

SORBETE DE GROSELLA.

Téngase prevenido el jugo de dos libras de grosella, y media del de frambuesas, y se mezclarán con las tres cuartas partes de un cuartillo de almíbar preparado á la pequeña lisa: despues se echa todo en la sorbetera.

SORBETE DE FRAMBUESA.

Libra y media de esta fruta, media de grosella, tres cuarterones de almíbar preparado á la pequeña lisa, y se opera despues como se ha dicho.

SORBETE DE FRESA.

Libra y media de fresa, media de grosella y tres cuarterones de almíbar.

SORBETE DE ALBARICOQUES Y ALBÉRCHIGOS.

Escójanse veinte de cualquiera de las dos clases, despachúrense y pásense por tamiz de cerda, mezclando despues un cuartillo de almíbar á la pequeña lisa. Déjense en infusion tres horas, añádase el zumo de tres limones, se vuelve á colar todo y se pone en la sorbetera.

PONCHE Á LA ROMANA.

Se mezclan libra y media de almíbar á la pequeña lisa, la corteza de dos limones, el zumo de ocho y medio cuartillo de agua, y despues de colada, se vierte en la sorbetera para que se hiele. Bátanse tres claras de huevo hasta que levanten espuma como nieve,

las que se incorporan al tiempo de servirlo, juntamente con las tres cuartas partes de un vaso de ron.

PARA HACER DULCES LAS AGUAS DE POZO.

Las aguas de pozo, en especial las que han filtrado al través de tierras que contienen sustancias calizas ó yesosas, no son á propósito para los usos domésticos. Las verduras y legumbres no se cuecen bien con ellas, descomponen y cortan el jabon, etc. Este defecto puede remediarse, disolviendo en ellas antes de emplearlas diez onzas de potasa blanca para cada cien cuartillos, ó lo que es lo mismo una onza para diez cuartillos. Todavía se obtiene mas feliz resultado, empleando la misma cantidad de carbonato de sosa cristalizado (álcali mineral; natron).

PARA QUITAR LAS MANCHAS DE LAS TELAS.

Para restablecer los colores alterados por la accion de los ácidos de limon, naranja, vinagre, etc. en las telas de seda, basta mojar la mancha con álcali volátil ó amoniaco líquido, dilatado en agua hasta que haya recobrado su primitivo color, lavando y estre-gando despues la tela con un lienzo fino para secarla. Si la mancha fuese ocasionada por el zumo de alguna fruta encarnada, en este caso deberá principiarse por lavarla con agua.

LAVADO DE LAS TELAS DE LANA Ó SEDA.

Cuézase en siete cuartillos de agua uno de salvado de trigo, cuélese, y con esta agua se lavan las telas pintadas, vestidos, delantales de seda, chalecos y cintas; despues se enjuagan, y las de seda se tuer-cen dentro de una rodilla: se planchan cuando están

húmedas todavía. Se tendrá mucho cuidado de no manosear ni arrugar las cintas al tiempo de lavarlas: se secan con un lienzo, se humedecen para darlas lustre con una disolucion de cola de pescado muy floja, y se pasan entre los dedos para esprimir el agua lo mas que se pueda. Cuando están á medio secar, se cubre la mesa con una manta, y sobre ella un pliego de papel, tapando una punta de la cinta con otro. Póngase encima una plancha caliente: trese de la cinta para que pase por debajo, y queda con el lustre deseado.

Las telas de lana se lavan con una decoccion de la planta llamada *saponaria*; se aclaran y lavan despues con agua fria.

MANCHAS.

De frutas. Se lava la mancha con jabon, y si no se quita, se empapa en agua, se hace un embudo de carton, se pone el cañuto tocando á la mancha, y se quema azufre debajo.

De hierro sobre lienzos. Embébanse con sebo derretido, y estréguense despues con ácido sulfúrico (aceite de vitriolo), dilatado diez veces su volúmen en agua.

De otro modo. Humedézcase la mancha con agua y cúbrase despues con ácido tartárico.

Las de grasa, tanto en seda como en lana, se quitan empapando un lienzo en esencia de trementina, y estregando fuertemente la mancha de la tela puesta encima de otro lienzo. En seguida se vuelve á estregar con otro seco para quitar la esencia. Las de telas de lana se desvanecen empapándolas con hiel

de vaca: se dejan en esta disposicion una hora y despues se lavan.

Las de cera se quitan estregándolas con espíritu de vino, y tambien las de resina, barnices, pez, etc.

PARA LIMPIAR VARIOS UTENSILIOS.

Los de cobre, como cazos y calderos, se limpian con una mezcla de asperon ó arena blanca muy menuda y una octava parte en volúmen de harina. Se estregan bien con un estropajo y agua, ó con la mano que todavía es mejor. Despues se lavan y secan.

Para limpiar por dentro los utensilios estañados que están mugrientos ó descascarados se cocerá en ellos legía de agua y ceniza, y se fregarán con una escobita de grama, con mucha precaucion para no maltratar el estaño; no se echará mano de ningun cuerpo duro ni con punta, ni se repasará con arena.

Los de hierro se acicalan con asperon y agua, restregándoles con un estropajo de lienzo ó una tabla de madera blanca.

La hoja de lata quedaria inservible en poco tiempo si se limpiase con arena: lo único que se puede hacer es hervirla en una fuerte legía de agua y ceniza, y estregarla despues con un manojito de paja ó un trapo. Aun es mejor meter los utensilios de hierro ú hoja de lata en una disolucion muy espesa de cal viva y agua, y dejar que se sequen; en seguida se estregan con un paño de cocina y quedan tan brillantes como si fuesen nuevos.

Los de estaño se limpian perfectamente con tierra blanca ó cerusa y agua, y despues estregándolos en seco con un trapo.

Los de metal en cuya composicion ha entrado el estaño, se frotarán con un corcho empapado en acei-

te: despues con cerusa en seco, y últimamente con un lienzo.

CUIDADOS QUE EXIGE LA LIMPIEZA DE LOS VELONES Y QUINQUÉS.

Deben limpiarse todas las mañanas por manos curiosas é inteligentes, y hay señoras de su casa que no se desdennan de tomar á su cargo esta faena. Se cubrirá la boca del tubo con un cucuruchito ó sombrero de papel para que no se introduzca el polvo, lo que es indispensable, sobre todo si no ha de usarse en mucho tiempo. En este caso se quita el aceite, que se espesaria dejándolo dentro, y si acaso está sucio, se limpia del modo siguiente: en un cuartillo de agua se disuelve una onza de potasa, y se vierte hirviendo dentro del quinqué, fregándolo y arrojando los posos. Esta maniobra se repite hasta emplear toda la disolucion: la cantidad indicada es para un quinqué pequeño, pero si fuese de grande tamaño, se necesitará doble dosis.

Para que arda y alumbre bien se tendrá cuidado de cortar siempre la mecha con limpieza, teniendo cuidado que no caiga dentro lo que se corta.

COMPOSTURA DE LA PORCELANA Y LOZA.

Tómense cuatro onzas de cal viva y rociense poco á poco con onza y media de agua: luego que ha cesado la fermentacion y se seca, queda reducida á polvo que se guarda para el uso. Cuando se haya roto alguna pieza de loza ó porcelana, se toma un poco de queso tierno bien escurrido, y se amasa con el polvo de manera que quede en consistencia de nata. Untese con esta pasta por el lado roto, uno de los pedazos que se

han de pegar se junta con el otro apretándolos con fuerza: si las piezas pegadas no se pueden sujetar con hilo ó bramante, se hará con las manos hasta que el betun tenga la consistencia suficiente para sostenerlas unidas. Si los pedazos rotos son muchos, se encuelan unos despues de otros, siempre aguardando á que se haya secado el anterior.

20. La materia blanquecina y pegajosa contenida en una vejiguilla del caracol grande, que se cria en las viñas, es escelente para pegar y componer el cristal y la china.

PLATA LABRADA.

Despues de haber lavado en agua hirviendo los utensilios de plata para despojarlos de la grasa, se les da con una brocha ó cepillito mojado en agua caliente y jabon negro: en seguida se enjugan en agua tibia, colocándolos uno tras otro sobre un lienzo para enjuagarlos despues con un trapo blanco usado. Luego que están bien secos se restregan con un pedazo de ante ó baldés, ligeramente polvoreado con tierra roja de Inglaterra. Hecho esto ya solo resta acabarlos de limpiar con otro baldés limpio, ó un lienzo á medio usar. Esta maniobra solo se hace de vez en cuando; por lo general basta lavar con agua caliente los cubiertos y enjuagarlos despues con un lienzo suave y seco, destinado unicamente para este objeto.

Las cucharas que se han empleado para comer huevos duros ó pasados por agua, quedan con unas manchas parduscas como doradas, que se quitan frotándolas con hollin, ó mejor todavia hirviéndolas en lejía de ceniza cernida, enjuagándolas en seguida en agua tibia.

CUCHILLOS DE MESA.

Las hojas de estos deben limpiarse todos los dias

al tiempo de ponerlos en la mesa, restregándolas con un tapon de corcho y tripoli en seco, ó bien sobre un ladrillo de tierra preparada, pasándolas de plano. En caso urgente se afilan sobre una piedra arenisca. Los mangos si son de plata se limpian por el método que se ha dicho anteriormente, pero guardándose bien de no meterlos en agua muy caliente sino tibia, pues de otro modo irremisiblemente se desunirán de la hoja. Los de marfil se pulimentan bien con agua muy saturada con cerusa ó albayaide, restregándolos fuertemente.

PARA APAGAR EL FUEGO DE LAS CHIMENEAS.

Luego que se ha manifestado el incendio se echa en el fuego del fogon ú hogar, algunos puñados de flor de azufre, tapando la campana de la chimenea con una manta mojada en agua. Si todavía es muy activo se amortigua arrojando algunos puñados mas de azufre.

Puede tambien apagarse el incendio disparando un tiro por el cañon de la chimenea. Si se prende fuego al freir en la sarten alguna grasa, el mejor medio para apagarlo es apartar inmediatamente la sarten, y ponerla en parage donde no pueda comunicarse el incendio. Inmediatamente se apaga por sí mismo con solo enfriarse: en todo caso siempre es bueno cubrir la sarten con una cobertera grande ó una rodilla empapada en agua. Arrojar agua en el fuego es el medio de aumentar su actividad.

PARA DESTRUIR LAS MOSCAS.

Son estos insectos muy incómodos y perjudiciales, sobre todo en las cocinas y comedores; poniendo en varios parages algunos platos con arsénico amarillo

disuelto en agua, se mueren muchas moscas, es cierto, pero es un medio muy peligroso. Hay otro recurso y es poner en unas botellitas de cuello ancho un poco de miel ó azúcar disuelto en agua, acabar de llenarlas con otra disolucion de jabon, y taparlas con un corcho muy delgado ó una miga de pan con un agujerito en el centro: las moscas acuden atraídas por el olor, se arriman á la abertura, y caen axfisiadas por las emanaciones del jabon: pero su destruccion es muy parcial, y para una que muera quedan ciento vivas. Asi el mejor arbitrio es impedirles la entrada poniendo en las ventanas una gasa muy clara y sujetándose á entrar en la cocina ó comedor por algun parage sin luz, porque ya se sabe que estos insectos aborrecen la oscuridad.

VINOS.

—

CUIDADOS QUE EXIGEN. Y PRECAUCIONES NECESARIAS PARA SU CONSERVACION.

BODEGAS.

Su situacion hacia el Norte es la mas favorable, porque la temperatura es siempre mas igual: bajo este aspecto tambien es digna de atencion su profundidad; si es poca estará siempre espuesta á las variaciones atmosféricas, y á la influencia de las estaciones que tanto conviene evitar. Por este motivo es conveniente cerrar las lumbreras durante las grandes heladas ó calor excesivo, á fin de evitar la accion que ejercen el frio, ó los rayos del sol, en los toneles y vinos.

No deberá ser ni muy húmeda ni demasiado seca. La sequedad abre los toneles, y evapora los vinos, en tanto que si la humedad es excesiva enmohece y pudre los cercos y aros de las cubas: igual avería ocasiona la falta de ventilación. Debe estar exenta de todo olor que pueda dañar á la fermentación, y en extremo limpia.

DE LOS VINOS ENTONELADOS.

Nadie ignora que los toneles se colocan en las bodegas sobre poyos ó codales mas ó menos elevados segun la humedad del local, y siempre perfectamente en posición horizontal: así se consigue que salga claro el vino hasta la última gota, y que las lias y heces se precipiten al fondo. Debe haber espacio suficiente entre la pared y el tonel, para inspeccionarlo con una luz por todos lados.

Cada veinte y cuatro horas se visitará el vino entonelado, porque pueden sobrevenir algunas averías; toda vigilancia es poca, en especial á la aproximación de los equinoccios: en esta época todo entra en fermentación: las exalaciones que salen de la tierra, atacan algunas veces con tal violencia los aros de los toneles, que saltan hechos astillas. Estos accidentes son mas frecuentes en las bodegas muy húmedas ó poco ventiladas, y para evitarlos es menester reconocer los toneles con la mayor detención, en especial por debajo de los cercos, y el fondo. Luego que se advierta que se rezuma ó cuela el vino, se sujetará aquel cuanto sea posible con otros aros de hierro, y á falta de estos con cordeles fuertes para tener tiempo de trasegar el vino.

Pero si esta desgracia la ha ocasionado la rotura de algun cerco ó aro, se aplica á las junturas por donde cuela el vino un poco de sebo, y si esto no fuere

suficiente, se calafatearán con papel, cubriéndolo despues con un betun hecho con polvos de cal y sebo derretido.

La poca diligencia al trasegar el vino en los toneles, permite que entren en contacto con el aire exterior, de lo que se origina la pérdida de su fragancia, parte espirituosa, y que tome una punta de agrio.

ENCOLADO PARA ACLARAR LOS VINOS.

Por lo regular cuatro claras de huevo son suficientes para el encolado de un tonel de cabida de doscientas cincuenta botellas de vino tinto. Se dará principio á esta maniobra separando dos ó tres botellas del vino que se quiere clarificar, y con media botella de este, se baten las claras: se introduce un palo hendido por la punta por la ventanilla ó agujero del tonel, y se agita fuertemente el vino comunicándole un movimiento circular; se saca, y en seguida se echan las claras por un embudo, que se enjuaga con un poco de vino, lo mismo que la vasija que las contenia para no desperdiciar nada. Se vuelve á agitar el liquido con el mismo palo; se acaba de llenar el tonel, se golpea con el mazo de madera para que se desprendan las burbujitas de aire y la espuma: se cierra el agujero con un tapon nuevo guarnecido con lienzo. Aunque el vino está en disposicion de poderse embotellar tres ó cuatro dias despues, siempre es mejor que pase mas tiempo, porque al cabo de dos meses estará mucho mas claro y trasparente. Si con el primer encolado no quedase tan limpio como se desea, se trasegará á otro tonel despues de bien fregado y azufrado, para darle otro.

Puede emplearse igualmente la cola del pescado para aclarar los vinos tintos, aunque por lo comun so-

lo se usa para los blancos. En tres cuartillos de vino se disuelven doce dracmas de la mencionada cola, y uno es bastante para clarificar un tonel que contenga doscientas cincuenta botellas. Cuando se hace esta operación con vinos nuevos que todavía están espuestos á fermentar, no se ajustará del todo el tapon, ó bien se le hará un barreno para dar salida á los gases. Pero si son viejos, se tapará desde luego el agujero, porque el contacto del aire lejos de mejorarlos los deteriora.

Evítase encolar los vinos cuando florecen las vides, y en la época en que los racimos principian á tomar color.

Antes que se deshiele el vino que ha llegado á este estado, se separará toda la parte líquida: en este caso solo se pierde en cantidad, pero el que no se ha helado será mucho mas espirituoso, porque solo ha perdido la parte acuosa. Cuando se verifica el deshielo el vino es turbio y flojo, por lo que conviene echarlo en un tonel muy azufrado, y lavado con aguardiente, y despues de algunos dias de descanso, aclararlo por medio de la cola, y embotellarlo.

DEL LAVADO Y CONSERVACION DE LOS TONELES.

Cuando se haga uso de un tonel nuevo se principará por lavarle en agua fria, y despues escaldarlo con un cuartillo de agua hirviendo saturada con media libra de sal: se agita en todos sentidos para que se empape interiormente por todas partes. Sé derrama despues, y si se tuviesen á mano dos cuartillos de mosto en estado de fermentacion, convendria mucho enjuagarlo con este, mas no habiéndolo, puede sustituirse con otros dos de vino caliente.

Luego que se haya vaciado algun tonel, despues de bien escurrido, es necesario quemar dentro una

pajuela ó mecha muy azufrada, taparlo bien y colocarlo en parage seco. De este modo se conserva mucho tiempo sin que adquiera mal olor ni gusto que pueda alterar la bondad del vino.

DEL EMBOTELLADO DE LOS VINOS.

Se echa el vino en botellas para que se conserve mucho mas tiempo y adquiera toda la bondad de que es susceptible: la mayor dificultad está en conocer cuando el del tonel tiene el conveniente grado para que sufra esta operacion. En general los vinos delicados y de poco cuerpo pueden embotellarse á los dos ó tres años, escepto el de Burdeos, el del Delfinado y Rosellon. Se conoce esto catándolos: no deben ser dulces ni ásperos, han de tener un sabor legitimo y sin vicio alguno. Guárdese bien de embotellar vino que adolezca de alguno de estos defectos, porque nunca los perderá.

Los vinos blancos se pueden poner en botellas mucho mas pronto que los tintos, al año ó diez y ocho meses de estar entonelados estarán ya en disposicion; pero es necesario que hayan perdido ya el sabor dulce, que reteniéndolo mucho mas tiempo puede promover una fermentacion que rompa las botellas.

Uno de los requisitos mas importantes es que los vinos estén enteramente claros. La temperatura y el tiempo ejercen en ellos una influencia muy marcada, y es sabido que el vino embotellado cuando reina un frio templado y seco está menos sujeto á dejar posos que el mismo puesto en botellas en tiempo cálido, húmedo y que sopla el viento de Mediodía.

Aun cuando la operacion del embotellado sea en extremo sencilla, exige, sin embargo, ciertas precau-

ciones y maña. A dos dedos de la duela inferior se hace con el berbiquí un barreno en el tonel, y se suspende luego que asoma el vino: introduzcase entonces la espita ó llave, pero sin golpear, para no remover las lias ó posos: al tiempo de colocarla se entreabre un poco para dar salida al aire encerrado allí, pues de otro modo la buscaria al través del líquido y lo enturbiaria: déjese que cuele un poco de vino y ciérrese despues: se limpian y quitan las virutitas que ha hecho el berbiquí en los bordes de la duela, y hecho esto, se deja en reposo un par de horas.

Para que las botellas que se han vaciado no contraigan algun sabor desagradable, se lavarán inmediatamente conforme se van desocupando, colocándolas boca abajo por el cuello en los agujeros practicados con este objeto en una tabla.

Cuando se vayan á llenar se lavarán de nuevo con agua y perdigones de plomo, para que queden perfectamente limpias: repitiendo esta operacion con agua sola hasta que salga clara: no obstante, como es indispensable que hayan escurrido bien antes de echar el vino, el fregado deberá hacerse dos horas antes de emplearlas.

No se llenarán enteramente, porque debe mediar un vacío de dos pulgadas entre el líquido y el tapon.

Cuando se advierte que sale el vino muy despacio se decanta suavemente por detrás del tonel, dejando entreabierta la canilla para dar salida al aire.

Se escojerán taponés que sean ligeros, lisos y lo menos porosos que se pueda: es muy conveniente valerse de corchos nuevos y de primera calidad para tapar las botellas en que se hayan de guardar vinos flojos y delicados, y aun los comunes, aunque para estos sirven los usados, con tal que se hayan de beber en seguida y no esté taladrado enteramente el

tapon, porque en este caso puede rebosar el vino ó dar entrada al aire exterior.

Para tapar bien una botella es necesario que la punta mas delgada del corcho entre apenas por la boca: esta operacion se facilita mojándolo antes en vino: la costumbre de tenerlos empapados veinte y cuatro horas es viciosa, porque se hinchan demasiado, entran con dificultad, se secan despues y quedan mal tapadas las botellas. Si se han de lacrar, el corcho no debe salir fuera del cuello mas que dos lineas.

Se acostumbra á hacerlo cuando se quiere guardar el vino mucho tiempo para ponerlo á cubierto de la humedad, y preservarlo de las picaduras de los insectos.

A este efecto se mete el tapon y el anillo del cuello de la botella dentro de una mezcla muy caliente, compuesta con dos libras de colofonia, una de péz, media de cera amarilla, ó tres onzas de sebo y un cuarteron de minio. Póngase todo al fuego y menéese con una espátula de madera, hasta que esté bien derretido y mezclado. Pueden variarse los colores de este lacre, echando reducido á polvo el que mas acomode.

Casi todos los vinos embotellados forman un precipitado ó poso mas ó menos abundante, segun su calidad, compuesto casi siempre de la parte colorante: los vinos delicados y generosos, como que se guardan mucho mas tiempo, son tambien los que lo dan en mayor cantidad: á pesar de esto, será inútil pasarlos á otras botellas hasta el momento de servirlos á la mesa, porque entonces es indispensable para beberlos puros y cristalinos. La operacion consiste en destapar la botella con el mayor tiento para no agitar el sedimento, y trasegar el vino á otra muy limpia ó á una garrafa, hasta que se vea que comien-

za á salir turbio, en cuyo caso se suspende el tra-siego.

PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS.

«No es lo que nutre lo que se come, sino lo que se digiere.» Esta máxima demuestra cuán útil es conocer la buena ó mala calidad de los alimentos.

ALIMENTOS CUYA PRINCIPAL BASE ES LA FÉCULA.

En esta clase están comprendidos los cereales; se encuentra abundantemente en las patatas, habas, guisantes, judías y lentejas; la fécula por si sola es de fácil digestion, y engendra quilo abundante y excelente sangre. Esta sustancia y la que se estrae de todos los farináceos se disuelve fácilmente y aumenta mucho de volúmen cuando se cuece en agua, mas si se come sin estar bien cocida se hincha en el estómago, de tal manera que ocasiona flatos, aunque esta incomodidad mas bien debe atribuirse á las partículas mucilaginosas con que está combinada; asi se ve que el trigo no causa este efecto, al paso que las judías, que contienen mucha de aquella sustancia, afecta á no pocos estómagos.

El pan mollete, como que ha fermentado mas, es menos pesado, pero tambien nutre menos que el metido en harina: el de centeno, menos nutritivo que el de trigo, es algo laxante: la miga siempre alimenta mas que la corteza, porque ésta pierde parte de su fécula al cocerse en el horno: este es el motivo porque la sopa hecha con la corteza es mas ligera, aunque menos nutritiva. El pan sentado ó duro alimenta mas que el reciente y es mas ligero.

La cuarta parte del peso de las patatas es fécula ó

almidon: es uno de los alimentos que mas fácilmente se digieren, y preferible bajo todos aspectos á las demas legumbres; pero es necesario que estén en perfecta sazón y que no hayan germinado, para que no pierdan nada de su fécula.

Las habas verdes y tiernas son un alimento suave y ligero; estando en perfecta sazón son mas nutritivas, y comidas con la vaina mas tónicas y poco ardientes.

Las lentejas tienen las mismas propiedades, y reducidas á sustancia ó puré se digieren mejor que enteras.

Las judías blancas son mas flatulentas que las encarnadas; estas son mas ardientes.

Todas estas legumbres alimentan mas estando secas, que comiéndose verdes, pero tambien en este estado son de mas fácil digestion.

La castaña nutre mucho, mas como nunca se la da el grado de coccion que necesita, se hincha en el estómago y se indigesta: bien cocida y reducida casi á papilla, es un alimento muy ligero y de mucho sustento.

El arroz es entre todos los granos el que contiene mas fécula: cocido en cualquier líquido es muy ligero y en estremo nutritivo: iguales excelentes cualidades se encuentran en la *cebada*, *maiz*, *sagú*, *salep* y *tapioca*.

Los *fideos*, *macarrones* y *sémola* participan de las propiedades del trigo.

CARNES.

La carne de los animales se compone de fibrina,

que es la parte alimenticia, y la grasa que forma la gelatina: esta última es mucho menos nutritiva que aquella, que es la verdadera carne. De aqui resulta que las carnes de los animales jóvenes, y en general todas las blancas, contienen mucha mas grasa: por consiguiente alimentan menos que las ya formadas, y por lo regular son menos refrigerantes y de difícil digestion. De todas las carnes que sirven para el sustento del hombre, la mejor es la del buey; asada, en especial si no lo está en demasia, vigoriza el estómago, favorece su accion digestiva, y suministra grande abundancia de elementos reparadores, de manera que el cuerpo recobra las fuerzas visiblemente, pero tambien lo predispone á ser atacado de inflamaciones, hemorragias, apoplejías, gota y demas afecciones causadas por un alimento demasiado sustancioso.

En la carne propiamente dicha á la fibrina, que es la parte material del alimento, va unida la sustancia ó jugo que facilita la digestion: estos dos principios se encuentran juntos en las carnes asadas, mas en las cocidas solo queda uno, porque la sustancia se incorpora y disuelve para formar el caldo.

La *vaca* presenta iguales ventajas, aunque en grado inferior.

El *carnero* contiene menos jugo que los anteriores, pero su carne es casi tan nutritiva. El caldo que se obtiene cociéndola necesita algun condimento, tal como la herza, para darle un sabor grato al paladar: pero asada no cede en calidad á la del buey.

La carne *del cerdo* es pesada pero de mucho alimento: los salchicheros facilitan su digestion por medio de especia y otros adherentes, pero siempre es estimulante y ardiente: en igual caso se halla la del *jabali*.

El *cabrito*, el *corzo* y *ciervo* tienen casi las mismas propiedades que el *carnero*, pero su carne es mas ardiente y escitativa: otro tanto puede decirse, aunque en menor grado, de las *calandrias* y otras aves menores, incluyendo en este número las *becadas*, *chochas*, *codornices*, la *perdiz*, el *faisan*, *pichon*, *ganso* y *pato silvestre*, porque el *casero*, aunque menos estimulante, es igualmente nutritivo. El *conejo*, si es de tiempo, es indigesto.

El *corazon* y *riñones* son siempre difíciles de digerir.

CARNES BLANCAS Y CONSISTENTES.

La de *cangrejos*, *cabrajos*, *langostas de mar*, *langostinos* en nada es inferior á la de los demas animales corpulentos, en cuanto á ser nutritiva, pero es escitativa, sobre todo por los condimentos que con tanta abundancia se la prodiga. El *atun*, *esturion*, *abadejo*, *sargo*, *salmon* y *trucha asalmonada* son nutritivos, pero mas ó menos indigestos.

CARNE BLANCA TIERNA Y CRASA.

Cuanto mas crasa tanto mas indigesta es: entre los pescados cuya carne es mas pesada y de tarda digestion, pueden citarse la *anguila*, *lamprea*, la *tortuga* y el *sábalo*, aunque estos se digieren bien.—El *pavo* á pesar de ser su carne crasa, es preferible á las ya citadas, porque contiene muchos elementos nutricios. El *gazapo*, el *perdigon* y el *pollo* alimentan menos, pero son mas ligeros.

Entre los pescados, cuya carne por ser muy tierna y delicada se digiere fácilmente, pueden citarse la *pescadilla*, *latija*, el *govio*, la *carpa*, el *lenguado*, el *rodaballo*, el *cuadrátulo*, el *sollo*, la *dorada*, la *trucha*

de rio, etc. El *arenque* no lo es tanto, en especial si está curado y amarillento. El *barbo* es mejor cuanto mas viejo: deben desecharse sus *huevas*, que son muy indigestas, y lo mismo las del *sollo*. Los pescados de agua corriente son mejores que los de estanque y lagunas cuya carne es indigesta. En general todas son laxantes aunque muy nutritivas.

CARNES MUCILAGINOSAS.

Alimentan menos comparadas con las de su misma especie, por ejemplo, la de ternera es mas difícil de digerir que la del buey. En este número pueden comprenderse los pies, orejas, la cabeza, el cuajar y morcillos de los animales ya mencionados.

ALIMENTOS QUE NO SE COMPONEN DE CARNE NI FÉCULA.

La sangre reducida á morcilla nutre, pero es indigesta. Lo es igualmente el hígado, aunque no tanto, y lo mismo los sesos, mollejas, cuajar y liviano de ternera. Las ostras alimentan mucho sin cargar el estómago, y el agua que contienen contribuye mucho á acelerar la digestion. La leche y el aguardiente, lejos de ser útiles la retardan. Las que se cogen en los meses desde mayo hasta setiembre son desabridas y lacias: cocidas ó escabechadas son indigestas: lo mismo bajo todos aspectos puede decirse de las almejas.

Huevos: su clara carga el estómago si se come cruda y fria: bien batida se digiere mejor, y mas todavía si se cuece en punto de leche: pero prolongando la coccion hasta que se ponga dura, además de ser poco nutritiva es sumamente indigesta. La yema alimenta bien, y mezclada con la clara la hace menos pesada.

La leche es un medio entre las sustancias vegetales y animales, se digiere pronto y bien, pero debilita el estómago: las sustancias aromáticas y espirituosas, el azúcar, y sobre todo el café facilitan su digestion.

El queso blanco se digiere bien, los salados son en general escitativos, y por esta razon de facil digestion.

La manteca fresca lo es igualmente, y nutre mas que las grasas y el aceite; pero si está rancia ó muy cocida, es estimulante.

Setas, criadillas de tierra. Las setas siempre son un alimento pesado, tarda su digestion y poco nutritivas: por lo tanto no deben comerse muchas á la vez: la esperiencia ha demostrado que se modifican sus malas cualidades cogiéndolas verdes, y haciéndolas sazonar dentro de agua acidulada con vinagre ó zumo de limon.

No son de menos difícil digestion las *criadillas*, aunque alimentan mas á causa de la mucha cantidad de fécula que contienen. No obstante tampoco deben comerse con exceso.

Verduras refrigerantes, y poco nutritivas.—La *verdolaga*, *acelga*, *espinaca*, *lechuga comun* y *oreja de mulo*.—Que alimentan mas. La *achicoria*, *cardo*, *salsifi* (especie de escorzonera), y *cotufa*. El *espárrago*, aunque muy grato al paladar, ejerce en los riñones una accion que produce malísimo hedor, y puede ser peligroso para las personas atacadas de la orina; la *acedera* muy refrigerante, es nociva para los que padecen mal de piedra; el *tomate* es fresco y ácido; la *alcachofa* es suave al comer, y nada calida; la *remolacha* aunque muy azucarada no es tan alimenticia como parece; el *melon* no es dañoso, no comiéndolo

con exceso; la *calabaza de invierno* nutre cuando es consistente y harinosa; el *nabo* alimenta poco é incomoda por ser flatulento; la *zanahoria* no se digiere con tanta facilidad como generalmente se cree; la *pastinaca* ó *nabo gallego* alimenta mas. El *apio* es estimulante, cálido y de difícil digestion comido crudo: no lo es tanto despues de cocido; la cebolla cruda es muy estimulante, tiene las mismas propiedades que el ajo y la mostaza, y aviva la accion de los órganos entorpecidos; el *puerro* es mucho mas suave, y aun emoliente; la *col* ó *berza* cruda contiene una materia acre é indigesta: asi que es necesario cocerla cuando menos cinco ó seis horas: no es tan flatulenta cuando se prepara con carne, pero entonces resulta mas indigesta: en especial sus hojas verdes son muy nocivas.—La *coliflor*, aunque mas suave, participa de las mismas malas cualidades, en especial las hojas esterioriores. Menos indigesto es el *choucroutte*, porque las modifican el ácido y sal con que se prepara; el *berro* lejos de ser refrigerante como se cree, es estimulante y cálido si se come en demasia, por el mucho azufre que contiene, pero se digiere bien: el *reponche* y los *rábanos* tienen las mismas propiedades, cuando no son muy tiernos y recientes.

Las *ensaladas* participan de las propiedades dulces ó estimulantes, segun las verduras de que se componen, pero no son de fácil digestion atendido su estado de crudeza.

Todas las frutas contienen mucilago, jugo ó zumo y un principio azucarado, ademas de un ácido que las es peculiar, cuyo conjunto las hace refrigerantes y alimenticias. No estando completamente maduras son ásperas, pero mediante la coccion pierden esta mala propiedad, mayormente si se cuecen con azúcar, vino y alguna sustancia aromática.

Las oleosas, como la *nuez*, *almendra* y *avellana*,

alimentan, pero son indigestas, sino se mezclan con otros manjares, en especial si son añejas ó rancias.

El *cacao*, con que se fabrica el chocolate molién-dolo con azúcar y canela, es un alimento ligero y de fácil digestion para muchas personas, pero ardiente para no pocas.

CONDIMENTOS SUAVES.

El aceite alimenta algo mas que las hortalizas, y el mejor es el de olivas, reciente y estraído en frio: tomado en cantidad es un purgante y debilita los órganos del estómago, á no ser que vaya combinado con otras sustancias estimulantes, como la sal, la pimienta y el vinagre.

Comido el *azúcar* en poca cantidad facilita la digestion, y no hay medio mas eficaz para desembarazar el estómago cuando está cargado como beber agua con azúcar. Unicamente es ardiente tomado en grandes dosis, ó si, reducido á almíbar, va mezclado con sustancias estimulantes, como sucede en los confites, bombones, etc.

La *miel* no puede alimentar tanto como el azúcar, porque con pocas onzas que se coman es un purgante, ocasiona flatos, y no se digiere bien.

CONDIMENTOS ESTIMULANTES.

La *sal*, usada con moderacion, ayuda y favorece la digestion, pero si es con exceso, produce grandes irritaciones.

Las *carnes saladas* son insalubres, porque la sal endurece su tejido celular, y aun cuando se desalen, siempre son secas, sin jugo y de difícil digestion.

El *vinagre puro* causa irritaciones en el estómago, dilatado en agua es un refresco, y aun si se mezcla en poca cantidad con los alimentos contribuye á la digestion. Pero los pepinillos, pimientos, alcaparras, etc. puestos en adobo son tan dañosos al estómago como el mismo vinagre puro.

La *mostaza* es un estimulante de los mas fuertes: en pequeñas dosis favorece la digestion: la *pimienta* está en igual caso.

La *larga*, el *gengibre*, la *nuéz moscada*, el *pimiento colorado*, el *clavillo*, la *especia*, etc. producen los mismos efectos.

La *canela*, el *laurel*, *tomillo*, *agedrea*, *anis* y el *cilantro* son únicamente aromáticos, pero no irritan en igual grado.

Comido crudo el *ajo* es tan irritante como la mostaza, pero despues de cocido, pierde gran parte de su fortaleza y causticidad, y favorece la digestion.

La *cebollita*, la *chalota* y la *cebolla* solo se diferencian del ajo por su virtud menos enérgica.

En fin, el *peregil*, *perifollo*, *estragon* é *hinojo* no son en ningun caso perjudiciales.

En general estos condimentos alimentan poco, pero pueden ser útiles de tres modos. Primero: por que realzando el sabor á los manjares escitan el apetito, y como todo lo que se come con gusto, se digiere mas fácilmente, bajo este aspecto pueden clasificarse como digestivos. Segundo: por que modifican las cualidades de los alimentos, y la esperiencia hace ver, que puestas las carnes por algun tiempo en vinagre, aceite ó manteca, se ponen mas tiernas, y por consiguiente mas aptas para que las digiera el estómago. Tercero: en fin, por que la escitacion que operan en los órganos de aquel coadyuva á que ejer-

za sus funciones con mas facilidad , suponiendo que se haga uso de ellos moderadamente, porque de lo contrario, solo escitarian un apetito ficticio mas perjudicial que útil para la salud.

PASTELERIA.

Sus pastas se digieren mal en el estómago, porque no han fermentado como las del pan, y están amasadas con menos agua. Mejor se digieren los *bollos*, porque entrando en su preparacion levadura, son menos pesados. El *bizcocho* tambien lo es, tanto por el azúcar que contiene, como porque su pasta sufre una especie de fermentacion natural. Los *almendrados* y el *pan de especia* no están exentos de inconvenientes, considerados bajo este aspecto; sobre todo, aquellos son muy indigestos, y éste ademas algo laxante. Nadie ignora lo que pesan en el estómago las *coscoranas*, *galletas*, *cremas tostadas* y varios *flanes*. Las pastas hojaldradas lo son menos solo en la apariencia, porque se comen en menor cantidad.

DE LA BEBIDA.

Si el hombre bebiese solo lo preciso para ayudar á la digestion, si se limitase á usar únicamente de bebidas diluyentes, ó á otras algo estimulantes indispensables para la coccion de los alimentos, jamás enfermaria por causa de los líquidos con que carga su estómago: las bebidas acuosas tomadas con exceso, hacen lenta y penosa la digestion y promueven evacuaciones inútiles; las estimulantes mantienen siempre los órganos en un estado de irritacion, y sin embargo no dejan de ser útiles en los grandes calores ó en la estacion muy fria, porque restablecen el equilibrio de la accion vital.

Las aguas de río y llovedizas son mucho mas ligeras y saludables que las de pozo: combinadas estas con sustancias calizas y seleníticas resultan pesadas y contrarias á la digestion: una infusion de té modifica algun tanto sus malas propiedades, y su amargo contribuye á escitar la accion del estómago: la de tila produce igual efecto, aunque con menos energia.

El *vino* es mas ó menos estimulante segun la cantidad de alcohol que contiene: los flojos, que han fermentado mal y están cargados de ácido apagan la sed, pero son poco irritantes: los que abundan de principios alcohólicos y espirituosos, aunque embriagan facilmente no causan cólicos. Si se estima la salud debe beberse con moderacion, y en este caso es tónico y confortante: no obstante en la comida siempre conviene beber solo de una misma clase, por la notable diferencia que hay entre ellos.

La *cerveza* alimenta segun es mas ó menos fuerte, y la cantidad de alcohol que contiene: la *floja* es refrigerante pero debilita; las dos ejercen una accion muy sensible, y molesta en las vias de la orina bebida immoderadamente.

La *Sidra* contiene un principio ácido: quita la sed pero es menos nutritiva que la *cerveza*: la que se prepara con peras embota y entorpece los nervios.

Los *licores alcohólicos*, el *aguardiente*, *rom*, etc. enervan y debilitan la sensibilidad de los órganos, alteran su constitucion física, y ocasionan hidropesias con otros males temibles; su embriaguez es muy peligrosa: bebidos en corta cantidad, y en especial si se mezclan con agua son tónicos, favorecen la digestion, y producen efectos semejantes en algun modo á los del *vino*.

Los *licores de mesa*, aceites ó ratáfiás alimentan

ligeramente, y eso á causa del azúcar que contienen, los demas ingredientes y aromas que entran en su preparacion, les comunican propiedades particulares que varian segun la naturaleza de aquellas sustancias. En general todos son ardientes y mas ó menos irritantes, á proporcion del alcohol con que se han hecho.

PRONTOS SOCORROS QUE HAN DE ADMINISTRARSE EN CASOS URGENTES HASTA QUE VENGA EL MEDICO.

Indigestion.—Si es leve se corrige fácilmente tomando algunas tazas de té, manzanilla, ó flor de tila, con azúcar y unas gotas de agua de flor de naranja. Pero si es grave y han sobrevenido yómitos, se seguirá propinando al doliente bebidas temperantes, emolientes, y prescribiéndole dieta absoluta. Si hubiese náuseas y conatos para vomitar sin conseguirlo, se promoverá bebiendo agua tibia en abundancia, haciendo al mismo tiempo cosquillas en la epiglotis ó campanilla, y si todo esto fuese insuficiente, se hará uso de una agua emetizada. (Un grano de tártaro emético disuelto en dos vasos de agua tibia: se toma en tres ó cuatro veces, dejando que pasen algunos minutos de intervalo entre una y otra).

En fin, si hubiese trascurrido mucho tiempo desde la comida, causa de la indigestion, y los alimentos hubiesen bajado ya á los intestinos, ademas de las bebidas indicadas, se le administrarán lavativas emolientes, como el cocimiento de raiz de malvavisco ó linaza.

Mas si sobreviniésen síntomas graves, dolor de cabeza, etc., en tal caso se llamará al médico.

Asfixia.—Es la asfixia una paralización de los fenómenos de la respiracion y por consiguiente de to-

das las funciones del cerebro, corazon y demas vísceras. Aqui solo se tratará de la ocasionada por el tufo del carbon (gas carbónico) y la causada por la sofocacion.

Asfixia por los vapores del carbon.—Los primeros socorros que se administrarán á la persona atacada son los siguientes: lo primero de todo poner al paciente al aire libre, desnudarlo y ponerlo en la cama echado de espaldas, de modo que el pecho y cabeza estén algo mas altos que los pies. Se la harán aspersiones abundantes con agua templada ó natural, segun la estacion, en especial por el rostro y pecho hasta que se restablezca la respiracion. Désele friegas por todo el cuerpo, sobre todo por el pecho, con un lienzo empapado en vinagre muy flojo ó agua de Colonia: uno ó dos minutos despues se seca la humedad con servilletas calientes; se repite esta operacion sin descanso; irritando y escitando la sensibilidad en las plantas de los pies, las palmas de las manos y toda la columna vertebral (el espinazo) con una franela en seco, ó un cepillo de cerda. Al mismo tiempo se le aplicará á las narices humo de azufre, haciendo cosquillas por dentro de las ventanas con una barba de pluma.

Adminístresele una lavativa de agua fria mezclada con una tercera parte de vinagre, y pasados unos minutos otra segunda con treinta dracmas de sulfato de magnesia. Mientras se le prestan estos auxilios se llamará al médico.

Vuelto á la vida se acostará al enfermo en una cama caliente en un cuarto bien ventilado con las ventanas abiertas, y se le hará beber algunas cucharadas de vino generoso, como el Málaga ó Madera.

Los *asfixiados por sofocacion ó excesivo calor* se tratarán del mismo modo.

Envenenamientos.—Pueden concebirse vehementes sospechas de envenenamiento si el sugeto que se sentia bueno ó levemente indispuerto antes de haber comido ó bebido alguna cosa, se ve atacado de repente con agudos dolores al vientre, vómitos frecuentes, deposiciones abundantes, á las que sobrevienen espasmos, y poco despues convulsiones intensas, síncope, etc., sobre todo cuando estos síntomas insisten tenazmente durante muchas horas ó dias.

Aqui solo se tratará de aquellos envenenamientos causados por la perniciosa calidad de los alimentos y sustancias deletéreas, que se forman espontáneamente en las vasijas que se emplean para prepararlas, si no se tiene sumo cuidado de tenerlas muy limpias.

Envenenamiento por el cardenillo.—Este activo veneno se forma fácilmente en la superficie de las vasijas y cazos, aun cuando estén estañados, si se dejan enfriar y tienen dentro de ellos los alimentos mucho tiempo.

Los síntomas mas marcados y que siempre acompañan á este envenenamiento son, sabor acre, sequedad en la lengua, sensacion penosa de opresion y ahogamiento en la garganta, náuseas, abundantes vómitos, ó conatos vanos para conseguirlo, cólicos atroces, deposiciones no interrumpidas, y algunas veces sanguinolentas, inflamacion del vientre, pulso bajo é irregular, sed ardiente, ansiedad, dificultad para respirar, sudores frios, vértigos, abatimiento, debilidad en los miembros, calambres y convulsiones.

Luego que se manifiesten estos síntomas se hará beber abundantemente al paciente una pocion albu-
minosa, compuesta con tres ó cuatro claras de huevo disueltas en un cuartillo de agua, y á falta de este

se le atracará hasta mas no poder con agua tibia ó fria, con cocimientos emolientes ó caldo. Se promoverá el vómito haciendo cosquillas con el dedo ó las barbas de una pluma en la epiglotis ó campanilla, y si esto no fuese suficiente se le propinará agua emetizada con un grano de tártaro emético disuelto en un vaso de aquella.

Si ha trascurrido bastante tiempo desde el envenenamiento; si ha vomitado mucho, y los cólicos son terribles, en este caso no se le dará el vómito, pero si se le hará que beba cocimientos atemperantes de malvavisco, y aun mejor leche mezclada con agua, administrándole al mismo tiempo lavativas emolientes y laxantes. Mas si á pesar de todo esto amenazasen síntomas alarmantes, si principiase á inflamarse el vientre, etc., no hay que perder momento, llámese sin dilacion al médico.

Setas y hongos venenosos.—Los principales síntomas que acompañan á este envenenamiento son dolores vivos en el estómago, cólicos, sudores frios, evacuaciones por ambas vias, sed insaciable, calor en todo el cuerpo, pulso pequeño, frecuente y duro, respiracion trabajosa, calambres en piernas y brazos, convulsiones, perfecto conocimiento sin lesion de las facultades intelectuales, aunque no obstante en algunos casos se presentan vértigos, delirio sordo, sopor y letargo.

En estos accidentes, que por desgracia son muy frecuentes, lo primero que debe hacerse es provocar el vómito por medio de una pocion compuesta con cuatro granos de tártaro emético, y quince dracmas de sulfato de sosa (sal de Glauber) disueltos en tres vasos de agua tibia, haciendo que beba el doliente uno de cuarto en cuarto de hora.

Pero si la indisposicion no se hubiese declarado

hasta mucho tiempo despues de haberlas comido, como acontece muchas veces, convendrá despues del vomitivo administrarle treinta ó cuarenta dracmas de aceite de ricinio, que tomará á cucharadas con pequeños intervalos. Despues de las evacuaciones tan indispensables en estas dolencias, se procurará mitigar los dolores é irritacion producidos por el veneno, haciendo beber al doliente alguna preparacion mucilaginoso, como caldo de arroz, cocimiento de malvavisco, etc., mezclado con azúcar. Si despues de estos primeros socorros prosiguiesen ó se agravasen los sintomas, se llamará al facultativo.

Envenenamiento con almejas.—Todavía se ignora la causa que motiva estos accidentes, que injustamente se atribuye á ciertas langostillas que se adhieren á las conchas de este marisco. Hoy dia la opinion mas fundada es, que pegándose las almejas al forro de cobre de los navíos, absorben el cardenillo que se forma en su superficie, y que este es el que produce las indigestiones y demas incomodidades.

Mas sea la que quiera la causa, lo cierto es que algunas veces despues de haberlas comido aparecen sintomas de envenenamiento demasiado graves, siendo los mas comunes dolor agudo en la region del estómago, retortijones violentos en el vientre, contraccion de pecho, pulso bajo y frecuente, rubicundez é hinchazon en el rostro: erupcion de manchas pequeñas encarnadas por todo el cutis, sudores frios, y aun muchas veces movimientos convulsivos y delirio.

Asi que se presentan estos sintomas, es necesario combatirlos inmediatamente echando mano de un vomitivo preparado en dos granos de tártaro emético, disuelto en un vaso de agua tibia, que se tomará en dos veces, dejando que pasen diez minutos de una á otra pocion. Si la indigestion durase mucho

tiempo, despues del vomitivo se administrará un purgante, compuesto con dos onzas de aceite de ricinio mezclada en una taza de caldo colado. Si á pesar de esto siguen los accidentes se hará que beba el enfermo líquidos mucilaginosos, y se llamará al médico.

Quemaduras.—Inmediatamente que acontece esta desgracia, se mete la parte afecta dentro de agua fria ó de nieve mezclada con dos cucharadas de extracto de Saturno (agua vegeto-mineral) teniéndola sumergida mucho tiempo; mas si fuese imposible la inmersion, se aplicará en la parte quemada unas compresas empapadas en dicho líquido, teniendo cuidado de renovarlas con mucha frecuencia ó rociarlas muy á menudo.

En el segundo periodo se agujerearán las ampollas que se hayan levantado con la punta de un alfiler para dar salida á la serosidad, tomando todas las precauciones posibles para que quede la epidermis, único medio eficaz para mitigar el dolor, cubriendo en seguida la parte con compresas empapadas en el líquido antedicho. Mas si á pesar de todo el esmero se hubiese quitado la epidermis, en este caso se curará la llaga poniendo encima un poquito de cerato, estendido en un lienzo muy fino, sugetándolo con una cinta ó venda.

Picadura ó herida hecha con instrumento agudo.—

Si fuese ocasionada por haberse clavado alguna espina ú otro cuerpo extraño, lo primero que ha de hacerse es estraerlo, comprimiendo en seguida suavemente la herida para que sangre. Se lavará despues con agua fria, y se envolverá con un lienzo limpio y suave. Mas si sobreviniese inflamacion, en este caso, se darán lociones con cocimientos emolientes, apli-

cando á la parte cataplasmas de miga de pan ó de harina de linaza.

—*Cortadura ó herida hecha con cuchillo ú otro instrumento cortante.*—Luego que sucede esta desgracia, se lava la herida con agua fria, se limpian y juntan los bordes cuanto es posible, manteniéndolos unidos con el auxilio de unas tiritas de tafetan inglés y se aplica encima una plancheta de hilas muy delgada, sujetándolo todo con una venda.

Lo mas importante en estos accidentes es precaver y evitar la inflamacion ó supuracion. Es muy perjudicial aplicar á la parte peregil, tabaco, agua salada, unguentos y varias plantas que aconseja la ignorancia. Si por desgracia se hubiere hecho uso de estos remedios, se procurará neutralizar sus malos efectos aplicando á la herida cataplasmas emolientes. Cuando la cortadura es poco profunda y no muy larga, se cura en dos ó tres dias observando el método indicado.

—*Picaduras.*—La abeja, la avispa, abejon, etc. están armados con un aguijon que dejan dentro de la parte picada, causando un dolor vivísimo, al que sobreviene instantáneamente hinchazon local y pulsaciones dolorosas. El primer cuidado ha de ser extraer el aguijon con unas pinzas ó la punta de un alfiler, y hecha esta diligencia, se cubrirá la herida con un lienzo fino empapado en aceite de oliva ó cerato comun, al que se añadirán unas gotas de láudano líquido de Sidhenam.

—*Grietas en las manos.*—Para curar esta incomodidad basta abstenerse por algun tiempo de meter las manos alternativamente en agua caliente y despues en otra fria ó en legía: frotarlas con sustancias gra-

sas, como aceite de oliva, manteca fresca sin sal, cerato de Galien, y resguardarlas del aire frio.

Sabañones.—Generalmente provienen de la mala costumbre de calentarse las manos cuando están muy frias. Si los sabañones no se han reventado ni llagado, bastará lavarse las manos repetidas veces con vino aromático preparado del modo siguiente: en un cuartillo de vino tinto y dos onzas de agua vulneraria espirituosa, se pondrán á macerar por espacio de cuatro dias media onza de hojas y estremidades ó puntas de las plantas ajeno, menta piperita, hisopo, orégano, romero, salvia y flores de espliego. El vino caliente, el agua de jabon, la de vegeto mineral ó el aguardiente alcanforado dilatado en una tercera parte de agua. Si á pesar de estos remedios, se sufre dolor y se hinchan los sabañones, se lavarán con cocimientos emolientes, añadiendo á cada vaso treinta gotas de láudano líquido. Cuando se han llagado ó ulcerado, se curarán aplicando una pomada de pepinos, aceite de oliva ó cerato de Galien estendido sobre un lienzo fino, que deberá renovarse todos los dias por mañana y tarde.

Berrugas.—El medio mas eficaz para estirparlas es quemarlas con ácido nítrico (agua fuerte). Antes de hacer uso de este cauterio, se cubrirán las partes inmediatas, estendiendo todo alrededor una sustancia grasa para preservarlas de la accion corrosiva del ácido. Con la punta de un mondadientes se toma una gota y se deja caer encima de la berruga.

MEDICAMENTOS QUE PUEDEN PREPARARSE EN CASA.

Tisanas.—Se obtienen por *infusion* ó por *decoccion*. Las primeras se preparan vertiendo agua hirviendo

por encima de las sustancias que entran en su composición, ó echándolas dentro de la misma cuando está hirviendo, apartando inmediatamente la vasija del fuego y tapándola bien. Las tisanas que deben prepararse por este método son las que se hacen con flores ú hojas de plantas, cuyas propiedades medicinales se alterarían si se prolongase la ebullición.

Por *decoccion*; es la que se prepara con palos, raíces, frutas y semillas que necesitan cocerse mucho mas tiempo para estraer los principios fijos que contienen.—La que se hace con solas raíces emolientes como la grama, el malvavisco, bardana, etc., exige menos coccion.—Para la compuesta, es decir, por infusion y decoccion, se cuecen desde luego las sustancias consistentes y duras, agregando en seguida las hojas, flores, etc., se retira inmediatamente del fuego la vasija, se tapa bien, y un cuarto de hora despues se cucla por estameña ó un lienzo muy tupido.

Cataplasmas.—Son de tres clases, emolientes, madurativas, y resolutivas. Las primeras se preparan desliendo poco á poco harina de linaza en agua hirviendo, meneándola sin cesar hasta que tenga la consistencia de una papilla espesa. (1) Pueden hacerse tambien con miga de pan blanco, con arroz muy cocido, con patatas á medio cocer y despachurradas, con malvavisco, acelgas, etc., que deben estar muy cocidas. Sea como quiera, las sustancias que se emplean para estas cataplasmas deben aplicarse muy calientes

(1) Las cataplasmas preparadas por este método son mucho mas emolientes que las que se hacen cociendo la harina. Si han de aplicarse estendidas entre dos lienzos debe echarse mano de una muselina ordinaria y clara, mas si han de ponerse descubiertas y en contacto inmediato con la parte, en este caso debe ser sobre lienzo, y plegar las orillas hácia dentro.

y renovarlas luego que comiencen á enfriarse. Se conservará el calor mucho mas tiempo cubriéndolas con un hule de seda.

Estas mismas cataplasmas pueden hacerse madurativas, incorporándoles una onza de unguento amarillo y otros resolutivos, rociándolos con algunas gotas de extracto de Saturno.

Sinapismos.—Se disponen echando agua tibia por encima de harina de mostaza reciente hasta formar una papilla espesa: se extiende sobre un lienzo y se aplica directamente en la parte afecta, para que produzca una rubicundez ó encarnado vivo en la piel. De ningun modo se hará uso del vinagre, porque lejos de aumentar la fuerza de la mostaza la debilita. En caso urgente, si no hubiese mostaza, puede sustituirse mezclando y amasando harina de centeno con vinagre, ó tambien con ajos machacados. Para los niños se hacen rociando una cataplasma de harina de linaza con algunas gotas de vinagre, ó tambien polvoreándola ligeramente con un poco de mostaza. De cualquier modo que estén preparados, nunca se levantarán hasta que no hayan pasado quince ó veinte minutos desde que se aplicaron.

Cerato sencillo ó de Galien para la cura de heridas, llagas, etc.—Se ponen en bañomaria una parte de cera blanca, y tres de aceite de almendras dulces, y luego que se han fundido y mezclado, se echan dentro de un almirez algo caliente, agitando y triturando esta composicion hasta que forma una pasta compacta y homogénea. Añádase entonces un poco de miel rosada (4). Si se desea que este cerato sea mas

(4) La miel rosada se prepara mezclando una infusion muy cargada de hojas de rosa con una decoccion de cálices

desecativo, se mezclará con la cantidad de extracto de Saturno, que sea la tercera parte del peso de la cera.

Jugo ó zumo de varias plantas.—Se escogen las mas recientes y frescas, se machacan en el mortero, y se cuelan por un lienzo, dejando en reposo lo colado hasta el dia siguiente dentro de una vasija estrecha y alta, ó bien filtrándolo por papel sin cola. La achicoria, el diente de leon (planta) la fumaria, y el trébol purifican y vigorizan la sangre, la cocleária, los berros, el becabunga (planta acuática, especie de verónica, la purifican tambien pero escitándola; la lechuga, la acelga, el perifollo, la verdolaga y la acedera la purifican refrescándola, y promueven y facilitan la orina.

Caldo de yerbas.—Echese en una cazuela un puñado de acederas, otro de acelgas é igual cantidad de perifollo, un grano de sal, y un pedazo de manteca del grueso de una nuez: hágase que dé todo tres ó cuatro hervores en cuartillo y medio de agua, y despues se cuele.

Agua de cebada.—Despues de haber dado tres ó cuatro hervores, se quita el agua primera, se echa otra nueva, y se cuece hasta que se abre el grano. Si la cebada es perlada no hay necesidad de mudar el agua. Cuece como la otra, y despues se cuele.

Horchata de almendras dulces.—Desde luego se echan en agua hirviendo para pelarlas, y despues se muelen en el mortero, rociándolas con algunas gotas

de la misma, añadiendo igual cantidad de miel: se clarifica con clara de huevo, y se cuece hasta la consistencia de jarabe.

de agua, si se juzga necesario. Añádase á la pasta la cantidad suficiente de aquella batiéndola bien para que se incorpore: se cuele por tamiz, y se procede en seguida segun se ha dicho.

Cuando está hirviendo la leche, se echa dentro una cucharadita (de tomar café) de vinagre, con cuya adiccion se corta inmediatamente, y se separa el suero. Filtrese este por papel sin cola, y con el coágulo ó cuajarones que quedan en el colador se hacen requesones ó queso.

BAÑOS.

Frios: el agua debe estar á una temperatura de 25 grados del termómetro centigrado, y 20 grados del de Reaumur.

Calientes. Temperatura, de 31 á 38 grados (centímetro), 26 á 30 grados (Reaumur).

Muy calientes y perjudiciales: 42 grados (centímetro) 34 grados (Reaumur).

Si se permanece mucho tiempo dentro del baño, se mantendrá el agua á la misma temperatura, añadiendo otra caliente. Tambien se tendrá prevenida una sabana bien seca y caliente para enjugarse el bañista. Esto mismo se observará cuando los baños solo sean de medio cuerpo abajo ó semicupios.

RECETAS DE PERFUMERIA.

AGUA DE COLONIA.

Se mezclarán con un cuartillo de espíritu de vino, las esencias siguientes: una onza de aceite de ber-

gamota, tres dracmas de esencia de romero, media onza de esencia de limon, cinco gotas de tintura de ámbar, un adarme de esencia de espliego y dos gotas de esencia de rosa. Se pondrá en una botella grande esta mezcla, y despues de bien tapada se la dejará durante veinte y cuatro horas, teniendo cuidado de revolverla con frecuencia. Pasado este tiempo se cue-la por un embudo con algodón para que filtre gota á gota, ó se pasa por un papel de estraza, haciendo esta operacion con la posible prontitud para que no se evapore.

AGUA DE LAVANDA.

En una vasija ó jarro grande se pondrán cuatro cuartillos de aguardiente superior, y despues de añadir cuatro puñados de flor de espliego, se destilará y cerrará herméticamente para evitar la evaporacion. Esta agua asi preparada es muy buena para curar las contusiones, aplicando unos paños empapados con ella.

AGUA PARA LIMPIAR Y HERMOSEAR EL CUTIS.

Se pondrán á hervir en vino blanco hojas de rosas y flor de romero, y despues de colado se frotará el cutis con esta composicion. Tambien puede servir para enjuagarse la boca. Es muy bueno para el mismo objeto el lavarse la cara por la noche con agua fresca de pozo, ó con agua de pimpinela.

POMADA PARA HACER CRECER EL PELO.

Se pone á cocer manteca de gallina, aceite de flor de cañamo y miel. Todo esto se reduce á pasta, y con ella se frota el pelo.

PARA TEÑIR EL PELO DE NEGRO.

Se lava la cabeza y se moja el pelo con esencia de tártaro; poniéndose al sol tres veces cada día, el pelo se vuelve negro á los ocho.

POMADA PARA DAR LUSTRE AL CUTIS.

Se mezcla jugo de limon con clara de huevo y se pone al fuego, hasta que meneándolo sin cesar, se hace una manteca, á la cual se la añaden olores.

PASTA ECONÓMICA PARA BLANQUEAR LAS MANOS.

Se cuecen bien con agua de salvado, patatas de las mas blancas y harinosas, y despues se mondan y desmenuzan hasta formar una pasta que se mezclará con leche. Tambien es muy buena para el mismo objeto la miga de pan.

LECHE DE ROSA.

Se mezclarán con una azumbre de agua cuatro onzas de potasa, cuatro de agua de rosas, dos de aguardiente, y dos de zumo de limon. Echando dos cucharadas de esta composicion en el agua para lavarse, se conserva fresco y suave el cútis.

PARA PERFUMAR LA ROPA.

Se recogen flores odoríferas y despues de secarlas á la sombra, se las echa polvo de nuez moscada y clavillo. Se llena con esto una bolsita de tafetan y se mete entre la ropa.

PASTILLAS AROMÁTICAS.

Estas pastillas de olor muy agradable, propias para perfumar las habitaciones y preservar de la polilla toda clase de ropa, están preparadas por un método particular, y dotadas de virtudes eficaces contra toda clase de enfermedades, y sobre todo las nerviosas: el olor aromático de estas pastillas calma la fiebre, y es el mas á propósito para perfumar la habitación de un enfermo, y muchas veces para darle alivio. Su composición es como sigue: media libra de cisco, el menos pesado, reducido á polvo; una onza de resina ó goma, un dracma de canela, otro de clavillo, otro de resina (storax), dos de mirra, una onza de iris de Florencia, todo reducido á polvo; media onza de coriandro, media de nitrato de potasa, dos dracmas de sal de nitro, y una onza de goma arábica en polvo. Disuélvase la goma en medio vaso de agua. y hágase de todo una pasta; dividasela en seguida en porciones pequeñas á manera de pirámides, y déjese las secar bien antes de usarlas, lo cual se hará encendiéndolas por la punta mas delgada, y dejándolas en el sitio que quieran colocarse hasta que por sí mismas se consuman.

AGUA BALSÁMICA PARA QUITAR LAS ARRUGAS DE LA CARA.

Se pondrá al fuego con suficiente cantidad de agua, un buen puñado de cebada, luego que dé un hervor se aparta, y se le echa nueva agua; cuando esta tambien haya hervido se pasa por un lienzo fino, y se le añaden algunas gotas de bálsamo de la Meca; se agita á menudo la botella por espacio de diez ó doce horas, hasta que el bálsamo se haya incorporado enteramente con el agua, lo que se conocerá cuando se

ponga un poco turbia y blanquizca. Este agua es maravillosa para blanquear el rostro, y conservar á su cutis la lozanía y frescura de la juventud. Basta que se use una sola vez al dia para que desaparezcan las arrugas y adquiriera la tez un hermoso lustre; pero antes de servirse de esta composicion, es indispensable lavarse bien la cara con agua muy clara.

AGUA DE ROSA.

En una cazuela vidriada, se pone agua y la cantidad de hojas de rosas frescas que se juzgue conveniente; échese encima dos ó tres gotas de espíritu de vitriolo, y con ellas se comunicará el olor y color de la rosa.

FIN.

que en poco tiempo y hincapié. Esta obra es ma-
traviosa para blanquear el delito y conservar a su
costa la honra y la vida de la juventud. Esta obra
no se puede leer sin que el alma se desgarre por las
arrogancias y el orgullo de los personajes. Justo es
que los errores de esta composición, se indiquen a
los lectores para que no se equivoquen más.

FIN

En una escuela viciada, se pone a leer y a
hablar de la vida de los héroes que se juzgan con-
tra los errores que se ven en los espíritus
viciosos y los que se ven en el error y en la
ignorancia.

En una escuela viciada, se pone a leer y a
hablar de la vida de los héroes que se juzgan con-
tra los errores que se ven en los espíritus
viciosos y los que se ven en el error y en la
ignorancia.

INDICE.

- INTRODUCCION.—Servicio de la mesa, página 1.
Instruccion sobre el arte de trinchar las carnes, aves ca-
seras y pescados, p. xv.

COCINA FRANCESA.

- SOPAS DE VARIAS CLASES, p. 4.
Sustancia, p. 2.
Caldo de pollo para los enfermos, p. 2.
— de ternera para lo mismo, p. 2.
— hecho en una hora, p. 2.
— de repente, p. 3.
Sopa tostada, p. 3.
Arroz de carne, p. 3.
— de vigilia, p. 3.
— con leche, p. 4.
— á la turca, p. 4.
Nata de arroz, p. 4.
Fideos y pastas ligeras de Italia, p. 5.
Cintas, p. 3.
Sopa de sémola, fécula, tapioca, sagú, salep, etc., pá-
gina 5.
— de leche trabada con huevos, p. 6.
— á la mónaco, p. 6.
— con yemas de huevo, p. 6.
— de macarrones, p. 7.

- Panatea real ó á la reina, p. 7.
- Menestras de sustancias de guisantes, judías, lentejas, chí-
rivas, nabos, patatas, berza, etc., p. 7.
- Caldo de vigilia, p. 8.
- de otro modo, p. 8.
- Menestra á la Chantilly, p. 8.
- á la Crecy, p. 8.
- á la Condé, p. 9.
- de apio, p. 9.
- Sopa de albendiguillas, p. 9.
- de rellenos de patatas, p. 10.
- de castañas, p. 10.
- de otro modo, p. 10.
- con sustancia de caza menor ó aves caseras, pá-
gina 10.
- á la inglesa, muy en moda, llamada Mock-turte, pá-
gina 11.
- de cangrejos, p. 12.
- Sustancia ó pepitoria de cangrejos, p. 12.
- Menestra de ranas, p. 13.
- Sopa de almejas y otros crustáceos, p. 13.
- ligera, p. 13.
- de otra manera, p. 14.
- Caldo ó sustancia de pescado, p. 14.
- Sopa con queso, p. 15.
- con berza, p. 15.
- para vigilia, p. 16.
- con coles y leche, p. 16.
- de cazador, p. 16.
- de coliflor, p. 16.
- de guisantes, p. 17.
- de yerbas, p. 17.
- de cebolla, p. 17.
- de arroz ó fideos con cebolla, p. 18.
- de cebolletas, p. 18.
- con cebollas y leche, p. 18.
- de té, para almuerzo, p. 18.
- á la Juliana, p. 19.
- á la Juliana, colada, p. 19.
- á la Juliana, con arroz, p. 19.
- de primavera, p. 19.
- de lechuga, oreja de mulo ó romana, p. 20.
- de escarola, p. 20.

- Sopa de pan de avena, p. 20.
- de calabaza grande de invierno, p. 24.
 - de sustancia de calabaza, p. 24.
 - de puerros, p. 24.
 - de patatas y acederas, p. 22.
 - á la flamenca, p. 22.
 - de nabos y leche, p. 22.
 - de zanahorias, p. 22.
 - de melon, p. 22.
 - de pepinos, p. 23.
 - de tomates, p. 23.
- SUSTANCIA Ó CALDO COLADO Y JUGOS, p. 23.
- Jugo, p. 23.
- Sustancia dorada que puede sustituir á la de España, p. 24.
- Aljofarado, p. 24.
- Extracto ó esencia de aves y caza, p. 25.
- Sustancia de cangrejos, p. 25.
- SALSAS, p. 26.
- Tomillo y laurel molido, p. 26.
- Modo de tener apio y perejil para las salsas en invierno, página 26.
- Rojo: manera de hacerlo, p. 27.
- Batido para las salsas, p. 27.
- Bêchamel ó salsa blanca, p. 28.
- Salsa crasa, p. 28.
- de crema, p. 29.
 - blanca y con alcaparras, p. 29.
 - blauquizca, p. 29.
 - rubia, p. 30.
 - de ostras ó almejas, p. 30.
 - especial, llamada *maitre d'hotel*, p. 30.
 - holandesa, p. 34.
 - picante, p. 34.
 - á la orleanesa, p. 34.
- Manteca negra, p. 34.
- Salsa sin manteca, p. 32.
- fria para el pescado, p. 32.
 - indiana con guindilla ó kari, p. 32.
 - á la remolada, p. 32.
 - á la ravigota, p. 33.
- Ravigota en frio ó sin cocer, p. 33.
- Salsa de anchoas, p. 33.
- de cangrejos, p. 34.

- Febre, p. 34.
- Salsa tártara, p. 34.
- picada con pepinillos, p. 35.
 - de agraz, p. 35.
 - á la inglesa con grosellas, p. 35.
 - de pobres, p. 35.
 - para toda clase de manjares, p. 36.
 - llamada de Robert. p. 36.
 - blanca á la mahonesa, p. 36.
- Verde de espinacas para dar sustancia á las salsas y sustancias vegetales, p. 37.
- Salsa de tomates, p. 37.
- á la italiana, p. 37.
 - española á lo aldeano, p. 38.
 - ginebrina, p. 38.
 - con criadillas de tierra, p. 38.
 - á la provenzala, p. 39.
- Salmorejo, p. 39.
- mas esquisito, p. 40.
 - de oca ó pato sin fuego, p. 40.
- Adobado, p. 41.
- Sartenada, p. 41.
- Blanco, p. 41.
- Agua de ajo, p. 42.
- Manteca de anchoas, p. 42.
- Esencia de anchoas, p. 42.
- de setas, p. 42.
 - de condimentos, p. 43.
- Manteca de cangrejos. p. 43.
- de ajo, p. 44.
 - de platos intermedios, p. 44.
 - de avellanas, p. 44.
 - rizada, p. 45.
- SUSTANCIAS Ó PURES, p. 45.
- Sustancias de guisantes verdes, p. 45.
- de guisantes secos, p. 46.
 - de habas, p. 46.
 - de judías, p. 47.
 - de lentejas, p. 47.
 - de cebollas, p. 47.
 - de setas, p. 48.
 - de apio, p. 48.
 - de escarola, p. 48.

- Sustancia de calabaza de invierno, p. 48.
- GUISOS Y GUARNECIDOS, p. 49.
- Guisado de higadillos, p. 49.
- de mezcla, p. 49.
- Crestas y riñones de gallo, p. 49.
- Financiera, p. 50.
- Guisado de criadillas de tierra, p. 50.
- de berzas, p. 51.
- Macedonia de legumbres, p. 51.
- Cebollas heladas para guarnecido, p. 52.
- Salsa virgen á lo marinero, p. 52.
- Coscorrones fritos, p. 52.
- RELLENOS Y PICADILLOS, p. 53.
- Picadillo de carne, p. 53.
- Albondiguillas de picadillo, p. 53.
- Relleno de pescado, p. 54.
- de aves caseras, p. 55.
- Pastel de pasta para albondiguillas, p. 55.
- Modo muy sencillo de hacer albondiguillas, p. 56.
- ASADOS EN PARRILLAS, p. 57.
- VACA, p. 57.
- Vaca verde, p. 58.
- Ropa vieja, ó vaca ya cocida, p. 58.
- Carne de vaca cocida al aceite, p. 58.
- Carne cocida; y que ha estado en la mesa, p. 59.
- cocida con lo que ha quedado pegado en el suelo de la cazuela, ó á la gratin, p. 59.
- Vaca asada en parrillas, p. 59.
- á la maitre d'hotel, p. 60.
- Salpicon de vaca, p. 60.
- Vaca ahumada de Hamburgo, p. 60.
- Lomo de vaca, p. 61.
- Solomillo de vaca al asador, p. 61.
- con escarola, p. 62.
- con salsa de tomates, p. 62.
- con coscorriones, p. 62.
- Modo de volver á calentar los asados, p. 62.
- Solomillo de vaca con setas, p. 63.
- Bistechs, p. 63.
- Costillas de vaca á la flamenca, p. 64.
- Espaldilla de vaca, p. 64.
- en estofado, p. 64.
- preparada con su propia sustancia, p. 65.

- Espaldilla de vaca con setas, p. 65.
 Vaca á la moda, p. 65.
 Lengua de vaca encarnada, p. 66.
 — con salsa picada, p. 67.
 — mechada y asada, p. 67.
 — al gratin, p. 68.
 Paladar de vaca á estilo de ama de gobierno, p. 68.
 — á lo breton, p. 69.
 Cola de vaca rebozada con pan rallado, y asada en parrillas, p. 69.
 — en salpicon, p. 70.
 — á la Saint-Lambert, p. 70.
 Sesos de vaca, p. 70.
 Riñones saltados en vino blanco, p. 74.
 Higado de vaca asado en parrillas, p. 74.
 Cuajar ó vientre de vaca preparado en fricandó, p. 74.
 — preparado en parrillas, p. 72.
 — á la leonesa, p. 72.
 Revoltillo á estilo de Caen, p. 73.
 Ubre ó teta de vaca, p. 73.
TERNERA, p. 73.
 Ternera asada, p. 74.
 — al asador con yerbas finas, p. 74.
 — á lo paisano, p. 75.
 — cocida con su propia sustancia, p. 75.
 Pecho de Ternera relleno, p. 75.
 Ternillas del pecho de ternera con guisantes, p. 76.
 — á la poulette, p. 76.
 — á lo marinero, p. 76.
 Manjar de ternillas, p. 77.
 Chuletas de ternera en cajetillas de papel, p. 77.
 — á la bordelesa, p. 77.
 — con yerbas finas, p. 78.
 — al natural, p. 78.
 — empanadas, p. 78.
 Solomillo de ternera á la provenzala, p. 78.
 Fricandó, p. 79.
 Manjar de tapa de ternera, p. 79.
 Guisado de ternera con salsa blanca, p. 80.
 Croquetas de ternera, p. 80.
 Trozo de pierna á lo peregrino, p. 81.
 Espaldilla de ternera á lo paisano, p. 81.
 — bañada, p. 82.

- Galantina ó ternera congelada, p. 82.
 Hígado de ternera asado, p. 84.
 — á lo paisano, p. 84.
 — frito, p. 84.
 — en bistechs, p. 85.
 — en papel, p. 85.
 Picadillo de hígado de ternera, p. 85.
 Riñon de ternera, p. 86.
 Salpicon de entresijo de ternera, p. 86.
 Entresijo de ternera en sarten, p. 86.
 Molleja de ternera, p. 87.
 — en papel, p. 87.
 Bofes de ternera en blanco, p. 87.
 — á lo marinero, p. 88.
 Corazon de ternera, p. 88.
 Sesos de ternera, p. 88.
 Colas de ternera á la remolada, p. 89.
 — á la flamenca, p. 89.
 Cabeza de ternera al natural p. 89.
 — en pirámide, p. 90.
 — en sarten, p. 91.
 Orejas de ternera, p. 91.
 — en sarten, p. 91.
 Lenguas de ternera, p. 92.
 Pies de ternera, p. 92.
 CARNERO, p. 92.
 Pierna de carnero asada, p. 92.
 — cocida, p. 93.
 — estofada ó de siete horas, p. 93.
 — cocida con su propia sustancia, p. 94.
 — á la provenzala, p. 94.
 Tajaditas delgadas de carnero, p. 94.
 — con manteca de anchoas, p. 95.
 Picadillo de carnero asado con huevos estrellados, p. 95.
 Solomillo de carnero con legumbres, p. 95.
 Solomillos de carnero, p. 95.
 Trozo de ternera á lo paisano, p. 96.
 Pecho de carnero asado en parrillas, p. 96.
 Chuletas de carnero en parrillas, p. 97.
 — empanadas, p. 97.
 — con acederas, p. 97.
 — saltadas en sarten, p. 97.
 — á la jardinera, p. 98.

- Chuletas de carnero á la subisa, p. 98.
 Espaldilla de carnero, p. 99.
 — á la museta, p. 99.
 Guisado de carnero con habichuelas, p. 99.
 Carnero con judías verdes, p. 100.
 Riñones de carnero asados, p. 100.
 — con vino de Champaña, p. 100.
 Lenguas de carnero, p. 100.
 — en papel, p. 101.
 — con sustancia, p. 101.
 — á la Saint-Lambert, p. 101.
 Sesos de carnero, p. 102.
 Colas de carnero estofadas, p. 102.
 — asadas en parrillas, p. 102.
 — fritas, p. 102.
 Manos de carnero á la poulette, p. 103.
 — fritas, p. 103.
 — con queso, p. 103.
 CORDERO Y CABRITO, p. 104.
 Cordero á la poulette, p. 104.
 Cuarto de cordero asado y empanado, p. 104.
 Cordero pascual, p. 105.
 Galantina de cordero, p. 105.
 Cordero en epigrama, p. 106.
 Solomillo de cordero á la béchamel, p. 106.
 Cabeza de cordero, p. 106.
 Despojos de cordero con tocino gordo, p. 107.
 CERDO, p. 107.
 Lomo de cerdo asado, p. 108.
 Costillas de cerdo en parrillas, p. 108.
 Orejas de puerco, p. 108.
 Cochinillo de leche asado, p. 108.
 — en galantina, p. 109.
 Queso de cerdo, p. 110.
 Riñones de cerdo con vino blanco, p. 111.
 — en parrillas, p. 112.
 Colas de cerdo con sustancia de lentejas, p. 112.
 Pies de cerdo á la Sainte Menebould, p. 112.
 Pies de cerdo con criadillas de tierra, p. 113.
 Lengua de cerdo ahumada y embutida, p. 113.
 Salchichas ahumadas, p. 114.
 Salchichon á estilo de Lyon, p. 114.
 Queso de cerdo, llamado de Italia, p. 115.

- Pernil: modo de cocerlo, p. 416.
 Pernil asado, p. 417.
 Morcilla negra, p. 417.
 Morcillas blancas, p. 418.
 Salchichas, p. 419.
 — en tortillas, p. 420.
 Chicharrones de Tours, p. 120.
 Torta de higado de cerdo, p. 420.
 Saladillo, p. 421.
 CAZA, p. 423.
 Jabalí, p. 123.
 Cabeza de jabalí, p. 423.
 Solomillo y costillas de jabalí, p. 423.
 Corzo, p. 424.
 Solomillo y chuletas de corzo, p. 424.
 Guiso de ciervo ó venado, p. 424.
 Pierna de gæmo, p. 425.
 Ciervo con setas, p. 425.
 — en estofado, p. 425.
 Espaldilla de ciervo arrollada, p. 425.
 Liebre, p. 426.
 — al asador, p. 427.
 — escabechada y asada, p. 427.
 — con setas, p. 428.
 — guisada, p. 428.
 Estofado de liebre deshuesada, p. 428.
 Liebre guisada de otro modo, p. 429.
 Gigote de liebre en tartera, p. 429.
 Lebratillo á la Saint-Lambert, p. 430.
 — de otro modo, p. 430.
 — á lo cazador, p. 430.
 Conejo, p. 431.
 — asado, p. 431.
 — en fricasé, p. 431.
 Guiso de conejo, p. 432.
 Conejo á lo marinero, p. 432.
 Gazapo saltado, p. 432.
 — á lo marengo, p. 432.
 Cochifritos de gazapos á la Saint-Lambert, p. 433.
 — con jamon, p. 433.
 Gazapo á la poulette, p. 133.
 Gazapos en papel, p. 434.
 Croquetas de gazapo, p. 434.

- Gazapo á la tártara, p. 134.
 Gazapos en adobo, p. 134.
 CAZA DE PLUMA, p. 135.
 De la perdiz y perdigon, p. 135.
 Perdigon asado, p. 136.
 — en salmorejo, p. 136.
 Manjar de perdigon, p. 136.
 Perdigones á la crapaudina p. 136.
 — á la chipolata, p. 136.
 — á la inglesa, p. 137.
 — rebozados con pan y asados en parrillas, p. 137.
 — en papel, p. 138.
 Ensalada de perdigones, p. 138.
 Perdigones á la mahonesa, p. 138.
 Sustancia de perdigones, p. 139.
 Perdices con coles, p. 139.
 — de un modo exquisito, p. 140.
 — estofadas, p. 141.
 — con sustancia de lentejas, p. 141.
 — con sustancia de guisantes verdes, p. 142.
 Perdices á la catalana, p. 142.
 Gelatina de perdices, p. 142.
 Faisan, p. 142.
 Gallo silvestre pintado, p. 143.
 Chorlito real, p. 143.
 Ave fria, polla cebada, p. 143.
 Palomas zoritas, ó palominos y tórtolas, p. 144.
 Becada, chocha-perdiz y gallineta ciega, p. 144.
 — gallineta ciega al asador, p. 144.
 Salmorejo de becadas, p. 144.
 Francolin, p. 145.
 De la codorniz, p. 145.
 Codorniz al asador, p. 145.
 — en parrillas, p. 145.
 Estofado de codornices, p. 146.
 De la alondra ó cogujada, p. 146.
 Alondras asadas, p. 146.
 — en abreviatura, p. 147.
 Del tordo y mirlo, p. 147.
 Varios modos de preparar los tordos y mirlos, p. 147.
 Del hortelano, morinelo y becafigo, p. 147.
 DEL PICHON, p. 148.
 Pichones asados, p. 148.

- Pichones con guisantes, p. 448.
 — á la crapaudina, p. 448.
 Crapaudina rellena y glaciada, p. 449.
 Pichones en papel, p. 449.
 Compota de pichones, p. 449.
 Manjar de pichones, p. 450.
 Pichones á la Saint-Lambert, p. 451.
 — estofados, p. 451.
 — en sartén, p. 451.
 ANADE, CERCETA, GALLINETA DE RIO, p. 451.
 Anade asado, p. 452.
 Anades en salmorejo, p. 452.
 Anadoncillo con guisantes, p. 452.
 Anade con nabos, p. 452.
 — con aceitunas, p. 453.
 — en adobo, p. 453.
 — á la puré, p. 453.
 Cerceta, p. 453.
 Ganso, p. 454.
 — asado, p. 454.
 — en salmorejo, p. 454.
 — en adobo, p. 454.
 Gansos de diferentes maneras, p. 454.
 Ancas de ganso á lo tártaro, á la mahonesa, ó á la remolada, p. 455.
 Para comer ganso tierno por espacio de tres meses, p. 455.
 Modo de conservar los muslos de ganso, p. 455.
 AVES CASERAS, p. 456.
 Guisado de ave con salsa blanca, p. 457.
 Ropa vieja de aves, p. 457.
 Aves caseras en pebre ó fritada, p. 457.
 Croquetas de aves, p. 458.
 Galantina de aves, p. 458.
 Ensalada de aves, p. 459.
 — de otro modo, p. 459.
 Torta de arroz y aves, p. 460.
 Empanadas de aves, p. 460.
 Sustancia de aves, p. 461.
 Del pollo, p. 461.
 Pollo asado, p. 461.
 — en cochifrito, p. 462.
 Cochifrito de pollos hecho en veinte minutos, p. 463.
 Fritada de cochifrito de pollos, p. 463.

- Muslos de pollo en papel, p. 165.
 Cochifrito de pollos á la Saint-Lambert, p. 163.
 Pollos á la tártara, p. 164.
 Pollo saltado, p. 164.
 — á lo paisano, p. 164.
 — con estragon, p. 164.
 Guiso de pollo, y anguilas á lo marinero, p. 165.
 Pollo relleno, p. 165.
 — con manteca de cangrejos, p. 166.
 Pollos preparados con su propia sustancia y en parrillas,
 página 166.
 — á lo Marengo, p. 166.
 — á la diabla, p. 167.
 — con cinco clavos, p. 167.
 Polla, capon, p. 168.
 — con criadillas, p. 168.
 Capon con arroz, p. 168.
 — de otro modo, p. 168.
 Gallo y polla, p. 169.
 Polla con cebollas, p. 169.
 — con arroz, p. 170.
 — en cochifrito de pollo, p. 170.
 — en sarten, p. 170.
 — estofada, p. 170.
 Pavo ó pava de Indias, p. 170.
 — relleno al asador, p. 171.
 Pava con trufas ó criadillas, p. 171.
 — en adobo, p. 172.
 Pavo condimentado con su propia grasa, p. 172.
 Despojos é higadillos de pavo fritos, p. 173.
 Guiso de despojos de pavo, p. 173.
 Muslos de pava en papel, p. 173.
 Del pavito ó pavi-pollo, p. 173.
 Pavito cebado relleno con criadillas, p. 174.
PESCADOS DE MAR, p. 174.
 Aderezo para el pescado, p. 174.
 Salmon, p. 175.
 — con vino, p. 175.
 — en fricando, p. 175.
 — en papel, p. 176.
 — á la Genovesa, p. 176.
 — en ruedas, p. 176.
 — con salsa de alcaparras, p. 176.

- Salmon á la mahonesa, p. 477.
 — en ensalada, p. 477.
 — á la maitre d'hotel, p. 477.
 — al asador, p. 477.
 — salado, p. 478.
 — ahumado, p. 478.
- Trucha, p. 478.
- Truchitas á la Ginebrina, p. 479.
 — en sartén, p. 479.
- Esturgeon, sollo de mar, p. 479.
- Atun, p. 479.
- Lubina, mugele, salmonete y sargo, p. 480.
- Rodaballo y barbo de mar, p. 480.
 — en ensalada, p. 184.
- Raya, p. 482.
 — con salsa blanca, p. 482.
 — con manteca negra, p. 482.
 — con manteca blanca, p. 483.
 — frita, p. 483.
 — á la maitre d'hotel, p. 483.
- Bacalao, p. 483.
 — salado con guiso blanco, 483.
 — á la bêcheamel, p. 484.
 — con queso, p. 484.
 — á la gratin, p. 484.
 — á la maitre d'hotel, p. 485.
 — con salsa de alcaparras, p. 485.
 — con patatas, p. 485.
 — fresco á la holandesa, p. 485.
- Anguila de mar ó congrio, p. 486.
- Sargo, pescado de mar, p. 486.
 — fresco á la maitre d'hotel, p. 486.
 — con manteca negra, p. 487.
 — con aceite, p. 487.
- Lomillos de sargo saltados, p. 487.
 — en papel, p. 488.
- Sargo á la bretona, p. 488.
 — salado, p. 488.
- Arenques, p. 488.
 — frescos con salsa blanca, p. 488.
 — á la maitre d'hotel, p. 489.
 — con mostaza, p. 489.
 — con salsa de tomate, p. 489.

- Arenques á la tártara, p. 489.
 — á la Mahonesa, p. 490.
 — en sartén, p. 490.
 — á la gratin, p. 490.
 — con manteca negra, p. 490.
 — salados, p. 490.
 — curados, p. 490.
 — curados en cajetillas, p. 494.
 — rebozados con pan, p. 494.
 — escabechados, p. 494.
- Latijas, lenguados, acedias y platijas, p. 492.
- Lenguado frito á la Colbert, p. 492.
- Lenguado, latijas, acedias y platijas á la gratin, p. 492.
- Lenguado á lo marinero normando, p. 494.
- Lomillos de lenguado en ensalada, p. 495.
- Pescadillas fritas, p. 495.
 — á la gratin, p. 495.
 — en parrillas, p. 495.
 — con yerbas finas, p. 496.
- Araña de mar, p. 496.
- Salmonete, p. 496.
- Ostras, p. 497.
- Salsa frita para las ostras, p. 497.
- Ostras servidas en conchas, p. 497.
 — en parrillas, p. 498.
 — de otro modo, p. 498.
 — en sartén, p. 498.
- Almejas, p. 499.
 — á la poulette, p. 499.
 — con yerbas finas, p. 499.
 — á la béchamel, p. 499.
 — á lo marinero, p. 200.
- Cangrejos de mar, langostas y langostinos, p. 200.
- Sábalo, p. 204.
 — cocido con vino blanco, perejil, etc., p. 204.
 — con acederas, p. 202.
 — á la maitre d'hotel, p. 202.
 — con manteca de cangrejos y anchoas, 202.
 — con salsa de color de oro, p. 202.
- Anchoas, p. 202.
- Ensalada de anchoas, p. 203.
- Sardina, p. 203.
- Menas ó esperinque, p. 203.

- PESCADOS DE AGUA DULCE, p. 204.**
Calderada á lo paisano, p. 204.
 — á lo marinero, p. 205.
 — al natural, p. 205.
Carpa y dorada, p. 206.
Medio para quitar á las carpas el sabor fangoso, p. 206.
Carpa frita, p. 206.
 — en parrillas, p. 207.
 — en estofadera, p. 207.
 — á la Chambord, p. 207.
 — á la provenzala, p. 208.
 — á la maitre d'hotel, p. 208.
Tenca, p. 208.
 — con yerbas finas, p. 208.
Sollo, p. 209.
 — con aderezo ó cocimiento sencillo, p. 209.
 — al asador, p. 209.
 — á la maitre d'hotel, p. 210.
 — con alcaparras, p. 210.
 — en ensalada, p. 210.
Sollitos fritos, p. 210.
Barbo y barbito, p. 210.
Gubio, esperinque, p. 211.
Anguila, p. 211.
 — á la tártara, p. 211.
 — mechada, p. 212.
 — á lo marinero, p. 213.
 — á la poulette, p. 213.
 — asada, p. 213.
 — frita, p. 214.
 — escabechada y ásada en parrillas, p. 214.
 — al sol, p. 215.
Lamprea: modo de prepararla, p. 215.
Cangrejos, p. 215.
Morcilla de cangrejos, p. 216.
Ranas, p. 217.
Ancas de rana á la poulette, p. 217.
Caracoles, p. 217.
LEGUMBRES, p. 218.
Guisantes verdes, p. 218.
 — tiernos, p. 218.
 — de otro modo, p. 218.
 — á la inglesa, p. 219.

- Guisantes con tocino, p. 219.
- Medio para ablandar y hacer azucarados los guisantes secos, p. 220.
- Habas, p. 220.
- á lo paisano, p. 220.
 - tiernas á la macedonia, p. 220.
 - á la maitre d'hotel, p. 221.
 - de huerta á la poulette, p. 221.
- Judías, p. 221.
- verdes de vigilia, p. 222.
 - de carne, p. 222.
 - á la maitre d'hotel, p. 223.
 - con manteca negra, p. 223.
 - en ensalada, p. 225.
- Judías blancas, p. 223.
- á la maitre d'hotel, p. 224.
 - de carne, p. 224.
 - con sustancia, p. 225.
 - en ensalada, p. 225.
 - encarnadas en estofado, p. 225.
- Lentejas, p. 225.
- Berza, p. 226.
- rellena, p. 226.
- Col á la alemana, p. 226.
- escarolada, p. 226.
- Ensalada de col, p. 227.
- Col de Bruselas, p. 227.
- Col con nata, p. 227.
- Lombarda de cachos, p. 227.
- en adobo, p. 228.
- Choucroute, p. 228.
- Modo de prepararla, p. 229.
- Coliflor, p. 229.
- Modo de cocer las coliflores, p. 230.
- Coliflor con salsa blanca, p. 230.
- con salsa rubia, p. 230.
 - con nata, p. 230.
 - con salsa de tomate, p. 231.
 - con sustancia, p. 231.
 - en ensalada, p. 231.
 - con manteca, p. 231.
- Coliflores fritas, p. 231.
- con queso, p. 232.

- Coliflores á la gratin, p. 232.
- Alcachofa, p. 232.
- Modo de cocer las alcachofas, p. 233.
- Alcachofas con salsa, p. 233.
- con carne, p. 233.
 - en parrilla, p. 234.
 - fritas, p. 234.
- Pasta ó masilla para toda clase de fritos, p. 235.
- Alcachofas en cochifrito de pollo, p. 235.
- saltadas, p. 235.
 - á la provenzala, p. 235.
 - rellenas, p. 236.
 - en baturrillo, p. 236.
 - con aceite y pebre, p. 236.
- Salsa de aceite y vinagre para las alcachofas crudas y cocidas, espárragos, etc. p. 237.
- Rábanos y rabanetas, p. 237.
- Escarola, p. 237.
- Achicoria, p. 237.
- Escarola blanca, p. 237.
- cocida en ensalada, p. 238.
- Acelga, p. 238.
- Lechuga, p. 238.
- de vigilia, p. 238.
 - con sustancia, p. 239.
 - con salsa rubia, p. 239.
 - rellena, p. 239.
 - picada, p. 240.
- Ensalada de lechuga, p. 240.
- Lechuga de oreja de mulo, p. 241.
- De las ensaladas, p. 241.
- Cardos de España y de Tours, p. 241.
- con sustancia, p. 242.
 - de un modo esquisito, p. 242.
 - á la gratin, p. 243.
 - á la poulette, p. 243.
- Apio, p. 243.
- á la remolada, p. 243.
 - frito, p. 244.
- Hinojo, p. 244.
- Acederas, p. 244.
- Sustancia ó picadillo de acederas, p. 244.
- Pastelillos de acederas. p. 245.

- Espinacas, p. 245.
- Cebollas, puerros, p. 245.
- con crema, p. 245.
- estofadas, p. 246.
- Picadillo de puerros, p. 246.
- Espárragos, p. 247.
- con salsa blanca, p. 247.
- figurando guisantes, p. 247.
- con aceite, p. 247.
- Cohombros, p. 247.
- á la maitre d'hotel, p. 248.
- á la poulette, p. 248.
- á la bechamel, p. 248.
- rellenos, p. 248.
- fritos, 249.
- Ensalada de cohombros, p. 249.
- Berenjenas en parrilla, p. 249.
- rellenas, p. 249.
- Tomates rellenos, p. 250.
- Calabaza de invierno y calabacin, p. 250.
- Nabos, p. 251.
- á la poulette, p. 251.
- á la bechamel, p. 251.
- con azúcar, p. 251.
- congelados figurando peras, p. 251.
- Sustancia de nabos, p. 252.
- Nabos con mostaza, p. 252.
- con patatas, p. 252.
- con sustancia, p. 253.
- Zanahorias, p. 253.
- guisadas, p. 253.
- á la maitre d'hotel, p. 253.
- fritas, p. 253.
- á la flamenca, p. 254.
- á la poulette, p. 254.
- preparadas con yerbas finas, p. 254.
- Remolachas, p. 254.
- Salsifi y escorzonera, p. 255.
- en sarten, p. 255.
- Escorzonera á la poulette, p. 255.
- con salsa blanca, p. 256.
- con salsa rubia, p. 256.
- con sustancia, p. 256.

- Escorzonera en ensalada, p. 256.
 Batatas, p. 256.
 Patatas, p. 257.
 Modo de cocer las patatas para que puedan servir en vez de pan, p. 257.
 Patatas á la maitre d'hotel, p. 257.
 — á la parisiense, p. 258.
 — á la inglesa, p. 258.
 — con salsa blanca, p. 258.
 — con salsa rubia, p. 258.
 — con nata, p. 258.
 — con tocino, p. 259.
 — estofadas, p. 259.
 — á la leonesa, p. 259.
 — a la provenzala, p. 260.
 Sustancia ó puré de patatas, p. 260.
 Patatas rellenas, p. 260.
 Torta de patatas, p. 261.
 Galleta de patatas, p. 261.
 Patatas en pirámide, p. 262.
 — fritas, p. 262.
 — saltadas con manteca, p. 263.
 Albondiguillas de patatas, p. 263.
 — de otro modo, p. 263.
 Cotufas, p. 264.
 Criadillas de tierra, p. 264.
 — al natural, p. 264.
 — con vino, p. 265.
 Setas, p. 265.
 — en cajetilla, p. 266.
 — en cochifrito á la poulette, p. 266.
 Costrada de setas, p. 267.
 Moserñones y murguras, p. 267.
 Melones é higos, p. 267.
 Huevos, p. 268.
 — pasados por agua ó cocidos, p. 268.
 — escalfados, p. 268.
 — con espárragos, p. 268.
 — frescos cocidos, p. 269.
 — estrellados, p. 269.
 — á lo marinero, p. 270.
 — fritos, p. 270.
 — con yerbas finas, p. 270.

- Huevos revueltos, p. 271.
 — con agraz, p. 271.
 — con guisantes, p. 272.
 — en salmorejo, p. 272.
 — á la aurora, p. 272.
 — en cajetilla, p. 273.
 — con manteca negra, p. 273.
 — megidos, p. 273.
 — con leche, p. 274.
 — de otro modo, p. 274.
 — al minuto, p. 274.
 — en tortilla, con yerbas finas, p. 275.
- Tortilla á la celestina, p. 275.
 — de todos colores, p. 276.
- Macedonia de tortillas, p. 276.
- Tortilla con queso, p. 276.
 — con tocino ó jamon, p. 277.
 — con escabeche de atun, p. 277.
 — con cangrejos, p. 277.
 — con cebollas, p. 278.
 — con pan, p. 278.
 — con leche, p. 278.
 — con manzanas, p. 278.
 — con coscorrones, p. 279.
- Huevos con macarrones, p. 279.
- Tortilla con ron, p. 279.
 — con dulce, p. 280.
 — en soplillos, p. 280.
- Macarrones, p. 280.
- Timbal de macarrones, p. 281.
- PLATILLOS INTERMEDIOS CON DULCE, p. 281.
- Zanahorias para figurar en platillos azucarados, p. 282.
- Charlota de manzanas, p. 282.
 — á estilo ruso, p. 283.
- Manzanas con manteca, p. 283.
 — con arroz, p. 283.
 — amerengadas, p. 284.
 — flameantes, p. 285.
- Peras á la alemana, p. 285.
- Albérchigos con rebanadas de pan tostado, p. 285.
- Sopa de cerezas, p. 286.
- Buñuelos de apio, p. 287.
 — de manzana, albaricoque y melocoton, p. 287.

- Buñuelos de fresa y frambuesa, p. 287.
 — de papilla ó crema frita, p. 288.
 — de patatas, p. 288.
 — de rebanadas, p. 288.
 — de soplillo, llamados suspiros de monja, p. 288.
 Rosetas de sartén, p. 289.
 Nudo languedociano, p. 290.
 Frutas de sartén á estilo de Caen, p. 290.
 Pan perdido, p. 291.
 Sopa dorada, p. 291.
 Croquetas de maiz, p. 291.
 Torta de sémola, p. 292.
 — de arroz, p. 292.
 Buñuelos de arroz, p. 293.
 Croquetas de arroz, p. 293.
 Pastelillos de dulce, p. 293.
 Torta de almendras, p. 293.
 Papilla volcada, p. 294.
 Soplillos de arroz, p. 294.
 — de patatas, p. 295.
 — con chocolate, p. 295.
 — hechos de pronto, p. 296.
 Tres casquetes, p. 296.
 Cremas, p. 297.
 Crema con vainilla, p. 297.
 — con limón ó naranja, p. 297.
 — con café, p. 298.
 — con chocolate, p. 298.
 — con té, p. 298.
 — con caramelo ó quemada, p. 298.
 — volcada en plato ó flan, p. 299.
 — con agua de flor de naranja, p. 299.
 — con esencia de rosa, p. 300.
 — sambaglione, ó espuma italiana, p. 300.
 — báquica, p. 300.
 — de apio, p. 301.
 Manjar blanco, p. 301.
 Huevos engañosos y de sorpresa, p. 302.
 Jaleas para platillos intermedios, 302.
 Jalea listada, p. 304.
 Queso bávaro con vainilla, p. 305.
 — tirolés, p. 305.
 Crema de pastelería, p. 305.

- QUESOS A LA CREMA**, p. 306.
 Nata batida, llamada queso á la Chantilly, p. 306.
 Queso batido á la crema, p. 308.
 Charlota rusa, p. 308.
 Queso con crema, p. 309.
 — mas esquisito con crema, p. 309.
PASTELERIA, p. 340.
 Masa para preparar empanadas, p. 343.
 Molde que se abre y cierra, para pasteles, timbales, etc., página 344.
 Guarniciones para los pasteles finos, p. 345.
 Pastel de conejo y liebre, p. 316.
 — de vigilia, p. 317.
 Còbilette de carnes, aves caseras, caza, etc., p. 318.
 Pan con variedad de carnes, p. 349.
 Timbales, p. 349.
 Hojaldrado, p. 349.
 Torta de entrada ó casera, p. 321.
 Volaven, p. 322.
 Aderezos y adherentes para volavenes, tortas de entrada, etc., p. 323.
 Pastelillos calientes, 324.
 — con sustancia, p. 325.
 — de carne picada, fritos en sarten, p. 326.
 Masa espadillada para galletas, p. 326.
 Galleta llamada de plomo, p. 326.
 — lorenesa, p. 327.
 Torta ó pastel de frutas, p. 327.
 Tortitas con manzanas, p. 329.
 Franchipane, p. 329.
 — con almendras, p. 330.
 Flan, p. 330.
 Bollos, p. 330.
 Torta sabarina, p. 332.
 Barquillos ó suplicaciones de reposteria, p. 332.
 — á la flamenca, p. 333.
 Torta á estilo de Nantes, p. 334.
 Bizcochos de Saboya, p. 334.
 — en cajetillas de papel, y de cucharas, p. 335.
 — de Reims, p. 335.
 Torta de Magdalena, p. 336.
 — de almendras, p. 336.
 — de Pithiviers, p. 337.

- Mazapan, p. 337.
 — de flor de naranja, p. 338.
 Almendrado, p. 338.
 Seguillos ó coscoranas, p. 338.
 Panecillos llamados de cuatro libras, p. 339.
 Almendrado (*Postre*), p. 339.
 — de Montelimart, p. 340.
 Merengues ó melindres, p. 341.
 Tortas escaldadas, p. 342.
 Pan de especia, p. 343.
 COMPOTAS, p. 344.
 — de manzanas, p. 344.
 — de manzanas rellenas, p. 344.
 Almibar para las compotas, p. 345.
 Ensalada ó compota de peras crudas, p. 345.
 Compota de peras, p. 345.
 — de peras con vino, p. 345.
 — de membrillos, p. 346.
 — de ciruelas, p. 346.
 — de albaricoques y melocoton, p. 346.
 Ruedas de melocoton con azúcar, p. 347.
 Ensalada de naranjas, p. 347.
 Compota de cerezas, p. 347.
 — de uvas ó agraz, p. 347.
 — de grosellas maduras o verdes, p. 348.
 Grosellas aljofaradas, p. 348.
 Naranjas garapiñadas, p. 349.
 Compota de fresas y frambuesas, p. 349.
 — de castañas, p. 349.
 CONFITADOS, p. 350.
 Reglas generales, p. 350.
 Preparacion y clarificacion del azúcar, p. 354.
 Jalea ó conserva de grosellas, p. 352.
 — preparada de otro modo, p. 353.
 — de uvas, p. 353.
 Conserva ó jalea de manzanas, p. 354.
 Mermelada de membrillo, p. 354.
 Carne de membrillo, p. 355.
 Mermelada de albaricoques, p. 355.
 — de las cuatro frutas, p. 355.
 — de cangrejo, p. 356.
 Cerezas confitadas, p. 356.
 Confitado de fresas, p. 356.

- Confitado de frambuesas, p. 357.
 Mermelada de grosellas sin fuego, p. 357.
 Grosellas de Bar, quitadas las pepitas, p. 357.
 Jalea de frambuesa, p. 358.
 Albérchigos bañados, p. 358.
 Mermelada de albaricoques, p. 359.
 — de ciruelas claudias ó mirabelas amarillas, p. 359.
 Peras de Inglaterra confitadas, p. 360.
 Pastillas de cebada, p. 360.
 — de manzana, p. 360.
 Almendras, avellanas ó alfénsigos de garapiña, p. 361.
 Flor de naranja garapiñada, p. 361.
 Ciruelas confitadas enteras en jalea de su misma especie,
 p. 362.
 Uvate de Borgoña, p. 362.
 Arrope, p. 363.
 Confitado de frutas con vinagre y sin fuego, p. 364.
 Ciruelas claudias, p. 364.
 Angélica confitada, p. 366.
 Nueces confitadas, p. 366.
 Castañas bañadas, p. 367.
 Ciruelas y albaricoques en aguardiente, p. 367.
 Albérchigos en aguardiente, p. 368.
 Peras cermeñas en aguardiente, p. 368.
 Cerezas en aguardiente, p. 368.
 — en aguardiente, preparadas por un nuevo método, pá-
 gina 368.
 — preparadas de otro modo mas sencillo, p. 339.
 RATAFIAS Y LICORES, p. 370.
 Uva-espina, p. 370.
 Ratafia de uva moscatel, p. 370.
 — de frambuesa, p. 371.
 Anisete, p. 371.
 Nebrina, p. 371.
 Ratafia de flor de naranja, p. 372.
 — de flores de acacia, p. 372.
 Curazao, p. 372.
 Aceite de rosa, p. 373.
 Ratafia de membrillo, p. 373.
 Noyó, p. 373.
 Corteza verde de nuez, p. 374.
 Crema de Angélica, p. 374.
 Marrasquino de rosa, p. 374.

- Ratafia de las cuatro frutas, p. 375.
PONCHE, p. 375.
 Vino caliente, p. 376.
 Limonada sin limon, p. 376.
 Grog, p. 376.
JARABES, p. 377.
 — de cerezas, p. 377.
 — de grosella aderezada con frambuesa, p. 377.
 — de moras, p. 378.
 — de uva-espina, p. 378.
 — de viñagre con sabor de frambuesa, p. 379.
 Vinagre perfumado con frambuesa, p. 379.
Jirabe de manzana, p. 380.
 — de horchata, p. 380.
 — de altea, p. 381.
 — simple, p. 382.
 — de goma, p. 382.

COCINA PROVENZALA Y LANGUEDOCIANA.

- Sopa á la provenzala, p. 383.
 Juliana languedociana, p. 385.
 Remolada ó salsa picante á la provenzala, p. 384.
 Agilimoje ó ajo-aceite, p. 384.
 Manteca de cebolla, p. 384.
 Picadillo á estilo de Tolosa, p. 384.
 Chuletas de vaca á la Marsellesa, p. 385.
 Cuajar de vaca á la provenzala, p. 385.
 Hígado de vaca á la provenzala, p. 385.
 Chuletas de carnero á la víctima, p. 386.
 Pierna de carnero con ajo, p. 386.
 — á la languedociana, p. 386.
 Salchichas á la provenzala, p. 337.
 Sargos con puerros, p. 387.
 Plato de bacalao, p. 387.
 Abadejo á la provenzala, p. 388.
 Ostras al gratin, p. 388.
 Judías secas á la provenzala, p. 388.
 Lentejas á la provenzala, p. 389.
 Patatas á la barigola, p. 389.
 — asadas en parrilla, p. 389.

- Setas á la provenzala, p. 389.
Verdolagas, p. 390.

COCINA ITALIANA.

- Risoto, sopa de arroz á la milanese, p. 392.
Sopa de arroz, berza y queso, p. 392.
— de cebolla, p. 393.
— de verbas, 393.
— de leche de almendras, p. 393.
Macarrones á la napolitana, p. 394.
Tallarines, p. 394.
Ravioles, p. 395.
Lañas con sollo, p. 395.
Orejas de ternera con queso, p. 396.
Higado de ternera á la italiana, p. 397.
Entresijo de ternera á manera de torta, p. 297.
Pan de ternera á la genovesa, p. 398.
Chuletas de carnero con costra crugiente, p. 398.
— de cordero á la parmesana, p. 398.
Pollo con queso, p. 399.
Empanada al asador, p. 399.
Despojos é higadillos de pavo, p. 400.
Pato á la italiana, p. 400.
Ganso con mostaza, p. 400.
Sargo á la italiana, p. 401.
Anguila asada á estilo de Italia, p. 401.
Pescadilla á la italiana, p. 401.
Raya con queso, p. 402.
Tostadas de anchoas, p. 402.
Ostras, p. 402.
— de gigotes, p. 403.
Alcachofas con granos de agraz, p. 403.
Espárragos á la parmesana, p. 403.
Calabaza de invierno ó encarnada, á la parmesana, p. 404.
— encarnada, de otro modo, p. 404.
Calabacines rellenos, p. 404.
Criadillas de tierra á la gratin, p. 405.
Cebollas rellenas, p. 405.
— en parrillas, p. 406.
Miscelánea de fritos, p. 406.
Huevos en salsa, p. 406.

- Huevos con queso, p. 406.
 — en pepitoria, p. 406.
 — con costra de queso, p. 407.
 — en cajetilla de papel, p. 407.
 — con ajo-aceite, p. 408.
 — pequeños imitados, p. 408.
 Pastelillos con queso, p. 408.
 Buñuelos en hostias, p. 409.
 — de espinacas, p. 409.
 Macarrones con leche, p. 410.

COCINA INGLESA.

- Buey salado á la inglesa, p. 411.
 Pierna de carnero á estilo inglés, p. 412.
 Ruedas de ternera á la inglesa, p. 412.
 Rosmouton, p. 413.
 Liebre á la inglesa, p. 413.
 Gazapo á estilo de Inglaterra, p. 414.
 Costrada de Navidad, p. 414.
 Sandwichs, p. 414.

COCINA ALEMANA.

- Sopa de harina, p. 417.
 — de Sagú con vino, p. 417.
 — de albaricoques, p. 418.
 — de cerezas, p. 418.
 — de cerveza, p. 418.
 — de rábanos, p. 419.
 Dampfnudeln, p. 419.
 Kloes de Berlin, p. 420.
 Salsa de grosellas verdes, p. 420.
 — con vino, p. 421.
 Buey ó ternera en rollos, p. 421.
 Ichusset-Karpfen, p. 422.
 Anguila en gelatina, p. 422.
 Col á estilo de Viena, p. 423.
 Patatas á la alemana, p. 423.
 Aschku-chen-Kugeloff de Dresde, p. 424.
 Pastel con queso á estilo alemán, p. 424.

- Salsa de almendras, p. 425.
 Grosellas enteras, p. 425.
 Cerezas enteras con vainilla, p. 426.
 — en vinagre, p. 426.
 Bichof, p. 426.
 Dreifutz, p. 427.
 Schatto, p. 427.

COCINA FLAMENCA.

- Waterzode ó Waterzoo, p. 428.
 Salsa de huevo, p. 429.
 Mermelada de manzanas, p. 429.
 Lengua de vaca á la flamenca, p. 430.
 Un almuerzo á estilo de Malinas, p. 430.
 Anguila estofada, p. 430.
 Carpa y sollo en parrillas, p. 431.
 Lenguado asado, p. 431.
 Col, lombarda con manzanas, p. 431.
 Espárragos guisados, p. 432.
 Lúpulo en vez de espárragos, p. 432.
 Verdolagas, p. 432.
 Modo de conservar las verdolagas para el invierno, p. 433.
 Medio para conservar los bretones, p. 433.
 Torta de almendras, p. 433.

COCINA POLACA.

- Chotodriec ó sopa helada, p. 436.
 — de otro modo mas sencillo, p. 436.
 Barszcz ó sopa aceda de caldo, p. 436.
 Medio para extraer el jugo á las remolachas, p. 437.
 Sopa de acederas, p. 437.
 — de almendras á manera de montaña, p. 438.
 Pepinos encurtidos ó en adobo, p. 438.
 Rábano picante, p. 439.
 Zrazy, p. 439.
 Asado á lo húsar, 440.
 Lomo de vaca en adobo, p. 440.

- Estofado de ternera con pepino, p. 441.
 Pierna de ternera mechada, con cuajada, p. 441.
 Eapon con manzanas, p. 442.
 Choucroutte preparado en 24 horas, p. 442.
 Ensalada caliente de lombarda, p. 442.
 Kluskis de carne frita, p. 442.
 — con queso de nata, p. 443.
 Sollo con berza, p. 443.
 Morcilla con trigo morisco, p. 443.
 Melszpeyz con col, p. 444.
 Patatas á estilo polaco, p. 444.
 Piroski con queso, p. 444.
 Nalesnikis, p. 445.
 — con dulce, p. 445.
 Paucillos de Gengibre, p. 445.
 Barka, p. 446.
 — con cuajada, p. 446.
 — con ciruelas, p. 447.

COCINA RUSA

- Sopa rusa, p. 448.
 Koulbac, p. 449.
 Quenefes, p. 450.
 Salsa picante rabiosa, p. 450.

COCINA GÓTICA.

- Salsa camelina, p. 452.
 Gigote ó picadillo de despojos y carne sobrante de la comida, p. 452.
 — á estilo moscovita, p. 452.
 Torrijas, p. 453.
 Pavo real ataviado con todas sus plumas, p. 453.
 Hipocrás, p. 454.
 Hidromel, p. 455.
 DE LA CARNE MORTECINA, p. 455.
 Osezno ó cachorro de la osa, á la moda, p. 456.
 — asado, p. 456.

COCINA ESPAÑOLA.

- DE LA COMIDA DE CARNE, p. 458.
- Estofado, p. 458.
— de otro modo, p. 459.
- Gigote grueso, p. 459.
— comun, p. 460.
- Pebre, p. 460.
- Lampreado, p. 460.
- Carne rehogada en guisado, p. 461.
— de otro modo menos complicado, p. 462.
- Otro compuesto, p. 462.
— Otro, p. 462.
- Carnero verde, p. 463.
- Guisado á modo de pebre, p. 463.
- Costrada de carne y huevos, p. 464.
— de otro modo, p. 464.
- Otra costrada, p. 465.
- Albondiguillas de carnero, p. 465.
- Cebollas rellenas con carne, p. 466.
- Lechugas rellenas, p. 466.
- Calabazas rellenas, p. 467.
- Pepinos rellenos, p. 468.
- Guisado de carnero con granada, p. 468.
- Lonjas magras de carnero ó ternera, p. 468.
- Tortillas de gigote de carnero, p. 469.
- Costillas de carnero, p. 469.
- Sesos de carnero, p. 469.
- Manos de carnero, p. 470.
- Caldo helado, p. 470.
— de otro modo, p. 470.
- Sopa, p. 474.
— comun, p. 472.
— sencilla con huevos, p. 472.
- Burete, p. 472.
- Escudilla de ángel, p. 473.
— de calabaza con leche, caldo de carne y miel, p. 474.
- Pies de puerco. rellenos, p. 474.
- Pepitoria, p. 475.
- Sangre de cordero ó cabrito, p. 475.
- Ternera asada, p. 475.

- Conejos en pabre, p. 476.
 Gazapos en guisado, p. 476.
 Lonjas de tocino, p. 477.
 Longaniza ó solomo, p. 477.
 Una cabeza de cordero, p. 477.
 — de otro modo, p. 478.
 Liebre guisada sin agua, p. 478.
 Ternera estofada, p. 479.
 Lechoncillo de leche con arroz, p. 479.
 Plato de huevos y leche con dulce, p. 479.
 Para añadir un plato con lenguas de ternera, p. 480.
 Cabeza de ternera en guisado, p. 480.
 Costrada de asadurillas, p. 484.
 Criadillas de cordero, p. 484.
 Cordero ó cabrito asado, p. 482.
 Escudilla de farro, p. 482.
 Manos de ternera, p. 483.
 Salpicon de vaca, p. 483.
 Arroz de grasa, p. 484.
 Alcachofas rellenas, p. 484.
 — con tocino magro, p. 484.
 — con dulce, p. 485.
 — asadas, p. 485.
 Rellenos de pan y grasa, p. 485.
 Fideos gruesos, p. 486.
 Liviano gustoso, p. 486.
 Vaca en guisado, p. 487.
 Pernil cocido con vino blanco, p. 487.
 Albondiguillas repentinas, p. 487.
 DE LA VOLATERIA, p. 488.
 Codornices asadas, p. 488.
 — en guisado, p. 488.
 Pavos asados, p. 489.
 Perdices en guisado, p. 489.
 — en pabre, p. 489.
 — asadas con sardinas, p. 490.
 Pavo asado con verduras, p. 490.
 Pollos asados, p. 491.
 — guisados, p. 491.
 Pepitoria de menudillos de pollos, p. 492.
 Pollos rellenos, p. 492.
 — lampreados, p. 492.
 Anades con membrillos, p. 493.

- Anades para caminantes, p. 493.
 Gallinas con acederas, p. 494.
 Pichones ó pollos rellenos, p. 494.
 Gallina dorada, 494.
 Pasteles de pollos y gazapos, p. 495.
 Pollas de leche en abreviatura, p. 495.
 Pollos ó capones asados, p. 495.
 Albondiguillas de ave, p. 496.
 Pollo de carretero con salsa de pebre, p. 497.
 Sustancia para enfermos, p. 497.
 Pierna de carnero asada, p. 498.
 Modo de componer un cerdo desde que se degüella hasta que se cuelga, p. 498.
 Salchicha ó longaniza vasta, p. 500.
 Derretido, p. 500.
 Salar las piezas, p. 500.
 Chicharrones, p. 501.
 COMIDA DE PESCAO, p. 501.
 Abadejo, p. 501.
 — ordinario, p. 501.
 — de otro modo, p. 502.
 Otro abadejo diferente, p. 502.
 Albondiguillas de abadejo, p. 502.
 Abadejo frito con miel, p. 503.
 — de otra forma, p. 503.
 Otro guisado de abadejo, p. 503.
 Abadejo con tomate, p. 504.
 — en pebre, p. 504.
 Anguila asada, p. 505.
 — con arroz, p. 505.
 — guisada con salsa, p. 505.
 Sollo y lobo, p. 506.
 — asado, p. 506.
 Albondiguillas de sollo, p. 507.
 Costrada de sollo, p. 507.
 Pastelillos de sollo, p. 507.
 Lobo de mar asado, p. 508.
 Atun, besugo y salmon, p. 508.
 Costrada de atun, p. 508.
 Salpicon de atun, p. 509.
 Besugo asado, p. 509.
 Escabeche de besugo, p. 510.
 Salmon, p. 510.

- De las truchas, y modo de conservar el pescado, p. 510.
- Truchas de otro modo, p. 511.
- guisadas, p. 514.
- Plato de truchas y yerbas, p. 511.
- Merluza guisada, p. 512.
- Para conservar el pescado, p. 512.
- Adobo para pescado, p. 512.
- Bogas, lampreas, barbos, ranas y caracoles, p. 513.
- Lamprea de río, p. 513.
- Barbo, p. 513.
- Ranas en pastelillos, p. 514.
- Albondiguillas de ranas, p. 514.
- Ranas con huevos, p. 514.
- Guiso de caracoles, p. 515.
- Diversos modos de componer los huevos, p. 515.
- Huevos rellenos, p. 515.
- megidos, p. 516.
 - pasados por agua, p. 516.
 - en abreviatura, p. 516.
 - duros, p. 516.
 - duros de otra manera, p. 517.
 - en espuma, p. 517.
 - duros de otro modo, p. 517.
 - compuestos, p. 518.
- Sopa común, p. 518.
- de cuaresma, p. 518.
- Migas sin ajos, p. 519.
- Caldo, p. 519.
- de otro modo, p. 519.
- Burete, p. 520.
- Buñuelos, p. 520.
- Arroz con leche de almendras, p. 521.
- Otra clase de arroz, p. 521.
- Almadrada, p. 522.
- Avellanas, p. 522.
- Leche asada, p. 522.
- Col cuajada, p. 523.
- Pencas de acelgas en pastelillos, p. 523.
- Escudilla de calabaza, p. 523.
- Calabaza asada, p. 524.
- de otro modo, p. 524.
 - rehogada, p. 524.
 - en otra forma, p. 524.

- Cebolla rehogada, p. 525.
 Cebollas rellenas, p. 525.
 Camuesa rehogada, p. 525.
 Camuesas asadas, p. 526.
DE LAS VERDURAS, p. 526.
 Acelgas, p. 526.
 Habas verdes, p. 526.
 Alcachofas, p. 527.
 Espinacas, p. 527.
 Espárragos, p. 527.
 Judías verdes, p. 528.
 Guisantes verdes, p. 528.
 Setas de monte, p. 528.
 Criadillas de tierra, p. 528.
 Berengenas asadas, p. 529.
 Nabos, p. 529.
 Borrajas rebozadas, p. 529.
 Caldo de borrajas, p. 530.
 Cardos de huerta, p. 530.
 Setas de cardo, p. 530.
 Criadillas de tierra, p. 531.
 Berengenas rellenas, p. 531.
 Achicorias v escarola, p. 531.
 Zanahorias, p. 532.
OTROS VARIOS PLATOS, p. 532.
 Potage de judías secas, p. 532.
 Otro modo de guisar judías, p. 532.
 Habas secas, p. 533.
 Garbanzos comunes, p. 533.
 Guisantes secos, p. 534.
 Almendras verdes, p. 534.
 Escudilla de sangre para cuaresma, p. 534.
 Tostadas de pan con manteca, p. 535.
 Para conservar tomates, p. 535.
 Adobo de aceitunas, p. 535.
ADICION, p. 536.
 Del modo de componer aguas y otras advertencias, p. 536.
 Agua de limon, p. 536.
 — de canela, p. 537.
 Leche de almendras, p. 537.
 Agua de aurora, p. 537.
 Leche helada, p. 537.
 Modo de hacer requesones, p. 538.

- Para mejorar orejones ó cascabelillos, p. 538.
 Para curar cortaduras, p. 538.
 — quemaduras, p. 539.
 Para templar sartenes, p. 539.

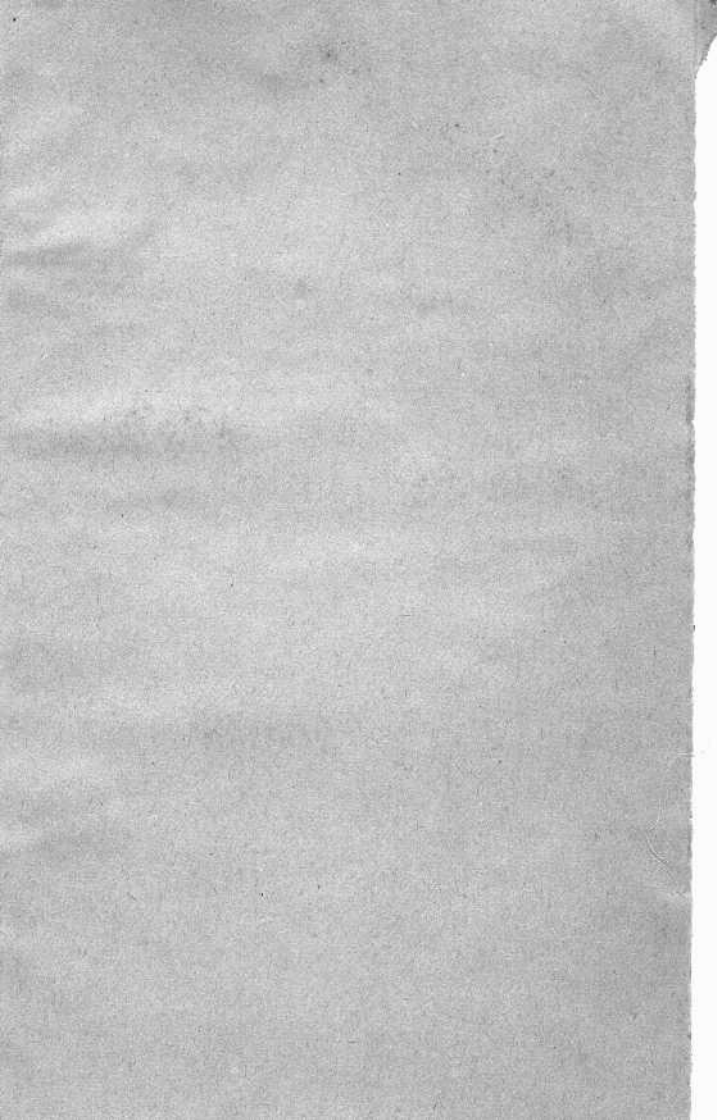
APENDICE.

- VARIOS METODOS Y REJETAS DE ECONOMIA DOMESTICA, p. 541.
 Reglas que se han de observar para los asados, p. 544.
 Modo de preparar las aves caseras antes de ponerlas á cocer ó asar, p. 545.
 Modo de hacer tiernas las aves de corral que son viejas, página 544.
 Pebre ó adobo para rociar los asados, p. 544.
 Medio de conservar las carnes frescas durante el estio, página 544.
 Para quitar el mal sabor á las carnes que están pasadas, página 545.
 Para que la carne salga tierna y blanda, p. 545.
 Para dar al cerdo el sabor y apariencia del jabalí, p. 545.
 Medio para preservar el pescado de la corrupcion, p. 546.
 Modo de aprovechar el pescado que empieza á pasarse, página 546.
 Medio de conservar frescos los huevos todo el invierno, página 546.
 Otro modo para conservar muchos meses los huevos tan frescos como los recién puestos, p. 547.
 Medio para tener huevos frescos durante la estacion mas fria, y en los mas largos inviernos, p. 547.
 Modo de derretir la manteca, p. 548.
 De otra manera en bañomaria, p. 548.
 Otro método, p. 548.
 Para salar la manteca, p. 549.
 Medio de conservar fresca la manteca, p. 549.
 Manteca de puerco sin sal, p. 550.
 Derretido y purificacion de las mantecas, p. 551.
 Modo de preparar un buen frito, p. 551.
 Pan rallado para rebozar chuletas, pies de cerdo, etc. página 555.
 Raspaduras de corteza de pan, p. 553.
 Cebolla tostada para dar color á los guisos, p. 554.
 CONSERVACION DE LAS LEGUMBRES, p. 554.

- Para conservar frescas las raices en la arena, p. 554.
 Para conservar las verduras en salmuera, p. 555.
 Conservacion de varias hortalizas en vinagre, p. 557. —
 Modo de conservar el agraz para salsas, etc., p. 557.
 Conserva de tomate, p. 558.
 Alcachofas secas, p. 558.
- FRUTAS, p. 558.**
 Jugo de guindas pequeñas, y agrias ó silvestres, p. 559.
 Grosellas, p. 559.
 Jugo de grosellas, p. 559.
 — y frambuesas, p. 560.
 Cerezas, p. 560.
 Frambuesas, p. 560.
 Jugo de fresas, p. 560.
 Albaricoques, albérchigos, ciruelas, p. 564.
 Peras, castañas, p. 564.
 Para conservar los guisantes, p. 564.
 Para conservar las frutas naturalmente y sin esfuerzo, pá-
 gina 562.
 Ciruelas, p. 562.
 Peras aplastadas, p. 563.
 Cerezas secas, p. 564.
 Para hacer el almidon de patatas, p. 564.
 Fabricacion de vinagre, p. 564.
 Vinagre para aderezar la ensalada, p. 565.
 Clarificacion de la miel, p. 566.
 Pomada de pepino, p. 566.
 — para los labios, p. 566.
- HELADOS, p. 567.**
 Sorbete de limon, p. 568.
 — de grosella, p. 569.
 — de frambuesa, p. 569.
 — de fresa, p. 569.
 — de albaricoques y albérchigos, p. 569.
- Ponche á la romana, p. 569.
 Para hacer dulces las aguas de pozo, p. 570.
 Para quitar las manchas de las telas, p. 570.
 Lavado de las telas de lana ó seda, p. 570.
 Manchas.—De frutas.—De hierro sobre lienzo.—De grasa.
 —De cera, p. 574.
- Para limpiar varios utensilios, p. 572.
 Cuidados que exige la limpieza de los belones y quinqués,
 página 573.

- Compostura de la porcelana y loza, p. 573.
Plata labrada, p. 574.
Cuchillos de mesa, p. 574.
Para apagar el fuego de las chimeneas, p. 575.
Para destruir las moscas, p. 575.
Vinos, p. 575.
Cuidados que exigen y precauciones necesarias para su conservación, p. 576.
Bodegas, p. 576.
De los vinos entonelados, p. 577.
Encolado para aclarar los vinos, p. 578.
Del lavado y conservación de los toneles, p. 579.
Del embotellado de los vinos, p. 580.
PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS, p. 583.
Alimentos cuya principal base es la fécula, p. 583.
Carnes, p. 584.
— blancas y consistentes, p. 586.
— tiernas y crasas, p. 586.
— mucilaginosas, p. 587.
Alimentos que no se componen de carne ni fruta, p. 587.
Condimentos suaves, p. 590.
— estimulantes, p. 590.
Pastelería, p. 592.
De la bebida, p. 592.
Prontos socorros que han de administrarse en casos urgentes hasta que venga el médico, p. 594.
Asfixia, p. 594.
— por los vapores del carbon, p. 595.
— por sofocacion ó escesivo calor, p. 595.
Envenenamientos, p. 596.
— por el cardenillo, p. 596.
Setas y hongos venenosos, p. 597.
Envenenamiento con almejas, p. 598.
Quemaduras, p. 599.
Picadura ó herida hecha con instrumento agudo, p. 599.
Cortadura ó herida hecha con cuchillo ú otro instrumento cortante, p. 600.
Picaduras, p. 600.
Grietas en las manos, p. 600.
Sabañones, p. 601.
Berrugas, p. 601.
Medicamentos que pueden prepararse en casa, p. 601.
Tisanas, p. 601.

- Cataplasmas, p. 602.
 Sinapismos, p. 603.
 Cerato sencillo para la cura de heridas, llagas, etc., p. 603.
 Jugo ó zumo de varias plantas, p. 604.
 Caldo de yerbas, p. 604.
 Agua de cebada, p. 604.
 Horchata de almendras dulces, p. 604.
 Baños, p. 605.
RECETAS DE PERFUMERIA, p. 605.
 Agua de colonia, p. 605.
 — de lavanda, p. 606.
 — para limpiar y hermosear el cutis, p. 606.
 Pomada para hacer crecer el pelo, p. 606.
 — para teñir el pelo de negro, p. 607.
 — para dar lustre al cutis, p. 607.
 Pasta económica para blanquear las manos, p. 607.
 Leche de rosa, p. 607.
 Para perfumar la ropa, p. 607.
 Pastillas aromáticas, p. 608.
 Agua balsámica para quitar las arrugas de la cara, p. 608.
 Agua de rosa, p. 609.



MARQUES DE SAN JUAN DE PIEDRAS ALBAS

BIBLIOTECA

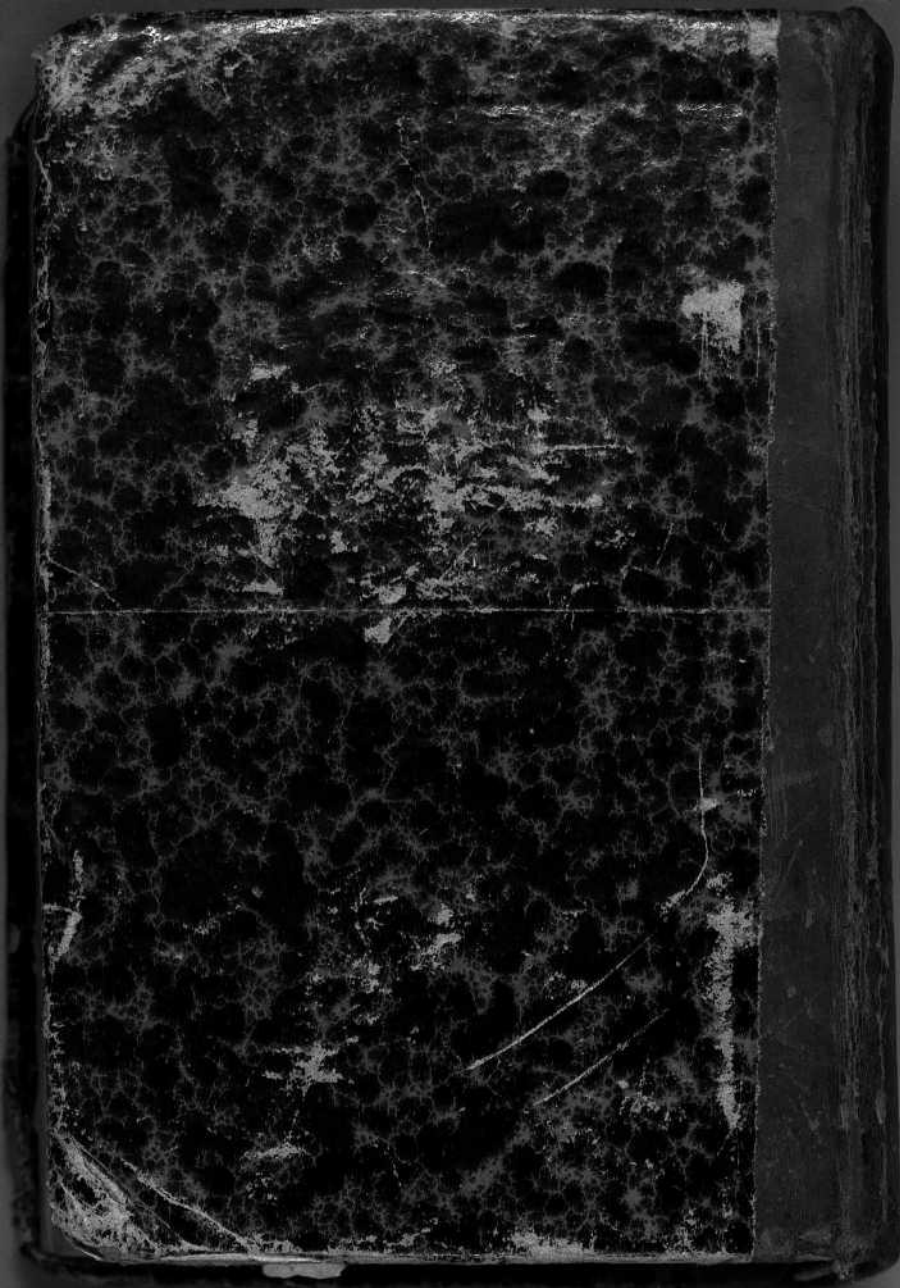
Pesetas.

Número.. 186 | Precio de la obra.....

Estante... 50 | Precio de adquisición

Tabla..... 5 | Valoración actual.....

Número de tomos..



THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

LA COCINERA
DEL CAMPO

186.