bien y ponerlo en una cacerola con tres cuartillos de leche y un trozo de vainilla; dejarlo cocer á fuego lento, sin moverlo; á medio cocer echar un poco de sal y media libra de azúcar.

Una vez cocido el arroz, pasarlo por un colador, ponerle seis yemas de huevo y las claras bien batidas y duras, ponerlo en una fuente honda untada de manteca, no llenar del todo la fuente y colocarlo en el horno veinte minutos.

Una vez bien subido, servirlo al instante.

ARROZ DE PAELLA Á LA VALENCIANA.—Se prepara una sartén cuyo fondo sea igual á la hornilla donde se ha de poner y que tenga ésta fuego de carbón ó leña bien encendida; se le pone aceite en proporción, y cuando esté bien caliente se hecha en él el pollo hecho trozos; cuando se haya dorado se añaden pedacitos de tomate y pimiento, y cuando todo ello se haya frito bien se pone el

agua necesaria, para que se cueza con la sal, pimentón y azafrán.

Cocido ya esto, se añaden caracoles de monte ó *vaquetas*, longanizas, trozos de anguila que no sea gruesa, guisantes tiernos, etc., y si se quiere, trocitos de cogollos de alcachofa, si es tiempo; se deja hervir unos cuantos minutos y se le añade el agua necesaria para cocer el arroz, el cual se echará en seguida.

Para conocer cuándo tiene el agua necesaria, se clava una cuchara de madera en el centro de la sartén, y mientras se sostenga derecha es que tiene poca agua; hay que fijarse mucho al seguir añadiéndole y dejar de ponerle en el momento que comienza á inclinarse sin caerse, pues si la cuchara se cae en absoluto es señal de que tiene sobra de agua.

En este estado, déjese cocer el arroz, manteniendo el fuego, cuidando mucho de que no entre humo en la sartén ni calga broza ó ceniza. Debe cuidarse muchísimo de no añadir agua al arroz después que haya comenzado á hervir, pues se estropearía; si acaso se notase que le faltaba para su completa cocción, se quitará entonces fuego de debajo de la sartén, sin sacarla del hornillo, para que con poco fuego pueda cocerse lentamente.

Si, por el contrario, se notase que sobraba agua, se aviva el fuego para que el aumento de la llama consuma el caldo hasta la proporción debida, ó se saca con un cucharón el que sobre.

Ya cocido el arroz, se saca del fuego y se le deja reposar durante un cuarto de hora sobre la tierra, procurando que no sea sobre ningún pavimento ó piedra, y entonces acabará de absorberse el caldo, quedando el arroz seco, el grano suelto y á punto de servirse.

Los que quieran hacer este arroz deben ajustarse en absoluto á las indicaciones hechas, si desean que les resulte bueno, pues que descuidando á veces lo que pareciera de poca importancia, lo estropearían.

CARNE

ENCEBOLLADO DE CARNE.—Se pone la carne en pedazos en una cacerola, se le añaden dos ó tres cebollas enteras y otros tantos tomates, una ó dos hojas de laurel, pimienta entera, canela en rama, una jícara de aceite, un poco de vinagre y agua hasta cubrirla, y se pone á hervir.

Puede hacerse este encebollado igual de pescado, pero en este caso no se pone el pescado hasta que no esté blanda la cebolla.

CARNE Á LA PAMELA.—Se fríe aceite, ajos, tomate, y se rehoga la carne cocida. Se dora en ella una poca harina y se le añade agua y unas gotas de vinagre.

GUISADILLO DE CARNE.—Frito el aceite, los ajos y el tomate, se machaca en el almirez un diente de ajo, pimienta y azafrán, y se rehoga en el frito. Antes de que se queme se echa la carne y el agua con la correspondiente sal. Cuando la carne está cocida se ponen las patatas, cortadas en pedazos grandes, y unos cinco minutos antes de apartarlas del fuego se le añaden pimientos verdes asados y ruedas de berenjena fritas.

GUISO DE CARNE.—Se limpia la carne, se pone orégano, pimienta molida, sal, ajos, pimentón y vinagre, y se tiene una hora en este aliño. Se pone en una olla aparte cebolla picada, tomate y la carne con su aliño, cubriéndola con una capa de tomate, perejil, laurel, manteca, pimienta en grano, canela en rama, clavo y una copa de vino blanco. Se cuece á fuego lento.

CARNE Á LA CATALANA.—Cebolla en pedazos grandes, tomate y perejil; se pone en una olla una capa de todo esto y sobre ella la carne, y se cubre con otra capa de

lo mismo, laurel y manteca, pimienta en grano, canela, clavillos y vino blanco.

Cuécese á fuego lento.

Se saca la carne, se cuele la salsa y se sirve adornada de pan frito.

CARNE AL HORNO.—Se corta la carne en tiras y se pone en una fuente, con limón, pimienta y sal, por espacio de dos horas. Se coloca en una cuajadera, en donde se le añade una poca cebolla picada, un polvo de pimienta, una poca manteca y vino, y se cuece.

CARNE Á LA REINA.—Se pone la carne de filete en una fuente y se le echa un adobo compuesto de ajo machacado, clavillo, pimienta, canela, azafrán, cebolla picada, vino blanco, sal y laurel. Se tapa bien la fuente, dejándola así por espacio de veinticuatro horas.

Se pone una cazuela al fuego con bastante aceite, se fríe una corteza de limón, y cuando está negro se saca y se tira. Se pone la carne á dorar y se le añade una poca agua; así que se ha consumido ésta, se le echa tomate mondado y picado en bastante cantidad y se deja cocer todo junto que quede en el aceite.

CARNE Á LA GRANADINA.—Se pone bastante aceite á freir, y así que está, se echan ajos y se sacan. Se echa la carne en un pedazo, hasta dorarla bien. Se cortan cascotes grandes de cebolla y se echan en la carne, como asimismo tomates partidos por la mitad. Se majan pimienta, canela y azafrán, se deslíe con un poco de vinagre y se pone en la cazuela con una hoja de laurel. Pueden ponerse patatas.

CARNE Á LA CORDOBESA.—Se corta la carne en pedazos y se doran con manteca; se pican tres tomates asados y tres crudos y se fríen con la carne. Después se le pone pimienta, canela, clavo y unos ajos majados; cuando todo esto huele á frito, se le pone una cucharada de pimiento molido y en seguida agua para que cueza, dejándola quedar en salsa.

CARNE CON PIÑONES.—Se ponen partes iguales de aceite y manteca en una cazuela, se dora la carne, se pican ajos y perejil y se fríen; después tomate, y cuando éste está frito, agua para que cueza. Al quedar en la salsa se sazona con pimienta y canela y se le ponen muchos piñones enteros y machacados.

CARNE EN TORTILLA.—Desleir harina con leche y un poco de sal; batir los huevos, picar la carne y un poco de tocino, perejil, carlotas, pimienta y sal. Rehogarlo en mantequilla; añadir substancia de carne, dejarlo dos minutos, hacer la tortilla como si fuera de patatas y llevarlo al horno.

CARNE LIADA.—Cortada en tiras largas, se rehoga en manteca. Se pica jamón, ajo y perejil; se le echa ácido de limón, almendra frita, un poco de clavo, pimienta y canela; se amasa con un huevo y se pone una cucharada de esta mezcla en cada tira de carne; se la ata y se fríe en aceite ó manteca, poniéndole agua y cociéndola hasta consumir ésta.

CARNE EN PULPETAS.—Se parte la carne como bife grande y se macera. Aparte se pone carne cortada en tiras, jamón blanco y magro en la misma forma, y se sazona todo con sal, limón, pimienta, un poco de nuez moscada, vino, un huevo batido y una poca cebolla picada; se rellena con esto la masa y se cose.

Se pone en una cazuela una poca manteca y se dora la carne; se deja enfriar y se le pone una hoja de laurel, ajos, un pedazo de corteza de limón, vino, agua, un tomate, pimienta entera y canela. Se le añade un poco de vino blanco y agua. Déjase cocer hasta que queda en salsa.

CARNE REBOZADA.—Tómese un pedazo de carne y después de rehogarla se coloca en un plato y se le pone ajo, cebolla, perejil, aceite crudo, vinagre, sal, pimienta, clavo y canela; se deja con este aliño por espacio de tres horas; después, para ponerla á freir, se le añaden dos

huevos por cada libra de carne y pan rallado, se le reboza con esto y se fríe en aceite á fuego lento.

CARNE TRUFADA.—Se cortan tiras largas de jamón y carne, se les pone un ajo asado y picado, carne machacada rociada de vino blanco, una tostada de pan frito, sopada, pimienta y sal; se juntan con esto las tiras y se mueven, dejándolas por espacio de un cuarto de hora. Se extiende carne como la de las pulpetas y se le ponen cucharadas de esta pasta y de las tiras.

Aparte se tiene una poca de sangre y se le pone miga de pan, perejil, sal y limón; se cuece y se corta en trozos, echándolos en el relleno, y se cose. Esto se hace para figurar las trufas, en el caso de que no las haya. Si hay trufas, se pican y se echan en vez de la sangre.

Se pone un poco de jamón blanco en una cazuela con agua y un hueso de carne, cebolla, laurel, ajo, pimienta entera, dos clavitos, sal y la carne. Se le añade una poca de agua y se le deja cocer.

Si en vez de carne es un ave, se rellena con la mezcla dicha, se ata con un hilo bramante dentro de una servilleta apretada, y después de cocida se prensa.

Se sirve con una gelatina hecha del modo siguiente: en el caldo que queda se pone á cocer una pata de vaca, se le echa una clara de huevo, se espuma y clarifica y se espesa con una poca cola de pescado. Después se cuele en una fuente y se junta la carne.

CARNE MECHADA.—Se mecha la carne con pedazos de jamón blanco, pimienta y canela en rama.

Pónese á cocer con agua, sal, un hueso de carne, un pedazo de jamón, pimienta y canela en rama, hojas de laurel y una cabeza de ajos.

Cuando está tierna se saca y se prensa, que escurra el agua.

Para servirla se dora muy bien con aceite ó manteca. Sirve de fiambre después de dorada.

CARNE CON AVELLANAS.—Se pone en partes iguales manteca y aceite y se dora la carne. Se pica menudito

cebolla y ajo, dos tomates mondados, y se fríen; cuando queda en el aceite se pone pimienta, perejil y avellanas tostadas y molidas. Se deja dar un hervor y se sirve.

CARNE EN ENTOMATADO.—Se dora la carne en pedazos con manteca, después se ponen tomates enteros mondados, un manojito de perejil atado y una cabeza de ajos asada. Se deja cocer todo en agua y sal hasta que queda en el aceite. Se sacan el perejil y los ajos, y el tomate se pasa por tamiz y sirve de salsa á la carne.

CARNE ENTOMATADA EN CRUDO.—Se corta y macera la carne y se pone en una cazuela con tomates mondados hechos cuatro pedazos, ajos picados á ruedas, perejil, pimienta, aceite, agua y sal. Se deja cocer todo hasta que queda en salsa.

CARNE EN SALSA DE TOMATE.—Se rehoga la carne en aceite frito; se le pone un tomate, una cebolla, pimienta, laurel, un poco de vino, una cabeza de ajos, pimienta y canela molidas, sal y un poco de agua que lo cubra todo. Cuando queda en el aceite se maja todo y se pasa por la salsera.

CARNE ESTOFADA.—Se pone un pedazo de carne en una olla con sal, una taza de aceite crudo, media taza de vinagre, agua, una cabeza de ajos, una cebolla y un tomate. Se sazona con pimienta entera y canela en rama y con una poca de pimienta, canela y azafrán molidos. A medio cocer se le ponen las patatas (si se quiere con ellas), y cuando queda con poca salsa se sirve.

Puede hacerse de perdices, conejo, etc., en vez de carne.

CARNE DEL COCIDO EN SALSA.—Se saca la carne del cocido, se corta en pedazos, se dora en aceite fuerte, así como también algunas patatas del mismo cocido, y se les añade cebolla, ajo, tomate, perejil y laurel con una poca de agua. Al apartarla se sazona con pimienta, azafrán y canela.

CARNE DEL COCIDO EN «MIRAUTOU».—Cortar rajadas de cebolla y rehogarlas en manteca. Luego que estén doradas agregar una cucharada de harina; al poco rato añadir bastante caldo del puchero, dejarlo hervir y echar la pimienta y sal. Calentar en esta salsa la carne unos diez minutos y servirla con zumo de limón, poniendo encima perejil picado.

COSTILLAS DE VACA ASADAS.—Tomar un buen trozo de costillas, partir el hueso, atar la carne con un hilo y asarla por espacio de dos horas, en el asador ó en el horno, á fuego lento. Rociar á menudo las costillas con el jugo de ellas mismas, y se sirven echando sal y con patatas á los lados.

VACA EN «PAPILLOT».—Cocer la carne en el puchero y partirla en dos pedazos; untarla de mantequilla y espolvorearla de hierbas finas; envolver los pedazos en papel de estraza untado de manteca y llevarlos á la parrilla.

Se sirve en el papel.

VACA ESTOFADA.—Poner en una olla un trozo de carne de vaca, laurel, orégano, una cabeza de ajos, dos cebollas, un vaso de vino, sal, perejil, una taza de aceite y media copa de aguardiente; póngase á cocer á fuego lento con un papel de estraza y encima la tapadera; hay que mover el puchero de vez en cuando.

SALPICÓN DE VACA.—Cocer un trozo de carne de vaca y otro trozo igual de jamón, procurando que sean las carnes más bien magras. Después de cocidas dejarlas enfriar y escurrir; partir la carne y el jamón en tiritas, echarlo en una ensaladera con cebollas picadas y sazonar como una ensalada, con huevos duros.

VACA ESTILO GUADALAJARA.—Echar en una cacerola trozos de lomo bajo de vaca, especias, dos cebollas, un poco de ajo bien picado, hojas de laurel, ramitas de tomillo, un vaso de vino, sal, perejil, una taza de aceite y

dos cucharadas de vinagre, y ponerlos á cocer un poco, tapando la cacerola con un papel de estraza y encima la tapadera.

TERNERA ASADA.—Se cortan pedazos como de media libra y se ponen en una cazuela con lumbre arriba y abajo, para que se ase poco á poco, y cuando esté medio asada se fríe tocino gordo, poniéndolo en la cazuela con ajos machacados, perejil, pimienta, zumo de limón, sal, una pequeña cantidad de agua, removiéndola de cuando en cuando para que se unte por todas partes; pero si la ternera que se ha de asar estuviese gorda, se asará espolvoreándola antes con sal, y cuando esté medio asada se le quita la humedad que soltó al fuego y se le echa un poco de manteca de cerdo y vino blanco; si no hubiese manteca puede ponerse aceite bueno.

TERNERA MECHADA.—Se prepara y mecha con tocino, se echa en adobo y se pone al asador con una hoja de papel dado con manteca; un momento antes de servirla se le quita el papel hasta que haya tomado color, y se sirve con una salsa de tomate, de pimienta ú otra cualquiera.

PIERNA DE TERNERA ASADA.—Tómese carne de pierna y méchese con tiras de tocino que penetren bien; luego se pone en una cazuela con manteca y un poco de sal para que se rehogue; después se echa un poco de harina, pimienta, ajo, perejil, y se deja cocer dos horas. Si se quiere se cuecen aparte unas acederas con sal y manteca y se echan en la ternera un poco antes de servir las.

LOMO DE TERNERA ESTOFADO.—Se pondrán en el fondo de una cazuela lonjas de tocino y encima lomo de ternera con zanahorias, cebollas, un ramillete, sal y pimienta, humedecido todo con caldo y unas gotas de vinagre y ruedas de limón sin corteza ni pepitas; se pone á cocer todo á fuego lento por encima y por abajo; se pasa, se desengrasa, y se reduce para servirlo. Igualmente se puede, si se quiere, quitarle los huesos y picarlo.

TERNERA EN SALSA.—Se parten pedacitos pequeños de la parte magra del lomo ó la pierna, se fríe tocino y con su grasa los pedazos de ternera; se echan en la olla, y con la grasa que hubiera quedado se fríe cebolla bien picada; échese en la carne, y también un poco de vino blanco, dos dientes de ajo majados, sal, perejil, especias y unas hojas de laurel; se pone la olla á fuego lento, tapándola con un papel y una taza de agua encima, para impedir que se evapore; se deja cocer dos horas y se retira para servirla.

BIFTEC.—Se parte la carne en pedazos, se pone en una cazuela, se espolvorea con pimienta y una cantidad de vino, y cuando está como una hora con este aliño se pone en la lumbre una sartén con una poca manteca de cerdo, se fríe cebolla y se echa sobre ella la carne con el vino y la pimienta. Se le añade una poca de agua (mejor caldo) y se deja cocer hasta que quede en la grasa.

Aparte se fríen patatas y se le reunen, dejando que den un ligero hervor antes de servir las.

BIFTEC DE TERNERA.—Se prepara la carne el día antes, macerándola y dejándola en pedacitos cuadrados. Se le pone por encima una poca sal, ajos picados, perejil, pimienta y limón.

Puede freirse en aceite ó manteca, pero es más recomendable asarla á la parrilla, echándole por encima poco á poco el aceite y dándole vueltas.

El jugo se recoge con cuidado y se le pone por encima al tiempo de servirla.

BIFTEC PARA ANCIANOS.—Con mucho cuidado se retiran todos los nervios de un pedazo de carne de buey fresca y tierna, que se machacará sobre la mesa y no con la máquina; se mezcla un cuarto del volumen de la carne con grasa buena de riñones de vaca ó de buey.

Sazónese bien y divídase en pedazos regulares; hágase con ellos una bola, que se aplastará con la hoja del cuchillo, dándoles un grueso de dos ó tres centímetros;

humedézcanse en huevos batidos y recúbranse de pan blanco y tierno.

En una cacerola plana se pone manteca al fuego; échense los biftecs para sofrírllos por los dos lados, cúbranse con un jugo de carne ligero y se les deja cocer durante dos horas en fuego muy suave.

ROSBIF ASADO.—Tomar un buen trozo de lomo de vaca que no esté acabada de matar; se le unta bien de manteca y se pone en el horno, no muy fuerte, ó al asador, que es mejor y por todos conceptos preferible, volviéndolo á menudo, y se rocía con la grasa que cae al recipiente del asador. Se asa al gusto y se sirve con patatas asadas.

ROSBIF SALSA MADERA.—Asar un trozo de lomo bajo ó de solomillo; después de asado poner mantequilla en una cazuela con un vaso de vino de Madera, pimienta, sal, harina, y se deja hervir sin parar de mover; se echa la carne cortada en ruedas y se deja el tiempo preciso para que se caliente, porque si no, se pondría dura.

PIERNA DE CARNERO Á LA INGLESA.—Después de haberla cocido en un lienzo muy tupido, se la mete en una caldera llena de agua con zanahorias, nabos y sal, y á las dos horas de hervor se saca del lienzo en que está y se adereza con legumbres alrededor para servirla acompañada con una salsa y manteca desleída.

PIERNA DE CARNERO Á LA CASERA.—Se quita el hueso á una buena pierna un poco macerada; para hacerla más tierna se le quitan las cubiertas membranosas hasta la pata, que se puede cortar por la mitad; se la mecha con lonjas de tocino espolvoreadas de especias, procurando que sean largas, para que la atraviesen enteramente; se le conserva su forma natural, atándola de trecho en trecho con un hilo, y se pone en una cacerola con cebollas, chirivías y patatas cortadas en ruedas; se sazona con sal, pimienta, clavillo, tomillo, laurel, un poco de ajete y un manojo de perejil; se humedece con caldo,

se mezcla con todo esto tocino entre magro y gordo, partido en pedacitos; se cuece á fuego fuerte y continuado. En fin, para servirla, se le quita el hilo y se la pone sobre legumbres cocidas con ella misma para que sirvan de adorno; después de haber pasado la salsa por tamiz, si está demasiado clara se la vuelve á poner al fuego para que se espese lo que convenga y echarla sobre la pierna.

GUISADO DE CARNERO.—Pártase un espaldar de carnero en pedazos, póngase en la cacerola con manteca y se le dan unas vueltas en buen fuego; cuando haya tomado buen color dorado se retira y escurre; córtense nabos en tiritas, pásense por la salsa anterior y que tomen color, se sacan y escurren también; hágase la masa con manteca y harina y pásese el carnero en ella, desliéndola con caldo; añádase sal, pimienta, perejil, cebollas, clavo, laurel y échense los nabos. Cuando la carne esté casi cocida, se quita la grasa y se acaba de cocer, dejándolo hervir todo lentamente. Si la salsa está demasiado clara, se deja espesar al fuego. Hecha esta operación, se pone en la fuente adornada con los nabos y se sirve. También se puede hacer con zanahorias ó patatas en lugar de nabos, y también con estas tres legumbres reunidas.

SOLOMILLO DE CARNERO Á LO CORZO.—Prepárense con limpieza los solomillos y méchense con tiritas de tocino; pónganse en adobo durante cuatro ó cinco días en vinagre, hierbas aromáticas, perejil en rama y cebolla cortada en pedazos; poco antes de servirlos se cuecen en una media gelatina y se bañan de buen color.

Sírvanse calientes con salsa á la pebre.

GUISO DE CARNE DE CARNERO.—Se adoba la carne el día anterior con vinagre, ajos machacados con sal, laurel, pimentón y orégano. Cuando se va á dorar se la escurre muy bien y se le echan bastantes tomates y hojas de laurel y se pone con agua hasta que la consuma y quede en el aceite.

PECHO DE CORDERO CON SALSA PICANTE.—Preparar dos pechos de cordero y ponerlos á cocer; luego que estén, quitar los huesos y la piel, sazonarlos con pimienta, sal, pan rallado y llevarlos á la parrilla.

Servirlos con salsa picante.

CORDERO ASADO.—Se parte en pedazos, se ponen en una cazuela con fuego arriba y abajo, se dan algunas vueltas, y cuando estén medio asados se echa un poco de tocino frito, un puñado de perejil machacado, unos dientes de ajo triturados y zumo de limón; si estuviese duro y no hubiere tocino, se reblandece con un poco de vino blanco ó aguardiente ó 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 con sal y cuidar que no se pasen.

CHANFAINA CASTELLANA.—Se cortan en pedazos los menudillos de cordero, la sangre y las manos cocidas con anterioridad. Se rehogan en aceite, con especias, cebolla, ajos, perejil picado y pimentón. Bien rehogado, se agrega agua y se pone á cocer.

Para espesar el caldo se fríe por separado harina en aceite hasta que se tueste.

CABRITO ASADO.—Se mecha un trozo de cabrito y se pone en adobo durante tres ó cuatro días en agua con vinagre, cebollas, tomillo, laurel, perejil, ajos y sal; se quita del adobo y se envuelve en un papel para ponerlo en el asador; cuando ya va en sazón, se quita el papel para que tome color y se sirve con salsa de pimiento.

CARNE DE CERDO CON VINO.—Se pone aceite, se rehoga la carne y se le añade vino blanco bueno y azúcar, hasta que se quede en el aceite.

CARNE DE CERDO EN DULCE.—Se cuece un pedazo de carne con agua y vino blanco bueno; después se saca, se escurre y se le pone azúcar por encima, aplicándole un hierro candente para que forme una corteza dulce.

CARNE DE CERDO EN TORTILLA.—Se macera, se pone en un plato, se le pica cebolla, ajo, perejil, canela, azafrán, pimienta, sal, vinagre y aceite crudo. Se deja un rato; después se reboza en huevo y pan rallado y se fríe.

Puede hacerse también de carne de ternera ó de carnero.

CODILLO DE CERDO CON NABOS.—Se rehoga un codillo de cerdo con un ajo y un poco de manteca. Se cogen unos nabos, se lavan y se les añade, alargando el caldo con agua; se deja cocer á fuego lento hasta reducir bastante el caldo.

Se sirve rodeado de castañas cocidas.

COSTILLAS DE CERDO EN ADOBO.—Se tienen en adobo por dos días con orégano, tomillo, perejil, sal y rajitas de corteza de limón.

Luego se sacan y ponen en una parrilla ancha á fuego moderado; después de haberlas vuelto y que estén en punto, se espolvorean con sal y pimienta para servir-las con salsa picante.

COCHINILLO ASADO.—Métase en un caldero de agua un poco más que tibia; después de rotos los colmillos, se frota con la mano para quitarle las cerdas, metiéndolo y sacándolo del agua varias veces, hasta que desaparezca todo el pelo; luego se le quitan las pezuñas, se le saca el vientre, cuidando de no quitarle los riñones; hágansele unas cortaduras en el pescuezo y otras cuatro en el lomo; se le introduce el rabo entre cuero y carne; recójansele las manos y patas por medio de dos pasadores de hierro, que se le pasarán el uno por los muslos y el otro por el pecho; póngasele en seguida veinticuatro horas en agua fría, se cuelga y se deja secar; rebócese el vientre con harina amasada en manteca y ponerlo en el asador; mientras esté en el fuego se le unta de aceite bueno con unas plumas.

Después de quitado del fuego se le hacen otras incisiones en el cuello.

COCHINILLO RELLENO.—Después de escaldado y preparado como el anterior, se rellena con su mismo hígado picado, quitada la piel, tocino, trufas, setas, alcaparras, anchoas, hierbas finas, sazonado todo con pimienta y sal, miga de pan sopada, otro tanto de manteca, miga de pan machacado y desleído este último en tres yemas de huevo. Lleno el vientre del cochinillo con esta mezcla, se le ata, se pone en el asador y se hace lo mismo que con el precedente.

Se le sirve acompañado de una salsa de tomate ú otra.

JAMÓN EN DULCE.—Se pone el jamón en remojo por espacio de tres días, cuidando de cambiar el agua con frecuencia; al cabo de ese tiempo se cuece con buen vino blanco y hierbabuena; cuando está en su punto y se ha embebido el vino, se le deshuesa y se pone en una cacerola de manera que esté muy apretado, colocando encima objetos de peso para prensarle; á los dos días se le saca de la prensa, se le azucara y se le plancha; para esto se pone azúcar sobre el jamón y se aplica sobre él una rasera ardiendo para que forme costra.

PIERNA DE CORZO.—A una pierna de carnero de dos kilos aproximadamente, quitarle la piel y lo gordo y dejarla tres ó cuatro días en un adobo compuesto de un litro de agua, otro de vino blanco, dos vasos de vinagre blanco, cuatro ó cinco zanahorias, laurel, cuatro ó cinco cebollas, tomillo, perejil, pimienta en grano, sal y ajo.

Dejarla en un sitio fresco, dando vueltas á la pierna dos veces al día.

Asarla lo mismo que una pierna ordinaria, liándola en un papel untado de manteca.

ALBÓNDIGAS.—Se ralla en un plato una miga de pan y se pican la carne y el jamón. Se le pone pimienta, clavo, canela, azafrán, ajo picado, perejil y sal. Se amasa todo con huevos en proporción del pan, que quede una masa blanda. Se hacen bolitas y se frien.

Después se frien ajos y tomate, se les añade agua y se dejan cocer. Al tiempo de retirarlas del fuego se les

echa yema de huevo batida con azafrán y un poco de pimienta, para espesar y condimentar la salsa.

Puede hacerse, en vez de carne, de bacalao, gallina, etcétera.

PASTELILLOS SABOYANOS.—Se pica carne de ternera con tocino, se sazona esto con sal, pimienta, nuez moscada, azafrán y un poco de jengibre; luego se hacen unos cubiletes de la masa, se cubren con hojaldre y se llevan al horno.

FRITURA DE CARNE COCIDA.—Para tres huevos, cuatro onzas de almendras fritas. Se machacan con azafrán y pimienta, se les pica perejil, las yemas de los huevos fritos duras y la carne del cocido ó sobrante de asados que se haya de emplear.

Aparte se baten las claras á punto de nieve, y en otra fuente se bate harina de trigo con agua y sal y se juntan el picado, las claras y esta pasta, revolviéndolo bien.

Sin demora se fríe, echando cucharadas en aceite bien fuerte, y queda como buñuelos.

FRITURA DE CARNE.—Freirla con manteca, ajos, perejil y una hoja de laurel; una vez frita, retirarla del fuego, poniendo en su lugar dos cebollas partidas en trozos; añadir dos cucharadas de vinagre, dos vasos de agua, pimienta y sal, dejándolo cocer unos diez minutos; antes poner la carne frita partida en trocitos.

CROQUETAS.—Se machaca la carne, gallina, etc., de que se van á hacer, y se rehoga con manteca en una cazuela. Se le añade leche y una poca sal y harina, que se haga con todo una masa. Se deja enfriar y después se van haciendo las croquetas, se rehogan en miga de pan rallado y huevo batido y se fríen en aceite abundante y fuerte.

COSTRADA.—Se pica carne con jamón magro y perejil y ajos; se echa todo en la sartén y se le pone agua

para que cueza y luego longaniza á ruedas que se haya cocido aparte. Se le echan huevos batidos y se pone en la sartén á hacer una tortilla.

SÁNDWICHES.—Se cortan rebanaditas de pan de trigo ó de centeno y se le unta con una poca de manteca. Se coloca sobre ella una lámina muy delgada de ternera asada, de jamón cocido, etc., y se cubre con otro de los pedazos.

Pueden revolverse con huevos y freirse en manteca fuerte para comerlos calientes, pero generalmente se sirven fríos, como dejamos dicho.

BOCADILLOS DE CARNE Á LA POLACA (*kluski*).—Se pica un kilogramo de carne de cerdo y se la mezcla con pan mojado en vino; se sazona con corteza de limón, sal y pimienta, se hacen unos panecillos aplastados y se fríen barnizados con huevos.

ENTRADA POLACA (*zrazi*).—Se corta en pedazos muy pequeños carne de vaca; se espolvorea de sal y se macera.

Hacer aparte una pasta con perejil, zumo de limón, huevo y miga de pan mojado en leche; barnizar con ella la carne y cocerla en bolitas.

Se hace una salsa poniendo manteca en una cacerola, laurel, corteza de limón, cebolla picada, clavillo, pimienta, jengibre, caldo, vinagre y vino. Se hace cocer y se vierte sobre las albondiguillas al tiempo de servir las.

CHULETAS Á LA «SOUBISE».—Se preparan las chuletas y se espolvorean por ambos lados con sal y pimienta; se fríen con manteca; en una fuente se pone un poco de jugo de carne, se adorna con hortalizas y se sirve con las chuletas.

CHULETAS Á LA MILANESA.—Se espolvorean con sal y pimienta y se les ponen unas gotas de limón. Se hace un batido de huevo y se rebozan en él y pan rallado y se fríen.

CHULETAS EN SARTÉN.—Después de haber cocido las chuletas á fuego lento, se ponen á escurrir en la cacerola que contiene lo que han dejado; se añade caldo, se sazona con sal, pimienta y un ajete picado muy menudo; se vuelven á poner al fuego las chuletas y se añaden tres yemas de huevo batidas, un poco de vinagre, otro poco de nuez moscada rallada, y se procura que no hiervan.

CHULETAS BENEDICTINAS.—En una cacerola derretir un poco de manteca de cerdo y unos trocitos de jamón. Tener unas chuletas de cordero bien golpeadas y saltearlas á un fuego vivo; una vez bien doraditas, mojarlas en vino moscatel ó de Málaga, mezclado con Benedictine ó Chartreuse.

Dejar cocer las chuletas á un fuego lento hasta que el vino se consuma y sazonar bañando las chuletas con caldo.

Servir las chuletas en una fuente con picatostes y rociarlas con un caldo luego de pasarlo por el colador.

CHULETAS EMPANADAS Y TOSTADAS.—Se tienen en adobo una ó dos horas con aceite, hierbas finas, pimienta, sal, el zumo de un limón y unas gotas de vinagre; se espolvorean con pan rallado para que se tuesten á fuego lento y se sirven con la salsa que se quiera.

CHULETAS ASADAS Á LA PARRILLA.—Preparar y cortar las chuletas, y se ponen en adobo de manteca caliente, perejil, cebollas y ajo picado muy fino; se dejan algunos minutos y se echa pimienta y sal; se sacan y espolvorean con miga de pan, y se ponen á la parrilla á que cuezan á fuego lento.

Se ponen en una fuente, añadiendo encima lo que ha quedado del adobo.

CHULETAS CON NABOS.—Para que tomen el gusto de nabos es preciso cocerlas con ellos; en seguida se preparan otros nabos con la compostura que se quiera, se ponen en un plato y las chuletas encima.

CHULETAS LIADAS EN PAPEL.—Se unta la chuleta de manteca y se revuelve en miga de pan, sal, pimienta y limón. Se la coloca en un papel blanco, y así se fríe á fuego lento.

CHULETAS DE CERDO EN DULCE.—Después de fritas se les da un hervor, con vino, canela y azúcar, hasta que queden en salsa.

CHULETAS DE CERDO SALTEADAS.—Se cuecen suavemente en la sartén con buena porción de manteca, escurriéndolas después.

Déjese en la sartén un par de cucharadas de la grasa, añadiendo unas cuantas gotas de buen caldo, hierbas finas, escalopes picados, sal y pimienta.

Después de haber cocido un rato se disponen las chuletas en la fuente y se sirven rociadas con este jugo y un poco de vinagre.

CHULETAS DE TERNERA Á LA PEREJILA.—Freir las chuletas en manteca. Al servir las se espolvorean con perejil seco y molido y rocían después con zumo de limón.

CHULETAS DE TERNERA CON JAMÓN Y TRUFAS.—Mechar las chuletas con jamón, trufas y tocino; cocerlas con vino blanco y coñac. Se sirven envueltas en papeles y rodeadas de guisantes y judías verdes cocidas.

CHULETAS DE TERNERA Á LA FRANCESA.—Coger una chuleta de buen tamaño; echarla en una cacerola con mucha manteca; cocerla á fuego lento, moviéndola á menudo. Servirla caliente con perejil picado.

CHULETAS DE TERNERA Á LA «MAÎTRE D'HÔTEL».—Coger unas chuletas y salpimentarlas. Cubrir las de manteca y llevarlas al fuego lento en la parrilla, poniéndolas cuatro ó cinco minutos por cada lado. Terminada su cocción, colocar las chuletas en una fuente caliente, encima de una salsa á la *maître d'hôtel*, rociarlas con mucho zumo de limón y servir las.

CHULETAS DE CARNERO CON SALSA DE TOMATE.—Se preparan y bañan en manteca derretida y sazonan con pimienta y sal.

Ponerlas á la parrilla á fuego vivo, volteándolas cinco ó seis minutos.

Servirlas sobre un lecho de salsa de tomate.

CHULETAS DE CARNERO CON ARROZ.—Poner las chulelas en la parrilla cinco minutos de cada lado, espolvorearlas con pimienta y sal. Echar en una cacerola doscientos gramos de arroz lavado durante cinco minutos, refrescar y escurrir.

Volver á poner el arroz en la cacerola con seis decilitros de caldo, pimienta, sal y una pizca de pimienta de Bayona, si se quiere. Ponerlo á cocer durante veinte minutos, meneando de vez en cuando; agregar dos decilitros de salsa de tomate y mezclarlo todo bien. Servirlo caliente y colocar las chuletas alrededor.

CHULETAS PARA ANCIANOS.—Se toman dos costillas de vaca ó de carnero; golpéense ligeramente, quitando todos los nervios; macháquense finamente de los dos lados con el mango del cuchillo ó con un cuerpo de poco peso, sin separar la carne del hueso; sazónense y redondéense con el cuchillo, se humedecen en huevos batidos y se empanan. Sofríanse por los dos lados en una cacerola plana, con manteca; cuando el pan esté seco se las cubre con caldo ligero de vaca, se tapa la cacerola, y durante dos horas se las deja cocer á fuego lento.

Se prueban mientras cuecen, se desgrasa el caldo y se le deja reducir á la mitad; con este jugo se rocía bien la costilla y se la deja cocer un cuarto de hora más.

LENGUA ESTOFADA Á LA ZARAGOZANA.—Este estofado se prepara exactamente igual que el de carne, cuidando de que la clase de vino que se emplee sea buen Carifena y de ponerle los pimientos verdes conservados en vinagre, que se incorporan á media cocción.

Al llegar á este punto se saca la lengua del puchero y se estruja y aplasta en una cazuela para que suelte:

todos sus jugos, que se añadirán al caldo, logrando de este modo que penetre toda la substancia del aliño en la carne.

LENGUA Á LA ESCARLATA.—Después de haberla preparado con agua hirviendo, se enjuga y espolvorea con salitre pulverizado hasta que quede bien impregnado; luego se pone en una vasija con clavo de especia, pimienta en grano, albahaca, laurel y tomillo; se echa encima agua hirviendo muy cargada de sal, y se deja así durante seis días; se saca al cabo de este tiempo y se cuece en dos azumbres de agua.

LENGUA Á LA MARINERA.—Se cuece la lengua, se le quita el pellejo que la cubre, se corta en ruedas; se cuele el caldo en que haya cocido, se desgrasa y se coloca todo en una cazuela con dos vasos de vino tinto, cebollitas fritas en manteca, setas y un trozo de manteca fresca y mezclada con un poco de harina; reducida la salsa á su punto, se pone sobre coscorrones cortados en rajas y se sirve encima.

LENGUA DE VACA EN PAPEL.—Cocida la lengua y cortada en trozos más ó menos gruesos, se cubre con manteca mezclada con hierbas finas, setas picadas, miga de pan, pimienta y sal, cubriéndola toda con papel dado con manteca, y se pone á tostar sobre un fuego templado.

LENGUA DE VACA DORADA.—Poner una lengua de vaca en sal durante doce ó quince días, meterla en agua fría un par de horas para que no esté demasiado salada; cocerla á fuego lento en una olla con agua, quitar la piel blanca, dorarla y servirla caliente.

LENGUAS DE CARNERO EN PARRILLAS.—Preparadas y cocidas, se les quita la túnica gruesa que las cubre, para abrirlas á lo largo; se ponen en un adobo de aceite y hierbas finas y se empanan para ponerlas en parrillas y servirlas con una salsa picante.

LENGUAS DE CARNERO CON TOMATE.—Preparadas y cocidas, se arreglan en corona con un coscorrón frito en los intervalos, para cubrirlas con salsa de tomate ó cualquiera otra que parezca agradable.

LENGUAS DE CARNERO GUIADAS.—Se escaldan y se mechan con tocino delgado, y cuando estén á medio cocer se les quita el pellejo, se vuelven á dejar cocer media hora á fuego lento y se sirven calientes con una salsa de aceite, perejil, laurel, pimienta y vinagre.

LENGUAS DE CARNERO ASADAS.—Cocidas las lenguas, se parten en rebanadas dos ó tres cebollas y se echan en manteca con un puñadito de harina, se remojan en caldo ó vino blanco, añadiendo ajos, perejil y cebollas picadas, sal, pimienta y zumo de limón, y se ponen en la parrilla hasta que estén en punto.

RIÑONES Á LA «BROCHETTE».—Se compran seis riñones, para que puedan formar dos *brochettes*. Se abre cada uno en dos pedazos, pero sin separarlos; se les quita el pellejito que los cubre y se ensartan al través de una aguja de metal; se espolvorean con sal y pimienta, se les unta ligeramente de manteca y se asan á la parrilla.

Se sirven en un plato con salsa *maitre d'hôtel*.

RIÑONES DE CORDERO TOSTADOS.—Se sazonan luego de haberles quitado el pellejo y se meten en la aguja dos á dos. Se espolvorean de perejil picado y pan rallado y se tuestan.

Servirlos con limón.

RIÑONES DE CERDO CON VINO.—Se cortan los riñones en rebanadas y se ponen en una cacerola con manteca, cebolla, castañas, perejil, pimienta y sal, todo picado bastante fino. Menear todo el tiempo, de manera que no se agarren los riñones á la cacerola. Echar harina para espesar la salsa y un vaso de vino, mover hasta que estén cocidos los riñones y servir.

RIÑONES DE CERDO SALTEADOS.—Suprimida la película que los cubre, se parten en mitades. Hacerlos saltar á buena lumbre en manteca de vaca, sal y pimienta. Cuando estén pasados se coloca cada riñón sobre una tostada de pan frito aparte, y en la propia manteca y dispuestos ya en una fuente caliente, se sirven coronados por una salsa y rociados con zumo de limón.

SESOS HUECOS.—Se cuece la sesada, echándole una poca sal. Se baten en un plato unas claras de huevo á la nieve, y en otro plato aparte se amasa una poca harina con agua templada y sal, que quede un poco blanda; así que está todo bien batido se juntan las claras con la harina amasada y se vuelve á batir para que queden bien unidas. Se pone aceite en la sartén, y cuando está bien frito se echa un pedacito de seso revuelto con una cucharada de masa, se vuelven pronto para que no se quemem, y así que están fritos se sacan.

SESOS Á LO SANTIAGUERO.—Lavarlos bien con agua, vinagre y sal. Ponerlos en una cazuela con caldo del puchero, ajo, cebolletas y perejil picado, sazonar, poner unas gotas de zumo de limón y unos huevos duros partidos en cuatro partes y dejarlos cocer bastante tiempo.

SESOS DE TERNERA.—Ponerlos en agua caliente para quitar la primera piel, cuidando de no romper el segundo pellejito, y echarlos en agua fría una hora. Remojarlos con dos ó tres cucharadas de vinagre y dejarlos media hora. Prepararlos en el mismo plato en que se han de llevar á la mesa. Echar en una sartén un buen trozo de manteca de vaca, hacerla dorar hasta que esté casi negra, poner dos ó tres ramas de perejil, y luego que esté frito añadir la salsa encima de los sesos. Poner en la sartén dos ó tres cucharaditas de vinagre para que se caliente y echarlo encima de todo.

SESOS DE CARNERO.—Se cuecen en agua y sal; después de cocidos se parten en rebanadas muy delgadas,

se rebozan en huevo batido, se fríen con manteca ó aceite y se sirven echándoles por encima azúcar y canela.

CRIADILLAS DE CORDERO FRITAS.—Después de abiertas las criadillas y despojadas de la primera y segunda tela, se ponen á hervir con agua y sal. Cuando estén cocidas, se escurren y fríen en aceite, escurriéndolas después nuevamente para que suelten toda la grasa. Se pasan por yema de huevo y pan rallado, volviéndolas otra vez á la sartén, procurando que el aceite esté bien caliente. Al servir las se rocían con zumo de limón ó de naranja.

CRIADILLAS DE CORDERO REBOZADAS.—Abranse en su longitud y quitense las dos primeras telas que las cubren; cuézanse en agua con sal, y luego que estén cocidas se enjugan y fríen; después de fritas se rebozan en un batido de yemas, harina y una poca sal. Se vuelven á freir y se sirven. Se les puede echar azúcar y canela.

CRIADILLAS DE TERNERA.—Después de haberles quitado todas las membranas que las rodean, se parten en pedazos, poniéndolos en agua tibia ó caliente para que suelten las impurezas que suelen tener; luego se cuecen en otra agua, y por último se fríen como los sesos. Algunos, para freirlas, las empapan con miga rallada y huevo.

MANOS DE VACA.—Después de bien limpias y lavadas se parten á lo largo con la hachilla y se ponen á cocer para poderles quitar el hueso principal; se parten en pedazos grandes y se cuecen de nuevo, componiéndolas en seguida con sal, pimienta, ajos fritos, perejil y un poco de vinagre.

MANOS DE TERNERA FRITAS.—Después de cocidas y partidas en trozos se adoban con un poco de vinagre y se escurren, se rebozan con un batido de huevos y pan rallado y se ponen á freir en la sartén.

MANOS DE TERNERA EN PEPITORIA.—Rehogar en man-

teca de cerdo la carne de las manos, que se habrá cocido antes y cortado en tiras, moviendo la cacerola á fin de que no se peguen. Retirarlas del fuego y rehogarlas en otra cazuela con cebollas, harina, ajo y perejil picado. Se sazona y humedece con caldo del puchero ó con agua, y se deja cocer á fuego lento. Se retira de la lumbre y se pone una yema de huevo desleída en agua y pepinillos en vinagre cortados en ruedas. Se echan en la cacerola y calientan las manos al baño de maría.

MANOS DE CORDERO EN ADOBO.—Se parten las manos por la mitad; se cuecen en agua y se colocan en una fuente honda con una zanahoria, una cebolla picada, algunas ramas de perejil, rajas de limón y un poco de vino blanco; se sazonan con sal y pimienta y se dejan en este adobo durante una hora, volviéndolas de cuando en cuando para que tomen el adobo.

Se hace aparte una salsa para rebozar con cien gramos de harina tamizada, una pizca de sal, una cucharada de aceite y un poco de agua templada; se deslíe todo bien y se añaden dos claras de huevo batidas á la nieve, se sacan y limpian las manos con una servilleta, se van rebozando los pedazos en la pasta, que debe estar algo espesa, y se echan á freir en aceite muy fuerte; se escurren en una servilleta y se colocan en pirámide sobre una fuente con un *boquet* de perejil en el centro. Se sirve aparte salsa de tomate.

MANOS DE CORDERO FRITAS.—Cocer las manos de cordero, quitarles los huesos, partir cada una en dos; sazonarlas con pimienta, sal, aceite, vinagre y perejil picado. Mojarlas en una pasta para freir y ponerlas en aceite muy caliente; luego que estén fritas escurrirlas y servir las calientes.

PIES DE CERDO.—Cocidos y quitado el hueso grande, se les pone manteca de vaca ó tocino gordo en dados, se les echa especias, se les baten cuatro ó seis huevos y se les pone leche, la precisa para cubrir la cazuela, y cuatro ó seis onzas de azúcar y canela, al gusto; todo se pone

sobre los pies luego que éstos están rebozados, y entonces se les añade manteca por encima y se llevan al horno.

De esto puede hacerse un pastel y ponerle piñones majados con leche y huevos.

PIES DE CERDO CON LECHE.—Después de desalados y cocidos, se hierven con leche, azúcar y canela en rama y se apartan; se les ponen yemas de huevos batidas.

PATA DE CERDO EN DULCE.—Después de cocida se deshuesa, y en trozos se reboza con miga de pan y huevo y se fríe. Se hace un almíbar y se cuecen en él los pedazos después de fritos, sazonándolos con un pedazo de canela, y se deja que queden en una salsa espesa.

GELATINA DE PIES DE TERNERA.—Se hacen á trocitos los pies de ternera (ó carnero), se ponen en una olla grande con mucha agua, y que cuezan á fuego muy fuerte; se gradúan cuatro patas de ternera (ó doce de carnero) para que queden tres cuartillos de substancia; luego que de cocidas queden deshechas, se saca este caldo y se le añade medio cuartillo de vino blanco ó de coñac, ó bien leche de almendra ó marrasquino, media libra de azúcar ó más, según el gusto, cinco ó seis pedazos de canela grandes, el zumo de tres naranjas chinas, el de dos limones y unos pedacitos de cáscara de naranja; se baten tres ó cuatro huevos, y muy batidos se mezclan con todo y se ponen en un perol á un fuego regular; luego se espuma como si fuese almíbar y se debe reducir este líquido á poco más de la mitad; se cuele en un trapo muy espeso y bastante tirante y que caiga el líquido en una vasija honda. Esta operación de colarle se hace muchas veces, hasta que quede claro y color de vino, y entonces se pone en vasos, copas ó moldes.

CALLOS CON CHORIZO.—Límpiese y córtense en pedazos, pónganse á cocer con sal, chorizo en ruedas, to-millo y perejil picado; cuando estén casi cocidos se hace una salsa con miga de pan tostado, ajos, tocino, especias

y pimentón; se acaban de cocer en ella, revolviéndolos bien, y se sirven.

CALLOS COLORADOS.—Se cuecen, después de bien limpios, con agua, garbanzos, dos cabezas de ajos, cebolla, perejil, hierbabuena, tocino, moreilla y chorizo.

Aparte májase pimienta, clavos, azafrán, canela, cominos, jengibre y nuez moscada, poniéndole un poquito de pimienta molida.

Se fría aceite y se echa en él el majado, que se fría, agregándolo todo á la olla cuando los callos y demás avíos están cocidos.

CALLOS Á LA ITALIANA.—Untar de manteca una fuente que resista al fuego, espolvorear con pan rallado, poner los callos cocidos, taparlos con queso Gruyère y parmesano rallado y pan también rallado, y rociarlo todo de manteca derretida. Hacer que tome color al horno y servirlos en la misma fuente.

ASADURA DE TERNERA Á LA GALLINETA.—Se corta en pedazos cuadrados una asadura de ternera, se lavan en diferentes aguas, exprimiéndolos con las manos, se echan en agua fría y se ponen al fuego; cuando hayan dado un hervor se vuelven al agua fría, se sacan y escurren bien; se echan en una cacerola en la que se tendrá manteca derretida, se rehogan sin que tomen mucho color, se espolvorean con harina, añadiendo caldo poco á poco y meneándolos; se sazonan con sal, pimienta, especias, perejil y un poco de ajo, se aumenta el fuego y se menean de continuo. Cuando estén casi cocidos se echan cebollas pequeñas, se quita el perejil y se espesa la salsa con yemas de huevo, añadiendo agraz ó limón.

ASADURA DE TERNERA Á LA MATELOT.—Cocer en agua de sal la asadura unos veinte minutos. Escurrirla y cortarla en trozos y rehogarlos en manteca; poner dos cucharadas de harina, pimienta, sal, y mojarlo con vino tinto y agua caliente; dejarlo hervir y ponerlo á cocer á fuego lento. Cuando haya cocido un poco poner laurel,

tomillo, ajos, perejil, doce cebollas rehogadas antes en manteca y un poco de azúcar. Luego que las cebollas estén cocidas, estará cocida también la asadura. Antes de servir, echar setas.

ASADURA DE CARNERO EN AJILLO.—Se fríe la asadura y se saca. En el aceite que queda se fríe tomate, y cuando está, se le rehoga un ajo crudo machacado con pimienta, comino y sal. En oliendo á frito este aliño se le pone un poco de pimiento molido, se cuida de que no se queme, se le echan unas cucharadas de agua y se deja que den un hervor con la asadura.

Pueden ponerse patatas fritas aparte, que, dando un hervor con esta salsa, quedan excelentes.

HÍGADO DE TERNERA.—Se toma un pedazo de hígado de ternera, se le hacen varias sajaduras, donde se meten pedacitos de tocino, y se le rodea con un redaño de cerdo, bien atado con bramante. Así dispuesto, se le coloca en el asador, y en el sitio donde cae el jugo del asado se pone vinagre, pimienta y sal. Se riega á menudo el hígado con su propio jugo, que se ha mezclado con el vinagre. Cuando el hígado está asado se quita el redaño y se sirve aparte en una salsera el jugo ó salsa del asado. Se le añade un poco de caldo del puchero si la salsa es demasiado agria.

HÍGADO DE TERNERA PICADO.—Picar el hígado con jamón, perejil, ajos y perifollo; sazonarlo con pimienta y sal; poner algo de tuétano y cocerlo á fuego lento, humedeciéndolo con frecuencia con caldo del puchero.

HÍGADO DE CARNERO.—Cuando está la manteca hirviendo, se echa el hígado partido en tajadas delgadas y largas; después se hace el guiso con agua tibia y una punta de ajo, pimienta, clavo y especias.

MOLLEJAS DE TERNERA Á LA PAPILLOT.—Escaldarlas, cocerlas y ponerlas á escurrir. Bien escurridas, ponerlas en una fuente, verter en una salsa *duscelle* y dejar en-

friar; cortar rajas de jamón muy delgaditas; colocar cada molleja, envuelta de salsa, entre dos rajas de jamón; untar de aceite unos pliegos de papel, hacerlos papillot, ponerlos á la parrilla, y pueden servirse.

MOLLEJAS EN FRICANDÓ.—Lávense bien en agua tibia y échense después en una olla, para que hiervan por espacio de media hora; después se parten y ponen en la cacerola con tocino picado, que se pondrá debajo; se añade caldo, se sazona convenientemente y se pone á cocer. Cuando se ha consumido el caldo en su mayor parte y se han coloreado las mollejas se ponen sobre acederas y escarola ó en salsa de tomate, echando por encima el caldo que hubiese quedado después de pasarlo por el tamiz.

CORAZÓN DE TERNERA Á LA MODA.—Tomar un pedazo de corazón y mecharlo de lonjas de tocino; echarlo en una cacerola con trozos de tocino, medio pie de ternera, una zanahoria, una cebolla, laurel, tomillo, perejil, ajo, clavos, pimienta y sal; poner encima un vaso de agua y una copa de vino blanco; dejarlo cocer á fuego lento hasta que el corazón se ponga tierno; pasar el jugo por un colador muy fino y servir.

Hacen falta unas seis horas para cocer el corazón.

BOFES DE CARNERO.—Después de hervidos se cortan en tajaditas y se rehogan con manteca y sal, cuidando de espumarlos mucho; luego se frien con tomate, y antes de servirlos se guisan con agua tibia, ajo y especias.

BOFES DE TERNERA.—Después de bien limpios en agua tibia y puestos en agua hirviendo, cortados en pedazos y bien escurridos, se ponen en una cazuela con manteca, se espolvorean con harina, se les da vuelta á menudo, se les humedece con agua ó salsa, se sazonan, se añade un manojo de hierbas, y cuando están ya cocidos se les echa un batido de yemas de huevo y unas gotas de vinagre.

COLAS DE CORDERO CON ARROZ.—Escaldar las colas, cortar los rabitos, cocerlas. Poner á cocer arroz; á medio

cocer retirarlo del fuego y envolver las colas, que se habrán dejado enfriar, en el arroz, huevo batido y pan rallado; hacerlas freir.

Servirlas con perejil frito y colocado alrededor.

SANGRE FRITA.—Se cortan á lo largo cebollas en abundancia, echándoles sal y pimienta; cuando se degüelle el carnero se menea la sangre y se junta con la cebolla; se pone todo en una cazuela de asar y se mete en el horno; cuando esté bien tostado se saca, y puede comerse caliente ó frío. Si no se quiere llevar al horno, se asa en casa, poniendo la cazuela á lumbre fuerte con brasas en la tapadera.

También puede prepararse la sangre del modo siguiente: se pone aceite á hervir en una sartén, y recién sacada la sangre, se echa á cucharadas; sale como buñuelos y se sirve con pimienta y sal.

OREJAS DE CERDO EN SALSA.—Se limpian y ehamuscan, y se ponen en un caldero sobre lonjas de tocino con zanahorias, cebollas y un ramillete de hierbas; se echa caldo, y cuando están cocidas y sazonadas se sirven con cualquiera otra salsa.

OREJAS DE CARNERO FRITAS.—Cocerlas bien. Luego de haberlas limpiado dejarlas enfriar en su cocimiento y escurrirlas en una fuente. Se pone salmuera con pimienta, zumo de limón, aceite y perejil. Escurrirlas de nuevo y rehogarlas en una pasta para freirlas en manteca sumamente caliente. Poner la salsa antes de freirlas.

OREJAS DE CARNERO REBOZADAS.—Después de cocidas y blanqueadas, se ponen á cocer en salsa blanca, se las deja escurrir y se las rellena con un picadillo de carnes y legumbres hecho de antemano, se ponen en manteca batida, se las reboza en miga de pan y después en huevos batidos; se envuelven otra vez en miga de pan y se fríen, sirviéndolas con perejil frito.

CABEZAS DE CORDERO.—Abiertas por la mitad y per-

fectamente limpias, se rellenan con un frito dispuesto al efecto, el cual se prepara del modo siguiente: se pica un poco de perejil y ajo y se le añade á esto sal, pimienta, una yema de huevo y tocino, dando al todo una vuelta por la sartén con la manteca; una vez rellenas las cabezas, se untan por fuera con zumo de limón y manteca, después de lo cual se atan con un hilo, y envueltas en un papel, se colocan en el asador, en el que permanecen hasta estar completamente tiernas.

CABEZA DE CORDERO RELLENA.—Ponerla en agua caliente para limpiarla perfectamente; ya limpia, se parte por el medio y se levantan las ternillas con el cuchillo; dentro se mete perejil, ajos machacados, pimienta, sal, un trozo de tocino delgado y una cucharada de manteca; se ata con un hilo para que conserve su forma y se pone á cocer en una cacerola que pueda contenerla perfectamente; se sazona, se espesa el caldo y se sirve, agregando una salsa picante.

CABEZA DE TERNERA FRITA.—Cortar en trozos cuadrados de unos cinco centímetros una cabeza de ternera cocida al natural; poner los trozos en una pasta de freir y freirlos en aceite fuerte hasta que tomen buen color. Servir en caliente.

CABEZA DE TERNERA Á LA MARINERA.—Se hacen hervir por espacio de quince minutos los trozos de cabeza de ternera en salsa á la marinera, y se sirven como de entrada.

QUESO DE CABEZA DE CERDO.—Después de haber deshuesado enteramente una cabeza de cerdo, se corta la carne que contiene en hebras más ó menos largas y gruesas, separando lo gordo de lo magro, é igualmente se cortan las orejas, poniéndolo todo con laurel, tomillo, albahaca, anises majados y perejil, picado todo menudamente; especias, sal, pimienta y nuez moscada, y la corteza y zumo de un limón; se extiende la piel de la cabeza en una fuente, arreglando por encima las hebras,

mezclando las gordas y las magras con un poco de pella y criadillas cortadas en hebras; se cubre el todo de la piel y se cose, haciendo cocer este queso en una marmitta; cuando está á punto se saca del fuego aún tibio y se pone en un molde de hojalata ó de estaño para darle una figura agradable.

AVES

CODORNICES Á LA CAZADORA.—Vaciarlas, rehogarlas en una cacerola con manteca, media hoja de laurel, hierbas finas, pimienta y sal; por encima harina y untarlas con mitad caldo y mitad vino blanco. Dejar cocer, retirar las codornices y dejar que se consuma algo la salsa.

CODORNICES ASADAS.—Después de limpias se cubren con lonjas de tocino, se les pone sal y se envuelven en hojas de parra. Se ponen al asador y se sirven sin desliarlas.

PERDICES ASADAS.—Se preparan las perdices y se rellenan con un picadillo hecho con sus hígados, trufas y pedacitos de jamón. Se doran con manteca y se sirven en su jugo.

PERDICES Á LA INGLESA.—Limpiarlas bien y poner en una cacerola manteca, trufas picadas, sal y pimienta; echar las perdices, un vaso de vino blanco y dejarlas cocer.

PERDICES EN ENSALADA.—Cocer unas setas y carlotas, añadirles vinagre, pepinillos picados, alcaparras, perejil y pimienta en grano y los trozos de perdiz des-huesados. Poner los trozos de perdiz sobre una ensalada de lechugas preparada con aceite, filetes de arenques y huevos duros, y echar la salsa encima cuando se haya enfriado.

PERDICES ESTOFADAS.—Se ponen en una olla con media taza de aceite crudo, media de vinagre, laurel, ajos enteros, una cebolla, un tomate, sal, pimienta y canela en rama.

Se las deja cocer y se les añade un poco de azafrán al apartarlas.

PERDICES EN ESCABECHE.—Después de fritas se ponen en una olla con vinagre bueno, hojas de laurel, cortezas de limón, pimienta y clavillo. Se cubren con el aceite en que se han frito y se guardan bien tapadas.

ZORZALES SALTEADOS.—Quitar las plumas, vaciarlos y rehogarlos en manteca con sal, pimienta y aguardiente; encender el alcohol con una cerilla. Cuando se apague, ponerle jugo de carne, algunos granos de jengibre, trufas cortadas, un ramito compuesto y dejar cocer. Después de cocido, poner los zorzales en medio y echar la salsa encima.

TORDOS Á LA INGLESA.—Se despluman y se soffaman sin vaciarlos y se ponen en el asador tapados cada uno con una hojita de papel. Luego que están cocidos se descubren y untan con manteca derretida; se apartan del asador, se espolvorean con sal y cubren de pan rallado, para echarlos un instante en la sartén al fuego. Se sirven con una salsa picante.

PAJARITOS EN FRITURA.—Arreglarlos y ponerlos en una cacerola con manteca, un ramito de perejil, pan rallado, unos ajos, pimienta, sal y tomillo en polvo; á los diez minutos están los pajaritos fritos.

Servirlos sobre cuscurros de pan frito.

FAISÁN CON SALSA COMÚN.—Mezclar medio litro de caldo y otro medio de vino blanco; agregar pimienta, sal y cortezas de limón, una cucharadita de vinagre y laurel; ponerlo en infusión á fuego lento unas diez horas, luego pasarlo por el tamiz y servir el faisán, echando la salsa encima.

ANADES GUIADOS.—Se colocan en una cacerola con manteca, cebolla, lonjas de tocino, sal y un cuartillo de vino blanco. Se dejan cocer á fuego lento hasta que estén tiernos. Se pone á la salsa un poco de harina tostada y se pasa por tamiz. Se sirven en una fuente adornada con aceitunas.

PICHONES Á LA SARTÉN.—Arreglar los pichones, cortarlos en dos, cocerlos en la sartén con mucha manteca, poner pimienta y sal. Machacar los hígados con manteca derretida y echarlos sobre los pichones con el jugo que queda en la sartén y el agrio de un limón.

PICHONES RELLENOS.—Quitar los alones y pescuezo y hacer un picado de ternera, pechuga de ave, tocino y cebolla frita, huevos y perejil, pimienta y sal molida. Rellenar con esta masa los pichones, cruzando las patas por encima de la abertura para que no se salga el relleno; luego envolverlos en papel de estraza engrasado y asarlos.

PALOMINOS REHOGADOS.—Seis palominos se hacen cuartos; después de limpios se frien pedacitos de tocino y cebolla muy menuda, se majan seis yemas de huevos duros con perejil, pimienta, nuez, jengibre y unos cuantos cominos, con una miga de pan; se desata con un poco de caldo del de los palominos, al que se le habrá puesto unas gotas de vinagre, y se echa en la cazuela á que dé un par de hervores; y sazonados de sal se pueden servir con rebanadas de pan tostado.

PAVO ASADO.—El pavo, para que resulte un buen asado, ha de ser tierno, joven y estar bien cebadito. El tamaño grande no significa bondad de carne.

Colocada el ave en el asador, se le ponen lonjas de tocino envueltas en papel engrasado; se asará muy lentamente y durante bastante tiempo, para que toda ella se pase bien.

A media cocción se quitan el tocino y el papel para que tome color el pavo; se espolvorea con sal nada más,

mojándolo de continuo con su propia grasa. Se sirve muy caliente, al natural, echándole por encima el jugo perfectamente desengrasado.

PAVO TRUFADO.—El pavo ha de trufarse dos ó tres días antes del en que se ha de comer.

Se cortan en pedazos gruesos ó delgados, á capricho, las trufas necesarias, y después de haberlas lavado en varias aguas, séquense con un paño y pónganse en una cacerola con manteca de cerdo, tocino picado, un polvillo de nuez moscada, sal y pimienta, para que hiervan durante treinta minutos.

En tanto las trufas se cuecen, se mata el pavo, se despluma, se limpia interior y exteriormente y se soframa, y hecho todo esto y cocidas las trufas, se rellena con éstas el ave y se dan unas puntadas con hilo de cocina á la abertura por donde se introdujo el relleno.

Así preparado el pavo, se pone en sitio fresco hasta que transcurra el tiempo anteriormente indicado.

Cuando llegue el día en que se ha de comer, se rocía con manteca y se mete en el horno.

Si el pavo es tierno, á la hora está completamente asado.

PAVO DORADO.—Se fríe en trozos con pimienta y canela, y resulta muy bien.

DESPOJOS DE PAVO Á LA BURGUESA.—Una vez limpios y escaldados los despojos, ponerlos en una cacerola con manteca, ajo, setas, tomillo y laurel; untarlo con caldo, agregar pimienta, sal y nabos, que hayan tomado color en la sartén; dejarlos cocer, desengrasarlos y servir.

PATO CON NABOS Ó CON ACEITUNAS.—Limpio y preparado el pato y atados sus remos con bramantillos, se mete en una cacerola entre dos hojas de tocino mayores que su tamaño y de un dedo de grueso. Se añaden dos lonjas de ternera muy magras, dos zanahorias, dos cebollas con clavos de especia, una hoja de laurel, un ramillete de finas hierbas, muy buena sazón de sal y pimienta

y dos cacillos de caldo. Se cuece el pato así de este modo durante media hora y se saca de la cacerola. Se cuela el caldo y se desengrasa. Aparte se rehogan y doran en la manteca misma del pato nabos cortados en cachos pequeños, si es que el pato se guisa con nabos. Cuando los nabos se han pasado bien se ponen en una cacerola con el pato y el jugo desengrasado para que se cuezan juntos, y terminada la cocción se pone el pato en una fuente, los nabos alrededor, y se vierte por encima, muy hirviendo, su propia salsa.

Cuando el pato es con aceitunas, se deshuesan éstas, que han de ser gordas y sanas, y sin que tomen color en la manteca se incorporan en la cacerola en que se cuece el pato en su jugo limpio, diez minutos antes de servir, para que sólo den unos cuantos hervorres.

PATO ASADO.—Limpio y sazonado el pato, se coloca en el asador bien rociado de buen caldo reducido, y luego que haya estado lo suficiente al fuego, puede servirse en una fuente con el jugo de la grasera y rodeado de rajas de limón.

CAPÓN MECHADO.—Limpiar, destripar el capón y cocerlo; luego de cocido se pican los menudos con un caldo que contenga miga de pan cocida con nata, cien gramos de manteca, cebolla, perejil, setas picadas y rehogadas en manteca, pimienta, sal y tres yemas de huevo; llenar el interior con el relleno y cubrirlo con miga de pan rallado; dorar el capón, se vuelve á empanar y se le da color en el horno.

Se sirve con una salsa Colbert.

CAPÓN CON ARROZ.—Se despluma, vacía y descañona, sujetando los muslos y volviendo las patas hacia dentro, y se echa en una cacerola con bastante caldo del puchero; se espuma bien y agrega medio kilo de arroz bien limpio y lavado; se tapa y deja hervir á fuego lento un par de horas.

Se echa el capón en una fuente, se quita el caldo del arroz y se vierte sobre el ave.

POLLO Á LA «BOURGEOISE».—Se parte y se pone á cocer con vino blanco, agua, una zanahoria partida, una cebolla, perejil, hierbabuena, pimienta y sal. Se espuma, y cuando está tierno se saca y se deja cocer la salsa; se pasa por tamiz, se coloca el pollo en una fuente rodeado de rebanadas de pan fritas en manteca, se vierte la salsa encima y se sirve.

POLLO Á LA TIROLESA.—Se corta en pedazos y se pone á rehogar con sal y pimienta en manteca durante diez minutos; se le quita entonces la manteca y se le pone á cocer con un vaso de vino de Madera y otro de Champaña. Se deja reducir á la mitad y se le añade un poco de caldo y salsa de tomate; en seguida se le ponen unos corazones de alcachofas cocidas y trufas, dejándolo hervir todo un cuarto de hora.

POLLO AL ESTRAGÓN.—Se restriega el pollo con un pedazo de limón y se envuelve en lonjas de tocino muy delgadas, poniéndolo á cocer en una cacerola con un puñado de estragón, un vaso de vino blanco y un poco de caldo. Después de cocido se pasa la salsa por un tamiz, se le echa un poco de estragón picado y manteca de vaca y se deja cocer la salsa á fuego lento. Se coloca el pollo en una fuente, se le quitan las lonjas de tocino, se le adorna de hojas de estragón, se vierte la salsa encima y se sirve.

POLLO CON OSTRAS.—Se frota el pollo con sal y pimienta, se rellena de ostras y se mete en una olla de barro que se cierre herméticamente y se le pone á cocer dentro de una cazuela llena de agua hasta que el pollo esté tierno. Entonces se saca el jugo que ha soltado; se pone en una cacerola con manteca y huevos duros picados, hierbas aromáticas y una cucharadita de fécula. Se pone á hervir unos momentos y se cubre con esta salsa. el pollo colocado en la fuente en que ha de servirse.

POLLO Á LA MARENGO.—Se corta el pollo en pedazos y se pone en una sartén poco honda, cuidando de que

no estén unos trozos encima de otros; se añade un decilitro de aceite, pimienta y sal, una cebolla, ajos, hojas de laurel, tomillo y perejil en rama. Se hace cocer hasta que esté tierno. Entonces pónese en la sartén un poco de harina y caldo y se hace hervir diez minutos, sin dejar de mover la salsa con una cuchara de madera. Se cuele y se vierte en la fuente sobre el pollo.

POLLO Á LA PECCI.—Córtase en pedazos una zanahoria y una cebolla y se doran con manteca, añadiendo un poco de pimienta rojo picante y medio litro de caldo. Se deja hervir hasta que se reduzca á una tercera parte, colando entonces el caldo. Se doran setas en una cacerola con manteca, un ajo, sal y zumo de limón, y se echan en el caldo.

El pollo se prepara aparte y se cuece durante una hora con manteca á fuego lento. Se reúne para servirlo con el caldo y se espesa la salsa con una poca harina tostada y dos yemas de huevo batidas.

POLLO ENTOMATADO.—Se dora en pedazos y se frien ajos y tomate bastante con perejil y se menea todo bien; se pone pimienta, azafrán, sal y harina tostada, y se cuece hasta quedar en salsa.

POLLO RELLENO.—Después de bien limpio y preparado se embute con un relleno de ternera, como si fuera gelatina. Puede mezclarse también con estos rellenos ó echar sólo setas ó criadillas picadas y cocidas con manteca y zumo de limón. Después de relleno se cose y ata, se ensarta en el asador, y en estando se sirve con su salsa.

POLLO ENFRITADO.—En un adobo con aceite, cebolla, zumo de limón, hierbas finas, laurel, pimienta y sal, se pone por espacio de cuatro horas la carne cocida del pollo, que se habrá desmenuzado y despojado de los huesos.

Pasado dicho tiempo, se escurre la carne, se reboza con huevo y ralladura de pan y se pone á freir en una

cacerola con aceite y á fuego vivo, trasladándola á una fuente, en la que se servirá con perejil frito.

POLLO EN PIMIENTO Y TOMATE.—Se corta el pollo en pedazos, se fríe con sal, y así que está, se saca. En el aceite que deja se fríe pimiento verde picado, y cuando está, se echa sobre él mucho tomate. Se pone junto con esto el pollo y se va dejando mientras regosta el ácido, y se queda todo en el frito.

CROQUETAS DE POLLO.—Tomar lo que haya quedado de un pollo asado, quitar las pieles y huesos y picarlo muy fino. Echar en una cacerola manteca y una cucharada de harina; ponerlo al fuego, y luego que la manteca se derrita, y bien mezclada con la harina, desleirlo en medio vaso de agua y añadir la carne picada con pimienta, sal, perejil y setas picadas. Cocerlo quince minutos sin tapar, de modo que no quede salsa. Dejarlo enfriar. Agregar dos yemas de huevo; tener albondiguillas enharinadas y pasarlas por un huevo (clara y yema) batido como para una tortilla, y unirlo con una cucharada de agua y otra de aceite; pasarlo por pan rallado y freirlo.

PASTEL DE ARROZ Y POLLO.—En agua hirviendo echar arroz y dejarlo cocer veinte minutos; luego untar con manteca una fuente que resista el fuego.

Entre dos capas de arroz poner una de desperdicios de pollo y cocerlo en el horno.

POLLO Ó GALLINA Á LA MARENGO.—Se echa aceite ó manteca en una cazuela ó cacerola; se echa el pollo desplumado y limpio, hecho pedazos, y un diente de ajo machacado; se espolvorea con pimienta, se rocía con buen vino blanco, se guarnece con setas, trufas y torreznitos, y se sirve caliente.

GALLINA CON ARROZ.—En manteca de cerdo freir cuatro onzas de tocino; retirarlo de la cacerola y poner la gallina, á la que se dará vueltas hasta que tenga buen

color por todas partes, á fuego lento, para que la grasa no se ponga negra. Aparte, hacer hervir ligeramente caldo desengrasado y arroz. Luego que el arroz esté á medio cocer, retirar la gallina de la cacerola, poner en ésta el arroz medio cocido, moverlo bien para que se mezcle con el cocimiento de la gallina; verter la gallina sobre el arroz con los trozos de tocino; mojarlo todo con mucho caldo para acabar de cocer. Al instante de servirse agregar al arroz dos ó tres cucharadas de jugo de carne.

GALLINA EN PEPITORIA.—Poner en una sartén manteca y tocino, echar la gallina partida en trozos y dejarla para que se rehogue bien; después se ponen unos ajos y perejil picado, un vaso ó dos de agua y almendras tostadas y machacadas y harina tostada; se agregan unas setas, que se pondrán á cocer unos diez minutos en la salsa.

GALLINA Á LA PAMELA.—Se doran en manteca ajos picados y cebollas en pedazos grandes, se les añade agua y sal y se echa la gallina, que se deja hervir hasta estar cocida.

Al servirla se le añaden unas yemas de huevo batidas y unas gotas de vinagre.

GALLINA EN ADOBO Á LA FRANCESA.—Deshacer setenta y cinco gramos de tocino picado, agregar al tocino una gallina y rehogarla por espacio de quince minutos. Después poner con la gallina un pie de ternera deshuesado y escaldado, pimienta, sal, ajo, especias y un vaso de vino blanco.

Se tapa y se deja cocer á fuego lento. Luego de una hora de cocción agregar dos zanahorias partidas en ruedas, diez cebollas, cien gramos de tocino magro partido en cuadritos y dos cucharadas de azúcar; dejarlo cocer, y servir quitando la grasa de encima.

GALLINA DORADA.—Cocida en un caldo condimentado con sal, pimienta, especias y cebollas, se albarda la

gallina con tocino; se coloca en seguida á un fuego lento en el asador, y cuando esté medio asada se quitan las lonjas de tocino; para que aquélla tome color se unta con yemas de huevo batidas, y al servirla se acompaña con canela y azúcar, ó mejor con plátanos espolvoreados con azúcar.

GALLINA EN PEBRE.—Se limpia y asa en una parrilla, untándola á menudo con manteca derretida, zumo de limón, sal y ajos machacados; á medio asar se echa en una cazuela, en la que se pone manteca, perejil picado, pimienta, sal, laurel, la grasa del asado, media escudilla de aceite crudo y el agua suficiente á tapar la gallina; se pone á hervir hasta que esté blanda, y se saca; se deslíen varias yemas de huevo en caldo, se bate bien y se deja hervir un poco. Se pone esta salsa sobre la gallina al servirse.

GALLINA CAPRICHOSA.—Se quita la pluma con cuidado y se procura sacar entera la piel, extendiéndola sobre un paño. Se corta en pedazos la pechuga y la carne de la gallina, se mezcla con pedazos largos de jamón, se sazona con sal y se le mezclan almendras ó piñones. Se coloca esto sobre el pellejo de la gallina y se cose en una forma caprichosa: una rosca, un jamón ó un lagarto. Para este último, el pescuezo de la gallina figura el rabo; la rabadilla, la cabeza; y los alones y los muslos, las patas. Se cose dentro de un lienzo blanco para que no pierda la forma, y se cuece en agua con sal, pimienta y canela en rama, hojas de laurel, ajos y cebolla enteros y unos pedazos de jamón. Cuando está tierna se saca, se deja enfriar y se dora. Al servirla se pone sobre hojas verdes; dos granos de pimienta figuran los ojos, y el lomo se le unta de salsa verde y salsa mayonesa, con lo que la ilusión es completa.

Si se le quiere dar la forma de un jamón, se le adorna como á éstos.

RELLENO DE AVES.—Tocino en dados fritos con cebollas á lo largo; antes de que estén demasiado fritos se

echa carne en pedacitos, hierbabuena, cilantro verde, mejorana y media docena de huevos para cuatro pollos. Todo revuelto y bien seco, se pica en el tablero, se echan en una vasija cuatro huevos crudos, pimienta, azafrán, agrio de limón ó naranja y sal al gusto; los pollos se asan ó se guisan después de rellenos con esto y se sirven con cualquier salsa.

MOLLEJAS DE AVES.—Se rehogan las mollejas en manteca bien caliente. Abrirlas, extenderlas y colocarlas en una cazuela y rociarlas con la grasa del rehogo.

Se salpimentan, se espolvorean con pan rallado y se mojan en vino blanco. Servirlas guarnecidas con ruedas de pepinillos.

PASTEL DE HÍGADO DE AVE.—Se pican bien los hígados y se les añade pan mojado en leche y tres yemas de huevo. Se revuelve todo y se le añaden las claras de los huevos batidas á la nieve, se echa en un molde untado de manteca y se deja cocer dos horas al baño de maría en el horno.

ALBÓNDIGAS DE AVE PARA ENFERMOS.—Quítense la piel y los nervios á dos filetes pequeños de pollo, se cortan y machacan, mezclándose una bolita de pan del tamaño de una nuez, empapándola antes de leche y exprimiéndola bien; cuando se ha hecho la mezcla, se añade la misma cantidad de manteca que de miga de pan y luego dos yemas de huevo; se sazona y trabaja bien.

La masa se ha de coger con una cuchara y dejarla con la hoja de un cuchillo; escáldese otra cuchara en agua caliente y con ella se levanta la albóndiga de la primera cuchara; póngase en una pequeña cacerola plana que estará provista de manteca.

Se cubren las albóndigas con caldo hirviendo, dejando que dé un solo hervor; se retira la cacerola á un lado del fuego, tapándola; cinco minutos después se prueban, arreglándolas en un plato con un poco de *consommé* bueno ó vino ligero.

De igual manera se preparan las albóndigas de perdiz.

PANECILLOS DE AVE PARA ANCIANOS.—Se prepara un relleno crudo de pollo; con ayuda de una cuchara se le mezcla bien; agréguese dos cucharadas de lengua salada cocida, cortada en pedacitos cuadrados; con este relleno se llenan tres ó cuatro moldes que estén revestidos de manteca; luego se ponen en el baño de maría sin ebullición, bastando tenerles un cuarto de hora.

Hágase hervir un decilitro de vino, mezclándole dos setas crudas muy picadas; cinco ó seis minutos después se pone la salsa sobre los panecillos arreglados sobre un plato.

Igual se preparan los panecillos de perdiz.

CONEJOS

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

CONEJO EN ESCABECHE.—Quítense los huesos, y mechado con tocino y jamón se cierra y ata con bramante; se deja rehogar con aceite, tomillo, laurel, y cuando no desprenda zumo se retira y se escurre, cortándolo en pedazos. Se llena la vasija en que se van á conservar estos pedazos y se tapa con un pergamino mojado. Puede conservarse de este modo mucho tiempo.

CONEJO Á LA VENECIANA.—Tomar un conejo fresco y partirlo en trozos, mecharlos y rehogarlos con filetes de

ternera; echar cinco cucharadas de aceite, un vaso de vino blanco, tres ajos, pimienta y sal. Se tapa y deja cocer á fuego lento.

Servirlo en su jugo.

CONEJO EN PAPEL.—Hacer pedazos el conejo, cocerlo con manteca y después ponerlo en cajitas de papel con relleno que contenga hierbas finas, el hígado y un par de yemas de huevo para dar consistencia.

Se cubren con este relleno los intervalos de la caja, tapándolos con trozos de tocino y un papel untado con manteca.

Póngase al horno y sírvase con salsa á la italiana.

El conejo está excelente en estofado y en ajillo, como la asadura.

CONEJO Á LA MAYONESA.—Hacer una mayonesa con alcaparras, unos cogollos de lechuga y ruedas de huevos duros. Partir el conejo en trozos y echar la salsa encima, de modo que lo cubra todo la mayonesa.

CONEJO EN MOLLAS.—Los conejos se doran en pedazos ó asan, que es mejor; se frie cebolla en buen aceite, se echan los conejos y se rehogan bien; después de sazonar con pimienta, nuez moscada y jengibre, se les echa caldo (si hay del puchero, mejor, y si no, agua) que cubra los conejos y cuezan poco á poco hasta que estén tiernos; se les añade un poco de vinagre y azafrán y se sirve sobre rebanadas de pan fritas.

PASTEL DE CONEJO.—Se escogen dos ó tres conejos tiernos, se les sacan los hígados y se ponen á rehogar partidos en pedazos con manteca mezclada con grasa de tocino. Se sazona con sal y pimienta y se le añade una cucharada de harina. Cuando se dora se le echa un vaso de vino blanco y otro de caldo. Se sacan los conejos y se espesa la salsa con los hígados muy picados con tocino y perejil, dejándola cocer hasta que quede muy reducida. Se colocan entonces los pedazos de conejo formando pirámide en un plato que pueda meterse en el

horno, se vierte por encima la salsa, se cubre con una capa muy fina de masa de hojaldre y se mete en el horno. Cuando pasan veinticinco minutos, el hojaldre está dorado y puede servirse.

GAZAPOS SALTEADOS.—Se pone una cacerola con manteca, sal y pimienta, y se dora en ella el gazapo. Se saca y se echa en la manteca una cucharada de harina, vino blanco y caldo. Se le agrega el gazapo, dejándolo cocer un cuarto de hora.

LIEBRES

LIEBRE ASADA Á LA ALEMANA.—Arreglar la liebre y asarla como al natural; estando medio asada echar manteca derretida, un poco de harina y sesenta gramos de azúcar molido. Dejar que acabe de cocer y servirla con una jalea de grosellas y una salsa preparada de vino blanco y jugo de carne; mezclar las dos salsas y servir en una salsera.

LEBRATO EMPAPELADO.—Después de haber cortado en pedazos más ó menos grandes uno ó dos lebratos, se pone tocino, manteca de vaca, ajo, setas y perejil, todo muy picado; se sazona con sal, pimienta, especia moscada, una cabeza de ajos y laurel; se moja con vino, vinagre ó agua con aguardiente; todo en una cacerola, se pone á fuego activo por encima y por debajo; media hora después se retira, se hace reducir la salsa á la mitad y se deja enfriar. Se toma un pliego de papel blanco fuerte empapado en aceite, se extienden sobre él lonjas de tocino y encima de éstas el lebrato, dándole una forma redonda ó cuadrada; se vierte encima todo lo que quedaba en la cacerola y se cubre con otras lonjas; se colocan encima unos pliegos de papel y otros debajo, de suerte que quede bien empapelado; se sujeta con bra-

mante y se pone sobre las parrillas al rescoldo, para que no se queme; cuando ya esté se levanta el primer pliego de papel y se abren los demás por encima, para echar sobre todo una salsa cualquiera. Se servirá en una fuente antes que se enfríe.

PESCADOS

PESCADO EN SALSA.—Se corta á trozos el pescado y se cuece con sal, se aparta luego y se le pone en la fuente que se ha de servir, cubriéndolo de la salsa siguiente: se mondan tomates maduros y rallan todo lo posible y se frien en bastante aceite; en estando se les añade pimienta, azafrán y avellana tostada y molida; todo mezclado, se desata con caldo del puchero y se le echa por encima á la pescada.

También esta salsa sirve para pargos, dentones y otros pescados que no sean pequeños.

PESCADO FRITO Y EN SALSA.—Los pedazos ó ruedas fritas se ponen en una cazuela y se les echa aceite frito, con ajos fritos también; se muele un polvo de pimienta con un ajo crudo, perejil picado, agrío de limón, y todo puesto sobre el pescado con un poquito de agua, con que se desatará el molido del almirez; se le pone lumbre arriba y abajo, pero antes de que consuma el caldo se le rocía avellana tostada por encima y se saca luego con cuidado.

PESCADO EN ADOBO.—Frito el pescado sin harina, se hace el adobo con hojas de laurel, ajos machacados, tomillo, hinojo, orégano, unos pedacitos de naranja y vinagre fuerte; se hace con esto un cocimiento; se sazona de sal y se echa el pescado frito en él. Si se quiere se cuele el caldo antes de poner el pescado, y si es para conservarlo, no se cuele.

PESCADO EN CALDERETA.—Se fríe cebolla bastante alargada, y á medio freir se le echa tomate que quede muy refrito; se le pone lo que coge la punta de un cuchillo redondo de pimienta (por libra de pescado) y un poco de azafrán, orégano, perejil y vinagre.

PESCADO GUISADO.—Sobre el aceite frito se pone un diente de ajo, tomate, una hoja de laurel y el pescado. Se le echa el agua, se machaca almendra tostada, pimienta, canela, clavo, azafrán y perejil; se saca el tomate y el ajo, se deslíe con la almendra y se echa todo para espesar el caldo.

PESCADO EN MENESTRA.—Coger dos pescadillas, una platija y un pedazo de anguilla de mar, el que se hará trozos, y echarlos en una cazuela con media libra de aceite; se les pondrá un poco de perejil, ajo, acelgas ó espinacas picadas, laurel, sal y el agua necesaria. Dejarlo hervir unos quince minutos, y al servirlo, echarle un batido de yemas de huevo.

PESCADO EN SALSA DE ALMENDRA.—Se coloca en una cazuela, muy batido en ella misma, perejil muy menudo, ajos, tomate, agrío de limón y aceite crudo. Se bate pimienta y azafrán con una poquita de agua, y luego que ésta se pone en la lumbre, se echa el pescado, bien entero ó en pedazos, y en cociendo se le echan almendras mondadas y machacadas y se acaba de quedar empañadito.

PESCADO EN CAZUELA.—Se fríe cebolla y luego tomate, se le añade pimienta, perejil bastante y hierbabuena. Se echa el pescado con un poco de vino ó agua, tan sólo lo preciso para que cueza.

PESCADO EN CAZUELA Á LA CATALANA.—Se fríe cebolla y tomate muy fritito, se muele especia fina con azafrán unido á lo frito y una punta de ajo crudo, se hace en el almirez una salsa, se fríe ó dora una poca harina, y puesto el pescado crudo en la cazuela se echa en él la salsa y un poco de agua, hasta que quede doradita.

PESCADO «SOUFFLÉ».—Machacar bien en un mortero cien gramos de varios pescados cocidos (se puede aprovechar lo que haya sobrado de otra comida), añadir cuatro cucharadas de salsa *béchamel* fría y cuatro yemas de huevo, sin dejar de machacar. Añadir las claras muy batidas y echarlo todo en un molde untado de manteca y pan rallado. Cocerlo al baño de maría tres cuartos de hora y servirlo con salsa de ostras ú otra.

WATERZÓO (*guiso de pescado flamenco*).—Se cuece el pescado en agua con sal, pimienta, nuez moscada, laurel, un clavillo, corteza de limón y ramas de perejil.

Se sirve como un potaje.

BESUGOS ASADOS.—Se ponen los besugos envueltos en papel blanco de barba bien untados de manteca y sazonados con sal, limón y pimienta sobre la parrilla y se les da vuelta hasta que estén bien asados.

Para servirlos se les quita el papel y se colocan en una fuente adornados de un *bouquet* de perejil y rajas de limón.

BESUGOS AL JUGO.—Después de desescamados y bien limpios se secan con un paño y se les echa un poco de sal; se asan á fuego lento en la parrilla, y cuando están asados y al tiempo de servirlos, se les echan ajos fritos en aceite y un poco de vinagre; también se les añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limón ó naranja agria.

BESUGOS ESCABECHADOS.—Hechos trozos si son grandes, se saca el zumo de doce naranjas agrias y se echa medio azumbre de vinagre con un cuartillo de agua y sal la que haga falta, pimienta, clavillo, jengibre y azafrán; puesto esto en una cazuela que esté caliente, se pone á freir el besugo, y acabado de sacar de la sartén se pasa al caldo para que se bañe en él; al instante se saca á un plato y se tapa con otro en el momento y se tiene así hasta que haya otra sartenada, que se destapa después de sacar los últimos del baño; se vuelven á tapar,

y con esto bastará para que estén tan gustosos como si llevasen tiempo de estar en escabeche.

BESUGO CON CEBOLLA.—Una vez limpio y partido en rajas, se fríe en una cazuela con cebolla picada; cuando ya esté ésta frita, se tuesta un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslíe en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

BESUGO EXCELSIOR.—En una fuente ovalada, en que el besugo pueda estar bien colocado, se echan un par de cucharadas de aceite ya frito, y encima se pone el besugo, añadiendo agua para bañarlo por el pie.

En un tazón se hace un amasijo de pan rallado, un diente de ajo y perejil, muy recortado todo; se añaden dos cucharadas de aceite, también refrito, sal, pimienta y un poco de clavo de especia, y se alarga la pasta con una copita de vino blanco.

Se mete el pescado en el horno por gas á toda llave. Se le deja cinco minutos y se saca para embadurnarlo bien con la pasta, que ha de estar un poco suelta. Se le hacen después tres ó cuatro cortes transversales, para clavar en ellos medias ruedas de naranja, y se vuelve á meter en el horno.

A los veinte minutos se sirve, y es un excelente manjar.

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

Al tiempo de servirse se le añade vinagre.

MERLUZA Á LA CATALANA.—Partirla y cocerla en una cacerola con aceite, vino blanco, cebolla, ajo picado, perejil y laurel.

Al servirla se espesa el caldo con miga de pan empapada en leche, pudiendo añadirse un picadillo de nuez ó almendra.

MERLUZA AL HORNO.—Se le hacen unas rajas de arriba abajo por el lomo; se pone en la majadera á lo largo y se le echan los mismos condimentos que á los salmonetes. Se pone al horno ó entre dos fuegos.

MERLUZA EN SALSA.—Se fríe cebolla, tomate y perejil y se echa la merluza, sazónándola con sal para que cueza.

Se machaca entretanto en el almírez un poco de pimienta, un ajo frito, bastantes almendras, mitad tostadas y mitad crudas, y una miga de pan frito y sopado.

Dos minutos antes de apartar la cazuela del fuego se echa este majado á la merluza y se deslíe bien. Que dé un ligero hervor.

MERLUZA CON SALSA VERDE.—Rehogar en aceite dientes de ajo y cebollitas; ponerle bastante perejil picado y medio vaso de vino blanco y otro de agua y dejarlo hervir por espacio de unos diez minutos. Poner en esta salsa la merluza, espolvoreándola antes con sal y harina; al cabo de unos minutos volverla y ponerla igual tiempo en el horno.

MERLUZA CON SALSA PORTUGUESA.—Cocer la merluza en medio caldo.

Tomar un cuarto de kilo de manteca, pimienta, sal, zumo de limón y dos yemas de huevo.

Ponerlo á fuego lento, meneando poco á poco, y verterlo sobre el pescado.

ROSCA DE MERLUZA.—Freir ligeramente merluza, se deja enfriar y se pica bien; ponerle cebolla frita, tocino gordo picado y pan rallado; se une á la merluza y se mueve bastante; se tiene el molde de dibujos preparado con manteca caliente y se echa.

Se pone entre dos fuegos lentos hasta que se dore; se pone á enfriar y luego se coloca en la cazuela con caldo del puchero.

Se cuece al baño de maría, y antes de hervir se le pone la harina frita y yemas desleídas y cocidas.

PESCADILLAS FRITAS.—Limpiarlas bien, vaciarlas, sazónarlas con sal y un poco de pimienta; mojarlas con leche y dejarlas escurrir; untarlas de harina y freirlas en mucho aceite que esté bastante caliente.

Servirlas con rodajas de limón.

LENGUADOS POR LO FINO.—Cortar por el lomo lenguados ya vaciados y limpios; introducirles en el cuerpo hierbas finas picadas y pasadas por manteca de vaca; colocarlos sobre el dorso de un plato en el que se habrá extendido manteca fresca; por encima se les pone también manteca derretida, se espolvorea con pan rallado, sal y espinacas finas, se humedece con caldo y vino blanco, y luego se pone al horno ó entre dos fuegos y bajo el horno de campaña.

LENGUADOS AL HORNO.—Se rebozan en un batido de huevo y pan rallado lenguados á los que se habrá quitado la piel negra; pasarlos por manteca de vaca derretida y ponerlos unos al lado de otros en una fuente de *gratin*. Cocerán al horno un cuarto de hora, rociándolos con la manteca.

Se sirven con un limón hecho rodajas y poner la salsa sobre dos huevos, que se sirven en seguida.

LENGUADO Á LA ALEMANA.—Se coge un lenguado grande y se corta en pedazos; luego que se sequen con un paño espolvorearlos con pimienta y sal, rebozándoles después un huevo batido con medio decilitro de aceite frito y frío.

Hecha esta operación, se envuelven en miga de pan, friéndolos hasta que tomen buen color.

Se sirve con un limón hecho ruedas.

LENGUADO Á LA ITALIANA.—Limpiarlo, quitándole cabeza y cola; ponerlo en la sartén y cubrirlo de perejil picado; sazónarlo con pimienta y sal; se unta con mucha manteca un poco caliente; se cuece á fuego lento, dándole vueltas para que no se pegue.

Se sirve con salsa italiana.

RAYA EN SALSA BLANCA.—Vaciarla y lavarla. Se echa en una cacerola mucha agua, de modo que la raya esté bien mojada por ambos lados; un ramito de laurel, tomillo, perejil, etc., sal y pimienta. No echarla hasta que el agua hierva. Ponerla en agua durante veinte minutos; al cabo de este tiempo, si está bien cocida á punto, sacarla del agua y ponerla á escurrir, colocarla en la fuente, quitar la piel y echar encima una salsa blanca.

RAYA CON NUECES.—Poner la raya en agua fría con sal y cebolla cortada en rajadas; retirar la raya cuando el agua hierva; quitar la piel; servir con una salsa hecha con harina, mantequilla y agua en la que se haya cocido el hígado de la raya y machacado; añadir una cucharada de vinagre, unas nueces y nuez moscada.

PINTARROJAS Ó ANGUILAS.—Se hacen pedazos y se colorean en una cazuela chata, donde ya se habrán frito ajos en ruedas y perejil picado; se muele clavillo, pimienta, canela y azafrán, se deslíe con el agua suficiente á que las cubra, y en estando tiernas se les pone almendra tostada con un poco de limón; que den un hervorcito con esto, y al ir las á servir se cuajan con una yema desleída fuera de la lumbre.

A la pintarroja no se le pone sal hasta que esté casi cocida.

SALMONETES ASADOS.—Si son grandes, se rayan en cruz por la parte más gruesa y se ponen en una mojadera sobre miga de pan rallado, pimienta, sal, ruedas de ajos, mucho perejil, almendras ó avellanas, y por encima se le rocía de lo mismo, procurando introducirle bastante por las rajadas, y se les pone mucho aceite, que casi los cubra; si el pescado es grande, se le pone una poquita agua batida con aceite.

Pueden ponerse alrededor ruedas de patatas.

SALMONETES EN NOGADA.—Se frien salmonetes de tamaño regular, y después de fríos se colocan en una fuente y se cubren de nogada.

GUIISO DE RAPE.—Se fríen ajos, tomate, mucho perejil y una miga de pan. Se saca todo, y en el aceite se echa el rape, que se riega en agua con un pimiento seco y su hígado.

Se muele en el almirez pimienta, canela, clavo y azafrán, con el hígado y todo lo frito, y se le añade quecuez y quede en salsa.

BOGA ASADA.—Límpiese, vacíese por las agallas, desescámese, practíquense varias incisiones en el lomo y échese por espacio de una hora en un adobo preparado con aceite, sal, tomillo, cebolla y perejil picado. Colóquese en el asador y rocíese con frecuencia. Elegir siempre un pescado de gran tamaño.

SARDINAS FRESCAS FRITAS.—Vaciar y limpiar las sardinas. Escurrirlas y ponerlas en harina y freirlas en mantequilla bastante caliente, teniendo cuidado de que la manteca no se ennegrezca.

Se fríen en poco tiempo las sardinas preparadas de este modo.

También se pueden freir en aceite.

SARDINA EN MARAPA.—Se pone la sardina con ajos picados, aceite crudo, pimienta, cebolla picada, azafrán y perejil á la lumbre en una cazuela de barro. Se sazona con sal y zumo de limón.

SARDINA EN SALSA.—Se pica ajo, perejil y tomate, se fríe un ajo crudo machacado con azafrán y pimienta, se echa la sardina cruda, sal y una poca agua, y se deja cocer un rato.

ARENQUES EMPANADOS.—Limpiar los arenques, quitándoles las cabezas y la cola, y abrirlos por el lomo para sacar la espina; escaldarlos y mojarlos en manteca de cerdo derretida; espolvorearlos con pan rallado, volver á empapelarlos con manteca y rebozarlos con pan rallado y harina fina; asarlos á la parrilla y servirlos con aceite.

ARENQUES Á LA PARRILLA.—Vaciarlos, cuidando de no quitar los huevos, y secarlos bien con un paño. Calentar la parrilla; ya caliente, poner los arenques encima y dejarlos unos cinco minutos. Volverlos, echar sal y dejarlos otros cinco minutos. Servirlos al natural, y al mismo tiempo que los arenques una salsa Robert en una salsera.

ARENQUES EN CARTUCHOS.—Limpiar y secar bien unos arenques y ponerles sal. Untar de manteca una hoja de papel y espolvorearlós de cebolla y perejil picado. En cada hoja se ponen dos arenques y envuélvense bien; untar el papel con manteca y ponerlo en el horno unos veinticinco minutos.

SARGOS ASADOS AL HORNO.—Raspados, si son grandes, como el salmonete, por un lado y otro, con un compuesto de miga rallada y tomate muy deshecho, mejorana, pimienta, clavillo, mucho aceite y un poco vino, al horno con ellos. El tomate ha de ser mucho y rallado, sin ninguna pepita. Estos asados sirven para todos los pescados.

DENTONES ASADOS.—Después de limpios se enjugan bien con un trapo; se ponen en una cazuela de lata ó barro con hojas de laurel y ajos fritos, se les pone fuego abajo y arriba, y cuando estén medio asados se tienen ajos crudos picados, pimienta, perejil y sal con agrio de limón, y se va echando poco á poco.

JAPUTA EN ADOBO.—Limpia la japuta y cortada en ruedas, se pone en una fuente con vinagre, ajos majados, sal, orégano y pimentón.

Se deja así por espacio de unas cuantas horas; después se pone en la sartén aceite, y cuando está frito se van friendo las ruedas de japuta, poniéndoles por encima cucharaditas del adobo y cuidando de que no se pasen.

GUISO DE ZAFÍO.—Se limpia y se deja hecho pedazos en una fuente con agua. En una cazuela se fríe un pedazo de pan, unos dientes de ajo enteros, algunas almen dras, un pimiento encarnado seco y el hígado del zafío.

Frito todo lo dicho, se saca, y en el aceite que queda se fríe tomate picado y perejil y se echa sobre ello el zaffio y el agua. Cuando está cocido se machaca en el almirez azafrán, canela, pimienta, la miga de pan frita, las almendras, el pimiento, los ajos y el hígado. Se deslíe en agua en un plato y se añade al zaffio con unas gotas de limón.

Esta salsa no se añade al pescado hasta que esté cocido.

ATÚN EN OLLA.—Este atún, después de salado, es muy bueno para hacer una olla que tenga el gusto de la olla podrida de carne.

Se cuece el atún; luego se fríe un poco á pedazos grandes; se tendrá caldo de garbanzos y se le echarán cogollos de berzas que estén bien perdigados y de todas las verduras; se sazonan con todas las especias y alcaramba y se fríe un poco de harina, que quede muy blanca, y se le echa dentro.

Se sirve sobre una sopa blanca, y también se sirve salsa de oruga con ella.

ATÚN ESCABECHADO FRITO.—Se parte el atún escabechado en pedazos muy pequeños. Se pasa por una pasta preparada con manteca, pimienta, sal y dos claras de huevo hechas espuma. Se fríen en manteca muy caliente y se sirven con un poco de perejil picado.

ATÚN EN FRITADA.—Se fríe tomate, pimiento y una poca cebolla. Se deja en ella el atún que se ablande, y se sirve.

SALMÓN Á LA PARRILLA.—Se corta en lonjas delgadas, se les pone sal, se envuelven en un papel de barba con manteca, se colocan sobre una parrilla y se meten en el horno hasta que se dore el papel.

Se sirve aparte salsa mayonesa. Está excelente.

FILETES DE SALMÓN CON MANTECA.—Cortar de un salmón regular un pedazo de cinco ó seis dedos de largo,

partirlo en dos y quitar la espina; dividir cada mitad en ruedas (se pueden hacer siete ú ocho de cada mitad), prepararlas sazonadas, y rebozarlas en un batido de huevos y después en pan rallado.

En una cacerola calentar manteca de vaca, colocar los filetes y cocerlos por los dos lados, dándoles vueltas.

Se sirven con limón partido en ruedas.

ARMADOS.—Se abren á lo largo del lomo, se les pone sal y pimienta, un poco de aceite crudo y limón; se asan á la parrilla.

BOQUERONES RELLENOS.—Se sacan las raspas y se pican ajos, perejil, miga de pan, pimienta, canela, azafrán y ácido de limón; todo esto se amasa con huevos, se rellena el boquerón y después se enharina y se fríe en aceite fuerte.

Este mismo relleno se hace con queso rallado.

RELLENO DE SARDINA Ó BOQUERÓN.—Huevos duros machacados con toda especie de cilantro, un poco de comino y sal; se le echan huevos crudos para poner blando este relleno, pero no mucho, para que no se corra; se limpia el pescado por el lomo, se le saca la raspa, y abierto por la barriga y quitada la espina y la raspa, se rellena á lo largo y se cierra, para que quede en su primitiva forma, aunque no se cierre del todo. Se envuelve en huevo batido y se fríe en buen aceite; después se echa un escabeche con vinagre, especias, azafrán, y se cuece, espumándolo, y puestas las sardinas en una olla con bastantes ruedas de limón y echando el escabeche en ellas, dura un mes.

EMPANADILLAS.—Se bate un huevo y se le añade una jícara de agua y media de harina. Se hace una masa dura; se extiende sobre una tabla con un canuto. Se le añade manteca y ajonjolí y se cortan las empanadas, que se rellenan de pescado ó carne.

Pueden freirse ó cocerse al horno.

CALAMARES Á LA MARINERA.—Se fríen con bastante aceite ruedas de ajos y se echan calamares en pedazos, con tinta ó sin ella, bien rehogados; se les añade un poco de pimentón, orégano y vinagre en proporción, y se cuecen hasta que estén tiernos y queden en una salsa reducida.

Si se les quiere con más salsa, se fríe una cucharada de harina y se añade una poca agua.

CALAMARES EN DULCE DE CHOCOLATE.—Se machacan las patas y las gorduras del calamar; se muelen avellanas tostadas, canela, clavillo y pimienta, una poca manteca, chocolate raspado (una onza á cada libra) y bizcocho, un vaso de vino con huevos (los necesarios); se rellenan los calamares hasta la mitad, se cosen, y luego se doran en aceite ó manteca.

Se hace una salsa con manteca, laurel, pimienta, un poco de azúcar, corteza de naranja, que se sacará luego, se mezclan á ella los calamares y se les hace cocer hasta que se queden tiernos y como en su tinta.

CALAMARES CON GUISANTES.—Se fríen cebolletas con ruedas de ajos, perejil y tomate. Estando éste casi frito, se le echan los calamares en pedazos y se rehogan bien; se les echa pimienta, azafrán y canela. Cuando estén bien rehogados se les añade el agua suficiente y la que sea precisa para que cuezan los calamares. Una vez ya tiernos, se les pone la sal (antes de que se endurezcan) y los guisantes.

Ha de quedar de caldo empanadito.

CALAMARES EN PARRILLAS.—Se limpian y asan enteros en parrillas, con tinta ó sin ella. Se hace un batido de harina, pimienta, yemas, sal y agrío de limón, para que resulte una salsa ligera: todo cocido, menos las yemas, que se agregarán al apartarlo de la lumbre, y á la vez los calamares ya asados.

También se rehogan en manteca ó aceite y se sirven con una salsa compuesta de pan rallado, sal, agua, azafrán y nuez moscada molida.

CALAMARES EN AJOPOLLO.—Se fríen ajos, tomate y perejil, se echan los calamares en pedazos y se rehogan bien. Cuando ya estén cocidos se les echa pimienta, clavillo, azafrán y bastante canela y avellanas tostadas.

CALAMARES EN TINTA.—Lavarlos y cortarlos en filetes largos y estrechos; ponerlos en adobo preparado con zumo de limón, pimienta, sal y aceite, donde deben permanecer dos horas. Después se secan bien con un paño, se pasan por harina y huevos batidos y se fríen.

Se sirven bastante calientes.

CALAMARES RELLENOS.—Se sacan y pican las patas de los calamares después de bien cocidas y se hace un relleno con ellas, jamón picado, pimienta, ácido de limón, miga de pan y huevos batidos.

Se llena el calamar con esta mezcla, se ata la parte superior y se colocan en una cuajadera con bastante almendra molida, aceite, sal, pimienta, azafrán y zumo de limón. Se cuecen al horno y después se sirven.

CALAMARES RELLENOS Á LA ANDALUZA.—Se lavan y se hace un picadillo preparado con miga de pan, queso rallado, huevos duros, cebollas muy picadas, pimienta, sal, perejil, un poco de nuez moscada y la cantidad necesaria de vino blanco, para formar con todo una pasta, que es de la que se rellenan los calamares.

Después de rellenos se pasan por harina y se fríen con aceite refinado, añadiéndoles, para hacer la salsa, piñones mondados y molidos, caldo ó agua, sal y un poco de pimienta. Servirlos en salsa no muy clara.

CALAMARES EN SALSA VERDE.—Limpiar y extraer la bolsita de tinta y secarlos bien con un paño. Se rebozan en harina, se fríen en una cazuela con una taza de aceite, y á medio freír se agregan dos cebolletas, un diente de ajo picado y sal.

Cuando estén dorados, echar un vaso de agua y una copa de vino blanco; se tapa la cazuela y se pone al horno, haciéndolos hervir durante una hora.

CALAMARES CON TOMATE.—Se limpian y se quita la bolsita de tinta, se secan bien, se rebozan en harina y se frien en una sartén con aceite; á medio freir se agregan cebollas y ajos picados.

Cuando estén dorados, echar una salsa de tomate, sal y un poco de azúcar. Ponerlos en una cazuela y llevarlos al horno media hora, moviéndolos de vez en cuando.

BACALAO Á LA VIZCAÍNA.—Se desala el bacalao, se pone á freir, y cuando está bien frito se echa bastante cebolla picada; así que se dora, se fríe una tostada de pan, un ajo y una rama de perejil; se le agrega una cucharada de harina, y así que está todo bien, se mezcla con la carne raspada de ocho pimientos choriceros, que se habrán cocido aparte, quitándoles antes las venas y las simientes. Se deja cocer todo un buen rato á fuego lento y se pasa por un colador, después de exprimido, de manera que resulte una salsa bien espesa. Se coloca el bacalao en una cacerola y se vierte por encima la salsa, moviéndolo con la misma cacerola para que no se pegue, y después de cocer un rato á fuego lento se sirve.

Cuando no es para vigilia se emplea, en vez de aceite, grasa de jamón, y en vez de agua, caldo, con lo que este plato resulta mejor.

BACALAO Á LA VIZCAÍNA EN CRUDO.—Desalado y hecho trozos, se pone en una cazuela llana una capa de él, luego otra de cebollas á tiritas delgadas, bastante tomate mondado y picado lo mismo, bastante pimiento verde, y así sucesivamente se hace con todo hasta que se quiere, procurando que no sea la última capa la del bacalao; luego que está, se le rocía por encima bastante aceite, pimienta y canela molidas.

BACALAO EN BLANCO.—Se cuece el bacalao, ya desalado y en trozos, y se espuma; se aparta la cazuela de la lumbre y se deja tapado, por lo menos un cuarto de hora; entonces se saca del agua y escurre; se fríe manteca ó aceite, se le echa el bacalao, y cuando da un hervor se aparta.

BACALAO CON PATATAS.—Frito el bacalao, se rehoga con patatas, agua, vinagre y perejil picado, hasta que quede en salsa.

BACALAO EN AJO.—Se cuece después de desalado y se muelen unos cominos y ajos, luego miga de pan duro, que estará remojada; todo se saca en un tazón hondo, y se le va echando aceite á chorrito y pimienta molido, hasta que tome buen color; se bate á una mano, y en juzgando que tiene aceite bastante, que no ha de ser muy poco, se le echa vinagre al gusto, y todo esto con una poca agua de haber cocido el bacalao; se le echa éste por encima, colocado que esté en una fuente. Se come frío.

BACALAO ENCEBOLLADO.—Se fríe mucha cebolla, se le echa perejil y orégano, pimienta y vinagre, se junta á esto el bacalao y se cuece un rato.

BACALAO APAGADO EN VINAGRE.—Desalado y frito, se saca del aceite y se fríen ruedas de ajos; se le tuesta una cucharada de harina y se echa allí el bacalao y perejil picado. En seguida se le añade un poco de vinagre y se aparta después de haber hervido.

BACALAO FRITO REBOZADO.—Después de desalado se baten huevos mezclados con una poca harina. Se baña en esta masa el bacalao y se fríe á lumbré regular para que se vaya recalando. Para que salga mejor debe rebozarse otra vez, pero con una sola pasta, con tal de que el bacalao sea bueno.

BACALAO CON MIEL.—Se cuecen los trozos de bacalao y se les añade harina tostada en aceite y una poca miel, de modo que quede como en salsa. Por encima se le pone canela molida.

BACALAO AL HORNO.—Desalado, se pone en trozos en una cuajadera con perejil, ajos, tomate, ruedas de naranja, aceite crudo y pimienta. Se lleva al horno ó se

cuece á fuego lento, poniendo unas ascuas sobre la tapadera para que salga doradito por encima.

BACALAO CON TOMATE.—Se fríe enharinado, y en el mismo aceite se fríe mucho tomate mondado y sin simiente ni ácido; en el momento que haya quedado en aceite, se junta el bacalao y se sirve.

BACALAO FRITO.—Cocer el bacalao, escurrirlo y dejarlo enfriar; quitar las espinas y sazonarlo con aceite, zumo de limón y pimienta. Se deja una hora en harina, y se baña y empapa en batido de huevos. Freirlo dándole vueltas, dejarlo escurrir y servirlo cubierto de cebolla rehogada.

BACALAO EN BLANCO.—Echar en remojo bacalao durante veinticuatro horas. En agua hirviendo poner el bacalao con dos cebollas. Así que estén cocidas, retirar la cacerola y agregar dos yemas de huevo bien batidas para que el caldo se ponga blanco. Echarle sal, aceite crudo, pimienta en polvo, zumo de limón, y servirlo.

BACALAO EN LECHE.—Desleir en manteca pan frito y con ello bañar trozos de bacalao cocidos y deshuesados y ponerlos á la lumbre con leche y un poco de sal hasta que cuezan lo necesario, que será quince minutos.

BACALAO Á LA «BÉCHAMEL».—Se pone en agua la noche antes y después se hace pedazos y se pone á cocer, apartándolo antes que hierva, para que se desale bien.

Se pone una cazuela con aceite, se fríe cebolla, ajos, perejil y el bacalao. Después se machaca azafrán, pimienta, canela y nueza, y se pone con una cucharada de harina de trigo y leche hasta que cueza bien.

BACALAO AL ESTILO DE ARRIERO.—Se cuece el bacalao, escurrirlo y echarlo en una fuente y poner encima la salsa siguiente: fríase aceite y un ajo y añádase pimienta é igual cantidad de vinagre que de aceite. Se echa la salsa encima del bacalao y se sirve en caliente.

BACALAO GUISADO.—Mézclese en una cacerola una porción de manteca, una cucharada de harina, pimienta gorda, sal, nuez moscada, perejil y cebollas picadas. Añádase un poco de leche y poner la salsa al fuego. Si después de unos hervores no resultara más espesa que una papilla ordinaria, agregar un poco de nata.

Verterlo todo sobre el bacalao, que estará previamente cocido, y manténgase al amor de la lumbre hasta el momento mismo de servir.

ALBÓNDIGAS DE BACALAO.—Cocido, se deshace muy bien, se le pone pimienta, azafrán, perejil, ajos picados, miga de pan, mejorana y zumo de limón ó naraja agria, con un poquito de aceite frito ó manteca; se deslién huevos para que se forme una pasta y se hacen las albóndigas. Se las pone luego en salsa de aceite frito con ajos y agua á que den un par de hervores, se deslién yemas de huevo con perejil y zumo de limón, y se sirven.

CANGREJOS Á LA BORDELESA.—Se ponen á cocer los cangrejos un cuarto de hora en vino blanco, y aparte, en una cacerola, se pone aceite frito y en él media cebolla, un ajo, sal, pimienta, laurel, perejil, una zanahoria y un tomate. Cuando está bien rehogado se añade el vino blanco en que se han cocido los cangrejos y un vasito de coñac.

Así que la salsa esté un poco espesa, se pasa por tamiz y se pone á hervir un momento.

CANGREJOS TOSTADOS Á LA ITALIANA.—En una fuente ó plato que resista el fuego se colocan cangrejos, un picadillo de tocino y de despojos de cordero, yemas de huevo, sal, manteca, pimienta, cebolla, un manojo de hierbas, perejil y miga de pan. En poco fuego se deja que dé varios hervores, y cuando vaya á servirse se rocía con una salsa blanca y el zumo de un limón pequeño.

ALMEJAS Á LA ANDALUZA.—Májese en un mortero ajos con aceite, una miga de pan mojada con leche, pimienta, vinagre y algún otro aliño á gusto. Hecho esto,

se ha preparado lo que por Andalucía se llama *ajilimó-jili*. Limpías las almejas y dentro de una tartera, se meten en un horno, para que se abran y cuezan en seco. Así que estén á punto se colocan en una fuente honda y se les echa por encima la salsa mencionada.

ALMEJAS AL NATURAL.—Bien lavadas, se ponen en la cacerola con el agua suficiente; sazonadas con sal y pimienta en grano, se colocan en fuego lento para que se cuezan, moviéndolas con frecuencia. Se añade zumo de limón, se remueven de nuevo para que tomen el gusto, y sin otra salsa pueden servirse.

ALMEJAS Á LA CUBANA.—Cójanse las más blancas y grandes, teniendo cuidado de que no tengan langostillas; luego de bien limpias en agua se cuecen y abren; fríanse unos ajos, perejil y cebolletas con manteca; añádanse después las almejas, déjense sofreír un poco, se les echa agua en proporción, se pone un poco de pimienta y sal, se deja que hiervan, y se sirven.

ALMEJAS Á LA PESCADORA.—Se echan en una fuente las almejas y se meten al horno á que se abran. Se colocan en otra cacerola, se mojan en vino blanco y se sazonan, poniéndolas luego al horno con fuego vivo y dejándolas hervir cinco minutos.

ALMEJAS Á LA VALENCIANA.—Limpiarlas bien y llevarlas á la lumbre en una cacerola, de donde se sacan conforme se van abriendo; se colocan las almejas en otra cacerola con manteca, aceite, pimentón y nuez moscada picada; se ponen al fuego con una poca harina, humedeciendo con caldo y con el que hayan soltado las almejas después de colado.

SALSA DE HUEVOS DE LANGOSTA.—Poner los huevos en aceite con mostaza, hierbas finas, zumo de limón y una copita de aguardiente anisado; mezclarlo todo bien y machacarlo después de haber echado dos yemas de huevos cocidos duros y una yema de huevo crudo.

OSTRAS AL HORNO.—Abrir las conchas sin quitarlas; espolvorearlas de miga de pan, perejil picado y pimienta. Echar encima de cada ostra una poca manteca. Poner en una fuente sal en grano, de modo que se tengan bien las ostras sin verterse; ponerlas en el horno muy vivo y servir las.

BOCADILLOS DE OSTRAS.—Dorar con setenta gramos de manteca cuatro cebolletas picadas y cucharada y media de harina; á los cinco minutos agregarle un cortadillo de vino de Jerez, otro de agua y uno de substancia de pescado, pimienta y sal. Cuando haya cocido diez minutos, retirarlo y añadir tres yemas de huevo batidas en agua.

Se toman un par de docenas de ostras (que se habrán cortado de la concha y lavado cuidadosamente), se ponen en la salsa arreglada, mezclándolas bien, terminando por colocarlas en sus conchas, cuyos suelos se habrán cubierto con miga de pan y manteca; meterlas en el horno, donde estarán cinco minutos.

CARACOLES

Estos tienen muchos guisos. Hay que lavarlos muy bien con agua y sal para que suelten la baba, darles bastantes aguas, hasta que la última salga limpia y clara, y luego ponerlos en la misma cazuela en que se van á guisar, con agua, para que saquen el cuerpo fuera de la concha. Se cuida de que no haya ninguno muerto. Una vez que tienen los cuerpos fuera se ponen á la lumbre, con fuego vivo; el agua se calienta rápidamente y mueren sin haber tenido tiempo de esconderse.

Se emplean los caracoles para guisarlos con el arroz, el pimentón, los fideos y las pastas en vez del pescado y en la misma forma que para ellos damos.

CARACOLES EN AYOLI.—Después de cocidos se les sacan los gajos, se ponen en el centro de una fuente mezclados con hojas de hierbabuena y se rodean con un ayoli ó una nogada.

CARACOLES EN SALSA.—Se frien tomates y se rehoga en ellos un ajo crudo, una poca pimienta y comino. Se echan los caracoles ya cocidos y se les añade la molla raspada de pimientos secos encarnados, que se habrán cocido aparte, y unas cucharadas de vinagre.

CARACOLES GUISADOS.—Después de remojados se lavarán con un puñado de sal, se les darán dos ó tres aguas, se pondrán á cocer, espumándolos, se les echará sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano, y cuando estuviesen cocidos se escurren bien, se fríe cebolla y se echan en la sartén en que se frien. Son muy gustosos, y para que estén mejor se hará un ajo de este modo: se toma un pedazo de pan, se remojará en agua y vinagre, se machacarán en el mortero unos ajos con un poco de pimienta y sal; luego se exprimirá y se le pondrá un polvo de perejil y hierbabuena; se picará todo en dicho mortero y se le echarán yemas de huevo á proporción. Se toma una aceitera de pico y se echa aceite poco á poco, y revolviendo á una mano sin cesar hasta que quede como engrudo y que sepa á sal; este ajo se pondrá al borde del plato de los caracoles, si se han de hacer muchos platos.

Este guisado no es bueno para aguados, porque con agua no son de provecho.

CARACOLES CON CEBOLLA.—Fríase cebolla con aceite y mézclese con los caracoles, ahogándolos muy bien y poniéndoles sal y agua; han de cocer tres ó cuatro horas. Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan, sazónándolos con todas especias, hinojo y tomillo, y se deslíen luego con el caldo de los caracoles; si el caldo estuviese claro, se le añade harina frita. No estará de más el ajo en este guiso y el limón al tiempo de servirlos.

CARACOLES Á LA TOLEDANA.—Una vez que se han puesto en remojo los caracoles, se lavan con dos ó tres aguas y sal y se ponen á cocer, cuidando de espumarlos bien con sal, tomillo y laurel; ya cocidos, se les escurre bien, poniéndolos á freir con cebolla en una sartén, dándoles vueltas á menudo.

CARACOLES CON PEREJIL.—Mojar un pedazo de pan en agua y vinagre y majar en un mortero ajos, pimienta y sal; después se echa perejil y hierbabuena muy picada y aceite poco á poco, meneándolo todo á una mano sin cesar, hasta que quede como engrudo y sepa á sal; se pone alrededor del plato y los caracoles en medio.

CARACOLES RELLENOS.—Se preparan y lavan como los anteriores y se ponen á cocer con agua y sal. Después de bien cocidos se les quitan las cáscaras y todo lo blando, que son las tripas; se fríe un poco de cebolla bien menuda con manteca de vaca, en la que se ahogan los caracoles; en seguida se forma una salsa con verduras y miga de pan machacadas en almirez y sazonadas con todas especies á hinojo. Esta salsa se echa en los caracoles, y todo junto se deja cocer un poco con suficiente sal y zumo de limón; luego se cogen las conchas y se meten en cada una dos ó tres caracoles y se van colocando con orden en la tartera arrimados unos á otros y que queden llenos de salsa; se les pone lumbre abajo y arriba para que se tuesten un poco. Por último, se sacan y se sientan en el plato, arrimando unos á otros sin rebanada ninguna, echándoles la salsa por encima.

HUEVOS

HUEVOS FRITOS.—Echar aceite en una sartén pequeña y calentarlo bien; cascar los huevos y freirlos uno á uno, cubriéndolos al freirlos con el mismo aceite hasta que se forme una telita blanca. Sacarlos y escu-

rrirlos bien, espolvoreándolos con sal, y se sirven con rebanadas de pan fritas.

HUEVOS FRITOS EN NIDO.—Se cortan patatas en forma de á la jullana (llámase ésta patata de paja); en manteca de cerdo caliente se pone una cantidad del volúmen de un huevo; con la espumadera se aparta con mucho cuidado para formar un hueco en el centro imitando la forma de un nido; cuando estén bien fritos se escurren y se colocan en una fuente larga con servilleta; antes de echar la patata se sazonan; se frien los huevos uno por uno y se colocan dentro del hueco, ó sea en el nido de patatas, y se pone sobre una lonjita de jamón frito.

HUEVOS EN AJILLO.—Después de fritos y sacados de la sartén, se frien unos ajos y se echa en el aceite un poco de pimienta molida bueno, cuidando de tener preparada una cucharada de agua y vinagre para que no se queme. Se sazona con sal y se echa por encima de los huevos.

HUEVOS AL PLATO Á LA «CORAINE».—Untar de manteca una fuente que resista el fuego. Echar en el fondo de la fuente una capa de lonjas de tocino, que se habrán escaldado antes. Añadir unos huevos encima de esta capa de tocino y queso, sazonarlo con sal y ponerlo al horno muy templado.

Cuando estén las claras cuajadas, servirlo en la misma fuente.

HUEVOS Á LA VIENESA.—Se escalfan cinco huevos; se enfrían, escurren y envuelven en harina; se ponen á freir un minuto y se echan en una fuente sobre tostaditas de pan con manteca.

HUEVOS CON QUESO.—Se hace una costrada preparada con queso y pan rallado, la mitad de cada cosa; se cascan los huevos sobre ella, se espolvorean con queso, pimienta y nuez moscada y se lleva á fuego lento, colocándolos con una badila hecha ascua.

HUEVOS NEVADOS.—Póngase á hervir en una cacerola medio litro de leche, dos cucharadas de flor de naranja y sesenta gramos de azúcar. Ir agregando por cucharadas un batido de seis claras de huevo, meneando de vez en cuando para que cueza por todos los lados. Retírense entonces estas claras, déjense escurrir encima de un tamiz y colóquense en una fuente. Se baten las yemas y se ponen en la cacerola, meneándolas con la leche hasta su perfecta trabazón, y se vierten sobre las claras antes de servir.

HUEVOS RELLENOS.—Los huevos rellenos se hacen cocéndolos con agua hasta que estén duros; después se parten, sacándoles las yemas; éstas se pican con perejil, pan rallado, todas las especias, canela y azúcar; échesele huevos crudos á proporción; se forma la pasta y con ella se rellenan los huevos; se vuelve á juntar y se baña con huevos bien batidos con un poco de harina, y fritos, pueden servirse con azúcar y canela.

HUEVOS EN «COCOTTE».—Echar en una cazuela pequeña un poco de mantequilla; cascar el huevo y echarlo. Una vez esté á medio cocer, ponerlo en el horno. En cuajando, sacarlo y servirlo en la misma cazuelita, que se adorna con cajetines de papel.

HUEVOS EMBORRACHADOS.—Echar en una cacerola vino tinto, y antes que hierva agregar ajos, un ramillete que contenga especias, pimienta, sal y una cebolla. Así que haya cocido un cuarto de hora, apartarlo. Después, uno á uno, se abren los huevos y se echan en el vino; cuando hayan cuajado y estén en su punto, se quitan y ponen á escurrir y se colocan en una fuente sobre cuscurros de pan fritos. Espesar el vino con harina trabada en manteca de vaca.

HUEVOS EN SALSA.—Se cuecen duros; se parten por medio, se fríen y se les cuece en una salsa compuesta de almendras, una miga de pan frita y machacada con pimienta, comino, azafrán y un poco de ajo.

HUEVOS CON TOMATE.—Se fríe tomate despojado de la piel y de la simiente. Así que está en el aceite, se le echan los huevos batidos con sal y se revuelven bien, procurando que no quede duro.

HUEVOS ESTRELLADOS.—Se pone á cocer agua con sal, y cuando está hirviendo se le echan los huevos con cuidado, á fin de que no se rompa la yema. Se sacan en estando al gusto y se aliñan al servirlos con un poco de aceite crudo y de vinagre.

HUEVOS PASADOS POR AGUA.—Se pone agua en una cacerola, y así que está hirviendo se echan los huevos, se dejan el rato necesario para darles el punto que se desee, y se sirven.

HUEVOS Á LA ORIENTAL.—Póngase en el fondo de la sartén pan rallado, una cebolla, perejil y ajos picados, cuatro yemas de huevos duros y manteca en proporción, y por encima unos cuantos huevos estrellados. Espolvóreense con sal y pimienta. Cubierta la sartén con una tapadera y lumbre encima, háganse cocer durante media hora.

HUEVOS CON LONGANIZA.—Asar en el horno pedazos de longaniza, y con la grasa que resulta se cuajan al plato en una tartera tantos huevos como convidados, poniendo encima de las claras los trozos de longaniza.

HUEVOS EN AJO Y COMINO.—Se fríen un ajo, una miga de pan y unas almendras y se aparta todo. Se machaca en el almírez pimienta, azafrán, canela y cominos, la miga de pan, el ajo y las almendras fritas. Se echa todo en el aceite, se le pone agua, se deslíe bien, y para servirlos se le echan unos huevos batidos crudos.

CONCHAS DE HUEVOS CON OSTRAS.—Derretir mantequilla con setas picadas, pimienta, sal y perejil. Se tienen preparados unos huevos duros y mondados y dos ó tres docenas de ostras sacadas de sus conchas. Echar á cocer

las ostras en la cazuela, agregar los huevos partidos en ruedas y dejarlos cocer á fuego lento unos cinco cuartos de hora; llenar las conchas, poner pan rallado, y al horno de campaña para que tome color.

FRITADA DE HUEVOS (*chakchouka turca*).—Se toma una cebolla cortada en pequeños pedacitos y pimientos verdes dulces igualmente picados. Se les fríe en buen aceite, se les añade tomate, y cuando todo está dorado se echan sobre este frito huevos crudos partidos y enteros; se dejan cuajar bien y se sirven.

TORTILLA DE PATATAS.—Se fríen las patatas, sazonadas con sal y tapadas, con bastante aceite, y moviéndolas con frecuencia para que formen una masa jugosa. Así que están fritas se les echan los huevos batidos, se revuelven bien, se forma la tortilla y se sirve.

TORTILLA DE HARINA.—Se baten los huevos con una poca harina de trigo y sal. Se echan en la sartén con bastante aceite; se forma la tortilla, se espolvorea de azúcar, y se sirve.

TORTILLA DE PAN.—Se baten los huevos con miga de pan rallada, un ajo picado, perejil y pimienta, y se procede á hacer la tortilla con buen aceite frito.

TORTILLA FRANCESA.—Se baten las yemas de los huevos con pedazos de jamón y perejil picado; se sazona con sal. Se baten las claras á la nieve y se junta todo. Entretanto, se tiene en la sartén bastante aceite frito, y cuando está bien caliente se echa la masa, moviéndola bien para que se cuaje por dentro; se la envuelve en forma de rollo; se procura volverla, que se dore por todas partes, y se sirve.

TORTILLA GUISADA.—Después de hecha una tortilla, se fríen ajos, perejil y un poco de tomate; se echa en ese aliño la tortilla, se le añade una poca agua, sazonándola con sal y pimienta molida; se deja cocer hasta que quede

en salsa y se introducen pedazos de jamón blanco y magro, pimienta y canela en rama. Después se pone á cocer en una cacerola con pedazos de jamón, laurel, ajos, pimienta y canela entera. Cuando está cocida se saca, se escurre bien, y para servirla se dora con manteca ó aceite frito.

TORTILLA CON MACARRONES.—Cortar los macarrones en trozos pequeños y mezclarlos con los huevos batidos. Si los macarrones están bien sazonados y tienen queso, no es preciso poner pimienta y sal en los huevos. La tortilla se hace como al natural.

TORTILLA DE SALMÓN.—Se baten huevos y se mezcla un trozo de salmón cocido y bien picado, un poco de perejil, pimienta, sal y un poco de manteca. Se pone á la lumbre, moviéndolo bien, se forma la tortilla, y cuando está dorada se sirve.

TORTILLA BRASILEÑA.—Se echan en una sartén dos cucharadas de puré de cebolla y hierbas aromáticas, se revuelve bien y se le añaden tomates partidos y langosta cocida y picada. Se baten huevos con un poco de perejil picado, pimienta, sal y un poco de manteca, y se echan sobre el pescado. Cuando la tortilla empieza á formarse se le añade otro poco de manteca y se mete en un horno muy fuerte para que se dore bien.

TORTILLA AL RON.—Se baten los huevos con un poco de azúcar en polvo y se hace la tortilla. Se coloca doblada en una fuente, se espolvorea de azúcar y se le echa encima ron bueno en cantidad suficiente. Se le enciende y se la sirve ardiendo.

TORTILLA «SOUFFLÉ» DE COÑAC.—A media docena de huevos se les separan las yemas de las claras; á las yemas se les ponen dos onzas de azúcar molido; se las bate mucho y luego que estén espesas se les añade una copa de coñac; se baten las claras á punto de merengue y se reúnen con las yemas, todo lo cual se echa en una fuente

untada de manteca de vaca y se mete en el horno, que debe estar muy fuerte.

Servir cuando esté dorada.

LEGUMBRES Y HORTALIZAS

PATATAS RELLENAS.—Se escogen patatas gordas, se cuecen, se mondan y se preparan para rellenar, es decir, se les hace un agujero hondo y se llenan de picadillo de ave ó de carne de cerdo. Se cubren los huecos con un pedacito de patata, se meten en el horno en una cacerola con manteca, y cuando están doradas se sirven.

PATATAS «SOUFFLÉS».—Se cortan en ruedas un poco más gruesas que el canto de un duro y se frien en aceite hasta que estén blandas, pero sin dorar; entonces se sacan, se escurren en un colador y se dejan enfriar; se pone á calentar en una sartén bastante cantidad de manteca de cerdo, y cuando está muy fuerte se echan unas cuantas patatas ya frías, cuidando que no se toquen unas con otras, con objeto de que queden bien *soufflés*; cuando están doradas se sirven.

PATATAS EN SALSA BLANCA.—Se cuecen y pelan; cortarlas en ruedas y ponerlas en una salsa blanca; ponerlas á fuego moderado y agregar á la salsa dos yemas de huevo desleídas en un poco de nata y manteca.

PATATAS DE DÍA.—Escoger patatas de gran tamaño y harinosas. Cocerlas con la piel, y luego de mondadas partirlas en ruedas y ponerlas al horno en una cazuela bien tapada; mezclar con aceite frito un picado muy menudo de ajos, perejil y sal, añadiendo todo esto á las patatas. Se moverá continuamente la cazuela, á fin de que se reparta bien la salsa entre las patatas y se verifique la distribución por igual. Se sirve en caliente.

PATATAS Á LA PARISIÉN.—Píquese menudamente una cebolla y se fríe en manteca, añadiendo después agua, las patatas mondadas, sal, laurel y hierbas finas. Se dejan al fuego para que cuezan y se sirven calientes espolvoreadas con pimienta en polvo.

PATATAS CON VINO.—En una cazuela se pone manteca, y así que está caliente se le echa cebolla picada que se dore; cuando está dorada se le añade vino y pimienta. En seguida se echan las patatas á pedazos, se rehogan bien y se les pone una poca agua, para que se cuezan y queden en poco caldo.

PATATAS Y REPOLLO Á LA ASTURIANA.—Picado el repollo, se cuece en agua con unas tiras de cecina. Se sazona y se incorporan las patatas en cachos como nueces. Agréguese un picadillo de ajetes tiernos y un punto de pimentón. Reducido el caldillo y bien zarandeado el manjar en la olla, se sirve en fuente honda y formando compota.

PATATAS Á LA PARRILLA.—Se cuecen en agua y sal patatas de buen tamaño; después se mondan y parten á lo largo en dos ó tres trozos. Pónganse en la parrilla sobre fuego lento, retirándolas cuando estén bien tostadas. Luego se colocan en un plato y se rocían con aceite, espolvoreándolas con sal molida. Se sirven muy calientes y al mismo tiempo que la carne.

PATATAS Á LA MAYORDOMA.—Cocer al vapor patatas sin mondar; se pelan y se mantienen calientes hasta cortarlas en ruedas, y cocerlas en el momento de servir las con manteca de vaca, pimienta, sal y perejil picado, para lo cual se voltean en una fuente cerrada. Se prepara este manjar al momento de servirse á la mesa.

BUDÍN DE PATATAS.—Se majan patatas cocidas, se les ralla queso y se doran en la sartén con un poco de jugo de carne. Se sirven en forma de queso, adornadas de un *bouquet* de perejil, para acompañar á la carne.

ALCACHOFAS EN SALSA ITALIANA.—Se prepara la salsa rehogando en manteca dos cebollas picadas y añadiendo el doble de setas partidas; se echa un poco de vino blanco y jugo de carne espeso; se sazona con perejil picado, sal, pimienta y hojas de laurel; se deja cocer hasta reducirlo, y se echa por encima de las alcachofas después de cocidas en agua y sal.

ALCACHOFAS Á LA LIONESA.—Cortar las alcachofas en cuatro trozos; limpiarlas, escurrirlas y escaldarlas; untarlas en manteca derretida con zumo de limón; cocerlas con cebollas pequeñas; agregar caldo del puchero y un poco de manteca y harina. Quitar las alcachofas, pasar la salsa por el colador y volver á cocer un poco las alcachofas con pimienta y perejil picado y sal.

ALCACHOFAS CON ACEITE Y VINAGRE.—Limpiar y quitar las hojas exteriores á las alcachofas y cocerlas en agua salada; ya cocidas, se ponen en agua fría; se escurren bien; se prepara una fuente y se sirven con una salsa de aceite y vinagre al mismo tiempo que la vinagrera.

ALCACHOFAS NEVADAS.—Partirlas en cuatro pedazos, y luego de quitarles la pelusa freirlas en aceite y espolvorearlas con sal. Han de cocer entre dos fuegos lentos. Luego de cocidas ponerlas en la fuente, ordenándolas con la cabeza hacia arriba, añadiéndoles aceite de su cocción.

ALCACHOFAS ASADAS.—Se limpian las alcachofas y se suprime la parte dura, se despuntan un poco y se ponen en una cazuela con algo de tocino entreverado frito, manteca, perejil, ajos, pimienta y un poco de caldo; ponerle fuego por encima y por debajo; cuando estén cocidas y el caldo se haya consumido, se apartan.

ALCACHOFAS RELLENAS.—Se cuecen las alcachofas en agua y sal, y después de bien escurridas se les introduce entre las hojas un relleno compuesto de pan rallado,

jamón picado, un poco de pimienta y mucho zumo de limón. Se atan para que no se les salga el relleno, se frien en aceite fuerte y se sirven.

ALCACHOFAS RELLENAS EN SALSA.—Limpias las alcachofas y quitadas las hojas exteriores, se cuecen y se ponen á escurrir. Luego se rellenan con un picadillo de carne, jamón, pimienta, pan rallado, sal molida, canela, azafrán y huevo, y se rellenan con esta pasta las alcachofas, introduciéndola en el centro y entre las hojas. Se atan con un bramante para que no se salga, y se ponen en una cazuela con aceite crudo, agua que las cubra, sal, laurel, pimienta y pedazos de jamón. Se dejan cocer hasta que hayan gastado el agua y se queden en su salsa.

ALCACHOFAS ESCARCHADAS.—Se mondan y despuntan las alcachofas y se cuecen en caldo con sal; luego de escurridas se les pone tocino frito, manteca y cebolla picada, también frita; espolvorearlas con azúcar y darles algunos hervores á fuego lento hasta que se cuezan.

CROQUETAS DE ALCACHOFAS.—Cocerlas en agua, quitarles las hojas de los alrededores y cortarlas por el medio en pedazos; partir unos trozos de jamón y hacer una salsa *béchamel* espesa; ponerle dentro trozos de alcachofa y jamón; hacer las croquetas y freirlas como las de ternera.

ESPÁRRAGOS EN SALSA.—Se cuecen en agua y sal y se ponen en una cacerola con manteca, un poco de perejil picado, pimienta y unas cucharadas de caldo. Así que ha hervido un rato, se espesa la salsa con dos yemas de huevo batidas y se sirven.

ESPÁRRAGOS FRITOS.—Tomar espárragos pequeños y verdes, cocerlos poco en agua y sal, echarlos en seguida en agua fría, de modo que guarden su color, se secan y untan en harina, un batido de huevos, y freírlos.

ESPÁRRAGOS Á LA MATANCERA.—Córtense en pedazos pequeños y cuézanse en agua y sal. Después de cocidos trasladarlos á una cacerola con aceite, clavos de especia, huevos duros en pedazos, azafrán, canela, un ramito de perejil y sal bastante. Así que hayan dado un par de hervores, retírese el ramito y sírvanse.

ESPÁRRAGOS Á LA POMPADOUR.—Después de hervirlos en agua y sal, se cortarán en sentido oblicuo y en trozos de un decímetro. Luego se pondrán á secar en una servilleta calentada para que no se enfríen durante la confección de la salsa, compuesta de manteca, yemas de huevo, una cucharada de vinagre, sal y pimienta, la cual se trabajará al baño de maría. Sírvanse en una fuente bañados en dicha salsa.

ESPÁRRAGOS CON ACEITE Y VINAGRE.—Se corta lo blanco ó rabo á todos por igual, se atan en manojos, se escaldan en agua hirviendo, luego se ponen en agua fría y después se cuecen; quitar el agua y ponerlos en un plato en un solo manajo, acompañándolos del tren de aderezar las ensaladas, y se sirven.

ESPÁRRAGOS GUIADOS.—Se doran en manteca unos dientes de ajo picados, se retiran luego, cambiándolos por espárragos cocidos en agua con sal, escurrirlos y cortarlos. Cuando estén medio fritos, añadir pan dorado y molido con los ajos que se sacaron de la manteca y un poco de pimienta y clavo, agua del cocimiento de los espárragos, cebollas cocidas, vinagre y orégano. Cuando quede poco caldo, se rocía con aceite y se sirven.

ESPÁRRAGOS EN SALSA BLANCA.—Lavarlos y atarlos en manojitos pequeños y ponerlos á cocer en agua con sal; sacarlos antes de que se pongan blandos y servirlos calientes, pero sin agua y con una salsa blanca.

ESPÁRRAGOS Á LA ESPAÑOLA.—Puestos en agua los más tiernos, se cuecen con sal y la mitad ó menos de agua, añadiendo huevos para que se cuajen sin ponerse

duros. Se les sirve poniéndolos en una fuente con poca agua, y se les echa por encima aceite frito con ajos, escasa pimienta, algunas otras especias y unas gotas de vinagre.

PIMIENTOS, CEBOLLAS Y CALABACINES RELLENOS.—Se hace una masa con jamón y carne machacada, un ajo picado, perejil, zumo de limón, canela, azafrán, pimienta y miga de pan. Se amasa todo con huevo y se rellenan los pimientos, calabacines, patatas, cebollas, etc. Se fríen, y después se sirven solos ó en alguna salsa.

PIMIENTOS RELLENOS.—Se toman pimientos de grandes dimensiones y se horadan por las puntas, extrayéndoles la simiente. Se rellenan los huecos hasta la mitad con trocitos de jamón. Cerradas las aberturas, se colocan hacia arriba en una tartera, que se pone al horno, teniendo cuidado, mientras cuecen, de rociar con aceite los pimientos.

JUDÍAS GRASAS VERDES.—Se cuecen y escurren en una cacerola y se vaporiza el agua que puedan tener después de escurridas. Se sazonan y se ponen en una lumbrera con tapa, en la cual se habrá puesto manteca de vaca y perejil picado. Se agita, á fin de que se reparta por igual el caldo, y se sirven.

JUDÍAS VERDES CON ESTRAGÓN.—Preparar las judías y partirlas en dos, cocerlas en agua hirviendo y sal, escurrirlas bastante y echarlas en la cacerola con manteca de vaca. Se sazonan.

Al servir las se espolvorean con hojas de estragón y zumo de limón.

JUDÍAS CON CEBOLLA.—Se cuecen las judías verdes tiernas. Se pone en una cacerola mucha manteca de cerdo y se dora en ella cebolla picada; cuando está, se le añaden las judías bien escurridas, dejándolas freír largo rato; se sazonan con vinagre y pimienta molida, y se sirven.

JUDÍAS CON TOMATE.—Se hacen lo mismo que las anteriores, sustituyendo la cebolla por tomate; éstas no necesitan vinagre ni pimienta.

APIO ENTERO.—Cortar apio por igual en grueso y largo; se lava con cuidado y se escalda en agua ligeramente salada; dejarlo enfriar y escurrirlo bien; hacer una pasta ligera de manteca y harina, que se disuelve en caldo del puchero, y agitarla continuamente. Cuando hierva echar el apio. Cocerlo á fuego vivo media hora; se sirve rehogado con la salsa.

APIO EN SALSA.—Píquese y dórese una cebolla y sesenta gramos de mantequilla; á los pocos momentos se ponen cuatro tallos de apio y á los cinco minutos se echan tres vasos de agua; dejarlo cocer unas dos horas con pimienta y sal; sacarlo y escurrir los apios, guardando aparte un vaso de la salsa.

Coger una cazuela y mezclar una cucharada de harina con una yema, batirlo bien y echar poco á poco el vaso de salsa.

Se pone al fuego con una copita de Jerez.

COLIFLOR FRITA.—Se cuece la coliflor en agua con sal y se escurre bien. Se cortan los tallos, se espolvorean de sal y pimienta y se bañan en una pasta hecha con harina, agua y sal. Echar en la sartén aceite, que se calentará bien. Freir la coliflor, que se servirá en seguida, y rociarla con zumo de limón.

COLIFLOR AL GRATIN.—Se pone á cocer la coliflor durante media hora y se parte en pedazos. Se bate un huevo en una fuente que pueda ponerse al horno, con sal, pimienta y queso rallado. Se añaden los pedazos de coliflor y una poca manteca, y se mete en el horno, donde debe cocer por espacio de dos horas á fuego lento.

ESTOFADO DE COLIFLOR.—Se limpia una coliflor en agua templada. Ponerla á cocer en caldo del puchero y un poco de nuez moscada. Cuando esté cocida echarle

mucha manteca; se deja derretir, se menea bien, y se sirve caliente.

COLIFLOR EN SALSA BLANCA.—Luego de limpia la coliflor, se pone á cocer en agua con una poca sal y manteca, procurando que no se deshaga; una vez cocida se pone en la fuente, teniendo cuidado de que guarde su forma primera, y se rocía con salsa blanca.

Esta salsa es la mejor, y ofrece, así servida, mejor vista.

COLIFLOR EN VINAGRETA.—Cocida y escurrida la coliflor, saltéese en una sartén para que se evapore el agua que contenga, y aliñese con una salsa de huevos duros despachurrados con aceite, vinagre y un poco de cebolla picada.

Se guarnece el plato con rodajas de huevos duros y se sirve.

CALABACINES EN PISTO.—Picar calabacines en trozos menudos y freirlos en una sartén, en donde habrá cebolla frita, también menuda; dejarlos enfriar hasta que se consuma el caldo que desprenden; entonces se pone pimienta y sal, y se espesa con huevos bien batidos.

PICADILLO DE CALABAZA.—Se pican ajos, cebolla, tomates, pimientos verdes, patatas y calabazas, y se les echa agua, sal y bastante aceite crudo. Colócase todo á la lumbre, y cuando está cocido, para apartarlo se sazona con pimienta, azafrán y comino.

A este guiso puede ponérsele pescado frito ó caracoles ya preparados.

TOMATES RELLENOS.—Partir los tomates por la mitad, vaciarlos y echar su carne en una sartén con manteca. Poner á remojar mucha miga de pan en leche; cuando el pan esté bien remojado, ponerlo á escurrir y hacer un relleno con la carne de los tomates, la miga de pan y unas setas picadas. Después se pone en el fondo del tomate una chispita de manteca, luego el relleno, otra chis-

pita de manteca y pan rallado y tostado; tenerlos al horno veinte minutos y servirlos en la misma fuente en que se hayan cocido.

COLES RELLENAS.—Se pica carne magra, se echa en una cazuela con especias molidas, queso y pan rallado, sal molida, piñones y perejil picado; con huevos batidos se amasa esta pasta, en la proporción de ocho huevos por libra de carne. Arreglada así esta masa, se quitan á la col las hojas duras y el troncho y se ponen á cocer en caldo luego de haberlas escaldado. A medio cocer se sacan, y en el centro se pone el relleno, así como entre cada hoja, atándolo todo. Luego de cocidas se sirven en su salsa trabada con harina.

COL MAJADA Á LA AUSTRIACA.—Se cuece el cogollo de la col con agua y sal; después de bien escurrido y picado se toma un poco de queso rallado, hierbabuena y perejil; se pica todo 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 cacerola de saltar, de níquel, se baten unos huevos, se echan por encima, se pone la vasija entre dos fuegos y se sirve la col con azúcar y canela.

CHIRIVÍAS Á LA FLAMENCA.—Partir las chirivías en ruedas, lavarlas y hacerlas hervir; ponerlas á cocer con mantequilla y azúcar.

Cuando empiecen á reducir, servirías, poniendo un poco de perejil picado.

SETAS Á LA MOSCOVITA.—Cortar y lavar las setas, secarlas bien, partir por medio una cebolla y echarla en la cacerola con sal y pimienta y rehogarla durante diez minutos. Juntarle una cucharada de harina, otra de jugo de limón y dos de crema agria, con un poco de hinojo picado; mezclarlo y servirlo muy caliente.

SETAS Á LA MODA.—Se limpian bien las setas (que sean frescas), y colocadas en una cacerola con un poco

de agua, manteca, sal y zumo de limón, se hacen hervir, cuidando de tapar la cacerola.

Cuando estén cocidas se cuele la salsa y se deja reducir, ligándola con manteca y yemas de huevo. Al servir las se colocan en una fuente.

HABAS Á LA BURGUESA.—Se cuecen habas en agua hirviendo, sal y una ramita de ajedrea; bien cocidas, escurrirlas. Echar en una cacerola un trozo de manteca y una cucharada de harina; bien doradas, echar agua, pimienta y sal donde han cocido las habas; se ponen éstas, se dejan un poco, y se sirven.

HABAS VERDES CON TOMATE Y CEBOLLA.—Limpías con esmero, se ponen en agua con sal al fuego; cuando estén escaldadas se sacan de la vasija y se les quita la piel gruesa que las cubre. En cacerola aparte se fríen tomates y cebollas muy picados, perejil y pimienta. Cuando esté en su punto se echan las habas mondadas y algo de caldo. Así que dé todo unos hervores, se vierten en la fuente, sirviéndose acompañadas de huevos fritos.

BERENJENAS Á LA PARRILLA.—Cortar las berenjenas á lo largo en dos trozos; ponerles pimienta y sal; mojarlas en aceite. Tenerlas así media hora y hacerlas cocer en la parrilla á fuego vivo cinco minutos de cada lado, rociándolas con aceite.

ACELGAS GUIADAS.—Se cuecen y escurren. Aparte se les fríen ajos y se las echa que se empapen del aceite. En el momento de servir las se les pone vinagre y pimienta.

ESPINACAS Á LA ITALIANA.—Blanquearlas en agua con sal, exprimirlas, cortarlas y ponerlas al fuego en una cacerola con manteca de anchoas. Añadir una buena cantidad de pasas de Málaga ablandadas en agua tibia. Incorporar bien la mezcla.

Se fríen rebanadas de pan en manteca y se sirven con ellas.

CARDOS EN VINAGRETA CALIENTE.—En agua sazónada póngase á remojo el cardo por espacio de dos horas. Así que esté muy rugoso y le haya desaparecido el sabor amargo, cuézase en agua, cortado en tirillas largas como hilos gruesos, de longitud determinada. Después se mezcla y manipula con una vinagreta caliente hecha con aceite, vinagre, ajo, cebolla y perejil picados.

GUISANTES CON JAMÓN.—Córtese en forma de dados un trozo de jamón. Póngase á freir con una cucharada de manteca, sin que llegue á tostarse. Añádasele media taza de caldo sin grasa y un kilo de guisantes recién desgranados. Déjese cocer á fuego lento con uno ó dos repollos de lechuga, sin tapar la sartén. Terminada la cocción, retírese la lechuga; agréguese á los guisantes una cucharada de harina y otra media taza de caldo.

ENSALADA AUSTRIACA.—Se cuecen patatas; se mondan y se parten en rodajas; échanseles achicorias muy picadas; se colocan en una ensaladera y se les echa por encima salsa mayonesa. Se adornan con trufas, aceitunas, anchoas y remolacha.

ENSALADA DE LECHUGA MENUDA.—Se pica menuda y aliña con sal, aceite crudo, vinagre y pedazos de cebolla picada. Puede ponerse una poca agua.

ENSALADA DE LECHUGA LARGA.—Se pica larga y adereza con pimienta, vinagre, aceite crudo y ajos picados. Se sirve sin agua.

ENSALADA DE ESCAROLA.—Se pica y adereza con aceite, vinagre, sal y un ajo machacado. Del mismo modo se hace de col cruda.

ENSALADA DE APIO.—Se pica en pedazos y se señala cada uno de éstos con dos cortes á los extremos. Así se ponen en agua y se abren semejantes á flores. Se adereza al servirla con aceite crudo, vinagre, sal y una poca pimienta.

ENSALADA DE COLIFLOR.—Se cuece y se aliña con sal, pimienta, vinagre y aceite crudo.

Del mismo modo que ésta se hacen las ensaladas de col cocida, de alcachofas, etc.

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS.—Se cuecen con pimientos encarnados secos y se aliñan con sal, pimienta, aceite crudo y vinagre.

ENSALADA DE PIMIENTOS.—Se asan y limpian los pimientos, se hacen rajadas (ó se dejan enteros) y se aderezan con sal, aceite crudo y vinagre.

ENSALADA DE VERANO.—Se pica pimiento (asado con preferencia á crudo) verde, tomate crudo y cebolla, se adereza todo con aceite crudo, vinagre y sal. En vez del tomate crudo, también puede ponerse asado. Se le pone también carne picada, pepino, etc. Si se desea, puede aderezarse con ajo en vez de cebolla.

ENSALADA DE PEPINO.—Hechos ruedas, se les pone aceite crudo, vinagre, orégano y sal.

ENSALADA AMERICANA.—Se cuecen y cortan en pedazos patatas nuevas y se les añaden dos ó tres trufas partidas en dos. Después se añaden pedazos de apio crudo y se sazona de aceite y vinagre. Se les añade el blanco de medio limón partido en pedazos menudos y un poco de mostaza.

Debe prepararse dos horas antes de comerla.

ENSALADA DE ANCHOAS.—Se desalan y saca la raspa, y se aliñan con ajo picado, perejil, huevos duros, vinagre, aceite y una poca pimienta.

ENSALADA DE MARISCOS.—Se hace especialmente con las lapas, caracolitos de mar, etc. Después de cocidos se sacan los gajos y se aliñan con perejil, ajo picado, vinagre, aceite y pimienta.

Se le ponen huevos duros en rajadas.

ENSALADA RUSA.—Se sirve con los asados, y es de una digestión difícil.

Comprende las legumbres siguientes: zanahorias, nabos (en pequeña cantidad), judías verdes, guisantes, patatas y puntas de espárragos. Cada una de estas cosas se ha cocido aparte, y se pica como la sopa juliana, dejándola con aceite, vinagre, sal y pimienta desde la víspera.

En el momento de servirla se le añaden anchoas ó salmón.

Algunos le juntan salsa mayonesa con una poca mostaza ó zumo de limón.

ENSALADA DE SALMÓN.—Cocerlo como al natural y cortarlo en trozos cuadrados; sazonarlo con sal, aceite y vinagre, ponerlo en medio de la ensaladera, y á ambos lados agregar huevos cocidos duros y corazones de lechuga sazonados con aceite, vinagre, pimienta y sal. Poner unas alcaparras y servir con una salsa á la vinagreta en la salsera.

ENSALADA DE NARANJAS.—Hacer ruedas de naranjas bien maduras, sin quitar la piel; saltar las pepitas; colocarlas en un frutero y cubrirlas con azúcar. Rocíarlas con ron ó *kirsch*.

GAZPACHO.—Migado el pan, se echa la suficiente cantidad de agua, aceite, vinagre, sal, cebollas y pepinos picados en ruedas. Además de éste, se hace en Andalucía un gazpacho, que llaman ajo blanco, machacando almendras mondadas con un diente de ajo, un poco de aceite y el vinagre correspondiente, cuya mezcla, muy majada y hecha como una especie de unguento con pan mojado, se disuelve bien en la sopera ó fuente donde está el pan migado, con el agua y pan suficientes.

GAZPACHO EXTREMEÑO.—Se compone del modo siguiente: en un mortero ó almirez se echa un poco de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo; se maja bien, y luego se le aumenta un poco de miga de pan mojada; se

vuelve á majar con el aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezcle y hasta que forme como un unguento. Una vez así, se le echan unas gotas de agua (algunos, en este estado, suelen echarle también pimienta) y se revuelve con la mano del mortero ó almirez para que se vaya desliendo, aumentándole así agua, sin dejar de menearlo hasta llenar el mortero, vaciándolo en la fuente, en la que se le acaba de echar el agua que se quiera. Esto hecho, se le miga el pan, no con el cuchillo, sino con la mano y á retortijón, dejándolo esponjarse en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando un cuarto de hora antes de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre sino en el momento mismo de servirlo, pues si se le añade este ingrediente antes, el pan lo absorbe todo y se pone agrio.

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

EMBUTIDOS

BUTIFARRA.—Picar perfectamente carne de solomillo de cerdo con la cuchilla y echarle pimienta y sal en polvo, pimentón colorado, orégano molido y pasado por el tamiz, ajos machacados y desleídos con un poco de agua. Se pondrá en un barreño, amasándolo mucho, para que tome bien este adobo, y se tiene así tres ó cuatro días, teniendo cuidado de menear la masa, que se amasará con los puños una ó dos veces al día. Cuando esté bien sazonada la masa, se mete en las tripas, que sean anchas y preparadas con una infusión de orégano, un poco de sal y agua suficiente para que las cubra, escurriéndolas bien cuando han de usarse. Una vez llenas, se atan de trecho en trecho, según el tamaño que se les quiera dar, se cuecen y se ponen á secar, para comer la butifarra fría.

CHORIZOS DE CANDELARIO.—Los buenos chorizos de Candelario tienen dos partes de carne de cerdo y una de vaca; pícase cada una de por sí y se mezclan, sazónándolas al mismo tiempo con sal, pimentón dulce, orégano y ajos machacados; al día siguiente se ha de embuchar sin más dilación. Hechos los chorizos del tamaño y peso que se quiere, se cuelgan inmediatamente en lo más alto de la casa, esto es, en el desván y al aire; desde el primer día se les da allí un poco de humo, y así se va siguiendo en lo sucesivo hasta que ya se han secado bastante.

SALCHICHA FINA.—La carne del solomillo es la mejor para las salchichas, porque es la más tierna. Se pica perfectamente con la cuchilla, se echa sal, pimienta, un poquito de clavillo, canela, todo bien molido y pasado por tamiz, y un poco de vino generoso; se amasa bien, dejándolo en tal estado por tres ó cuatro días, y después se embute en intestinos estrechitos, que por lo regular suelen ser de carnero. Se atan dándoles la longitud que se quiera, y se ponen á secar al aire en paraje fresco.

LONGANIZA.

Carne de cerdo magra.	8 libras.
Pimiento molido dulce.	40 gramos.
Canela.	18 »
Alcarabea.	3 »
Jengibre.	3 »
Anís tostado y molido.	22 »
Alegría tostada.	20 »
Ajos majados con sal.	50 »
Pimienta.	20 »
Clavos.	9 »
Azafrán, diez céntimos.	
Sal, al gusto.	

Se mezcla todo con la carne bien picada; se deja dos días y después se rellenan las tripas de cerdo; se aprietan, luego se pinchan con una aguja de acero para que salga el aire y se cuelgan donde haya ventilación.

LOMO EN EMBUTIDO.—Se hace un adobo con ajos machacados con sal, pimienta molida dulce y picante y un poco de aceite crudo, el suficiente para batir el aliño. Tómanse los lomos, se les abre por la mitad, y se les da de trecho en trecho un corte, para que se empapen del adobo, vino y pimienta molida. Las telas de las mantecas se untan del mismo aliño; se coloca el lomo en medio de ellas, se cose bien apretado con una aguja y se cuelga al aire y al humo.

CHORIZO EXTREMEÑO.—Se pica la carne en proporción de dos partes de magro por una de gordura, y se le pone bastante pimienta molida, ajos machacados con sal y un vaso de vino.

Se deja todo en el adobo un día, después se introduce en las tripas, lavadas y sopladas con anterioridad, se amarran en trozos pequeños y se cuelgan al aire y al humo.

SALCHICHÓN.—Se pica la carne con poco magro, se le pone sal, pimienta molida y entera, y se opera como con los chorizos.

SOBREASADA MALLORQUINA.—Se pica la carne muy magra; se le añade sal y pimienta molida de buena calidad (dos partes de dulce y una de picante). Se procede como para los chorizos.

RELLENO DE BARRIGAS.—Se pican ternillas de las costillas, el rabo, las orejas, el hocico y alguna carne; luego se le ponen ajos machacados con sal, pimienta molida dulce y picante, y se mezcla todo muy bien.

Se rellena con esto el estómago del cerdo, ya limpio, se cose y se cuece.

Después se prensa bien, para que no le quede humedad, y se cuelga al aire.

BUTIFARRA MALLORQUINA.—Se pica la carne; se le pone pimienta molida y sal; se rellenan las tripas, atándolas en trozos poco apretados, y luego se cuecen.

MORCILLA EXTREMEÑA.—Se pican dos partes de gordura y una de magro, y se le ponen unos ajos machacados con sal, bastante pimiento molido, unos cominos tostados en polvo y una poca sangre. Se rellenan las tripas y se cuecen.

MORCILLA SELECTA.—Colócase en un barreño la sangre de un cerdo, cinco gramos de orégano, sesenta y ocho de pimiento molido picante, cuarenta de pimiento molido dulce, diez y ocho de canela, veintidós de anís tostado y molido, diez y ocho de clavo, veinte de alegría tostada, cuarenta de pimienta, tres de jengibre, tres de alcarabea, ciento cinco de ajos machacados con sal en cantidad suficiente y dos libras de cebollas crudas muy picadas. Se mezcla todo muy bien. Se pica el sebo y gordura del mondongo y se mezcla también. Se llenan con esta masa, casi líquida, las tripas grandes del cerdo, hasta la mitad de su cabida, en trozos de una tercia de largos. Se amarran los extremos y se echan á un barreño con agua fría; desde allí se echan á la caldera de agua hirviendo, donde se cuecen á fuego lento, cuidando de pincharlas con una aguja larga de hacer calceta, para que salga el aire y no se rompa la tripa. Después de cocidas se ponen á que escurran el agua, y luego se cuelgan al aire.

A esta morcilla se le puede poner una poca almendra tostada, pero no arroz ni cebolla cocida, como se hace cuando se desea obtener más cantidad, con perjuicio de la calidad.

CONSERVAS

MODO DE SALAR LOS PERNILES.—Se ponen en una mesa y se les cubre con una capa de sal molida, procurando echarles bastante hacia los huesos; se les tiene así ocho ó diez días, y después se cuelgan para que se sequen; los pernils traseros deben tenerse algún tiempo con peso encima para que las carnes del jamón se aprieten y afir-

men. Cuando ya estén secos, se ponen colgados en la cueva ó bodega. Algunos suelen untarlos con un batido de pimienta picante y vinagre, para impedir que les dañe la mosca.

MANTECA Ó DERRETIDO.—Se pican las mantecas y se dejan en agua unas cuantas horas. Se pone una cazuela en la lumbre con agua, se echa la manteca y se deja cocer hasta que se consuma toda el agua y quede sólo la manteca derretida, que así que esté un poco apartada de la lumbre se colocará en orzas ó en tripas anchas para conservarla.

A los chicharrones que quedan se les deja una poca grasa y se les echa sal.

CHICHARRONES.—Pueden emplearse en tortas, que se hacen envolviéndolos en masa de harina, haciendo tortas de la magnitud y forma que se quiera, cociéndolas en el horno. Es el mejor modo de prepararlos para que no hagan daño, porque por sí solos son muy indigestos; también suelen servirse con salsa de tomate y huevos fritos.

LOMOS ADOBADOS.—Se figuran las cortaduras al través, y si se quiere también á lo largo; se pasan por un compuesto que habrá, todo en crudo, con pimentón, ajos machacados con sal, vinagre y orégano; se dejan en la fuente una noche ó dos, y luego se cuelgan dos días á que se oreen; estando, se pone á freir aceite, y quitado el gusto se le echa una tercera parte de manteca de la que haya derretida y fría en orzas, y allí se echan las tajadas, que se dividirán por donde están señaladas, y en estando doraditas, que no les quede humedad, se meten en tinajas y con aquella pringue. En estando llenas se cubren.

LOMOS ADOBADOS DE OTRO MODO.—Se preparan los lomos como se ha dicho con los cortes, y se salan hechos rollos; se cortan al día siguiente y cuecen con una poca agua, ajos, laurel, clavillo entero, pimienta y canela; en

estando, que se conoce porque se le hace una rajita y se ve la tajada bien calada, y haya consumido el agua y quedado la pringue, se fríe el aceite y se conservan lo mismo que los anteriores.

CONSERVAS DE CARNE.—Las carnes se conservan generalmente por la salazón. En ese caso deben elegirse animales bien cebados, se les frota con sal y zumo de limón, recién muertos, y se entierra en sal la carne. Después se cuelga al aire y en sitio donde pueda recibir el humo de leña seca ó serrín de roble, que la impregna de ácido leñoso y contribuye á su conservación y exquisito gusto.

Se conserva también la carne fresca en muy buen estado durante un mes en tinas llenas de agua acidulada con espíritu de sal y cortada en tajajos.

Frita, adobada ó con escabeche, se conserva bien en ollas cubiertas de aceite y bien tapadas con un cuero fuerte empapado de grasa.

Así dispuesta, se le da un hervor al baño de maría y después se enloda con yeso y guarda en sitio fresco.

Conviene advertir que una vez abiertas hay que gastarlas pronto.

Los embutidos se conservan al aire ó fritos en ollas cubiertas de manteca.

CONSERVACIÓN DEL PESCADO.—Se conserva salado y seco; para este fin se le pone la sal y se coloca al sol, retirándolo de noche hasta que se seca.

En salmuera se conserva también dentro de orzas llenas de sal.

Frito, dura bastantes días expuesto al aire.

Fresco, se mantiene dándole un ligero hervor en agua con un poco de sal todos los días.

En escabeche y en aceite se conserva, lo mismo que dejamos expuesto para la carne, en ollas cubiertas con aceite y bien tapadas en sitio fresco.

MODO DE CONSERVAR LOS HUEVOS.—Se les barniza de una capa espesa de goma arábica y se guardan en una

caja llena de carbón en polvo. La goma tapa los poros, impidiendo entrar el aire, que los descompone, y el carbón es un preservador excelente.

Se conservan también en agua de cal.

CONSERVAS DE LEGUMBRES Y FRUTAS.—El modo de conservar mejor las legumbres es el sistema Appert, que consiste en colocarlas en botellas de vidrio ó cajas de hoja de lata, y después de taparlas bien, hacerlas dar un hervor al baño de maría durante dos ó tres horas.

Las judías verdes pueden conservarse haciéndolas secar. Se ponen en agua el día antes de usarlas.

Los pimientos verdes se asan, se mondan y después se secan.

Las patatas, las castañas y las nueces se conservan largo tiempo enterradas en arena.

Los tomates se conservan bien enteros en agua y sal, cubiertos por una capa de aceite. También se abren y secan al sol.

CONSERVAS EN VINAGRE.—Todas las legumbres se conservan bien en vinagre. Se prefieren los pimientos, cebollas pequeñas, pepinillos, etc. Después de bien limpios se ponen en vinagre fuerte, con un poco de sal y orégano. Se les muda el vinagre cada dos días por espacio de dos semanas, y con el último se tapan los frascos herméticamente y se guardan.

PEPINOS EN VINAGRE.—Los pepinos han de ser pequeños y sanos; se llena la olla vidriada de ellos, se cubren de vinagre con una poca sal é hinojo en rama, se tapan con corcho, se ponen al aire y se mantienen frescos y verdes todo el año.

ALCAPARRAS.—Se cogen los capullitos de la flor de la alcaparra (también se emplean las semillas ó alcaparrones) y se lavan muy bien. Se les echa en buen vinagre y se les muda cada tres días por espacio de dos semanas; después se ponen en los frascos, se cubren de hojas de estragón, se cierran herméticamente y se guardan.

ACEITUNAS.—Las aceitunas se guardan mucho tiempo en agua de sal muy fuerte, cuidando de mudarla con frecuencia.

Cuando están curadas en el agua se las aliña de diversos modos, aunque á la aceituna fina no se le pone nada más que el agua y la sal.

ALIÑO DE ACEITUNAS.—Se les pone (en la última sal nueva) hinojo, laurel, tomillo, orégano, ajedrea y un poco de vinagre.

En Andalucía se parten las aceitunas entre dos piedras, y después de haberlas mudado varias veces la salmuera, se las sirve con un adobo compuesto de vinagre, pimentón, orégano, laurel y ajedrea.

Lo mismo puede hacerse con las aceitunas verdes que con las negras.

Estas últimas se emplean también dejándolas secar.

CONSERVAS DE FRUTAS.—Las frutas se conservan de diversas maneras, ya secas, al natural, en alcohol ó en dulce, mermeladas, etc.

Se secan con preferencia las uvas de moscatel para pasas, las ciruelas, melocotones partidos en pedazos, oréganos, los higos y los dátiles.

Para esto basta elegir las frutas sanas y maduras y tener cuidado de exponerlas al sol sobre zarzos de caña y librarlas del relente de la noche. Después de secas se prensan.

Al natural, se conservan bien colgadas las uvas, los melones de invierno, las granadas, higos chumbos, etcétera. Basta colgarlas en sitio aireado cuando están sanas y no muy maduras.

La uva se conserva muy bien en cajas llenas de serrín de corcho y bien tapadas.

Los albaricoques, cerezas, guindas, etc., se conservan en frascos de boca ancha, llenos de buen aguardiente.

Las frutas hechas en almíbar, mermelada y otras confituras se conservan en frascos de cristal, hervidas al baño de maría y herméticamente tapadas.

PARA QUITAR EL MAL GUSTO AL PESCADO.—Se hace hervir en una buena cantidad de agua un cuarto de vinagre y sal, con una muñequilla de tela llena de carbón vegetal.

PARA QUITAR EL MAL GUSTO Á LAS CARNES PASADAS.—No conviene usar esta receta, pues aunque se engañe al paladar y al olfato, las carnes en malas condiciones son siempre perjudiciales, pero en caso de necesidad se hace como sigue:

Poner la carne en agua hirviendo y meter en ella uno ó dos carbones gruesos encendidos.

Echando así el carbón en un caldo que empieza á agriarse, se detiene la fermentación.

Se emplea este procedimiento con los guisos que empiezan á pegarse. Se les pone el ascua de carbón encendido y se mudan de vasija.

PASTELERÍA

PASTA DE HOJALDRE.—Para hacer con perfección la masa hojaldrada que se emplea en varios objetos de este arte, se tomará una libra de harina de la superior (candeal) bien cernida, con la cual se hará sobre una mesa bien limpia una torta y se echará en su centro un vaso de agua, dos huevos y un poco de sal marina en polvo, y formando una masa de consistencia bastante fuerte se dejará reposar como una media hora, y después se empieza á aplanar y trabajar de la manera siguiente: sobre una mesa, que deberá ser muy lisa y que esté bien nivelada, se echa un poco de harina, y con un rodillo se va aplanando sobre ella la indicada masa, de modo que quede del grueso de media pulgada, y en su centro se ponen nueve onzas de manteca de cerdo fresca, se doblan los bordes de la pasta como si fuera una servilleta encima de la manteca para que quede envuelta en el centro

de la masa; después se espolvorea de harina y se empieza la primera vuelta, aplanándola ligeramente con el rodillo hasta que se quede del grueso de un centímetro. En seguida se envuelve para formar pliegues, y para ello se dobla cinco ó seis veces, es decir, se repite la misma operación, y cuando está lista la masa se aplanan y se cortan las piezas que el operario se ha propuesto hacer.

PASTELES DE HOJALDRE.—A una libra de harina se le ponen dos yemas de huevo, dos cucharaditas de las de café rasas de sal, dos jícaras de agua y cuatro onzas de manteca; todo esto se coloca en una fuente y se amasa, dejándolo reposar durante quince minutos. Se pone en una cacerola media libra y cuatro onzas de manteca, que se derrita, pero que no esté caliente. Entonces se toma la masa y con un rodillo se extiende hasta que quede del grueso de un centímetro ó dos; luego se la unta con la manteca derretida, se doblan para adentro las cuatro puntas y se dobla otra vez; se extiende con el rodillo y se deja reposar otros quince minutos. Cada vez que se pone manteca se extiende y deja reposar, y después se deja extender, y así sucesivamente hasta gastar la manteca. Después se hacen los pasteles y se llevan al horno.

PASTELES DE DAMA.—Una libra de almendra sin pelar se tuesta y maja con una libra de azúcar, bien molido; se tienen pichones asados y descarnados y se majan en el almirez en disposición que todo ha de pasar por estameña; se pone en el almirez onza y media de azúcar de azahar con cuatro yemas de huevo y medio cuartillo de natas; con esto se acaba de majar lo otro y se pasa por estameña ó cedazo de cerdas; todo ha de pasar, porque lo que no, vuélvese á majar y á colar, y todo pasará estando bien molido. Luego se hace una masilla muy fina y se sienta en una tartera, poniendo á la pasta canela y clavillo y cubierta la tartera por más arriba de la pasta, porque no ha de llevar cubierta; se tiene manteca fresca y agua de azahar, se unta por encima, sin llegar á la pasta, y luego se le espolvorea un poco de azúcar y unas gotas de leche.

PASTELES DE PIÑÓN Y HUEVO MEJIDO.—Se majan una libra de piñones mondados y se deslien muy bien con medio azumbre de leche (en el almirez), se baten media docena de huevos con seis onzas de azúcar, luego se forman las empanadas, no muy altas y un poco anchas, se les pincha el suelo para que no suban al meterlas en el horno y se les pone un pedacito de manteca á cada una; en estando tiasas se les pone el batido que les falta, mas dedo y medio para incluirse, y se cubre esta falta con huevos hilados y unos pedacitos de tuétano de vaca, que luego todo une; con esta cantidad podrán hacerse ocho ó diez pasteles; estas empanadas de masa han de ser de hechura de cubilete ó de un vaso chato; por equivocación se las llama empanadas.

PASTELES DE OHANES.—Doce yemas de huevo, media libra de azúcar molido y tres onzas de harina; se bate á que se deshaga la harina, añadiendo la leche poco á poco, hasta cerca de tres cuartillos. Se forma un barco de masa que le quepa la cantidad de leche y demás, formándolo ancho, delgado y un poco alto y replegado por los bordes; se mete el molde en el horno con una poca manteca, y se pincha hasta que cuece bien; entonces se llena con el batido á que quede raso (no sube), y al horno hasta que cueza. Se sirve frío ó caliente, como se quiera.

PASTELES DE DULCES DE CUATRO SENOS.—Se hace hojaldrado bastante fino y también masa de mantecados; con ella se visten las cuajaderas en que se va á hacer el pastel; de la masa hojaldrada se cortan unas tiras poco más del dedo de ancho y redondas; sobre la masa de mantecados del suelo de las cuajaderas, se ponen las tiras haciendo una cruz, para que formen cuatro cuadros; uno de ellos se llena de polvo de batata, otro de cabello de ángel, otro de almíbar de tomate y otro de lo que se quiera; en estando, que no se reboce por las tiras del hojaldre; se hace un punto redondo de hojaldre también, y se cubre todo esto, aunque sea en pedazos, pero bien cocido y tostado el hojaldre. En estando cubierto con éste, se le echa un buen rociado de azúcar y se forman sobre

éstos otros cuadros como los anteriores, rellenando estos segundos senos de pedazos de natillas, otros de bizcochos salados en almíbar, otros de yemas moles y otros de mazapán. Así se va repitiendo con todos, hasta llegar á los bordes de la cuajadera, cubriéndola, por último, con el hojaldre que ha quedado, rebozándolo antes con un poco de ajonjolí. Después de sacado del horno y puesto en la fuente, se rocía de azúcar cernido y canela.

EMPAÑADAS DE ALMENDRA COCIDAS AL HORNO.—Se forma el batido del relleno con media libra de pepitas de almendras, media de azúcar, doce yemas y cuatro claras de huevo, con canela al gusto; todo estará bien batido.

La masa para el hojaldre se hará con cuatro onzas de manteca, cuatro de azúcar cernido, medio cuartillo de vino blanco y la harina floreada que se necesite, hasta ponerse dura y muy sobada para que no se rompa. Se extiende la masa y se le ponen porciones del batido dentro, se cortan con la ruedecita, y al horno. Si se quieren fritas, el hojaldre se hará con sólo la harina, una jícara de aceite y jícara y media de vino. Para servirías se les añade almíbar y azúcar.

REPOSTERÍA

TORTAS FINAS DE NAVIDAD.—Aceite superior, cinco tazas; aguardiente, dos ídem; harina de la flor la que admita. Se echa todo esto en un barreño, añadiendo la harina, que antes se tendrá cernida en pequeñas porciones, y las tortas se colocarán en medios pliegos de papel blanco, quedando del grueso de un centímetro, y encima se echa el azúcar.

Estas tortas, si se trabajan bien, son exquisitas.

TORTAS DE LECHE.—Se quema una libra de aceite hasta que esté bien doradito, y luego que esté frío se le echan dos tacitas de leche, una libra de azúcar, y si hace

calor; se le echa como media libra de levadura. Todo esto se amasa junto, y cuando está deshecha la levadura y á medio amasar se baten diez ó doce huevos (para esto no hay regla fija); se añade la harina que admita, dejando la masa no muy dura; se tapa ésta, y cuando ya se vaya haciendo (sin que se pase), se vuelve á amasar para que se deshaga la costra que se haya formado, y se hacen del tamaño que se quiera, dejándolas hechas; lo menos dos horas antes de meterlas en el horno se les da un bañito de huevo cuando se van echando, y azúcar, si se quiere, dejándolas cocer para que tomen un color obscurito.

TORTAS DULCES.—Para una docena de huevos, una libra de azúcar, doce onzas de manteca, almendras y nueces tostadas en bastante cantidad, algo más de medio cuartillo de aguardiente y canela al gusto. Esta masa muy bien trabajada y los huevos muy batidos, no debe quedar muy dura, y puesta en el papel para cocerla al horno, se espolvorea con azúcar y se clava en ella bastante pepita de almendra.

TORTAS DE POLVORÓN.—Cuatro libras de flor de harina y media de manteca, una de azúcar cernido, media onza de canela, tres cuartos de ajonjolí, la mitad molido, la mitad entero, y dos céntimos de clavillo, todo molido; se trabaja la manteca y el azúcar, luego se le va metiendo lo molido y ajonjolí con quince céntimos de aguardiente y la harina. Se forman como se quieran ó figurando S, y se ponen al horno, después del pan, á que salgan un poquito rubias. Para comerlas se les cierne por encima azúcar muy blanco.

TORTAS DE MANTECA.—Dos jicaras de agua, dos cucharaditas rasas de sal, cuatro onzas de chicharrones molidos, harina superior la que admita; la masa ha de quedar tan consistente como si fuera para pan; se trabaja mucho; se pone en la tabla harina, se extiende la masa con un rodillo, que se quede del grueso de medio centímetro. Se ponen en una cacerola media libra y cuatro

onzas de chicharrones molidos, y con ellos se va untando la masa; se dobla, se le pasa el rodillo, se deja por un rato y después se le vuelve á doblar, y así sucesivamente; después se cortan con un cuchillo, y los recortes se vuelven á trabajar, y en estando, al horno.

TORTAS DE ALMENDRAS.—Se toman doscientos cincuenta gramos de almendras dulces y algunas amargas, mondadas y machacadas, doscientos cincuenta gramos de azúcar en polvo, cinco de sal, doscientos cincuenta de manteca derretida y tres huevos enteros, es decir, yema y clara. Se mezcla todo bien y se añade la harina que sea necesaria, para formar una masa bastante dura. Se pone esta masa en varias tarteras untadas de manteca, se trazan por encima con la punta de un cuchillo varios cuadritos y se ponen las tarteras en el horno, después de cocido el pan. Se les deja cocer por espacio de dos ó tres horas, según el grado de calor que tenga el horno. Estas tortas se conservan mucho tiempo.

TORTAS DE VINO.—Una libra de manteca, media de azúcar, cuatro adarmes de canela, medio cuartillo de vino blanco y dulce, limón rallado, anís tostado á medio moler y dos cuartillos de harina. Se amasa y se hacen las tortitas, después de cocidas al baño de almíbar, y luego embarrigarlas con azúcar.

TORTAS DE LIMÓN.—Una libra y cuatro onzas de azúcar de pilón en polvo se deslíe en la manteca que se quiera, si es de Flandes, mejor; sea una ú otra, se ha de poner media libra. La manteca se derrite al fuego y se le echa el zumo de doce limones y las cáscaras ralladas de cuatro, dos cucharadas de harina flor, y meneándolo todo á una mano muy bien, se tienen veintiséis yemas muy batidas, y puesto todo, así que está fría la manteca, con lo demás, se tienen las veintiséis claras también muy batidas y se unen con todo, se hace una masa de harina y agua y se cubre el suelo de la cacerola, untada ya con aceite, y luego se echa en ella el batido, que eueza en el horno ó en las brasas.

TORTAS DE AZÚCAR.—Seis huevos, seis onzas de azúcar, seis de agua y una de levadura, todo mezclado con buena harina; así que está la masa como para pan blanco, se deja por veinticuatro horas; entonces se soban, y espolvoreándolas con azúcar se mandan al horno.

TORTAS DE ALMENDRA.—Para media libra y cuatro onzas de almendras, media de azúcar, todo muy majado, se saca y deslíe con seis huevos y se hace con esto una torta de dos hojas, poniéndole encima una poca manteca de vaca.

La pasta ha de estar blanda para que salgan bien las tortas.

TORTAS DE MANTECA Y PIÑONES.—Una libra de manteca, otra de harina, otra de azúcar y otra de piñones; se machacan éstos y el azúcar muy bien, se introducen cuatro huevos menos dos claras, se forman las tortas, y cuando vayan á llevarse al horno se las unta con las dos claras, muy trabajadas con azúcar.

TORTAS DE CHOCOLATE.—Doce huevos muy batidos, ocho onzas de azúcar, seis de almendras, un poco de limón y una taza de aceite frito y frío por cada cuatro huevos; se cuece todo y se amasa regular de blando, se deja hacer la masa como el pan, se hacen tortas, y para llevarlas al horno se colocan en papeles untados en aceite.

TORTAS DE LECHE.—Un azumbre de aguardiente, media docena de huevos, una libra de aceite requemado, una de azúcar cernido, la harina que necesite y una poca levadura.

Se hace la masa seis ú ocho horas antes de formar las tortas, y luego que se hacen se meten en el horno.

TORTA REAL DE ALMENDRA.—Se muelen muy bien dos libras de almendras mondadas y se hace almíbar con cuatro libras de azúcar muy subido de punto; para saber que está, se mete un esparto, y si al sacarlo y

soplar hace gotitas estando doblado, es que está bien; entonces se deja medio frío, se le mezcla y deshace bien la almendra hasta que esté muy unida con el almíbar, y se le añaden catorce claras batidas también y canela al gusto. Se hace una masa con flor de harina, vino y aceite frito y un poco de azúcar; se extiende esta masa muy delgada y se cubre todo el centro de la cuajadera, teniéndola antes untada con aceite; se echa dentro el batido y se pone en el horno ó entre dos fuegos lentos. El baño se hace con dos claras y cuatro onzas de azúcar, una chorrada de limón, y muy batido todo, porque esto es lo que le hace endurecer, se baña por encima y si se quiere todo.

TORTAS DE MOSTO.—Tres tazas de mosto, una de aceite, cuatro onzas de azúcar y dos huevos; todo se amasa con levadura igual á la anterior.

TORTAS DE POLVORÓN.—Un cuartillo de harina, dos libras de azúcar y dos de manteca, una onza de canela y dos adarmes de clavillo cernido, tres cuartos de ajonjolí, cuatro huevos y media copa de aguardiente de anís; se amasa todo como las mantecadas, y así que se une se hacen de la forma que se quiera y se meten en el horno, que ha de estar como después de cocer el pan blanco.

TORTADA DE ALMENDRAS.—Una libra de almendras mondadas, diez onzas de azúcar, cuatro adarmes de canela, una docena de huevos y cuatro onzas de crespillo á medio majar. La almendra bien majada y el azúcar separado, se trabaja muy bien con un molinillo hasta que se quede sostenido en medio por la masa. Se hace otra masa con un huevo, media jícara de aceite, una de agua y un poco de azúcar, se le mete harina y se hace la masa ni blanda ni dura: se unta la rustidera con aceite.

TORTADA REAL.—Doce huevos; se separan las yemas de las claras y se bate muy bien cada cosa, y luego se junta y vuelve á batir; se maja muy bien una libra de almendra mondada, tan molida que pueda pasar por ar-

nero menudo; una libra de azúcar cernido con una poca harina, y todo muy unido se vacía en la tartera, untada con aceite.

Al tiempo de vaciar el batido, en el mismo se le ponen pedazos de frutas en almíbar y se costra con azúcar, canela y clara de huevo ó plata, para que la vista sea mejor; el horno ha de estar como para pan ó manteca; se cubre con la masa, que ya estará extendida y bien adelgazada, y dentro se le echa el batido y se mete en el horno.

TORTITAS DE ACEITE.—Se baten seis huevos frescos con media libra de azúcar cernido, hasta que esté muy blanco y espeso, como para bizcocho; luego se echa onza y media de vino blanco y un poco de aceite que sea de buen gusto y otro poco de anís; se le va metiendo harina hasta que se hace una masa (se le pone un poco de sal), se trabaja muy bien sobre un tablero, porque es lo principal, se reparte bien con el extendedor hasta que haga unas hojas delgadas del grueso de dos céntimos, se cortan con las cortaderas del tamaño que se quieran, se colocan sobre papeles espolvoreados de harina, y al horno, que ha de estar flojo. En sacándolas se limpian de la harina y pasan por almíbar á medio punto y se las rocía con azúcar cernido. También sin baño ni azúcar están buenas.

ROSCOS DE LOJA.—A una docena de huevos bien batidos, cuatro onzas de aceite y seis de azúcar; esto se bate, después se le echa la harina, hasta que la masa queda como para pan; se trabaja mucho, se hacen los roscos y se echan á hervir, se abrigan un buen rato, y al horno, que ha de estar fuerte.

ROSCOS DE MANTECA.—Dos libras de manteca, catorce onzas de azúcar á cada libra y medio cuartillo de vino; trabajado todo bien se le mete flor de harina hasta que quede un poco dura, se hacen los roscos, se cuecen en el horno como las mantecadas, y se les pone, si se quiere, canela.

ROSCOS DE JERINGAS.—A una libra de almendras peladas y bien molidas, doce onzas de azúcar y raspaduras de limón y tres claras de huevo casi á la nieve; amasado esto, se echa en la jeringa y se aprieta, y de lo que va saliendo se forman roscos pequeñitos y se cuecen al horno. Las almendras, después de peladas, se ponen á que pierdan la humedad.

ROSCOS DE VALENCIA.—A seis libras de flor de harina, media de azúcar cernido, media de aceite tostado, y como una nuez de levadura y matalahuya; cuando está muy trabajada la masa se forman los roscos y se ponen al horno; antes ha de hacerse la masa como para pan, y para esto se arropa.

ROSCOS DE VINO DE PRIEGO.—A cada celemín de flor de harina y candeal, dos tazas medianas de aceite frito; al aceite se le echa un puñado de ajonjolí al apartarlo de la lumbre; en estando frío se envuelve en vino blanco y una libra de azúcar y se trabaja la masa, añadiéndole poco á poco el vino que necesite, porque esta masa ha de quedar bien dura; y para formar los roscos se tomará la masa en proporciones, para sobarla muy bien, pues en lo muy trabajada consiste el salir de más mérito; el horno ha de estar como después de sacar el pan blanco; luego se le da el baño blanco; á trabajarlos con las manos, que tomen brillo, y se cuelgan en cañas hasta que enjuguen el baño.

ROSCOS DE ALMENDRA.—Una libra de almendras bien molidas, otra de manteca y doce yemas de huevo; la harina floreada que pueda embeber, y un poco de azúcar al gusto y muy trabajado; el horno ha de estar, como para los anteriores, un poquito más flojo; baño el que se quiera.

ROSCOS DE ALCOLEA.—Media libra de aceite, doce yemas y seis claras de huevo, todo bien batido; se le va echando flor de harina hasta que quede como masa de buñuelo (el horno ha de estar un poco más flojo que para

pan y se probará con su molleta lo que quede tostado y sin quemar); se vuelve la masa sobre un tablero que tenga harina gorda, se va con un cuchillo sacando porciones, formando rosquetas grandes, con agujeros ó sin ellos, y con cuidado se pasan á una tabla con manteles rociados de harina gorda, y luego al horno. El baño será blanco, y estando el horno casi frío, se meten en tablas á que se enjuguen, y entonces vuélvense por el lado que quedó debajo sin baño; mójanse, y se vuelven á meter en el horno á que se sequen. También se hacen poniendo la masa junto al horno, y echando en la pala muy rociada con molluelo y untadas las manos con aceite, coger porciones y ponerlas sobre la pala é ir las así colocando en el horno.

Se advierte que el mérito de estos roscos ó narcisos (que es su propio nombre cuando no se hacen agujeros) es el que esté muy trabajado todo, y en particular el huevo con el aceite. También en la tabla, como se ha dicho antes, con harina, puede ponerse molluelo, porque lo suelta mejor, y el color de ello al sacarlo del horno ha de ser un rubio fuerte y que se vea bien subido.

ROSCOS DE AGUARDIENTE.—A cada libra de harina de flor se le ponen cinco onzas de aceite que sea muy bueno y tostado con unas tiras de pan, para que pierda el olor, y muy caliente se echa á la harina, que estará rociada de ajonjolí; cuando esté frío se le echa el aguardiente necesario para hacer la masa algo dura; trabajándola se le echan cuatro ó seis onzas de azúcar cernido, se soba y trabaja mucho hasta que haga hojitas y como masa de pan; se hacen unos rollitos como de á cuarta, se unen por las puntas apretándolas con un dedo, haciendo un hoyito. Luego que cuezan se pasan por almíbar y se envuelven en azúcar ó se les da un baño.

ROSQUILLAS DE MONJA.—Huevos, doce; azúcar cernido, doce onzas; diez cáscaras de huevo llenas de aceite; harina candeal, medio celemín; raspaduras de limón; un polvo de canela.

Todo esto se pone en un barreño, como si se amasara,

y cuando se haya dado la mitad de la harina se añaden dos cáscaras más de aceite hirviendo; luego se da la restante harina, pero sin cesar de darle á la masa, y cuando tenga correa se entra á porciones pequeñas, aceitándose con esto las manos, á fin de que no se agarre. Cuando se tenga en la mano la pasta se pasa por un papel que contenga azúcar tamizado y se hace la rosquilla colocándola sobre papel blanco que contenga debajo un cabezal.

El horno deberá estar fuerte cuando haya que cocerlas.

ROSQUILLAS DE DAMA.

Avellanas tostadas, molidas.	6 onzas.
Almendras » »	6 »
Azúcar tamizado.	6 »
Yemas de huevo.	8

Todos estos elementos se amasan en un cazo y con un polvo de harina sobre la mesa se saca esta pasta, haciéndose las rosquillas, á las que se les dará la hechura de unos rollitos; estirados y sobre planchas aceitadas, se cuecen en el horno flojo.

ROSQUETAS.—Dos docenas de huevos y una libra de azúcar, quitando á los huevos cinco claras; todo se bate hasta que esté blanco y se le pone añís quebrantado, un poco de vino blanco y media libra de manteca. Luego se bate con fuerza, y cuando está muy trabajada se le mete la harina que embeba á que quede la masa algo dura, se soba muy bien hasta que haga ampollas y bien encerada se hacen rosquetas y se hierven en agua, que ya estará en la lumbre hirviendo. Así que suban se ponen en tablas con mucho abrigo por abajo y arriba, para que suden. Entonces se llevan al horno, que esté como para pan bueno. Cuando estén doraditas y frías se les da lustre, y si se quieren blanquear con vidriado, será mejor.

BAÑO PARA ROSCOS Y DEMÁS COSAS.—A una libra de azúcar cernido se le añaden cinco claras y un poquito de agua, se revuelve con un cucharón de modo que esté

espeso, se pone á fuego lento y se trabaja á una mano muy de prisa, hasta que el azúcar queda desleído. Luego se pone en una fuentecita honda y se bate con un poco de zumo de limón, hasta que esté muy espeso y blanco; entonces con una brochita de plumas ó cerdas se bañan los rosquillos ó lo que sea y se ponen al sol, ó bien al amor de la lumbre sobre un tablero.

BAÑO BLANCO.—A cada libra de azúcar se le añade una taza pequeña de agua (el azúcar ha de ser de terrón) y cuatro claras de huevo muy bien desleídas; se pone á fuego lento sin parar de batir, hasta que baje. Luego se le añade el zumo de medio limón, hasta que se espesa y blanquea.

PAN DE LECHE.—Tres tazas de leche tibia, cuatro huevos batidos, una taza de aceite, otra de aguardiente, anís y ajonjolí al gusto, azúcar cernido otra taza grande, y una poca levadura; se deja la masa algo blanda para que se haga, y al horno.

PAN DE ACEITE.—Harina, una arroba; levadura, tres libras; aceite bien frito, un cuarto de arroba; agua, un cuarto de arroba; diez céntimos de carbonato de amoníaco disuelto en el agua; si se quiere se le ponen doce onzas más de aceite.

Modo de hacerlo.—Se pone en un lado formando muralla la harina, en medio el anís y el ajonjolí, y se vierte el aceite bien caliente para que tueste estas dos cosas. En seguida se le pone el agua y la levadura y se deshace bien; de esta agua se aparta un vaso y en él se disuelven los polvos; se echa después de deshecha la levadura, se amasa, procurando que la pasta quede blandita, se deja que se haga hasta que forme grietas, se forman las ros-cas, y cuando estén, al horno. Se cuida que el aceite, al echarlo, no tueste la harina.

PAN DORMIDO.—Se baten una docena de huevos muy bien, deshaciendo en ellos cuatro onzas de levadura, una libra de azúcar cernido y otra de aceite muy tostado, y

después que ya está frío, una libra de agua, y todo muy trabajado, se le va metiendo harina hasta que endurece. Se deja sin sobar veinticuatro horas, y entonces se forman como se quieren y se mandan al horno (sean roscas ó tortas).

PAN DE HIGO.—Para dos arrobas de higos:

Canela.	55 gramos.
Jengibre.	20 »
Ajonjolí.	40 »
Corteza de naranja.	25 »
Clavo.	12 »
Pimienta.	30 »
Anís tostado.	27 »
Laurel tostado.	5 »
Almendra tostada.	2 libras.
Aguardiente, medio jarro.	

Se pican muy bien los higos y se amasan con todos los aliños juntos, trabajándolos bien. Se hacen unos bollitos, que se envuelven en papel blanco, y si se quieren conservar un par de meses se cuelgan.

PANECILLOS DE COLACIÓN.—A tres libras y media de harina candeal se les hace un presa redonda con levadura, que se deshace con unas gotas de vino tibio; luego una libra de azúcar cernido en la harina, media escudilla de aceite tibio, un poco de anís entero y la sal al gusto. Después, con un cuartillo de vino tibio, se pone en la presa de la harina el que necesite, á que se haga la masa, hasta que quede encerada y caliente. Cuando esté, se envuelve en unos manteles calientes, se arropa para que no pierda el calor y se pone junto á la lumbre. Cuando esté hecha se va sacando á pedacitos, sin desarropar la masa, y hechos los panecillos se tiene la tabla donde se han de poner con bastante ropa de lana, y en ella se ponen, y á medida que se van colocando se tapan con ropa caliente, si puede ser (los panecillos serán como de cuatro onzas cada uno); mientras tanto, si sudan y se viene la masa, se llevan al horno, que esté regular de calor. Al

formar los panecillos se trabaja y soba mucho la masa, pues en esto consiste el que salgan buenos.

NODOS DE MASA.—Una libra de harina de flor, media de azúcar, tres onzas de manteca y un poquito de vino blanco con un poco de sal, seis huevos sin claras y dos con ellas y un poco de anís molido. Se amasa todo muy bien, se estira y soba mucho, y después de bien sobado y hecha una torta de un dedo de alta, con un dedal ó copa se van cortando y ponen sobre papel espolvoreado con harina.

El horno ha de estar regular.

PELLAS DE MONJA.—Dos cuartillos de leche, una libra de almidón, otra de azúcar y ocho huevos; disueltos el azúcar y el almidón en agua, se cuele en lienzo claro, se cuece hasta que estén bien duras y majadas, se echan en tazas húmedas para que luego queden, envolviéndolas en una fuente boca abajo, con brillo; se les forma en medio un redondelito de canela molida del tamaño de una peseta.

Si se quiere, es lo mismo después de cocido mandarlo al horno; en rustidera untada está bien.

BIZCOCHOS DE MANTECA.—Una libra de almendras bien molidas, diez onzas de manteca y ocho de almidón, azúcar y canela al gusto, más bien que tenga bastante dulce, y raspaduras de limón. Se le ponen cuatro ó cinco huevos según se ve la masa, ó que quede en consistencia de poderla cocer. Se verterá en las cuajaderas una masa compuesta de flor de harina, poco azúcar y manteca; luego se echa dentro el batido, se cuece entre dos lumbres, teniendo más fuego en la tapa que abajo; á medio cocer se destapa y se rocía con ajonjolí, canela y azúcar y se vuelve á tapar hasta que haga costras.

BIZCOCHOS DE ALMENDRA.—Doce onzas de almendras bien majadas, doce huevos y una libra de azúcar cernido; los huevos se baten aparte las claras y las yemas. Luego se juntan y se les pone la almendra, el azúcar, polvo de

almidón y raspadura de limón. En el momento en que se echa en la cuajadera, que ya estará untada, se mete en el horno y se saca á medio cocer, se le pone azúcar y canela y se vuelve al horno hasta que esté cocido.

BIZCOCHOS BORRACHOS DE GUADALAJARA.—Se baten doce yemas de huevo con doscientos sesenta gramos de azúcar blanco. Estando bien batidas se añaden quinientos gramos de buena harina y doce claras de huevo batidas á la nieve.

Se traslada esta mezcla á una caja hecha de papel y se mete sobre una pala en el horno. Cuando ha tomado color se saca y se deja enfriar un poco; después se corta en cuadros y se les moja en un baño caliente preparado con setecientos gramos de azúcar á punto de boca, en el que se mezcla medio litro de buen vino blanco. Al tiempo de sacarlos del baño se espolvorean con canela molida y se dejan orear sobre unos espartos.

BIZCOCHOS SIN HARINA.—Ocho onzas de azúcar cernido, ocho yemas y anís cernido, y se bate hasta que espesa y blanquea. Se hace con una poca manteca y yemas otra masa, y extendida una hoja muy delgada se corta en redondo del ruedo de un duro, se le hacen alrededor unos picos menudos, se hinchan á modo de quesadillas del batido antes dicho, y se cuecen en el horno á fuego lento. Antes de colocar los picos á las tortitas se les pone el batido, porque así se pegan bien, y se mandan en obleas que quepan en ellas. El horno ha de estar algo flojo. En el batir bien por mucho tiempo consiste el que salgan buenos y se les pueda poner el olor que más agrade.

BIZCOCHOS CON HARINA.—Se baten doce yemas de huevo, y se les pone una libra de azúcar cernido, batiéndolo todo hasta que quede como la miel blanca y dura; se le va poniendo luego por cada yema una onza de harina de flor, que se irá cerniendo sobre el batido para que no se agurulle; se le pone anís al gusto y no se ha de batir más con la harina sino hasta que esté mezclada; si

los bizcochos se han de hacer pequeños, necesitan menos harina, y se prueba si tienen bastante cuando se echa un poco en un plato y no se corre; si se corre se le pone más harina.

Estos bizcochos se cuecen en el horno con pala de hierro delgada. El horno ha de tener brocheras; se ponen sobre el papel con un cucharoncito pequeño, echando el batido que quede alargado y del grueso de un dedo, se le pone un poco de azúcar por encima, luego se coge el papel de una punta, se le da una sacudida para que se le caiga el azúcar, quitando el que se le haya pegado, que será muy poco, y así se llevan al horno.

Estos bizcochos se baten con cuchara angosta de palo y se trabajan á una mano, como si fueran para tortilla (con mucha fuerza). Los papeles han de ser todos iguales; si se quieren cortar han de salir de cada pliego diez y seis, y si no, se colocan en medios pliegos, que quepan ocho, haciendo antes dobleces en el papel para señalar dónde se han de poner los bizcochos, que en el momento se han de meter en el horno, pero casi es conveniente poner en los papeles el batido en la puerta del horno, porque metiéndolos en el instante no hay temor de que se corran y salen bien. Si se quieren redondos, en cada cuartilla de papel se pone el batido como un huevo de grueso.

BIZCOCHOS DE ALMIDÓN.—Se baten once huevos y una libra de azúcar cernido, hasta que se espese y blanquee; luego se le ponen diez onzas de almidón y un poco de anís, y no se bate mas que hasta que se mezcle el almidón. Se hacen unas cajitas de medios pliegos de papel, se les pone el batido del grueso de un dedo y se cuecen en el horno muy flojo, que no tomen color. Después de cocidos se abre el papel y se cortan cosa de diez bizcochos, se les raspa el suelo si están feos, se vuelven á meter en los papeles y otra vez al horno. Luego se pone azúcar no muy grueso en punto, y se le añade un poco de agua de azahar y vuelve á hervir hasta que tome otra vez el mismo punto; se toman los bizcochos con un tenedor, porque están calientes, y con una pluma se les unta

con el almíbar por encima y se colocan sobre cañas, á que se sequen y que no se peguen. El vidriado del bizcocho ha de ser tan delgado que ha de quedar transparente, por resultar así más fino. Si se quiere ponerles baño blanco, el tablero donde el bizcocho se ponga ha de estar junto á la lumbre, para que enjague pronto.

Estos mismos bizcochos pueden no vidriarse; después de cortados, como se lleva dicho, se espolvorean con azúcar y se meten en el horno por segunda vez.

BIZCOCHOS SECOS.—Se baten doce huevos con una libra de azúcar, y cuando ya esté blanco y espeso, se le pone harina que esté bien incorporada; en el suelo de las tarteras se ponen obleas y se coloca allí el batido, del grueso de un dedo ó una pulgada, se tapa y se pone lumbre abajo y arriba, que sea fuego lento, y cuando está bien cuajado se saca esta torta, se hacen rebanadas muy delgadas y se ponen al horno sobre papeles, á que se tuesten un poco.

BIZCOCHO INGLÉS.—Se bate una libra de manteca de Flandes durante una hora, se le van echando doce huevos menos seis claras, y se baten durante otra hora; se les pone cuando estén una libra de harina de flor y otra de azúcar cernido, raspadura de limón al gusto, un polvo de nuez moscada, otro de canela y una copa de ron. Todo junto se bate otra hora, y se va poniendo en cajitas ó en cubiletes untado con manteca, y al horno á que se cuezan.

BIZCOCHOS DE BAUTIZO.

Huevos.	12
Azúcar garbillado.	12 onzas.
Polvo de almidón.	6 »
Harina común.	4 »

Pónganse tres gotas de esencia de bergamota en las yemas.

Modo de hacerlos.—Se echan las claras en un perol y con la escobilla se baten hasta el grado de nieve, en

cuyo punto se añade el azúcar, incorporándole poco á poco; en seguida se añaden las yemas batidas, y por último la harina junto con el polvo de almidón, pasándolo por el cedazo de tela. Así que quede hecho una mezcla, se pone en un molde de cobre ó de hoja de lata, recubierto con papel de estraza, que es preferible al blanco, y se mete en el horno templado. Así que haya hecho la subida, se tapa con tres ó cuatro pliegos de papel, para que no tome mucho color. Cuando se saque del horno se extenderá un papel sobre una tablita, se pondrá el bizcocho boca abajo hasta que se enfríe y se quitará el molde cuando esté frío el papel.

BIZCOCHOS DE PATATA.

Huevos.	12
Azúcar.	14 onzas.
Polvo de almidón.. . . .	8 »
Harina de patata.	2 »

Hácese igual en todo á los de bautizo.

BIZCOCHADA.—Seis huevos y cuatro onzas de azúcar; se baten los huevos cerca de la lumbre para que se templen; se les echa el azúcar y se bate hasta que se pegue á la vasija. Después se le echan dos puñados de almidón y se pone en la rustidera ó cuajadera, que estará ya untada en aceite, y se echa el batido en ella en la boca del horno para meterla al instante, ó bien se cuece en rescoldo.

PASTAFLORA.

Harina candeal.	2 libras.
Azúcar tamizado.	6 onzas.
Manteca fresca de cerdo.	6 »
Yemas de huevo.. . . .	6

Se pone sobre una mesa la harina en rueda y en su centro el azúcar, yemas y la manteca. Mézclase todo esto y quedará como si fuese salvado, y después con una poca agua se reblandece, haciéndose manejable. Hágase

una torta del grueso de un centímetro y con el rodillo se alisará perfectamente. Córtense las tortitas con un vaso y el orificio de su centro se hace con un dedal, de manera que resulte de la forma de un rollo. Arréglense en planchas de hoja de lata un poco aceitadas, para que no se peguen, y déseles por la superficie huevo bien batido. Se cuecen con el horno entrefuerte hasta que tomen un color dorado.

MOSTACHONES.

Almendra tostada sin mondar.	12 onzas.
Azúcar quebrado.. . . .	12 »
Huevos frescos.	4
Canela fina molida.	2 adarnes
Clavillos molidos, los que quepan en una peseta.	

Macháquese la almendra en un mortero perfectamente y después se añade el azúcar, huevos, clavillos y la canela, prosiguiéndose machacando hasta conseguir una pasta, en cuyo estado se colocará en un plato, y con las palmas de las manos untadas de claras de huevo se van tomando porciones de la masa y se hacen de la forma ó alargados, resultando de la figura de un huevo. Colóquense sobre planchas aceitadas y con una brocha se les dará de huevo batido para que les quede lustre. Después de cocidos déseles un baño de almíbar á punto y luego se ponen á secar.

MOSTACHONES DE MORELLA.

Huevos.	8
Azúcar garbillado.	16 onzas.
Harina de flor ó candeal.	10 »
Canela en polvo superior.	1 1/2 »

Todo lo referido se amasa en un barreño, después de bien trabajado se hacen los mostachones sobre papel blanco y se cuecen sobre planchas de hierro.

MOSTACHONES DE AVELLANAS.—Para la fabricación de esta pasta se suprime la canela y los clavos, sustitú-

yéndolos si se quiere con un poco de corteza de limón rallada.

PIAMONTESAS.

Manteca de cerdo fresca.	12 onzas.
Azúcar garbillado.	12 »
Harina candeal.	24 »
Aguardiente anisado, dos copas.	

La operación como en las anteriores.

MANTECADO DE VINO.—Tres libras de manteca se baten hasta que hacen torrecillas; se va echando poco á poco un cuartillo de vino blanco ó aguardiente, se bate muy bien hasta que lo vuelva á dar, y entonces se le introducen tres libras y media de harina y se hacen tortitas del ruedo de un duro y chatitas. Cuando vienen del horno calientes se envuelven en el azúcar molido y cernido.

MANTECADO DE PIÑÓN.—Una libra de manteca, otra de azúcar cernido, tres cuartos de piñones, cuatro huevos y la harina de flor que embeban. Que quede la masa bien dura, y luego de bien trabajada se hacen y cuecen.

MANTECADOS SELECTOS.—Una libra de azúcar, una de manteca, una de almendra tostada, como un cigarro de polvos de carbonato de amoníaco (que no se muelen nunca en nada de metal, porque se pondrían verdes); harina bien tostada, libra y media á dos libras; después de hechos se les da por encima con clara batida.

MANTECADO DE LIMÓN.

Manteca fresca de cerdo.	9 onzas.
Azúcar cernido.	6 »
Harina candeal.	30 »
Levadura.	1 $\frac{1}{2}$ »
Yemas de huevo.	2
La corteza de un limón rallado.	

Ante todo se trabaja perfectamente la manteca en un

cazo, dándole con una espátula; luego se añade la levadura, que se tendrá deshecha con media taza de agua templada, se prosigue trabajando un poco más de tiempo, y en cuanto la levadura quede bien mezclada con la manteca, las dos yemas, las raspaduras del limón, el azúcar y por fin la harina. Se saca sobre la mesa y se hará una torta, alisándola con el rodillo hasta que quede del grueso de un centímetro. Córtense con un molde de hoja de lata, y á falta de éste con un vaso, y sobre papel blanco con cabezal se cuecen en el horno flojo, poniéndoles á su salida, por la superficie, un polvo de canela y azúcar. También se pueden hacer como las mantecadas.

MANTECADAS DE ASTORGA.—A una libra de manteca se le añade otra de azúcar molido y se trabaja hasta que hace torrecillas. A este batido se le pone una onza de canela en polvo y se vuelve á trabajar mucho (en el trabajo consiste que salgan bien) con media docena de huevos; en cuanto está se le va metiendo harina hasta que quede como masa espesa de buñuelos, y si se quiere, se le pone un poco de raspadura de limón.

Se tienen hechas cajitas de la forma que se hacen para el chocolate, del tamaño de ocho cajitas que se han de sacar de un pliego de papel, y en cada una de ellas se pone una cucharada grandecita de esta masa, se cuecen al horno, y luego que están calientes se las espolvorea con azúcar. Sin él también están buenas.

MAGDALENAS.

Huevos.	12
Harina de flor.	12 onzas.
Azúcar garbillado.	12 »
Manteca fresca de cerdo.	2 »
Las raspaduras de la corteza de un limón.	

Bátanse las claras de huevo al punto de nieve y después se les añade el azúcar, las yemas, el limón, la harina cernida, y por último las dos onzas de manteca fundida. Antes de batir las claras se asentarán los moldes con un papel impregnado de aceite y después se les

pasará por harina. Los moldes no han de llenarse del todo, porque al hacer la subida en el horno es muy fácil que se salgan y se pierda la pasta.

TRENZADAS.—Tres tazas de aguardiente, cinco libras de harina, seis huevos, doce onzas de azúcar, otras doce de manteca, raspaduras de limón y diez céntimos de polvos de carbonato de amoníaco.

POLVORONES.

Azúcar cernido.	12 onzas.
Harina candeal ó flor.	24 >
Manteca fresca de cerdo.	12 >

Se amasa sobre una mesa todo hasta que la pasta presente una superficie sedosa, hágase con ella un cilindro á fin de cortar las porciones con más igualdad, y se da á cada una de ellas la forma que más agrade. Lo más regular es hacer un molde de hoja de lata, y aplicando toda la cantidad de masa que hubiese en figura de torta, se le pasa el rodillo y después se alisa; se cortan con el referido molde, quedando de menos de media pulgada de grosor. Deben cocer en el horno fuerte, porque la cocción ha de ser rápida, á fin de que la pasta no quede seca. Se colocan para cocerlos sobre papel blanco, y éstos sobre planchas de hierro.

PACIENCIAS.

Claras de huevo.	4
Azúcar garbillado.	9 onzas.
Harina común.	6 >
Raspaduras de la corteza de un limón.	

Bátanse las claras en una cacerola pequeña hasta el punto de nieve, y después se añaden el azúcar y las raspaduras de limón, y cuando quede bien mezclado se cernerá la harina, también mezclada perfectamente. Así que quede esto terminado, se echa en un cucurucho de papel ó lienzo, pero que tenga en su punta un orificio del diámetro de dos céntimos, y sobre planchas aceitadas se

procederá á la formación de las paciencias, que consiste en ir oprimiendo el cucurucho entre ambas manos, para que por el orificio vaya saliendo la pasta, distribuyéndose á gotas sobre las planchas con ligereza, formando cada gotita una paciencia. Después se dejan por espacio de tres ó cuatro horas en la estufa para que formen costra, y luego se cuecen hasta que tomen un color dorado, debiendo estar el horno entrefuerte.

SEÑORITOS.—Huevos, doce; azúcar garbillado, diez y ocho onzas; harina de flor, la mitad de medio celemín; un poco de vainilla y un cuarto de onza de canela.

Se baten las claras de los doce huevos hasta el punto de nieve, añadiendo lo demás; lo último ha de ser la harina y el aceite. Después se aceitan los moldes y se pasarán por harina.

BOLLITOS PARDOS.—Una libra de azúcar cernido, otra de harina, otra de manteca fresca de vaca y una libra de almendras. Se hace un mazapán y se le ponen doce yemas, todo trabajado á mano y añadiéndole mucha canela hasta que quede la masa bastante parda. Se forman unos bollitos pequeños en figura de mostachón, haciéndoles unas rayas con el revés del cuchillo, y que cuezan en el horno sobre obleas.

GALLETAS SUPERIORES.—Una libra y cuatro onzas de harina de flor, tres onzas de azúcar, dos de aceite frito y frío, una jícara de aguardiente y media de agua. Se pone la mitad de la harina, y á fuerza de trabajo se le va uniendo la otra mitad, quedando la masa muy trabajada; se extiende á pedazos y se va cortando.

ESTRELLAS, ALMENDRAS, CORAZONES Ó GALLETAS.

Huevos.	12
Aceite.	9 onzas.
Azúcar cernido.	12 »

Primero, en un barreño, se ponen los doce huevos, batiéndolos perfectamente con la mano; luego se añade

el aceite y el azúcar, y así como se va trabajando se va incorporando la harina en pequeñas porciones, y cuando esté bien amasada y quede una pasta manejable, se extiende en la mesa sobre un polvo de harina para que no se agarre. Hágase de esto una torta, alisándola con el rodillo, quedando de un grueso de dos centímetros y cortándose las piezas con los moldes de hoja de lata. Cuando esté hecho se van ordenando uno por uno sobre papel blanco con un cabezal debajo y se cuecen en el horno entrefuerte. Una vez cocidos, antes de que se enfríen del todo, se despegan con facilidad del papel.

GALLETAS DE MAZAPÁN.—Una libra de almendras, otra de azúcar con limón rallado, dos huevos, clavo y canela y cuatro onzas de harina. Se cuece en el horno como el pan.

MAZAPÁN DE ALMENDRA.—Una libra de almendras muy majadas; se tiene tres cuarterones de azúcar en almíbar, y puesto al fuego se echa la almendra y da dos ó tres hervores, á fin de que se ponga algo espeso; se deja enfriar, y luego, en forma de medio huevo, se echa en obleas y se le clavan piñones por encima en todo él y se meten en el horno á que se doren, se pasan por almíbar y se espolvorean con azúcar.

MAZAPÁN DE DOS PASTAS.—Media libra de almendras con otra media de azúcar; se maja muy bien, y para que la almendra no se aceite se moja la mano del almirez con agua de azúcar en uniéndole éste. Ha de quedar una pasta dura, y de ella se harán unos mazapanes redondos y altos por los bordes para poderlos rellenar, lo que se hará con otra pasta hecha de media libra de almendras, tres cuarterones de azúcar, y majado todo con onza y media de agua de azahar. Esta pasta ha de salir muy blanda y más fina que la otra. Puesta en un cacito á fuego lento, se le da un hervor sin parar de menear; con esto se rellenan los mazapanes y se colocan sobre obleas. Si se quiere, á este relleno se le pone doble azúcar que almendras.

MAZAPÁN SECO.—Una libra de almendras, otra de azúcar y se cuaja muy bien, untando la mano del almirez en agua de azahar y que quede la masa un poco dura; se pone en un cacito á que dé dos ó tres hervores y se menea hasta que la pasta se pone un poco blanquecina y enjuta; se soba luego en el tablero un poco, se tiende una hoja bastante delgada y se corta el mazapán ó se forma de cuatro picos prolongados, se le hacen unos bordecitos repulgados, luego, con azúcar cernido, se les echa un poco de agua de azahar que quede como puches, en cuanto se puedan untar los mazapanes, y vidriarlos con unas plumas. Se ponen sobre obleas, y al horno.

CUAJADO DE ARROZ.—Media libra de almendras, media de avellanas tostadas y media de bizcochos ó pan rallado, igual cantidad de arroz cocido y machacado, ó bien pasa, manzana, albaricoque, melocotón, etc. Todo unido, se cuece esta gacha con una poca agua, y en estando bien fría se le van metiendo huevos hasta que quede blanda. A esta masa se le pone también canela (no mucha), azúcar al gusto y dos onzas de manteca derretida, pero que no esté caliente, y todo bien revuelto se coloca en las cuajaderas, ya untadas de manteca, y se lleva al horno.

CUAJADO DE ALMENDRAS.—Se maja una libra de azúcar con otra de almendras, se pone canela al gusto y una yema bien batida, se coloca luego en la cuajadera esta pasta, estando antes dada por dentro con aceite ó manteca, y se cuece al rescoldo ó en el horno.

CUAJADO DE PATATAS.—Para una libra de patatas cinco huevos, diez onzas de azúcar y dos de almendras muy molidas. Las patatas, cocidas y peladas, se deshacen muy bien con una cuchara hasta que se ponen correosas, y luego, junto con lo demás y muy batido, se echa en la cuajadera, como el anterior, y se lleva al horno.

CUAJADO DE LECHE.—Cuatro cuartillos de leche, dos docenas de huevos, veinte onzas de sémola, una poca

almendra molida, media onza de canela, unos clavos al gusto y dos libras de azúcar. Todo esto junto se bate muy bien y cuece como natillas; luego que están se echan en la cuajadera, cubierta ya de papel por un lado y por otro untada de aceite, y al instante al horno.

CUAJADO DE AVELLANAS.—Dos libras de avellanas y una de almendras tostadas y molidas; después de peladas se les ponen dos libras de azúcar, docena y media de huevos, una cuarta de canela, media docena de clavos y una libra de calabaza cocida, todo junto y bien batido. Se pone en la tartera y se cuece al horno.

CUAJADO DE PERAS.—Se mondan cinco libras de peras, se clarifican dos libras de azúcar y se dejan poner casi en punto de almíbar. Una vez estén, se echan en ello las peras en pedazos (ya limpias de pepita y de todo) y se cuecen hasta que están á punto de caramelo. Luego se apartan, dejándolas enfriar, y se introducen en ellas quince huevos bien batidos, una libra de almendra en pasta y una cucharada de canela con diez ó doce clavos de especia molidos.

TAMBOR DE MACARRONES.—Macarrones cocidos con leche y azúcar; luego que están se les ponen yemas batidas, raspadura de naranja, canela con almendras machacadas bastante, y se llevan al horno, poniéndoles por encima azúcar que haga costra.

ALFAJOR.—Media arroba de miel, igual porción de pan tostado y machacado, tres huevos nuégados, una onza de canela, otra de clavillo, una de anís, tres de corteza de naranja tostada hasta que se pueda moler, otras tres de ajonjolí y una poca pimienta si se quiere. Se amasa y se coloca entre dos obleas.

ALFAJOR MORENO.—A cuatro libras de miel blanca cuatro onzas de sémola tostada, una y media de almendras tostadas y molidas á medio grano, media de canela, cuatro de anís á medio moler, clavo y pimienta al gusto,

un poquito de jengibre, tres onzas de ajonjolí, un poco de polvo de laurel, y de naranja algo más. Preparado todo esto y en punto la miel ó azúcar, se echa la sémola, que ya tendrá revuelta la especia en alguna porción de ella, y en cuanto esté cocida se aparta, y fuera del fuego se le echa la almendra para que no revenga.

Para esta cantidad se necesitan seis docenas de obleas. En lugar de sémola puede echarse también cres-pillo molido gordito.

SCHENKELEINS (*dulce alemán*).—Se toma medio kilo de azúcar en polvo, media libra de almendras mondadas, ocho huevos, tres cucharaditas de *kirsch* y ciento veinte gramos de manteca.

Se parten los huevos en una cacerola y se les añade el azúcar y la manteca; se bate durante un cuarto de hora, se toma en seguida una libra de harina y se introduce poco á poco en la pasta, que debe quedar dura, y se añade el *kirsch* para terminar. Se deja que se haga la masa, y después se corta en pedazos, haciendo una especie de croquetas, que se fríen en grasa muy caliente.

PUCHWHEAT-CAKE (*dulce á la americana*).—Se deslíe en agua harina de centeno, se le añade un poco de levadura y se deja hacer.

Se corta en pedazos, se salan y se fríen con manteca en la sartén.

PLUM-CAKE.—Se toman cuatro huevos enteros y se les pone sal, doscientos setenta y cinco gramos de harina ordinaria, doscientos cincuenta de azúcar en polvo, ciento veinticinco de pasas de Corinto, ciento veinticinco de pasas de Esmirna (cuidadosamente limpias de palos y lavadas las dos), ciento veinticinco gramos de manteca derretida, poco caliente, ciento veinticinco de cortezas en dulce (naranja, limón, melón), cortadas en pedazos, y una cucharadita de las de café de goma adrayanto en polvo. Se mezclan primero la harina y el azúcar, después se baten los huevos y se juntan las pasas y las cortezas de dulce. Se bate bien la mezcla y se pone en un molde

guarnecido de papel untado de manteca que queden más de dos dedos vacíos. Se pone en el horno á regular temperatura durante unas dos horas y media.

BRIOCHE.—Se tamizan quinientos gramos de harina de flor y se retira la cuarta parte para levadura; se deslíe el resto de la harina con quince ó veinte gramos de dicha levadura y leche tibia; se deja reposar esta masa en un plato cerca de la lumbre; se hace después en el centro de la masa un hoyo y se ponen en él ocho gramos de azúcar y ocho de sal, fundiéndolo con un poco de leche; se añaden doscientos gramos de manteca de vaca bien batida y tres huevos, se trabaja mucho la pasta sobre una mesa y se le van añadiendo poco á poco tres huevos, un vaso de leche tibia y ciento cincuenta gramos de manteca de vaca; estando así la pasta en punto, se mezcla la levadura, que debe haber crecido el doble, y se pone toda la masa en una fuente enharinada, colocándola después en un sitio no muy frío y trabajándola sobre la mesa cada cuatro ó cinco horas.

Esta pasta debe hacerse con doce horas de anticipación. Se confeccionan con ella los brioches y se cuecen en el horno, que no debe estar muy fuerte.

BUDÍN DE PASAS.—Se pone el pan francés con leche á la lumbre, se bate con un tenedor, se deshuesan unas pocas pasas, pepitas de almendras tostadas y molidas; se une todo y se le pone raspadura de limón, canela molida, azúcar, cuatro huevos batidos con azúcar, y se pone al horno.

PUDDING INGLÉS.—Se toman tres cuartos de libra de grasa de riñón de buey, un cuarto de miga de pan, un cuarto de pasas grandes, ya limpias, un cuarto de pasitas menudas y otro cuarto de pasas de Corinto; se agrega á todo esto medio vaso de ron, seis huevos, un cuarto de azúcar, una poca nuez moscada, canela en polvo y clavillo. Se amasa todo. Se vierte en una servilleta y se ata sólidamente, poniéndolo á cocer durante tres horas en agua hirviendo; se sirve con un jarabe al ron aparte.

PUDDING DE ALMENDRA.—Cuatro onzas de almendras mondadas y majadas se mezclan con media libra de harina de arroz; se ponen en una cazuela tres ó cuatro cuartillos de leche con azúcar al gusto, y puesta al fuego, luego que esté hirviendo se le echa la harina y las almendras hasta que estén muy cocidas. No se para de menear; luego se pasa á un molde redondo y se deja enfriar para volcarlo en el plato.

SUSPIROS.—Se pone al fuego una libra de azúcar con una poca agua, y cuando esté en punto de hebra se va echando despacito en cuatro claras de huevo, que se tendrán ya batidas como para merengue. Se sigue batiendo y se le incorpora una libra de almendras cortaditas á tiras y bien secas, se le pone ralladura de limón y se van poniendo á cucharadas en latas engrasadas, llevándose al horno.

En el punto del almíbar consiste especialmente el que salgan bien.

CARQUIÑOLES.—Para cuatro libras de harina de Castilla dos de azúcar, un cuartillo de agua y dos onzas de carbonato de amoníaco. Se pone la harina, se hace una poza y se pone el azúcar; se deshace el carbonato, se tapa con el azúcar y se le echa el agua; se hacen chapados y se ponen en latas, con almendras por encima.

MERENGUES.—Se ponen al fuego tres libras de azúcar, apenas cubierto de agua, hasta que esté en punto de almíbar fuerte; entretanto se baten durante una hora ó más diez y ocho claras, se le pone la raspadura de un limón y se le va echando el almíbar á cucharadas sin parar de menear hacia todos lados, se le añade una libra de azúcar en polvo y se mezcla bien con el batidor. Se moja una tabla y sobre ella se pone un papel mojado; sobre él se van poniendo cucharadas de merengue y se meten en el horno. Cuando tomen algún color se sacan y se dejan enfriar y después se unen de dos en dos.

El almíbar ha de ponerse muy caliente y la raspadura de limón después del almíbar.

PEÑASCOS.—A libra y media de almendras seis claras de huevo y libra y media de azúcar. Pélese las almendras y se disponen á secar; se majan y después se baten en ellas las seis yemas. Se pone el azúcar en un perol con un cuartillo de agua, y así que está en punto el almíbar, se echan las almendras y las yemas y se cuecen hasta que están hechas una pasta.

Se baten las claras hasta que tengan el punto de nieve, y en un perol con agua caliente se van echando cucharadas de las claras para que se cuezan, y con esto se adorna la fuente y se espolvorea de canela.

FLORES DE SARTÉN.—A una docena de huevos nueve onzas de harina, una cucharada de aguardiente y otra de agua por huevo. Se pone aceite á freir, y cuando esté frito se moja el molde en el aceite, después se mete en la masa y otra vez se pone en el aceite hasta que se fría.

DELICIAS.—Se machacan muy bien una libra de almendras mondadas con seis onzas de azúcar; luego que está se amasa esta cantidad con tres huevos y raspaduras de limón al gusto. Se colocan por porciones como de un mantecado y en la misma forma, bien en latas ó en papel, para meterlas al horno. Luego que están cocidas y doraditas se dejan enfriar, se pasan por almíbar más fuerte que á medio punto y se les espolvorea azúcar con un cedazo claro.

SUIZOS.—Se ponen sobre el tablero dos libras de harina de la de Santander, en el centro se coloca un huevo, un vaso de agua con una chorrada de vinagre y una poca sal. Todo bien batido, se mezcla en harina y se amasa, y en quedando bien sobada como para pan, se reparte con el extendedor por igual hasta que quede del grueso de media pulgada. En este estado se tiene manteca derretida, pero no caliente, se le echa una buena porción y se extiende con la masa hasta que quede bien toda su cara, y en cuanto se haya helado sobre ella la manteca, se hace tres dobleces, trayendo untada la mitad de la masa, y el otro lado se unta encima. Esto

mismo se hace por tres veces, lo más cuatro, y en estado se van cortando con el molde los ruedos de masa de encima y se ponen sobre papeles. Con los recortes que quedan se colocan en forma que hagan torta para sacar los suizos, y se cortan con el mismo molde, se untan los primeros ruedos con huevos batidos, se ponen los suizos encima y se vuelven sobre los papeles, y los que quedan en el centro se llenan, luego que están cocidos, con almíbar.

El molde tiene otro más pequeño, y con las cogorotas con que ha cocido también se cubre el almíbar, advirtiéndose que estas cogorotas se cortan á la vez que los primeros ruedos. Se ponen sobre papel como las otras y se untan con huevos.

En cuanto estén se colocan sobre una fuente ó papel y se les cierne azúcar (no mucho). Esto ha de ser así que se sacan del horno y se les pone el almíbar y la cogorota.

El horno ha de estar como después de haber sacado el pan de obispo.

CORDIALES.

Manteca fresca de cerdo.	9 onzas.
Azúcar tamizado.	12 »
Yemas de huevo.	6
Corteza de limón rallado.	1
Harina candeal la que admita.	

Fúndase la manteca, añadiendo las yemas, el azúcar y las raspaduras del limón, trabájese en un cazo y con la espátula sobre un cuarto de hora, y últimamente póngase la harina. Se coloca esto sobre la mesa, amasándose otro cuarto de hora, y finalmente se hace una torta, alisándola con el rodillo, haciéndolos como los anteriores ó de otra forma diversa si se desea. Se cuecen estando el horno flojo.

ALBÓNDIGAS EN DULCE.—Se desatan requesones con huevos y azúcar, poniéndole la misma cantidad de bizcochos, canela y clavillo, y cuando está hecho masa se hacen las bolitas, se pasan por pan rallado y se fríen.

PESTIÑOS.—A un celemín de harina de flor cinco tazas de aceite tostado y lo que falte de vino; se toma por encima del tamaño de una nuez, se extiende poniéndolo muy delgado, y se hacen rollitos flojos. Se echan á freír en aceite fuerte y se apartan de cuando en cuando, para que no se alteren y salga bien el frito; luego se pasan por miel puesta en su punto.

BORRACHUELOS.—Un cuartillo de harina, dos tazas de vino y dos de aceite bien frito, con un poco de anís en grano y frito también en el mismo aceite; en estando frío se mezcla con el vino y harina, se amasa bien y con un rodillo se extienden hojas que formen tortitas, que se medio envuelven. Que queden flojos estos rollitos y se fríen en bastante aceite fuerte; luego se pasan por miel ó almíbar y emborrian en azúcar cernido.

BIENMESABE DE BIZCOCHO.—Se ponen en una fuente bizcotelas colocadas con almíbar muy en punto hasta agruparlas bien; se baten una docena de yemas con azúcar hasta que hace espuma y luego se hace igual con las claras, y sobre las bizcotelas se pone primero una capa de las yemas extendidas y luego otra de las claras, sin que se vea nada de lo anterior, y luego se rocía con grajeas.

MELINDRES DE AZÚCAR.—Media libra de azúcar cernido y se bate con clara y media de huevo, ésta batida sin el azúcar; luego se junta todo y se hace una masita y con ella se forman unos rollitos como para roscos delgados, que se ponen sobre obleas y se meten en el horno á fuego lento, y crecerán mucho.

Estos melindres han de llevar anís, y si se quiere rellenar se hace el rollo un poco más ancho y con un poco de mazapán otro muy delgado, se pone encima del anterior y se llevan al horno.

ALMOJABANAS DE CUAJADA.—Se hace cuajada de una azumbre de leche, se exprime luego que está y sobre el tablero se soba con poca harina de manera que no le queden gurullos; en seguida se le meten yemas de huevo

hasta que esté blanda y puedan hacerse las almojabanas sobre el tablero con flor de harina; una vez hechas se fríen poco á poco, y sacándolas de la sartén se pasan por suero de leche, después por almíbar, y luego se rocían con azúcar y canela.

De queso fresco también se hacen igual, sólo añadiéndoles hierbabuena, aunque sea seca.

HUEVOS DE PESCADO.—A dos cuartillos de leche media libra de azúcar, media de sémola y media de almendra mondada y machacada; la almendra y el azúcar se ponen á cocer con una poca agua hasta que dé un hervor; luego se echa la leche con cuatro cuartos de canela, dos de clavillos, bien molido uno y otro; en estando para hervir se le echa la sémola y se menea para que no se pegue. Luego que está bien cocido se echa en una fuente para que se enfríe, y en estando se fríe en aceite en forma de huevos de pescado, que se van pasando uno á uno por huevo muy batido, en el que se pasan y fríen por dos veces. En la última se pasan por el huevo y echan á freír á pares juntos para unirlos como los huevos de pescado; luego se pasan por almíbar y se les pone éste próximo para figurar ser aceite, ó bien, si no se les pone el almíbar por encima, puede ponerse azúcar después de pasarlos por el almíbar.

MANJAR BLANCO.—Media azumbre de leche de almendra, dos onzas de miga de pan, una de almidón y quince céntimos de canela; el pan se pone á remojo, se maja muy bien y se le pone el dulce al gusto, y todo unido se cuece á fuego lento; en quedando como nata blandita, se vierte en la fuente y se le pone azúcar y canela.

LECHE ASADA.—Un cuartillo de leche, cuatro huevos bien batidos y cuatro onzas de azúcar; mezclado todo, se manda al horno en rustidera ó cazuela untada con manteca.

DULCE DEL PARAÍSO.—Dos cuartillos de leche, doce onzas de azúcar, cuatro huevos y cuatro onzas de almen-

dra mondada y molida ó avellana, dos onzas de almidón deshecho en una poca agua; se pone todo á fuego lento á que cuaje, sin cesar de menearlo á una mano. Se conoce que está por una telita que se forma por encima; se tiene una fuente con bizcochos calados con almíbar á medio punto, se le extiende encima la masa y se le espolvorea con azúcar y canela.

MINGOLILLAS.—Media libra de almendra y media de avellana mondada y molida, con quince céntimos de canela, media libra de azúcar molido y cuatro huevos; se amasa todo y en tableros cubiertos de harina se va poniendo en porciones alargadas; cuando ya están algo he-ladas, se emborrian en huevo muy batido y fríen en aceite hirviendo. Ya frías, se pasan por miel y se las espolvorea con azúcar y canela.

ENGAÑABOBOS.—A media docena de huevos se les pone un cuartillo de leche; ésta se pone á hervir, batiendo las claras hasta que hagan torrecillas. Luego, en la leche que está hirviendo se van poniendo cucharadas de la clara, dándoles una vuelta; luego que estén las porciones cuajadas se colocan en un plato. Hecho esto, en la leche que queda se baten unas yemas y azúcar y se hace una crema no muy espesa, que se echará sobre las claras.

Se clarifica el azúcar, y estando en su punto se bate en un filo de la cacerola con una espátula, hasta que se ponga resistente; se bañan en ésta las empanaditas rellenas y se van colocando sobre obleas, que luego que se secan al fresco se recortan hasta que la oblea no salga mas que del redondel de la empanada por bajo. A este baño se le pueden poner unas gotas de limón ó de ron.

FRUTA DE ALMENDRAS.—Se muele muy bien media libra de almendras sin que se aceiten, se echan cuatro yemas de huevo y una poquita harina y luego se le van añadiendo más yemas hasta que esté bien blando; se calienta una poca manteca y se le echa del batido á que forme unas torrijas muy delgadas, y frías ya se pasan por almíbar y se les pone azúcar en polvo por encima.

TORRIJAS DE NATA.—Se toma nata sin ninguna leche, se le echan bastantes yemas de huevo y se baten. Se pone en cuajadera que no tenga más altura que medio dedo, untando antes la cuajadera con manteca, y todo se coloca al fuego con lumbre lenta, se deja enfriar y se corta como se quiera, sacándolas con cuidado y emborrizándolas con huevos, como las torrijas de pan frito, y se fríen en buena manteca, se espolvorean con azúcar y canela y se comen calientes.

TORRIJAS DE PAN.—De pan tierno se cortan las torrijas, un poco gordas; se pasan por la leche, se echa un poquito de sal y se fríen en bastante manteca una á una; luego se baten bastantes huevos. Se mojan las torrijas tapándolas con una cuchara de madera que vaya llena de huevo, y la torrija se echa en la sartén, á que forme una esponja; con la misma cuchara se aprieta la torrija y con la paleta y sobre la torrija se echa el huevo que desparrama y se vuelve ésta á que fría por el lado opuesto, y así se va haciendo con todas; se pasan luego por almíbar de miel y se espolvorean por encima con azúcar.

TORRIJAS DE ARROZ.—Cuécese arroz con leche y azúcar, un poco de agua de azahar, canela y manteca. Cuando está cocido se añaden yemas de huevo, echándolo en una cazuela para que se enfríe. Se hacen bolas del tamaño de un huevo y se fríen, espolvoreándolas con azúcar.

CROQUETAS DE MAÍZ.—Tómese un cuarterón de azúcar molido, medio de harina de maíz, otro medio de la de trigo, otro tanto de limón, y muélase todo en el mortero, hasta que adquiera la consistencia de masa; extiéndase bien con un rodillo hasta dejarla muy delgada, cortándola después en pedazos. 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.

BUÑUELOS DE PATATAS.—Cocidas, se muelen y des hacen muy bien; se les echan huevos hasta que queden

como masa de buñuelos. Se les mezcla un poco de azúcar, canela y limón rallado, se forman las bolitas y se fríen, quedando como buñuelos. Se pasan luego por almíbar frío, azúcar y canela.

BUÑUELOS DE VIENTO.—Media libra de harina de flor se deslie con agua fría y un poquito de sal, dejándola de blanda como para hacer hostias; se derrite manteca ó fríe aceite lo necesario como para hacer una tortilla, luego se echa el batido y se menea puesta hasta gachas en brasas para que cuezan bien, porque en esto consiste que no se echen á perder; luego que están se echan en el almíbar, y en cuajando se le van metiendo huevos poco á poco hasta que se haga blanda. Los huevos no han de ser todos con claras, sino sólo la mitad, para que el buñuelo no se resquebraje; se fríen en buen aceite, se pasan por almíbar y se les rocía con poco azúcar y canela.

NATILLAS.—Dos cuartillos de leche, cuatro onzas de almidón, ocho yemas de huevo y media libra de azúcar. Se pone la mitad ó más de la leche antes, y con la otra mitad se deshace el almidón, el azúcar y también los huevos, y en estando la leche fuerte se aparta y se va echando todo lo demás, meneando á una mano hasta que cuajados duritos se vierten en una fuente, y una vez fríos se les pone canela cernida. Para acabarlo de cuajar se vuelve á la lumbre lenta.

NATILLAS BLANCAS.—A cada cuartillo de leche cuatro ó cinco claras, cuatro ó cinco onzas de almidón y cinco de azúcar. La cantidad de cinco onzas de almidón y cinco claras es para quien le gusten más duras; se le pone canela bastante por encima.

CREMA DE LECHE.—Un cuartillo de leche, siete yemas y media onza de almidón. Se cuece con media libra de azúcar hasta que quede en su punto.

FLAN DE LECHE.—Cuatro cuartillos de leche, veinte huevos muy batidos, media libra de azúcar y un pedazo

de vainilla; se pone á la lumbre todo junto á que se temple, se unta el molde con el azúcar quemado, se echa el batido en él sin que se llene y se cuece al baño de maría, y á medio cocer se le pone lumbre á la tapadera. Se conoce que está cuando se saca un molde, con que se pincha, á ver cuándo sale seco.

CROQUETAS DE CREMA.—Se hacen natillas de corte sólo con algunas yemas; en estando se tiene un plato ó fuente untado con aceite frito y se echan en ellas á que no suban de altura más de dos dedos, se cortan de figura ovalada, se pasan por pan rallado y se fríen. Se sirven frías, pero cuando están algo tibias se les pone azúcar por encima.

CREMA DE ALMENDRAS.—Se machacan en un almirez de porcelana una libra de almendras mondadas, añadiendo poco á poco, á medida que se machacan, tres tazas grandes de leche. Cuando las almendras forman una pasta y están bien mezcladas con la leche, se la cuele con un paño de algodón mojado de antemano, pero bien escurrido, y se estruja fuertemente para que todo el líquido pase. Se vuelven á echar las almendras en el almirez y se las machaca de nuevo, añadiendo otra taza de leche. Se la vuelve á colar en el paño; se echa azúcar á esta leche de almendras en cantidad proporcionada, se la pone á un fuego vivo y se mueve la crema, hasta que haya hervido dos ó tres minutos. Después de hervida quedará un poco espesa. Se la echa en un jarro, taza ó bote de porcelana, que se pone al fuego, ó lo que es mejor, en nieve.

TOCINO DEL CIELO.—Se ponen al fuego veinte onzas de azúcar con agua para hacer almíbar fuerte, se colocan en una fuente veinticuatro yemas, que se van rompiendo con una cuchara sin batirlas, se les va poniendo el almíbar caliente, meneándolas un poco, y para que se cuaje se baña el molde con la misma y se echa la restante en las yemas; se echan éstas en el molde y se ponen al baño de maría bien tapadas las vasijas para que no se vaya el vapor, y cuando esté frío se sacan del molde.

HUEVOS MOLES.—Una docena de yemas de huevo y seis onzas de azúcar cernido; se baten hasta que el azúcar se introduce en las yemas, se le ponen luego doce cucharadas de agua y se cuecen hasta quedar como natillas; se apartan y se les sigue dando después durante media hora; entonces se echan en la fuente y se les cubre con canela.

HUEVOS HELADOS.—Se pone una libra de azúcar en punto de almíbar, se baten muy bien dos docenas de huevos (las yemas sólo), y por una estameña ó servilleta se estrujan para que queden en ella las agallas; se toma una cuchara que tenga un agujero pequeño, y estando el almíbar hirviendo fuerte se echa de las yemas batidas en la cuchara para que por el agujero caigan en el almíbar, dando vueltas alrededor, buscando el hervor para que no se peguen las hebras. Con la harina que quede se mojan unas rebanadas ó bizcochos.

También puede hacerse con espumadera ó cucharón cerrado con muchos agujeros (esto cuando se hace en gran cantidad).

Para formar un plato que levante se ponen debajo hojuelas, las yemas en capas por encima y fruta en almíbar entremedias.

HUEVOS EN ALFORJAS.—Dos docenas de huevos hilados; se hacen seis partes de ellos, se forman bollitos hechura de mostachón y muy apretados, luego se ponen en papeles en rustideras espolvoreadas de harina y se meten en el horno templado hasta que toman un rubio subido.

Para poder ponerlos donde se quiera, al almíbar en que se hilan los huevos puede ponerse agua de azahar.

PLATOS DE HUEVOS CON LECHE.—Pan rallado muy tostado, una escudilla de leche, cuatro onzas de azúcar, cuatro huevos frescos bien batidos, y todo junto se pone en cuajaderas untadas de aceite frito y con lumbre abajo y arriba.

Sobre el batido, azúcar y canela.

ARROZ CON LECHE.—A una libra de arroz se le pone otra de azúcar y cuatro cuartillos de leche. Se cuece el arroz con la leche y el azúcar, y en estando cocido se echa en una fuente, y una vez frío, canela por encima.

YEMAS.—Póngase sobre una mesa limpia azúcar seco pasado por el tambor, y sobre éste la yema que se desee, formando un cilindro de todo ello y cortando trozos del tamaño de una aceituna sevillana; háganse de estos trozos con las palmas de las manos unas pelotillas, sin oprimir mucho la yema; colóquense sobre un papel, y terminados todos los trozos póngase en un cazo al fuego azúcar clarificado; cuando tenga el grado de cubrir fuerte se retira del fuego y se grana como para cubrir las mantecadas, y de una en una se echan en el cazo, sacándolas con un tenedor á la mesa, donde se habrá tamizado el azúcar pasado por el tambor. Cuando esté, que será al cuarto de hora, se recogen, limpiándolas de las barbas que ha formado el azúcar, envolviéndolas con papel de seda.

YEMAS DE COCO.—Ráspense con el rallo pedazos de coco fresco, habiéndolos limpiado antes de la piel obscura que los cubre, y cuando se tenga bastante porción, es decir, sobre una ó dos libras, se confita como la almendra para repostería, pero que el azúcar esté un poco granado; háganse los bolos y después el baño con azúcar al punto de cubrir. Si se quisiera cristalizar ó escarchar cualquier clase de yemas, en vez de darles el baño que acabamos de indicar se procederá con ellas como con los caramelos de licor. Concluída la operación, y después que se saquen de la candidora, se las pone sobre espartos en una rejilla de mimbre para que se sequen.

QUESO DE YEMA.—Batidas una docena de yemas hasta que hacen espuma, se les echa un puñado de azúcar, se tiene un cuartillo de leche cocida con corteza de limón y al apartarlas del fuego se les echan unas astillas de canela y azúcar á más del anterior (éste ha de ser al gusto), y fría la leche y colada, se unen las yemas, tra-

bajándolo todo bien hasta que quede muy unido. El molde de hoja de lata ha de estar untado con azúcar hecho como una arropía, y luego que esté frío se llena el molde menos tres dedos, porque sube, se le pone su tapadera con rescoldo y se mete en el molde en una cacerola de agua que ya estará hirviendo, sin que el agua suba al borde lo menos tres dedos, y si aquélla se consume, se le va añadiendo caliente. Para conocer que está cocido se mete un molde; si se saca seco es que está, y hasta que se enfría no se vuelca el plato.

MONTEBLANCO Á LA FRESA.—Se toma medio litro de nata espesa y muy fresca y se bate hasta que esté muy consistente; se mezclan entonces doscientos cincuenta gramos de azúcar, un poco de vainilla en polvo y una cantidad de fresas pequeñitas; se coloca esta crema en pirámide en una compotera, y todo alrededor se ponen fresones y uno muy grande al final de la pirámide, y se acaba de adornar toda ella con fresas.

CONFITERÍA

CARNE DE MEMBRILLO.—Se escogen los membrillos sanos y verdes, se lavan y cuecen, y cuando estén blandos se mondan y cortan en pedacitos y se majan en el mortero hasta que quede una pasta fina. Después se pone una libra y cuatro onzas de azúcar por una de pasta, se amasa y coloca á la lumbre, moviéndolo con una espátula. Cuando se desprende de la cacerola se vacía en las cajas, forradas de antemano con papeles engrasados. Los membrillos que sean pequeños y redonditos.

DULCE DE TOMATE.—Para cuatro kilos de tomate se necesitan otros cuatro de azúcar, un pedazo de vainilla y la carne blanca de medio limón.

Se escogen los tomates muy carnosos, se ponen en

una cacerola y se les echa agua hirviendo para mondarlos, después se van echando en agua fría, se cortan luego en dos al través para quitarles las simientes con el mango de una cucharita (operación que se debe hacer con sumo cuidado) y se vuelve á meterlos en agua fría. Se pone á fundir azúcar en una cacerola con poca cantidad de agua, y cuando empieza á cocer se echan los tomates, la vainilla y el limón, estas dos últimas cosas cortadas en pedacitos pequeños; se deja cocer durante dos ó tres horas, moviendo casi constantemente, pues se quema con facilidad, y cuando el gusto del tomate ha desaparecido por completo, se aparta y se guarda en frascos.

MANZANAS RELLENAS.—Se toman manzanas gruesas, se las monda, se les saca la parte del centro que contiene las simientes sin cortar las manzanas y se las pone á cocer en agua y azúcar.

Una vez cocidas, se las mete en la compotera con la parte horadada hacia arriba y se las llena de dulce seco cortado en pedacitos; la cáscara de naranja ó de limón en dulce y la angélica son los dulces más á propósito para este caso.

Se pone luego á cocer el almíbar hasta darle la consistencia de la gelatina, se le echa en una fuente y se le deja enfriar.

Poco tiempo antes de servir las manzanas se calienta un poco la fuente por debajo, á fin de que la gelatina se desprenda fácilmente, se la corta en pedazos y se ponen éstos sobre las manzanas.

DULCE DE NARANJA.—Se toma cierta cantidad de naranja, se exprime el zumo y se cuela por un pedazo de muselina, á fin de separar las pepitas. Se raspan las cortezas de dos ó tres naranjas y se vuelve á filtrar el zumo después de haberle añadido las raspaduras. Se pone á clarificar azúcar á razón de un cuarterón por cada vaso de zumo, se mezcla todo esto, se añade un poco de cola de pescado clarificada, se pone el dulce en botecitos de cristal y se le deja enfriar.

FLAN DE NARANJA.—A docena y media de huevos se añade el zumo de ocho naranjas y una libra de azúcar, todo muy batido, y se echa en el molde. Cuando esté melcochado se cuece al baño de maría. El molde se quedará con dos dedos menos y el agua donde se ponga también otros dos ó tres dedos menos del borde del molde. Por fuera, si le hace falta, se le añadirá caliente, procurando no salpique el agua dentro, porque lo echará á perder. A la tapadera del molde se le ponen unas ascuas cuando se conozca que el batido está ya caliente. Después de esto se deja enfriar en el molde, y entonces se vuelca lo de abajo arriba.

CUBILETES DE NARANJA.—A una naranja tres huevos, media onza de almidón y azúcar bien dulce, y se cuece, metiendo este batido en los cubiletos, que les falte como un dedo, en el baño de maría.

Los de limón se hacen igual, poniendo para cada ácido seis huevos, onza y media de almidón y más dulce.

NARANJAS EN DULCE.—Las naranjas han de ser de corteza delgada; se ralla toda ella la primera cortecita, se ponen en agua por cuatro ó cinco días, mudándosela todos ellos, y luego se cuecen y parten por mitad. Después de cocidas se sacan los huesecitos y se dejan escurrir; en estando bien secas, se pasan, se pone la misma cantidad de azúcar y se clarifica; luego que está esto en punto, se echan las naranjas hasta que están cocidas y bien endulzadas.

MERMELADA DE NARANJA.—Se cortan en rebanaditas muy delgadas las naranjas, sin mondarias, se les echa la misma cantidad de azúcar que de naranja, se hace un almíbar y hierven en él hasta que se consume el agua y quedan en la mermelada.

COMPOTA DE MANZANAS Á LA PORTUGUESA.—Se toman unas cuantas manzanas (según el plato), se las corta en dos mitades, se les saca la parte interior, ó sea las pepitas, y se las coloca en una cacerola, poniendo en el cen-

tro de cada mitad un pedacito de manteca bien fresca, zumo de limón y azúcar en polvo. Se echa además un poco de manteca en el fondo de la cacerola. Se pone á cocer todo esto con fuego debajo y encima, es decir, sobre la tapadera, que ha de ser de hoja de lata ó hierro fundido. Se sirve caliente después de haber echado por encima un poco de azúcar en polvo.

CIRUELAS.—Se pone en una caldera agua á un fuego violento, y cuando levante el hervor, en una cesta proporcionada se meterán las ciruelas, poniendo la cesta en el agua, y cuando se observe que la piel de las ciruelas se va arrugando, se sacan, se echan en agua fría y se mondan. Tan luego como queden limpias del todo, se volverán á poner con la misma agua á la lumbre, hasta que esté bien caliente, sacándolas al momento. Por cada libra de ciruelas se pondrán dos de almíbar ó azúcar clarificado, y que tome el punto de vela, en cuyo estado se separará de la lumbre, poniendo á escurrir las ciruelas en una criba de esparto; cuando ya no destilen agua se pasarán á la caldera del almíbar con el grado de vela, dejándose en esta forma hasta el siguiente día, en que se les dará el azúcar, que se habrá sacado por decantación; una buena hervida, repitiendo la misma operación por espacio de cuatro ó cinco días, y queda terminada.

TOMATES.—Deberán escogerse los tomates entre verdes y encarnados, pero bien consistentes. Póngase á fuego vivo agua en una caldera, y cuando levante el hervor se sumergen en ella seis ú ocho libras de tomates, y á los pocos momentos se observará que la piel se va encogiendo, en cuyo estado se apartarán de la lumbre, pasándose á un barreño ó caldera que contenga la suficiente agua fresca, principiando á despojarlos de la piel. Una vez limpios se parten por la mitad, exprimiendo los trozos para quitarles el zumo y la simiente, poniéndolos en una caldera con agua para calentarlos, separándolos de la lumbre así que se hayan penetrado bien del agua caliente. Acto seguido se dará el punto ó grado de vela al almíbar que se comprenda necesario, sacando del agua

el tomate; se pone en una criba de esparto para que suelte el agua, y cuando ya no destilen se pasarán al azúcar, dejándose en esta forma hasta el siguiente día, en que por medio de decantación se sacará el azúcar para la hervida de regla. Lo que sigue, como en las ciruelas, que hemos explicado más arriba.

PEPINOS.—Se pinchan con un punzón de hueso y se tiran á una tinaja con agua y sal molida, y de este modo quedarán en salmuera por espacio de cinco ó seis días, para que se marchiten. Para una arroba de agua bastará libra y media de sal, y después se sacan y lavan, se cuecen en agua, se dejan reposar, luego se lavan con agua fresca y se les muda varias veces, hasta que desaparezca lo sabroso; después se pasan al almíbar al punto de vela.

DÁTILES.—Se deben coger los dátiles, no verdes, sino que hayan entrado ya en color amarillo. Lo primero que debe hacer el operario es pincharlos con un punzón de marfil para sacarles el hueso, y se echan en un capazo hasta que queden todos punzados.

Póngase al fuego una caldera con agua, y cuando esté bien caliente se echan los dátiles, dejándolos así hasta que por medio de una moderada ebullición se hayan reblandecido, en cuyo estado se separan de la lumbre, y se dejarán en reposo por una media hora; pasada ésta, se pondrán en un cocío que contenga agua fresca, renovando ésta todos los días por mañana y tarde.

Esta operación les quitará la aspereza que tienen. Lo que sigue es igual á lo anterior.

CABELLOS DE ÁNGEL.—Cójase una de estas calabazas con la mano izquierda, y con la derecha se sujetará un palo ó espátula, con el que se le dará frecuentemente hasta llenarse toda ella de rendijas ó grietas en toda su corteza. Después de esto, con la punta de un cuchillo se hará saltar en pedazos pequeños. Limpia que haya quedado en un todo su corteza, se partirá en trozos cuadrados del tamaño de tres pulgadas, limpiándolos de la

pipa ó simiente que tengan, y se pondrá á hervir á fuego vivo.

Se conocerá que está bastante hervida cogiendo uno de los pedazos y apretando con la yema de los dedos.

Conseguido que esto sea, se separará de la lumbre, teniéndola sobre una hora en reposo. Transcurrido este tiempo, se irá apretando cada trozo de por sí con las puntas de los dedos de ambas manos, se verá que los hilos van soltándose con facilidad, y se pasan éstos á una caldera con agua.

Hecho esto, se calientan perfectamente con la referida agua, y apartando la olla del fuego, se dejarán los cabellos en reposo; en este ínterin se pondrá azúcar clarificado á que tome el punto de vela, y cuando adquiriera dicho grado, se apartará de la lumbre.

En este estado, los cabellos se pondrán sobre un garbillo de esparto para que suelten el agua, y cuando ya hayan quedado en seco, se apretarán en pequeñas porciones entre ambas manos, haciéndoles saltar el agua que les quedase. Acto continuo se van sumergiendo en el almíbar, dejándolos en este estado hasta el siguiente día.

Cuando haya de proseguirse esta faena, se extraerá el almíbar por decantación á otra caldera, poniéndose á un fuego moderado para que por medio de la ebullición se consiga el grado de vela, que se habrá perdido á causa de la humedad que habrán soltado los cabellos por la mucha ó poca agua que haya quedado en ellos.

DURAZNOS EN CONSERVA.—Los duraznos se mondan y cuecen en agua hasta que están tiernos; después se ponen en un barreño, se tiene bastante azúcar clarificado y se les echa á que les cubra. Al día siguiente se saca esta agua, se pone á hervir un rato y se vuelve á echar sobre los duraznos. Esto se ha de hacer hasta que el azúcar esté en punto, que será á los ocho días, añadiéndosele azúcar diariamente por el que se embeba la fruta, que siempre ha de estar cubierta, y si se hiciese alguna espesura en este tiempo, se le pone á la lumbre á que dé un hervor.

Después de esto, bastará con poner los cocimientos

del azúcar para que estén buenos, advirtiendo que el agua se le ha de echar fría.

Igual se hace con los albérchigos y melocotones, sólo que éstos se abren luego que están cocidos, y por un lado, sin estropearlos, se les sacan los huesos.

PERAS EN ALMÍBAR.—Se ponen las peras en agua fría al fuego, y dando un par de hervores se echan en agua fría para que no se manchen; luego se mondan y punzan por dos partes; se clarifica azúcar y se hace igual que la anterior.

TORONJAS Y LIMONES.—Se ponen á la lumbre con una lejía muy fuerte, hasta que estén muy cocidos. Entonces se echan en agua fría, teniéndolos ocho ó diez días, mudándoles el agua diariamente; en estando dulces se escurren y se meten en conserva, como se lleva dicho en las otras.

DIACITRÓN.—Se le quita la cáscara y agrios á la cidra y se echa en sal. Así que la haya tomado, se echa en agua fría y se pone á cocer, y en estando se vuelve á poner en agua fría y se le muda durante dos ó tres días bastantes veces. Luego se pone el diacitrón en azúcar clarificado, que ha de estar tan espeso que se peguen los dedos, y conforme vaya faltándole se le echa, dándole á esta agua de azúcar un hervor diario, como se ha dicho en los duraznos. Pero cubierto el diacitrón, se hará como más adelante se verá en las peras.

Para conservar todo esto, se pone en vasijas, luego que están en punto, con almíbar de la misma. Si son de vidrio las vasijas, mejor.

PERAS SECAS CUBIERTAS.—La pera que está en conserva se saca y se escurre el azúcar, se pone en punto subido de almíbar, se echan las peras dentro, y quitando la espuma se cuecen hasta que el almíbar hace verruquillas y no se deja de menear, á fin de que no se peguen; se quitan de la lumbre y se ponen en una vergueta (la verruquilla que ha de hacer el almíbar se verá en la es-

espumadera, cuando por las vejiguitas caigan gotas que se peguen), después de pasarlas primero, en estando un poco frías, por el azúcar en almíbar, que ha quedado ya batido y tomado espesor desecante, y puestas en la ver-gueta no se quitan hasta que estén heladas.

CAJA DE PERADAS.—Se ponen las peras en agua fría para cocerlas; en estando, se mondan y machacan una libra de peras y otra de azúcar cernido, se juntan las dos cosas y cuecen en lumbré regular hasta que espesen; se conoce que está cuando en echando un poco en un plato ó en una tabla no se pega. Entonces se echa en cajas.

Antes de juntarse las peras con el azúcar puede también clarificarse y poner el almíbar á que haga bolitas en el dedo, y entonces se echan las peras.

CONFITURA DE ROSAS (turca).—Se cogen las rosas de olor y se ponen en una cacerola cubierta de agua; después de cinco minutos de cocción se pasan por un tamiz y se les añaden tantas libras de azúcar como haya de agua de rosas, y se dejan cocer hasta que forman una gelatina.

VIOLETAS.—Rehogar las violetas en manteca fina; cuando estén ligeramente fritas ponerlas en natas y espolvorearlas con azúcar.

DULCES SECOS.—Póngase en una caldera mediana un poco de dulce de cada clase, procurando que todo sea del que tiene la carne clara, como las peras, calabazate, limón, etc., etc.; añádase igualmente el suficiente azúcar para que nade con desahogo y póngase á fuego moderado. Remuévase de vez en cuando con una espátula, y al punto que vaya á levantar el hervor se aparta de la lumbré. Téngase agua bien caliente en otra vasija, y después de espumado el dulce, como es consiguiente, se sacará sobre una rejilla de mimbre para que suelte el azúcar y se pondrá bajo la rejilla una vasija para que no se pierda el azúcar que va destilando.

Así que cese de gotear azúcar, con la espumadera se introducirá una porción de dulce en el agua caliente, y

dando á aquél tres ó cuatro vueltas en el agua con la misma espumadera, se sacará instantáneamente á otra rejilla, arreglando y ordenándose de modo que no quede uno sobre otro y separando las clases. Déjese después al aire libre por tres ó cuatro días, evitando que tome polvo, y transcurrido este tiempo, durante el cual ya se habrá secado de la humedad que dejó el agua, se procederá á la cubierta en la forma siguiente:

Póngase en una caldera mediana azúcar al huevo, por tener éste más fuerza, como ya dijimos en la explicación de clarificar el azúcar, y déjese hervir hasta que se consiga el grado de perla fuerte; ya obtenido este punto, se pondrá el suficiente dulce, que no pare prieto y sí desahogado, y cuando haya adquirido el grado de cubrir del que ya dimos la explicación, se separa de la lumbre, espumándose lo mejor posible; póngase la caldera ladeada, déjese reposar como cinco minutos; con un tenedor se van cogiendo cada una de las piezas y mojándolas en el almíbar y se van arreglando sobre rejillas de esparto y dejándolas al aire libre como una hora. Después se ponen en un cajón empapelado y bien tapado.

NUECES CONFITADAS.—Se escogen verdes, y conforme se les quita la película se las echa en un cazo de agua fría. Se cuecen, después se las pone en agua de nuevo. Se hace almíbar, y cuando está frío se vierte sobre las nueces, dejándolas así todo el día. Se repite esta operación tres veces, y al quinto día se sacan y echan en tarros.

Se necesitan dos kilos de azúcar por tres de nueces.

FABRICACIÓN DE TURRÓN.

Almendra mondada, seca y triturada.	90 libras.
Caldo ó almíbar de dulce clarificado y al grado de cubrir flojo.	27 >
Miel blanca de romero.	27 >
Azúcar clarificado al negro de marfil.	18 >
Canela superior molida.	4 onzas.
Claras de huevo.	30

El operario debe tener prevenidos de antemano los

marcos ó cajones para colocar el turrón, forrándolos con papel y obleas. Póngase en la caldera la miel y el caldo ó almíbar ya indicados, y con una espátula á propósito para este turrón se meneará el líquido hasta que tome el grado de bola regular.

Este punto lo debe adquirir sin que levante hervor; en estando, se deja enfriar, después se vuelve á poner al fuego, se le echan las claras de huevo batidas al punto de nieve y se menea en todas direcciones.

Cuando esta mezcla quede blanca y esponjada, se suspenderá esta manera de trabajarla, meneándola solamente en todas direcciones, hasta que se consiga que adquiriera el grado de caramelo; así que se obtenga este punto, se quita todo el fuego de la hornilla y se mezcla la almendra, que de antemano se tendrá triturada, y de la mezcla que resulte se harán tortas, las que se pondrán en los marcos ó cajones, colocándolas á capas; entre estas capas se pone azúcar en terroncitos y canela de la indicada más arriba. Así que los marcos hayan quedado llenos, se cubrirán con otra capa de obleas, prensándolo bien boca abajo por espacio de tres ó cuatro horas.

OTRO TURRÓN CON LA MISMA FÓRMULA.

Almendra.	90 libras.
Caldo de dulce al grado de perla. . .	70 »
Claras de huevo al grado de nieve. .	36

OTRA.

Almendra.	90 libras.
Caldo de dulce al grado de cubrir. .	36 »
Miel de romero.	36 »
Claras de huevo al grado de nieve. .	36

OTRA.—Se toman cuatro libras de almendras mondas y tostadas hasta que tomen el color dorado, machacándose, y en un cazo se pondrá á un fuego moderado de carbón dos libras de azúcar clarificado al huevo y libra y media de miel de romero; póngase la miel y el azúcar al fuego, meneando con una espátula proporcio-

nada y rodando el perol hasta conseguir el grado de bola, pero esto sin que levante el hervor. Tan pronto como se haya obtenido este grado, se separa de la lumbre y se le incorporan seis claras de huevo subidas al punto de nieve en cuanto haya enfriado; luego que las claras queden incorporadas se separará á la lumbre benigna, batiéndolo sin parar hasta conseguir el punto de caramelo, y entonces se mezclará la almendra.

TURRÓN DE AVELLANAS.—La misma fórmula anterior, pero en vez de almendras, avellanas tostadas.

AZÚCAR ROSADO COLORADO.—Se le corta á una libra de rosas el pie por abajo y se machacan en un mortero, introduciéndole dos libras de azúcar, y se pone á la lumbre que cueza un poco. Si es para comerlo pronto se pone al sol, y si es para conservarlo en vasijas se cuece un poquito.

AZÚCAR EN BLANCO.—Cuatro libras de azúcar y media azumbre de agua con cuatro claras de huevo; se pone á la lumbre, y en hirviendo se cuele por un paño espeso y se pasa á un cazo, se cuece y menea con un cucharón, hasta que haga ojos; luego se le echa zumo de limón, poquito, y rosa, poca también, dentro, y se pone en unos papeles blancos en dos tortas. Luego se cortan como se quiera, se añadirá á una de la anterior media libra de azúcar y la rosa, que se ha de echar antes de que se haga pasta el agua, esencia de ella ó de azahar.

ARROPE.—Se exprimen granos de uva bien maduros y se cuece el zumo en un perol hasta que quede reducido á la cuarta parte. Se cuele y se vuelve á poner al fuego á que espese antes de guardarlo en los tarros.

MELOJA.—Se exprimen bien los panales de miel, de modo que quede la cera limpia, y se lavan en agua. Esta agua de lavar la cera, después de haber apartado la miel, se pone al fuego con granos de anís y se deja hervir hasta que forma un jarabe dulce y agradable.

Suele hacerse con este jarabe un excelente dulce de calabaza.

Se tiene ésta partida en lonjas delgadas y enterrada en cal viva desde algunos días antes para que se endurezca. Se lava bien y se cuece con la meloja, que resulta exquisita.

Se conoce con el nombre de calabazate.

CARAMELOS DE LIMÓN.—Se pone á cocer agua con azúcar, se clarifica y se deja hervir hasta que esté espeso. Se le añaden unas gotas de esencia de limón y se echan en los moldes.

Del mismo modo se hacen los caramelos de frutas y aromas.

CARAMELOS DE CAFÉ.—Como los anteriores, añadiéndoles treinta gramos de crema de café por cada medio litro de agua.

PASTILLAS AROMÁTICAS.—Se pulveriza azúcar y se pasa por tamiz de cerda. Sepárase la parte más fina por otro tamiz de seda; se deslíe el azúcar en la esencia que se quiera dar á las pastillas, usando un cazo pequeño de metal; se pone al fuego, moviendo de cuando en cuando hasta que se ponga consistente. Se deja enfriar y se cortan con un molde.

ALMÍBAR DE GRANADA.—Se toman granadas maduras, se sacan los granos, y después de machacados se ponen en cantidad proporcionada de agua para cocerlos algunos minutos. Se dejan reposar, se les extrae el líquido, y por cada trescientos setenta gramos de jugo se les echa un kilo de azúcar y se cuece, espumándolo.

Variando la fruta se hacen del mismo modo todos los almíbares.

JALEA DE MEMBRILLO.—Se mondan y se saca el corazón, se ponen en pedazos á cocer con agua que les cubra, y en estando muy cocido se echa en un paño grueso y se cuele el agua y el membrillo; dándole con fuerza, todo

pasa. A cada cuartillo de lo colado se le ponen dos de almíbar, se cuece todo hasta que quede otra vez en punto que haga hilo, y entonces puede ponerse en cajas ó vasijas.

JALEA DE GRANADA.—Se cuece el grano en poca agua, y así que esté se saca y exprime por un cedazo; á cada cazo de esto medio de almíbar, y se cuece con el zumo hasta que haga hilo, y en lo demás como en lo anterior.

JALEA DE MANZANA.—Después de mondadas y partidas, se ponen al fuego en una vasija con agua y se escurren en un paño.

En otra vasija se coloca medio kilo de azúcar é igual cantidad de manzanas cocidas; se clarifica y se mezcla con el cocimiento, se echa en botes y se guarda.

GELATINA DE FRESAS.—Se hace primero un almíbar muy espeso, y cuando hierve se echan las fresas y se tienen un rato para que se impregnen bien de almíbar; se funden cincuenta gramos de gelatina en medio litro de agua y se añaden setenta y cinco gramos de azúcar, poniéndolo á cocer un rato; entonces se pasa por un tamiz y se le mezclan seis claras de huevo batidas á la nieve; se echa en un molde una capa de esta mezcla y cuando está cuajada se colocan encima bastantes fresas. En seguida otra capa de gelatina y otra de fresas, y así sucesivamente, hasta llenar el molde. Se tiene un rato en hielo ó agua muy fría y se sirve.

GELATINA DE UVAS.—Se cuecen granos de uva en agua, se cuelan para sacarles el jugo y se ponen á hervir con cien gramos de azúcar por cada medio kilo de jugo. Se espuma bien y se aparta cuando está hecho gelatina.

GELATINA DE MANZANA.—Se cortan manzanas en pedazos, quitándoles las pepitas; se cuecen en agua con un clavo, una rodaja de limón y cola de pescado en cantidad proporcionada. Se aromatiza con corteza de limón y se aparta cuando está espesa,

AZUCARILLOS.—Tómense seis kilos y medio de azúcar blanco, echádoles tantos medios litros de agua como medios kilos de azúcar, batiendo media docena de huevos; se quita un poco de agua, y en la que queda se echa el azúcar, poniéndolo á la lumbre hasta que empiece á cocer, echando el agua que antes se quitó.

Cuando esté á punto de caramelo, se pasa por una bayeta á otro perol, poniéndolo á la lumbre, batiendo á poco tres claras de huevo con azúcar, meneándolo hasta que se enfríe.

Después se pone á la lumbre la pasta de azúcar á tomar punto, echando dos ó tres gotas de aceite. Se tiene preparado un poco del baño, apartándolo de la lumbre y batiéndolo mucho. Se ponen encima de una tabla unos papeles blancos, despegándolos de los papeles y cortándolos con una sierra pequeña hasta concluir.

COMPOTAS

Se llaman así las frutas cocidas que se sirven de postre: son laxantes y sanas.

COMPOTA DE PERAS.—Se ponen las peras en agua hirviendo, y antes de que estén cocidas se pasan al agua fría. Se mondan en seguida y se les raspa el pezón, volviéndolas al agua fría enteras ó en pedazos. Se ponen á cocer con almíbar y se sirven calientes ó frías, según el gusto.

COMPOTA DE CEREZAS.—Se ponen en la cacerola con un poco de agua y azúcar, quitando los rabitos á las cerezas. Se las deja hervir, se ponen después en la compotera y se sirven frías.

COMPOTA DE ALBARICOQUES.—Se cortan en dos pedazos mondados y se arreglan en una fuente de barro, cuyo

suelo se espolvorea de azúcar. Se riegan ligeramente con agua y se ponen al fuego lento á cocer, hasta que se convierten en almíbar. Se vuelven á espolvorear con azúcar, cúbrese con una tapadera con ascuas y se sirven.

COMPOTA DE CIRUELAS.—Se limpian en agua hirviendo, y así que están blandas se ponen en agua fría. Se vuelven al fuego con agua y azúcar.

Esta compota se sirve fría.

Advertencia.—Todos los azúcares para los dulces han de ser de flor.

JARABES

Son una disolución de azúcar en agua, que conviene conocer por sus muchos usos y aplicaciones.

Se pone el agua y el azúcar en iguales proporciones, se deja hervir y se le echa una clara de huevo batida, espumándolo una vez que quede bien clarificado, y se deja cocer hasta que espese.

Puede añadirse á este jarabe flores de naranja, de violeta ó su esencia, etc., y también cualquier fruta entera ó extraído su jugo; en el primer caso se cuele antes de espesar demasiado y en el segundo se deja reducir.

Es mala costumbre dar color á los jarabes, pues perjudica mucho á la salud.

JARABE DE VIOLETAS.—Se hace un cocimiento de violetas, y después de colarlo se le pone tanto azúcar como su peso en agua. Se deja hervir y después se retira y se guarda.

JARABE ACIDULADO.—Se pone un litro de vinagre blanco en infusión y una cantidad de frambuesa. Se deja diez ó doce días, y después se pasa por el tamiz. Se cla-

rifica kilo y medio de azúcar, se añade el vinagre, y después de hervir y tomar consistencia se aparta, se deja enfriar y se embotella.

PONCHE.—Se restriega la corteza de un limón en un pedazo de azúcar de pilón del peso de doscientos gramos. Sobre el azúcar se le echa un poco de esencia de limón y veinticinco centilitros de infusión de té. Se exprime el jugo de dos limones y se echa sobre todo un litro de aguardiente ó ron. Se prende fuego, y cuando se haya reducido á dos terceras partes, se apaga y sirve caliente.

PONCHE DE HUEVO.—Se echa en un vaso de ponche las yemas de dos huevos, se les pone azúcar, se les bate con una cuchara y se llena el vaso de agua hirviendo.

Aparte se habrán batido las claras como para merengue, se le añaden con una copa de ron y se sirven.

PONCHE DE LECHE.—Lo mismo que el anterior, empleando leche en vez de agua.

BEBIDAS AROMÁTICAS

CAFÉ.—Se toma buen café crudo, teniendo en cuenta la gradación de aroma y fuerza, para hacerlo como se desee. Es una excelente mezcla dos partes de Moka, una de Puerto Rico y otra de Caracolillo.

Se pone en un tostador cerrado, especie de cilindro de hierro que da vueltas sobre una hornilla portátil, y se agita hasta que esté negro, sin estar quemado.

Se extiende entonces para que se enfríe, y en seguida se envuelve muy bien en un paño, donde se impregna de su aceite esencial. Después se guarda en frascos de cristal bien tapados.

Cuando va á hacerse se muele en un molinillo no muy menudo ni grueso, y se coloca en la cafetera.

De no tener uno de los sistemas de cafeteras, que es lo mejor, puede ponerse agua en un puchero de porcelana muy limpio y que no haya servido para otra cosa. Así que esté hirviendo, se coloca el café en una manga de franela lavada ó nueva y se deja filtrar en otra vasija de cristal ó porcelana.

Es importante que en todas las vasijas en que hayan de hacerse bebidas aromáticas no se ponga ninguna otra substancia ni se frieguen con grasa ó jabón, y que no se junten para nada con los demás cacharros.

Se hace también el café por infusión.

TÉ.—Se coloca el té en la tetera á razón de media cucharadita de hoja por taza; cuando está el agua hirviendo se le echa, se tapa bien, y á los tres minutos ya puede servirse.

MANZANILLA.—Se hace lo mismo exactamente que el té.

CHOCOLATE.—El chocolate se compone de una pasta de manteca de cacao y azúcar, aromatizada con vainilla ó canela. A las clases más baratas se les pone harina y almendra molida. Estas últimas son las preferidas en España, en donde el chocolate se hace espeso. Los chocolates en el extranjero se hacen tan ligeros como el café ó el té.

Puede comerse crudo, pero su empleo es por lo general cocido con agua ó leche.

Se corta en pedazos menuditos una pastilla de chocolate y se le pone una jícara de agua (si se hace con leche admite casi doble cantidad), se coloca al fuego y no se deja de mover mientras cuece. A los dos ó tres hervores está ya, si es chocolate bueno.

TISANAS

Las tisanas son de gran importancia, porque forman parte del tratamiento de los enfermos.

TISANAS POR INFUSIÓN.—Pueden ponerse las flores ó plantas de que se trate en un lienzo fino y meterlas en el agua caliente diez ó quince minutos.

Cuando son raíces, se dejan más de una hora en el agua, cerca del fuego, para que se mantenga muy caliente, sin llegar á hervir.

TISANAS POR SOLUCIÓN.—Son las que tienen que llevar miel, carbonato, goma, etc.

Hay que dejarlas largo rato hasta que se disuelvan estas substancias.

TISANAS POR MACERACIÓN.—Cuando son de raíces, cortezas, etc., se cortan éstas en pequeños pedazos y se dejan macerar ocho ó diez horas.

TISANAS POR COCCIÓN.—Tales como la de malvavisco, féculas, etc., que deben hervir algunas horas.

A continuación damos algunas fórmulas de las más usadas.

TISANAS DE LIQUEN.—Se hacen hervir á fuego lento cuarenta gramos de liquen en un litro de agua, se tira ésta y se le pone otra, dejándola cocer hasta que se reduzca á la tercera parte.

Se usa para calmar la tos.

INFUSIÓN DE TILA.—Se toman cuarenta ó sesenta gramos de flor de tila por litro de agua hirviendo; se ponen en una tetera, écheseles el agua hirviendo y manténganse diez minutos en infusión.

INFUSIÓN DE FRUTAS.—Tómanse frambuesas, fresas, etcétera. Se ponen en un vaso, cubriéndolas de agua hirviendo, y á los quince minutos se cuelean y se sirven.

Esto puede dar idea del modo de operar para toda clase de tisanas.

REFRESCOS

Son importantes por su aplicación á la higiene y por ser una agradable bebida de verano. Daremos algunas fórmulas.

NARANJADA.—Se exprime el jugo de una naranja en un vaso de agua fresca, se le añade azúcar y se sirve.

LIMONADA.—Se parte un limón y se corta una rueda del centro con corteza y todo; se le pone una cucharada de azúcar y se mueve mucho con ella, de modo que se impregne bien en el jugo y en el aceite esencial de la corteza. Se llena el vaso de agua y está excelente.

HORCHATA.—Se machacan almendras crudas y tostadas, en partes iguales, y cuando están bien molidas se les echa agua en el mortero y se pasa por un tamiz, de modo que quede una leche de almendra espesa. Se azucara y es un buen refresco.

Del mismo modo se hace la horchata de chufas, avellanas, etc.

PASTILLAS PARA HORCHATAS.—Se machacan las almendras como dejamos dicho, y en vez de ponerles agua se amasan con azúcar y se guardan para desleirlas en agua cuando quieran usarse. Se pueden aromatizar.

REFRESCO DE CEBADA.—Se lava y tuesta cebada lo mismo que se hace con el café, que quede pasadita; se

muele y se pone una cucharada en infusión en un vaso de agua fría, se deja un par de horas y en seguida puede pasarse por tamiz; se azucara y se bebe.

AGRAZ PARA UN AÑO.—Se le saca al agraz el zumo y se deja secar, y entonces se pone en vasijas que por abajo tengan pitorro ó agujero, se dejan como dos ó tres dedos vacíos y se llenan de unos dos dedos de aceite. Cuando se quiera usar, se saca por el pitorro ó agujero.

HELADOS

Para ello se necesita una heladora, que consiste en un depósito de estaño con tapadera que ajusta dentro de un cubo de madera, donde se coloca el hielo en forma que pueda agitarse fácilmente. Dentro de la vasija se coloca lo necesario para el helado, y por fuera el hielo, que se hace pedazos con un martillo.

He aquí algunas fórmulas sencillas para hacer en casa:

CREMA HELADA DE CHOCOLATE.—Batir tres yemas de huevo; agregar poco á poco un litro de nata y un cuarto de kilo de azúcar molido. Cocer esta crema al baño de maria. Por otra parte, rallar un cuarto de kilo de chocolate y disolverlo en un vaso de agua. Se mezcla el chocolate con la crema fría y se hace helar.

CAFÉ CON LECHE HELADO.—Se mezclan tres vasos de infusión de café con setenta y cinco centilitros de leche, bastante azúcar y un vaso de nata; se pone esta mezcla en la sorbetera después de pasarla por un tamiz muy fino, se tapa la garrafa y cada diez minutos se despega de las paredes de ésta la parte congelada. Cuando va á servirse se mueve durante algunos instantes, se bate bien con la pala y se echa en los vasos.

LECHE MERENGADA.—Se cuecen dos litros de leche. Se les agregan dos yemas batidas y medio kilo de azúcar blanco; se menea hasta que se espese y hierva; se pasa por tamiz y se lleva á la heladora.

SORBETE DE FRESA.—A medio kilo de fresa doscientos gramos de grosella, el jugo de dos limones y medio kilo de azúcar; se disuelve bien en veinticinco centilitros de agua y se hiela.

SORBETE DE CREMA.—Se mezclan bien diez yemas de huevo, un litro de leche y doscientos gramos de azúcar. Se pone á fuego lento hasta que se espesa. Luego se hiela.

CHANTILLY.—Este postre se ha de comer al momento de hacerse.

Se baten á la nieve media docena de claras de huevo y se endulzan cuando estén un poco duras, siguiendo batiéndolas. Al mismo tiempo que se baten las claras habrá otra persona haciendo la misma operación con un vaso de nata, endulzándola con el mismo vaso que aquéllas. Después que las claras y natas estén bien batidas, se mezclan y baten, y bien aromatizadas con vainilla en polvo se vierten en un molde de flan forrado interiormente con bizcochos finos, cerrando el molde con lo que de estos últimos sea preciso. Póngase entre hielo.

LICORES

Generalmente los licores se hacen por destilación; pero dentro del círculo reducido de que en la casa se puede disponer, sólo se usan algunos hechos por maceración, que resultan excelentes.

Todos los licores por maceración se filtran después por una manga de bayeta blanca tupida ó por papel de estraza.

Se les da color del modo que indicaremos al terminar.

LICOR DE AJENJO.—Cogollos tiernos de ajenjo, medio kilo; canela, dos onzas; bayas de enebro, una onza; raíz de angélica, dos adarmes; azafrán, medio adarme; flores de maíz, medio adarme; anís, medio adarme; aguardiente de treinta y dos grados, cuatro azumbres y media; azúcar, siete libras; agua clara, dos azumbres. Se tiene en infusión quince días, y pasados éstos se procede como es común á todos los licores y dejamos dicho.

CURAÇAO.—Cortezas de naranja, cincuenta y ocho gramos; aguardiente, un litro. Se deja quince días y se le añade medio kilo de azúcar disuelto en igual cantidad de agua y esencia de naranja.

NOYÓ.—Aguardiente, cuatro litros; almendras de albaricoque, doscientos gramos; ídem de albérchigos, ciento veinte; azúcar, kilo y medio. Se quebrantan las almendras luego de mondadas y se ponen en la infusión de aguardiente durante quince días, procediendo después á la filtración. Añádese una cucharada de flor de naranja.

ANISETE DE BURDEOS.

Aguardiente	4 litros.
Anís seco.. . . .	90 gramos.
Corianto.	15 »
Hinojo	15 »
Agua.	2 litros.
Azúcar.	1 1/2 kilos.

Se pone al baño de maría para sacar unos dos litros de licor.

ACEITE DE ANÍS.—Aguardiente, tres azumbres; agua, una; anís, cinco onzas; azúcar, seis libras.

LICOR SUAVE.—Aguardiente, cuatro azumbres; clavillos, medio adarme; agua común, azumbre y media; agua de flor de naranja, una libra; ídem de rosas, una libra; espíritu de jazmín, cuatro gramos; alumbre, medio gramo; azúcar, seis libras.

CREMA DE LIMÓN.—Aguardiente, cuatro azumbres; corteza de dos docenas de limones, de media docena de naranjas, un gramo de coriando y cuatro clavillos; agua común, dos azumbres; seis libras y media de azúcar.

CREMA DE CAFÉ.—Aguardiente, cuatro azumbres y media; agua clara, dos azumbres; azúcar, cinco libras; café de Moka tostado y molido, una libra.

MODO DE DAR COLOR Á LOS LICORES

ROSA Y ENCARNADO.—Cochinilla y alumbre desleído en agua hirviendo.

VIOLETA.—Tornasol cocido en agua.

AMARILLO.—Infusión de azafrán hecha en espíritu de vino.

VERDE.—Mezcla de la infusión de azafrán y tornasol. Los procedimientos de emplear anilinas y otras sustancias son peligrosos.

AGUA SEDATIVA

Las personas que se dediquen á la cocina deben tener siempre á mano agua sedativa, bien para compresas, bien para fricciones y para combatir las picaduras de los insectos.

He aquí cómo se hace:

En un frasco se mezclan cien gramos de amoníaco líquido de veintidós grados, diez gramos de alcohol alcanforado, sesenta de sal marina y un litro de agua. Agítese durante dos minutos.

PARA LAS QUEMADURAS

Pónganse pétalos de lis blancos en aceite de almendras dulces, y en caso de quemadura sencilla se aplica una compresa de este aceite.

Por si el accidente revistiera gravedad, en toda cocina debe haber un frasco de colodión para las quemaduras y tafetán inglés para caso de cortarse.

Nota.—Conservamos las medidas antiguas y fórmulas vulgares en la explicación de muchas recetas, porque estando tomadas de la práctica no hemos querido alterar en nada su composición.

En la ordenación del índice hemos preferido ponerlo por materias, pues creemos que así se facilita más el poder encontrar la fórmula que se desee.

FIN

INDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
CARTA PRÓLOGO.	5	Caldo de ranas.	29
Importancia del arte culinario.	7	Caldo de cangrejos.	29
La cocina.	12	Caldo de tortuga.	29
El comedor.	16	Caldo de té de buey.	29
De los alimentos.	18		
 Cocidos 			
Cocido español.	23	Sopa de pan.	30
Cocido catalán.	25	Sopa de pan á las hierbas.	30
Cocido á la parisién.	25	Sopa de pan á la diabla.	30
Cocido ruso (<i>Tchi</i>).	25	Sopa blanca.	31
Pote gallego (<i>para doce personas</i>).	25	Sopa blanca para niños.	31
Olla podrida.	26	Sopa de pan con leche.	31
Olla con arroz.	26	Sopa juliana.	31
Olla de berzas.	26	Sopa juliana fresca.	31
Olla con trigo.	26	Sopa de pasta.	31
Olla á la austriaca.	27	Sopa de sémola.	32
Olla catalana (<i>escudella</i>).	27	Sopa de sémola de vigilia.	32
 Caldos 			
Caldo Bouillon (<i>francés</i>).	27	Sopa de tapioca con leche.	32
Caldo en tablillas.	27	Sopa de arroz blanco.	32
Caldo refrescante.	28	Sopa de arroz con tomate.	32
Caldo refrescante de simientes.	28	Sopa de arroz con leche.	32
Caldo de vísceras de vaca.	28	Sopa á la jardinera.	33
Caldo de pollo.	28	Sopa de nieve.	33
Caldo de pichón.	29	Sopa de almendras.	33
		Sopa á la Regencia.	33
		Sopa á la Camerani.	33
		Sopa con puré de camarones.	34

INDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Sopa de castañas.	34	Salsa española.	41
Sopa de espárragos.	34	Salsa de tomates.	41
Sopa de puré de codor- nices.	35	Salsa tártara.	42
Sopa capuchina.	35	Salsa italiana.	42
Sopa á la florentina.	35	Salsa de crema.	42
Sopa de macarrones.	35	Salsa rubia.	42
Sopa de vigilia.	36	Salsa para toda clase de manjares.	42
Sopa de anguila ó de tortuga.	36	Salsa blanca.	42
Sopa de almejas.	36	Salsa gabacha.	43
Sopa de pescado.	36	Salsa de huevos de lan- gosta.	43
Sopa colorada de pes- cado.	37	Salsa inglesa.	43
Sopa de pimentón.	37	Salsa al Madera.	43
Sopa de Cervez á la ale- mana.	37	Salsa de menta.	43
Sopa china.	37	Salsa para liebre.	44
Sopa de leche de almen- dras.	37	Salsa para el cocido de judías verdes.	44
Comida blanca para en- fermos.	38	Salsa para el cocido.	44
Purés		Salsa periquense.	44
Puré de apio.	38	Salsa portuguesa.	44
Puré de castañas.	39	Salsa de rábanos.	44
Puré de garbanzos.	39	Salsa Robert.	45
Puré de guisantes secos.	39	Salsa romana.	45
Puré de lentejas con arroz.	39	Salsa traidora.	45
Puré de patatas al <i>gra- tin</i>	39	Salsa á la provenzal.	45
Puré de pollo.	40	Salsa de aceitunas.	45
Puré de ranas	40	Salsa indiana.	46
Puré de judías.	40	Salsa para pescados.	46
Puré austriaco (<i>borchok</i>).	40	Salsa picante.	46
		Salsa <i>maître d'hôtel</i>	46
		Ajo pan.	46
		Ayoli.	46
		Ayoli de Marsella.	47
		Nogada.	47
Salsas		Potajes	
Salsa <i>béchamel</i>	41	Potaje de garbanzos.	47
Salsa mayonesa.	41	Potaje de acelgas ó espi- nacas.	47
Salsa vinagreta.	41	Potaje de arroz.	48
		Potaje de judías.	48

INDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Potaje á la Colbert.	48	Arroz	
Potaje ruso.	48	Arroz con carne.	57
Potaje de nabos.	49	Arroz con pescado.	57
Potaje á la Sévigné.	49	Arroz con pollo.	57
Potaje de lentejas.	49	Arroz á la marinera.	57
Potaje de castañas.	49	Arroz á lo Alejandro	
Potaje de guisantes.	49	Dumas.	57
Potaje de zanahorias.	49	Risotto á la milanese.	58
Potaje de habas.	50	Arroz á la catalana.	58
Potaje de calabazas.	50	Arroz blanco.	58
		Arroz á la turca (<i>pilan</i>	
		<i>turc</i>).	58
Macarrones y pastas		Macedonia con arroz.	59
Macarrones sicilianos.	51	Albondiguillas de arroz.	59
Timbal de macarrones.	51	Tortilla de arroz.	59
Macarrones á la italia-		<i>Soufflé</i> con arroz.	59
na.	51	Arroz de paella á la va-	
Macarrones al jugo.	51	lenciana.	59
Macarrones á la napoli-		Carne	
tana.	51	Encebollado de carne.	61
Macarrones á la sauso-		Carne á la pamela.	61
na.	52	Guisadillo de carne.	61
Tagliati.	52	Guiso de carne.	61
Ravioli.	52	Carne á la catalana.	61
Shinken Flekel (<i>entre-</i>		Carne al horno.	62
<i>més austriaco</i>).	53	Carne á la reina.	62
Kouscousson (<i>alcuzcuz</i>		Carne á la granadina.	62
<i>turco</i>).	53	Carne á la cordobesa.	62
Fideos ó tallarines.	54	Carne con pifones.	63
Gurullos.	54	Carne en tortilla.	63
Andrajos.	54	Carne liada.	63
Harina perdida.	55	Carne en pulpetas.	63
Tarhinas.	55	Carne rebozada.	63
Gachas con caldo que-		Carne trufada.	64
mado.	55	Carne mechada.	64
Gachas manchegas.	55	Carne con avellanas.	64
Gachas coloradas.	56	Carne en entomatado.	65
Polenta.	56	Carne entomatada en	
Migas de maíz.	56	crudo.	65
Migas á la extremeña.	56	Carne en salsa de to-	
Migas de pan.	56	mate.	65

INDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Carne estofada.	65	Costillas de cerdo en adobo.	72
Carne del cocido en salsa.	65	Cochinillo asado.	72
Carne del cocido en <i>mirapotou</i>	66	Cochinillo relleno.	73
Costillas de vaca asadas.	66	Jamón en dulce.	73
Vaca en <i>papillot</i>	66	Pierna de corzo.	73
Vaca estofada.	66	Albóndigas.	73
Salpicón de vaca.	66	Pastelillos saboyanos.	74
Vaca estilo Guadalajara.	66	Fritura de carne cocida.	74
Ternera asada.	67	Fritura de carne.	74
Ternera mechada.	67	Croquetas.	74
Pierna de ternera asada.	67	Costrada.	74
Lomo de ternera estofado.	67	Sándwichs.	75
Ternera en salsa.	68	Bocadillos de carne á la polaca (<i>kluskis</i>).	75
Biftec.	68	Entrada polaca (<i>zrazi</i>).	75
Biftec de ternera.	68	Chuletas á la <i>soubise</i>	75
Biftec para ancianos.	68	Chuletas á la milanesa.	76
Rosbif asado.	69	Chuletas en sartén.	76
Rosbif salsa Madera.	69	Chuletas benedictinas.	76
Pierna de carnero á la inglesa.	69	Chuletas empanadas y tostadas.	76
Pierna de carnero á la casera.	69	Chuletas asadas á la parrilla.	76
Guisado de carnero.	70	Chuletas con nabos.	76
Solomillo de carnero á lo corzo.	70	Chuletas liadas en papel.	77
Guiso de carne de carnero.	70	Chuletas de cerdo en dulce.	77
Pecho de cordero con salsa picante.	71	Chuletas de cerdo salteadas.	77
Cordero asado.	71	Chuletas de ternera á la perejila.	77
Chanfaina castellana.	71	Chuletas de ternera con jamón y trufas.	77
Carbrito asado.	71	Chuletas de ternera á la francesa.	77
Carne de cerdo con vino.	71	Chuletas de ternera á la <i>maitre d'hôtel</i>	77
Carne de cerdo en dulce.	71	Chuletas de carnera con salsa de tomate.	78
Carne de cerdo en tortilla.	72	Chuletas de carnero con arroz.	78
Codillo de cerdo con nabos.	72		

INDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Chuletas para ancianos.	78	Callos con chorizo.	84
Lengua estofada á la zaragozana.	78	Callos colorados.	85
Lengua á la escarlata.	79	Callos á la italiana.	85
Lengua á la marinera.	79	Asadura de ternera á la gallineta.	85
Lengua de vaca en papel.	79	Asadura de ternera á la <i>matelot</i>	85
Lengua de vaca dorada.	79	Asadura de carnero en ajillo.	86
Lenguas de carnero en parrillas.	79	Higado de ternera.	86
Lenguas de carnero con tomate.	80	Higado de ternera picado.	86
Lenguas de carnero guisadas.	80	Higado de carnero.	86
Lenguas de carnero asadas.	80	Mollejas de ternera á la <i>papillot</i>	86
Riñones á la <i>brochette</i>	80	Mollejas en fricandó.	87
Riñones de cordero tostados.	80	Corazón de ternera á la moda.	87
Riñones de cerdo con vino.	80	Bofes de carnero.	87
Riñones de cerdo salteados.	81	Bofes de ternera.	87
Sesos huecos.	81	Colas de cordero con arroz.	87
Sesos á lo santiaguero.	81	Sangre frita.	88
Sesos de ternera.	81	Orejas de cerdo en salsa.	88
Sesos de carnero.	81	Orejas de carnero fritas.	88
Criadillas de cordero fritas.	82	Orejas de carnero rebozadas.	88
Criadillas de cordero rebozadas.	82	Cabezas de cordero.	88
Criadillas de ternera.	82	Cabeza de cordero rellenada.	89
Manos de vaca.	82	Cabeza de ternera frita.	89
Manos de ternera fritas.	82	Cabeza de ternera á la marinera.	89
Manos de ternera en pepitoria.	82	Queso de cabeza de cerdo.	89
Manos de cordero en adobo.	83		
Manos de cordero fritas.	83	Aves	
Pies de cerdo.	83	Codornices á la cazadora.	90
Pies de cerdo con leche.	84	Codornices asadas.	90
Pata de cerdo en dulce.	84	Perdices asadas.	90
Gelatina de pies de ternera.	84		

INDICE

<u>Págs.</u>	<u>Págs.</u>
Perdices á la inglesa.	90
Perdices en ensalada.	90
Perdices estofadas.	91
Perdices en escabeche.	91
Zorzales salteados.	91
Tordos á la inglesa.	91
Pajaritos en fritura.	91
Faisán con salsa común.	91
Anades guisados.	92
Pichones á la sartén.	92
Pichones rellenos.	92
Palominos ahogados.	92
Pavo asado.	92
Pavo trufado.	93
Pavo dorado.	93
Despojos de pavo á la burguesa.	93
Pato con nabos ó con aceitunas.	93
Pato asado.	94
Capón mechado.	94
Capón con arroz.	94
Pollo á la <i>bourgeoise</i>	95
Pollo á la tirolesa.	95
Pollo al estragón.	95
Pollo con ostras.	95
Pollo á la Marengo.	95
Pollo á la Pecci.	96
Pollo entomatado.	96
Pollo relleno.	96
Pollo enfritado.	96
Pollo en pimiento y to- mate.	97
Croquetas de pollo.	97
Pastel de arroz y pollo.	97
Pollo ó gallina á la Ma- rengo.	97
Gallina con arroz.	97
Gallina en pepitoria.	98
Gallina á la pamelá.	98
Gallina en adobo á la francesa.	98
Gallina dorada.	98
Gallina en pebre.	99
Gallina caprichosa.	99
Relleno de aves.	99
Mollejas de aves.	100
Pastel de hígado de ave.	100
Albóndigas de ave para enfermos.	100
Panecillos de ave para ancianos.	101
Conejos	
Conejo en pepitoria.	101
Conejo en escabeche.	101
Conejo á la veneciana.	101
Conejo en papel.	102
Conejo á la mayonesa.	102
Conejo en mollas.	102
Pastel de conejo.	102
Gazapos salteados.	103
Liebres	
Liebre asada á la alema- na.	103
Lebrato empapelado.	103
Pescados	
Pescado en salsa.	104
Pescado frito y en salsa.	104
Pescado en adobo.	104
Pescado en caldereta.	105
Pescado guisado.	105
Pescado en menestra.	105
Pescado en salsa de al- mendra.	105
Pescado en cazuela.	105
Pescado en cazuela á la catalana.	105
Pescado <i>soufflé</i>	106
Waterzoo (<i>guiso de pes- cado flamenco</i>).	106

ÍNDICE

<u>Págs.</u>	<u>Págs.</u>		
Besugos asados.	106	Relleno de sardina ó bo-	
Besugos al jugo.	106	querón.	114
Besugos escabechados. . .	106	Empanadillas.	114
Besugo con cebolla. . . .	107	Calamares á la marine-	
Besugo excelsior.	107	ra.	115
Besugo cocido.	107	Calamares en dulce de	
Merluza á la catalana. . .	107	chocolate.	115
Merluza al horno.	108	Calamares con guisan-	
Merluza en salsa.	108	tes.	115
Merluza con salsa verde. .	108	Calamares en parrillas. .	115
Merluza con salsa portu-		Calamares en ajopollo. .	116
guesa.	108	Calamares en tinta. . . .	116
Rosca de merluza.	108	Calamares rellenos. . . .	116
Pescadillas fritas.	109	Calamares rellenos á la	
Lenguados por lo fino. . .	109	andaluza.	116
Lenguados al horno. . . .	109	Calamares en salsa ver-	
Lenguado á la alemana. . .	109	de.	116
Lenguado á la italiana. . .	109	Calamares con tomate. . .	117
Raya en salsa blanca. . . .	110	Bacalao á la vizcaína. . .	117
Raya con nueces.	110	Bacalao á la vizcaína en	
Pintarrojas ó anguilas. . .	110	crudo.	117
Salmonetes asados.	110	Bacalao en blanco.	117
Salmonetes en nogada. . . .	110	Bacalao con patatas. . . .	118
Guiso de rape.	111	Bacalao en ajo.	118
Boga asada.	111	Bacalao encebollado. . . .	118
Sardinias frescas fritas. . .	111	Bacalao apagado en vi-	
Sardina en marapa.	111	nagre.	118
Sardina en salsa.	111	Bacalao frito rebozado. . .	118
Arenques empanados. . . .	111	Bacalao con miel.	118
Arenques á la parrilla. . . .	112	Bacalao al horno.	118
Arenques en cartuchos. . .	112	Bacalao con tomate. . . .	119
Sargos asados al horno. . .	112	Bacalao frito.	119
Dentones asados.	112	Bacalao en blanco.	119
Japuta en adobo.	112	Bacalao en leche.	119
Guiso de zafio.	112	Bacalao á la béchamel. . .	119
Atún en olla.	113	Bacalao al estilo de arrie-	
Atún escabechado frito. . .	113	ro.	119
Atún en fritada.	113	Bacalao guisado.	120
Salmón á la parrilla. . . .	113	Albóndigas de bacalao. . .	120
Filetes de salmón con		Cangrejos á la bordelesa. .	120
manteca.	113	Cangrejos tostados á la	
Armados.	114	italiana.	120
Boquerones rellenos. . . .	114	Almejas á la andaluza. . .	120

INDICE

Págs.		Págs.	
Almejas al natural.	121	Fritada de huevos (<i>chak-chouka turca</i>).. . . .	128
Almejas á la cubana.	121	Tortilla de patatas.	128
Almejas á la pescadora.	121	Tortilla de harina.	128
Almejas á la valenciana.	121	Tortilla de pan.	128
Salsa de huevos de langosta.	121	Tortilla francesa.	128
Ostras al horno.	122	Tortilla guisada.	128
Boadillos de ostras.	122	Tortilla con macarrones.	129
		Tortilla de salmón.	129
		Tortilla brasileña.	129
		Tortilla al ron.	129
		Tortilla <i>soufflé</i> de confiac.	129
Caracoles			
Caracoles en ayoli.	123	Legumbres y hortalizas	
Caracoles en salsa.	123	Patatas rellenas.	130
Caracoles guisados.	123	Patatas <i>soufflés</i>	130
Caracoles con cebolla.	123	Patatas en salsa blanca.	130
Caracoles á la toledana.	124	Patatas de día.	130
Caracoles con perejil.	124	Patatas á la parisien.	131
Caracoles rellenos.	124	Patatas con vino.	131
		Patatas y repollo á la asturiana.	131
Huevos		Patatas á la parrilla.	131
Huevos fritos.	124	Patatas á la mayordoma.	131
Huevos fritos en nido.	125	Budín de patatas.	131
Huevos en ajillo.	125	Alcachofas en salsa italiana.	132
Huevos al plato á la <i>coraine</i>	125	Alcachofas á la lionesa.	132
Huevos á la vienesa.	125	Alcachofas con aceite y vinagre.	132
Huevos con queso.	125	Alcachofas nevadas.	132
Huevos nevados.	126	Alcachofas asadas.	132
Huevos rellenos.	126	Alcachofas rellenas.	132
Huevos en <i>cocotte</i>	126	Alcachofas rellenas en salsa.	133
Huevos emborrachados.	126	Alcachofas escarchadas.	133
Huevos en salsa.	126	Croquetas de alcachofas.	133
Huevos con tomate.	127	Espárragos en salsa.	133
Huevos estrellados.	127	Espárragos fritos.	133
Huevos pasados por agua.	127	Espárragos á la matancera.	134
Huevos á la oriental.	127		
Huevos con longaniza.	127		
Huevos en ajo y comino.	127		
Conchas de huevos con ostras.	127		

INDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Espárragos á la Pompadour.	134	Ensalada de lechuga menuda.	140
Espárragos con aceite y vinagre.	134	Ensalada de lechuga larga.	140
Espárragos guisados.	134	Ensalada de escarola.	140
Espárragos en salsa blanca.	134	Ensalada de apio.	140
Espárragos á la española.	134	Ensalada de coliflor.	141
Pimientos, cebollas y calabacines rellenos.	135	Ensalada de espárragos.	141
Pimientos rellenos.	135	Ensalada de pimientos.	141
Judías grasas verdes.	135	Ensalada de verano.	141
Judías verdes con estragón.	135	Ensalada de pepino.	141
Judías con cebolla.	135	Ensalada americana.	141
Judías con tomate.	136	Ensalada de anchoas.	141
Apio entero.	136	Ensalada de mariscos.	141
Apio en salsa.	136	Ensalada rusa.	142
Coliflor frita.	136	Ensalada de salmón.	142
Coliflor al gratin.	136	Ensalada de naranjas.	142
Estofado de coliflor.	136	Gazpacho.	142
Coliflor en salsa blanca.	137	Gazpacho extremeño.	142
Coliflor en vinagreta.	137		
Calabacines en pisto.	137	Embutidos	
Picadillo de calabaza.	137	Butifarra.	143
Tomates rellenos.	137	Chorizos de Candelario.	144
Coles rellenas.	138	Salchicha fina.	144
Col majada á la austriaca.	138	Longaniza.	144
Chirivías á la flamenca.	138	Lomo en embutido.	145
Setas á la moscovita.	138	Chorizo extremeño.	145
Setas á la moda.	138	Salchichón.	145
Habas á la burguesa.	139	Sobreasada mallorquina.	145
Habas verdes con tomate y cebolla.	139	na.	145
Berenjenas á la parrilla.	139	Relleno de barrigas.	145
Acelgas guisadas.	139	Butifarra mallorquina.	145
Espinacas á la italiana.	139	Morcilla extremeña.	146
Cardos en vinagreta caliente.	140	Morcilla selecta.	146
Guisantes con jamón.	140		
Ensalada austriaca.	140	Conservas	
		Modo de salar los pernils.	146
		Manteca ó derretido.	147
		Chicharrones.	147
		Lomos adobados.	147

ÍNDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Lomos adobados de otro modo	147	Tortas de vino	156
Conservas de carne	148	Tortas de limón	156
Conservación del pescado	148	Tortas de azúcar	157
Modo de conservar los huevos	148	Tortas de almendra	157
Conservas de legumbres y frutas	149	Tortas de manteca y piñones	157
Conservas en vinagre	149	Tortas de chocolate	157
Pepinos en vinagre	149	Tortas de leche	157
Alcaparras	149	Torta real de almendra	157
Aceitunas	150	Tortas de mosto	158
Aliño de aceitunas	150	Tortas de polvorón	158
Conservas de frutas	150	Tortada de almendras	158
Para quitar el mal gusto al pescado	151	Tortada real	158
Para quitar el mal gusto á las carnes pasadas	151	Tortitas de aceite	159
Pastelería		Roscas de Loja	159
Pasta de hojaldre	151	Roscas de manteca	159
Pasteles de hojaldre	152	Roscas de jeringas	160
Pasteles de dama	152	Roscas de Valencia	160
Pasteles de piñón y huevo mejido	153	Roscas de vino de Priego	160
Pasteles de Ohanes	153	Roscas de almendras	160
Pasteles de dulces de cuatro senos	153	Roscas de Alcolea	160
Empanadas de almendra cocidas al horno	154	Roscas de aguardiente	161
Repostería		Rosquillas de monja	161
Tortas finas de Navidad	154	Rosquillas de dama	162
Tortas de leche	154	Rosquetas	162
Tortas dulces	155	Baño para roscos y demás cosas	162
Tortas de polvorón	155	Baño blanco	168
Tortas de manteca	155	Pan de leche	163
Tortas de almendras	156	Pan de aceite	163
		Pan dormido	164
		Pan de higo	164
		Panecillos de colación	164
		Nodos de masa	165
		Pellas de monja	165
		Bizcochos de manteca	165
		Bizcochos de almendra	165
		Bizcochos borrachos de Guadalajara	166
		Bizcochos sin harina	166
		Bizcochos con harina	166
		Bizcochos de almidón	167

INDICE

<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>	
Bizcochos secos.	168	Brioche.	179
Bizcocho inglés.	168	Budín de pasas.	179
Bizcochos de bautizo.	168	Pudding inglés.	179
Bizcochos de patatas.	169	Pudding de almendra.	180
Bizcochada.	169	Suspiros.	180
Pastaflores.	169	Carquiñoles.	180
Mostachones.	170	Merengues.	180
Mostachones de Morella.	170	Peñascos.	181
Mostachones de avellanas.	170	Flores de sartén.	181
Piamontesas.	171	Delicias.	181
Mantecado de vino.	171	Suizos.	181
Mantecado de piñón.	171	Cordiales.	182
Mantecados selectos.	171	Albóndigas en dulce.	182
Mantecado de limón.	171	Pestifios.	183
Mantecadas de Astorga.	172	Borrachuelos.	183
Magdalenas.	172	Bienmesabe de bizcocho.	183
Trenzadas.	173	Melindres de azúcar.	183
Polvorones.	173	Almojabanas de cuajada.	183
Sciencias.	173	Huevos de pescado.	184
Señoritos.	174	Manjar blanco.	184
Bollitos pardos.	174	Leche asada.	184
Galletas superiores.	174	Dulce del paraiso.	184
Estrellas, almendras, corazonas ó galletas.	174	Mingolillas.	185
Galletas de mazapán.	175	Engañabobos.	185
Mazapán de almendra.	175	Fruta de almendras.	185
Mazapán de dos pastas.	175	Torrijas de nata.	186
Mazapán seco.	176	Torrijas de pan.	186
Cuajado de arroz.	176	Torrijas de arroz.	186
Cuajado de almendras.	176	Croquetas de maíz.	186
Cuajado de patatas.	176	Buñuelos de patatas.	186
Cuajado de leche.	176	Buñuelos de viento.	187
Cuajado de avellanas.	177	Natillas.	187
Cuajado de peras.	177	Natillas blancas.	187
Tambor de macarrones.	177	Crema de leche.	187
Alfajor.	177	Flan de leche.	187
Alfajor moreno.	177	Croquetas de crema.	188
Schenkeleins (<i>dulce alemán</i>).	178	Crema de almendras.	188
Puchwheat-cake (<i>dulce á la americana</i>).	178	Tocino del cielo.	188
Plum-cake.	178	Huevos moles.	189
		Huevos helados.	189
		Huevos en alforjas.	189

ÍNDICE

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Platos de huevos con leche	189	Azúcar en blanco	201
Arroz con leche	190	Arrope	201
Yemas	190	Meloja	201
Yemas de coco	190	Caramelos de limón	202
Queso de yema	190	Caramelos de café	202
Monteblanco á la fresa	191	Pastillas aromáticas	202
Confitería		Almibar de granada	202
Carne de membrillo	191	Jalea de membrillo	202
Dulce de tomate	191	Jalea de granada	203
Manzanas rellenas	192	Jalea de manzana	203
Dulce de naranja	192	Gelatina de fresas	203
Flan de naranja	193	Gelatina de uvas	203
Cubiletes de naranja	193	Gelatina de manzana	203
Naranjas en dulce	193	Azucarillos	204
Mermelada de naranja	193	Compotas	
Compota de manzanas á la portuguesa	193	Compota de peras	204
Ciruelas	194	Compota de cerezas	204
Tomates	194	Compota de albaricoques	204
Pepinos	195	Compota de ciruelas	205
Dátiles	195	Jarabes	
Cabellos de ángel	195	Jarabe de violetas	205
Duraznos en conserva	196	Jarabe acidulado	205
Peras en almibar	197	Ponche	206
Toronjas y limones	197	Ponche de huevo	206
Diacitrón	197	Ponche de leche	206
Peras secas cubiertas	197	Bebidas aromáticas	
Caja de peradas	198	Café	206
Confitura de rosas (<i>turca</i>)	198	Té	207
Violetas	198	Manzanilla	207
Dulces secos	198	Chocolate	207
Nueces confitadas	199	Tisanas	
Fabricación de turrón	199	Tisanas por infusión	208
Otro turrón con la misma fórmula	200	Tisanas por solución	208
Otra	200	Tisanas por maceración	208
Otra	200		
Turrón de avellanas	201		
Azúcar rosado colorado	201		

ÍNDICE

	<u>Págs.</u>
Tisanas por cocción.	208
Tisanas de liquen.	208
Infusión de tila.	208
Infusión de frutas.	209

Refrescos

Naranjada.	209
Limonada.	209
Horchata.	209
Pastillas para horchatas.	209
Refresco de cebada.	209
Agraz para un año.	210

Helados

Crema helada de chocolate.	210
Café con leche helado.	210
Leche merengada.	211
Sorbete de fresa.	211
Sorbete de crema.	211
Chantilly.	211

Págs.

Licores

Licor de ajeno.	212
Curacao.	212
Noyó.	212
Anisete de Burdeos.	212
Aceite de anís.	212
Licor suave.	212
Crema de limón.	213
Crema de café.	213

Modo de dar color á los licores

Rosa y encarnado.	213
Violeta.	213
Amarillo.	213
Verde.	213

Agua sedativa.	213
Para las quemaduras.	214



EDITORIAL PROMETEO.—VALENCIA

OBRAS DE V. BLASCO IBAÑEZ, director literario de esta Editorial.—NOVELAS: Arroz y tartana. Flor de Mayo. La Barraca. Entre naranjos. Sónnica la cortesana. Cañas y barro. La Catedral. El Intruso. La Bodega. La Horda. La maja desnuda. Sangre y arena. Los muertos mandan. Luna Benamor. Los cuatro jinetes del Apocalipsis. Mare nostrum. Los enemigos de la mujer. El préstamo de la difunta. El paraíso de las mujeres. La tierra de todos. 5 *ptas. vol.*—Los argonautas (2 tomos). 8 *ptas.*—CUENTOS: La Condenada. Cuentos valencianos. 5 *ptas. vol.*—VIAJES: En el país del arte. Oriente. 5 *ptas. vol.*—ARTÍCULOS: El militarismo mejicano. 4 *ptas.*

V. BLASCO IBAÑEZ. SUS NOVELAS Y LA NOVELA DE SU VIDA, por Camilo Pitolllet.—Profusa ilustración con retratos, estancias, actos, etc., de Blasco Ibañez, desde su época de estudiante hasta el presente.—5 *ptas.*

HISTORIA DE LA GUERRA EUROPEA DE 1914, por V. BLASCO IBAÑEZ. Ilustrada con millares de grabados y láminas.—Esta obra es á la vez un libro y un panorama. El eminente escritor, que vive en Francia y vió de cerca la guerra y sus efectos, la describe con su pluma de novelista, dándonos la sensación de algo vivido, de algo que el lector creará haber presenciado por sí mismo. Sólo un evocador colorista como Blasco Ibañez ha podido hacer las descripciones del entusiasmo de París, de la vida de campamento, del dolor trágico de los hospitales, de los horrores de la lucha, las grandes batallas, la guerra en el mar y en los aires, el heroísmo. Sólo un novelista de la realidad ha podido trazar retratos literarios como los de los principales personajes de la gran tragedia. Este libro quedará además, para las futuras generaciones, como el mejor resumen gráfico de la guerra. Volviendo sus hojas y examinando sus ilustraciones, se podrá formar idea de lo que fué la guerra. No hay una sola página que no lleve uno ó dos grabados, fotografías, retratos, caricaturas, documentos, planos y mapas. Hermosas láminas de doble hoja reproducen las escenas más principales.—La obra consta de nueve tomos lujosamente encuadernados.—Precio de cada tomo, 20 *pesetas.*—También se vende por cuadernos á 50 *céntimos.*

LIBROS DE LA GUERRA.—HAMÓN: Lecciones de la guerra mundial. 2 *ptas.*—UTRILLA: Comentarios á los tres ideales del señor Vázquez de Mella. 1'50 *ptas.*—CAPITÁN HANGUILLART: Guía práctica para una compañía. 50 *cénts.*

NOVÍSIMA HISTORIA UNIVERSAL, dirigida por LAVISSE & RAMBAUD. Traducción de V. BLASCO IBÁÑEZ.—Escrita por individuos del Instituto de Francia, dirigida á partir del siglo IV por ERNESTO LAVISSE, de la Academia Francesa, y ALFREDO RAMBAUD, del Instituto de Francia, profesores de la Universidad de París.—Más de 20.000 retratos, cuadros, armas, monedas, monumentos, etc. Historia gráfica del Arte. Historia del traje en numerosas láminas de colores. Mapas, planos, etc.—Se han publicado los tomos I al XII. En prensa el XIII.—Precio de cada tomo, 7'50 pesetas lujosamente encuadernado en tela.

HISTORIA SOCIAL DE LA REVOLUCIÓN FRANCESA, dirigida por JUAN JAURÉS.—Obra de crítica y de amplio examen moderno. Cuatro tomos, ilustrados, 40 pesetas.

NOVÍSIMA GEOGRAFÍA UNIVERSAL, por ONÉSIMO y ELÍSEO RECLÚS. Traducción de V. BLASCO IBÁÑEZ.—Seis volúmenes en 4.º, con más de 1.000 grabados. Numerosos mapas.—6 ptas. el tomo en rústica y 7'50 encuadernado en tela.

PAÍSES DE AMÉRICA.—ESTRADA: Uruguay contemporáneo. 3 ptas.—SEXTO: El México de Profririo Díaz.—Hombres y cosas. 5 ptas.—UGARTE: El porvenir de la América española. 3 ptas.—CASTILLO: Dos Américas (Estados Unidos). 1'50 ptas.—CASTILLO MÁRQUEZ: Bajo otros cielos. (Viaje á Santo Domingo y Cuba). 1'50 ptas.—Europa vista por una gran escritora americana: *Viaje de recreo*, por CLORINDA MATTO DE TURNER. Profusas ilustraciones. 5 pesetas.

BIBLIOTECA CIENTÍFICA.—HÆCKEL: Historia de la creación de los seres. 2 t.—INGEGNIEROS: Histeria y Sugestión.—A. DIDE: El fin de las religiones.—R. ALTAMIRA: España en América.—Volúmenes en 4.º á 4 pesetas.

LA CIENCIA PARA TODOS.—Historia de Europa. Agricultura científica. El mundo de los microbios. El Polo Ártico y sus misterios. La vida íntima de los griegos y los romanos.—Tomos ilustrados y encuadernados en cartón.—1'50 ptas. volumen.

CULTURA CONTEMPORÁNEA.—El arte de leer, por E. FAGUET.—La risa, por E. BERGSON.—La nueva libertad, por W. WILSON, ex presidente de los Estados Unidos.—3 pesetas vol.—Socialismo y movimiento social, por W. SOMBART, profesor de la Universidad de Jena. 4 pesetas.

BIBLIOTECA SOCIOLÓGICA.—Altamira, Büchner, Darwin, Kropotkine, Renán, Spencer, etc.—1'50 ptas.

LIBROS CÉLEBRES ESPAÑOLES Y EXTRANJEROS.—**HOMERO:** *Iliada*, 2 t. *Odisea*, 2 t.—**ESQUILO:** *Tragedias*, 1 t.—**SÓFOCLES:** *Tragedias*, 2 t.—**HESIODO**, 1 t.—**EURÍPIDES:** *Obras completas*, 4 t.—**TEÓCRITO**, 1 t.—Traducciones nuevas del griego por el gran poeta francés Leconte de Lisle.—**ARISTÓFANES:** *Comedias*, 3 t.—**JENOFONTE:** *La vida y las doctrinas de Sócrates*, 1 t.—*La canción de Roldán*, 1 t.—2 ptas. vol.

EL LIBRO DE LAS MIL NOCHES Y UNA NOCHE.—Traducción directa y literal del árabe por el doctor J. C. MARDRUS. Versión española de Vicente Blasco Ibáñez. Prólogo de E. Gómez Carrillo.—La gran obra de los cuentistas árabes permanecía ignorada, pues sólo se conocían timidas é incompletas adaptaciones, hasta que ahora la ha traducido y recopilado en las propias fuentes el doctor Mardrus, dedicando años á esta labor inmensa.—23 tomos á 2 ptas. uno.

SHAKESPEARE: *Obras completas.*—No existía traducción española de las obras completas de este dramaturgo genial, el más grande del mundo.—12 t. á 2 ptas. en rústica.

LA NOVELA LITERARIA.—Amplia y selecta colección dirigida por Blasco Ibáñez, que cuenta con el apoyo de los novelistas de todos los países para esta obra de difusión literaria. Todos los volúmenes llevan un estudio biográfico del autor de la obra escrito por Blasco Ibáñez.—Novelas de Paul Adam, Barbusse, Bazin, Bourges, Bourget, Duvernois, Frapié, Harry, Hermant, Huysmans, Jaloux, Lavedan, Louys, Margueritte, Miomandre, Regnier, Rosny, Tinayre y otros muchos maestros de la novela contemporánea.—4 ptas. vol.

NOVELISTAS ESPAÑOLES CONTEMPORÁNEOS.—**JOSÉ FRANCÉS:** *La danza del corazón*. 3'50 ptas.—*Teatro de amor*. 3 ptas.—**G. GÓMEZ DE LA MATA:** *La que llegó tarde*. 4 ptas.—**CARMEN DE BURGOS:** *Cuentos de Colombine*. 3 ptas.—Los inadaptados. 3 ptas.—**CIGES APARICIO:** *La romería*. 2 ptas.

NUEVA BIBLIOTECA DE LITERATURA.—Annunzio, Daudet, France (A.), Gorki, Mirbeau, Pöe, Redó, etc.—1'50 ptas.

BIBLIOTECA DE LA MUJER Y DEL HOGAR.—Conocimientos indispensables, útiles y prácticos para la mujer en la dirección de la casa, en la vida de sociedad, visitas, viajes, correspondencia, higiene, modas, etc.—Consta de los siguientes volúmenes: *La mujer en el hogar*. *Vademécum femenino*. *Las artes de la mujer*. *Arte de saber vivir*. *Modelos de cartas*. *La cocina moderna*. *Arte de la elegancia*. *Salud y belleza*. *El tocador práctico*. *El arte de ser amada*. *La mujer jardinero*.—1'50 ptas. volumen.

ARTE.—OBRAS COMPLETAS DE RUSKIN: Las piedras de Venecia. Las mañanas de Florencia. Las siete lámparas de la Arquitectura. Los pintores modernos. El reposo de San Marcos. La biblia de Amiens. La corona de olivo silvestre.—Cada volumen, 1'50 pesetas.

NOVELAS Y TEATRO.—Obras de gran amenidad, interés y emoción novelesca.—1'25 pesetas.

LOS CLÁSICOS DEL AMOR.—Aspecto nuevo de los grandes autores del clasicismo, que siempre artistas supieron decir todas las cosas y decirlas bien, por escabrosas que sean.—Van publicados: LONGO, Dáfnis y Cloe.—APULEYO, El asno de oro.—PETRONIO, Satiricón.—MARCIAL, Epigramas eróticos.—ARETINO, Vida de las casadas y de las cortesanas.—VOLTAIRE, La Doncella.—CASANOVA, Amores y aventuras.—CUENTISTAS ITALIANOS, Obras galantes.—1'50 pesetas volumen.

LA NOVELA DE AVENTURAS.—Obras de acción y de gran trama episódica.—GUITTON Y ROUGE: La conspiración de los millonarios. El batallón de los hombres de hierro. El regimiento de los hipnotizadores. El desquite del viejo mundo.—SANTERO: Don Juan de Austria.—RIBAUD: Jerónimo Paturot.—BELOT: El crimen de la calle de la Paz.—PONSON DU TERRAIL: El diamante del comendador.—Volúmenes en cartóné, á 1'50 pesetas.

AVENTURAS DE SHERLOCK HOLMES, por ARTURO CONAN-DOYLE.—Esta serie de novelas, la más interesante de cuantas se han publicado, consta de los siguientes volúmenes: Un crimen extraño. La marca de los cuatro. El perro de Baskerville. Policía fina. Triunfos de Sherlock Holmes. Nuevos triunfos de Sherlock Holmes.—1'50 ptas. volumen.

LO QUE CANTAN LOS NIÑOS.—Canciones de cuna, de corro, coplillas, adivinanzas, relaciones, juegos y otra cosas infantiles, anotadas y recopiladas por FERNANDO LLORCA.—Profusamente ilustrado y en cartóné con tapa á todo color.—Precio, 2 pesetas.

COLECCIÓN POPULAR.—Filosofía, Historia, Pedagogía, Política, Crítica, Viajes, Arte, etc.—1 peseta.

LOS GRANDES NOVELISTAS.—Obras de Víctor Hugo, Dickens, Tolstoi, Dumas, Sué, Conan-Doyle, Mayne-Reid, Fernández y González, Ortega y Frías, etc. Colección Ro-cambóle (la traducción más completa). Clásicos españoles. Volúmenes á 35 céntimos. Edición de *La Novela Ilustrada*.



OBRAS DE V. BLASCO IBÁÑEZ

Director literario de esta Editorial

NOVELAS: Arroz y tartana. Flor de Mayo. La Barraca. Entre naranjos. Sónica la cortesana. Cañas y barro. La Catedral. El Intruso. La Bodega. La Horda. La maja desnuda. Sangre y arena. Los muertos mandan. Luna Benamor. Los cuatro jinetes del Apocalipsis. Mare nostrum. Los enemigos de la mujer. El préstamo de la difunta. El paraíso de las mujeres. 5 pesetas vol. Los Argonautas (2 t.). 8 ptas.—**CUENTOS:** La Condenada. Cuentos valencianos. 5 ptas. vol.—**VIAJES:** En el país del arte. Oriente. 5 ptas. vol. El militarismo mejicano (artículos). 4 ptas. La tierra de todos (novela). 5 ptas.

NOVÍSIMA HISTORIA UNIVERSAL

escrita por individuos del Instituto de Francia, dirigida a partir del siglo IV por E. Lavisse y A. Rambaud.—Traducción de V. Blasco Ibáñez.—20.000 grabados. Historia por la imagen más completa y detallada que ninguna.—Publicados hasta el tomo XII. En prensa el XIII.—7'50 pesetas volumen encuadrado.

NOVÍSIMA GEOGRAFÍA UNIVERSAL

por Onésimo y Eliseo Reclús.—Traducción de V. Blasco Ibáñez.—6 tomos.—Millares de grabados y mapas.—6 ptas. vol.

HISTORIA SOCIAL

Desde la Revolución francesa al siglo XX.—Crítica y documentada.—Dirigida por J. Jaurés.—Ilustradísima.—4 vol.: 40 ptas.

BIBLIOTECA DE LA MUJER

Conocimientos útiles del hogar.—1'50 vol.

NOVELAS Y TEATRO

Obras de gran amenidad, interés y emoción novelesca.—1'25 ptas. volumen.

CAMILO PITOLLET: V. BLASCO IBÁÑEZ. Sus novelas y la novela de su vida

Profusamente ilustrada. 5 pesetas.

LIBROS CÉLEBRES Españoles y Extranjeros

HOMERO: *Ilíada*. 2 t.—*Odisea*. 2 t.—ESQUILO: 1 t.—SÓFOCLES: 2 t.—HESÍODO: 1 t.—EURÍPIDES: 4 t.—TEÓCRITO: 1 t.—ARISTÓFANES: 3 t.—JENOFONTE: 1 t.—*La canción de Roldán*. 1 t.—SHAKESPEARE: *Obras completas*. 12 t.—2 ptas. vol.

BIBLIOTECA CIENTÍFICA

Hæckel, Dide, Ingegneros.—4 ptas. vol.

LA CIENCIA PARA TODOS

Volúmenes ilustrados á 1'50 ptas.

BIBLIOTECA SOCIOLÓGICA

Altamira, Büchner, Darwin, Kropotkin, Renán, Spencer, etc.—1'50 ptas. vol.

CULTURA CONTEMPORÁNEA

E. FAGUET: *El arte de leer*. 3 ptas.—E. BERGSON: *La risa*. 3 ptas.—W. WILSON, ex presidente de los Estados Unidos: *La nueva libertad*. 3 ptas.—W. SOMBART: *Socialismo y movimiento social*. 4 ptas.

NUEVA BIBLIOTECA DE LITERATURA

Anunzio, Daudet, France (A.), Gorki, Mirbeau, Pöe, Rodó, etc.—1'50 ptas. vol.

LOS CLÁSICOS DEL AMOR

Obras de Apuleyo, Longo, Marcial, Voltaire, Casanova, etc.—1'50 ptas. volumen.

LAS NOVELAS DEL MISTERIO

Aventuras del famoso detective Sherlock Holmes, por Conan Doyle. 8 t.—1'50 vol.

COLECCIÓN POPULAR

Filosofía, Historia, Pedagogía, Política, Crítica, Viajes, Arte, etc.—1 pta. vol.

LOS GRANDES NOVELISTAS

Victor Hugo, Dickens, Tolstoi, Dumas, Mayne Reid, Fernández y González, etc.—A 35 céntos.—Edición *La Novela Ilustrada*.

LA NOVELA LITERARIA

Amplia y selecta colección dirigida por Blasco Ibáñez, que cuenta con el apoyo de los novelistas de todos los países para esta obra de difusión literaria. Todos los volúmenes llevan un estudio biográfico y crítico del autor de la obra escrito por Blasco Ibáñez. Novelas de Paul Adam, Barbusse, Bazin, Bourges, Bourget, Duvernois, Frapié, Harry, Hermant, Huysmans, Jaloux, Lavedan, Louys, Marguerite, Miomandre, Regnier, Rosny, Tinayre y otros muchos maestros de la novela contemporánea.—4 pesetas volumen en rústica.

J. FRANCÉS: *La danza del corazón* (novela). 3'50 ptas.—*Teatro de amor*. 3 ptas.

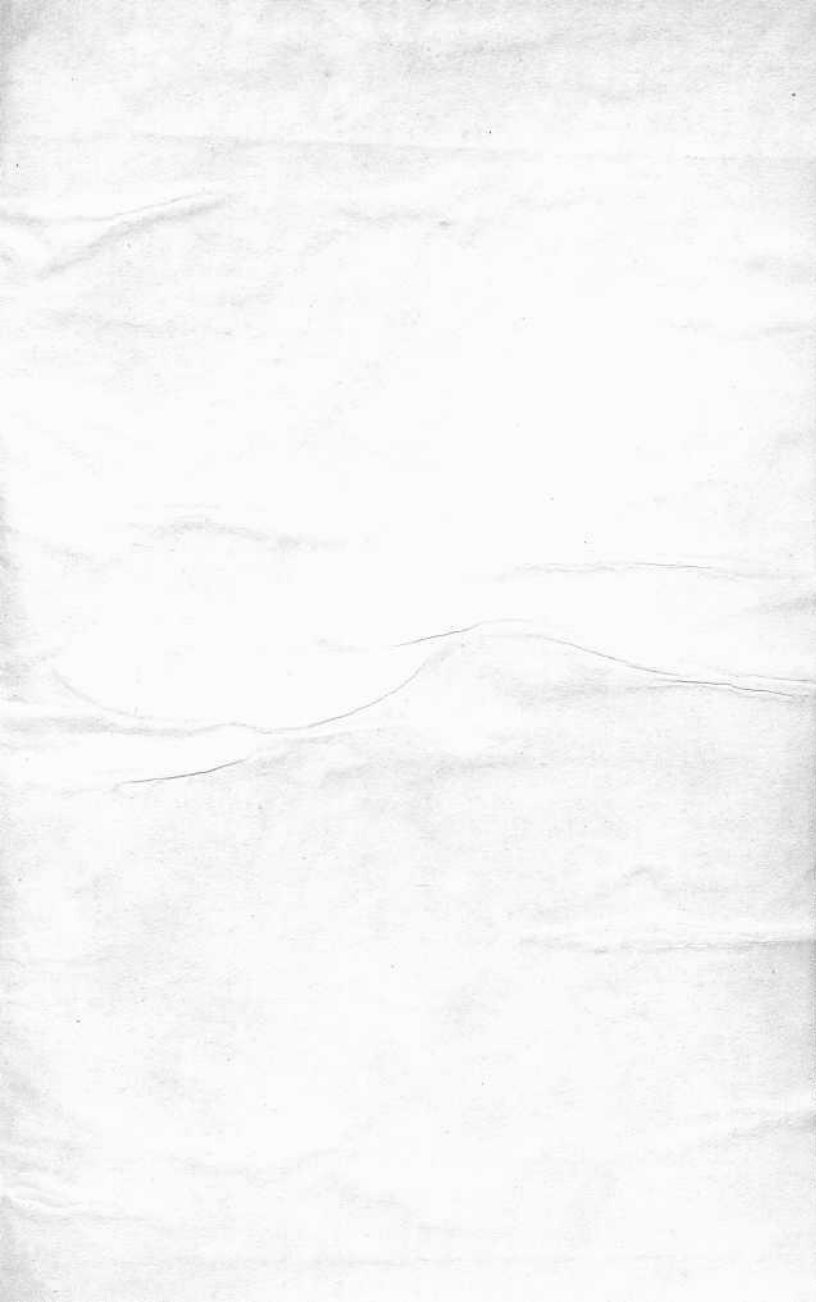
F. LLORCA: *Lo que cantan los niños*. Canciones y juegos infantiles. 2 ptas.

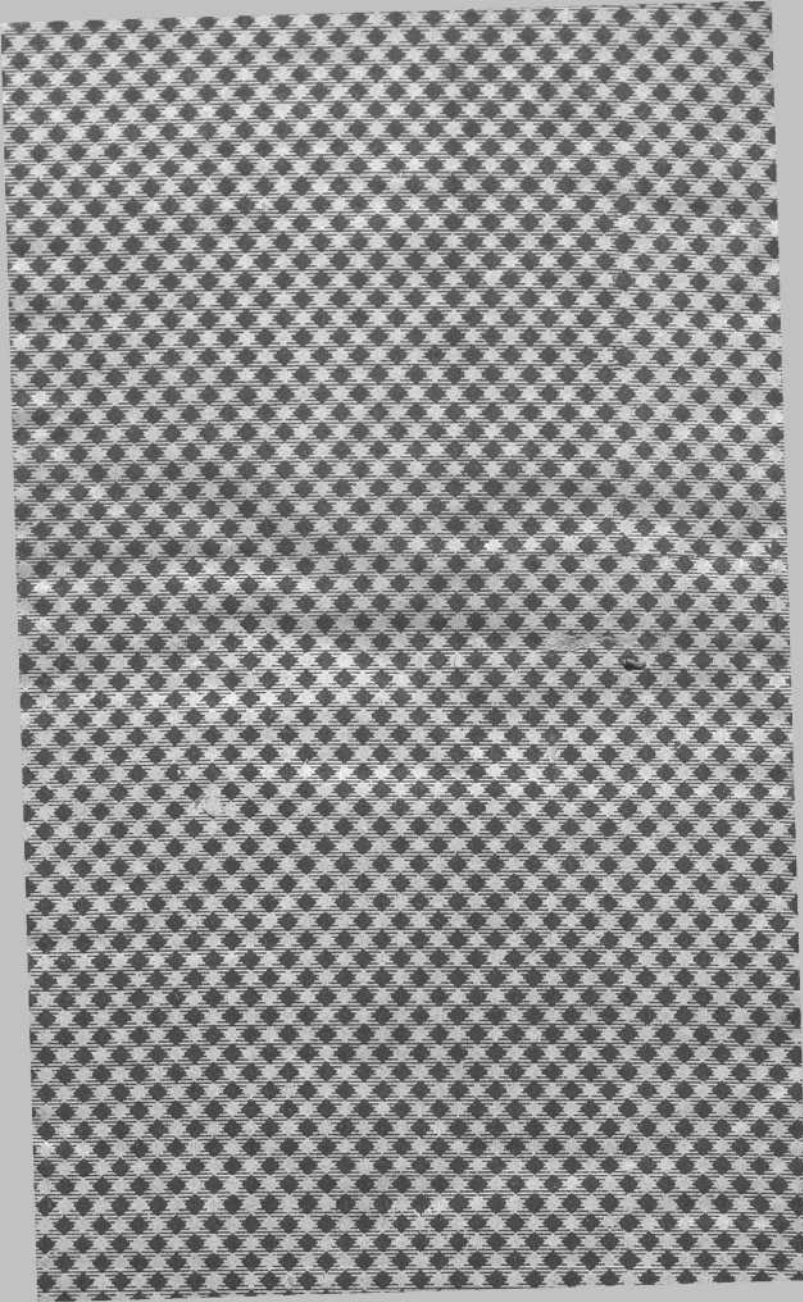
HISTORIA DE LA GUERRA EUROPEA DE 1914

ESCRITA POR V. BLASCO IBÁÑEZ. Ilustrada con millares de grabados. *Las grandes batallas.—El heroísmo.—Los horrores de la lucha.—La guerra en el mar y en los aires.—Tipos y costumbres de los beligerantes.—Personajes de la tragedia, retratos, caricaturas y documentos.—Planos y mapas.—La vida en el campamento, en los campos de batalla y hospitales.—Panoramas trágicos.—Nueve tomos, lujosamente encuadrados.—Precio de cada tomo. 20 pesetas.—Por cuadernos, 50 céntimos uno.*

El libro de las mil noches y una noche.

Traducción directa y literal del árabe por el doctor Mardrus.—Versión castellana de V. Blasco Ibáñez.—Prólogo de E. Gómez Carrillo.—23 tomos.—2 ptas. volumen.





MARQUES DE SAN JUAN DE PIEDRAS ALBAS

BIBLIOTECA

Pesetas

Número. 834 | Precio de la obra.....

Estante. 84 | Precio de adquisición..

Tabla... 5 | Valoración actual.....

Número de tomos.



834.

BIBLIOTECA

LA COCINA
MODERNA