







LA COCINERA DEL CAMPO

Y DE LA CIUDAD,

ó

NUEVA COCINERA ECONÓMICA.

CONTIENE:

Método de servir y trinchar en la mesa.—Cocina francesa, inglesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, española, provenzala, languedociana, italiana y gótica, con mas de 1,400 recetas ó preparaciones de sencilla y fácil ejecución.—Diferentes métodos y recetas de economía doméstica para conservar las carnes, pescados, legumbres, frutas, huevos, etc.—Un artículo circunstanciado de pastelería.—Método fácil para hacer helados.—De las bodegas, vinos y cuidados que exigen estos.—Propiedades saludables y digestivas de los alimentos.—Prontos socorros que deben administrarse en casos urgentes.—Medicamentos que pueden prepararse en casa.—Recetas de perfumeria.

TRADUCIDA DE LA 51.^a EDICION FRANCESA,

Y AUMENTADA EN LA PARTE QUE SE REFIERE

A LA COCINA ESPAÑOLA.

MADRID: 1854.

ESTABLECIMIENTO TIPOGRAFICO DE DON F. DE P. MELLADO,
calle de Santa Teresa, núm. 8.

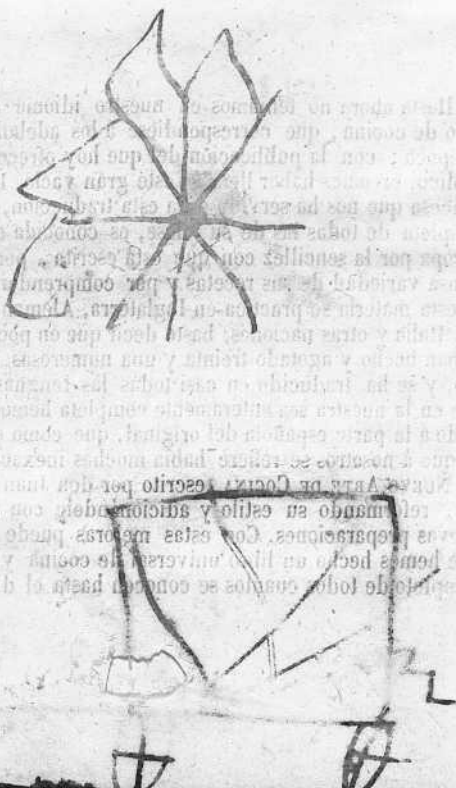
ADVERTENCIA.

Hasta ahora el libro de cocina de la época; con la publicación de esta obra, la reducción de los costos de los libros en todas las lenguas, por la in-terpretación de los idiomas, por comprender lo que en esta materia se ha escrito, y en esta materia, debe decir que en pocos años se han publicado y una numerosa edición, y se ha hecho en casi todas las lenguas. Para que en las lenguas se entienda completa hemos sustituido la parte española del original, que como en todo lo que á nosotros se refiere habia muchas inexactitudes. El Nuevo Arte de Cocinar, escrito por don Juan Altimir, reformando su estilo y adicionándole con algunas nuevas preparaciones. Con estas mejoras puede decirse que hemos hecho un libro universal de cocina y el más completo de todos cuantos se conocen hasta el día.

ADVERTENCIA.

Hasta ahora no teníamos en nuestro idioma ningun libro de cocina, que correspondiese á los adelantos de la época; con la publicacion del que hoy ofrecemos al público, creemos haber llenado este gran vacio. La obra francesa que nos ha servido para esta traduccion, la mas completa de todas las de su clase, es conocida en toda Europa por la sencillez con que está escrita, por la inmensa variedad de sus recetas y por comprender lo que en esta materia se practica en Inglaterra, Alemania, Rusia, Italia y otras naciones; baste decir que en pocos años se han hecho y agotado treinta y una numerosas ediciones, y se ha traducido en casi todas las lenguas. Para que en la nuestra sea enteramente completa hemos sustituido á la parte española del original, que como en todo lo que á nosotros se refiere habia muchas inexactitudes, **EL NUEVO ARTE DE COCINA**, escrito por don Juan Altimiras, reformando su estilo y adicionándole con algunas nuevas preparaciones. Con estas mejoras puede decirse que hemos hecho un libro universal de cocina y el mas completo de todos cuantos se conocen hasta el dia.

Estas obras no se llaman de nuevo ni de antiguo
 libro de cocina que se respaldan en los adelantos de
 la ciencia: con la nobleza de los conocimientos al
 respecto de las artes de la gran y pequeña
 industria, se han escrito en esta parte de la obra
 tratados que nos han servido para esta parte de la obra
 de los adelantos de las artes, se han escrito en esta
 Europa por la sencillez con que se escriben, y por
 una variedad de las recetas y por compararse las
 recetas de un país con las de otro, como en España
 en Italia y otros países, para ver que en pocos años
 se han hecho y aplicado recetas y una gran variedad
 más y se ha introducido en casi todas las lenguas
 que en la nuestra se encuentran completa la obra
 toda en la parte española del original, que como en todo
 lo que á nosotros se refiere, habia muchas inexactitudes.
 La Nueva Arte de Cocinar escrito por don Juan Alaminos
 es el mismo en estilo y estructura, con algunas
 nuevas reparaciones. Con estas mejoras puede decirse
 que hemos hecho en la universidad de cocina y el mas
 completo de todos cuantos se conocen hasta el día.



INTRODUCCION.

SERVICIO DE LA MESA.

El día en que se ha de celebrar un convite debe limpiarse con el mayor esmero el comedor, adornar la mesa, y colocar los cubiertos con dos ó mas horas de anticipacion, á fin de poder enmendar cualquiera falta, ó negligencia, que se haya padecido.

Escusado es decir que se ha de disponer la mesa de manera, que cada convidado pueda ocupar un espacio suficiente; tres cuartas es el que necesita una persona para estar sentada con comodidad, asi pues, para doce convidados, debe tener cerca de ocho varas de circunferencia. No es posible colocar como corresponde cuatro entradas y los platos intermedios, en una mesa que tenga menos de vara y media de ancho.

Generalmente hay pocos que reflexionen en el gran recurso que puede proporcionar aumentando el número del mueble llamado *la sirvienta*. Por lo regular solo se usa cuando se come en familia, y entonces es cuando se echa de ver toda su utilidad. ¿Y por qué no se destinará para que figure y sirva en

un día de convite? Cuando no hay el suficiente número de criados para servir á la mesa, este mueble es un recurso muy económico, es un sirviente fiel que no gana salario, que no comete torpezas, y con cuya discrecion se puede contar. Cuatro de estos serian suficientes para una mesa de doce cubiertos: los platos, botellas y garrafas se colocan encima, y las dos tablitas de la parte inferior sirven regularmente para poner los que hayan servido.

Pero sobre todo, cuando mas se advertiria la utilidad de estos criados mudos y sordos, sería en los intermedios y á los postres: una vez colocada cada cosa en su lugar, los comensales podrian entregarse sin sujecion y reserva á la hilaridad y expansion de la dulce familiaridad, sin testigos que, cuando menos, deben sospechase indiscretos, dejándolos en libertad para que se ocupen en los quehaceres de la cocina ó despensa.

Tampoco nos cansaremos de recomendar el uso de las lámparas solares suspendidas del techo: no hacen sombra: su luz se reparte con igualdad por toda la mesa, y no están espuestas á volcarse como los quinqués y bugías, que es cuando menos tanta desgracia como si se derramase la sal, á no ser que sea sobre los platos.

Si la comida es en una estacion en que puede anochechar durante ella, antes de comenzar se cerrarán las ventanas, y se encenderán las luces con anticipacion para no incomodar á los comensales.

Se subirán los vinos de la bodega de antemano, siempre que lo permita la estacion, y se rotularán y colocarán por clases para evitar toda equivocacion al tiempo de servirlos. Se limpiarán cuidadosamente las botellas, si acaso tienen arena que pueda ensuciar los manteles, y se quitará el lacre á las que estén selladas.

Si hay garrafas en la casa se llenarán de vino común, colocándolas en la mesa con las correspondientes porta-botellas, guardando simetría con las del agua. Uno de los primeros cuidados que debe tener el dueño ó señora de la casa, es procurar que se llenen las garrafas tan pronto como se vacíen, y en esto es preciso ejercer la mayor vigilancia, porque siempre es muy desagradable al convidado verse obligado á pedir vino ó agua, ó tener que privarse de beber cuando lo necesita.

Sobre el mantel se pondrá otro mas pequeño que no llegue á los platos de los comensales, á fin de no incomodarlos cuando se levante para los postres.

Cada cosa se colocará en la mesa con el mayor gusto posible, de modo que al primer golpe lisongee la vista; por ejemplo; no se amontonarán junto al plato el cuchillo, cuchara y tenedor: se formará con ellos y la servilleta una especie de trofeo, ó cualquiera otra figura graciosa, que sirva de adorno y halague al que va á sentarse en la mesa. En medio de esta se colocarán abundantes cubiertos para usar de ellos cuando sea necesario: además dos cucharas para los guisados, un tenedor grande de acero con tres dientes y los cuchillos para trinchar, pero de manera que pueda alcanzarlos fácilmente el sugeto que hace los honores de la mesa y sirve los manjares. Estos objetos, así como las vinageras, vasos, botellas, etc. contribuirán, distribuyéndolos con gusto y simetría, á la decoracion y ornato de la mesa.

En las comidas diarias, los platos soperos se pondrán en un rimeró unos encima de otros, entre la soperá y el cubierto del dueño de la casa, además de otro delante de cada comensal, y junto á cada uno un panecillo cubierto con la servilleta, que deberá estar plegada con elegancia.

Al lado de cada convidado se pondrá de antema-

no un vaso regular, una copa para el vino comun, otra mas pequeña para el Madera, y otra en fin para el Champagne, si lo hay.

Para estos vinos pasa la botella de mano en mano, principiando por el amo de la casa, y cada uno se sirve á su gusto, á no ser que haya criados que lo hagan. Antiguamente cuando llegaban los postres, se traian las copas para el Champagne en una cestita hecha al intento, y se presentaban á la persona encargada de hacer saltar el tapon, y enviar á cada comensal el vaso cubierto de chispeante espuma. En el dia, como hemos dicho arriba, pasa la botella de mano en mano, ó un criado llena la copa á cada convidado.

No es conveniente presentar agua á las personas que no la pidan.

El servicio se hará con arreglo al convite que se quiere dar: á este fin vamos á dar algunos pormenores acerca de él, y el modo con que debe ejecutarse.

Se entiende por *servicio*, el órden con que deben presentarse á la mesa los manjares de que constará la comida; la lista de los platos, ó tarjetas que los anuncia, no debe ponerse de manifiesto á los convidados al sentarse á la mesa, porque es de suponer que el fin de la comida corresponderá al principio, ni tampoco harán al Anfitrión el agravio de que crea á sus comensales con tan pocos ánimos, que para despues de las entradas no hayan reservado en el estómago algun rinconcito, para acomodar los intermedios y postres.

Estos son los que de antemano debe haber calculado el dueño de la casa, á fin de que la cocinera no esté desprevenida, y haya hecho acopio de aquellas carnes que el tiempo pone tiernas y jugosas, y lo haya tenido tambien para hacer sus escabeches,

mechar las carnes, y prevenir las sustancias y caldos.

A pesar de nuestra opinion acerca de la supresion de las listas, porque parece verosímil que el apetito vaya disminuyendo por grados á medida que la comida va avanzando, en el dia en las casas de gran tono, es moda distribuir á los convidados al sentarse á la mesa las listas de los platos que van á servirse, colocadas en cartulinas á manera de abanico de chimenea, y aun á veces guarnecidas con un marco de plata.

Por servicio se entiende tambien el número de platos con que se cubre la mesa de una vez.

La comida de un solo servicio se compone de todo lo que ha de servirse inclusa la sopa, si la hay, y los postres: es por decirlo asi una comida campestre, en que no es posible hacerse servir con oportunidad y á debido tiempo: tambien puede considerarse como la cena, que se hace en los intermedios de un baile: pero si hay variedad de platos mezclados indistintamente, y que no es posible calcular si pertenecen á entrada ó son intermedios, en tal caso se llama *ambigú*.

El almuerzo generalmente se compone de un solo servicio.

En las comidas de dos servicios se sirven á un mismo tiempo, y se cubre la mesa con los platos de entrada é intermedios: el segundo lo forman los postres. Esta comida puede tambien servir como desayuno ó almuerzo.

La de tres cubiertos consiste en un servicio: las entradas, la sopa, menestra y platos intermedios: por entrada se entiende la vaca cocida, ú otro plato fuerte que se presenta en la mesa luego que se ha servido la sopa.

El segundo cubierto que se presenta, luego que se han mudado los platos del primero, consiste en vian-

das mas ó menos fuertes, como carnes, caza, aves ó pescados, casi todo con salsa.

Los intermedios son platitos apetitosos y ligeros tales como ostras, escabeche de atun, anchoas, langostines, sardinas, rabanitos blancos, manteca, etc. En otro tiempo estos intermedios se dividian en dos clases: los platos de repostería preparados de antemano, que se servian frios en gondolitas ó barquichuelos hechos al intento; y los de cocina, que se presentaban calientes. En el dia no existe esta diferencia.

Los platos deben estar puestos en la mesa antes que los convidados entren en el comedor, y la criada se pondrá de acuerdo con el amo, y se informará si están ya todos reunidos, á fin de que no se enfrien los manjares por haberlos sacado con demasiada anticipacion.

La sopa se colocará en el centro de la mesa, y luego que se haya servido se retirará, poniendo en su lugar la entrada, que si no es de vaca cocida y guarnecida con perejil alrededor, se sustituirá con otra pieza que por su tamaño é importancia sea digna de figurar en medio de los demas platos.

En tanto que se retira el primer servicio se alargará á los convidados los platos intermedios, y luego que se haya presentado el segundo se servirán las entradas, comenzando por las menos delicadas.

Para una mesa de ocho á doce cubiertos bastarán cuatro entradas, y cuatro intermedios, procurando elegir las entradas variadas, de manera que contengan todos los gustos, y hagan contraste las unas con las otras, tanto por su naturaleza y calidad, como por el color de sus salsas.

Si hay braseros ó estufillas de mesa se pondrán encima los platos, que deben mantenerse calientes, y lo mismo las entradas, que no lo necesitan, pero sin fuego y únicamente por la simetria.

Para un servicio de cuatro ó seis personas bastarán dos entradas, la sopa y cuatro intermedios; la sopa y entradas formando línea recta, flanqueada con dichos intermedios.

Cuando haya de disponerse una mesa para veinte y cinco ó treinta cubiertos, debe evitarse la repetición de unos mismos manjares, que sería un verdadero *pleonasma gastronómico*: excepto la manteca, que debe haberla siempre en los dos extremos de la mesa, así como las botellas con vino, y garrafas.

Las reglas que hemos establecido para el primer servicio de una mesa de ocho á doce cubiertos, pueden aplicarse también para otras de mayor número.

Aconsejamos á los Anfitriones que van á dar un banquete á mas de doce personas, echen mano de una especie de ramillete fijo en el centro de la mesa, que la adorna mucho y economiza un gran número de platos: se adornará este interiormente con cristales ó espejos, y estará circunvalado con una balaustrada de cobre plateado: además se enriquecerá con figuritas de china, pastillas, caramelos, bombones etc. Todo esto que á primera vista parece un gasto exorbitante, es una verdadera economía, si se considera que una vez hecho es ya para siempre.

El segundo servicio constará de asados, platitos calientes ó frios, y ensaladas: estos platitos siempre son mas ligeros que las entradas, y son pescados, pastelillos, menestras, huevos, cremas, compotas, confituras, etc.

Se quitan estos platos, los intermedios, á excepción de la manteca y aceitunas: también las estufillas de sobremesa, igualmente que las botellas de vino común, poniendo en su lugar las de vinos de postres, y en seguida se cubrirá la mesa con el segundo servicio.

Desde luego se presenta el asado ya trinchado,

despues las menestras, fritos, y por último los intermedios de pastelería, compotas etc.

A pesar de la costumbre, siempre aconsejaremos que se sirva la ensalada al mismo tiempo que el asado, porque así es mas apetitosa que despues de las menestras. En las mesas de gran tono un criado diestro adereza la ensalada fuera de la mesa, despues de haber figurado en ella: algunos acostumbran echar de antemano el aderezo dentro de la ensaladera y encima la ensalada: un criado ó algun comensal oficioso la revuelve en seguida antes de servirla.

En una mesa dispuesta para catorce á veinte ó veinte y cuatro personas debe haber dos platos de asado, el uno de un gran trozo de carne asada, de ave casera ó caza, y el otro de pescado cocido á fuego manso con vino tinto y otra tanta agua: los seis intermedios, deben ser variados como hemos dicho.

Tercer servicio. Los postres, que serán cosas mas ó menos apetitosas, y vinos delicados.

Luego que se ha hecho una seña debe quitarse todo lo que queda sobre la mesa, hasta el mismo sobremantel, los vasos ordinarios y los del Burdeos: se barre la mesa con un cepillo curvo hecho de intento para esto, ó con una servilleta, y se echan las migajas de pan y demas residuos en un canastillito: se traen los platos para el postre, mas pequeños que los otros, como tambien cuchillitos y cucharillas, y se van poniendo al lado de cada convidado. Si no estaban ya, se traerán las copas para los licores y el Champagne.

Sobre las mesas de ocho á doce cubiertos en que no hay ramillete, se coloca en medio una pieza mayor que las otras, tal como una roca, ó un queso á la Chantilly: en los dos extremos hay compoteras de cristal con sus tapaderas, que contienen frutas en aguardiente, y confitados: los otros platitos están guarnecidos con todas las riquezas del arte ó de la

9

estacion, pero todos combinados con gusto y sin estudiado pleonasma. Un platito debe tener su correspondiente, no en línea recta, sino formando una diagonal.

La mesa de catorce ó mas cubiertos, se servirá bajo las mismas reglas que llevamos espuestas: á las dos estremidades del ramillete se deberán poner dos fuentes, en la una un queso á la Chantilly, y en la otra un pastel montado, etc.

Se tendrá cuidado de poner un cuchillo en la fuente del queso, luego que se haya levantado la campana de cristal que lo cubre, si acaso exige esta precaucion el olor fuerte que exhala. Se sirve este el primero, y en seguida las pastas, ojaldures, frutas, comotas, cremas y confitados. Para servir las castañas asadas, se acostumbra ponerlas en una servilleta doblada para conservarlas calientes: pero es mejor plegarla como una corbata, y rollarla de manera que figure una caja, y poner dentro las castañas. Se tendrá mucho cuidado de poner cerca de la dueña de la casa un plato con cucharas grandes y chicas, para distribuir las cuando se sirvan las cremas, conservas, etc. á no ser que se hayan puesto delante de cada convidado al tiempo de servirse los postres.

Se pondrá el mayor esmero en ir colocando en su sitio los platos conforme los vayan desarreglando los convidados, para no invertir la simetría; y poner diferentes cuchillos y cubiertos cuando se dejen los otros. Los postres y demás accesorios, de ningun modo se quitarán de la mesa hasta que no se hayan marchado los convidados: pero los dueños deben cuidar de que la permanencia en la mesa no se dilate, á fin de que los criados puedan atender á otros quehaceres domésticos: además de que sería intempestivo prolongar mucho mas de lo regular su estancia, que sería fastidiosa para algunos comensales.

La señora debe haber dado sus órdenes á los criados que sirvan los postres para que nada falte, porque ya se sabe lo impolitico que sería abandonar la mesa, y dejar solos á sus convidados.

Si las sillas de la sala han quedado desarregladas un criado tendrá cuidado de ponerlas en su sitio durante la comida, añadir leña al fuego de la chimenea, y atizar las luces.

Concluida la comida se pasará al salon donde ya de antemano se tendrán prevenidas las tazas, azucareros con sus tenacillas de plata, cucharillas y botellas en los porta-licores. El café deberá venir hirviendo en la cafetera ó muy caliente, y un tarro con crema reciente, pero fria, que no esté ni aun caliente. Luego que se haya traído todo, se retirarán los criados, porque la distribucion y servicio del café es un cuidado que pertenece á la señora de la casa, aunque nunca falta entre los convidados alguno que la ayude con mucho gusto á desempeñar este cargo.

Una hora despues del café volverán á entrar los criados con vasos de agua con azúcar, y los presentarán á cada uno de los convidados, principiando siempre por las señoras y caballeros de mas edad.

Mas tarde, si no es una reunion de etiqueta, ó soare de convite, podrá servirse el ponche y almíbarres ó sorbetes.

Estos refrescos se presentarán en vasos mas chicos que los comunes, y siempre en platillos.

El ponche muy caliente en copas, y si puede ser en platos hechos al intento, en los que cada copa se apoya en una ranura con doble fondo para evitar que se vuelque.

Los helados los sirven los criados, y otro irá detrás para recoger los vasos y copas vacías.

Los ojaladres, pastelillos, etc. siempre se sirven en platos comunes.

La comida de un solo servicio ó llamémosle *ambigú*, se compondrá de manjares calientes ó frios. Las piezas mas grandes se colocarán en los dos extremos de la mesa y en los dos costados: los demas platos alternarán por todo alrededor. En esta comida, ya sea de dia ó bien por la noche, no es necesario poner verduras ni legumbres, porque serian mal recibidas: tambien se desterrarán las salsas, por que los convidados por lo regular la hacen en pie sin tomar asiento: pero á falta de estas deben abundar los helados, ojaldures y almibares, en particular por la noche: las frutas y demas postres se colocan alrededor del ramillete de sobremesa, si lo hay, adornado con flores.

Tambien puede servirse un plato tras otro, y este es el medio de comer caliente y á tiempo, pero este refrigerio verdaderamente gastronómico, solo puede tener lugar entre un corto número de convidados de confianza.

El almuerzo se sirve bajo las mismas reglas que hemos establecido para las demas comidas, con la diferencia de que no es costumbre cubrir la mesa con mantel, especialmente si es muy temprano y sin etiqueta: en el puesto que ha de ocupar cada convidado, se pone un plato con cuchillo y tenedor. Este almuerzo se compone de viandas frias, como asados, pastas, pescados cocidos, cangrejos de mar, langostinos, mariscos, jamon, gelatinas, salchichon, lenguas embutidas, verduras, alcachofas, espárragos rociados con aceite, ensaladas, melon, rabanitos blancos, manteca, queso, frutas, compotas y empanadas de manzana ó pera.

Los platos calientes podrán ser: patatas cocidas sin mondar, huevos en tortilla ó pasados por agua, riñones, morcillas, salchichas, albondiguillas, bistech, costillas de ternera, de carnero ó cerdo, pies

del mismo, cabeza y paladar de ternera, ostras, sesos ó tiritas de ave en cajetillas de papel, setas, almejas, cangrejos, etc. Generalmente se destierran en estos almuerzos los platos con salsa, cuando mas se echará un ajo blanco sobre el bistech ó riñones. Como el desayuno puede considerarse como un pequeño ambigü, se sirven los platos todos de una vez.

El café, té y chocolate, se ponen delante de la señora que hace los honores de la casa: los criados han de haber puesto delante de cada convidado sobre un plato una gran taza y una cucharilla: tambien presentarán el azucarero á cada uno si son muchos, si no irá pasando de mano en mano.

Si se ha de beber licores, se servirán en la mesa al fin del almuerzo.

Terminaremos este artículo haciendo algunas prevenciones, que podrán ser muy útiles á algunos que todavía estén poco prácticos.

Los criados deben estar bien vestidos, (las criadas con delantal blanco), y en extremo limpios y aseados; han de evitar el hacer ruido al andar, ser estraños á cuanto se diga, como no sea acerca del servicio, no responder sino á lo que se les pregunte, y eso en voz baja, á fin de no interrumpir las conversaciones de los comensales: sus modales deben ser afables, y el tono de voz dulce y cariñoso: nada será demasiado.

Será buena costumbre y poco dispendiosa hacer que los criados lleven puestos guantes blancos de algodón, y tener cuidado de que los muden si se ensucian.

Escusado es prevenir la afabilidad y atenciones que han de dispensar los dueños á sus convidados, y la solicitud con que han de vigilar para que nada les falte: sin embargo no se les ha de instar con mucho empeño á que acepten lo que una vez han rehusado.

Conviene que el Anfitrión adivine lo que cada uno apetece, y que los platos se hayan presentado de manera que ninguno se levante disgustado de la mesa.

El asiento preferente ó de honor lo deben ocupar los sujetos de mayor categoría que asistan al convite, ó los extranjeros si los hubiese: los parientes mas inmediatos, se colocarán lo mas cerca posible del centro de la mesa.

Para las señoras el puesto mas distinguido es á la derecha del amo de la casa, asi como para los caballeros lo es á la derecha de la dueña (la segunda á la izquierda) las otras siguen á aquellas en el mismo órden: el mismo se debe observar en el servicio, en especial cuando la sopa, porque seria muy engorroso seguirlo escrupulosamente durante toda la comida.

La cabecera de la mesa es la que está opuesta á la puerta de entrada del comedor.

Los dueños de la casa darán el brazo (no la mano como otras veces) al convidado que ha de sentarse á su derecha, para pasar de la sala al comedor.

En las casas donde se observa una economía bien entendida, la misma señora es la que cuida de las tazas y vasos para los licores: la misma debe ahorrarse á sus criados los incidentes que pueden ocurrir, y evitarles el disgusto de romper alguna pieza, tal vez muy preciosa.

Los postres deben colocarse en la mesa en una sala inmediata, en el mismo órden que se han de servir, á fin de que los criados puedan trasladarla ya arreglada: lo mismo puede ejecutarse con los intermedios y platillos de entremesa, dispuestos ya de antemano por sus cuidados y diligencia. En las casas de tono suele haber un aparador, para tener á mano la vajilla, vinos, etc.

El criado situado detrás del dueño ó señora de la casa, y dispuesto siempre á ejecutar sus órdenes,

14

tendrá siempre fija la vista en los convidados para anticiparse á sus necesidades, y llevará de continuo una servilleta en el brazo para enjugar lo que necesite este cuidado. No presentará cosa alguna si no es en un plato, y tomará los vasos por el asiento, á fin de que sus dedos no toquen el interior ó borde.

Cada vez que un convidado haya concluido, quitará la cuchara y plato y lo pondrá en la mesita ó aparador: tendrá el mayor cuidado de no tomar muchos á la vez, porque además de la falta del aseo, y los incidentes que pueden ocurrir, es necesario que tenga siempre libres las dos manos para presentar inmediatamente un plato limpio, en lugar del que ha quitado, porque un convidado nunca ha de estar sin tener delante de sí un plato: si el dueño de la casa le manda llevar alguno lleno para algun comensal, se lo colocará en su puesto despues de haber cogido el vacío, y lo llevará á aquel pasándole antes la servilleta por encima.

Cuando se le mande servir vinos generosos, los presentará inmediatamente nombrando á cada convidado su clase, y en los vasos echará una cantidad proporcionada, llenándolos cuando mas hasta los dos tercios.

Hemos dicho *vinos generosos*, porque las botellas del comun deben abundar en la mesa, de modo que cada comensal tenga una á su alcance, para no verse en la precision de incomodar á los que tiene á su lado y multiplicar el trabajo de los criados.

Antes de levantar ninguno de los platos del primer servicio, deben ya tener delante los convidados los que han de servir para el segundo.

Al fin de la comida se pone á cada convidado una taza de cristal de color y dentro un vaso comun, lleno hasta la mitad de agua aromatizada con esencia de menta: se llama *enjagatorio*.

INSTRUCCION

SOBRE EL ARTE DE TRINCHAR LAS CARNES, AVES CASERAS Y PESCADOS.

Sin un buen cuchillo es imposible trinchar pieza alguna que recree la vista y halague el apetito. Para este objeto, pues, se tendrá uno de buen temple, bien afilado y de hoja delgada: es igualmente necesario otro de mesa, comun, de hoja fuerte para las articulaciones, que no podria cortar con facilidad aquel, ó se mellaria. No es menos preciso un trinchante ó tenedor de acero de tres puntas, para que tenga resistencia, si tropieza con algun hueso.

Cuando se va á trinchar un cuarto de carne cocida, se principiará por separar los huesos y partes tendinosas, y hecho esto se cortarán lonjas delgaditas al traves de la hebra, teniendo cuidado de servir cada una con un poquito de pringue.

DE LA VACA.

Como la vaca generalmente está mechada á lo largo de la hebra, toda la habilidad consiste en cortarla de manera, que cada trocito contenga una lonjita de tocino atravesada.

El solomo bien asado es el bocado mas esquisito de la vaca, siendo preferible lo mas delgado: aunque

el solomillo es el trozo mas tierno y jugoso, algunos gastrónomos prefieren lo mas grueso, con tal que esté bien asado.

Pero la parte mas delicada y preferible de la vaca es sin disputa el solomillo bien mechado, que debe cortarse al traves, en tajaditas delgadas é iguales, siendo las de enmedio las mejores.

DE LA TERNERA.

Cuando se trata de hacer trozos una media ternera, se principiará por separar el solomo y riñon, cortándolos en porciones iguales, y en seguida las costillas una á una, porque aun conservan bastante carne unida al hueso. De antemano debe el carnicero haber dado un golpe de cuchilla en las junturas y articulaciones, á fin de facilitar la diseccion.

La cabeza es la parte que exige el mayor cuidado y primor para trincharla segun arte. Por lo general se come sin aderezo alguno, ó á lo mas con una salsa picante, ó simplemente con vinagre. Cuando se presenta á la mesa debe ser únicamente envuelta en su piel, pero quebrantados los huesos del cerebro: se cortará la parte del carrillo y sien, hasta llegar á la oreja: con la cuchara se servirán los ojos y sesos, acompañando una pequeña porcion de estos con cada trozo de oreja ó carrillo, por ser estas partes las mas delicadas.

La lengua generalmente se sirve á la mesa asada en parrilla, rebozada con miga de pan rallado, y una salsa. Se trinchará en seguida todo el resto de la cabeza, principiando por la quijada. Debe hacerse esto con la mayor ligereza, porque el principal mérito consiste en comerse caliente.

Las tajaditas, fricandós, mechados y las lechecillas, mollejas etc., se sirven con cuchara.

- El hígado es muy fácil de trinchar, basta tener cuidado de cortar transversalmente las lonjitas de tocino con que se ha mechado.

DEL CARNERO.

Se divide lo mismo que la ternera, pero si es una pierna mechada, el modo de trincharla contribuye esencialmente á su delicadeza. Se ha de cortar horizontalmente en lonjas tan delgadas, que apenas puedan sostenerse sin romperse. La carne que resta se pincha con la punta del cuchillo para que suelte la pringue, y se mezcla con sal, pimienta y agrio de limon, echando un poquito en cada tajada.

La espaldilla se trincha poco mas ó menos lo mismo que la pierna, debiendo advertir que los trozos mas esquisitos son los mas arrimados al hueso.

CORDERO Y CABRITO.

El cordero asado se sirve casi entero, es decir que el cuarto se compone de las costillas inferiores, las ancas y piernas, recogidas y ligadas hácia arriba como en las liebres y conejos. Algunas veces se sirve con una salsa, pero en este caso mas bien debe considerarse como segunda entrada, que como asado.

Para trincharlo se divide en dos partes iguales, cortando desde la estremidad anterior hasta el rabo, pasando el cuchillo entre la juntura de las costillas en el espinazo. Dividido asi todo á lo largo, se trinchan las costillas de una en una ó de dos en dos, segun el número de convidados: hecho esto se separan las piernas, que se cortan en lonjas: los trozos mas sabrosos son las costillas.

Lo mismo se hace con el cabrito: las tajadas mas delicadas de éste son las de la pierna.

CERDO.

El solomo del cerdo se trincha segun hemos explicado, tratando del de la ternera. El jamon que es un exquisito plato para segunda entrada, se sirve frio y guarnecido; se coge por el jamon y se cortan lonjas perpendiculares, principiando por la parte opuesta, y no internando el cuchillo sino hasta la mitad del grueso: entonces se da un corte por debajo de las mismas lonjas para separarlas, quedando cada una con la porcion de magro y gordo que le corresponde. Como esta pieza vuelve á salir varias veces á la mesa, se deja sin cortar la primera lonja para ajustarla á lo cortado, y que sirva de tapadera.

COCHINILLO DE LECHE.

Asado es un plato excelente, en especial á fines de verano, pero es necesario trincharlo asi que se presenta en la mesa, porque si no se come muy caliente pierde toda su bondad, y la piel, cuyo mérito consiste en estar muy tostada y que cruja al masearse, se reblandece, y ya no es tan apetitosa. Para trincharlo segun arte, es indispensable un cuchillo de hoja muy delgada y bien afilada: se separa la cabeza, en seguida se levanta el pellejo, dejándole unido una poco carne, y se hace trocitos mas ó menos grandes. Los aficionados prefieren este bocado á todo el resto del asado, aun incluyendo la cabeza. Y en verdad que lo demas no puede comerse si no guisado y con una salsa que le avive el sabor: la blanca es la mejor.

DEL JABALI.

A escepcion del solomillo y costillas, nada tiene

este de particular á no ser la cabeza, que se sirve á la mesa, fria, deshuesada, cocida con corta diferencia lo mismo que el jamon, para platos intermedios. Se corta al través á ruedas, principiando un poco mas arriba de los colmillos.

POLLA DE LECHE, CAPON, POLLO.

Estas aves se trinchan de un mismo modo: se separan primeramente la pierna y el alon de un lado, y la pechuga, en seguida las del otro. Hecho esto se separa la rabadilla, y se parte el caparazon: cada pierna se divide en dos trozos, los alones en tres, la rabadilla y esqueleto en seis: las pechugas deben quedar enteras. Todos los trozos se colocan en el plato de manera que se vean con distincion, para que cuando circule escoja cada uno lo que mas apetezca.

Todo esto debe ejecutarse con la mayor agilidad posible para que el asado no se enfrie. Los primorosos en el arte, y verdaderos anatómicos, trinchan el ave y separan los trozos, dejando intacto el esqueleto.

El tonto la deja es el trozo que hay debajo del anca hasta el nacimiento del ala, cuya carne es menos blanca pero muy delicada.

PAVA.

Se trincha de dos maneras: consiste la primera en cortar por separado las dos piernas, que se reservan para comerlas frias con una salsa picante hecha con mostaza, aceite, vinagre y chalotas. En seguida se dividen los alones en trozos, despues se separa la carne menos blanca, que está debajo de las ancas hácia el nacimiento de las alas (*el tonto la deja*), y las pechugas: por último se rompe el estómago, el es-

20
queleto y rabadilla, que son los tres bocados mas deliciosos.

Para trincharla de otro modo se principia separando los alones, despues se parte el espinazo por encima de la rabadilla, se desunen los muslos, levantando la parte posterior á que están unidos, resultando lo que vulgarmente llamamos *mitra*. Se pone aparte, se trincha lo restante, y se sirve caliente.

Cada trozo de pava debe ir acompañado con una parte del relleno con que se ha condimentado, sea de la clase que quiera.

ÁNADE Y PATO.

Los dos se trinchan de un mismo modo. El segundo debe estar muy cocido, y se hacen tiritas que se cortan de la carne de encima del estómago y alones, prolongándolas hasta la rabadilla. Tambien pueden sacarse de los muslos, pero esto solo se hace cuando no han sido suficientes las primeras, y en este caso se cortan seis ú ocho. Deben comerse con una salsa hecha con agrio de limon, de un poco de mostaza, sal y pimienta, y de este modo son muy gustosas. Solo despues de haber sacado todas las tiritas, que ha sido posible, es cuando se pasa á trinchar los miembros en los que todavía queda mucha carne.

Pero de todos modos el pato no suele figurar en ninguna mesa de etiqueta.

DEL PICHON.

Se presenta á la mesa, ya sea guisado con agri-dulce (en compota), y en este caso se trincha con cuchara, sirviendo á las señoras los muslos, que es el trozo mas delicado, ó bien asado en asador: si es

grande y bien cebado se parte en cuatro pedazos, de manera que cada uno tenga una pierna ó alon.

LIEBRE Y CONEJO.

Se presentan ambos á la mesa condimentados poco mas ó menos del mismo modo, y se trinchan lo mismo. La parte de arriba se sirve guisada con la sangre y entrañas de la misma caza: los cuartos posteriores se presentan asados, despues de haberlos mechado con mucha delicadeza. Se levanta el lomo, corriendo el cuchillo desde la estremidad superior hasta la rabadilla junto al espinazo, deslizando en seguida la hoja desde la cavidad de las costillas hasta el mismo, para separarlo con limpieza. Es el trozo mas delicado, y se corta al través haciéndolo ruedas: la tirita que está debajo del lomo, aunque delgadita, es lo mas esquisito. Se trinchan en seguida las costillas de dos en dos ó de tres en tres, despues se separa la racion del cazador, que es el rabo con la correspondiente porcion de carne: este trozo es el mas perfumado, y el que mas apetecen los gastrónomos de profesion. Por último se trincha la parte mas gruesa y carnosa de las ancas. La liebre asada siempre se sirve á la mesa acompañada con una salsa picante, que avive su perfume.

El faisán se trincha lo mismo que la polla.

BECADA Y GALLINETA CIEGA.

Despues del faisán la becada es el asado mas delicioso y magnífico: se sirve siempre sobre rebanadas de pan tostado, rociadas con zumo de limon, para que se empapen con su precioso jugo. Tambien se trincha lo mismo que la polla, separando las piernas, pechugas y alones. Algunas veces despues de par-

tida se envia á la cocina, para hacerla en seguida en salmorejo.

La gallineta, mucho mas pequeña, ordinariamente se sirve entera.

PERDIGON, PERDIZ.

La perdiz se trincha lo mismo que el pollo: el alon se destina para las señoras por ser el mas delicado: los gastrónomos prefieren las piernas.

RODABALLO Y MERO.

El rodaballo es uno de los pescados mas esquisitos para segundo servicio, y algunas veces figura como asado. Se sirve con pala ó llana, para lo cual se tira una línea recta á lo largo, desde las agallas hasta cerca de la cola ó dos si fuese muy grueso. En seguida se hacen otras transversales que lleguen hasta las aletas del lomo: hecho esto se levantan los trozos comprendidos entre línea y línea, para distribuirlos á los convidados, asi como tambien las tripas, que es un bocado delicioso: despues se levanta la espina, y se sirve el lomo de la misma manera. Se presenta á las señoras las mandíbulas, y lo mas inmediato á ellas, por ser el trozo preferente y mas delicado.

El mero es todavía mas esquisito y buscado que el rodaballo, y se trincha lo mismo que este.

BARBO.

Si es de buen tamaño se come con salsa verde, ó simplemente con aceite y vinagre. Se trincha tirando una línea por encima, del lomo, desde el nacimiento de la cabeza hasta la cola, y despues otras

al través: dividido así en trozos se levantan con la pala, y se sirven á los comensales. La cabeza se estima por la lengua, pero el bocado mas exquisito son las tiritas que se sacan junto á la cabeza.

CARPA.

Esta se parte con pala de plata, que esté muy afilada: primeramente se separa la cabeza, despues se levanta la piel y escamas que se separan á un lado y se divide en trozos, tirando líneas rectas, y otras al través como se ha dicho arriba. Los del lomo son siempre los mejores.

SOLLO.

La cabeza y sus accesorios es lo mas delicado de este pescado: se corta aquella, y en seguida se hace un corte muy profundo desde arriba hasta dos dedos antes de llegar á la cola. Se divide en ruedas, de manera que cada una participe de un poco de lomo y de vientre. Hecho esto se vuelve con destreza el otro lado para hacer la misma operacion.

TRUCHA.

Una de buen tamaño y asalmonada es un plato de los mas notables: se trincha lo mismo que el sollo, y se sirve con la pala: el vientre es la parte mas delicada.

El lenguado, dorada y otros muchos pescados, se trinchan y sirven segun las reglas que hemos indicado.



24

25

al hacer dividido así en trozos se lavan con la
leche y se sirven a los comensales. La cabeza se co-
que para la lengua, pero el bocado más copioso son
los platos que se hacen con la cabeza.

Este se hace con una de estas que este muy
abundante primeramente se separa la cabeza, después se
lava en la piel y después se separa a un lado y
se divide en trozos, tirando hacia arriba y otros se
hacen como se ha dicho arriba. Los del lado son
siempre los mejores.

La cabeza y sus miembros se lavan bien con
este pescado se cocina en agua y en trozos se lava
un poco muy bien con agua hasta que se lava
antes de llegar a la cola se divide en trozos de
proporción cada una para que se pueda comer
y se cocina. El resto se vende con destino a
otras partes para la misma operación.

Una de las partes y asimismo es un plato
de los más nobles: se trinan lo mismo que el se-
ño y se sirve con la piel: el vientre de la parte más
delicada.

El lenguaje de la lengua y otros muchos pescados se
trinan y sirven con los platos que hemos in-
dicado.

LA COCINERA DEL CAMPO

Y DE LA CIUDAD.



SOPAS DE VARIAS CLASES.

El autor francés se estiende largamente sobre la manera de hacer el caldo para la sopa; en España toda su teoría es inútil, porque tenemos el tradicional *puchero* ó *cocido*, base de nuestras comidas, y cuya confeccion es escusado que espliquemos, ya porque no hay nadie que la ignore, y ya tambien porque varía notablemente en la forma, aunque no en la esencia, en muchas de nuestras provincias. ¿Quién no sabe que el *cocido* de Casilla, que es el mas comun, se compone de carne de vaca ó carnero, tocino ó jamon, gallina y chorizo con el indispensable y muy español garbanzo? Una cosa debemos añadir, sin embargo, y es, que para obtener esquisito caldo, ademas de cuidar de que las carnes sean frescas y de buena calidad, debe cocerse el *puchero* á fuego lento, pues si se *arrebata* no se consigue estraer los jugos, y queda el caldo desustanciado.

Las perdices viejas y todas las aves de corral son muy á propósito para hacer un buen caldo: un trozo



LA COCINERA DEL CAMPO

de carnero de pecho ó de cualquiera otra parte le realza el gusto, y esta carne puede servirse al día siguiente asada en las parrillas. La berza en el puchero hace degenerar el caldo, y perjudica á su conservacion; por eso es costumbre el cocerla aparte: el arroz tambien le quita su transparencia é impide que se conserve mucho tiempo. La grasa del puchero es excelente para los fritos.

SUSTANCIA.

Se ponen en dos cuartillos de agua dos libras de carne magra de vaca, una gallina vieja, dos chirivías grandes, dos cebollas, dos puerros, un manojito de perejil con un diente de ajo, una hoja de laurel y dos clavos de especia: hágase hervir á fuego lento por espacio de ocho horas hasta que quede reducido el líquido á la tercera parte: se le quita toda la grasa, y resulta una sustancia reparadora muy agradable al paladar.

CALDO DE POLLO PARA LOS ENFERMOS.

Tómese un cuarto de pollo sin la gordura, y se hace hervir una hora en un cuartillo de agua con unas hojas de lechuga, perifollo y unos granos de sal, si no se ha recetado como laxante.

OTRO DE TERNERA PARA LO MISMO.

Se hace del mismo modo que el de pollo, y en iguales cantidades, pero la carne ha de ser de tapa.

CALDO HECHO EN UNA HORA.

Córtese en trocitos una libra de carne de vaca ó

ternera, y póngase en una cazuela con chirivía, cebolla, un poco de tocino y medio vaso de agua: déjese en digestion y que cueza lentamente por espacio de un cuarto de hora hasta que comience á agarrarse á la cazuela: entonces se echa un medio cuartillo de agua hirviendo y se sazona con sal, se hace cocer tres cuartos de hora y se cueza por tamiz.

CALDO DE REPENTE.

En un cuartillo de agua hirviendo se echa un cuarteron de sustancia ó jugo de carne asada, sazónese, y sirve para cuanto se quiera.

SOPA TOSTADA.

Se toman cortezas de pan muy cocido, ó rebanadas de pan tostado, se echan en una cazuela con un poco de caldo, y se pone sobre un fuego muy templado: se deja que se consuma el caldo y que se peguen las rebanadas en el suelo de la cazuela: entonces se despegan echando caldo nuevo, se pasan á la sopera y se sirven caldosas.

ARROZ DE CARNE.

Se pone el arroz en una cazuela y se le hace cocer con caldo del puchero.

ARROZ DE VIGILIA.

Póngase como se ha dicho arriba á cocer en agua sazonada con sal, en vez de caldo, y un poco de pimienta: al tiempo de servirlo á la mesa, y apartado ya del fuego, se le añade manteca, y se mezcla con yemas de huevo bien batidas ú otra sustancia.

LA COCINERA DEL CAMPO

ARROZ CON LECHE.

Se cuece el arroz en agua con un poco de sal á razon de medio cuartillo de agua por cada cuarteron de arroz: cuando toda el agua se ha consumido, se pone la leche y el azúcar en cantidad proporcionada, se le añade unas rajas de corteza de naranja y se deja enfriar para servirlo.

NATA DE ARROZ.

Se lava hasta que esté muy blanco media libra de arroz, se sazona con sal y un poco de pimienta, se le echa el caldo y jugo de ternera, y despues de haber cocido dos horas, se cuela y sirve.

ARROZ Á LA TURCA.

Córtense seis cebollas grandes y una chirivía encarnada, se echan en una cazuela y se les da unas vueltas al fuego con manteca, perejil sin picar, sal, pimienta, clavo y nuez moscada: se humedece todo con agua, añadiendo un poco de azafran para darle color, y despues de haber cocido á fuego manso una hora, se pasa por tamiz. *Blanquése* una libra de arroz, humidézcase con esta sustancia añadiendo un buen trozo de manteca, pimienta, y hágase cocer: se unta el fondo de una cazuela con manteca, y se echa dentro el arroz que se hará espesar cociéndolo en fuego muy suave. Puede servirse como sopa. *Otro modo:* Lávese el arroz, y cuando esté á medio cocer con caldo, se le echa un poco de azafran y pimienta molida, manteca, tuétano de vaca derretido y zumo de limon. Mézclese todo y despues de haberse espesado

lo suficiente, se sirve en un plato hondo con sustancia aparte ó con caldo.

FIDEOS Y PASTAS LIGERAS DE ITALIA.

Se echan en agua hirviendo si han de ser de vigilia, y se sazonan con sal y pimienta blanca. Cuando están cocidos, se retiran del fuego, se les añade manteca, y se traban si se quiere con yemas de huevo, ó se mezclan con una sustancia.

Para hacerlos de carne, se cuecen con caldo del puchero, y puede añadirse una sustancia de legumbres. Las pastas de Italia necesitan cocerse tres cuartos de hora, y no han de tenerse en el fuego tanto tiempo que se deshagan y pierdan su forma, en la que consiste su mérito.

CINTAS.

Se componen de una pasta hecha con medio cuartillo de harina, seis yemas y dos claras de huevo, sal, peregil picado muy fino, nuez moscada raspada, pimienta y el agua suficiente para hacer una masa dura, que se estenderá sobre la mesa haciéndola muy delgada, y en seguida se corta en tiritas. Se van echando poco á poco en caldo hirviendo ó en leche, en la que deberán cocer media hora, polvoreándolas antes con harina para que no se peguen. Puede suprimirse el peregil.

SOPA DE SÉMOLA, PÉCULA, TAPIOCA, SAGÚ, SALEP, ETC.

Estas harinas se deslíen en un poco de caldo caliente, y en seguida se echan en otro que esté hirviendo: se hacen cocer á fuego manso, y se sirven que estén poco trabadas: tres cuartos de hora de coccion son suficientes. Si el tapioca es de buena calidad,



LA COCINERA DEL CAMPO

bastará una cucharada de él para cada convidado, porque crece mucho.

SOPA DE LECHE TRABADA CON HUEVOS.

Se hace hervir la leche añadiéndole un poco de sal y azúcar; al momento de servirse á la mesa, se le echa cuatro yemas de huevo batidas por cada cuartillo de leche: se dejará que se trabe meneándola con cuchara de madera, pero sin dejar que hierva: cuando se advierta que se espesa y se pega á la cuchara, se vierte sobre las sopas cortadas muy delgaditas.

SOPA Á LA MONACO.

Se cortan rebanadas de miga de pan todas de un mismo tamaño y figura, se polvorean con azúcar blanco, y se ponen á tostar en las parrillas sobre un fuego muy templado: cuando hayan tomado un color dorado se ponen en la sopera y se vierte por encima la leche hirviendo con un grano de sal, y trabada si se quiere con yemas de huevo como la anterior.

OTRA CON YEMAS DE HUEVO.

En medio cuartillo de caldo se deslien ocho yemas de huevo, se pasan por tamiz espeso, y se echa en un molde poniéndolo en el baño-maría para que se cuaje. Cuando se ha condensado, con una espumadera pequeña se va quitando la especie de crema que se forma en la superficie como si fuesen sopas, y se va echando en la sopera, en la que se ha puesto caldo caliente.



PANATEA REAL Ó Á LA REINA.

Se toma miga de pan tierno y esponjado y se pone en una cazuela con el agua suficiente para cubrirla, añadiendo sal, pimienta y un buen trozo de manteca: hágase cocer lentamente por tiempo de una hora y pásese por el tamiz. Si se quiere puede espesarse con yemas de huevo desleídas con nata: se le añade un trozo de manteca y se sirve hirviendo.

SOPA DE MACARRONES.

Se echa media libra de macarrones en caldo que esté hirviendo y se deja que cuezan tres cuartos de hora. Un poco antes de servirse se polvorean con un cuarteron de queso rallado.

MENESTRAS DE SUSTANCIAS DE GUISANTES, JUDIAS, LENTIJAS, CHIRIVIAS, NABOS, PATATAS, BERZA, ETC.

Todas estas menestras se hacen como la de guisantes, cuyo mérito vamos á describir. Se ponen estos en una olla con sal, cebollas, chirivias, un manojito de puerros y apio, y tocino, si ha de ser de carne. Cocidas estas legumbres, se aplastan y se pasan por el colador. Vuélquese la menestra, empápese con el caldo en que se han cocido las legumbres, y la sustancia encima. Si el caldo está muy espeso, se humedecerá echándole sobre canteritos de pan frito, ó rebanadas de pan muy delgadas, haciéndolas tiritas, porque de lo contrario la sustancia las penetraría con dificultad.

CALDO DE VIGILIA.

Se hace éste con el agua en que se han cocido judías, guisantes, lentejas, lechugas, chirivias, nabos comunes, zanahorias, apio, berros ó cebollas y sal. Se cuecen con abundante agua y podrá espesarse añadiéndole la fécula ó sustancia de todas ó parte de dichas legumbres.

DE OTRO MODO.

Desde muy temprano se pondrá al fuego una olla con agua, guisantes secos, nabos, chirivias, zanahorias, apio, berza, perejil y cebollas claveteadas con clavo de especia. Cuando está todo bien cocido, se aparta de la lumbre, y se cuela esprimiendo fuertemente para que pase la sustancia.

MENESTRA Á LA SANTILLI.

No es mas que una sopa con sustancia de guisantes verdes mezclada con caldo, y sazonada á voluntad: se echa sobre coscorrones fritos ó tiritas de pan muy delgadas como en las otras menestras.

MENESTRA Á LA CRECY.

Esta menestra, que es de moda, se compone con chirivias muy rojas reducidas á sustancia, nabos, una cebolla y una zanahoria. Si se quiere mas delicada, se ponen estas legumbres en una cazuela con manteca y un terron de azúcar á fuego manso hasta que se deshagan; entonces se humedecen con caldo, y continúan cociendo, pero sin hervir para que tomen un hermoso color rojizo, se espuman; póngase en la

sopera trocitos de pan frito con manteca y se colarán con la menestra al tiempo de servirse.

De esta misma manera pueden hacerse tambien *menestras con toda clase de sustancias de legumbres verdes* empapándolas con agua sazónada ó con caldo.

MENESTRA Á LA CONDÉ.

Cuézase en agua sazónada con sal judias encarnadas y dos ó tres cebollas: estráigaseles despues la sustancia: empátese con el caldo en que han cocido añadiéndole manteca. Derrámese en una sopera en que se hayan puesto coscorrones fritos, ó rebanaditas muy delgadas de pan.

MENESTRA DE ÁPIO.

Se córtará una buena cantidad de apio muy menudito: se blanqueará, y cocerá en seguida con agua, sal y nuez moscada; se le estrae la sustancia con la que se cala la sopa.

SOPA DE ALBONDIGUILLAS.

Pónganse en una tartera cuatro huevos, la cuarta parte de un cuartillo de leche, la mitad de esta cantidad de manteca fresca, un poquito de sal y pimienta blanca y bátase bien todo mezclándolo con harina hasta que se haga una masa dura. Polvoréese la masa con harina, se harán con la masa albondiguillas del tamaño de aceitunas, y se frien en la cazuéla con manteca: se echan en la sopera y se vierte el caldo por encima.

IDEM DE RELLENOS DE PATATAS.

Se cuecen en agua patatas amarillas, se mordan y machacan en el mortero añadiéndoles pechugas de aves picadas: vuélvanse á moler echando una tras otra algunas yemas de huevo crudas, una cucharada de nata, sal y pimienta blanca. Se pasa todo despues de bien molido por un colador espeso, y se hacen bolitas que se frien y se van echando en el caldo. (Véase *Rellenos*.)

SOPA DE CASTAÑAS.

Se quita la cáscara á las castañas y se ponen entre dos fuegos en una tartera para que suelten la te-
lilla interior. Se cuecen en caldo de carne, y despues se machacan en el mortero con la carne de una perdiz asada y ya fria: cuélese esta sustancia por estameña con el caldo, y se cuece á fuego manso, y se sirve despues.

DE OTRO MODO.

Crudas ó despues de cocidas se despoja de la corteza á las castañas: se cuecen de nuevo con sal, se reducen á sustancia con su misma agua y se echa este caldo en una cazuela en la que se ha de haber frito una cebolla con manteca. Se hace hervir, y con este caldo se empapa el pan si se cree conveniente. En vez de agua pueden cocerse con caldo, pero se suprime la cebolla.

OTRA CON SUSTANCIA DE CAZA MENOR Ó AVES CASERAS.

Como suelen abundar muchas veces en el campo las aves y caza, pueden aprovecharse estas carnes re-

duciéndolas á sustancia. Se cuecen los despojos como para la olla: se saca la carne y se muele en el mortero con miga de pan que se deslie con su caldo, y se pasa despues por un colador tupido. Con el caldo se empapa el pan, echando encima esta sustancia, ó bien se sirve sobre rebanaditas de pan tostado.

MOCK-TURTE: SOPA Á LA INGLESA MUY EN BOGA.

Se deja á medio cocer con agua y sal la parte superior de una cabeza de ternera, y despues de blanqueada y preparada se corta en dados pequeñitos: se les añade peregil, tomillo, mejorana, albahaca, cebollas, laurel, setas, jamon negro, clavos de especia, pimienta y nuez moscada raspada. Se echa todo en una cazuela con manteca, se pone al fuego y se le da unas vueltas: entonces se retira y se tuesta. Vuélvase á colocar todo esto en la tartera añadiéndole la cantidad de agua que sea-necesaria para la sopa que debe quedar espesa como un salmorejo: se hace hervir por tiempo de dos horas, se espuma y pasa por tamiz: si se quiere todavía se le añade vino de Madera, zumo, caldo de aves, albondiguillas menuditas, yemas enteras de huevo duro, ácido de limon, pimienta de Cayena, y sal, si acaso no tenia la bastante el jamon. En este caldo se sirve la cabeza de ternera hecha trozos, las setas, con las albondiguillas y yemas, pero nada de pan. Pueden suprimirse algunos de estos ingredientes segun el gusto de cada uno.

Esta sopa es muy confortante, y la pimienta de Cayena ó pimiento encarnado le comunica un picante que apetecen mucho los ingleses. Debe servirse hirviendo á cada comensal en una taza, en donde se enfria menos que en plato.

SOPA DE CANGREJOS.

Se lavan con muchas aguas los cangrejos pequeños y se cuecen en una cazuela con agua y sal: cocidos ya se ponen aparte las colas y patas: el resto se muele en el mortero lo mas que sea posible, añadiéndole un cuarteron de manteca, continuando en majar para que se incorpore bien. Se pondrá esta parte con un poco de agua en un cazo, y se hará hervir, y despues se colará por una servilleta haciendo cuidadosamente que salga la manteca. Se vuelve á echar este caldo colado en la cazuela con buenas rebanadas de pan tostado. Luego que han cocido bien se pasan por tamiz, y se cuece de nuevo esta sustancia con caldo de carne ó de pescado. Se frien con manteca pedacitos de pan cuadrados, se ponen en la sopera, echando caldo y distribuyendo por encima las colas y patas que se habian apartado.

En vez del pan tostado puede ponerse macarrones, sémola, etc., pero de todas maneras siempre es necesario que las colas y patas cuezan á fuego manso en el caldo por espacio de cinco minutos.

SUSTANCIA Ó PEPITORIA DE CANGREJOS.

Se lavan bien los cangrejos y se cuecen con caldo; se dejan escurrir y se separa la carne. Se pondrá á hervir arroz, pero que no cueza mucho y le quede algo de caldo: se necesita de este igual cantidad como carne de aquellos. Se muele todo junto humedeciéndolo con el caldo en que han cocido al tiempo de colarlo. Esta sustancia no debe dejarse muy clara, y se echa sobre canteritos de pan empapados ya en buen caldo. En el momento de servirse esta sopa, se le mez-

cla manteca hecha con las conchas de los cangrejos. (Véase *Manteca de cangrejos*).

MENESTRA DE RANAS.

De estas solo se aprovechan las ancas, quitándoles la piel. Se lavan y dejan en agua fria media hora, y despues se ponen en la olla con bastante agua para la menestra de chirivías, puerros, nabos, maiz, un poco de apio y una cebolla asada, sal y un trozo de tocino. Se hará cocer mansamente cuatro ó cinco horas, y se sirve como caldo de carne. Para vigilia en vez de tocino se echa manteca un momento antes de sacarlo á la mesa.

SOPA DE ALMEJAS Y OTROS CRUSTÁCEOS,

Despues de limpias y lavadas, se echan en la cazuela con un vaso de agua, y se deja que cuezan cinco minutos para que se abran: se estraee el jugo, y se pone en otra cazuela en la que se haya frito una cebolla hecha ruedas: se añade agua, sal, pimienta, peregil picado, manteca y las almejas, y cuando haya cocido lo suficiente, se cala la sopa. Puede hacerse lo mismo con otras diferentes clases de mariscos.

SOPA LIGERA.

Para ocho ó diez personas se escogerán seis libras de pescado, como pescadilla, lenguado, carpas, cangrejo de mar, etc., y de veinte y cuatro á treinta almejas despojadas de sus conchas, seis cebollas partidas en cuatro trozos, dos tomates, dos hojas secas de laurel, dos ruedas de limon, la corteza esterior tambien seca de una naranja, cuatro clavos de especia, un buen puñado de sal, seis polvos de pimienta, un

poco de azafran, una buena pulgarada de peregil muy picado y medio cuartillo de vino blanco, y póngase todo en un cazo despues de haber lavado, quitado las escamas, limpiado y hecho y cortado en ruedas el pescado: se añade á esto medio cuartillo de aceite del mas superior, y el agua suficiente para cubrirlo todo. Se pone á un fuego vivo y se hace que cueza á borbotones cuarenta minutos. Se cortan para cada persona dos ó tres rebanadas de pan; con una espumadera se saca y pone aparte en un plato el pescado, y lo que resta en el cazo se vierte sobre las rebanadas, y se sirve en seguida como sopa.

DE OTRA MANERA.

Para esta se toman las mismas cantidades y se procede como en la anterior, con la diferencia de que se la añade una poca agua. Se hace un ajo blanco ó manteca de ajo, á razon de una ó dos cucharadas por persona, y se echan en un cazo: se humedecen las rebanadas de pan con el caldo del pescado. En esta manteca entra una yema de huevo por racion, se pone sobre un fuego vivo, y se revuelve sin cesar hasta que se hace como crema, que se echa sobre las rebanadas y se sirve.

CALDO Ó SUSTANCIA DE PESCADO.

Se derrite en una cazuela un buen trozo de manteca, y se añaden chirivías y cebollas, se reogan hasta que toman color, se humedecen con agua, y en seguida se agrega la carne del pescado ó despojos, caso de haber empleado aquella para rellenos ú otro uso. Para esta sustancia sirve toda clase de pescado de agua dulce, y aun pueden añadirse ancas de rana. Se sazonan con sal, un poco de tomillo, laurel, un clavo

de especia y algunas ruedas de remolacha. Déjese cocer cinco ó seis horas, y entonces se echa un terron de azúcar como una nuez de grueso. Sirve este caldo para todo cuanto se ofrezca, ya quiera emplearse como sopa, ó para menestra. Si ha cocido solo una hora y los pescados han quedado enteros ó en trozos grandes, se sirven con la sopa, y cada convidado echa el pan que le parece, pero en su plato.

SOPA CON QUESO.

Hágase un buen caldo de cebolla para sopa: se ralla queso y se echa en el fondo de la soperá: sobre él se colocan rebanadas de pan muy delgaditas, alternando las capas de queso y pan hasta llenarla. Antes de echar el caldo se añadirán dos vasos de nata, y se pondrá la soperá á un fuego suave, dejando que se empapen un solo momento. No necesita sazonzarse el caldo á causa del queso.

SOPA DE BERZA.

Póngase al fuego la olla con agua, tocino saladillo ú otra carne (4), y despues de haber cocido una hora, se le echan una berza, chirivías, nabos, puerros, apio, una cebolla claveteada con clavo de especia, sal y si se quiere tambien una salchicha. Para que todo esté bien cocido se necesitan cuatro horas. Si se añaden algunas patatas ha de ser solo una hora antes de

(4) Los despojes y restos de carne y huesos que vienen de la carnicería ó que quedan de los asados por sí solos, dan un caldo excelente. Serán muy buenos para una sopa de berza. Para esto se ponen en la olla y se hace que hiervan una ó dos horas, y despues se pasa el caldo por el colador, á fin de despojarlo de los huesecillos y demas desperdicios. Se vuelve á la olla y se echa la berza.

presentarse en la mesa. La berza entera, chirivías, nabos, carne, tocino y salchicha se servirán en un plato despues de la sopa. La mejor de todas las que se hacen con berza es la que se prepara con carnero y sin tocino.

LA MISMA PARA VIGILIA.

Se *blanquea* una col ó berza, se escurre y corta en trozos pequeños. Cuando está el agua hirviendo, se echa en la olla juntamente con chirivías ó zanahorias, nabos, puerros, una cebolla con un clavo de especia, apio, sal y pimienta: una hora antes de servirse, se le añaden unas patatas y en seguida manteca.

SOPA CON COLES Y LECHE.

Se hace como la anterior, pero con media cantidad de agua: al momento de presentarse á la mesa se le añade otra tanta leche hirviendo: se deja que empape y se sirve.

SOPA DE CAZADOR.

Consiste en añadir á las que llevamos dichas hablando de la sopa de berza un *conejo* partido en cuatro ó cinco trozos, y se hará cocer mas ó un poco menos, segun sea tierno.

SOPA DE COLIFLOR.

Se limpian y escogen coles de flor pequeñas, se cortan á trozos, se echan en la cazuela con manteca, y se pone al fuego, dándole algunas vueltas hasta que se doren: humedézcanse entonces con agua, y mitad agua y otra mitad caldo, y sazónense. Se tuestan re-

banaditas de pan y se empapan en el líquido, poniéndolo despues á fuego lento hasta que se haya desecho todo. Puede servirse como menestra.

SOPA DE GUI SANTES.

Despues de cocidos los guisantes con agua y sal, se les añade manteca (1), y se echan sobre tostadas fritas con manteca y azúcar ó sobre rebanadas de pan. Todavía será esta menestra mas gustosa y delicada si se ha comenzado haciendo freir en manteca muy caliente un puñado de acederas, lechuga y perifollo, bien picado todo, echándolo en la cazuela antes del agua y de poner los guisantes.

SOPA DE YERBAS.

Píquese menudamente un puñado de acederas, perifollo, belladama y acelgas, y cuézanse con manteca y sal: terminada la coccion, se echa en la cazuela caldo de vigilia ó agua, déjese que dé algunos hervores, y cálese la sopa. Al tiempo de servirse á la mesa, se espesa con yemas de huevo.

SOPA DE CEBOLLA.

Derritase en un cazo manteca ó grasa fresca, y friase en ella una cebolla muy picada hasta que esté muy dorada: antes de que llegue á este estado se añade un gran puñado de harina, la que se dejará freir

(1) Siempre que ha de entrar manteca en la sopa, se ha de cuidar de no echarla hasta que esté cocida, porque de otro modo pierde la suavidad y buen sabor por el hervor. Esto no se entiende cuando es preciso reogar con ella las legumbres como en la sopa de yerbas. Al contrario la grasa debe ser la primera que se ponga en el cazo ó cazuela.

hasta que esté casi negra: échase entonces el agua suficiente para el caldo, sal y pimienta, dejando que hierva cinco minutos: cuélese y empátese con él la sopa que ha de ser de cortezas de pan muy tostado. y muy poca miga.

ARROZ Ó FIDEOS CON CEBOLLA.

Lo mismo que la anterior, con la diferencia de que se ha de hacer cocer la cebolla para pasarla por el colador, y echar despues el arroz, que debe abrirse enteramente, ó los fideos.

SOPA DE CEBOLLETAS.

Se limpian y se hacen hervir cinco minutos medio plato de cebolletas: déseles unas vueltas en el cazo puesto al fuego con manteca y azúcar: añádaseles el caldo echando un polvo de pimienta, y despues se calarán los coscorriones hechos con manteca.

OTRA CON CEBOLLAS Y LECHE.

Se frie con manteca una cebolla, y cuando esté ya dorada, se echa la leche con una poquita sal y pimienta, y se vierte sobre las rebanadas de pan. Si se quiere puede añadirse un batido de yemas de huevo.

SOPA DE TÉ PARA ALMUERZO.

Se hacen tostadas de pan con manteca y se ponen en la sopera, echándoles azúcar por encima. Cálense con un vaso de infusion muy cargada de té y dos de leche.

SOPA Á LA JULIANA.

Tómense zanahorias, nabos, chirivías, puerros, maiz, tronchos de apio y cebolla, y se corta todo en delgadas hebritas: lechugas, perifollo, acelgas que se pican un poco, guisantes tiernos ó habas verdes: cuando están á medio cocer con manteca ó grasa se empapa con caldo de puchero ó agua, y continúa hirviendo hasta que esté bien cocido. Quítese la grasa, y añádase una sustancia cualquiera: sazónese con sal y pimienta, y empápese un poco de pan ó sírvase sin él. Si las legumbres se cortan como dados, entonces esta menestra se llama *menestra á la Faubonne*.

SOPA A LA JULIANA COLADA.

Se pasa por el estruja-sustancias ó por el colador todo lo que se ha cocido para la sopa juliana, y con esta se mojan cortecitas que se cortan de rebanadas de pan muy delgadas y tostadas ó coscorriones fritos.

JULIANA CON ARROZ.

Preparada ya la sustancia, como se ha dicho, cuézase en ella el arroz en vez de pan.

SOPA DE PRIMAVERA.

Se hazelo mismo que la de á la juliana, añadiéndole puntas ó cabezas de espárragos, guisantes tiernos, rabanitos blancos, cebolletas y un terron de azúcar para quitar la aspereza. Se cubre la sopa con estas legumbres.

SOPA DE LECHUGA, OREJA DE MULO Ó ROMANA.

Dése un hervor á dos de estas lechugas: átense con un bramante, y se cuecen en caldo del puchero: humedezcáanse con otro nuevo, y se sirve esta menestra poniendo encima las lechugas.

SOPA DE ESCAROLA.

Cortense menuditas las escarolas despues de haberles quitado las hojas de afuera y las lácias, échense en manteca, y puestas al fuego, dênseles algunas vueltas, pero sin dejar que se doren; se empapan con agua sazónada con sal, pimienta y nuez moscada: despues que han cocido tres cuartos de hora, se rebozan con yemas de huevo y se echan sobre rebanadas de pan.

SOPA DE PAN DE AVENA.

Verdaderamente es una sopa: si se hace con lechugas, se las da un hervor, se atan y se cuecen en un cazo, en cuyo fondo se hayan puesto lonjas delgadas de tocino, zanahorias, cebollas y clavo de especia. Viértase encima caldo ó agua, y luego que estén cocidas las lechugas, se desatan y se cortan á lo largo en dos partes, y se ponen en un plato hondo por capas, alternadas con rebanadas de pan y polvoreándolas con pimienta molido. Calense con el caldo en que han cocido, y se dejará tostar á fuego suave ó rescoldo: esta menestra es espesa, y el caldo se sirve aparte. Del mismo modo se hace la de berza y calabaza de invierno, pero esta se diferencia de las otras en que las ruedas se cuecen con leche sazónada con especias y

sal, y despues se sirve empapada en rebanadas de pan de avena ó centeno.

SOPA DE CALABAZA GRANDE DE INVIERNO.

Se hace pedacitos la calabaza y se cuecen con agua y sal: luego que ha cocido se vierte el agua y se echa la bastante leche y un terron de azúcar: da un hervor y se retira inmediatamente del fuego: póngase en la sopera rebanadas de pan muy delgadas, las que se humedecen con la leche teniéndola sobre cenizas calientes para que no hierva. Cuando vaya á servirse se echa el resto de la leche y la calabaza.

SOPA DE SUSTANCIA DE CALABAZA.

Se cuece por espacio de cinco minutos en agua hirviendo y sal la calabaza hecha trocitos; se aparta del fuego, se arroja el agua, y se estruja y despachura. Se derrite manteca en una cazuela y se echa en ella la calabaza, dándole un par de vueltas con la cuchara: se tendrán prevenidos en la sopera coscorrones fritos con manteca y azúcar y sobre ellos se echa leche hirviendo, y despues la calabaza: se mezcla todo, y se sirve despues de haber dejado que cueza á fuego manso si acomoda.

SOPA DE PUERROS.

Fríanse en manteca siete ú ocho puerros cortados en trocitos, échese despues agua con sal, pimienta, patatas amarillas hechas pedazos, en caso de que no se quiera empapar con pan y se hace cocer todo.

SOPA DE PATATAS Y ACEDERAS.

Se pone en una cazuela manteca y un buen puñado de acederas menudamente picadas; luego que están cocidas se añade agua y patatas amarillas cortadas á trocitos; se sazonan con pimienta y sal, se hace que cuezan mucho y se sirven sin pan.

SOPA Á LA FLAMENCA.

Pónganse en una olla con agua partes iguales de nabos y patatas hechas ruedas, dos canteritos de pan, sal, pimienta, y hágase que cuezan, y después se pasan por el colador. Hágase un caldo al que se añade un gran puñado de perifollo picado y manteca.

SOPA DE NABOS Y LECHE.

Se cuecen con agua y sal, después se reducen á sustancia: se les quita el agua echando leche en su lugar, y se sazona con sal y pimienta blanca.

SOPA DE ZANAHORIAS.

Se ponen en una olla zanahorias, patatas, una cebolla grande, un poco de apio con agua y sal, y se hace que cuezan mucho: se pasan por tamiz, se añade manteca ó grasa y se sirve.

SOPA DE MELON.

Hágase que cueza en un cuartillo de agua la carne de un melon de mediano tamaño, hecha trozos: se echa después todo en una cazuela en la que se ha-

ya fritó una cebolla, se la añade pimienta y sal, se deja empapar y se sirve.

SOPA DE PEPINOS.

Se mondan quitándoles la corteza verde, se hacen ruedas y se ponen en una cazuela con un poco de sal para que suelten el agua: se escurre bien y se ponen en un cazo con un trocito de manteca sobre un fuego vivo para que hiervan á borbollones. Se les añade un puñado de acederas poco picadas, un poco de perifollo, humedeciéndolos con caldo del puchero, de vigilia ó con simple agua, manteca, sal y pimienta: se deja que hiervan un cuarto de hora y se traban si se quiere con yemas de huevo, dejando que se embeban.

SOPA DE TOMATES.

Cocidos estos con agua y sal, redúzcanse á sustancia echándolos en una cazuela en la que se haya frito una cebolla. Añádase pimienta, perejil picado y se cuece. Si se hace con caldo de puchero se suprime la cebolla.

SUSTANCIAS, O CALDO COLADO Y JUGOS.

El caldo colado y el jugo de las viandas constituyen la base de todas las salsas, y las hacen mas suaves y delicadas.

JUGO.

Pónganse en una cazuela cinco ó seis cebollas y otras tantas zanahorias medianas hechas ruedas, y encima se echan los despojos de carne y aves con un vaso

de agua ó caldo, y póngase á un fuego vivo. Cuando ha tomado todo un bello color dorado se humedece con agua hirviendo, añadiendo un manojito guarnecido con clavos de especia y un poco de sal: entonces se deja cocer por espacio de hora y media á un fuego moderado, estrujando y comprimiendo las carnes durante la coccion para que suelten el jugo. Pásese éste por tamiz, y despues de frio se vierte muy despacio en otra vasija. Las carnes se echan en el puchero y le comunican un buen sabor.

SUSTANCIA DORADA QUE PUEDE SUSTITUIR Á LA DE ESPAÑA.

Se unta con manteca el fondo de una cazuela, y se echa una libra de despojos de carne magra de ternera, juntamente con una cebolla grande claveteada con un clavo de especia y una zanahoria por cada trozo de carne. Se pone la cazuela cubierta con covertera sobre fuego manso para que vaya soltando la humedad y adquieran una buena consistencia y de color muy rubio. Entonces se añaden una ó dos cucharadas de harina, se mezcla todo humedeciéndolo con caldo de manera que no esté clara ni muy espesa. Echese un manojito de tomillo, laurel, perejil y apio, y se deja cocer cuatro horas sobre el borde del hornillo; se quita la grasa y espuma, pasándola despues por un colador muy fino, y se guarda para cuando se necesite. Si á la ternera se añaden algunas tajadas delgaditas de jamon es mucho mejor, pero en este caso se debe echar menos sal.

ALJOFARADO.

Se toma de la ubre y despojos de ternera y de aves una media libra, doce ó quince setas, y se la da un par de vueltas en la tartera, pero sin que pierdan el

color; se sazona todo con sal, pimienta, nuez moscada y demas especias: añádase tambien un manojito guarnecido, media zanahoria hecha ruedas, dos cebollas, tres cucharadas de harina, y otras tres de caldo. Se dejará que cuezan hora y media, y se pasan despues por tamiz. Sirve esta sustancia para mejorar las salsas.

EXTRACTO Ó ESENCIA DE AVES Y CAZA.

Tómense los desperdicios y despojos de caza menor, como perdices, liebres y aves de corral, jarretes y pies de ternera blanqueadas y criadillas de tierra, todo en crudo. Póngase en una cazuela con media botella de vino blanco, dos zanahorias, dos cebollas, un manojito guarnecido, y sazónese todo. Se cuece hasta que se reduzca á gelatina, y se humedece con cuatro cucharadas de caldo del puchero para que no se pegue en el suelo (1), y cuando está todo muy cocido se cuele y clarifica con tres claras de huevo (2).

SUSTANCIA DE CANGREJOS.

Despues de cocidos macháquese la carne de doce cangrejos pequeños, cuélese la sustancia en una ca-

(1) Si se quiere hacer gelatina se añaden algunas cortezas de tocino gordo blanqueadas y un jarrete mas, pero no se echa sal. Despues de haberla colado y clarificado se condensa.

(2) Para clarificar el jugo, se saca la cazuela del fuego, se desengrasa y cuele el extracto y se le echa claras de huevos poco batidas. Se vuelve al fuego y se da vueltas sin cesar hasta que hierve. Se retira inmediatamente, se deja reposar y que clarifique. Entonces cuélese por una servilleta y se obtiene una gelatina trasparente con la que se mejoran mucho las salsas. En el artículo gelatina de ternera se indica un método un poco mas complicado pero mucho mas perfecto.

zuelita añadiendo una cucharada de aljofarado si se tiene á mano, y otra de caldo: mézclase todo con un trozo de manteca, un poco de pimienta y nuez moscada, y sírvase.

SALSAS.

Siempre que se prescribe el uso de la harina para aderezar los manjares, puede reemplazarse con la fécula de patatas, muy preferible á la harina de trigo, porque las salsas adquieren mas consistencia, y algunas veces se evita tener que reducir las, lo que puede ocasionar que salgan demasiado saladas. Una vez trabadas no deben estar mucho tiempo al fuego, porque se volverán claras: pero si no se tiene dicha fécula no habrá inconveniente en gastar flor de harina. —Para desengrasar una salsa es necesario apartar la cazuela del fuego, ponerla en el borde del hornillo, y echarle por encima algunas gotas de agua fria; con lo que inmediatamente se separa la grasa de la salsa y se quita con la cuchara.

TOMILLO Y LAUREL MOLIDO

Después de completamente secas las partes que se emplean de estas plantas, se muelen y pasan por tamiz. Se echa un polvo de ellas en las salsas, en que no se podría quitar los palitos y desperdicios sin desfigurarlas.

MODO DE TENER APIO Y PEREGIL PARA LAS SALSAS EN INVIERNO.

En setiembre se hacen secar las raíces de peregil y así se conservan bien: cuando ya no se encuentra

verde, se echa un pedacito en las salsas: lo mismo se practica con los tronchos de apio para el puchero y los manojitos guarnecidos, que se componen de perejil, cebolletas, tomillo, ajos y laurel.

ROJO: MANERA DE HACERLO.

Aunque á cada salsa indicamos el color rojo que debe dársele, y el modo de hacerlo, eso no obstante, diremos aqui que se obtiene derritiendo en una cazuela un pedazo de manteca, á la que se añade una cucharada de harina mas ó menos grande, segun se quiere hacer la salsa espesa ó clara. Cuando la harina ha tomado el tono de color que se desea, se echan los ingredientes que han de entrar en la salsa, segun se explica en sus respectivos artículos, y se tuesta hasta que adquiere el punto necesario. El rojo blanco se hace dejando tostar muy poco la harina.

BATIDO PARA LAS SALSAS.

Es esencial que los huevos sean frescos: se rompen con precaucion para no reventar las yemas, y se separan de las claras pasándolas de una cáscara á otra hasta que quedan enteramente limpias y sin la galladura. Se deslien con un poco de agua clara, añadiendo un pedacito de manteca del grueso de una nuez, y en seguida se echan dos ó tres cucharadas, sea de salsa ó de la menestra que ha de servirse, batiéndola hasta que esté todo bien incorporado. Se va vertiendo poco á poco sobre la salsa, revolviéndola sin cesar, y se arrima al fuego para que se espese, pero de manera que no hierva.

BECHAMEL Ó SALSA BLANCA.

Se derrite un pedazo de manteca y se deslic en ella una cucharada de harina; incorpórese á esta mezcla poco á poco un vaso de leche hirviendo, meneándola sin cesar: se hace que hierva todo sin dejar de darle vueltas, y con esta composicion se vuelve á calentar lo que se ha de servir. Para hacerla mas superior se echa en una cazuela manteca, cebollas hechas ruedas, zanahorias, un manojito de perejil y setas; se pone al fuego y se da unas vueltas; se humedecen con leche hirviendo, echándola poco á poco y revolviéndola sin cesar, se sazona con sal, pimienta blanca y nuez moscada, dándole vueltas hasta que rompa el hervor. Se deja que cueza mansamente tres cuartos de hora, y despues se pasa por el colador. En otra cazuela aparte se hace un rojo claro con tres cucharadas de harina, se vierte sobre éste el caldo de leche y se deja hervir tres minutos.

SALSA CRASA.

Se corta en pedacitos como dados, tocino, una zanahoria, un nabo, dos cebollas y grasa de ternera, se echa todo en una cazuela puesta al fuego, se le da dos vueltas y se humedece con caldo sin dejar que tome color. Se añade sal, pimienta blanca, nuez de especia, clavo, tomillo, laurel y perejil, y se deja cocer una hora; entonces se desengrasa y pasa por tamiz. En otra cazuela se prepara un rojo blanco con tres cucharadas de harina, y se vierte en el caldo; se hace hervir tres minutos y se sirve.

SALSA DE CREMA.

Echese en una cazuela cuatro onzas de manteca, una cucharada de harina, un buen picado de perejil y una cebolleta hecha trozos, sal, pimienta molido, nuez moscada raspada, y un vaso de nata ó leche. Se pone al fuego, se menea y deja hervir un cuarto de hora. Esta salsa se sirve para las patatas, rodaballo, bacalao y truchuela, etc.

SALSA BLANCA Y CON ALCAPARRAS.

La bondad de una buena salsa blanca depende de la calidad de la manteca, y en emplear la menos harina posible. Póngase en una cazuela media cucharada de harina, y deslíese fuera del fuego y poco á poco con tres cuartas partes de un vaso de agua caliente, se pone en el hornillo y se menea hasta que hierva. Se sazona con sal, pimienta blanca, si la hay (la negra altera el color), y un chorrillo de vinagre, y póngase la cazuela al borde del hornillo para que continúe hirviendo muy despacio. En el momento de servirla, échese manteca, y no se deje hervir mas. Esta salsa puede servir para los pescados añadiéndola alcaparras ó pepinillos picados, pero nada de vinagre. Para las legumbres puede añadirse, si se quiere, una yema de huevo desleida en un poco de agua.

SALSA BLANQUIZA.

Póngase como un huevo de manteca en una cacerola grande, y en el momento que se deshaga, mézclese á ella una buena cucharada de harina; derrámense poco á poco dos vasos de agua caliente, añádase un poco de perejil, si se quiere en ramas ó

picado. Si la salsa blanquizca se compone de carnes ya cocidas y de pichones, se hará cocer durante una hora en la salsa antes de añadir los demas adherentes de especias, etc.

Si se ve que está demasiado clara la salsa, se deslie un poco de harina en muy corta cantidad de agua fria y despues con muchas cucharadas de salsa, mezclándola en seguida con toda ella.

SALSA RUBIA.

Se hace un rojo muy rubio y se humedece poco á poco y sin cesar de menearlo con caldo del puchero hirviendo, y no de otro líquido. Déjese cocer un poco y se sirve. Esta es en realidad una verdadera sustancia dorada, en extremo delicada, fácil de hacer y que puede servir para guisados, volateria, etc. Pueden rociarse con esta salsa todos los manjares que se comen con la blanca.

SALSA DE OSTRAS Ó ALMEJAS.

Escáldense con agua hirviendo, añadiendo la que encierran dentro de sus conchas; con pocos hervores, quedan cocidas, se escurren bien y se mezclan con salsa blanca y agrio de limon. Con esta salsa se sirve mucha clase de pescados asados ó poco cocidos.

SALSA ESPECIAL LLAMADA MAITRE D'HOTEL.

Se pone en un plato un pedazo de manteca con perejil menudamente picado, sal, pimienta, nuez de especia y si se quiere se añade un poquito de cebolleta tierna: se menca bien todo junto hasta que esté completamente mezclado, y se une con el ácido de un limon, zumo de agraz ó un chorrito de vinagre.

SALSA HOLANDESA.

Se derrite en una cazuela á fuego manso la manteca, y cuando está ya muy clara se pasa por un colador tupido, se le añade abundante sal molida, se bate ligeramente con un tenedor, y se sirve caliente en la salsaera. Esta es la verdadera holandesa que se presenta para el pescado, rodeado con patatas cocidas en el caldo ligero del mismo.

MANTECA NEGRA.

Póngase manteca en la sartén, y hágase que se derrita y hierva hasta que ennegrezca; pero sin que se quemé: en el instante se echan unas ramas de perejil para que se frian, y se echa todo por encima del pescado: en seguida se pone vinagre en la misma sartén, y luego que se ha calentado se derrama sobre aquel y se sirve sin detención.

SALSA PICANTE.

Se echa en una cazuela un vaso grande de vinagre, tomillo, laurel, un diente de ajo, una chalota ó pescaluña, y pimienta, y se hace cocer hasta reducir el líquido á las dos terceras partes: añádasele caldo, jugo, sustancia de carnes, en fin, cuanto se tenga á mano, y luego se pasa por tamiz.

SALSA Á LA ORLEANESA.

Se echan en la cazuela cuatro cucharaditas de vinagre, pimienta, chalotas y manteca: se rehoga todo y añádase un rojo oscuro que debe haberse hecho aparte. Al tiempo de servirla, se agregan cuatro pe-

pinillos, una zanahoria pequeña y cocida, tres claras de huevo duro cortadas á trocitos como dados, tres anchoas hechas tiritas muy menudas, una cucharada de alcaparras: caliéntese todo un momento y se sirve debajo de un ánade, trozo de vaca ó ternera vuelta á calentar, etc.

SALSA SIN MANTECA.

Se ponen en una cazolita tres yemas de huevo, seis cucharadas de aceite, sal, pimienta y nuez moscada, y se hace calentar en baño-maría muy templado, meneándolo bien para que se trabe y mezcle todo.

SALSA FRIA PARA EL PESCADO.

Se escaldan y machacan en seguida perejil, perifollo, estragon, cebollino y pimpinela: se pasan por tamiz y se añaden dos yemas de huevo duro molidas. Se mezcla todo incorporándolo poco á poco con cuatro cucharadas de aceite, dos de vinagre y otras dos de mostaza, y se echa en la salsaera para servirla.

SALSA INDIANA CON GUINDILLA Ó KARI.

Mézclense en una cazuela medio cuarteron de manteca, una cucharada de las de café, de picante, que se llama *kari*, una de especia, un poco de azafran y dos cucharadas de harina: humedézcase todo con caldo del puchero, y déjese cocer un cuarto de hora: se pasa por tamiz, se añade un poco de manteca y se sirve.

SALSA Á LA REMOLADA.

Se pone en una salsaera una chalota, perifollo, ce-

bolleta, una punta de ajo, todo bien picado y sazonado con sal y pimienta; desátese todo con mostaza, aceite y vinagre, echándolo poco á poco y dándole vueltas con la cuchara (4).

SALSA Á LA RAVIGOTA.

Se coge un puñado de ingredientes, tales como perifollo, pimpinela, estragon, berro picante, y se corta todo muy menudo; métase en una cazuela con caldo, sal, pimienta y vinagre, y despues de haber hervido un cuarto de hora se retira del fuego. Se echa en esta salsa un trozo de manteca amasada con harina y se menea hasta que se derrita bien.

RAVIGOTA EN FRIO Ó SIN COCER.

Tómense berros picantes, perifollo, pimpinela, estragon, cebollino, chalotas, ajo, hojas tiernas de apio, albahaca, alcaparras y anchoas, de todo esto cuanto se quiera. Primeramente se picará y despues se muele en mortero de piedra ó marmol hasta que esté todo bien machacado, luego se añade una yema de huevo batida, un poco de aceite, y de vez en cuando un chorrito de vinagre, y se continúa revolviéndolo hasta que tenga la consistencia de salsa. Si se quiere que salga un poco mas fuerte se le añade un poco de mostaza.

SALSA DE ANCHOAS.

Despues de bien lavadas con vinagre y quitadas

(4) Siempre que se prepara una salsa en frio, en que entra aceite, debe echarse poco á poco meneándola sin cesar se traban y espesan mejor cuando está fresco el tiempo.

las espinas á las anchoas, se pican menudamente, y se echan en una salsa rubia que se tendrá preparada, añadiendo pimienta y nuez de especia. Se hace que hierva todo un cuarto de hora, y se cuele; se rocía con zumo de limon y se sirve.

SALSA DE CANGREJOS.

Tómense cangrejos pequeños y cuézanse: se quita la carne de sus colas, patas y huevos, que se echan en salsa blanca bien hecha, en el momento de sacarla á la mesa.

PEBRE.

En una tarterita se ponen: vinagre, chalotas, tomillo, laurel, perejil, cebolletas, un buen polvo de pimienta. Aparte se prepara un rojo empapado con jugo de carnes ó caldo, y en él se vierte el pebre, dejándolo hervir un cuarto de hora, y despues se cuele.

SALSA TARTARA.

En una vasija de barro se ponen dos ó tres chalotas, perifollo y estragon, todo muy menudo y mezclado con sal, pimienta y un chorrillo de vinagre, añadiendo despues aceite y meneándolo todo hasta que se incorpore perfectamente. Si se advierte que la salsa se trava demasiado, se añade un poquito de vinagre: se prueba, y si está demasiado salada se le echa un poco de mostaza y mas aceite. Esta salsa se hace en frio, y si á una á la *mahonesa* se le incorpora mostaza, puede considerarse tan buena como esta, y mucho mas apetitosa que la tártara comun.

SALSA PICADA CON PEPINILLOS.

Echese en una cazuela un trozo de manteca, un puñado de yerbas finas picadas, y désele unas vueltas al fuego, agregando despues un polvo de harina, meneándolo y mezclando bien todo esto. Añádase despues los pepinillos picados, sal y pimienta, y se humedece con caldo, haciendo que tome consistencia poniéndolo al fuego: cuando está en su punto se sirve.

SALSA DE AGRAZ.

Se echan en una cazuela dos ó tres cucharadas de zumo de agraz, y otras tantas de sustancia de carne ó caldo colado, con sal, pimienta y una chalota picada, procurando que la salsa no esté espesa; se calienta y se sirve con los asados.

SALSA Á LA INGLESA CON GROSELLAS.

Se quitan los granillos y se cortan por medio las grosellas ó uva espina muy verdes; se escaldan con agua hirviendo y sal, y luego que resisten á la impresion del dedo se sacan: téngase prevenida media cazolita de aljofarado mezclado con un poco de verde de espinacas y zumo de peregil picado: se calienta y se echan dentro las grosellas cuando va á servirse.

SALSA DE POBRES.

Se pican cinco ó seis chalotas y peregil, y se echan en una cazuela con caldo ó agua, una cucharada de vinagre, pimienta y sal, y se pone al fuego para que hierva hasta que estén cocidas las chalotas. Sirve es-

ta salsa para volver á calentar con ella los restos del asado ó carne del cocido.

SALSA PARA TODA CLASE DE MANJARES.

En medio cuartillo de caldo se echa un vaso de vino blanco, sal, pimienta, un poco de corteza esterior de limon, una hoja de laurel y un chorrito de zumo de agraz. Póngase en infusion sobre cenizas calientes por espacio de ocho horas, y despues ya puede verterse sobre los guisos, pescados ó menestras que mas acomode.

SALSA LLAMADA DE ROBERT.

Se pone en una cazuela un pedazo de manteca con una cucharada de harina, y se hace que tome un buen dorado; se pican muy menudas tres ó cuatro cebollas, y se echan para que se frian hasta que tome color en la misma con sal y pimienta; se empapa todo despues con un vaso de agua, y se deja que cueza. Antes de servirse se añade una cucharada de vinagre, otra de mostaza, y se deslie todo para que se mezcle. Esta salsa se sirve con preferencia para el lomo fresco y los pavos.

SALSA BLANCA Á LA MAHONESA.

En una cazolita se echan una yema de huevo, sal, pimienta y algunas gotas de vinagre, batiéndolo bien para que se mezcle; añádase gota á gota y siempre sin cesar de revolver, una cucharada de aceite. Estando ya trabada la salsa y en bastante cantidad, se va incorporando vinagre, vertiéndolo dulcemente y siempre meneando. Esta salsa es muy delicada, pero es menester paciencia, porque necesita un cuarto de

hora para hacerse y no cesar de revolverla. Es muy á propósito para cubrir con ella toda clase de aves en fiambre.

Puede tambien hacerse verde añadiendo un poco del color que se saca de las espinacas, al tiempo de echar las yemas. En verano adquirirá la consistencia mas adecuada si se hace sobre una tarterita apoyada sobre nieve machacada.

VERDE DE ESPINACAS PARA DAR ESTA SUSTANCIA Á LAS SAL- SAS Y SUSTANCIAS VEGETALES.

Macháquense tres grandes manojos de espinacas, y esprimanse para obtener el zumo, que se recibirá en una cazuela arrimada al fuego. Cuando vaya á romper el hervor se retira y pasa por tamiz, para separar lo inútil.

SALSA DE TOMATES.

Se cocerán los tomates en agua con sal, pimienta, medio diente de ajo, media hoja de laurel, tomillo, perejil y cebolla, y en seguida se les estraerá el jugo como á las sustancias. Se echará manteca en una cazuela y se añadirá media cucharada de harina, meneándola mucho para que se mezcle bien, y sobre esta se va vertiendo poco á poco el jugo de tomates. Se pondrá al fuego para que se espese, y se servirá.

SALSA Á LA ITALIANA.

Pónganse en una cazuela un poco de perejil picado, una chalota, setas, criadillas de tierra en rebanadas delgadas, y un pedazo de manteca del tamaño de una nuez. Póngase al fuego y désele algunas vueltas, empápese en seguida este compuesto con medio

vaso de vino blanco, sazónándolo todo con especia y sal. Hágase que hierva una media hora á fuego manso; añadiendo una cucharada de aceite.

SALSA ESPAÑOLA Á LO ALDEANO.

Cuando se haya de dar una gran comida, para la que con anticipacion debe haberse acopiado mucha caza y aves caseras, se tendrá cuidado al tiempo de prepararlas de poner á un lado los despojos. Rehóguense estos con manteca, con los de ternera y setas, mezclando despues de tres á cuatro cucharadas de harina, y empápense con caldo del puchero; añádanse una zanahoria, cebolla, tomillo, laurel, pimienta, sal, y clavillo. Hágase hervir y derrámese media botella de vino blanco. Al cabo de dos horas se retira del fuego y se cuele para separar los huesos.

SALSA GINEBRINA.

Sirve esta para los pescados ó sus restos. Se hace un rojo que se humedece con el caldo en que se ha cocido el pescado, y se cuece; despues se cuele, añadiendo un trozo de manteca superior y hojas de perejil muy picadas, poniendo tambien setas y una chaula hechas ronchas, y vino si acaso no se ha empleado para cocerla. Esta salsa es diferente de la que trataremos en el artículo *Trucha*.

SALSA CON CRIADILLAS DE TIERRA.

Se pican menudamente criadillas, setas, medio diente de ajo y cebolletas, que puestas al fuego en cazuela con un poco de aceite se les dará unas vueltas. Se empapan con caldo y un vaso de vino blanco, sazónándolas con pimienta y sal. Se cuecen y se les qui-

ta la grasa y se sirve. Para de vigilia, en vez de caldo se pone un polvo de harina, se humedece con sustancia de legumbres y vino blanco, y se procede para terminarla como se ha dicho.

SALSA Á LA PROVENZALA.

Se echan en una cazuela dos cucharadas de aceite fino, chalotas, ajos y setas picadas, y se rehoga todo poniendo un polvo de harina; en seguida se echa caldo, vino blanco, sal, pimienta y un manojito compuesto, haciendo hervir esta salsa á fuego templado una media hora. Desengrásese, no dejando mas aceite que el preciso para que quede con ojos y suave; tambien se quita el manojito de peregil y los ajos.

SALMOREJO.

Se hace éste solo con caza menor, aunque tambien puede componerse con ánades de corral. Póngase en una cazuela un pedazo de manteca amasada con harina, y se deja derretir, pero que no se colore, añadiendo despues medio vaso de caldo, otro tanto de vino tinto, dos chalotas enteras para poderlas separar antes de sacarlo á la mesa, un manojito guarnecido (1), tambien entero con el mismo objeto, pimienta, un poco de sal, y que cueza todo una media hora; sepárense los miembros y pechugas de la caza menor y échense en este salmorejo para que se calienten, pero sin dejar que hiervan, añadiendo el zumo de medio limon. Se guarnece el fondo del plato con rebanadas de pan tostado, se ponen sobre ellas los trozos de la caza, se bañan con el salmorejo, y se sirven.

(1) El manojito guarnecido se compone de peregil, cebolletas, tomillo, ajo y laurel.

OTRO SALMOREJO MAS ESQUISITO.

Se trinchan ó separan los miembros y mollejas de las piezas de caza menor, y lo restante del cuerpo se machaca en el mortero teniendo cuidado de quitar las bolsitas á las becadadas ó chochas, gallinetas ciegas y alondras. A medida que se muele se irá humedeciendo con un poco de caldo, y luego que se haya empleado en esto la cantidad de un vaso, se pasará por tamiz. Entonces se añadirá á esta sustancia un pedazo de manteca del tamaño de una nuez grande, amasada con harina; medio vaso de buen vino tinto, dos chalotas enteras y un manojito, guarnecido tambien, sin partir para poder apartarlos despues. Déjese hervir todo media hora, y se añaden dos cucharadas de aceite de oliva y el agrio de un limon, dejando que se calienten, pero sin que hiervan los trozos de la caza. Se frien con manteca rebanadas delgadas de pan con las que se guarnece el fondo del plato, y su borde se puede adornar con ruedas de limon hecha á piquitos la corteza con el cuchillo. Téngase presente que si este salmorejo es de perdices, se ponen naranjas agrias en lugar de limon. Se ponen en seguida las piernas sobre los tostones, sobre aquellas los alones y mollejas, y se vierte por encima la salsa ó salmorejo.

SALMOREJO DE OCA Ó PATO SIN FUEGO.

Este se dispone sobre la mesa. Se hace trozos la pieza y se colocan en un plato, despachurrando los higadillos en el jugo que han soltado: añádanse dos ó tres cucharadas de aceite, el zumo de un limon, sal y pimienta, y despues de bien mezclado todo se sirve á los comensales con el asado.

ADOBADO.

Póngase una olla ó cazuela con lonjas delgadas de tocino, una mano de ternera, sal, pimienta, un manojito de peregril, cebolletas, tomillo, laurel, clavos de especia, cebollas y zanahorias, y en este adobo se mete la pieza que se quiere cocer, añadiendo un vaso de vino blanco, otro tanto de caldo y agua, y medio de aguardiente, y hágase cocer lentamente muchas horas, teniendo tapada la vasija con papel untado con manteca y encima la cobertera, á fin de cerrarla herméticamente y que no se evapore. Las cantidades aquí designadas son las que se necesitan para una pava ó pato.

SARTENADA.

Se toman los despojos de ternera, tocino gordo y jamon y se cortan en trocitos como dados, se ponen en una cazuela al fuego, agregandoles una cebolla y una zanahoria en pedacitos del mismo tamaño. Cuando se han reblandecido un poco, se mojan con caldo ó agua añadiendo laurel, ajos y especia.

Preparada de este modo la sarten, se cuecen en ella las aves caseras que entonces se llaman *sartenadas*, y podrán presentarse á la mesa con la salsa que mas acomode, y si se quiere mejorar, se añade el resto que ha quedado en el fondo pasándolo antes por tamiz.

BLANCO.

Póngase en olla ó puchero un cuarteron de manteca de puerco sin sal, media libra de grasa de riñon de vaca ó de tocino en trocitos como dados, cebollas, zanahorias, un manojito guarnecido, tres clavos de especia, ajos, sal, pimienta quebrantada; algunas cu-

charadas de harina, ruedas de limon sin la corteza pipas, y rehóguese todo á fuego lento, humedeciéndolo despues con agua caliente y un poco de vinagre. En este compuesto blanco se cuecen cabezas, cuellos y pies de ternera ó carnero, lenguas y paladares de vaca, etc.

AGUA DE AJO.

Se limpia y pica un diente de ajo, se estruja con fuerza, y despues se echa en un poco de agua para que suelte el jugo, y le comunique el sabor. Se cucla y sirve despues esta agua para las salsas.

MANTECA DE ANCHOAS.

Despues de bien lavadas y quitadas las espinas, se muelen media docena de anchoas, y sin sazonarlas se pasan por tamiz de cerda, y esta pasta se amasa con otra tanta manteca.

ESENCIA DE ANCHOAS.

Se quitan las espinas á doce anchoas sin esprimir su jugo, y se hacen cocer á fuego lento con un vaso de agua hasta que se deshagan: se pasa por el colador y se guardan en un frasquito. Se echan algunas gotas de esta esencia en las salsas que se sirven para el pescado, ya en la cocina ó bien en la misma mesa. Se conserva mucho tiempo sin alterarse.

ESENCIA DE SETAS.

Límpiese con esmero las setas y pónganse en un lebrillo polvoreándolas abundantemente con sal molida, dejándolas así hasta el dia siguiente. Estrúnjense bien para estraerlas el jugo, y se vuelven á

dejar todavía en infusión. Se repite esta operación hasta tres veces, poniendo por separado el producto de cada una, ó bien reuniéndolos todos en uno. Se aromatiza este jugo con pimienta, especia, clavo quebrantado en pedacitos y se cuece y espuma hasta que no arroje mas y quede bien limpio. Entonces se cuele y se echa en botellitas con dos clavos de especia y un grano de pimienta, cerrándolas exactamente con el tapon para conservarlo para las salsas que se quiera tengan este sabor.

ESENCIA DE CONDIMENTOS.

En un cazo de barro se echan medio cuartillo de vino blanco bueno, dos cucharadas de vinagre, cuatro onzas de sal, una de pimienta en grano, cuatro clavos de especia, un polvo de nuez moscada, una onza de colmenillas ó setas pequeñas, cuatro hojas de laurel, diez chalotas despachurradas, de ajos cuanto se quiera, un puñado de perejil, una cucharadita de las de café de coriandra, cuatro ruedas de zanahoria, una cebolla cortada, dos ramitas de tomillo, seis de perifollo, dos de apio y dos de estragon. Se hace que dé todo un hervor, y despues se deja el cazo muy tapado siete ú ocho horas sobre cenizas calientes, pero que no hierva: despues se cuele estrujándolo en un lienzo, y se reparte esta esencia en botellitas, para hacer uso de ella en pequeñas dosis siempre que se necesite restablecer el sabor de algun manjar sin el inconveniente de tener que buscar todos estos ingredientes.

MANTECA DE CANGREJOS.

Se lavarán y cocerán con agua y sal cincuenta cangrejos de los pequeños, y despues, si se quiere, se les quitará las patas y colas para em-

plearlas en otra cosa. Se machacan con mucho esmero las conchas, incorporando un cuarteron de manteca, sin suspender el molido hasta estar todo bien mezclado. Conseguido esto, se pone la pasta en una cazuela al fuego con un poco de agua, y se hace que hierva cosa de media hora. Se pone agua fria en un vaso y se estiende encima un paño de cocina, y sobre él se derrama lo cocido, haciendo que caiga toda la manteca. Luego que ésta se ha fijado ó helado sobre el agua, se separa y se guarda para servirse de ella cuando acomode.

MANTECA DE AJO.

Se pican en el almirez dos gruesos dientes de ajo hasta reducirlos á pasta, y sin suspender el molido, se le añade un trocito de manteca del grueso de un huevo. Esta mezcla podrá incorporarse en las salsas que se juzgue conveniente, y se sirve á la mesa para los sugetos que les gusta el sabor del ajo y quieran sazonar con ella los asados.

MANTECA PARA PLATOS INTERMEDIOS.

Debe servirse ésta en conchitas ó barquitos si está labrada, y si no en mantequeras. Si se conserva metida dentro de agua se deteriora alguna cosa, y sin embargo, en tiempo caluroso podrá preservarse amontonándola en el fondo de un tarro que se vuelve boca abajo poniéndolo sobre un plato con agua para impedir que se introduzca el aire.

MANTECA DE AVELLANAS.

Para disponer un plato intermedio muy delicado, se amasa con la manteca peregil, cebolleta y estra-

gon menudamente picados juntamente con avellanas machacadas en el almirez hasta reducir las á pasta muy fina.

MANTECA RIZADA.

En una escarpia clavada en la pared, se atarán dos puntas de una servilleta ordinaria echando un nudo en las otras dos, de modo que pueda meterse un palo. Dentro de ésta se pone media libra de manteca y se tuerce con fuerza encima de un plato en el que cae formando hilos delgados y muy vistosos para adornar un intermedio.

SUSTANCIAS O PURÉS.

NOTA. Si las sustancias se sirven en platos y sobre ellas otras viandas, en este caso se consideran como entradas.

Cuando se sirven solas como intermedio, deben rodearse con coscorrones fritos, si la comida es de etiqueta.

SUSTANCIAS DE GUIANTES VERDES. (*Plato intermedio*).

Se toman dos cuartillos de guisantes verdes, se echan en agua hirviendo y cuecen juntamente con cebolletas, perejil y sal. Se pasan despues por el colador para estraerles la sustancia, sazónandola con manteca y caldo. Se calienta y sirve.

Mad. Adanson en su *Casa rústica* encarga se haga la sustancia con la vainilla ó cáscara de los guisantes verdes. Se cuecen, escurren y se cuelan esprimiéndolos con fuerza, y se sazonan como la sustancia ordinaria ó se mezcla con la de los guisantes.

SUSTANCIA DE GUI SANTES SECOS. (*Intermedio*).

Tómese un litro de estos, y póngase á mojar en agua tibia veinte y cuatro horas; pasado este tiempo, se escurren, amontonan para que se mantengan húmedos, y se dejan en este estado otro tanto espacio para que germinen. *Esta operacion los pone tiernos y azucarados.* Se echan en una olla con agua una libra de tocino, dos zanahorias, dos cebollas, clavos de especia, un manojo de peregil, cebolletas, tomillo y laurel. Cuando están bien cocidos se pasan por el colador humedeciéndolos un poco con el mismo caldo en que han hervido: se echa esta sustancia en una cazuela, empapándola con dicho caldo y se hará cocer. Procúrese que tenga buen sabor y esté bien sazonada.

SUSTANCIA DE GUI SANTES SECOS. (*Intermedio*).

Se toman guisantes de los que se venden quebrantados ya y despojados de su cascarilla, se lavan y echan en una cazuela con otra tanta agua fria, sal, un pedacito de manteca como una nuez, laurel y tomillo. Se pone á fuego templado para que se hinchen humedeciéndolos, si se juzga necesario, con caldo ó agua caliente. Cuando esté ya hecha la sustancia, se se le añadé caldo, grasa, ó bien cebolla muy picada y frita con manteca, moviéndola bien para que no se pegue. Esta sustancia se sirve con longanizas.

SUSTANCIA DE HABAS. (*Intermedio*).

Se toman habas gordas, se les quita la cáscara y se ponen á cocer en una cazuela con agua y sal. Después de haber hervido un cuarto de hora, se escur-

ren y echan en agua fria para que reverdezcan, y se escurren otra vez. En otra cazuela se pone un trozo de manteca con pimienta, sal y una cucharada de harina, y se echan las habas, y se empapan con caldo ó agua, con un manojo de perejil y cebolletas. Habiendo concluido de cocer, se pasan por tamiz para estraer la sustancia, se añade un pedacito de manteca, y se sirve.

SUSTANCIA DE JUDIAS. (*Intermedio*).

Se hace lo mismo que la de guisantes secos.

SUSTANCIA DE LENTEJAS. (*Intermedio*).

Tambien se hace lo mismo que la de guisantes secos, con la diferencia de que ésta necesita empaparse mas, porque ha de hervir mas tiempo para que enrojezca.

SUSTANCIA DE CEBOLLAS. (*Intermedio*).

Escáldense en agua hirviendo si se quiere privarlas de la acrimonia y fortaleza que las hace indigestas y aceda la nata con que se condimentan: limpias y partidas por medio, se ponen en la cazuela con un buen trozo de manteca muy fresca, y se cuecen lentamente para que se mantenga blanca la sustancia: cuando están bien cocidas, se sazonan con sal, se les añade una buena cucharada de harina, y se aclaran con nata. Esta sustancia no necesita caldo, y sí un terron de azúcar del grueso de una nuez. Se cuece en el mismo momento de presentarla á la mesa y se sirve con cuanto se quiere.

SUSTANCIA DE SETAS.

Pónganse en un poco de agua fria y ágrío de limon las setas bien escogidas y limpias: escúrranse bien, y despues de picadas menudamente, se echan en una cazuela en la que se haya derretido manteca con ácido de limon. Se pone al fuego y se mantiene en él hasta que la manteca esté como aceite, y entonces se añade un rojo hecho aparte, caldo y jugo de carne. Se deja cocer para que se espese, y se cuele estrayendo la sustancia.

SUSTANCIA DE APIO. (*Intermedio*).

Se mondan, lavan y cuecen los pies mas gruesos de apio en agua y sal, se cuele y exprime la sustancia echándola en cazuela en la que se haya derretido manteca fresca; se le añade una cucharada de harina y nata, ó bien caldo, y un terroncito de azúcar como una avellana.

SUSTANCIA DE ESCAROLA. (*Intermedio*).

Lo mismo que la de apio.

SUSTANCIA DE CALABAZA DE INVIERNO. (*Intermedio*).

Tómese de invierno, hágase trozos, y cuézase con agua y sal. Despues se vierte el agua y se pasa por el colador. Pónganse despues en una cazuela un pedazo de manteca y una cucharada de harina, pero que no se tueste, y en ella se echa la sustancia con un poco de azúcar y pimienta blanca. Se deja que hierva cinco minutos, y se traba con dos yemas de huevo y una cucharada de nata si hay á mano. Esta sustan-

cia se sirve en un plato con coscorriones fritos alrededor.

En el artículo *Legumbres*, pueden verse diferentes sustancias ó purés.

GUISOS Y GUARNECIDOS.

GUISADO DE HIGADILLOS. (*Entrada*).

Quiteseles la hiel, y enteros se escaldan un momento en agua hirviendo. En seguida se echa en una cazuela con sustancia ó caldo, medio vaso de vino blanco, un manojo de peregil, cebolletas, medio diente de ajo, pimienta y sal, dejando que cuezan un cuarto de hora: debe quitársele la grasa con esmero.

GUISADO DE MEZCLA. (*Entrada*).

Hágase un rojo que se humedece con caldo del puchero, y despues se añaden setas partidas en cuatro pedazos, higadillos de aves caseras, tallos de alcachofa á medio cocer en agua y divididos en trozos, un manojo de peregil, cebolletas, un diente de ajo, un trocito de manteca, sal y pimienta: se hace cocer todo, y se le echa un polvo de harina humedeciéndolo con vino blanco y caldo: se tendrá al fuego una media hora, se quita el peregil y ajo y se desengrasa. Si se quiere servir á lo blanco no debe dejarse que tome color el rojo, y en vez de caldo se echará un batido de yemas con un pedazo de manteca como un huevo.

CRESTAS Y RIÑONES DE GALLO. (*Guarnecido y entrada*).

Se preparan las crestas cortando sus dos estremi-

dades para facilitar que espelan la sangre, se ponen en una rodilla pequeña con medio puñado de sal poco molida, y se zambulle por espacio de un minuto en agua hirviendo, y despues se estrega, teniendo siempre las crestas dentro como si se jabonase. Con este frotamiento y la sal se las despoja del pellejito que las cubria, y en seguida se echan en agua fria, teniéndolas medio dia para que se acaben de limpiar. Para cocerlas, se echan en una cazolita con caldo, agrio de limon y un poco de manteca, y á los dos tercios de cocidas se les añade *higadillos del mismo y mollejas de cordero ó ternera*, que tambien deben haberse puesto en agua fria con las crestas. Preparadas de este modo, se procede como en el guisado á la financiera.

FINANCIERA. (*Entrada y guarnecido*).

Si á las crestas é higadillos de que acabamos de hablar se les añade setas, criadillas de tierra hechas ruedas, tallos de alcachofa á trocitos, molleja de ternera ó higadillos de aves de corral, si se cuece todo esto hasta que esté en su punto, y se prepara como se ha dicho para el *guisado de mezcla*, ó con pollos en pepitoria ó cochifrito, entonces se llamará una *financiera*; pero esta puede servirse sola con coscorriones al rededor del plato, ó guarnecerla con un pollo cocido con blanqueta, ó en fricasé ú otras entradas.

GUISADO DE CRIADILLAS DE TIERRA. (*Intermedio*).

Límpiese y lávensse con muchas aguas las criadillas y despues se parten en ruedas. Póngase despues en una cazuela manteca, una cucharada de vinagre, peregil y cebolletas picadas muy menudamente, sal y nuez de especia, y échense en esta salsa las setas, que no deben estar mucho tiempo en ella por-

que sueltan mucha agua: se deja que cuezan á fuego manso un cuarto de hora, que es lo suficiente, y se sirven con un batido de yemas.

GUISADO DE BERZAS. (Intermedio).

Se hace que hierva en agua por espacio de media hora la mitad de una berza, y despues se echa en agua fria, se esprime bien, se la quita el troncho, se pica un poco y pone en una cazuela con un buen pedazo de manteca para rehogarla, polvoreándola con un poco de harina; humedézcase con el caldo y sustancia suficientes para que tome un color de oro, y cuézase despues á fuego lento hasta que esté hecha medio salsa, habiéndola sazonado de antemano con pimienta, sal y un poco de moscada. Se sirve encima de la vianda que se ha destinado para entrada.

MACEDONIA DE LEGUMBRES. (Guarnecido é intermedio).

Tómese igual cantidad de zanahorias y nabos que se cortarán de figura de almendras, y despues se limpiarán cebollas pequeñas, y se pondrá todo en una cazuela con manteca: se cocerá á fuego moderado hasta que tome color, y en seguida se empapará con caldo y sustancia, añadiendo setas y ademas judías verdes ó blancas, habas menudas, lombarda (estas últimas despues de haberse escaldado), puntas de espárragos y coliflor, y un terron de azúcar como una nuez: déjese hervir todo pausadamente, y al tiempo de servirlo se trabará con fécula. Puede presentarse á la mesa solo, ó para guarnecer un plato. Para de vigilia se prepara esta *macedonia* con manteca en lugar de sustancia y con caldo de legumbres ó pescado.

CEBOLLAS HELADAS PARA GUARNECIDO.

Se toman diez cebollas gruesas y se limpian, pero sin tocar la cabeza á fin de que se mantengan enteras, y se ponen una al lado de la otra en una cazuela en la que se haya derretido manteca, añadiéndoles una media onza de azúcar, sal y un vaso de caldo; póngase á fuego moderado, y cuando estén casi cocidas se humedecen con caldo ó sustancia muy espesa, que se da con unas plumitas ó pincel; y luego que están enteramente cocidas y bien doradas, se sirven alrededor de un trozo de vaca ú otra entrada; pero antes se deslie lo que ha quedado en el fondo de la cazuela con un poco de caldo y se echa por encima.

SALSA VIRGEN A LO MARINERO. (*Guarnecido*).

Límpiense doce ó diez y ocho cebollas pequeñas y otras tantas setas: hágase saltar todo en un buen trozo de manteca, pero sin que tomen color; añádase dos cucharadas de harina, pimienta blanca, sal, nuez moscada raspada, y empátese todo con caldo y vino blanco, dejándolo cocer á fuego manso, trabándolo despues con tres yemas de huevo y zumo de limon ó vinagre.

COSCORRONES FRITOS. (*Guarnecido*).

Se cortarán rebanaditas de miga de menos de media línea de gruesas y de la figura que se las quiera dar, ya de cresta de gallo, estrellas, media luna, ó bien redondas, etc., y se echarán en manteca muy caliente. Cuando hayan tomado color por un lado se

volverán, y cuando estén bien fritos se sacan y ponen á escurrir en una servilleta para servirlos cuando se necesiten. Para que se mantengan firmes alrededor del borde del plato se hace un engrudo con un poco de clara de huevo batida y harina. Para las menestras se cortan en pedacitos como dados y se echan encima al tiempo de servirlos, ó tambien se presentan en un plato aparte para que cada uno haga de ellos el uso que mas le acomode. Pueden reemplazarse en la sopa con rebanadas de pan tostado hechas en trocitos como dados.

RELLENOS Y PICADILLOS.

PICADILLO DE CARNE. (*Entrada*).

Tómese la carne que se tenga mas á mano, sea de carnicería, aves caseras ó caza, cocidas ó asadas; y aun si se quiere mezcladas muchas, añadiendo, si la hay, carne de salchicha. Se pica todo lo mas menudo posible, sazonándolo con perejil y cebolletas, y se pasa en una cazuela con un trozo de manteca y un polvo de harina, humedeciéndolo con caldo ó agua. Déjese cocer á fuego lento media hora. Algunos añaden miga de pan rallado y uno ó dos huevos batidos.

ALBONDIGUILLAS DE PICADILLO. (*Entrada*).

Con el picadillo que acabamos de explicar se forman las albondiguillas, haciéndolas rodar sobre harina, y se frien en la manteca ó aceite que ha sobrado de algun frito, y se sirven con salsa roja.

RELLENO DE PESCADO. (*Quenelles*) (1).

Tómese carne cruda de pescado, sea el que quiera, y píquese muy menuda y mezclada con yemas de huevo duro: en seguida incorpórese tanta miga de pan empapada y bien cocida con leche (2); pero que esté ya dura y seca, y se continúa el picado. En seguida, se echa tanta manteca como relleno hay siguiendo en picar: póngase sal, un poco de nuez de especia rallada, tres ó cuatro yemas, una despues de otra, y un poco de perejil picado, sin cesar todavía de picar. Bátanse las claras en nieve, tres para cada cuatro yemas, y sirve esta pasta para rellenar todo cuanto se quiera. Si á esta se ha añadido anguila de mar será todavía mas delicada. He aqui el modo de hacer las *quenelles*. Se coge una cucharada de pasta, mas ó menos grande, segun el tamaño que se quiere darles, y con un cuchillo humedecido en agua tibia se labra y arregla con primor, dandole por encima la misma forma que ha de tener por bajo, y con una cuchara tambien humedecida en agua tibia se levanta y se coloca en papel untado con manteca. Cuando están hechas todas, se mete el papel en una cazuela grande con caldo, y no se saca hasta que se hayan desprendido. Es preciso que estén bañadas con holgura, y en vez de caldo puede emplearse agua sazónada con sal y un poco de manteca. Deben cocer diez minutos y á fuego lento para que no se deshagan y salgan enteras. Luego se sacan para servirse como guarnecide.

Tambien se pueden hacer rodar simplemente por

(1) Especie de tortitas ó pastelillos. Nos vemos obligados á dejar esta voz en su propio idioma por no encontrar en el nuestro otra equivalente.

(2) La torta hecha con harina, miel, sal y huevo es muy preferible á la miga de pan.

harina y cocerlas como hemos dicho; pero esta les quita mucha parte de su delicadeza.

RELLENO DE AVES CASERAS.

Se toma la carne cruda de un pollo regular, segun la cantidad de relleno que se quiere hacer, y se le quita todas las fibras, píquese y mézclese bien, añadiendo despues otra tanta cantidad de ubre de ternera cocida y que se haya enfriado, y á falta de esta manteca é igual porcion de miga de pan tierno, empapado en leche y despues bien escurrido y esprimido en un lienzo. Bien picado todo, porque para esta preparacion nada es bastante, se añade una yema, se pica y se echan dos mas con pimienta, sal y moscada rallada. Se cuele por un tamiz de *quenelles*, incorporando dos claras batidas en nieve. Amóldese una *quenele* pequeña sobre una tabla polvoreada con harina, y cuézase ó estréllese en un poco de caldo ó agua, y se prueba para ver si está bien sazónada y consistente. Se estrellan echándolas á cucharadas en el líquido hirviendo, ó haciéndolas bolitas en la mesa, y sirven para guarnecer. De la misma manera puede hacerse con toda clase de carnes, ternera y caza de pluma y pelo.

PASTEL DE PASTA PARA ALBONDIGUILLAS.

Tómese media libra de tapa de ternera, píquese muy menuda y muélase: se tiene prevenida una libra de gordura del riñon de vaca, que despues de bien picada se mezcla con aquella, y se pica de nuevo. Sazónese todo con sal, pimienta, moscada rallada y un huevo. Se echa todo en un almirez, se muele de nuevo hasta que no se perciba gordura entre la carne, añadiendo aun otro huevo sin suspender el moli-

no y humedeciendo poco á poco con medio vaso de agua si es invierno, ó de nieve en verano, si la hay. En seguida se forma con un poquito de harina y la pasta una bolita y se hace dé un hervor á fin de asegurarse si está bien condimentada y delicada. Este relleno debe conservarse en sitio fresco y sirve para confeccionar salsas y sazonar guisados: reblandeciéndolo con algunas cucharadas de otra salsa ó aljofarado frio puede sustituir á toda clase de relleno fino: si se destina para el de alcachofas, etc., se le añadirán chalotas, perejil y setas picadas menudamente. Tambien puede hacerse con el mismo tostones, pastelillos, albondiguillas, etc.

MODO MUY SENCILLO DE HACER ALBONDIGUILLAS.

No siempre hay en todas las cocinas un mortero grande de cobre ó piedra para cuando se necesita, pero no faltará un almirez, y si no puede suplir uno grande de madera para moler las carnes, y echarlas despues en un lebrillo grueso para continuar trabajándolas con una cuchara de palo como vamos á explicar. Se pica media libra de carne de ternera, conejo ó ave casera en crudo y que sea muy tierna, y tambien un cuarteron de sebo de riñon de ternera ó vaca. Se reune toda y se muele sazonándolo al mismo tiempo con sal, especias, yerbas finas, tomillo y laurel picados menudamente. Póngase á hervir este compuesto en una cazolita con dos tercios de un vaso de agua, un poco de sal y un pedacito como una nuez de manteca. Luego que haya dado el primer hervor se aparta del fuego, y se le va echando como un cuarteron de harina trabajando y revolviendo bien la masa con cuchara de madera hasta que esté bien trabada y unida. Se deja enfriar y se mezcla con relleno de carne y grasa, volviéndola al mortero para conti-

nuar el molido ó bien trabajándola en el lebrillo añadiendo uno despues de otro tres huevos y la yema de otro, batiéndola bien á cada uno que se incorpora. Con este relleno se hacen albondiguillas del modo que se ha dicho en el artículo anterior, y sirve para los mismos usos.

ASADOS EN PARRILLAS. (*Intermedios*).

Tómese carne de tapa de ternera, tajadas de vaca, y pierna de carnero ó cerdo, y háganse en trozos de unos cuatro dedos de largo y uno de grueso, y écheseles un adobo compuesto con un poco de aceite, peregil, pimienta, cebolletas y chalotas todo muy picado. Se ponen en una cazuela al fuego, y cuando están á medio cocer se retiran. Despues se echan en una caja de papel muy untada de aceite, echando tambien todo el aderezo, juntamente con un poco de pan rallado y sal; se cubren con una hoja de papel y se ponen sobre las parrillas para que se asen á fuego lento. Cuando están en su punto se rocian con un chorrito de vinagre y se sirven en la misma caja en que se han asado.

VACA.

La mejor carne es de un encarnado oscuro, ve-teada de fibritas blancas y cubierta de gordura. Para el puchero los mejores trozos son los del pecho y cuello. La espaldilla ú hombros son mas inferiores, y aun mucho mas el sobrelomo y la cabeza.

VACA VERDE. (*Entrada*).

Se corta la carne haciéndola tajadas iguales y gruesas como una pieza de diez reales, y se colocan en un molde ó cazuela unas encima de otras formando una corona: se sazonan con sal y pimienta, humedeciéndolas con una cucharada de sustancia ó caldo. Hágase que cuezan despacio media hora, con fuego arriba y por abajo. En seguida se prepara una salsa con sustancia ó caldo en la que se cocerán por espacio de cinco minutos yerbas finas, añadiendo un chorrito de vinagre. Vuélquese sobre un plato la vaca y viértase en medio la salsa.

ROPA VIEJA, Ó VACA YA COCIDA. (*Entrada*).

Tómense cebollas y córtense á ruedas, las que se pondrán al fuego en una cazuela con un pedazo de manteca, dándole algunas vueltas hasta que estén casi cocidas; añádaseles entonces un polvo de harina y menéense hasta que estén bien doradas. Se humedecen con caldo, vino blanco, pimienta y sal, y se deja todo hasta que las cebollas estén enteramente cocidas, y no quede nada de caldo: entonces se echa la vaca cocida en trocitos, y se deja que cuezan para que tomen el gusto de la cebolla, y se sirve sazonándola con mostaza ó unas gotas de vinagre.

CARNE DE VACA COCIDA, AL ACEITE. (*Entrada*).

Se hace tajadas la vaca que se hã retirado de la mesa y se colocan en un plato ribeteado con perejil picado, chalotas y pepinillos. En una salsera se sirve una salsa hecha al aceite, ú otra picante confeccionada con mostaza, aceite, vinagre y chalotas, lla-

mada remolada, para que cada uno la sazone á su gusto.

CARNE COCIDA Y QUE YA HA ESTADO EN LA MESA.

(Entrada.)

Tambien esta se sirve con toda clase de salsas, picante, de pobres, de tomates, pepinillos, á la Robert, blanqueta, remolada con tostones, etc. Puede guarnecerse con patatas fritas.

CARNE COCIDA CON LO QUE HA QUEDADO PEGADO EN EL SUELO DE LA CAZUELA, Ó Á LA GRATIN. (Entrada.)

Derrítase en una sartén grasa ó gordura de pecho, hecha trocitos, y cuando esté ya hecha pringue viértase en un plato puesto á la lumbre: polvoréese con pan rallado, y échese encima setas hechas en ruedas muy delgadas, cebollas, perejil picado, una punta de ajo molido, sal, pimienta, especias, y colóquense encima las tajadas de vaca, cubriéndolas con setas, cebollas, perejil y pan rallado como por abajo. Se empapan con caldo, y se cuecen á fuego lento, que se aumentará en seguida, poniendo tambien ascuas encima de la cobertera para que se tueste: ó sirvanse con salsa espesa sin tostar, segun el gusto. En vez de la pringue puede usarse manteca ó grasa, y agua en lugar de caldo, tambien puede añadirse un vasito de ron, ó medio de vino blanco, segun el gasto que se quiera hacer.

VACA ASADA EN PARRILLAS. (Entrada.)

Se frien en la sartén pringue y longanizas y cuando han tomado buen color, se echa dentro para que

se calienten las tajadas cocidas en el puchero: quite-seles la grasa, y se añaden despues dos cucharadas de caldo y un chorrillo de vinagre.

VACA Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Córtense y prepárense las tajadas del modo que acabamos de esplicar: se echa un poco de caldo para calentarlas, y en estándolo se escurren y se pone encima manteca amasada con peregil, y un chorrillo de vinagre ó zumo de limon.

SALPICON DE VACA. (*Entrada*).

Se hacen tajadas delgadas y se colocan en una ensaladera cercándolas con tiritas de anchoas ó arenques muy curados y amarillentos, perifollo, cebolletas y otros adherentes muy picados, y pepinillos cortados por en medio. Se sazonan con pimienta, aceite y vinagre, y se sirven sin darle vueltas.

VACA AHUMADA DE HAMBURGO. (*Entrada ó segundo cubierto*).

Póngase la carne en un cubeto ó barril, y se hace una salmuera suficiente para llenarlo. Para veinte y cinco libras de vaca se necesitan ocho de sal, una de salitre, tomillo, laurel y clavo de especia. Se hace que hiervan estos ingredientes diez minutos, se cue-lan despues, y deja que se enfrien: en seguida se vierte el líquido en el barril, se tapa y ajustan los aros, y se pone en parage fresco. Puede hacerse uso de esta carne al cabo de quince dias, pero si se trata de ahumarla debe dejarse quince dias mas. Se deja escurrir y se cuelga en la chimenea haciendo fuego de heno que se humedecerá para que produzca mas

humo. Permanecerá en esta disposicion tres ó cuatro dias para que se seque, y despues se cuelgan los trozos en sitio seco; si se cuecen pueden comerse como jamon.

LOMO DE VACA. (Asado y segundo cubierto).

Por lo general se asa en el asador cuando es tierno. Se prepara quitándole todo el gordo y telillas, y se pone en adobo como hemos dicho mas arriba: se ensarta en el asador dejándole asar hora y media ó dos horas, segun sea mas ó menos grueso: se sirve con su jugo y una salsa hecha con sustancia de solomillo, un chorrillo de vinagre, sal y pimienta puesta en una salsera, ú otra preparada del modo siguiente. Hágase un rojo claro, que se humedecerá con caldo ó un poco de sustancia; añádasele sal, pimienta, chalotas, pepinillos y peregil, todo menudamente picado y un poquito de vinagre.

Jamás se mechará con tocino la parte interior del lomo, porque se escurre por las aberturas y se pierde la grasa. Con la estremidad ó punta del lomo que solo se compone de partes duras y grasas se hace un buen puchero de berzas.

SOLOMILLO DE VACA AL ASADOR. (Asado y segundo servicio).

Es éste la parte mas tierna y delicada del lomo: se prepara y mecha con lonjitas de tocino, no muy delgadas, para que resista á la coccion: se pone en adobo compuesto con aceite, sal, pimienta, peregil, laurel y ruedas de cebolla, en donde debe estar doce horas cuando menos, despues se ensarta en el asador el trozo mechado cubriéndolo con un papel untado con manteca, y se asará á fuego activo de manera

que se tueste: algunos momentos antes de presentarse á la mesa se quita el papel, se saca del asador un poco ensangrentado, y se sirve con una salsa compuesta con la misma sustancia del solomillo, un chorrito de vinagre, chalotas, pimienta y sal en una salsera, ó si no con la salsa que hemos dicho en el anterior artículo.

SOLOMILLO CON ESCAROLA. (Entrada).

Quando está preparado el solomillo como acabamos de decir, se sirve sobre escarolas guisadas con carne.

SOLOMILLO CON SALSA DE TOMATES. (Entrada).

La preparacion es idéntica que la anterior; solo se diferencia en que, en lugar de tomates, se pone debajo la salsa de tomates.

SOLOMILLO CON COSCORRONES. (Entrada).

Córtense en tajadas redondas los restos del solomillo del dia anterior, y se calentarán, pero sin que hiervan, con sustancia ó caldo. Se preparan coscorrones del mismo tamaño haciéndolos saltar en manteca hasta que tengan color, y se colocan en corona sobre un plato alternando las tajadas con los coscorrones, con un poco de sustancia, manteca amasada con peregil, y en medio, zumo de limon. Si se quiere pueden añadirse unas alcaparras.

MODO DE VOLVER A CALENTAR LOS ASADOS.

El mejor medio consiste en envolver los trozos de asado en un pliego de papel untado con manteca y

ensartarlos en el asador, y así quedan tan tiernos como la primera vez; pero si fuesen pequeños los pedazos se ponen sobre las parrillas, pudiendo salpicarlos con yerbas finas.

SOLOMILLOS DE VACA CON SETAS. (Entrada).

Córtese el solomillo en tajadas redondas y déjense una hora en manteca que debe haberse derretido en una cazuela, sazonándolas con pimienta y sal. Trascorrida la hora, se ponen á un fuego un poco vivo, y cuando han tomado un bello dorado se vuelven de otro lado, para que tomen color, y en seguida se sacan. En la misma cazuela se echa una cucharada de harina, que se humedece con sustancia ó caldo, añadiendo las setas bien lavadas y limpias. Vuélvase á poner dentro de la cazuela las tajadas, para que acaben de cocer, y despues se sirven con agrio de limon. La salsa espesa se sirve sobre las tajadas, y las setas alrededor. Tambien se sirve el solomillo preparado de esta manera sin setas encima de una salsa de tomates.

BISTECHS. (Entrada).

Se corta el solomillo en ruedas de un dedo de gruesas y se golpean para aplastarlas: se separan las partes membranosas y tendinosas, y se adoban en manteca tibia con pimienta y sal: se asan en parrillas á un fuego activo, y se sirven sangrando todavía por dentro con manteca amasada con perejil y un chorrillo de zumo de agraz ó limon.

Para prepararlo con patatas se procede igual en un todo como en el anterior, y despues se añaden las patatas fritas con manteca. Para condimentarlo con manteca de cangrejos se agrega esta al bistechs, ó la de anchoas, si se quiere de este modo: finalmente,

será con berros si se echan estos por encima del asado, sazonados con aceite y vinagre.

COSTILLAS DE VACA A LA FLAMENCA. (Entrada).

Muy cocidas á causa de su dureza, se sirven rodeadas de un guarnecido ó sobre un aderezo de lechugas compuestas con la salsa de su coccion, y tambien encima de un guiso hecho con berza, nabos, setas, una macedonia de legumbres, salsa de tomates, ó picante, á la Robert, etc.; en fin, con su pringue como la espaldilla. Sin embargo, su mejor destino es para el puchero.

ESPALDILLA DE VACA. (Entrada).

Se separan las partes tendinosas, y se corta en trozos de dos dedos de recio: macháquense y polvo-réense con pimienta y sal: luego se ponen en las par-rillas á un fuego activo, y cuando están asadas se sirven con una salsa á la Maitre d'hotel y patatas fritas, ó con cualquiera otra que sea picante.

ESPALDILLA EN ESTOFADÓ. (Entrada).

Hecha trozos, se pone en una cazuela al fuego con una lonja de tocino gordo para cada pedazo y se la da unas vueltas; en seguida se sacan de la cazuela, en la que se hace un rojo, y se vuelven á meter juntamente con el tocino, especias, sal, cebollas, zanahorias, un ramillete y aguardiente. Se dejan cocer cinco horas á fuego manso, se les quita la grasa y se sirven. Muchas partes de la carne de ternera, carnero, y aun de cerdo, pueden prepararse de esta misma manera.

ESPALDILLA PREPARADA CON SU PROPIA SUSTANCIA.

(Entrada).

Derrítase en una cazuela un pedazo de manteca como medio-huevo, y échese dentro la espaldilla deshuesada, y désele algunas vueltas á un fuego muy activo: añádasele medio vaso de agua ó caldo, pimienta, sal, un ramillete y aguardiente, y hágase cocer todo á fuego lento.

ESPALDILLA CON SETAS. *(Entrada).*

Despojada la espaldilla del exceso de gordura que la cubre y partes duras que van unidas, se mete en una cazuela sobre el fuego con un trozo de manteca del tamaño de un huevo pequeño, y se tiene allí hasta que haya tomado color por ambos lados, y en seguida se saca. Se echa en la misma cazuela una cucharada de harina; déjese que se tueste y despues se humedece con agua caliente y un vaso de aguardiente (4). Vuélvase á meter la espaldilla para que cueza tres ó cuatro horas, añadiéndole setas, y que termine la coccion. Cinco minutos antes de servirse á la mesa, se agregan, si acomoda, unas aceitunas quitados los huesos.

VACA A LA MODA. *(Entrada).*

Tómese un trozo, ya sea de tapa, tajada redonda ó chueca de la rodilla, golpéese bien, y se mecha con

(4) Es imponderable el buen efecto que produce en estos guisos el vino de Madera: en toda cocina particular medianamente surtida, debe haber una botella que durará mas de un año; en París cuesta cuatro pesetas, de modo que este gasto no es exorbitante.

lonjas gruesas de tocino: se mete en la cazuela con algunas cortezas del mismo, media mano de ternera, una cebolla, otra zanahoria, un manojito de yerbas finas, laurel, tomillo, ajos, clavo de especia, pimienta y sal, vertiendo por encima de todo esto un vaso de agua, medio de vino blanco ó una cucharada de aguardiente, y déjese cocer hasta que esté la carne muy tierna. Se le quita sin detencion la grasa, pasando despues la sustancia por el colador, y se sirve. Para cocer este compuesto á la moda se necesitan cuatro horas al menos, y el fuego debe ser muy templado y casi cubierto.

LENGUA DE VACA ENCARNADA. (*Entrada*).

Despues de bien limpia y preparada se pone á asar sobre ascuas para quitarle el pellejo duro que la cubre, teniendo mucho cuidado de que no se ahume: se repetirá muchas veces esta operacion hasta que quede enteramente despojada: se pone despues en una vasija de barro duro y consistente, frotándola mucho con pimienta y un poco salitre: en el fondo se echa una buena capa de sal blanca, y sobre ella se coloca la lèngua habiéndola hecho rodar por encima para que se sale bien. Alrededor se le pone algunos clavos de especia y un poquito de tomillo y laurel. Pasadas veinte y cuatro horas se vuelve á restregar con nueva sal, volviendo á reponer esta encima y debajo á medida que se va liquidando, hasta que quede enteramente bañada. Debe dejarse en esta salmuera lo menos doce ó quince dias, y aun hasta seis semanas dándole vuelta diariamente, pero sin tocarla con los dedos. Pasado este tiempo se cura ó bien se pone colgada á la chimenea tres dias para que se ahume embutida en un intestino. Si se prefiere cocerla se pone en infusion dos horas para desalarla y despues

se mete en una olla llena de agua con algunas cebollas, dos clavos de especia, un poquito de tomillo y laurel, pero nada de pimienta y sal. Déjese enfriar en el mismo cocimiento, y en seguida póngase á escurrir. Se sirve entera para entrada fiambre, pero es necesario que la coccion sea muy lenta para que no se deshaga ni salga muy salada.

LENGUA DE VACA CON SALSA PICADA. (*Entrada*).

En agua fria se pone en infusion veinte y cuatro horas mudándola muchas veces; en seguida se escalda en agua hirviendo, despues de lo cual se rae mucho para quitarle el pellejo y prepararla. Méchese despues con gruesas lonjas de tocino, sazónandola con pimienta, sal, moscada, chalotas y peregil picados, y se harán cocer lentamente en los términos que se esplican en la página 44 por tiempo de cinco horas. Se retira del fuego y se abre por medio pero sin dividirla y se coloca en el plato. Se quita la grasa al cocimiento, se cuela y se empapa con un rojo; déjese espesar, y añádanse unas pocas chalotas, peregil, setas, pepinillos muy picados, y pimienta: déjese hervir cinco minutos, y sírvase. Tambien puede reemplazarse con una salsa rubia de alcaparras, de tomates ú otra cualquiera.

LENGUA DE VACA MECHADA Y ASADA. (*Asado*).

Se prepara como la anterior, y despues se cuece con dos cucharadas de caldo, lonjas de tocino, un manojito compuesto, una ó dos cebollas claveteadas con clavillo, y luego que está á dos tercios de coccion se aparta del fuego y deja enfriar: landéese con gruesas lonjas de tocino por dentro y otras muy delgaditas por encima, y en seguida se pone en el asa-

por tiempo de una hora: se sirve con salsa picante que se echa en una salsera.

LENGUA DE VACA AL GRATIN (1). (*Entrada*).

Córtese en tajadas muy delgadas una lengua de vaca asada en parrillas ó en el asador, para colocarse en el plato en que han de servirse, poniendo en el fondo un poco de caldo, un chorrito de vinagre, pepinillos, perejil, cebolletas, chalotas y un poquito de perifollo, todo picado menudamente: con sal, pimienta quebrantada y pan rallado. Se disponen encima las tajadas, y se sazonan por encima con los mismos condimentos que se han echado debajo, concluyendo con cubrirlo todo con pan rallado. Póngase el plato en un hornillo con fuego moderado, y déjese cocer hasta que se forme un *gratin* en el fondo. Se sirve á la mesa echándole antes un poco de caldo.

Con los restos de lengua asada en parrillas ó en asador se cortarán tajadas cubiertas con pan rallado á la *Sainte-Menehould*, que se servirán con cualquiera salsa, en cajitas de papel á la *papillote* como las costillas de ternera. Puede tambien prepararse á lo marineró en *hocheipot* (con nabos y castañas) volviéndolas á calentar, y servir las encima de toda clase de guisos ó sustancias.

PALADAR DE VACA A ESTILO DE AMA DE GOBIERNO.

(*Entrada*).

Téngase en remojo, ráspense despues para despojarlos de la piel dura y negra que los cubre, y si no se desprende completamente métause un momen-

(1) Gratin, lo que queda pegado en el suelo de una cazuela ó sarten en que se ha guisado ó frito alguna cosa.

to en agua hirviendo. Se lavan con muchas aguas tibias, y en seguida con fria. Se harán trozos de tres dedos de largo y cuecen á fuego manso seis ó siete horas en un blanco (véase la página 41). Pónense despues en un lienzo blanco para que escurran, y colóquese en el plato en forma de corona, echando en medio la salsa que mas acomode, ya picante, ó bien de tomates, de pollo, alcaparras, á la Robert, etc. Cortados estos paladares en trozos como dados, dicen bien en toda clase de guisos, aun á la financiera.— Tambien puede hacerse con ellos *croquetas*: se cortan en trocitos pequeños, se pasan en una salsa rubia y espesa, y se hacen montoncitos encima de una cobertera. Déjense enfriar, se cubren dos veces con pan rallado y se frien.

PALADAR DE VACA Á LO BRETON. (*Entrada*).

Preparado, cocido y escurrido como los anteriores, sírvase sobre una sustancia de cebollas poniendo un coscorron frito entre cada trozo, y que tengan la misma forma de corona: despues se reboza todo con una salsa espesa ó sustancia que se estienda con unas plumitas ó pincel.

COLA DE VACA REBOZADA CON PAN RALLADO Y ASADA EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Despues de cocida en la olla, y haberse enfriado, se derrite manteca sazónada con sal y pimienta, y se empapa en ella durante media hora: en seguida se polvorea con pan rallado repitiendo dos veces esta operacion. Asese en las parrillas y sírvase con una salsa picante, tártara, etc.

COLA DE VACA EN SALPICON. (*Entrada*).

Habiéndola tenido á remojo y haciéndola despues hervir en agua durante media hora, se pondrá en una ollita de cobre sazónándola y dejando que cueza como los adobados.

COLA DE VACA Á LA SAINT-LAMBERT. (*Entrada*).

Preparada y bien limpia con agua tibia, póngase en una cazuela sobre lonjas de tocino, sal, pimienta, especias, nabos, zanahorias, apio, cebollas y un manojito compuesto: habiendo cocido bien se pasa por tamiz; se hace una sustancia de legumbres, se vierte por encima de la cola y se sirve.

SESOS DE VACA. (*Entrada*).

Se sirven estos á falta de los de ternera, que son mas blancos y de mejor calidad. Se meten en agua tibia para despojarlos de la sangre y telilla que los cubre, y despues se dejan en infusion una ó dos horas en agua fria. Hágase que den un hervor en suficiente cantidad de agua para que los bañe bien, y la cuarta parte de un vaso de vinagre, sal, pimienta, clavo, una hoja de laurel, tomillo, ajos, perejil, apio verde y ruedas de zanahoria. Tres cuartos de hora bastan para cocerse.

En seguida se parten en dos mitades, se sirven en un plato, en el que se ha echado salsa de *manteca negra*, y se guarnece con perejil frito.—Para prepararlos á *lo marinero* se aperdigan cebollas tiernas con manteca hasta que estén bien doradas y se sacan: en la misma cazuela se hace un rojo con una cucharada de harina humedeciéndolo con agua ó caldo, y des-

pues de bien trabado vuélvanse á echar las cebollas y setas, si las hay, pimienta, sal y los sesos, dejándolo cocer todo á fuego manso media hora. Se hacen diez ó doce porciones, se rebozan con una masa de harina y se frien. Tambien se pueden servir con *salsa picante* ó *ravigota* (salsa compuesta con ascalonias, vinagre y mostaza).

RIÑONES SALTADOS EN VINO BLANCO. (*Entrada*).

Despues de despojados del nerviecillo que los une se cortan en ruedas muy delgadas, y se ponen en la sarten con manteca á un fuego muy vivo para que *salten*, añadiéndoles una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco, pimienta, sal, cebolletas menudamente picadas y un diente de ajo, que se quita despues. Cuando esta salsa está en su punto se sirve inmediatamente. Esta operacion debe ejecutarse con mucha presteza, para evitar que se endurezcan los riñones. Los de ternera y carnero se preparan lo mismo.

HIGADO DE VACA ASADO EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Se corta en tajadas delgaditas, se ponen en las parrillas polvoreándolas con sal y pimienta: se les da vuelta teniendo cuidado de que se asen poco; se sirven unidas de dos en dos, poniendo entre medio de cada par una bolita de manteca amasada con peregil.

CUAJAR Ó VIENTRE DE VACA PREPARADO EN FRICANDÓ.
(*Entrada*).

Limpiense, ráspense y láveuse con el mayor esmero y con muchas aguas hirviendo los pedazos del vientre ó panza de vaca, de la parte mas carnosa y

gruesa, poniéndolos despues á macerar en agua fria, cociéndolos por espacio de seis horas en agua sazónada con unas ruedas de cebolla, ajos, clavo de especia, sal y algunas cucharadas de harina; córtense en pedacitos cuadrados ó redondos, y despues de escurridos se echan en una cazuela con manteca, una cucharada de harina, humedeciéndolos con un poco de caldo ó agua, y háganse hervir diez minutos. En seguida se espesa la salsa con dos yemas, un pedazo de manteca, zumo de limon, y se sirven. Si se quiere, puede añadirseles algunas setas cocidas de antemano.

CUAJAR Ó VIENTRE DE VACA PREPARADO EN PARRILLAS.

(Entrada).

Preparado como acabamos de decir y dividido en trozos de cuatro dedos de largo y dos de ancho, se pasan por un poco de manteca derretida con sal, pimienta y perejil picado: se polvorean con miga de pan rallado, y se ponen en las parrillas hasta que están perfectamente dorados; se colocan formando corona en un plato, y se sirven con salsa *tártara* ó á la *Robert*.

VIENTRE DE VACA A LA LEONESA. (Entrada).

Despues de cocido, se corta en trocitos cuadrilongos; se ponen en una cazuela sobre fuego vivo ruedas delgadas de cebolla con un pedazo de manteca, una cucharada de aceite, sal, pimienta, perejil picado y los callos se hacen saltar, y se les da vueltas hasta que haya tomado todo un buen color tostado. Se sirven calientes con zumo de agraz ó limon.

REVOLTILLO A ESTILO DE CAEN. (*Entrada*).

Se raen, limpian y lavan con muchas aguas las tripas; se escaldan, y se ponen despues veinte y cuatro horas en agua fria, la que se mudará muchas veces: se tendrá prevenida una olla grande de barro barnizado, con tapa que ajuste bien (*huguenota*), en cuyo fondo se pondrán ruedas de zanahoria, de cebolla, un poco de tocino, un manojo compuesto, clavos de especia, cuatro dientes de ajo, pimienta sin moler y una mano de vaca hecha trozos: escúrrase la tripa, sazónese con sal y moscada, y métese dentro de la olla poniendo en medio un jarrete de jamon, de modo que esté bien llena y ajustada: se rocía todo con vino blanco y un poco de agua, y se cubre con lonjas de tocino. Se pone la tapa cerrándola bien con engrudo, y se deja cocer seis ó siete horas en horno muy templado. Se sirve caliente con salsa hecha con el caldo de la coccion.

UBRE Ó TETA DE VACA. (*Entrada*).

Lávese y téngase en agua fria dos horas para que se limpie bien; póngase despues un cuarto de hora en agua hirviendo, se deja enfriar, se pasa y despues se cuece sazónándola como los callos.

TERNERA.

La de seis semanas ó dos meses es la mas estimada: de menos tiempo no tiene gusto ni sustancia; de mas edad ya no es tan delicada: la mejor época para comerla es desde mayo hasta setiembre.

TERNERA ASADA.

Las partes que se destinan con preferencia para el asador son el lomo con las costillas, inclusa la riñonada, y el trozo que sigue despues, aunque menos apreciado, puede tambien servir para asar, un pedazo de pierna. En general la ternera se sirve muy asada: se polvorea con sal, se rolla el extremo del lomo hasta el riñon, se lia con un bramante, se cubre ó envuelve con papel untado con manteca, y se mete en el asador.

TERNERA AL ASADOR CON YERBAS FINAS. (*Entrada*).

Escójase uno de los trozos que hemos indicado arriba; méchese con gruesas lonjas de tocino sazonándolo con sal, pimienta y yerbas finas, y se pone en un lebrillo, en donde se mantendrá tres horas en adobo con perejil, tomillo, dos chalotas, todo menudamente picado, pimienta, moscada raspada, y un poco de aceite; cuando haya tomado ya el gusto, póngase en el asador, colocando por encima todo el condimento, envolviéndolo bien con dos hojas de papel blanco muy untado con manteca, y déjese asar lentamente á fuego manso. Despues se quita el papel y con el cuchillo se levantan todas las yerbecillas que han quedado pegadas entre aquel y la carne, para ponerlas en la cazuela con un poco de su misma pringue, un chorrillo de vinagre, un trocito de manteca amasada con un polvo de harina, y otro de sal y pimienta: se deja trabar todo esto al fuego para servirlo debajo del trozo asado.

TERNERA A LO PAISANO. (*Entrada*).

Se toma un trozo de espaldilla sin riñón ó de piana y se pone en una cazuela con unos pedacitos de lo gordo del pecho y un poco de manteca, y se pasa hasta que tome un color rubio. Se humedece con medio vaso de agua añadiendo un manojo compuesto, dos ó tres zanahorias, otras tantas cebollas, un nabo, pimienta y sal, haciendo que cueza todo dos ó tres horas. Se desengrasa la salsa, y se sirve poniéndola debajo de la carne, con las zanahorias y tocino encima por adorno.

TERNERA COCIDA CON SU PROPIA SUSTANCIA. (*Entrada y asado*).

Se coge cualquiera de los pedazos que hemos indicado en el anterior artículo, y se mecha si acaso no está bastante gordo, poniéndolo en una cazuela con manteca hasta que tome color: entonces se empapa con medio vaso de agua, se sazona con pimienta, sal y media hoja de laurel, sin mas condimentos: se hace cocer á fuego manso dos ó tres horas, y despues se quita la grasa y se sirve como asado. Si se quiere presentarla como entrada, se espesa la sustancia con fécula y se sirve sobre una salsa de tomates, una sustancia de acederas, de escarola ó apio.

PECHO DE TERNERA RELLENO. (*Entrada*).

Se toma el pecho cubierto por todas partes con su piel ó membrana, y se separa de la carne hasta la punta de la ternilla: póngase encima un relleno ó pastel con setas y alcachofas: y se cubre con la piel, cosiéndola todo alrededor con hilo y aguja: hecho es-

to se pone á cocer con lonjas delgadas de tocino, medio vaso de agua, sal, pimienta, un manojo de peregil. Estando cocido se toma el fondo del caldo, se desengrasa y pasa por el tamiz: échese un polvo de harina y redúzcase. Dispuesto de este modo se puede servir con diferentes aderezos de legumbres: si se prefiere cocido al asador, se cubrirá con un papelado de manteca, y se servirá con una salsa ú otro aderezo.

TERNILLAS DEL PECHO DE TERNERA CON GUISANTES.

(Entrada).

Se entiende por ternillas las partes cartilaginosas contenidas en el pecho. Se cortan en trocitos, y se pasan al fuego con manteca, un polvo de harina, sal y pimienta, añadiendo un vaso de agua y un manojito de peregil. Se deja que cuezan hora y media, y entonces se echan los guisantes que sean de mediano tamaño, y cuando están ya cocidos se desengrasan y sirven.

TERNILLAS DEL PECHO DE TERNERA Á LA POULETTE.

(Entrada).

Véase mas adelante *Salsa blanca ó blanqueta.*

TERNILLAS DEL PECHO DE TERNERA A LO MARINERO.

(Entrada).

Póngase manteca en una cazuela, y cuando esté bien caliente se echan las ternillas y se pasan: se retiran, y se hace un rojo que se humedece con un vaso de agua ó caldo, y otro de vino, sal, pimienta, clavos de especia, ajo, un manojo compuesto: se vuelven entonces las ternillas á la cazuela, y cuando es-

tán ya casi cocidas se les añade cebolletas fritas con manteca y setas. Entonces se acaban de cocer á todo hervor: se quita el manojito, los clavos y el ajo, se desengrasan y sirven.

MANJAR DE TERNILLAS (1). (*Entrada*).

Después de haberlas saltado en manteca se colocan en el manjar como las perdices preparadas con berza, pero acomodándolas en corona.

CHULETAS DE TERNERA EN CAJITAS DE PAPEL. (*Entrada*).

Rebócese por ambos lados con una masa compuesta con miga de pan, manteca de puerco, perejil, cebolletas y setas si las hay á mano, todo menudamente picado, pimienta y sal: cubriéndolas con tajadas delgadas de tocino, hecho lo cual se envolverán con esmero con papel blanco dado con manteca ó aceite, se ponen en parrillas para que se asen á fuego manso: se sirven en el mismo papel. Saldrán mucho más tiernas si se han tenido antes un día ó dos, según la estación, en un adobo de cucharada y media de aceite para cada dos costillas.

CHULETAS DE TERNERA Á LA BORDELESA. (*Entrada*).

Después de preparadas con aseó y sazonadas con pimienta y sal, se hace un poco relleno con tocino, carne de la misma ternera, miga de pan, chalotas y perejil, todo muy picado, pimienta y sal. Se bate esta pasta con un huevo crudo, y se van cubriendo una á una todas las chuletas, se doran con huevo batido, y

(1) Este manjar se compone de la mezcla de varias legumbres y raíces.

empanan con miga de pan desecha con la mano. Dése con manteca a una tartera y pónganse encima las chuletas para que se asen en el horno, ó bajo uno de campaña: despues se colocan en el plato. En la tartera se echa un poco de caldo, un chorrito de vinagre ó zumo de limon, y se hace la salsa con que se cubren las chuletas.

CHULETAS DE TERNERA CON YERBAS FINAS. (*Entrada*).

Se derrite en una cazuela un pedazo de manteca y se echan dentro las chuletas sazonadas con pimienta, sal y especias. Háganse saltar en la manteca cinco minutos, se tendrán prevenidas las yerbas finas y setas finamente picadas, y se echa la mitad encima de las chuletas: se vuelven del otro lado y se pone la otra mitad. Cuando están ya asadas se condimentan con ácido de limon: se colocan en corona con el condimento en medio.

CHULETAS DE TERNERA AL NATURAL. (*Entrada*).

Se polvorean con sal y pimienta, y se empapan en manteca derretida: despues se ponen en las parrillas, se les da vuelta y se rocian con el resto de la manteca, y se sirven asi, ó bien con una salsa picante.

CHULETAS DE TERNERA EMPANADAS. (*Entrada*).

Se preparan lo mismo que las anteriores: se rebozan con pan rallado, se asan pero sin rociarlas.

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PROVENZALA. (*Entrada*).

Despues de asado y frio se corta en ruedas delgadas: aparte se prepara una salsa con un pedazo

de manteca amasada con harina, medio vaso de aceite, perejil, cebolletas, chalotas, todo picado, pimienta y sal: se pone al fuego para que espese, y se exprime el zumo de un limon. Echense dentro las ruedas de ternera para que se calienten, pero sin hervir, y se sirven.

FRICANDÓ. (*Entrada*).

Prepárese una landrecilla de ternera mechándola por dentro con lonjas gruesas de tocino y por fuera con otras delgaditas: cúbrase el suelo de una cazuela con zanahorias, cebollas, ramillete guarnecido, dos clavos de especia, y despojos de tocino: póngase en ella el fricandó, humedeciéndolo con un poco de caldo, teniendo cuidado de rociar lo de encima de cuando en cuando con la sustancia que hay en el fondo, hasta que tome un hermoso color de oro. Concluida la cocción en dos ó tres horas se cuele la salsa que ha quedado y se echa en una cazolita, se desengrasa y reduce á gelatina añadiéndole un poco de fécula de patata disuelta con un poco de agua, con la que se da color tostado al fricandó. Lo restante de la salsa se echa por encima del mismo si se ha de servir solo, si no se aprovecha para sazonar el guiso de escarola ó acederas que se servirá debajo. Tambien puede presentarse sobre una salsa de tomate.

MANJAR DE TAPA DE TERNERA. (*Entrada*).

Córtese la carne de tapa de ternera en tajadas redondas ó cuadrilongas de unos tres dedos de largo, despójese de las partes nerviosas y aplánese con la cuchilla para que queden recias como el canto de un duro. Una media hora antes de servir las á la mesa se pone en una cazuela aceite del mejor sobre carbon muy encendido, y cuando está muy caliente se echan

dentro cuantas tajadas quepan, y luego que se han penetrado por un lado se vuelven del otro hasta que lo están por todas partes; se sacan de la cazuela, y se repite la misma operacion con las restantes hasta tenerlas todas hechas. Entonces se echa en la cazuela una cucharada de pan rallado y otra de caldo y se vuelven á poner todas las tajadas añadiendo peregil muy picado, pimienta y sal, dejando que cuezan á fuego lento: se colocan en un plato en forma de corona, y al tiempo de servir las se rocian con zumo de limon.

GUISADO DE TERNERA CON SALSA BLANCA. (Entrada).

Se hace éste ya con los restos del asado de ternera cortados en tajadas muy delgadas y aplanadas, ó bien con carne de pecho hecha cuadritos de tres dedos de largo. Se echan en una cazuela en la que se haya preparado una salsa blanca del modo que se esplicó en la página 29, y se dejará cocer lentamente diez minutos, y se echarán despues dentro las tajaditas para que se calienten si se han empleado los restos del asado, aunque tambien pueden freirse.

CROQUETAS DE TERNERA. (Entrada).

En una cazuela derritase un buen trozo de manteca echando despues dos cucharadas de harina, meneándola sin cesar, pero sin dejar que se tueste; sazónese despues con pimienta y sal, añadiendo tambien setas y peregil picados. Se da unas vueltas humedeciendo esta mezcla con un poco de nata y dos cucharadas de sustancia de landrecilla, haciendo que se espese como si fuese una papilla. Se corta como dados carne de la nuez ó landrecilla que debe haberse cocido la vispera, y grasa de la misma, y se incorpora todo. Despues de fria la pasta se forman bolitas,

rebozándolas con pan rallado y bañándolas en huevos batidos: hecho esto se vuelven á empanar, se frien y sirven guarnecidas con peregril frito.

TROZO DE PIERNA A LO PEREGRINO. (*Entrada*).

Tómese de la parte que está entre la pierna y el rabo y méchese si se quiere con lonjas de tocino, atándola con un bramante para darle una buena forma. Dispuesta así la carne, póngase á fuego manso con aceite para que se dore por ambos lados, humedeciéndola despues con un poco de agua sazónada con sal y una hoja de laurel, y dejándolo cocer tres ó cuatro horas. Entretanto se rebozarán con manteca doce cebollas grandes, y cuando han tomado un color tostado se rociarán con un poco de sustancia de carne de pierna de la misma ternera y un poco de vino tinto superior: añádanse doce ó catorce setas enteras y cuézanse á fuego manso. Al momento de presentarse á la mesa se desengrasa, se traba la sustancia con fécula, y con esta mezcla se colora el trozo de ternera bañándolo con un pincel por toda su superficie, poniendo á su alrededor lo restante juntamente con las cebollas y setas.

ESPAIDILLA DE TERNERA Á LO PAISANO. (*Entrada*).

Se separan los huesos y se sazona con sal, pimienta y nuez de especia: arrólllese en seguida sujetándola con un bramante para darle una vistosa forma oblonga: se pone en una vasija (1) con un buen trozo

(1) *Daubiére*. Utensilio inventado principalmente para los estofados: es redondo ú obalado con tapa muy ajustada y abovedada para poner encima fuego si lo exige el guiso: es una especie de estufilla: las de barro son preferibles si no han de sufrir un fuego muy vivo.

de manteca hasta que esté bien dorada, y entonces se humedece con un vaso de agua, sazónandola con un poco de sal y una hoja de laurel. Póngase á cocer á fuego lento por encima y por debajo, y despues se coloca en un plato: se escurre el pringue que hay en la cazuela arrancaudo con una cuchara lo que se ha pegado, se vierte todo sobre la espaldilla y se sirve quitando antes el bramante.

ESPALDILLA DE TERNERA BAÑADA. (*Entrada*).

Se deshuesa sin que se estropee ni quebrante y se lardea todo á lo largo con gruesas lonjas de tocino sazónadas con especias y sal: se arrolla y ata como la anterior. Se guarnece el fondo de una cazuela con algunas longitas de tocino y solomo, una cucharada grande de caldo, zanahorias, cebollas y un ramillete compuesto: sepárese el caldo que se pasará por tamiz, y con el fondo hágase un rojo que debe humedecerse con el mismo y medio vaso de vino blanco: déjese reducir á consistencia de jalea, y báñese con ella la espaldilla que podrá rodearse con lechugas enteras cocidas con sustancia, zanahorias, y cebollas.

GALANTINA Ó TERNERA CONGELADA. (*Segundo cubierto*).

Quitense los huesos á una buena espaldilla de ternera, y tómese una porcion de laudrecilla que se cortará en lonjas como si fuese tocino, añadiendo otro tanto de este, de jamon y de lengua encarnada en trozos de la misma dimension, que se encontráran en las salchicherias. Debe haberse prevenido ya un

- pastel de masa, y encima de él se estiende la espaldilla sazónada con nuez de especia, pimienta y sal; estiéndase por encima una delgada capa del pastel, poniendo en ella la mitad de las lonjas de jamon, ternera y tocino, y algunas criadillas de tierra si se quiere: despues otra segunda capa de masa y el resto de las lonjas; arrólese todo sujetándolo con un bramante, y envuélvase en un lienzo que tambien se atará con otro bramante, como si fuese un grueso andullo de tabacó. Cúbrase el fondo de una *danbiera* con lonjitas y cortezas de tocino, zanahorias, cebollas, un manojo de yerbas y clavos de especia. Colóquese encima la galantina ó relleno, añadiendo la parte de espaldilla deshuesada con un polvo de sal, y se humedece con caldo y medio cuartillo de vino blanco. Se hace cocer cuatro horas á fuego manso: se escurre, y no se deslia hasta que no está enteramente fria.

Para hacerla en jalea ó gelatina: se pasa la decoccion y se desengrasa; despues se baten en una cazuela tres huevos sin quitarles la clara como para hacer una tortilla, se vierte encima y se pone sobre un fuego bien encendido, meneando sin cesar la mezcla hasta que rompa el hervor, entonces se pone al borde del hornillo, se tapa bien con la cobertera, poniéndole fuego encima y se deja hervir lo mas lentamente posible por tiempo de una hora: se estiende una servilleta sujetando sus puntas á los cuatro pies de una silla vuelta al revés poniendo debajo un lebrillo, y sobre ella se vierte con mucho tiento esta como jalea, la que luego que se haya enfriado se colocara alrededor de la galantina al tiempo de servir.

Esta manipulacion que la da la transparencia de un topacio, puede emplearse igualmente para clarificar toda clase de caldos, sustancias, etc.

HIGADO DE TERNERA ASADO. (*Asado*).

Méchese con gruesas lonjas de tocino y téngase cuatro horas en un adobo hecho con perejil, cebolletas, laureles, tomillo, sal y dos cucharadas de aceite: sáquese pasado este tiempo, y envuélvase con un papel untado de manteca, y se mete en el asador para dejar que se ase por espacio de cinco cuartos de hora, sirviéndose despues al natural con una salsa de sustancia del mismo hígado, chalotas picadas, dos cucharadas de caldo del puchero, sal, pimienta y yerbas finas, puesta en una salsera.

HIGADO DE TERNERA A LO PAISANO. (*Entrada*).

Se mecha el hígado como el anterior; se hace un rojo que se humedecerá con un vaso de caldo del puchero y otro de vino tinto: échese dentro el hígado guarnecido con media zanahoria, dos cebollas grandes, una hoja de laurel, sal y un poco de pimienta y especias, y se dejará cocer dos horas ó tres á lo mas á fuego muy templado, se desengrasa y sirve.

HÍGADO DE TERNERA FRITO. (*Entrada*).

Se corta en ruedas y se echa en la sarten con perejil, cebolletas picadas y un trozo de manteca, y puesto al fuego se le da varias vueltas; se le añade una cucharada de harina y se humedece con caldo y una cucharada de vinagre, ó medio vaso de vino, sazónándolo con especias, pimienta y sal. Déjese cocer diez minutos todo, y sirvase despues.

HIGADO DE TERNERA EN BISTECHS. (Entrada).

Háganse tajadas de un dedo de recias, y échense en manteca muy caliente, en la que se harán revenir cinco minutos por ambos lados, polvoreándolas con sal. Se colocan en un plato que esté caliente, cubriéndolas con bolitas de manteca amasada con peregil, cebolletas, pimienta y sal; rociense con zumo de limon ó unas gotas de vinagre.

HIGADO DE TERNERA EN PAPEL, (Entrada).

Córtese el hígado en lonjas de un dedo de recias, y se ponen en adobo hecho con un poco de aceite, pimienta, sal, nuez moscada y yerbas finas. Tómese papel recio para hacer las cajitas y úntese con manteca ó aceite: póngase dentro una lonjita delgada de tocino y yerbas finas, encima la tajada de hígado, y despues yerbas finas y otra lonjita, ciérrese la cajita, póngase en las parrillas y se dejará asar hasta que el papel haya tomado un hermoso color rojo por ambos lados, entonces se sirve inmediatamente.

PICADILLO DE HÍGADO DE TERNERA, (Entrada).

Se toman dos libras de hígado de ternera, media de carne de tapa, media de solomillo de vaca, otra media da tocino fresco, un cuarteron de añejo rallado, tuétano de vaca como el grueso de una nuez, una cebolla, un diente de ajo, peregil, cebolleta, perifollo, un clavo de especia quebrantado, y un poco de moscada, pimienta, especias y sal; mézclese y píquese todo muy menudo añadiendo media libra de carne de salchichas: se envuelve todo en una membrana de cerdo daudole una forma redonda, y se po-

ne en una cazuela untada con manteca bajo el horno de campaña: necesita dos horas para cocerse y se sirve en un plato con una salsa hecha con un rojo y la sustancia del guiso. Tambien si se quiere se puede empanar ó poner este picadillo en un molde ó en pastel.

RIÑON DE TERNERA, (*Entrada*).

Saltado. Córtese á lo largo en dos ó cuatro pedazos y despues al través en tajadas muy delgaditas, y pónganse en la cacerola con manteca y sal, haciéndolas saltar, reblandecer y que cuezan: se sirven con una salsa á la italiana. *Fritos.* Se ponen las tajadas muy delgadas en la sartén con manteca y un polvo de harina humedeciéndolas con vino blanco y caldo, y un poco de perejil picado. Se deja que cuezan sin hervir y se sirven con zumo de limon ó de agraz y un chorrito de vinagre.—Tambien se sirven en hilitos en una tortilla.

SALPICON DE ENTRESIJO DE TERNERA, (*Entrada*).

Escáldese el entresijo un cuarto de hora en agua hirviendo, y échese despues en otra fria. Hágase trozos y cuézase en un blanco (página 41). Se dejan escurrir y se sirven rodeados de perejil verde con una salsa de aceite, vinagre, pimienta, sal, cebolletas, estragon, perejil, picado todo muy menudo, y puesto en una salsera.

ENTRESIJO DE TERNERA EN SARTEN, (*Entrada*).

Se cuece lo mismo que el anterior; despues se deja que escurra y que se enfríe, se hace trozos y se

empapa en una pasta, se frien y se sirven rodeados de perejil frito figurando un bosquecillo.

MOLLEJA DE TERNERA, (*Entrada*).

Se mecha, cuece y sirve como el fricandó de ternera (página 79). Si se quiere que salga mas blanca, se tendrá antes en infusion cuatro ó cinco horas en leche.

Puede servirse tambien en pepitoria con guiso como la de pollos. Se deja cocer media hora en agua hirviendo con una cucharada de harina, y despues se procede y condimenta como aquella.

MOLLEJA DE TERNERA EN PAPEL, (*Entrada*).

Se cuecen las mollejas como las precedentes: tén-ganse prevenidas yerbas finas y setas picadas, pásense con manteca y un cuarteron de tocino menuda-mente picado, sazonándolo todo con sal, pimienta, moscada y una cucharada de aceite, y échese por encima de las mollejas puestas en un plato hondo. Se hacen unas cajitas de papel, se untan con aceite, y luego que se ha enfriado el guiso se pone en el fon-do de cada una un poco del condimento y pan rallado, encima las mollejas y mas pan rallado, y se po-nen bajo el horno de campaña para que tomen color ó bien se tuestan con la badila enrojecida, despues se sirven.

BOFES DE TERNERA EN BLANCO, (*Entrada*).

Lávese con muchas aguas para que se limpie en-teramente: se escalda y vuelve á meterse en agua fria; se corta despues en trocitos pequeños y se echa en una cazuela con manteca y un polvo de harina

para que cueza, teniendo mucho cuidado de que la manteca no tome color. Humedézcase con caldo añadiendo sal, pimienta, perejil, cebolletas, tomillo y laurel, y cuando esté á medio cocer se echan cebollas y setas. Cuando va á servirse se traba la salsa con un batido rociándola con un chorrito de vinagre.

BOFES DE TERNERA A LO MARINERO. (Entrada).

Se limpia como el anterior, y se cuece en agua con sal, pimienta, vinagre, cebolla hasta que está á media coccion. Se hace revenir en una cazuela tocino, cebolletas, con una cucharada de harina para hacer un rojo: échese un vaso de vino, otro de agua y un ramillete compuesto: entonces se meten los bofes para que acaben de cocer: se desengrasan y sirven:

CORAZON DE TERNERA. (Entrada).

Prepárese en ruedas como el de vaca al gratin (página 59), pero sin pan rallado ni dejar que se pegue en la cazuela.

SESOS DE TERNERA. (Entrada).

Se cuecen como los de vaca (página 70), y son necesarios dos ó tres. Pueden servirse del mismo modo que aquellos con manteca negra, á lo marinero, á la ravigota, y fritos. Luego que han cocido, se derrite manteca en la que se deslie una cucharada de harina, é inmediatamente se derrama un vaso de agua, sal, nuez moscada, cebollas pequeñas y setas que se hayan escaldado de antemano, y se dejarán cocer una hora: se echan entonces los sesos para que hiervan diez minutos, y despues se sirven con un

batido y zumo de limon. Si se quiere se adorna este plato con rebanadas de pan fritas y cortadas con elegancia, que se colocan entre seso y seso. Para presentarse en ensalada pónganse en el plato encima de lechugas aderezadas, y guarnézcase el plato con huevós duros, cogollos de la misma lechuga, cubriéndolo al tiempo de servirse con una mahonesa.

COLAS DE TERNERA A LA REMOLADA (1). (*Entrada*).

Se cuecen en una cazuela con agua, un manojito guarnecido, pimienta, sal y vino ó vinagre: se deja que escurran y se empapan en huevos batidos; se polvorean con miga de pan, se bañan en aceite y se vuelven á empanar; se asan en parrillas hasta que estan bien doradas, rociándolas ligeramente con aceite, y se sirven sobre una remolada.

COLAS DE TERNERA A LA FLAMENCA. (*Entrada*).

Córtese una berza en cuatro trozos y escáldese un cuarto de hora: ténganse prevenidas dos colas de ternera, un pedazo de tocino blanco con la corteza hecho trocitos, átese con un bramante éste y la berza, y pónganse á cocer con las colas en agua ó caldo, añadiendo un manojito de yerbas finas, sal y pimienta en grano: pónganse en un plato juntamente con la berza y tocino, y sírvanse.

CABEZA DE TERNERA AL NATURAL. (*Entrada y segundo servicio*).

Se toma una cabeza que sea bien blanca. y se hace

(1) Salsa picante hecha con mostaza, aceite, vinagre y chalotas.

una incision por debajo para quitarle los huesos de la mandibula inferior, sepárense igualmente los de la estremidad del hocico hasta cerca de los ojos, levantando la piel sin maltratarla; córtese igualmente el hocico. Dispuesta de ese modo se tendrá prevenido, puesto al fuego, un caldero con agua hirviendo, y se sumerge en ella la cabeza por espacio de diez minutos y despues se mete en agua fria, y se limpia con el mayor esmero la lengua y lo interior de la boca, quitando la felilla y membranas blancas que la cubren: bien lavada y limpia se deja que escurra y se frota con zumo de limon, y en seguida se envuelve en un lienzo blanco y limpio que se ata por las cuatro puntas, poniéndola a cocer en un blanco (véase la página 44), por tiempo de tres ó cuatro horas segun su magnitud, Al tiempo de presentarla á la mesa se escurre bien, se coloca en un plato, se parte con destreza la piel para quitar los dos huesos del cráneo, cubriendo en seguida los sesos con la misma piel que se ha levantado, y se sirve muy caliente rodeada con perejil verde, acompañada de una salsa bien provista de salpicon, es decir, de chalotas, estragon, perifollo y pepinillos, todo muy picado y sazonado con pimienta, sal y vinagre.

CABEZA DE TERNERA EN PIRAMIDE. (Entrada, y muda).

Se despoja enteramente de todos los huesos, pero con media es suficiente para llenar un buen plato. Despues de haberla escaldado como la anterior se hace trozos, escepto la oreja, que se labra y guarda para coronar el plato. Se cuece igualmente como se ha dicho pero se añade un poco de vino blanco superior. Prepárese un buen aderezo á la financiera (página 50, para lo cual se hará reducir en una buena sustancia rubia un vaso de vino de Madera seco, un

poco de pimiento colorado, añadiendo á este guiso yemas de huevo duro, pepinillos torneados figurando aceitunas, las setas y alcachofas de un pastel, y la lengua hecha á ruedás juntamente con los sesos: se escurren mucho los trozos de la cabeza y se van colocando en un plato formando pirámide lo mejor que sea posible cubriéndolos con el aderezo indicado, y guarneciéndolo con doce cangrejos y doce coscorrones fritos en manteca, y se sirve muy caliente. Debe ir siempre acompañado de una salsa llena del aderezo dicho para reemplazar el que está en el plato.

CABEZA DE TERNERA EN SARTEN. (*Entrada*).

Se hacen trozos los despojos de la cabeza, y después de rebozados con pasta se frien.

OREJAS DE TERNERA. (*Entrada*).

Se preparan estas como se ha dicho hablando de la cabeza: cocidas y escurridas del mismo modo, se las hace algunas incisiones ó cortaduras en los extremos, se vuelve lo de dentro fuera, y se sirven sobre una salsa de cangrejos, ó picante, ó bien en otra á la ravigota, ó sustancia de guisantes verdes, etc.

OREJAS DE TERNERA EN SARTEN. (*Entrada*).

Después de cocidas como queda explicado se dejan enfriar, se parten por medio guarneciéndolas, si se quiere con un relleno de *quenelles*, uniéndolo bien con la hoja de un cuchillo humedecida con agua caliente: empápanse dichas orejas rellenas ó no, con huevo batido sin quitar la clara, se rebozan con miga de pan y se frien: se sirven en bosquecillo con perejil frito.

LENGUAS DE TERNERA, (*Entrada*).

Se preparan lo mismo que las de vaca.

PIES DE TERNERA. (*Entrada*).

Primeramente se les quita el hueso grande, y se abren por medio: hecho esto, se escaldan en agua hirviendo y se cuecen en un blanco (página 41), y se sirven rodeados con ramitas de perejil y un aderezo compuesto con perejil, cebolla picada, aceite, sal y vinagre como para la cabeza. — *En sartén*. Después de cocidos, dejados enfriar y partidos, se empapan en huevo batido por dos veces, y después se frien. Se sirven en servilleta con perejil también frito.

CARNERO.

Debe escogerse que sea su carne de un rojo subido, gorda por dentro, y dejarla manir para que esté tierna.

PIERNA DE CARNERO ASADA. (*Asado*).

Para que sea un bocado excelente es necesario que esté bien manida, para lo cual se procurará no echar mano de ella sino cuatro días después de haber sido muerto el carnero, golpéese mucho para que salga todavía más tierna, y se pondrá en adobo uno ó dos días con aceite, pimienta, cebolla y perejil: se le pone un diente de ajo junto al cabo, y otros hechos tiritas repartidos por toda la carne si se quiere; póngase en el asador y hágase asar á un fuego activo, de

manera que se tueste de pronto: durante la coccion se le dará vueltas á menudo rociándola con su grasa y el adobo: debe dejarse asar hora y media.

PIERNA DE CARNERO COCIDA. (*Entrada*).

Se la quita el hueso si acomoda, y estando bien manida, se pone en una cazuela sobre fuego manso, con un poco de manteca para que tome color por los dos lados, humedeciéndola despues con agua: añádanse tres dientes de ajo, tres ó cuatro cebollas grandes y enteras, y dos zanahorias, y se hará cocer asi lentamente seis ó siete horas, sazónándola con sal y sin ninguna otra especia: se desengrasa el caldo, se traba con una poca fécula, y se estiende por la superficie de la pierna con unas plumitas ó pincel: se sirve sola poniendo debajo escarola, judías ó castañas.

PIERNA DE CARNERO ESTOFADA, Ó DE SIETE HORAS.
(*Entrada y segundo cubierto*).

Despójese de los huesos sin estropearla, y méchese con tocino gordo sazonado con especias y sal, de manera que las lonjas no salgan fuera de la carne; se ata con un bramante, dándola un golpe en la coyuntura y cortando el hueso del jarrete para que ocupe el menor espacio posible. Póngase en una cazuela ó tartera á propósito, juntamente con seis cebollas, cuatro zanahorias, un manojito de peregil bien guardado de plantas aromáticas, sal, especias y los huesos que se han quitado, y otros despojos de carne que haya á mano, dos lonjas de tocino y dos vasos de vino ó agua. Luego que comienza á hervir se mantiene la ebullicion pausadamente, poniendo, si puede ser, fuego encima de la cobertera. Cuando ha cocido lo suficiente, se sirve con su mismo caldo desengrasa-

do y pasado por tamiz: para que sea mas agradable á la vista se reduce aparte en una cazolita parte de la sustancia, y se estiende con un manojito de plumas por encima.

PIERNA DE CARNERO COCIDA CON SU PROPIA SUSTANCIA.

(Entrada y segundo cubierto).

Deshuesada y replegada como la anterior, se pasa en una cazuela con un poco de manteca hasta que toma un color tostado, como si se hubiese puesto en el asador; se sazona con especias, sal y un ramillete guarnecido; se deja hervir suavemente hasta que se haya cocido, dándole entretanto varias vueltas de tiempo en tiempo, y se sirve con su grasa, poniendo debajo judias ó patatas. Estas, despues de bien limpias y mondadas, pueden tambien freirse en la grasa de aquella cuando está ya casi cocida.

PIERNA DE CARNERO A LA PROVENZALA, *(Asado).*

Méchese la pierna con doce dientes de ajo y doce anchoas hechas hilitos, póngase en el asador y sírvase despues con la salsa siguiente. Límpiase un cuartillo bien colmado de dientes de ajo, que se escaldarán haciéndoles dar muchos hervores, y cuando estén casi cocidos, se sacan y echan en agua fria: despues se deja que escurran y se ponen en una cazuela con un vaso de caldo y sustancia si hay. Se reduce todo y se sirve poniendo encima la pierna.

TAJADITAS DELGADAS DE CARNERO, *(Entrada).*

De la carne de pierna asada se cortarán tajaditas muy delgadas de una anchura regular: hágase un rojo que se humedecerá con un poco de caldo, sa-

zonándolo con pimienta y sal: se reduce añadiéndole un trozo de manteca y pepinillos hechos ruedas: en esta salsa se echan las tajaditas y se hace que cuezan mansamente, pero sin dejar que hiervan. Si no se han puesto pepinillos, se echa por encima peregril picado al tiempo de servir las.

TAJADITAS DELGADAS DE CARNERO CON MANTECA DE ANCHOAS.

Háganse tajaditas los restos de una pierna asada, y cúbranse con una salsa italiana, en la que se habrán mezclado pepinillos y manteca de anchoas: se calientan sin dejarlas hervir.

PICADILLO DE CARNERO ASADO CON HUEVOS ESTRELLADOS, *(Entrada)*.

Se pica muy menudamente la carne, y puesta en el plato, se sirve con coscorrones fritos alrededor y huevos estrellados sobre una salsa de tomate ú otra cualquiera.

SOLOMILLO DE CARNERO CON LEGUMBRES, *(Entrada)*.

Tómese una espaldilla de carnero, y despues de quitados los huesos se mecha con lonjitas delgadas de tocino y se pone en el asador. Despues de asada se sirve poniendo debajo un aderezo de legumbres, como espinacas, escarola, un relleno de acederas, coliflor, judías verdes ó blancas, patatas, etc.

SOLOMILLOS DE CARNERO, *(Entrada)*.

Se deshuesan y preparan dos solomillos, y se ponen en adobo con sal, pimienta, aceite de oliva y

medio vaso de vino tinto. Dos horas antes de servirse, se echan en una cazuela juntamente con su adobo y desperdicios, y se hara que tomen color muy despacio. Estando bien dorados, se humedecen con un poco de agua y se dejan cocer lentamente hasta el momento de ponerse en la mesa. Se desengrasa la salsa y se espesa con un poco de fécula: se disuelve en ella un terroncito de azúcar como una nuez, y se bañan los solomillos. Se sirven como mejor acomode guarnecidos con lechugas, setas, criadillas de tierra, etc.

TRÓZO DE TERNERA Á LO PAISANO, (*Entrada*).

Escogido el trozo á propósito se pone á cocer en una cazuela, con agua, un vaso de vino blanco, peregil, cebolletas, un diente de ajo, dos clavos de especia, pimienta y sal, y cocido que sea se pasa el caldo por tamiz, se desengrasa y reduce: en seguida se le incorpora un pedazo de manteca amasada con harina y peregil picado, poniéndola al fuego para que se unan: se rocía con zumo de limon ó unas gotas de vinagre, se vierte esta salsa por encima del trozo y se sirve.

PECHO DE CARNERO ASADO EN PARRILLAS, (*Entrada*).

Se pone en una cazuela preparada con agua, sal, pimienta, peregil, cebolletas, laurel y tomillo, y luego que esté cocido se pasa con aceite, peregil, cebolletas picadas, pimienta y sal: se reboza ó empana con miga de pan, se asa en las parrillas, y se sirve despues con una salsa picante. En vez de cocerse como acabamos de decir, puede hacerse en el puchero, y despues empanarse y asarse de la misma manera. Puede servirse encima de un aderezo de escarolas,

lechugas, sustancia de cebollas, de acederas, salsa de tomate, tártara, ó varias sustancias.

CHULETAS DE CARNERO EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Golpéense bien con la mano del almirez y polvoreándolas con sal, se ponen en las parrillas con fuego muy vivo para que se asen en diez minutos.

CHULETAS DE CARNERO EMPANADAS. (*Entrada*).

Se preparan y pasan con manteca tibia con pimienta y sal: se rebozan con miga de pan y se asan sobre las parrillas, poniendo debajo fuego muy vivo durante diez minutos. Se colocan en corona en un plato, y se sirven solas ó con un maitre-d'hotel (manteca mezclada con perejil). Otro método de rebozar las chuletas consiste, en empaparlas en el caldo del puchero cuando está hirviendo; cogiéndolas por la punta del hueso y metiéndolas por el lado en que se forma la grasa. De esta manera absorben la sustancia, se engrasan, y se empanan al momento.

CHULETAS DE CARNERO CON ACEDERAS. (*Entrada*).

Cuézanse con caldo y ramillete guarnecido: despues se cuele, desengrasa y reduce; se sirven con sustancia ó un relleno de acederas.

CHULETAS DE CARNERO SALTADAS EN SARTEN. (*Entrada*).

Se cuecen á fuego lento en la sartén con un pedazo de manteca: despues se escurre la grasa, dejando solo una media cucharada, á la que se añade algunas otras de caldo, chalotas y yerbas finas muy

picado todo, pimienta, sal y pepinillos hechos tiritas, y se hace que hiervan. Colóquense las chuletas en un plato, y échese debajo la salsa rociada con un chorrito de vinagre.

CHULETAS DE CARNERO Á LA JARDINERA. (*Entrada*).

Prepárense sin dejar mas que las landrecillas á las chuletas bien manidas, y derritase un poco de manteca en un plato puesto sobre ascuas: arréglense en él las chuletas sazouándolas con pimienta, sal y nuez de especia molida, y cúbranse con un papel circular untado con manteca. Al momento de servir las se ponen en el hornillo, y cuando estan asadas por un lado se vuelven del otro, se escurre la grasa y se arreglan en corona echando en el plato una cucharadita de caldo ó sustancia para despegar lo que se hubiese agarrado; se rocía con ella las chuletas, y se sirven poniendo en medio un aderezo de varias legumbres niezeladas.

Estas chuletas, ya se aderecen como acabamos de explicar, ó bien se preparen saltadas en sartén, pueden presentarse á la mesa como entrada sobre un guiso de escarola, una salsa de tomate, de setas ó lechugas, cubriéndolas con su propia sustancia con un manojito de plumas; y también á la maitre-d'hotel como bistechs, etc.

CHULETAS DE CARNERO Á LA SURISA. (*Entrada*).

Se asan en parrillas y se sirven en corona poniendo debajo una sustancia de patatas con leche.— También pueden echarse con lonjas de jamon y criadillas de tierra, asarse despues en una estofadera, reducir la salsa, y colorarlas con ellas puestas en una cazuela, y servir las igualmente en corona con una

sustancia de cebollas ó de patatas en el centro, y entre medio de ellas coscorrones imitando su figura.

ESPALDILLA DE CARNERO.

Puede servirse cocida ó asada segun las diversas preparaciones que hemos manifestado hablando de la pierna.—Para asada se mecha con ramitas de perejil en vez de tocino, y se mete en el asador rociándolo con cuidado y repetidas veces.

ESPALDILLA DE CARNERO A LA MUSETA. *(Entrada).*

Se deshuesa dejando únicamente el hueso de la estremidad, y se mecha con lonjas gruesas de tocino, sazónandola con pimienta y sal. Se sujeta bien á fin de darle una forma redonda como de plato, pero no es necesario arrollarla: puesta en la cazuela se hace que tome color, y despues se cuece en agua, exactamente lo mismo que la pierna, por espacio de cinco horas: en seguida se desengrasa, se espesa la salsa y se da con ella á la espaldilla: se sirve sola y guarnecida con todo cuanto se quiera.

GUISADO DE CARNERO CON HABICHUELAS, U HOCHEPOT.

(Entrada).

Pásese en manteca la espaldilla, pecho ó chuletas partidas en trozos, saquense despues y hágase un rojo, y cuando esté en su punto, humedézcase con agua añadiendo pimienta, sal, un ramillete guarnecido y un diente de ajo. Cuando esté casi cocido, vuélvanse á echar dentro las chuletas. Se tendrán prevenidas las habichuelas ó nabos, que se pasarán con manteca en una sarten hasta que se doren: entonces se echarán en el guisado, dejando que cueza todo media hora: se

desengrasa y sirve. Las habichuelas ó nabos pueden reemplazarse con patatas ó zanahorias.

CARNERO CON JUDIAS VERDES. (*Entrada*).

Prepárese la carne como la anterior: hagase el rojo, y en lugar de nabos échense judias verdes ya casi cocidas en agua.

RIÑONES DE CARNERO ASADOS. (*Entrada*).

Pártanse por medio y espétense en agujas de lardear, sazonándolos con pimienta y aceite: preparados de esta manera se ponen en parrillas, y cuando están asados, se colocan en el plato y se sirven poniendo debajo un maitre d'hotel.—Los riñones están cubiertos con una película, que se quita fácilmente metiéndolos en agua fria cinco minutos.

RIÑONES DE CARNERO CON VINO DE CHAMPAÑA. (*Entrada*).

Se corta cada uno en unas quince ruedas, y se preparan de la misma manera que dijimos hablando de los de vaca (página 71). Es preferible el Champaña, pero puede echarse mano de otro cualquiera que sea bueno.

LENGUAS DE CARNERO. (*Entrada*).

Se disponen lo mismo que las de vaca (pág. 66), pero antes de todo es necesario ponerlas dentro de agua con sal y medio vaso de vinagre, y hacer que cuezan un cuarto de hora, para despojarlas de la piel dura que las cubre.

LENGUAS DE CARNERO EN PAPEL. (*Entrada*).

Se escaldan como hemos dicho y se cuecen en seguida en una cazuela (página 44) ó en el puchero si solo son una ó dos. Una vez cocidas, se retiran y escurren. Piquense menudamente yerbas finas y setas que se pasaran con manteca y tocino muy menudo, especia y sal: agréguese las lenguas, y despues se pondrán en una tartera para que se enfrien: rebócense con este condimento envolviendo cada una en un papel untado con manteca, cortado á modo de corazon, plégándolo bien todo alrededor, y se ponen en las parrillas para que se asen muy despacio, rociándolas de vez en cuando con un poco de aceite.

LENGUAS DE CARNERO CON SUSTANCIA. (*Entrada*).

Despues de preparadas y cocidas como las anteriores, se pueden servir encima de una sustancia (puré) de lentejas, guisantes ó espinacas, humedeciéndolas con el fondo de la coccion, ó si acomoda mas, con salsa de tomate.

LENGUAS DE CARNERO A LA SAINT-LAMBERT. (*Entrada*).

Córtense en ruedas tres cebollas, tres zanahorias, tres nabos y el tronco de un apio: pásese todo con manteca y añádase despues sal, pimienta, un manojito guarnecido, caldo ó agua y un vaso de vino blanco; háganse cocer dentro las lenguas ya escaldadas, y sáquense despues. Se pasa el liquido por tamiz, y se hace una sustancia de legumbres que se mezcla con una cucharada de harina y dicho liquido, si acaso está muy espesa, y se derrama por encima de las lenguas.

SESOS DE CARNERO. (*Entrada*).

Se preparan lo mismo que los de vaca ó ternera.

COLAS DE CARNERO ESTOFADAS. (*Entrada*).

Prepárense seis colas de carnero de las mejores, y pónganse en una cazuela, zanahorias, cebollas, tajaditas delgadas de jamon, un ramillete guarnecido y se echan dentro las colas, humedeciéndolas con una parte de vino blanco y otra de agua, sazonándolas con sal y agregando los desperdicios de otras colas ú otras carnes si las hay, y se hace que cuezan cuatro horas á fuego lento encima y por debajo. Estando en su punto se retiran, se pasa el caldo por tamiz desengrasándolo y reduciéndolo á gelatina. Se ponen las colas sobre un lienzo para que escurran; despues se colocan en un plato encima de acederas, achicorias ó cualquiera otra sustancia, salsa de tomates, etc.

COLAS ASADAS EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Cocidas ya como las precedentes, se ponen entre dos coberteras con peso encima para escurriirlas y aplanarlas, y luego que están frias se empanan y empanan con huevo batido, se polvorean con sal y se empanan otra vez. En seguida se ponen en las parrillas á fuego templado, rociándolas de vez en cuando con manteca derretida, y cuando están bien doradas, se ponen sobre una salsa picante que no esté espesa, ú otra á la tártara.

COLAS FRITAS. (*Entrada*).

Despues de preparadas y frias como acabamos de

decir, se empapan en huevo batido, se empanan con miga de pan, se frien y sirven con perejil frito.

MANOS DE CARNERO A LA POULETTE. (Entrada).

Después de haberlas tenido mucho tiempo en agua caliente, de haberlas escaldado y limpiado, sin olvidar el pequeño copo de pelos que se oculta en la separación del pie, se quita el hueso mayor y se ponen a cocer por espacio de seis horas en un blanco (página 41) hasta que los huesecillos restantes se desprendan fácilmente. Póngase en una cazuela un trozo de manteca y una cucharada de harina, humedeciéndola con caldo, y échense dentro las manos hechas trozos juntamente con setas, siacomoda, cebollas pequeñas, perejil y cebolletas picadas, sal, pimienta y nuez moscada; se deja que cueza todo lentamente media hora, y cuando vaya a servirse se traba con un batido y un chorrito de vinagre.

MANOS DE CARNERO FRITAS. (Entrada).

Cocidas en agua y despojadas de los huesos como las anteriores, se cuecen a fuego lento una hora en un pebre compuesto de sal, pimienta, ajo, vinagre, un poco caldo, manteca amasada con perejil, laurel y clavos de especia. Se dejan enfriar, se bañan en huevo batido, y se rebozan en miga de pan: se frien hasta que están bien doradas y se sirven con perejil frito.

MANOS DE CARNERO CON QUESO. (Entrada).

Cocidas, deshuesadas, y partidas á lo largo las manos de carnero, se ponen en la cazuela y se pasan con manteca, setas, perejil, cebolletas, ajos y clavos

de especia, humedeciéndolas despues con caldo: se hace que cuezan, y se reducen casi á sustancia; se rocian con unas gotas de vinagre, se ponen en un plato cubriéndolas con un relleno de ternera, setas y alcachofas del grueso de un duro: trábese todo con un batido, y rebócese la mitad con pan rallado y la otra porcion con queso de Gruyer: despues se pone todo en el horno de campaña para que se colore, y en seguida se sirve.

CORDERO Y CABRITO.

Los dos se aderezan de un mismo modo. La mayor parte de las preparaciones que hemos indicado hablando del carnero, pueden aplicarse igualmente para el cordero y cabrito.

CORDERO Á LA POULETTE. (*Entrada*).

Se escalda un cuarto de cordero. En una cazuela se echa un pedazo de manteca y una cucharada de harina, y cuando está bien disuelta se van echando poco á poco dos ó tres vasos de agua hirviendo, á fin de que se una bien con la manteca, y cuando se ve que está ya clara y bien mezclada, se pone dentro el cuarto de cordero sazónándolo con pimienta, sal, ramillete guarnecido y cebollas pequeñas; hágase cocer, y media hora antes de servirlo se añaden unas setas. Desengrásese la sustancia, espésese con una yema de huevo y preséntese á la mesa.

CUARTO DE CORDERO ASADO Y EMPANADO. (*Entrada*).

Se mecha con lonjitas de tocino gordo por el la-

do de la piel, se envuelve con un papel dado con manteca y se ensarta en el asador. Cuando está casi cocido se aparta del fuego, se quita la cubierta, se polvorea con sal y perejil menudamente picado, y se arrima á un fuego muy vivo para que se tueste: se sirve con un maitre-d'hotel que se introduce bajo la espaldilla haciendo una incision.

CORDERO PASCUAL. (*Asado*).

Este se sirve entero: se separan los huesos del cuello hasta la espaldilla: se bridan (1) estas, así como también las piernas que deben ocultarse: se sujeta todo valiéndose de agujas de lardear para que se tenga en el asador, al cual se atará, pues no debe ensartarse. Se cubre con lonjas de tocino y papel untado con manteca, que se quitará cuando esté casi asado para que se tueste bien.

GALANTINA DE CORDERO. (*Segundo cubierto*).

Deshuésese un cordero: tómese una porcion de carne de la pierna, y otro tanto de manteca de cerdo, miga de pan tierno empapado en leche y bien esprimido: píquese y muélase todo para hacer relleno al que se incorporarán dos huevos, pimienta y un poco de las cuatro especias. En cuanto á lo demas, se procederá del mismo modo que hemos explicado tratando de la galantina de ternera, con la diferencia, de que esta debe cocer una hora menos.

(1) Bridar en términos de cocina significa pasar con un bramante delgado los miembros de las aves á fin de retenerlos bien unidos al cuerpo.

CORDERO EN EPIGRAMA. (*Entrada*).

Se escoge un buen cuarto delantero y se separa la espaldilla, que se asará desde luego; en una cazuela se cocerá el pecho, y cuando ya lo esté se pone entre dos coberteras con peso encima para aplanarle: se cortan las costillas, se preparan y colocan en una cacerola, polvoreándolas con un poco de sal y rociándola con manteca derretida. Luego que la carne del pecho se haya enfriado, se hará trozos que imiten á costillas: se empanan y bañan con huevos batidos, sazonándolos con pimienta, sal y manteca derretida; vuélvanse á empanar otra vez. Se cortan tiritas delgadas de la carne de la espaldilla y se hace una blanqueta añadiendo, si se quiere, algunas setas. Al momento de servirse se freirán las fingidas chuletas en manteca que no se haya empleado en otros fritos, se hacen saltar las verdaderas en la cacerola, y se colocan en corona interpolándolas las unas con las otras, poniendo en el centro la blanqueta. Si acomoda, puede de este plato hacerse tres diferentes, sirviéndolo por separado.

SOLOMILLO DE CORDERO Á LA BECHAMEL. (*Entrada*).

Se hace un béchamel (página 28) y cuando se vaya á poner á la mesa se corta el solomillo asado de antemano en tiritas muy delgadas, haciendo que se calienten pero que no hiervan en dicha salsa, y se sirven.

CABEZA DE CORDERO. (*Entrada*).

Se la quitan los huesos, se escalda y cuece lo mismo que la de vaca. Se deja escurrir y se sirve al

natural con aceite, ó bien en tortada como, aquella ó encima de una salsa de tomate, de setas, á la italiana, etc.

DESPOJOS DE CORDERO CON TOCINO GORDO. (Entrada).

Se entiende por despojos la cabeza, el hígado, corazón, el liviano y las manos. Se separa la mandíbula superior de la cabeza y se corta la punta del hocico, poniéndolo todo en agua hirviendo para limpiarlo escrupulosamente. Después se cocerá lentamente, añadiendo tocino gordo cortado como dados grandes, un ramillete compuesto con tomillo, laurel y perejil. Póngase en una cazuela para que se caliente, pero sin hervir, perejil, cebolletas y estragon menudamente picado todo, dos cucharadas de caldo, otra de vinagre, sal, pimienta, nuez de especia molida, y un poco de aceite: déjese que escurra la cabeza y colóquese en el plato dejando descubiertos los sesos, poniendo alrededor los demás despojos y el tocino: la salsa se cuele por un cedazo y se sirve en la salsera.

CERDO.

Para que su carne sea excelente debe ser firme, consistente y rojiza, sin ningún sabor desagradable ni indicios de lepra, que son unas manchitas blancas con que está salpicada. La mejor es la del cerdo que solo cuenta de siete á ocho meses, pero es preferible la manteca y el tocino del que tiene unos quince meses. Si es viejo, su carne se vuelve dura y correosa.

LOMO DE CERDO ASADO. (*Asado*).

En un adobo compuesto con aceite, sal, pimienta, perejil, cebolletas hechas ruedas, laurel y dos clavos de especia quebrantados, se tendrá por espacio de tres días un lomo ó solomillo fresco, y despues se pondrá en el asador rociándolo de vez en cuando con el mismo adobo, hasta que esté en su punto.

COSTILLAS DE CERDO EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Si se juzga conveniente, se tienen en el adobo que hemos dicho, y despues se ponen en las parrillas ó en sarten, y cuando están asadas se sirven sobre una salsa á la Robert con ruedas de pepinillos, ú otra picante á la ravigota, de tomate ó con un relleno de acederas.

OREJAS DE PUERCO. (*Entrada*).

Despues de bien chamuscadas á la llama y limpias, se ponen á cocer con una libra de lentejas de las mas selectas, ó con agua, cebollas y zanahorias. Se sirven encima de las lentejas, ó bien sobre una sustancia de las mismas. Tambien pueden prepararse saltadas, y entonces se sirven con sustancias de guisantes, judias, salsa de tomate ó picante, etc. Cocidas como se ha dicho, se pueden igualmente freir como las de ternera.

COCHINILLO DE LECHE ASADO. (*Asado*).

Se degüella lo mismo que el cerdo, pero debe dejarse que sangre mucho para que salga la carne muy blanca. Zambúllase en agua tan caliente que pueda

meterse dentro la mano, y se agita hasta que se vea que se desprenden las cerdas. Se tiende entonces encima de la mesa, se estrega fuertemente rociándolo repetidas veces con agua, hasta que no quede el menor pelo. Quitense las pezuñas y los menudillos, excepto los riñones, y rellénese el interior con un buen pedazo de manteca amasado con yerbas finas, cebollas claveteadas con clavo de especia, chalotas, pimienta, sal, su hígado picado con tocino gordo, y setas. Sujétense los muslos con agujas de lardear; póngasele en la boca para adorno una manzana encarnada, y ensártese en el asador. Cuando esté ya bien caliente, se rocía cinco ó seis veces en agua sazónada de sal, que se tendrá en la grasera: despues se arroja el agua poniendo en su lugar aceite, con la que se bañará con frecuencia para que el pellejo esté bien tostado y cruja al tiempo de mascararlo. Se sirve muy caliente y desde el asador á la mesa.

En Perigord tambien se baña: se enrojece la punta de las tenazas y se coge con ellas un trozo de tocino cubierto por los dos lados con papel para que no lo toque el hierro, y se pasa repetidas veces por encima del lechoncillo para rociarlo con la grasa que se desprende: este método contribuye á que el pellejo salga mas quebradizo y apetitoso.

COCHINILLO DE LECHE EN GALANTINA. (*Plato intermedio fuerte*).

Escaldado, limpio y hervido un poco el cochinillo como el precedente, se deshuesa excepto la cabeza, los pies y manos, sin separar parte alguna de la piel, ni aun la cola: se toma una parte de carne, otra de tapa de ternera y otro tanto de tocino gordo: se corta y maja todo muy bien sazónándolo con sal, pimienta, especia, y mezclando miga de pañ tierno

empapada en leche y despues bien esprimida, tres yemas de huevo y otro entero. Ténganse prevenidas lonjas de tocino, de jamon, y de lomo de conejo, si se tiene á mano, el higado del cochinillo en tajadas muy delgadas, y si se puede algunas criadillas de tierra, y se comenzará poniendo una capa de relleno encima del cochinillo, otra del aderezo de que acabamos de hablar, otra de relleno y asi sucesivamente: hecho esto se unc y sujeta aquel haciendo que tome su forma primitiva, cosiendo la abertura que se hizo para quitarle los huesos, y se faja con un lienzo los pies y cola como si estuviese vivo: por lo demas se procede como para confeccionar la galantina de cordero.

QUESO DE CERDO. (*Almuerzo*).

Se deshuesa y separa la carne de la cabeza del cerdo y se corta á tiritas juntamente con las orejas y lengua: la corteza se hace trozos anchos y se reserva aparte. Se pone todo en un lebrillo con un adobo hecho con sal, pimienta, un poco salitre en polvo, especia, un poquito de tomillo, laurel, salvia molida, peregil, chalotas picadas y la cortecita amarilla exterior y zumo de limon, en donde deberá tenerse cuando menos tres dias. Terminados estos se saca el adobado y envuelve todo en un lienzo blanco. Póngase en una olla con agua, vino blanco, cebollas, zanahorias, cuatro clavos de especia, un ramillete guarnecido, los huesos que se han quitado de la cabeza y sal, de manera que esté bien bañado, y se hará que cueza seis horas ó mas segun el tamaño de la cabeza. Despues se retira del fuego y se deja que escurra: se reviste con esmero un molde ó cacerola con las cortezas, colocando dentro con simetria las

orejas, lengua, y la carne, cortado todo á hebritas, interpolando y mezclando unas con otras. Tambien puede añadirse, si acomoda, un relleno hecho con los despojos y pechugas de aves. Cúbrase todo con una tapadera que ajuste bien, sobre la que se pondrá un peso de muchas libras cuando están las carnes ya calientes, á fin de comprimir fuertemente el todo y que no haya vacíos. Luego que está en punto y después de frío, se saca del molde, sumergiendo este en agua hirviendo para que se desprenda con facilidad. Se sirve este queso cubierto con pan rallado y perejil picado, y rodeado con ramitas del mismo. Con el caldo en que ha cocido puede hacerse una sopa excelente. Téngase presente que este manjar debe estar muy cargado de especia.

La cabeza de cerdo ó javalí se prepara del mismo modo, pero es necesario hacer que quede entera la corteza ó pellejo, de manera que pueda cubrirse con ella la cabeza y presentarla en su forma natural. Para llenarla completamente se añaden dos libras de tocino gordo, y otro tanto de tocino fresco: una vez rellena ya la corteza y dada la forma primitiva á la cabeza, se envuelve en un lienzo, se cose y hace cocer por tiempo de ocho ó mas horas en los mismos términos que hemos dicho.

RIÑONES DE CERDO CON VINO BLANCO. (*Entrada*).

Se cortan en rebanadas delgaditas, se hacen revenir en la sarten con manteca, perejil, sal, pimienta y cebolletas picadas, dándoles vuelta muy á menudo para que no se peguen: se les echa un polvo de harina, rociándolos con un poco de vino blanco, dándoles vueltas pero sin dejar que hiervan, y cuando estén cocidos suficientemente se sirven.

RIÑONES DE CERDO EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Córtense por medio á lo largo pero sin separarlos enteramente, lo mismo que los de carnero, y se ensartan en agujitas de lardear únicamente en cuanto se sostengan sin cerrarse: se sazonan con un polvo de sal y pimienta, se rocian con aceite y se colocan en las parrillas por el lado de la cortadura: se asan por aquel lado poniendo debajo ascuas bien encendidas, y en seguida se vuelven del otro. Se quitan las agujitas, y se cubren despues de arreglados en el plato con un maitre d'hotel compuesto con perejil, cebolleta picada, sal, pimienta y zumo de limon: deben servirse muy calientes.

COLAS DE CERDO CON SUSTANCIA DE LENTEJAS. (*Entrada*).

Si es posible se tendrán en sal durante ocho dias: pónganse en una ollita con una libra de lentejas, cebollas, zanahorias, un pequeño ramillete compuesto, agua y sal, si acaso no se han tenido en salmuera; redúzcanse á sustancia las lentejas, que se reducirá un poco al fuego para que no esté clara ni muy espesa, y sobre este puré se colocarán las colas á trozos de un mismo tamaño.

PIES DE CERDO Á LA SAINTE MENEHOULD. (*Entrada*).

Pónganse en agua hirviendo, y despues de bien pelados y limpios se parten por medio á lo largo y se envuelven unos junto á otros, pero sin que se toquen, en una tira ó faja de lienzo que se ata despues por las dos puntas. Se mete este lio en una olla con agua fria, sal, un grueso ramillete compuesto, albahaca, tres dientes de ajo, poniendo atravesados unos pali-

tos para sujetarlo que no suba arriba. Se pone al fuego y espuma cuidadosamente reponiendo la evaporacion con agua hirviendo, haciendo que cuezan cinco horas. Cocidos ya se apartan del fuego, y cuando están ya solo tibios se deslian, se bañan con aceite, se empanan y asan en las parrillas sobre ascuas muy encendidas.

PIES DE CERDO CON CRIADILLAS DE TIERRA. (*Entrada*).

Limpios y partidos á lo largo como los anteriores, se cocerán en una olla por espacio de seis á siete horas cuando menos, habiéndolos sazonado bien con sal, pimienta, clavo de especia, zanahorias, cebolla y el competente ramillete compuesto. Cuando se hayan enfriado un poco se les quitan todos los huesos. Píquese y muélase un poco de pechuga de ave, ó bien, ternera asada, otro tanto de ubre de vaca cocida y fria, igual porcion de miga de pan flojo que haya cocido en caldo, y dejado enfriar, desechos de criadillas de tierra, pimienta, moscada, sal, tres ó cuatro yemas de huevo crudas y un poco de nata. Estiéndase sobre la mesa una tanda de trozos de pies, y sobre estos una delgada capa del relleno, alternando así hasta concluir: arróllese todo en forma de salchichas chatas de seis pulgadas de largo por dos de ancho: empapense en manteca, y despues de empapadas se asaran en parrillas á fuego muy templado hasta que estén bien doradas. Se servirán muy calientes.

Pueden prepararse mas sencillamente empleando la carne de salchichas, en lugar del delicado relleno que hemos insinuado.

LENGUA DE CERDO AHUMADA Y EMBUTIDA. (*Intermedio*).

Quítese la parte mas gruesa de la estremidad, y

escáldese con agua hirviendo para quitar la primera piel que la cubre: se pone despues en otra fria: en seguida échese en un lebrillo con sal y salitre, dos cuartillos de agua, albahaca, laurel, nebrina y tomillo, se pone peso encima, y se tiene ocho dias en parage fresco, despues se saca, y deja que escurra, cubriéndola é introduciéndola dentro de un intestino, y se pone al humo de la chimenea. Las lenguas asi preparadas se cuecen como el jamon y se sirven frias. Despues de escurridas se frotan con caramelo para darlas lustre.

SALCHICHAS AHUMADAS. (*Intermedio*).

Píquese la carne de cerdo que sea fresca y entreverada, es decir, entre magra y gorda, y una cuarta parte mas de tocino blanco, sal, especia, pimienta, anís y coriandro, y embátese en intestinos de ternera atándolos despues por las dos puntas. Pónganse por tres dias para que se ahumen en la chimenea, pasados los cuales se cocerán en agua que las bañen completamente, con sal, perejil, tomillo, laurel, ajo, salvia, zanahorias y cebolla; se sirven frias, ó bien con un aderezo de berza.

SALCHICHON Á ESTILO DE LYON. (*Intermedio*).

Se prevendrá cuatro libras de carne magra de cerdo, prefiriendo á toda otra el solomo; dos libras de solomillo de vaca sin nervios ni ternillas; píquense las dos lo mas menudo posible, y aun muélanse si es factible: añádanse dos libras de tocino gordo cortado como dados, y se mezcla todo sazónándolo con diez onzas de sal, veinte granos de pimienta molida, otro tanto de quebrantada, cinco granos de la misma en grano, y onza y media de salitre en pol-

vo: déjese en adobo por tiempo de veinte y cuatro horas.

Se tendrán preparados intestinos de cerdo los mas gruesos y anchos que se encuentren, y despues de bien raspados y lavados con muchas aguas, se introducirá en ellos el picadillo por medio de un embudo, golpeándolos con un cilindro de madera para que no quede ningun vacío, y en seguida se atan fuertemente por las dos puntas con un bramante. Se pondrán, hecho esto, en un lebrillo grande con sal, un poco de nitro, poniéndoles encima cualquier cuerpo pesado para comprimirlos. Ténganse ocho dias en esta disposicion, y terminados estos, se cuelgan en la chimenea para que se sequen y pongan blancos; se aprietan de nuevo las ataduras y se restregan con heces de vine en las que se haya cocido tomillo, albahaca y laurel. Despues de secos se envuelven en papel y se ponen dentro de una caja, cubriéndolos con ceniza; deben conservarse en parage seco y templado.

QUESO DE CERDO, LLAMADO DE ITALIA. (*Segundo cubierto*).

Se picará junto tres libras de hígado de vaca ó cerdo, dos de tocino gordo, media de grasa, peregil, cebolleta, pimienta, sal, especia, tomillo, laurel, salvia y ajos picados aparte. Cúbrase el fondo de una cacerola ó molde con lonjitas delgadas de tocino, y sobre estas se pone una capa del picadillo de tres dedos de grueso: se cubre con otras lonjitas de tocino, y sobre estas otra de picado, continuando de este modo hasta que se llene el molde, advirtiendo que la última tanda sea de las lonjas. Se pone á cocer en el horno tres horas y se deja enfriar. Para sacarlo entero se calienta el molde alrededor, y se adorna si se

116

quiere con manteca fresca sin sal, yerbas finas, yemas duras picadas, etc.

PERNIL: MODO DE COCERLO. (*Entrada*).

Despues de haberlo tenido veinte y cuatro horas en agua abundante para desalarlo, se envuelve en un lienzo blanco, y en seguida se mete en una olla con tomillo, laurel, ajos, diez ó doce cebollas, cuatro ó cinco clavos de especia, zanahorias hechas ruedas, y una onza de nitro para cada jamon que pese ocho libras (esta sal da á la carne un encarnado hermoso). Echese agua suficiente, y aun mejor una buena botella de vino blanco. Se reconoce con una aguja de mechar, y si se clava fácilmente, es prueba de que está cocido. En este caso, se aparta del fuego, y cuando está medio frio, se le quita el hueso de enmedio, reservando la punta del jarrete para ponerle un rizado de papel. Póngase en una vasija cóncava para que tome una forma redonda: se levanta la corteza, se polvorea con pan rallado, y adorna con ruedas de zanahoria, de pepinillos y gelatina alrededor. Con el caldo en que ha cocido puede hacerse una buena sopa, con tal que no se haya empleado el nitro.

Si se quiere presentar á la mesa de una manera mas vistosa y elegante, luego que está cocido, en vez de cubrirlo con pan rallado, se quita la corteza de encima formando un círculo, sin llegar á la de los costados, y si la carne que se ha descubierto es blanca, se adorna con diferentes dibujos, si no se cubre con una ligera capa de manteca fresca, y se forman con grajea y confites menudos, casando los colores con gusto, interpolando yerbas finas, y formando las sombras y contornos con caramelo, que se dará con un pincelito ó pluma.

PERNIL ASADO. (*Asado y segundo cubierto*).

Quitésele la corteza, pero dejándole todo lo gordo, y se tiene dos ó tres días en adobo con sal, pimienta, aceite de olivas, un manojito de salvia y media botella de vino blanco superior, de Málaga ó de Madera, si se quiere. Dos horas antes de presentarse á la mesa, se pone en el asador, rociándolo de continuo con el adobo, y luego que está asado, se servirá con una salsa hecha con sustancia, chalotas picadas, y la mitad de su adobo. Mas si se ha de considerar como asado, se servirá en una salsera, y si como segundo cubierto, con aquella, debajo del pernil. Pero es necesario advertir que aqui tratamos de un jamon reciente, y que asado y rociado de la manera que acabamos de explicar, tiene el sabor como si fuese de javali. Pero si se prefiere que se asemeje á cochinito de leche, en este caso, se le deja la corteza, no se pone en adobo, y se rocia mientras se asa con un ramito de salvia empapado en aceite de oliva.

MORCILLA NEGRA. (*Entrada.*)

Se escaldan dos cuartillos de cebollas y despues de picadas se cuecen en una cazuela con media libra de manteca fresca sin sal: añádase tres libras de enjundia despojada de fibras y telillas y cortada á dados, tres cuartillos de sangre, medio de nata, peregril picado menudamente, pimienta, sal, especia, todo muy mezclado, y pruébese para ver si está bien sazonado. Con esta mezcla se llenarán los intestinos, habiéndolo hinchado antes á soplos, para asegurarse de que no están agujereados. Se ván atando los extremos de cada morcilla haciéndola del tamaño que

mas acomode, aunque lo comun es una cuarta de largo poco mas ó menos. Se punzarán con una aguja para que no se revienten durante la coccion. Se tendrá prevenido un caldero con agua próxima á hervir, y se irán echando en ella las morcillas, dejando que cuezan, alimentando el fuego de manera que se mantenga el agua en el mismo grado de calor pero sin hervir. Se conocerá que están cocidas si sale la grasa punzándolas con un alfiler. Luego que se sacan del agua se tienden sobre un lienzo blanco para que escurran, y antes que se enfrien se frotan con una corteza de tocino con alguna grasa con lo que quedan muy brillantes. Si se van á asar estando ya frias, se punzarán con la punta de un cuchillo, y se pondrán sobre un fuego no muy vivo.

MORCILLAS BLANCAS. (*Entrada*).

Córtense en dados despues de bien limpias veinte cebollas, y despues de escaldadas, en agua hirviendo, y bien escurridas, se cocerán en una cazuela con media libra de manteca sin sal; se pica y muele enjundia reciente, otro tanto de carne de ave casera asada, igual cantidad de miga de pan bien empapada en nata, y despues exprimida; disuélvase todo con seis yemas de huevo crudas, sal, pimienta en grano, y quebrantada y una copa de nata pura, y se echará todo dentro de la cazuela en que están las cebollas. Despues de bien mezclados los ingredientes, se embasan en los intestinos y se cuecen lo mismo que las anteriores. Luego que están cocidas y frias, si se han de asar, se unta con manteca un papel, se pone sobre las parrillas, y encima las morcillas punzadas de autemano, y se asarán á fuego lento.

SALCHICHAS. (*Almuerzos*).

Se estiende bien el vientre del cerdo, se raspa y limpia con todo esmero, é igualmente los intestinos mas carnudos, y se tendrán en agua fria doce horas en verano, y veinte y cuatro en invierno. Despues de bien escurridos se escogen los mas adecuados para el embutido: los restantes se cortan en hilitos de á cuarta de largo; agréguese tambien largas tiritas de tocino entre magro y gordo, sal, pimienta, especia, chalotas y perejil picados, y téngase todo en adobo seis horas. Pasado este tiempo con una aguja y bramante, pásese por una punta del intestino un trozo de tripa, otro de intestino en tiritas, y otro de tocino continuando asi hasta llenarlo, pero no muy comprimido. Se ata por los dos extremos y se cuecen á fuego manso por espacio de cuatro horas en una ollita, con mitad de agua y otra mitad de leche, en la que se hayan echado zanahorias, cebollas, clavillo y un poco de sal. Se dejarán en este cocimiento hasta que estén casi frias. Entonces se sacan y dejan que escurran: se hacen trozos y se asan en parrillas á fuego moderado. Estas salchichas se conservan pocos dias. Las afamadas *salchichillas de Troyes* se hacen con el entresijo y ubre de vaca, cocido y pasado despues todo con manteca, con setas, perejil, chalotas, vino blanco, sal, pimienta, especia, sustancia y yemas de huevo crudas. Se cuecen con caldo y otro tanto de vino blanco, y despues se asan.—Se hacen ademas salchichas de muchas clases, empleando varias carnes y caza mezcladas con el entresijo de ternera, en vez de tripa de cerdo.

SALCHICHAS EN TORTITAS. (*Entrada*).

Se pica lo mas menudo que se pueda una porcion de carne de cerdo, y otro tanto de tocino, sazónandolo todo con pimienta, sal y especia: háganse con este picadillo montoncitos pequeños, que se envolverán en redaño de cerdo fresco, dándoles una forma aplastada y oblonga. Despues se asan en parrillas á un fuego no muy vivo. Tambien se pueden freir en la sarten, colocarlas despues en un plato, y calentando un poco de vino blanco en la misma sarten se rocian con él y se sirven.

CHICHARRONES DE TOURS. (*Entrada*),

Se toma carne fresca de cerdo que tenga mucho gordo, y se hace trozos de una pulgada de grueso: se echan en un cazo con una pequeña cantidad de agua, y se ponen á un fuego de llama, clara y activa; muy pronto el agua se evapora y la grasa se derrite. Se polvorean con sal y se va entreteniéndolo el fuego, dándoles vuelta de continuo y estrujando los torreznos con la espumadera, hasta que el agua se haya evaporado completamente y que estén bien cocidos y tostados. Se sacan, se dejan que escurran bien y se sirven.

TORTA DE HIGADO DE CERDO. (*Entrada*).

Tómese libra y media de enjundia de cerdo y dos libras de hígado, y píquense por separado lo mas menudo que sea posible. Lo mismo se hará con una chalota, una cebolla, un diente pequeño de ajo, setas, media hoja de laurel y un poquito de tomillo. Se mezclarán estos ingredientes con las carnes, sazónando-

lo todo con especia y sal. Untese bien todo el interior de un molde ó cacerola, poniendo en el fondo y todo alrededor redaño y longitas muy delgadas de tocino: se echa dentro el picadillo y se mete en el horno para que cueza hora y media.

SALADILLO.

Muerto ya y frio el cerdo, se pone aparte lo que se destina para saladillo, que generalmente es el pecho, papada y la parte inferior del vientre: pero si es pequeño y no grueso puede salarse todo. Para esto se partirá en trozos cuadrados, que se echarán en una salmuera preparada del modo siguiente: se llena de agua una olla de hierro colado ó de cobre, de cabida proporcionada á la cantidad de carne que se va á salar; se arrima á la lumbre, y cuando principia á hervir, se va echando sal blanca poco á poco para dar lugar á que se disuelva. Se conocerá que tiene la suficiente, metiendo dentro un huevo, y si sobrenada sin ir al fondo es prueba de que está bien saturada (4). Se aparta del fuego y se deja enfriar en la misma olla si es de hierro, pero si fuere de cobre se vertirá desde luego en la artesa ó saladero, porque el cloro atacaría el metal y se formaría cardenillo, que es un veneno. De ningun modo se echará en las vasijas si no cuando esté enteramente fria, por que comunicaria muy mal sabor á la carne. Se colocarán los trozos ordenadamente en la salmuera, procurando pre-

(4) Valiéndose del areómetro ó pesa-licor que usan los fabricantes de jabon y salitre para graduar sus legias, podrán prepararse las salmueras con toda exactitud y con la fuerza necesaria, sin recurrir á la prueba del huevo, incierta las mas veces.

parar la suficiente para que estén bien bañados, y no tener que hacer esta operacion en dos veces. Para que estén bien sumergidos se la pondrá encima el peso suficiente, por ejemplo unos guijarros, que no comunicarán ningun sabor desagradable. Se tapaná con el mayor cuidado la artesa de modo que no entre aire, y al cabo de quince dias ya podrá hacerse uso del saladillo, que se conservará todo cuanto se quiera, si no se coge con los dedos, y se cubre exactamente la vasija. Se sacarán de la salmuera con un tenedor, procurando no punzar á los otros, porque por los agujeros que se hiciesen se introduciria la corrupcion y se perderian. Observando estas precauciones se conservará perfectamente.

Si aconteciese que el saladillo hubiese adquirido algun sabor desagradable, deberá atribuirse á la vasija que contendria alguna sustancia estraña: en este caso es de absoluta necesidad sacarlo inmediatamente con cucharones de madera, sin maltratar los trozos ni tocarlos con las manos. Se colocaran en otro lebrillo, y se tapanán bien: hágase hervir la salmuera á fuego manso en la olla, y espúmese hasta que ya no arroge mas espuma y esté enteramente pura: déjese enfriar como la anterior, y póngase en la artesa ó saladero despues de bien seco, juntamente con el saladillo. La salmuera despues de haber sacado el saladillo, puede servir para sazonar el pan, despues de haberla purificado y espumado de nuevo, ó bien reducirla otra vez á sal, haciendo evaporar el liquido hasta secarlo.

Cociendo este saladillo simplemente con agua natural, aumenta doblemente de volúmen, diferencia muy notable si se compara con el que se prepara por otros métodos, que disminuye y se encoge al tiempo de cocerse, por lo que recomendamos mucho esta receta. Cuando ha permanecido algun tiempo en esta

salmuera, toma un color muy hermoso, casi como de jamon, y muy superior al del que se hace por otros medios. Son inútiles todos los aromas que quieran añadirse, y se sirve como entrada, solo, ó bien con berza, ó sobre cualquier sustancia.

CAZA.

JABALI.

De éste solo se sirve á la mesa la cabeza, el lomo y las costillas, y es menester dejar manir su carne mucho tiempo.

CABEZA DE JABALI. (*Asado*).

Se prepara lo mismo que la de cerdo, pagina 111.

SOLOMILLO Y COSTILLAS DE JABALI. (*Entrada*).

Se corta en tajadas de un dedo de gruesas, y se ponen en una cazuela con un buen trozo de manteca, peregil, cebolletas, un poquito de ajo, tomillo y albahaca, picado todo muy menudo; polvoréense las tajadas, que deben estar encima con sal y pimienta, y cuando han cocido las tres cuartas partes de lo que necesitan, se apartan del fuego y se dejan en este adobo veinte y cuatro horas. Cuando hayan de servirse se acabarán de cocer, y se presentarán á la mesa sin grasa y guarnecidas con ruedas de pepinillos.

Los jamones solo se emplean despues de haberse tenido mucho tiempo en adobo. Se cuecen por espa-

cio de siete ú ocho en estofado con mucho aderezo: tambien se pueden salar y ahumar como los de cerdo.

CORZO.

El corzo, la cierva, el gamo y cervatillos, se preparan lo mismo que el ciervo, pero no es comun presentarse á la mesa.

SOLOMILLO Y CHULETAS DE CORZO. (*Entrada*).

Despues de preparadas se mechan con lonjas de tocino, y se cuecen con dos cucharadas de caldo, cebollas, un ramillete, y ruedas de zanahoria, poniendo fuego abajo y arriba. Despues de cocidas se dejará que formen gelatina, y se sirven con un preve ó salsa picante por encima.

GUISO DE CIERVO Ó VENADO. (*Entrada*).

En este solo se emplea la espaldilla y pecho. Se hace un rojo de un dorado oscuro, en el que se echa un poco de azúcar en polvo; humedézcase con agua, y échese en él la carne hecha trozos, chalotas menudamente picadas, un vaso grande de vino tinto, tocino cortado en dados, sal y un polvo de pimienta y tomillo. Se hace cocer todo, y al tiempo de servirlo se le quita la grasa, y se sirve en corona, y si se quiere, añádase en la salsa unas criadillas de tierra picadas. Quanto mas negra salga la salsa tanto mas agradable y gustosa será. Al presentarse á la mesa, se pone un terroncito de azúcar del tamaño de una avellana.

PIERNA DE GAMO. (*Asado*).

Prepárese la pierna, y méchese con tocino, poniéndola despues en adobo con aceite y sal cinco ó seis horas. Se pone al fuego en el asador una hora, rociándola con su mismo adobo. Se hace un pebre ó salsa picante, en la que entrará un poco de adobo, que se sirve en una salsera, adornando la punta del hueso con papel recortado.

Es un abuso tenerla en adobo toda una semana; no obstante para los que desean que tenga esta carne un gusto mas pronunciado, se podrá tenerla dos dias en uno compuesto con aceite, sal, especia, ruedas de cebolla, tomillo y media botella de vino tinto, dándole vuelta de cuando en cuando.

CIERVO CON SETAS. (*Entrada*).

Despues de haberse asado y servido en la mesa, se corta en tajadas muy delgadas como la vaca ó gratin (página 59), pero sin pan rallado, ni dejar que se pegue al suelo de la cazuela.

CIERVO EN ESTOFADO. (*Entrada*).

Si se quiere adobado se tendrá en él veinte y cuatro horas, y despues se cocerá en un puchero por espacio de cinco: se reduce la salsa y cuela por tamiz.

ESPAULDILLA DE CIERVO ARROLLADA. (*Entrada*).

Se deshuesa enteramente, y se separa un poco de su carne con objeto de hacer con ella el relleno, para lo cual se picará muy menudamente con otro

tanto tocino, y un poco de miga de pan empapada en caldo y ya seca. Se muele todo junto añadiéndole un huevo, y poco despues otro, sin dejar el molido, sazouándolo con pimienta, nuez moscada, sal, peregil y chalotas picadas. Cuando esté perfectamente mezclado, se estenderá la espaldilla polvoreándola con un poco de pimienta y sal, y se distribuye por encima una capa de relleno, algunas tiritas de jamon, y criadillas de tierra si las hay. Hecho esto se arrollará y atará por las dos estremidades como si fuese un grueso salchichon, colocándola en una cazuela, en cuyo fondo se hayan puesto zanahorias, cebollas, un ramillete compuesto, los restos y despojos del deshuesamiento, media botella de vino blanco, un poco de sal, dos clavos de especia, y dos dientes de ajo. Se cubre con un papel untado en manteca, y se hará cocer dos horas con fuego abajo y encima. Se saca por inclinacion el caldo: se hace un rojo dorado, humedeciéndolo con éste, añadiendo setas, y despues de reducido se vierte en el plato. Se quita el bramante á la espaldilla, y se pone sobre este aderezo, estendiendo por encima la salsa. Se debe servir caliente.

LIEBRE.

Las que se crian en las montañas y sitios agrestes, son mucho mejores que las que se encuentran en terrenos llanos y pantanosos: se conoce la bondad de los lebratillos examinando sus patas delanteras, y si se les advierte una excrescencia como una lenteja en la juntura de hácia fuera serán buenos: lo mismo se advierte en los gazapos de soto: tambien se conocerá si su carne tiene un humillo agradable, si oliéndoles el vientre se percibe un olor aromático.

LIEBRE Ó LEBRATILLO AL ASADOR. (*Asado*).

Ensártese en el asador una liebre entera ó su parte trasera, despues de haberla restregado en su sangre, para darle un hermoso lustre, y haberla mechado con longitas delgadas de tocino. Se rociará con frecuencia, y cuando esté asada se servirá con salsa negra hecha con su pringue, sangre é hígado pasado por manteca y estrujado, vinagre, sal, pimienta y cebolleta. Para hacer el mechado con facilidad, se pasará por la llama poniéndola sobre parrillas como si fuese ave; necesita tres cuartos de hora para asarse, poco mas ó menos, segun su tamaño. Con la parte delantera puede prepararse un guiso muy agradable.

LIEBRE ESCABECHADA Y ASADA. (*Asado*).

Despellejada y destripada la liebre, se pondrá aparte la sangre y el hígado; se despojará igualmente de la membrana que cubre el lomo y ancas, y despues de haberla mechado con tocino, se dispondrá un adobo compuesto de un poco de vinagre mezclado con agua, cebollas en ruedas, tomillo, laurel, ramitas de peregil, pimienta, un polvo de sal y un poco de manteca, pasado todo por el fuego y dejado enfriar. Este condimento se verterá sobre la liebre, y al dia siguiente despues de bien escurrida, se pone en el asador, rociándola con un poco del adobo. Hágase un rojo que se humedecerá con lo que ha sobrado de aquel, y la sustancia recogida en la grasera. Aparte de esto, en una sarten se freirá el hígado con un poco de manteca, y despues se molerá y desleirá con la sangre de la liebre, y cuando haya de servirse, se espesará la salsa con esta mezcla, se calentará y probará para ver

si está bien sazonada; en seguida se saca la liebre del asador, se coloca en el plato, adornando las estremidades de las piernas con papeles rizados, presentándola á la mesa acompañada con el condimento dicho, puesto en una salsera.

LIEBRE CON SETAS. (*Entrada*).

Asada la liebre, y despues de haberse retirado de la mesa, se preparará haciéndola tajadas como la vaca á la gratin (página 59), pero sin pan rallado, ni dejar que se pegue al suelo de la cazuela.

ESTOFADO DE LIEBRE DESHUESADA. (*Entrada*).

Se quitarán todos los huesos á una liebre, y se mechará con tocino gordo sazonado con especia: hecho esto, se arrolla, procurando que las partes delgadas vengán á caer debajo del lomo y formen una bola, sujetándola con un bramante. Póngase dentro de una cazuela con cebolla zanahorias, un ramillete compuesto, que se sujetará tambien con los huesos de la misma. Se cubre con lonjas delgadas de tocino, humedeciéndolo todo con dos vasos de vino blanco, igual cantidad de caldo, sal, y tapada la cazuela con un redondel de papel dado de manteca por encima, se deja cocer, y se sirve fria ó caliente sobre el caldo en que ha cocido, despues de desengrasado y pasado por tamiz.

LIEBRE GUISADA (*Entrada*).

Se frien en una cazuela lonjas de tocino con un poco de manteca: se sacan y se ponen en su lugar trozos delanteros de una liebre: se les da unas vueltas y se polvorean con harina, humedeciéndolos en

seguida con media botella de vino tinto y un poco de caldo. Añádase un ramillete compuesto, nuez moscada raspada, pimienta, poca sal, doce cebollas pequeñas, dos dientes de ajo y lonjitas de tocino. Cuézase todo, y un poco antes de servirse, trábese la salsa con la sangre, y si fuese demasiada, se añadirá caldo.

LIEBRE GUISADA DE OTRO MODO. (*Entrada*).

Tómese una liebre recién muerta y que esté todavía caliente; hagase trozos como para guisada; se recoge la sangre y se echa en un caldero juntamente con la liebre, un cuarteron de tocino cortado a trocitos, un ramillete compuesto, una cebolla, poca sal, mucha pimienta y cuartillo y medio de vino tinto del mejor y más espirituoso; cuélguese el caldero en los llares, haciendo debajo un buen fuego de leña seca, que haga la llama clara y viva, de manera que rodee el caldero, y que al primer hervor se inflame el vino. Cuando haya cesado de arder, se hará rodar ligeramente sobre harina, cuarteron y medio de manteca que se agregará á la liebre, y se dejará hervir hasta que se disminuya la salsa. Basta media hora para prepararla de este modo.

GIGOTE DE LIEBRE EN TARTERA. (*Entrada*).

Debe estar la liebre recién muerta: se deshuesa: téngase prevenida una libra de tapa de ternera, otra de tocino fresco que sea magro, un poco de grasa de vaca, perejil, cebolletas, tomillo, laurel, ajo, pimienta y clavo de especia, y se picará todo muy menudamente. Guarnézcase una tartera, cuya tapadera cierre muy bien, con lonjas de tocino, de modo que la cubra toda enteramente, y dentro se echa el picadillo, mezclado con media libra de tocino en trocitos, rociándolo todo

por encima con un vaso de aguardiente; se cubre despues con lonjas de tocino, y ajustando en seguida cuidadosamente la tapadera, se meterá en el horno para que cueza cuatro horas.

LEBRATILLO A LA SAINT-LÁMBERT. (*Entrada*.)

Se prepara lo mismo que el gazapo (página 433), pero antes de ponerle el caldo y las legumbres se rehogará con manteca.

LEBRATILLO DE OTRO MODO. (*Entrada*.)

Despues de desollado y despojado de la asadura y vientre, se hará trozos y se pondrá en una sarten con un pedazo de manteca, sal, pimienta y especia, y se hará saltar hasta que se vea que la carne ha adquirido consistencia: entonces se añadirán setas, chafotas y perejil picados, con dos cucharadas de harina: déscle vueltas humedeciéndolo con vino blanco y un poco caldo, ó con caldo solo, y no teniéndolo á mano con agua. Cuando comience á hervir se aparta del fuego y se sirve con poco caldo.

LEBRATILLO, O GAZAPO A LO CAZADOR. (*Entrada*.)

Se toman únicamente los cuartos de atrás, y se ponen en un adobo compuesto con el zumo de un limon, aceite, pimienta, sal, laurel y tomillo, por tiempo de seis á doce horas. En una cazuela ancha se echarán lonjitas de tocino y manteca: se les dará unas vueltas y en seguida se pondrá dentro el medio lebratillo, sin hacerlo á trozos, apretándolo muy á menudo con la espumadera para que cueza por todas partes. Cuando esté ya á medio cocer se añadirá me-

dio vaso de caldo, una cucharada de aguardiente, y un poco antes de presentarlo á la mesa, el adobo.

CONEJO.

Si el que va á prepararse fuese casero, se destripara luego que se haya matado, y se llenará el interior con tomillo, laurel, salvia y espliego, ó albaha-ca. Luego se quitarán estas plantas, y convendrá hacerle trozos y tenerlo en adobo antes de emplearlo.

CONEJO O GAZAPO ASADO.

Se ejecuta lo mismo que con la liebre. — Para asarlo en el horno, entero ó dividido en tres trozos, despues de mechado se pone en un plato con un poco de manteca, cubriéndolo con yerbas finas, y se mete en el horno.

CONEJO EN FRICASÉ. (*Entrada*).

Echese en una cazuela manteca, tocino magro como dados grandes, y luego que hayan tomado color se sacarán y se echará el conejo partido á trozos. Despues de haberle dado algunas vueltas, se añadirá una cucharada de harina, humedeciéndola con partes iguales de caldo y vino blanco, sazonándolo con un poco de pimienta y nuez de especia, doce cebollas pequeñas, setas y un ramillete compuesto. Luego que esté cocido se quita el ramillete, y la grasa del caldo de manera que no esté ni muy claro, ni demasiado espeso, y se sirve en un plato rodeado con cosecorrones fritos. Si se quiere, pueden agregarse unos trozos de anguila, cuando está á medio cocer.

GUIISO DE CONEJO. (*Entrada*).

Es el mismo que hemos indicado tratando de la liebre.

CONEJO A LO MARINERO. (*Entrada*).

Se pone sobre ascuas bien encendidas una anguila para que se tueste su piel, y en seguida se quitará esta sujetándola mucho con un paño de cocina y tirando con fuerza de una punta á la otra: se destripa y quita la cabeza, estremidad de la cola, etc., y se hace trozos. Prepárese un conejo que sea óven, como para un fricasé. En una cazuela con manteca se echarán doce cebollitas pequeñas, que se sacarán luego que hayan tomado color, y se pondrá en ella el conejo: dósele unas vueltas, añádase una cucharada de harina, hágase saltar, humedeciéndolo despues con vino blanco y caldo. En seguida se agregan los trozos de anguila, las cebollas, setas, un ramillete guarnecido, dos dientes de ajo, pimienta, sal y nuez moscada. Se hace cocer á todo hervor, y cuando la salsa está en su punto, se quita el ramillete y los ajos, y se sirve con coscorrones fritos alrededor.

GAZAPO SALTADO. (*Entrada*).

Como el lebratillo, (página 130).

GAZAPO A LO MARENGO. (*Entrada*).

Se corta á trozos como para el fricasé, se hace que escurra, y se lava la sangre con una esponja, y separando la cabeza y cuello, se procede con lo que

resta lo mismo que se ha dicho en el artículo *pollos á lo Marengo*.

COCHIFRITO DE GAZAPOS A LA SAINT-LAMBERT. (*Entrada*).

Despues de hecho trozos se pone á cocer con caldo, de manera que lo bañe bien, sazónándolo con sal, pimienta, moscada y especia, se añaden dos zanahorias, cuatro cebollas, dos nabos, tres pies de apio, y un ramillete compuesto. Luego que estas legumbres están cocidas, se sacan de la cazuela y se estrae la sustancia, y cuando el gazapo está en su punto, se pasa el caldo de su coccion por tamiz, y se hace una salsa ni clara, ni muy espesa, humedeciendo con ella la sustancia: se coloca en un plato el gazapo, y se cubre por encima con aquella.

COCHIFRITO DE GAZAPO CON JAMON. (*Entrada*).

Córtese en trozos, y méchense con tocino gordo, poniéndolo á cocer con lonjas de jamon, un poco de aceite, un vaso de vino blanco, un manojito de peregil y cebolleta, pimienta y caldo. Sáquese el fondo de la salsa, cuélese por tamiz, y despues de desengrasada se vierte sobre el gazapo y se sirve.

GAZAPO A LA POULETTE. (*Entrada*).

Hecho trozos se tiene en agua fria dos ó tres horas, y despues se pasa sobre el fuego con un pedazo de manteca, añadiendo una cucharada de harina. Hágase saltar, y échese un vaso de vino blanco, caldo, sal, pimienta, un manojito de peregil y cebolleta, y setas: se deja cocer hasta que se haya consumido casi todo el caldo, se traba con un batido, y se sirve.

GAZAPOS EN PAPEL. (*Entrada*).

Se escogen los gazapos mas jóvenes y tiernos, y hechos cuartos se ponen algunas horas en un adobo hecho con perejil, cebolletas, setas, un poquito de ajo, todo esto muy picado, sal, pimienta y aceite. Cada cuarto se envuelve en un papel blanco, mezclado con una porcion del condimento y una delgada lonjita de tocino. Se unta por dentro el papel con manteca, y en seguida se ponen á asar en las parrillas á fuego muy manso. Se sirven con el mismo papel y muy calientes.

CROQUETAS DE GAZAPO. (*Entrada*).

Se corta en dados la carne de un gazapo asado y que esté ya frío, y una tercera parte de ubre de ternera ú otra grasa tambien cocida, fria, y cortada lo mismo. Hagase una salsa como para las croquetas de ternera (pagina 80), y procédase de la misma manera.

GAZAPO Á LA TARTARA.

Despues de desollado y hecho trozos se ponen en adobo con aceite, pimienta, perejil, cebolletas y chalotas todo muy picado; se rebozan con miga de pan, y se asan en parrillas, rociándolos de vez en cuando con el mismo adobo, y se sirven encima de una salsa á la tartara.

GAZAPOS EN ADOBO. (*Entrada*).

Quando hay abundancia de estos, se pueden conservar del modo siguiente:

Despues de haberlos despojado de la piel y hue-

sos, se mechan con tajadas medianas de tocino y lonjitas de jamon crudo, sazonándolos con especia y sal. Hecho esto se arrollan muy apretados desde las ancas hasta el cuello, sujetándolos bien con un bramante; en esta disposicion se ponen en una cacerola con aceite, sal, especias, laurel, tomillo y albahaca, y se hace que cuezan una hora á fuego manso, pero sin hervir, dándoles vueltas de vez en cuando para que se verifique la coccion con igualdad. Se deja que escurran hasta el siguiente dia, y se hacen á trozos, de modo que puedan acomodarse en tarros pequeños, cubriéndolos en seguida con aceite. Cuando hayan de emplearse se sacan de la vasija, se cortan en ruedas delgaditas, y se sirven con perejil picado, rociadas con el aceite del escabeche.

CAZA DE PLUMA.

DE LA PERDIZ Y PERDIGON.

La perdiz roja, ó *bartavella* (1) de patas colradas, es mas estimada que la parda, cuyo pico y patas tiran á negras. Las nuevas ó perdigones siempre son mas tiernas, y se conocen en la pluma primera del ala, que es puntiaguda, y tienen un poquito de blanco que se desvanece al hacerse viejas; tambien se reconocen en el pico; se coge con la punta de los dedos, se levanta en peso la perdiz, y si se dobla ó tuerce es prueba de que es jóven. En cuanto á lo demas no puede establecerse regla fija, porque unos las quieren nuevas, y otros prefieren las mas adelantadas.

(1) Especie mucho mas sabrosa y gruesa que la regular.

PERDIGON ASADO. (*Asado*).

Se despluman, destripan y mechan con delgaditas lonjas de tocino, y se ensartan en el asador: téngase mucho cuidado de observar el momento crítico, porque si se asan demasiado, pierden su delicadeza y sabor. Una hoja reciente de guindo ó cerezo de *Mahaleb* (cerezo de Mahoma), ó dos si están secas, puestas en el interior mientras se asan, las comunica un perfume excelente. Generalmente se acostumbra, si son dos los perdigones, servirlos mechado el uno, y el otro embozado con lonjas anchas de tocino.

PERDIGON EN SALMOREJO. (*Entrada*).

Véanse los salmorejos, página 39.

MANJAR DE PERDIGON. (*Entrada*).

Como el de pichones, que se explicará mas adelante.

PERDIGONES Á LA CRAPAUDINA (1). (*Entrada*).

Véase mas adelante *Pichones á la crapaudina*.

PERDIGONES Á LA CHIPOLATA. (*Entrada*).

Se corta como dados un trozo de tocino, y despues que ha tomado color, se aparta del fuego: hágase un rojo, y echando en él los cuartos de perdigon, se harán rehogar humedeciéndolos con caldo ó agua y un

(1) Esto es, abiertos, asados en parrillas, y servidos con una salsa picante.

vaso de vino blanco. Añádanse setas, el tocino, cebollas pequeñas pasadas antes por manteca, chorizos (se juntan y atan con un hilo tres para que formen uno solo, se hace rehogar en parrillas, se desata y quita la piel) y veinte castañas asadas; se cuece todo junto con un ramillete compuesto.

Es necesario tener presente que siempre que en un guiso entren diferentes artículos, como setas, cebollas, etc., se han de echar por su orden, es decir, según su calidad y el más ó menos tiempo que necesitan para cocerse.

PERDIGONES Á LA INGLESA. (*Entrada*).

Después de desplumados, destripados y chamuscados, se les tuercen las patas y se parten por la espalda, desde la rabadilla hasta el cuello, pero sin que queden separados por la pechuga; se aplanan con el cuchillo, y se ponen en adobo con sal, pimienta, laurel, ajos, ramitas de perejil y aceite; se ponen en parrillas á un fuego vivo, dándoles vuelta de vez en cuando: se sirven sobre un *maitre d'hotel* con zumo de agraz ó de limón.

Pueden también servirse con una salsa picante de mostaza, aceite, vinagre y chalotas, ó con un pebre.

PERDIGONES REBOZADOS CON PAN Y ASADOS EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Preparados como los anteriores, pero divididos enteramente en dos mitades, se rebozan con pan rallado, se asan en parrillas, y se sirven con salsa picante ó un pebre.

PERDIGONES EN PAPEL. (*Entrada*).

Se dividen por medio en dos mitades, y se hacen rehogar con manteca hasta que están casi cocidos. Prepárese una salsa con setas, perejil picado y chajotas, con la manteca en que se han rehogado los perdigones, añadiendo un poco de harina, especia y sal; se bañan con vino blanco y caldo, haciendo que cueza y se reduzca esta salsa; en seguida se derramará sobre los medios perdigones, guarnecidos por arriba y abajo con lonjas de tocino; envuélvase en papel dado de aceite, y se pondrán en las parrillas para que se asen á fuego manso por espacio de veinte minutos.

ENSALADA DE PERDIGONES. (*Entrada*).

Después de asados se hacen trozos y se quita la piel á los perdigones: se preparan las estremidades y se echan en una tartera con aceite, vinagre de estragon, sal y pimienta en grano: se harán rehogar y cocer con manteca, sustancia ó caldo, setas, perejil, chajotas, alcaparras, unas pocas anchoas, y pepinillos picados; colóquese todo en un plato, distribuyendo por encima los trozos de perdigon, acompañados con cogollos de lechuga partidos á lo largo, huevos duros, pepinillos y anchoas cortados á tiritas, arreglado todo con gusto y simetría, y se rociará con el condimento.

PERDIGONES A LA MAHONESA. (*Entrada*).

Prepárense y háganse trozos los perdigones después de asados, y pónganse encima de una salsa á la mahonesa, cubriéndolos igualmente por encima con la misma. Este plato se adorna con coscorriones fritos, aceitunas rellenas, huevos duros, gelatina, hilos de

anchoa, de criadillas de tierra, en fin, de cuanto se quiera. Distribuido todo esto con gusto, presentará un aspecto agradable á la vista, y correspondiente á su delicadeza.

SUSTANCIA (PURÉ) DE PERDIGONES. (Entrada)

Ordinariamente se toman las sobras de los perdigones que se han servido á la mesa, se separa toda la carne, que se pica y muele finamente. Se hace un rojo que se humedece con partes iguales de vino blanco y caldo, añadiendo los huesos que se separaron, un ramillete compuesto, sal, pimienta, y nuez de especia. Se deja hervir una hora, y despues se pasa por tamiz: con esta salsa se deslie la sustancia ó puré, que se pondrá en cenizas calientes, pero sin que hierva, y se servirá con huevos estrellados encima.

Sirve tambien esta sustancia para disponer tostadas de pan, que se hacen del modo siguiente: se cortan rebanadas de pan de un tamaño regular, pero que sean redondas, y cerca del borde se hará con el cuchillo una concavidad, levantando con cuidado la miga para no romperla: se frien y en seguida se quita miga que se ha separado, llevando el hueco y las tostadas con la sustancia.

Véase *empanadas de aves de corral*.

PERDICES CON COLES. (Entrada).

Prepárense y recójense contra el cuerpo las piernas de dos perdices; se ponen en el fondo de una cazuela zanahorias, cebollas, un ramillete compuesto, el par de perdices, un trozo de papada de cerdo, una salchicha, y una buena col, que de antemano debe haberse escaldado con agua hirviendo sazonada con sal, y haberla exprimido fuertemente. Se humedecen

con un poco de sustancia ó caldo, y un poco de moscada, y se tendrá cuidado de que las perdices y sus adherentes permanezcan siempre en medio de las coles. Se hace que cuezan tres horas con fuego por abajo y por encima, si las perdices son viejas, y hora y media, si son nuevas. Se ponen las coles en un plato, y las perdices sobre el tocino y salchicha hecha trocitos, colocándola con simetría á su alrededor: se sirven con salsa clara.

PERDICES CON COLES DE UN MODO ESQUISITO. (*Entrada*).

Preparadas dos perdices como se acaba de decir, se harán rehogar en una cazuela con manteca y un polvo de harina, humedeciéndolas con tres vasos de caldo: añádase un cuarteron de tocino cortado a dados, un ramillete compuesto, y hágase que cuezan. En una ollita se pondrá una col ó berza con tres cuarterones de saladillo, dos cucharadas de grasa, se llenarán de agua y se hará cocer. Cuando le falte una tercera parte para estarlo del todo, se toman zanahorias de las mas encarnadas, que se cortarán á ruedas del tamaño de medio duro: otra mas baja de color, y una salchichilla, que se cortará tambien lo mismo. Se da con manteca á una cazuela, y en su fondo se van colocando por su orden, alternando los colores como tambien las ruedas de la salchicha. Igualmente se hará trozos de dos dedos de ancho y uno de largo el saladillo que ha cocido con la col, y se pondrán derechos al rededor de la cazuela. Se escurre mucho la col, y se estiende una capa de ella sobre las zanahorias, poniendo tambien algunos trozos en los intermedios del saladillo. En el centro se colocan las perdices, que se cubrirán con col, si es que

ha sobrado (1), con un poco de caldo ó sustancia, se desliarán los fondos en la cacerola en que se han cocido las perdices, se pasan por tamiz, y se vierten sobre estas, procurando haya suficiente cantidad, para que puedan cocer media hora sin que se peguen. Cuando se van a servir, se pone un plato boca abajo encima de la cazuela y se vuelca de pronto: si éste guiso no presenta un color igual por todas partes, se igualará dándole con un poco de sustancia ó caramelo.

PERDICES ESTOFADAS. (*Entrada*).

Después de desplumadas, destripadas y chamuscadas las perdices, se mechan con tocino y sazonan con sal: pónganse en una cazuela con cebollas, zanahorias, un ramillete compuesto, lonjas de tocino, un vaso de vino blanco, caldo y sal. Se cuecen á fuego manso, y se sirven con el caldo en que han cocido, después de desengrasado y pasado por tamiz.

PERDICES CON SUSTANCIA DE LENTEJAS. (*Entrada*).

Cocidas como las anteriores, se sirven sobre una sustancia de lentejas a la reina, cocidas con tocino, cebollas, zanahorias, y agua ó caldo. También pueden cocerse con las lentejas y servirse con coscorrones.

(1) Es esencialísimo esprimir bien las coles con un lienzo antes de echarlas en la cazuela ó molde, pues de esto depende la consistencia y solidez de este manjar, porque en efecto lo son, las perdices condimentadas con coles, del modo que se prescribe aquí.

PERDICES CON SUSTANCIA DE GUI SANTES VERDES.

(Entrada).

Se cuecen como las estofadas, y se presentan á la mesa encima de una sustancia de guisantes verdes.

PERDICES A LA CATALANA. *(Entrada).*

Limpia ya la perdiz, se hace rehogar en una cazuela con manteca: se saca, y con la misma manteca se hace un rojo, humedeciéndolo con caldo, sal, pimienta y un ramillete: entonces se vuelve á echar dentro la perdiz, y se pone á cocer; entretanto se hacen hervir dos puñados de ajos, y en otra vasija á parte una naranja ágría cortada á ruedas. Un cuarto de hora antes de servirse, se mezcla todo para que acabe de cocerse.

GELATINA DE PERDICES. *(Entrada).*

Se procede en un todo como para la de aves caseras.

FAISAN.

Si no se ha tenido el tiempo necesario para cebarlo, el faisán no se diferencia del pollo casero, ni por el perfume, ni lo jugoso de su carne; y es muy esencial tener esto presente, y saber en que estacion debe preferirse su uso: tampoco debe desplumarse si no en el mismo día en que ha de guisarse, á no ser que se quiera rellenar con criadillas.

Para asado se mecha si es viejo: el nuevo se al-

barba (1) con lonjas de tocino. *Para entrada* se procede con el mismo método que hemos explicado, tratando de las perdices y perdigones.

GALLO SILVESTRE PINTADO.

Lo que acaba de decirse del faisán, se aplica en un todo á estas aves y á sus polluelos.

CHORLITO REAL. (*Asado*).

Hay muchas especies de chorlitos, pero el de pluma dorada es preferido por su sabor delicado. Si se quiere servir como asado, se despluma y albarda, pero sin destriparlo, se ensartan y asan poniendo tostadas de pan en la grasera: se sirven cuando han tomado un dorado oscuro con las tostadas encima. También pueden presentarse como *entrada*, y en este caso se preparan lo mismo que las codornices.

AVE FRIA, POLLA CEBADA. (GELINOTA). (*Asado*).

Es la ave fria poco mas ó menos del tamaño del pichon, pero muy estimada por el gusto exquisito y lo delicado de su carne. Debe servirse asada como el pato silvestre; la gelinota es una especie de polla campesina, que se condimenta lo mismo que el faisán.

(1) Albardar en términos de cocina es poner sobre las pechugas de las aves que quieren asarse, unas lonjas muy delgadas de tocino.

PALOMAS ZORITAS Ó PALOMINOS Y TÓRTOLAS.

Con ambas se prepara un excelente plato de asado: se cubren por encima con una hoja de parra y se asan hasta que tomen un hermoso dorado (*asado*).

—Tambien pueden servir para entradas, condimentadas de varios modos como los pichones (*entrada*).

BECADA, CHOCHA-PERDIZ Y GALLINETA CIEGA.

Son mejores en invierno: ambas se parecen en la pluma, pero la última es mas pequeña y tiene el pico mas corto.

BECADA Y GALLINETA CIEGA AL ASADOR. (*Asado*).

Se sirven embozadas con lonjas de tocino: se les tuerce las patas atravesandoles los muslos con el pico como si fuese un asador. Se pondrán debajo tostadas de pan, para que reciban la grasa que se desprende mientras se asan, y se sirven encima de ellas. Se conoce que están en su punto, cuando deponen las materias contenidas en los intestinos. Se presentarán á la mesa puesta cada una sobre su torrija (1).

SALMOREJO DE BECADAS. (*Entradas*).

Véase *salmorejo*, (página 39).

(1) Téngase presente que tanto las becadas como toda ave pequeña deben atarse á unas agujas de lardear de madera, que se ajustan al asador, sujetándolas tambien con un bramante.

FRANCOLIN.

El francolin ó guion de las codornices es muy delicado, pero es menester aguardar su época favorable, y condimentarlos como las becadas, pero sin la cabeza.

DE LA CODORNIZ.

La codorniz es una ave de paso muy conocida: es mucho mejor á fines del verano, porque entonces está mas gorda y grasa.

CODORNIZ AL ASADOR. (*Asado*).

Después de desplumadas, destripadas y chamuscadas, se envuelven con hojas de parra y lonjas de tocino; se ponen en el asador, y se sirven bien tostadas sobre rebanadas de pan fritas.

—Después de haberse levantado de la mesa, pueden ponerse en salmorejo.

CODORNIZ EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Desplumadas, destripadas y chamuscadas las codornices, pero sin quitarles la molleja, se parten por la espalda y se ponen estendidas en una cazuela con aceite, laurel, pimienta y sal: se embozan con lonjas de tocino, y se cuecen á fuego manso, ó mejor sobre cenizas calientes. Cuando están ya casi en su punto, se rebozan y ponen en parrillas: échese caldo en la cazuela, despegando lo que se haya agarrado; desengrásese en seguida, pásese por tamiz, y sobre esta salsa se sirven las codornices.

ESTOFADO DE CODORNICES. (*Entrada*).

Pásense las codornices por un rojo hecho con harina, manteca y cebollas pequeñas: empápense con un vaso de vino, caldo, un manojito de perejil, cebolletas, laurel y clavillo. Se guarnecé la estofadera con cuanto se quiera, como tallos de alcachofa á medio cocer, salchichillas, crestas ó higadillos de ave, setas, etc. Cuando esté en su punto este estofado, se sirve adornado con coscorriones fritos con manteca.

En el tratado *perdices*, se encuentran diferentes métodos de prepararlas, que pueden aplicarse tanto á las codornices como á otras aves. Sin embargo, el que mas conviene á estas es asadas, porque este es el medio de lograr que conserven mejor su perfume.

DE LA ALONDRA Ó COGUJADA.

Son muy buscadas y apetecidas en otoño é invierno, porque entonces son mas jugosas y gordas.

ALONDRAS ASADAS. (*Asado*).

Las alondras se ensartan en el asador despues de cubiertas con un embozo de tocino: muchos cocineros acostumbran no destriparlas, y ponen debajo del asador tostadas de pan, para que se embeba la grasa que sueltan durante la coccion: en este caso se sirven encima de las mismas.—Pueden tambien prepararse en salmorejo, á lo marinero, ó saltadas con yerbas finas, y por último, asadas en cazuela con lonjas de tocino.

ALONDRAS EN ABREVIATURA. (*Entrada*).

Limpias enteramente y torcidas las patas, se ponen en la cazuela con manteca y sal, y se hacen saltar hasta que toman un hermoso color: luego que están bien rehogadas, se echa un polvo de harina, un vaso de vino blanco, y un poco de caldo, añadiendo setas, chalotas y perejil picados. Cuando está cocido todo se apartan del fuego, y se sirven guarnecidas con coscorrónes.

DEL TORDO Y MIRLO.

El primero está graso, y tiene buen sabor en otoño; el segundo nunca es tan bueno.

VARIOS MODOS DE PREPARARLOS. (*Asados*).

Los tordos y mirlos se sirven entre los platos de asados; se despluman y soasan sin destriparlos, excepto la molleja, que se saca por una pequeña incisión que se les hace debajo de la pierna; se ponen en el asador, colocando en la lardera unas tostadas de pan: se envuelven en hojas de parra.

También se presentan como entrada, lo mismo que las becasas, y en este caso se preparan del mismo modo. (*Entrada*).

Para servirlos fríos se ponen en adobo.

DEL HORTELANO, MORINELO (1) Y BECAFIGO.
(*Asados*).

Figuran entre los asados; se embozan con lonjas de tocino, y mientras se asan, se rocian con grasa

(1) Pájaros muy delicados.

derretida, y se sirven con un chorrillo de zumo de agraz.

DEL PICHON.

PICHONES ASADOS. (*Asado*).

Se sofocan comprimiéndoles la entraña para que no derramen la sangre; se les tuercen las patas, y se cubren con lonjas de tocino y tres ó cuatro hojas de parra; se ponen en el asador rociándolos con la grasa que arrojan: con media hora basta para que estén en su punto, y no necesitan estar manidos.

PICHONES CON GUISANTES. (*Entrada*).

Tuérzanseles las patas hácia adentro, y pónganse en una cazuela con un pedazo de manteca y saladillo, y se tendrán al fuego hasta que tomen color; entonces se añade un cuartillo de guisantes, un ramillete guarnecido, se les da unas vueltas, polvoreándolos con harina; se humedecen con caldo, y se hacen cocer á fuego manso. Cuando ya lo están, se les añade un pedazo de manteca mezclado con harina, y se sirven con un poquito de salsa. También pueden presentarse sobre guisantes, condimentados con el prinque de los pichones asados en cazuela.

PICHONES Á LA CRAPAUDINA. (*Entrada*).

Se abren los pichones por la espalda, y se aplanan con la hoja de la cuchilla, pero sin quebrantar demasiado los huesos; déseles un baño con aceite, sal, pimienta y cebolleta muy picada, haciendo de modo

que retengan la mayor cantidad posible de este aderezo; empanense y polvoréense con pan rallado, y pónganse en seguida en las parrillas á fuego manso. Cuando están ya bien dorados, se sirven con una salsa, hecha con agraz ó vinagre, sal, pimienta, chalotas picadas y un trozo de manteca.

CRAPAUDINA RELLENA Y GLACIADA. (*Entrada*).

Córtense los pichones por la espalda, y sin aplanarlos se les quitan los higadillos para picarlos con tocino y yerbas finas: si acaso no hubiese suficientes, se mezclarán con otros de aves de corral, y en defecto de estos, con carne de salchichas, añadiendo miga de pan empapada en leche, dos yemas de huevo, especia y pimienta. Con este picadillo se rellenan los pichones, rebozándolos abundantemente con un batido de claras. En esta disposición, se colocan en una cazuela dada con manteca, y se meten en el horno de campaña. Al momento de servirse, se rocía la salsa con zumo de agraz ó de limón, y se echa por encima.

PICHONES EN PAPEL. (*Entrada*).

Se ponen á fuego manso con tocino picado, manteca, sal, pimienta y moscada, y cuando están á medio cocer, se añaden setas, yerbas finas y una chalota, todo picado. Cuando se hayan enfriado, se parten por medio á lo largo, se guarnecen con el condimento, y se envuelven en papel untado de aceite. Asense en parrillas un cuarto de hora á fuego moderado.

COMPOTA DE PICHONES. (*Entrada*).

En una cacerola se echa tocino partido en trozos, y en él se harán rehogar los pichones enteros: saquen-

se en seguida, y tambien el tocino, y en el pringue se hace un rojo con poco color; se humedece con caldo, pimienta, un ramillete guarnecido, setas preparadas y cebollas pequeñas pasadas por manteca. Echense en este compuesto los pichones, y se hace que cuezan una hora á fuego manso. Se desengrasan y sirven.

MANJAR DE PICHONES. (*Entrada*).

Se hacen rehogar tres pichones, y despues se ponen al fuego con lonjas de tocino, zanahorias, cebollas, alguna especia, medio vaso de vino blanco y otro medio de caldo, y se retiran luego que están cocidos; en otra vasija aparte se cuecen guisantes y judías verdes cortadas en rombos, y en la cazuela en que se han preparado los pichones se ponen zanahorias, nabos y lechugas escaldadas de antemano, y atadas con un bramante. Estas últimas legumbres despues de cocidas, se hacen tiritas. Mézclense con aquellas, y trabense con cualquiera sustancia ó caldo colado. Se da con manteca el fondo de un molde ó cacerola y se reviste con zanahorias y nabos cocidos hechos ruedas: alrededor del molde se irán colocando los pichones partidos por medio, y entre cada uno una zanahoria gruesa y una lechuga: en el centro se echa el guiso de las legumbres, cubriéndolo con las lechugas. Se vuelca despues sobre un plato y se sirve.

—Lo mismo que hemos advertido tratando de las perdices con coles, debe observarse y tenerse presente en este guiso: es indispensable que las legumbres estén bien esprimidas, en especial las lechugas, para que el manjar se mantenga firme y sólido al tiempo de sacarle del molde. Las lechugas pueden, si es necesario, reemplazarse con coles.

PICHONES Á LA SAINT-LAMBERT. (*Entrada*).

Sé condimentan lo mismo que los gazapos, (página 133).

PICHONES ESTOFADOS. (*Entrada*).

Se hacen rehogar con manteca: se sacan y en la misma cazuela se prepara un rojo muy dorado, al que se agregan una docena de cebollas chicas: empápanse con caldo y un vaso de vino blanco: vuélvase á echar dentro los pichones con un ramillete compuesto y clavillo, y cuando están cocidos, se rocian con vinagre guarneciéndolos con coscorrones.

PICHONES EN SARTEN. (*Entrada*).

Háganse cuartos, y cuézanse en una cazuela con cebollas, zanahorias, un ramillete, un poco de caldo, pimienta y sal. Cuando se hayan enfriado se rebozan con una masilla, ó bien se empanan con miga de pan, despues de haberlos empapado en huevo batido. Se frien hasta estar bien dorados, y se sirven guarnecidos con perejil frito.

Tambien se pueden servir asados en estufa, sobre una salsa picante á la ravigota, con setas, ó con un aderezo de lechugas, escarola, etc.

ANADE, CERCETA, GALLINETA DE RIO.

El ánade silvestre supera en calidad y sabor al ganso doméstico, y en especial el *albran* ó anadino es muy buscado y apetecido. Antes de poner este último

en el asador, se salará interiormente añadiendo tomillo y hojas de salvia.

ANADE ASADO. (*Asado*).

Frecuentemente, todos los ánades como los anadinos, se presentan asados al asador, y pueden rellenarse con salchichas ó castañas, pero de antemano se deben asar aquellas en las parrillas, y haberse cocido las segundas. Basta tres cuartos de hora para que estén en su punto, y se sirven con ruedas de limón.

ANADES EN SALMOREJO. (*Entrada*).

Los ánades se sirven también condimentados, como se ha dicho en el artículo *salmorejo*, página 39.

ANADONCILLO CON GUIANTES. (*Entrada*).

Se comenzará por pasarlos con tocino en una cazuela, hasta que tomen color; en seguida se sacan el anadoncillo y el tocino, y se hace un rojo con un polvo de harina, humedeciéndole con un poco de caldo. Vuélvase á la cazuela el anadino con un cuartillo de guisantes, un ramillete compuesto, y un poco de pimienta, y se hará que hierva á fuego manso, hasta que esté cocido: se le quita la grasa y se sirve.

ANADE CON NABOS. (*Entrada*).

En una cazuela se echarán nabos pequeños con manteca y un poco de azúcar, y cuando estén dorados se sacan, y en la misma vasija se hace rehogar el ánade: retirese este también, y después de haber limpiado el fondo, se hará un rojo con manteca fresca,

humedeciéndola con caldo: vuélvase á echar sin detencion el ave con un ramillete compuesto, pimienta y sal; agréguese los nabos, y se hará que cueza todo junto: despues se quita la grasa y se sirven.

ANADE CON ACEITUNAS. (*Entrada*).

Se hace rehogar en una cacerola con manteca, y cuando está ya bien dorado, se echa caldo ó agua: luego que está casi cocido, se escaldan las aceitunas despues de haberlas quitado los huesos, y se echan en el caldo en que ha cocido el ánade: déjese todo al fuego por espacio de cinco minutos, y sirvase el ánade en un plato, rodeado con las aceitunas.

ANADE EN ADOBO. (*Entrada*).

Se prepara lo mismo que el pavo, y se sirve frio, cubierto con la gelatina que se ha hecho con su propia sustancia, despues de haberla clarificado con clara de huevo. (Véase la página 25).

ANADE A LA PURE. (*Entrada*).

Quézase en la estofadera, pasese el caldo por tamiz, y échese en él la sustancia con que se quiere servir el ánade, como de lentejas, guisantes, nabos, cebollas, apio, etc.

CERCETA. (*Asado y entrada*).

Esta ave acuática se asemeja al ánade nuevo: se asa en el asador, y se sirve con salsa picante; los despojos se preparan en salmorejo.—La polla de agua se prepara de la misma manera.

GANSO.

Cuanto se ha dicho tratando del ánade puede aplicarse al ganso, porque los hay silvestres y domésticos, pero debe tenerse presente que son mas jugosos y delicados en junio y julio.

GANSO ASADO. (*Asado*).

Necesita mas tiempo para cocerse que las otras aves: mientras se asa destila una grasa, muy útil en la cocina de la muger económica. Necesita dos horas de fuego, y puede rellenarse como el pavo.

GANSO EN SALMOREJO. (*Entrada*).

Véase el modo de prepararlo, página 39.

GANSO EN ADOBO. (*Entrada*).

Lo mismo que el pavo, pero es menester quitar la grasa de cuando en cuando, porque dá mucha.

GANSOS DE DIFERENTES MANERAS. (*Entrada*).

Tómese el ganso que se haya asado en el asador, y vuélvase á calentar sobre las parrillas, y se servirá con diferentes salsas, como salsa á la Robert, ravigota, tártara, aderezo de nabos, de cebolletas, etc. Tambien puede presentarse con sustancia de guisantes, lentejas, nabos, ó cebollas.

ANCAS DE GANSO A LO TARTARO, Á LA MAHONESA, Ó Á LA REMOLADA. (*Entrada*).

Se toman las ancas del ganso, despues de haberse retirado de la mesa, se empapan en la grasa en que han cocido, y se rebozan con miga de pan rallado. En seguida se rocian ligeramente con aceite, y se ponen en las parrillas hasta que están bien doradas. Se sirven con una salsa tártara, ó sobre una remolada.

PARA COMER GANSO TIERNO POR ESPACIO DE TRES MESES.

Se asa, y en aquel dia se come la carne que cubre el caparazon: se separan los alones y muslos, quebrantando los huesos que incomoden para poder meterlos en un puchero; en seguida se cubrirán con manteca fresca, que debe de antemano haberse hervido diez minutos con tomillo, laurel y sal; conforme se van gastando, se repone el vacío que deja cada miembro que se saca, con nueva manteca, y de este modo se conservan los restantes mas de tres meses, tan frescos como el dia que se prepararon.

MODO DE CONSERVAR LOS MUSLOS DE GANSO.

Despues de bien limpios y chamuscados los gansos, se pondrá dentro del cuerpo de cada uno, tres hojas de salvia y sal. Se asan tan solo una hora, recogiendo en una grasera muy limpia, la grasa que sueltan, pasándola á otra vasija á medida que se llena aquella. Se sacan del asador, se separan las piernas y alones, de manera que quede solo el caparazon, cortando las puntas de los huesos que sobresalen. Cuando se han enfriado, se echa en un perol to-

da la grasa que ha recogido, añadiendo una mitad de manteca fresca, y se hace hervir todo diez minutos; se tendrán prevenidos unos tarros de barro de diez y ocho pulgadas de alto, en cuyo fondo se puedan colocar dos muslos á la vez; se polvorean estos con un poco de sal y pimienta, y despues se pone encima de cada uno, una hoja de laurel: pónganse sobre ellas dos alones, se repite la misma maniobra del polvoreo, apilándolas bien, y cuando se ha llenado el tarro, se vierte por encima la grasa hirviendo, teniendo cuidado de que la última tanda de muslos ó alones, quede cubierta con una capa de grasa de una pulgada de espesor. Se dejan sin tapar los tarros hasta el siguiente dia, para que se enfrien, y entonces se tapan con un pergamino humedecido, que se atará con un bramante, colocándolos en parage que sea frio y seco. Ningun tiempo es mas á propósito para esto que el de Navidad, con tal que estén bien cebados. Los caparazones únicamente se aprovechan para pepitoria.

AVES CASERAS.

Las aves que tienen el pellejo mas delgado y blanco son generalmente las mas delicadas; es preciso desplumarlas luego que se las ha matado, y destriparlas en seguida, aplastándoles el esternon: despues se queman unos papeles, y se chamuscan; se destriparán sin estropearlas, haciendo una incision debajo del muslo, y si aconteciese que se reventara la hiel, se lavará en seguida todo el interior con agua hirviendo: las patas se chamuscarán fuertemente para quitarlas la piel escamosa que las cubre, estregandolas con un paño: tambien se les corta el pico de abajo y la

puntita de los alones. Las aves de corral, son generalmente mas succulentas, mas gruesas y baratas en setiembre, sosteniéndose en este estado hasta febrero, en cuyo mes su carne se hace dura, rojiza, y ya no es tan fácil tener donde escoger.

GUISADO DE AVE CON SALSA BLANCA. (*Entrada*).

Se hace como la blanqueta de ternera (pág. 80), cortándola en cuanto sea posible en trozos del tamaño de un duro, y poniéndolos en salsa blanca; tambien se puede ponerlos, si se quiere, en pastelillos.

ROPA VIEJA DE AVES. (*Entrada*).

Se echará en una cazuela un poco de manteca, un polvo de harina, yerbas finas y setas picadas; póngase al fuego cinco minutos, para que se calienten, añadiendo un vaso de vino blanco; se deja cocer todo un cuarto de hora, y se agregarán los trozos del ave que habia figurado ya en la mesa como asado. Se tuestan rebanadas de pan, y se colocan en el plato que va á servirse. Si acomoda, puede añadirse á la salsa dos cucharadas de aceite, echándola en la misma cazuela para que se caliente, pero sin dejarla hervir. En seguida se vierte sobre las tostadas, poniendo encima los trozos de ave.

AVES CASERAS EN PEBRE O FRITADA. (*Entrada*).

Tómese un pollo, y despues de quitado el pellejo y hecho cuartos, póngase con sus menudillos en agua tibia: en seguida, se echará en un adobo hecho con vinagre ó zumo de agraz, caldo, sal, pimienta, perejil, cebolletas y laurel, se tendrá en cenizas calientes dos ó tres horas, y despues se hace que es-

curra; se baña en clara de huevo bien batida, se reboza con harina y se frie. Se sirve con perejil frito.

CROQUETAS DE AVES. (*Entrada*).

Se hacen lo mismo que las de ternera, página 80.

GALANTINA DE AVES. (*Intermedio frio*).

Después de destripada y chamuscada el ave, se deshuesa, abriéndola por la espalda, dejando la menos carne posible en el caparazon; los alones se han de haber separado con anticipacion, teniendo sumo cuidado en no maltratar el pellejo, que debe quedar intacto cubriendo la carne. Se hará un relleno con tres cuarterones de carne de tapa de ternera muy picada, y aparte otro tanto de tocino y carne de cerdo muy fresca y tierna; píquense finamente, y se unen estas carnes, añadiendo cebolla, perejil menudamente picado, pimienta, sal, especia y un huevo, picándolo todo junto para que se mezcle bien. Se estiende el ave sobre la mesa, y se cubre con una capa de relleno, otra de tajadas muy delgadas de tapa de ternera, otra de tiritas del solomillo del ave y de hilitos de lengua de vaca preparada a la escarlata, otra capa de relleno de ternera, de criadillas de tierra cortadas á ruedas, otra de briznas de jamon, continuando asi hasta que no haya mas que poner. Se cose el ave, procurando hacer que conserve su forma natural, y se envuelve en un lienzo blanco, atándolo con un bramante. Hecho esto, se pone en una estofadera con agua que la bañe bien, añadiendo un grueso jarrete de ternera, media mano, sal, pimienta, cebolla, tres zanahorias, tocino, dos hojas de laurel, dos clavos de especia y un poco de tomillo. Se hace que cueza seis horas, y cuando está ya casi fria, se deslia,

se desengrasa la gelatina y se clarifica. (Véase la página 80). Después de fría, se sirve, poniéndola alrededor de la galantina.

La cocinera que es diestra no corta el pellejo á las aves; las despoja comenzando por el lado del estómago: separa sucesivamente con los dedos el pellejo por debajo, volviéndolo al revés. Cuando llega á los alones, deja el que cubre las estremidades, y lo mismo hace en el muñon de las piernas. Este pellejo sea de pavo, ánade, ganso, pollo, etc., después de relleno, conserva las mismas formas del ave á que ha pertenecido.

ENSALADA DE AVES. (Entrada).

Hágase trozos una ave que esté ya fría, y póngase en una vasija de barro con alcarras, pepinillos hechos tiritas, lechugas divididas á lo largo en cuatro partes, y demás adherentes de ensalada picada, aderécese y revuélvase todo.

Se coloca en un plato como un fricandó de pollos, guarneciendo sus bordes con cogollos de lechuga: esta ensalada se adorna con anchoas hechas hilitos, alcarras, pepinillos, flores de borraja y capuchina, derramando por encima lo restante del aderezo: tambien puede añadirse una mahonesa bien cargada.

OTRA ENSALADA DE AVES.

Se colocan los trozos en un plato sin condimento alguno, interpolados con cogollos de lechuga, huevos duros, tiritas de zanahorias cocidas y de pepinillos, hilitos de anchoas y alcarras: se prepara una salsa á la ravigota (página 33) y estando fría se derrama por encima.

TORTA DE ARROZ Y AVES. (*Entrada*).

Cuézase en caldo una libra de arroz de manera que esté bien espeso y sazonado, y échese una capa en una tartera untada con manteca ó en un plato que resista al fuego, y váyase colocando encima un fricandó de pollos, ó desperdicios de ave, y cúbrase con otra capa del mismo arroz, que se igualará con la hoja de un cuchillo, haciendo los dibujos y adornos que se quiera. Se cocerá á fuego manso en el horno de campaña, y se sirve en un plato, desprendiéndola de la tartera con precaucion para que no se rompa.

Con el mismo arroz muy espeso se puede preparar una costrada ó especie de corteza de pasta, se cuece en el horno, sosteniendo el interior con miga de pan, que se quita despues para llenarla con un fricandó ó blanqueta, etc.

EMPANADAS DE AVES. (*Entrada*).

De miga de pan se cortan unos trozos agudos por la una punta y redondos por la otra, altos como dos veces el ancho de una pulgada: con siete habrá bastantes para llenar el fondo de un plato, colocando las puntas hácia el centro como una torta que se hubiese dividido en siete partes. De la misma miga se hará tambien otra redonda para ponerla en medio, encima de las otras. Con el cuchillo se ahuecarán procurando dejar los bordes bastante recios, para que no se salga la sustancia; y se hará para cada una su tapadera. Preparado ya todo, se freirán en manteca fresca, y cuando estén bien doradas y todavía calientes, se llenan con picadillo ó sustancia de aves.

SUSTANCIA DE AVES. (*Entrada*).

Píquese menudamente, y despues muélase en un mortero carne de aves, añadiendo dos ó tres cucharadas de salsa á la béchamel, bien reducida. Despues de muy mezclado é incorporado todo, se colará por la estameña, y si acaso resultase demasiado espeso, se humedecerá con un poco de nata hervida. Esta sustancia se sirve en un plato guarnecido con coscorrones, y huevos estrellados por encima, en la torta de arroz y aves, ó en las empanadas que acabamos de mencionar. Tambien se puede hacer con caldo en vez de crema, pero entonces no sale tan blanca.

DEL POLLO.

El pollo bien gordo y cebado con grano, se destina para asado: se conoce su buena calidad en su grasa y blancura de la carne. El llamado de la reina es el que ha sido cebado antes de llegar á su completo crecimiento, es menos grande, muy blanco y delicado para fritada ó cochifrito, y se sirve entero. El que es flaco, ó el ordinario no sirve para asado, cuando el convite es de etiqueta, pero no por eso es menos útil para toda clase de guisos. En abril y mayo comienzan á aparecer los pollos nuevos muy tiernos y sabrosos, que se cuecen brevemente, pero que es necesario no descuidarse para que no se pasen de punto.

POLLO ASADO. (*Asado*).

Despues de bien limpios y chamuscados, se atan con un bramante poniéndolos entre lonjas de tocino, teniendo cuidado de sujetar las patas al asador, para

que se sostengan firmes. Se rocian con su misma grasa, y cuando están en su punto, que es á la media hora, se sirven con berros sazonados con sal y vinagre. Si son dos, se presentará el uno mechado, y el otro rebozado con las lonjas.

POLLO EN COCHIFRITO. (*Entrada*).

Luego que están perfectamente desplumados, destripados y chamuscados, se hacen trozos y se ponen durante una ó dos horas en agua fria, para que se ponga blanca su carne: despues de haber hecho que escurran bien, se pondrá en una cazuela un pedazo de manteca, y una cucharada de harina, dando vueltas hasta que la manteca se haya derretido, humedeciéndola en seguida con un vaso de agua. Añádase á esto sal, pimienta blanca, nuez moscada raspada, un manojito de perejil y cebolleta, y échese en este condimento el pollo y se deja cocer tres cuartos de hora. Por separado se trahará la salsa con tres yemas de huevo y zumo de limon, agraz ó un rocío de vinagre. Por supuesto que cuando ha cocido el pollo las dos terceras partes se han de haber echado setas, y si acomoda, cebollino y puntas de espárrago. Dicen muy bien en este cochifrito los cangrejos, como tambien los coscorrones y crestas de gallo, puestas al rededor del plato. (Véase *financiera*, página 50). Para que se mantenga blanca la carne del pollo, es necesario frotarlo con zumo de limon, y cubrirlo mientras cuece con un redondel de papel untado con manteca, puesto encima del guiso, dentro de la cazuela.

Con mucha frecuencia se sirven tambien enteros los pollos, y será mucho mas blanca su carne si se han tenido antes tres minutos en agua hirviendo.

COCHIFRITO DE POLLOS HECHO EN VEINTE MINUTOS.

(Entrada).

Se pasan por manteca los trozos de pollo, que en un momento están cocidos: se sacan, y en la manteca que ha quedado en la cazuela, se echa un polvo de harina, setas, perejil y chalotas picadas, sazonándolo con sal y pimienta blanca: manténgase todo un instante en el fuego, humedeciéndolo con un vaso de vino blanco: hágase reducir esta salsa á un fuego vivo, y despues se vuelven á echar los pedazos de pollo, para que se mantengan calientes, sin que sea necesario que la salsa continúe hirviendo. Despues se colocan en el plato y se sirven.

FRITADA DE COCHIFRITO DE POLLOS. *(Entrada).*

Del cochifrito que se ha retirado de la mesa, se apartan los trozos, y empapándolos en la salsa, se rebozan con pan rallado: se cascan huevos, y se batan como para hacer una tortilla: mójense en este batido los trozos, y vuélvanse á empanar, se frien en seguida y se sirven con perejil frito tambien.

MUSLOS DE POLLO EN PAPEL.

Los restos de un pollo asado, se envolverán en papel, formando una cajita con cada miembro, ya sea alon ó muslo, sazonándolos del mismo modo que las chuletas de ternera en papel, pero sin tocino ni setas.

COCHIFRITO DE POLLOS Á LA SAINT-LAMBERT. *(Entrada).*

Se preparan del mismo modo que los gazapos.

POLLOS Á LA TÁRTARA. (*Entrada*).

Tómese un pollo ni muy gordo ni muy flaco, quítesele el cuello y patas, pártase por delante, ábrase y aplástese con la hoja del cuchillo. En una cazuela se pondrá manteca, peregil y cebolleta picada, pimienta y sal, y hágase rehogar, y en seguida cocer el pollo: un cuarto de hora antes de presentarlo á la mesa, se reboza con pan rallado, se pone en las parrillas á fuego moderado, dándole vueltas para que se dore bien, y se sirve encima de una salsa tártara.

POLLO SALTADO. (*Entrada*).

Se procede en un todo como con el lebratillo saltado, (página 130). Preparado de este modo, es mucho mas gustoso y esquisito que en cochifrito.

POLLO Á LO PAISANO. (*Entrada*).

Se hace trozos como para cochifrito: en una cazuela se pone un pedazo de manteca como un huevo, y dos cucharadas de aceite: se pasan sobre un fuego muy vivo: se echan despues, y se hacen rehogar los trozos del pollo, hasta que toman color. Cuando están á medio cocer, se añade una zanahoria cocida hecha ruedas, dos cebollas cortadas en eslabones, y ramitas de peregil: humedézcase con sustancia ó caldo, y hágase cocer lentamente un cuarto de hora. Despues se sirve.

POLLO CON ESTRAGON. (*Entrada*).

Picado menudamente, y amasado con manteca el estragon, se introduce dentro del cuerpo del pollo, y despues se atan los miembros. En esta disposicion se

pone en una cazuela con agua suficiente, que lo bañe hasta la mitad, añadiendo zanahorias, dos gruesas cebollas, tocino, un clavillo muy poquito tomillo, sal y una ramita de estragon quitadas las hojas, de un dedo de larga. Hágase que cueza, de manera que el pollo esté muy blanco: sáquese del caldo en que cuece, y redúzcase hasta que esté en consistencia de gelatina, para hacer una salsa muy roja, que en seguida se humedecerá con un poquito de agua, y otra parte del mismo caldo: se traba con almidon, y se echan dentro hojas de estragon cortadas en cuatro trozos. Se sirve el pollo muy blanco, y debajo la salsa morena, adornando los bordes del plato con hojas del mismo estragon.

GUIISO DE POLLO, Y ANGUILAS Á LO MARINERO. (*Entrada*).

Se hace trozos un pollo como para fritada, y se cuece cubierto con lonjas de tocino, con caldo, mucho cebollino y sal. Despues de cocido en otra cazuela aparte, se pone una anguila partida á trozos, con media botella de vino, un ramillete compuesto, y el caldo en que ha cocido el pollo. Se deja que cueza hasta que quede ya muy poco caldo. Pónganse en un plato los pedazos del pollo y anguila, el cebollino, y coscorrones fritos con manteca, y se sirve echando la salsa por encima. Tambien puede guarnecerse el plato con cangrejos.

POLLO RELLENO. (*Entrada y asado*).

Despues de bien limpio y preparado, se embute con un relleno de pescado (página 54) ó de ternera como la galautina (página 82). Puede mezclarse tambien con estos rellenos, ó ponerse solas setas ó criadillas picadas, y cocidas con manteca y zumo de li-

mon, como igualmente castañas asadas. Luego que se ha rellenado, se cose y ata, para hacer que cueza como el pollo con estragon, y la salsa se hace del mismo modo. Si se destina para plato de asado, se ensarta en el asador, y cuando está en su punto, se sirve sin mas salsa que su propia sustancia.

POLLO CON MANTECA DE CANGREJOS. (*Entrada*).

Limpio y chamuscado, se cocerá lo mismo que se ha dicho arriba, hablando del condimentado con estragon, pero suprimiendo este: luego que está cocido, se saca el caldo, y se trasvasa á una cacerola chica, juntamente con manteca de cangrejos. Se espesa la salsa con almidon, y se sirve colocando encima el pollo. Forma un contraste muy agradable á la vista la blancura del ave, que se destaca del hermoso color de amaranto que presenta la salsa.

POLLOS PREPARADOS CON SU PROPIA SUSTANCIA Y EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Chamuscado y limpio el pollo, se pone en un adobo con aceite, peregil, ruedas de cebolla, clavo de especia, pimienta y sal, y despues de haber estado dos horas en él, se emboza con lonjas de tocino, y en seguida se envuelve en un papel con todo el condimento. Póngase en las parrillas, y cuando esté asado, se quita el papel, lonjas y cuanto se le haya pegado, y se sirve con salsa á la ravigota.

POLLOS A LA MARENGO. (*Entrada*).

El cocinero de Napoleon carecia de manteca, estando en el campo de batalla sobre Marengo, y deseando presentar al vencedor algunos platos va-

riados, como la necesidad es madre de la industria, imaginó suplir su falta con aceite; véase cómo procedió.

Se hace trozos como para fritada ó cochifrito, se ponen en una cacerola para hacerlos saltar, primero los muslos, y cinco minutos despues lo demas, con cinco ó seis cucharadas de aceite, un diente de ajo majado, sal y pimienta. Se cuece en el aceite hasta que toma color, y un poco antes de estar enteramente cocido, se añade un ramillete compuesto, pudiendo, si se quiere, agregar algunas setas, ó ruedas de criadillas. Estando todo en su punto, se echa en un plato, se prepara una salsa á la italiana (página 37), incorporando en ella poco á poco y sin cesar de darle vueltas, el aceite en que ha cocido el pollo, y se derrama por encima de él, que debe haberse mantenido muy caliente. Si acomoda, se puede guarnecer este plato con huevos estrellados ó coscorrones.

POLLO A LA DIABLA. (*Entrada*).

Se abre por la espalda, se aplana con la hoja de la cuchilla, y despues de sazonado con pimienta, sal y un poco de aceite, se pone á asar en las parrillas hasta que está dorado: entonces se sirve con un pebre.

POLLO CON CINCO CLAVOS. (*Entrada*).

Se cortan diez trozos de criadilla en figura de clavos, y se meten cinco á cada lado en la pechuga del pollo, por otros tantos agujeros hechos al intento con una punta de madera. Dispuesto de este modo, se pone en una cazuela con tapadera que cierre herméticamente, y se sirve cercado con criadillas colocadas en escalerilla.

POLLA, CAPON.

Se llaman así las que están cebadas ó de leche, que no han puesto huevos todavía; y los capones son los pollos que se han castrado siendo aun jóvenes: para que sean tiernos es necesario que estén bien gruesos y cebados, y que no pasen de siete á ocho meses.

Tanto la polla como el capon se sirven asados, y casi de todas las maneras esplicadas en los artículos *Patos cebados*.

POLLA CON CRIADILLAS. (*Asado*).

Se prepara lo mismo que la pava con criadillas, pero necesita asarse menos tiempo para aromatizarse.

CAPON CON ARROZ. (*Entrada*).

Limpio y vueltas las patas, se pone en una cazuela con agua que lo cubra casi enteramente, sazonándolo con sal, un poco de tomillo, laurel, un clavo, tres cebollas, una zanahoria y tocino gordo. En seguida se aparta la mitad del líquido en que ha cocido, añadiendo un poco de caldo, se echa un cuarteron de arroz, y se pone al fuego hasta que se abra. Se toma el resto de la coccion, y se reduce, hasta que tome la consistencia de gelatina, para dar color al capon y la superficie del arroz: se mezcla con este el caldo sobrante, despues de haberlo espesado con fécula de patata, y se sirve debajo del ave.

CAPON DE OTRO MODO. (*Entrada*).

Limpio y preparado como el anterior, se cuece co-

mo aquel, y se reduce el caldo para dar color á la salsa; en seguida se humedece esta con otra tanta agua, se traba con la fécula, y se sirve, poniendo encima el capon, que debe presentarse muy blanco, á cuyo efecto se frota mucho la pechuga con zumo de limon al tiempo de echarlo en la cazuela, y cubriéndolo en seguida con un papel, y encima la tapadera. Si no se quiere reducir la salsa hasta el punto de gelatina, se puede servir sencillamente el capon, deramando por encima el condimento pasado por tamiz, pero siempre es mucho mejor que la salsa tenga subido color.

GALLO Y POLLA.

Ambos son excelentes para hacer un buen caldo, y preparar gelatina para los enfermos. Tambien son muy útiles para estraerles la sustancia, con la que se da consistencia á toda clase de salsas y guisos.

POLLA CON CEBOLLAS. (*Entrada*).

Se le vuelven las patas y se echa en una cazuela con agua que lo cubra bien, añadiendo sal, zanahorias, tres cebollas grandes, dos clavos de especia, una hoja de laurel, un poco de tomillo y tocino, haciendo que cueza seis ó siete horas. Hágase escarchar en una cacerola doce ó quince cebolletas incorporadas con manteca á fuego muy moderado, y en estando en su punto, se les echa un terroncito de azúcar del grueso de una nuez, humedeciéndolas con un poco de caldo del mismo guiso. Esta salsa se espesa con fécula, y se sirve por encima de la polla, que debe estar muy blanca, y alrededor las cebollas.

POLLA CON ARROZ. (*Entrada.*)

Se cuece en la olla, y despues se procede lo mismo que con el capon con arroz (página 168).

POLLA EN COCHIFRITO DE POLLO. (*Entrada.*)

Es el medio de aprovechar una polla que se ha cocido en el puchero, pero antes de freirlo, debe haberse tenido en un adobo ó pebre muy condimentado.

POLLA EN SARTEN. (*Entrada.*)

Otro modo de utilizar la polla que ha cocido en el puchero, es rebozarla con pan rallado despues de bien adobada, y freirlo de la manera que se ha indicado en el artículo *pollo*.

POLLA ESTOFADA. (*Entrada.*)

Una polla bien cebada es tambien escelente, cocéndola en la estofadera como la pava.

PAVO, Ó PAVA DE INDIAS.

Los jesuitas tenian en sus granjas de América (India Occidental) una prodigiosa cantidad de estas aves, y las trajeron á Europa á fines del siglo XVII.

Para la mesa se han de preferir los nuevos, tiernos y gordos, que tengan blanco el pellejo y las patas negras. Siempre es preferible la hembra al macho, porque su carne es mas delicada y gustosa.

PAVO RELLENO AL ASADOR. (*Asado*).

Se emboza con lonjas de tocino, y necesita hora y media para que se ase perfectamente: puede rellenarse con toda clase de carnes mezcladas con las de salchichas muy bien picadas, ó si se quiere con castañas asadas. Tambien se hace un relleno con abundancia de setas, higado, perejil y cebollino, picado todo muy menudamente, y se sirve asado sobre berros condimentados con vinagre y sal.

PAVA CON TRUFAS Ó CRIADILLAS. (*Asado*).

Escójase una bien cebada y reciente, chamúsquese y destripese, y si por descuido aconteciese reventarle los intestinos ó la hiel, se lavará la parte interior del cuerpo. Se cogen tres ó cuatro libras de criadillas y se lavan con una brocha ó cepillo con muchas aguas, se mondan, separando un puñado de las mas menudas para picarlas con una libra de tocino gordo. Póngase este picado juntamente con las mondaduras, y las criadillas que no se han partido, en una cazuela con sal, pimienta, especia, y una hoja de laurel; y se tendrán junto a un fuego moderado un cuarto de hora; despues se sacan, se hacen saltar, y cuando están ya casi frias se introducen dentro del cuerpo de la pava, cosiendo en seguida la abertura. En esta disposicion se tendrá de cuatro á ocho dias, segun la estacion mas ó menos cálida, á fin de que se perfume ó aromatice: se emboza con lonjas de tocino, se envuelve en un papel recio y untado con manteca, y en seguida se ensarta en el asador; bastan dos horas para que quede bien asada: entónces se quita el papel y se deja todavia en el asador cinco minutos para que se dore. Si se quiere se sirve con una salsa á la

Perigueux, que se hace picando unas pocas criadillas, y dejándolas rehogar un momento con la grasa que haya dado la pava.

PAVA EN ADOBO. (*Entrada*).

Para esta clase de guiso, es mucho mejor la pava vieja: se mecha con gruesas lonjas de tocino, sazónándolas con sal, pimienta, perejil, cebolletas y tomillo, muy picado todo: si conviene, se puede rellenar como el pavo asado. Cosida y liada con un bramante, se pone en la estofadera con tajadas de tocino, media mano de ternera, sal, pimienta, cebollas, zanahorias, un ramillete compuesto, clavillo, tomillo, laurel y un diente de ajo, humedeciendo este condimento con tres vasos de caldo y dos cucharadas de aguardiente. En seguida se ajusta muy bien la tapadera, rodeando los bordes con una rodilla humedecida para impedir la evaporacion, y se hace que cueza á fuego manso: cuando esté á medio cocer se vuelve de cara, y luego que está en su punto se aparta del fuego: se desengrasa el caldo y pasa por tamiz: colóquese la pava en el plato rodeada con el aderezo: debe cocer cinco horas cuando menos. Es costumbre muy acertada y agradable servir fria la pava asi preparada, cubierta con la escarcha ó gelatina que se ha formado durante la coccion.

PAVO CONDIMENTADO CON SU PROPIA GRASA. (*Entrada*).

Despues de chamuscado y destripado el pavo, se le tuercen las piernas y se pasa por manteca: se pondrá en el fondo de una cacerola tajadas de ternera, y sobre ellas el ave con la pechuga hácia bajo, cubriéndolo con lonjas de tocino; hecho esto se humedece con caldo, sazónándolo con pimienta, sal y un

manojito de yerbas. Así cocerá á fuego manso, y cuando ya lo esté, se pasa el caldo por tamiz, se desengrasa y se sirve derramándolo por encima del pavo.

Cuanto se ha dicho acerca del ánade (página 155) puede aplicarse para conservar los miembros del pavo por espacio de tres semanas.

DESPOJOS É HIGADILLO DE PAVO FRITOS. (*Entrada*).

Lo mismo que para el fricasé y cochifrito de pollo. (Página 162).

GUISO DE DESPOJOS DE PAVO. (*Entrada*).

Se hacen trozos y se rehogan con manteca, se polvorean con harina, y se humedecen con caldo ó agua, sazónándolos con pimienta, sal y un ramillete compuesto. Se cuecen añadiendo dos nabos pasados por manteca, hasta que hayan tomado color: despues se desengrasan, y se puede añadir, si se quiere, patatas ó castañas asadas.

MUSLOS DE PAVA EN PAPEL.

Se separan y preparan como los del pollo.

DEL PAVITO Ó PAVI-POLLO.

Este se sirve asado y rebozado con lonjas de tocino, principalmente si está cebado y es nuevo: solo se necesita una hora para quedar bien asado; y despues de haberse retirado de la mesa, sirve para preparar varias entradas: puede servirse con una blanqueta á la béchamel: las ancas se ponen en parrillas, y se

vuelven á presentar á la mesa, acompañadas con una salsa Robert.

PAVITO CEBADO RELLENO CON CRIADILLAS. (*Asado*).

Se escoge uno que esté bien gordo, y despues de bien limpio, se prepara un relleno con sus higadillos, criadillas, peregil, cebolletas, sal, pimienta y tocino, picado todo menudamente: se traba con yemas de huevo y se rellena, cosiéndole en seguida para que no se salga, y se ensarta en el asador, rebozándole con lonjas de tocino.

PESCADOS DE MAR.

ADEREZO PARA EL PESCADO.

Bien lavado y destripado, se pone el pescado en una cacerola ó besuguera, echando agua suficiente para que esté bien bañado, con medio ó un vaso de vinagre, segun su tamaño, sal, pimienta, clavo de especia, laurel, cebollas y zanahorias en ruedas, tomillo, ajos y peregil, y se hará hervir mas ó menos tiempo segun la calidad del pescado. Cuando ha cocido lo necesario se aparta la vasija del fuego, y se derrama dentro un vaso de agua fria, dejándolo en este adobo hasta el momento en que se ha de presentar á la mesa. Este aderezo puede servir para otra vez con tal que no se haya deteriorado, pudiendo emplear vino blanco en lugar de vinagre, ó vino blanco mezclado con igual cantidad de agua.

Para disponer que el *pescado* salga azulado se emplea la mitad de vino tinto y otra mitad de agua: tanto los preparados con este adobo como con el ante-

rior, se sirven sobre una servilleta doblada, sobre un plato, ó bien encima de un redondel de madera, si no hay á mano platos bastante grandes.

Adobo á estilo de Nantes. Se prepara con una parte de agua y otra de leche, un poquito de sal y pimienta blanca. Con este aderezo, la carne del pescado adquiere blancura y consistencia, pero es menester servirlos con salsas apetitosas, para avivar el sabor que no ha podido comunicarles el adobo: este únicamente sirve para los pescados de mar.

Cuando se preparan de este modo carpas, sollos, ú otros pescados que es preciso limpiarlos de antemano, se cocerán antes: de este modo solo se necesitará volverlos á calentar, dejar que escurran, y echarles la salsa por encima. Además hay la ventaja de que cocidos con anticipación, se realza su sabor con el adobo.

Se escama el pescado cuando se ha de servir como entrada, y con salsa por encima, pero no cuando se presenta con esta aparte en una salsera.—El rodavallo no tiene escamas, el barbo sí.

SALMON.

SALMON CON VINO. (*Asado*).

Se cuece como se ha dicho arriba, y se sirve con una salsa fría, (página 33).

SALMON EN FRICANDÓ. (*Entrada*).

Se corta en ruedas, y se cuece en una estofadera del mismo modo que se ha dicho para el fricandó de ternera, y se sirve lo mismo, ó bien con una salsa de tomate ó pebre.

SALMON EN PAPEL. (*Entrada*).

Cortado en ruedas, se prepara lo mismo que las chuletas de ternera en papel, (página 79).

SALMON Á LA GENOVESA. (*Entrada*).

Póngase en una cazuela una rueda grande de salmon con setas, chalotas y peregil, picado todo, sazónese con sal y especia, humedeciéndolo con vino tinto y caldo. Cuando esté cocido, se deslie en otra cazuela un trozo de manteca con dos cucharadas de harina, y caldo de la coccion: se hace hervir para que se espese: despues se vierte por encima del salmon, y se sirve.

SALMON EN RUEDAS. (*Entrada*).

Córtense redondas, y lo mas delgadas que sea posible, tajadas de salmon: se ponen en una cacerola con manteca, y se hacen saltar. Estando en punto se colocan en un plato formando corona, con una salsa italiana, (página 37).

SALMON CON SALSA DE ALCAPARRAS. (*Entrada*).

Se toman muchas tajadas de salmon fresco, y se ponen una ó dos horas en un adobo hecho con aceite, peregil, cebolletas y chalotas picadas, pimienta y sal: despues se colocan juntamente con todo el aderezo en cajetillas de papel, se ponen en las parrillas, y cuando están asadas, se quita el papel, se colocan en el plato, y se sirven con una salsa blanca de alcaparras.

SALMON Á LA MAHONESA. (*Entrada*).

Échese en una cacerola un vaso de vino blanco, ruedas delgaditas de cebolla, zanahorias, setas, ramillete compuesto, sal, pimienta, especia y tajadas de salmon. Cuando esté todo cocido se deja enfriar, y se sirve con salsa verde á la mahonesa, (página 36).

SALMON EN ENSALADA. (*Entrada*).

Después de cocido como el anterior, se corta en trocitos delgados del tamaño de un duro, y se colocan en un plato figurando corona, adornando y guarneciéndolo con un cordon de cogollos de lechuga, huevos duros, tiritas de zanahorias cocidas, y pepinillos, hilitos de anchoa y alcaparras. Se hace una salsa fria á la ravigota (página 33), y se vierte por encima de todo como condimento.

SALMON Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Se prepara á la maitre d'hotel como el maquerel; pero cortado á ruedas.

SALMON AL ASADOR. (*Asado*).

Se asa lo mismo que la anguila, rociándolo de vez en cuando con aceite ó manteca derretida. Se tendrá la advertencia de atarlo bien para sujetarlo al asador, y cuando esté asado, se servirá con salsa blanca de alcaparras, á la holandesa, ó si se presenta frio, con salsa á la mahonesa. Véase *anguila al asador*.

Con estas salsas, pero aparte y en salsera, se sirven el salmon la truchuela, el rodaballo salado y la pescadilla, cocidos como se ha dicho arriba, ó bien con simple aderezo.

Puede servirse tambien el salmon de otros mil modos diferentes, como en empauada caliente, ó de vigilia. Y lo mismo pueden prepararse igualmente otras clases de pescados, de la manera que se ha explicado para el salmon.

SALMON SALADO. (*Entrada*).

Se desala y cuece lo mismo que el bacalao salado, y se sirve en ensalada, á la holandesa, ó sobre una sustancia.

SALMON AHUMADO. (*Entrada*).

Se corta en tajadas, se calientan en un poco de aceite ó de manteca; se deja que escurran, y se sirven, poniendo debajo un maitre d'hotel con zumo de limon.

Tambien se presentan á la mesa lo mismo que los arenques curados al humo.

TRUCHA.

Hay muchas especies de truchas que se diferencian por su tamaño y color; la salmonada es mas grande que las otras.

Las de mayor tamaño se sirven como el salmon.

Hay otras de rio mas pequeñas, que se encuentran solo en las grandes corrientes, y se preparan por lo general á la ginebrina.

TRUCHITAS A LA GINEBRINA. (*Entrada*).

Se cuecen en el aderezo, página 174. En una cazuela se echa un trozo de manteca con setas, perejil y chalotas picadas: luego que se han rehogado al fuego un momento, se añade una corteza de pan que haya cocido en el aderezo, y reducida á sustancia, se pasa por tamiz. Se deja que escurra la trucha, y se sirve sobre esta salsa.

TRUCHITAS EN SARTEN. (*Platillo intermedio*).

Para esto es preciso que no escedan del peso de un cuarteron cada una. Se frien en aceite, polvoreadas con sal y ruedas de limon. Este plato, dice el autor de la *Fisiología del gusto*, es bocado digno de un cardenal.

ESTURGEON, SOLLO DE MAR. (*Entrada*).

Se prepara lo mismo que el salmon.

ATUN.

El atun es un pescado del Mediterráneo que se espinde escabechado.

Por lo general se come en ensalada (*entrada*). Otra entrada diferente: colóquese en el plato con manteca, perejil y cebolletas picadas; polvoréese con miga de pan rallado, y hágase que se dore en el horno, tapado con una cobertera de tartera.

En los sitios en que se encuentra fresco, se condimenta del mismo modo que el salmon; su carne es compacta y aceitosa. También se hacen con él pastas fiambres. Véase *Pastas*.

LUBINA, MUGLE, SALMONETE Y SARGO.

La lubina es un pescado de mar de abultada cabeza, pero muy sabroso: acostumbra subir por la embocaduras de los rios como el salmon: las mas grandes se condimentan del mismo modo que la truchuela, la anguila de mar, rodaballo y salmon: las mas chicas se escaman y se hacen incisiones, para servir las despues con una salsa á lo maitre d'hotel, de alcaparras, etc.

El mugle y barbo marino tienen la carne consistente, blanca y de esquisito gusto: no ceden en bondad al barbo de agua dulce, y se aderezan de la misma manera.

El salmonete tiene grande la cabeza, la carne blanca y excelente; abunda en el Mediterráneo, pero no es comun en el Océano: cocido con el aderezo ó cocimiento, ó bien con la salsa italiana, se sirve acompañado con otra de alcaparras. Tambien puede presentarse frio con salsa á la ravigota, en la que se haya molido su hígado, que es esquisito.

El sargo se asemeja á la truchuela: tiene una raya en cada costado, los ojos grandes, y fina la escama; se prepara como aquella.

RODABALLO Y BARBO DE MAR (*Segundo cubierto y asado*).

Lávese y límpiese la parte interior del cuerpo, y hágase una cortadura por el lomo hasta la mitad: levántese la carne por ambos lados para quitar los tres nudos ó junturas de la espina, é impedir que se abra: sosténgase la cabeza con una aguja de embridar, y un bramante que pase entre la espina y la ternilla de la primera aleta. Preparado de este modo, póngase en un

caldero de tal capacidad, que pueda estar bañado completamente, con sal, seis hojas de laurel, un puñado de tomillo, otro tanto perejil, seis cebollas cortadas en ruedas, y hágase hervir todo por un cuarto de hora: despues se cuele por tamiz y se deja reposar. Se necesita tener un utensilio, es decir, una vasija de la forma del pescado, cuyo fondo doble, llamado hoja, sea movable y pueda levantarse: póngase en ella el rodaballo, despues de haberle frotado la parte blanca con zumo de limon. Luego que se haya aclarado el cocimiento, se derramará por encima, y se tendrá á fuego manso, pero sin dejar que rompa el hervor, por espacio de una hora, ó mas si fuese grande el pescado. En verano debe ponerse sobre un fuego muy vivo, para que hierva pronto, porque de otro modo podria malcarse. Luego que comience á querer hervir se aminora el fuego, y se deja cocer lentamente, cubriéndolo con una servilleta, para impedir que se ennegrezca. Cuando está en su punto, se retira del fuego cinco minutos antes de servirlo, se deja que escurra, y se coloca en el plato, rodeado con perejil, con el vientre hácia arriba, sobre una servilleta, cortándole antes las puntas de las barbas y el extremo de la cola. Se sirve con salsa de alcaparras en una salsera. El sobrante se condimenta con aceite.

■ Puede tambien prepararse cociéndolo en agua con una libra de sal blanca, y dos cuartillos de leche, pero nada de zumo de limon. Si no está muy fresco ó reciente, se pondrá en agua, para que cueza lentamente, una hora, con lo que se endurecerá y afirmará su carne.

RODABALLO EN ENSALADA. (*Entrada*).

Se condimenta en los mismos términos que la ensalada de salmon. (página 477). Los desperdicios de

ambos pescados pueden servirse á la *bechamel*, friéndolos despues de haberlos rebozado dos veces con miga de pan, á la mahonesa, á lo marinero, á la holandesa, orleanesa, etc.

RAYA.

RAYA CON SALSA BLANCA. (*Entrada*).

Despues de haberla despegado las aletas, se lavará con muchas aguas, y se pondrá en un caldero con la suficiente agua fria que la bañe bien, añadiendo tomillo, laurel, cebollas, zanahorias, ramitas de perejil, pimienta, clavo, sal y un vaso de vinagre: entonces se cubrirá con una tapadera que tenga el mismo diámetro interior que el fondo del caldero. En el momento que comience á hervir, se aparta del fuego, pero no se sacará del cocimiento hasta que pueda mantenerse dentro la mano sin quemarse. Se limpiará con esmero, quitándola con el dorso del cuchillo la piel negra de encima del lomo, y las barbas de todo alrededor, y despues se volverá á calentar con un poco del caldo en que ha cocido; se dejará que escurra, y se aderezará con una salsa blanca de alcaparras, si es fresca, pero si está algo picante, se servirá con otra de manteca negra.

RAYA CON MANTECA NEGRA. (*Entrada*).

Se cuece como la anterior, y se pone en el plato en que se ha de servir, sazonándola con sal y pimienta. Se derrite un trozo de manteca en una sarten hasta que esté muy caliente, se frie en ella perejil, y se vierte todo por encima de la raya. En seguida se calienta en la misma sarten una cucharada de vinagre,

que tambien se derrama dentro del plato: debe presentarse á la mesa caliente.

RAYA CON MANTECA BLANCA. (*Entrada*).

Para prepararla de este modo, es necesario que la raya sea muy fresca. En el mismo plato en que haya de servirse, se derretirá un pedazo de manteca muy fresca tambien, con sal, pimienta y un chorrito de agraz, y colocando encima la raya despues de cocida como se dijo, se presentará caliente,

RAYA FRITA. (*Entrada*).

Despues de cocida la raya se corta á trozos y se ponen en un adobo con sal, vinagre y ramitas de perejil: se escurren despues sobre un lienzo, se reboza cada trozo con harina, y se frien hasta que están bien dorados, sirviéndolos con perejil frito, ó si acomoda mas, con un pebre, ó salsa italiana.

RAYA Á LA MAIRTE D'HOTEL. (*Entrada*).

Se prepara lo mismo que las precedentes, sirviéndose despues con una salsa á la maitre d'hotel.

BACALAO.

BACALAO SALADO CON GUIISO BLANCO. (*Entrada*).

Para que sea de buena calidad, es necesario que su carne sea blanca y á hojuelas, y el pellejo negro: se pondrá á desalar en agua tres dias si fuere preciso, y se lavará despues de haberlo escamado. Se pone en un caldero con agua fria, y cuando esté pró-

ximo á hervir, se quita la espuma, y se aparta del fuego asi que rompe el hervor: se tapa el caldero y se deja en esta disposicion por espacio de un cuarto de hora: en seguida se saca del agua y se escurre: en una cazuela se echa un pedazo de manteca, un poco de harina, nuez moscada y pimienta, desliéndolo todo con un poco de leche; entonces se echa dentro el bacalao para que tome el gusto de este condimento, y se sirve.

BACALAO Á LA BECHAMEL. (*Entrada*).

Se cuece como el anterior, despues se hace tiritas, y se pone al fuego con una bechamel por espacio de cinco minutos, (pagina 28).

BACALAO CON QUESO. (*Entrada*).

Al bacalao preparado á la béchamel se le añade queso de Gruyer, ó suizo, y parmesano (1) rallados: póngase en un plato, rebócese con partes iguales de queso y pan rallado, rocíese con manteca, y póngase en el horno de campaña para que tome color.

BACALAO Á LA GRATIN. (*Entrada*).

Cocido conforme se ha dicho, se le quita las espinas, y se hace saltar la carne en una béchamel hecha con esmero, añadiendo un trozo de manteca, setas y perejil, menudamente picados, pimienta y nuez de especia. Se da con manteca, y se polvorea con miga de pan en un plato que resista al fuego, y se echa dentro el bacalao colocandolo á manera de media naranja, y se sirve cubiéndolo con coscorrones que figuren

(1) Queso que se hace en el ducado de Parma.

tapones de corcho, empapados de antemano con huevo batido: se esparce miga de pan por encima del pescado, y se rocía con manteca derretida. Preparado de este modo, se pone el plato con fuego abajo y un poco encima de la tapadera, para que tome un hermoso dorado.

BACALAO A LA MAITRE D'HOTEL. *(Entrada)*.

Luego que esté cocido como los anteriores, se pondrá en un plato con un buen trozo de manteca amasada con perejil y cebollino picados, pimienta quebrantada, moscada raspada, y una cucharada de agraz ó vinagre: se pondrá á calentar dándole algunas vueltas, y se sirve en seguida.

BACALAO CON SALSA DE ALCAPARRAS. *(Entrada)*.

Se prepara y cuece como el bacalao con aderezo blanco, y se echa estando muy caliente en el plato en que se ha de servir, derramando por encima una salsa blanca con alcaparras y anchoas molidas.

BACALAO CON PATATAS. *(Entrada)*.

Al mismo bacalao preparado como acaba de decirse, se añaden algunos trocitos de patatas cocidas con agua y sal, en cuyo caso, si se quiere, pueden suprimirse las anchoas y alcaparras.

En fin, el bacalao se come también cocido, y con aceite y vinagre.

TRUCHUELA Ó BACALAO FRESCO Á LA HOLANDESA. *(Entrada)*.

En el aderezo á cocimiento dicho (página 174), se cocerá la truchuela ó bacalao fresco, como igual-

mente por separado en el mismo aderezo, doce ó catorce patatas de las encarnadas y largas. Se coloca en un plato el bacalao ó truchuela rodeado de las patatas, y guarnecido con ramitas de perejil, sirviendo al mismo tiempo en una salsera, una salsa á la holandesa. Las sobras se preparan como las del rodaballo.

ANGUILA DE MAR Ó CONGRIO. (*Entrada*).

Este pescado tiene un sabor ó marisco tan marcado, que es necesario desvanecerlo, cociendo un poco con el aderezo, (página 174), despues de haberlo cortado á ruedas. Se ponen despues en las parrillas, y se sirven con salsa tártara, ó de alcaparras, á la *Saint-Menehould*, ó bien con pepinillos picados. Se acaban de cocer á lo marinero ó á la *poulette*. También pueden freirse en la sarten, y condimentarlas como la raya.

SARGO: PESCADO DE MAR.

SARGO FRESCO Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Destripese y límpiese con esmero; pártase por el omo, y póngase por espacio de media hora, y aun de muchas si hay tiempo, en un adobo compuesto con un poco de aceite sazonado con pimienta y sal: despues se asa en parrillas rociándolo con el mismo condimento. Se coloca en un plato guarnecido dentro con manteca fresca amasada con perejil, sal y pimienta. Se calienta ligeramente el plato, y se sirve echando por encima un poquito de agrío de limon, ó un rocío de vinagre.

Para evitar que se revienten mientras se asan,

conviene envolverlos en papel untado con aceite, juntamente con su adobo (1).

SARGO FRESCO CON MANTECA NEGRA. (*Entrada*).

Después de asado como el anterior, se coloca en el plato: en una sartén se derrite un pedazo de manteca hasta que esté muy caliente, se frie en ella perejil, y se vierte todo por encima del pescado: en la misma sartén se calienta una cucharada de vinagre con pimienta y sal; se derrama sobre el plato, y se sirve caliente.

SARGO CON ACEITE. (*Intermedio*).

Se asa en partillas, y se come frío aderezado con aceite y vinagre.

Este pescado se prepara igualmente con *salsa de tomate, á la tártara ó á la mahonesa*, del mismo modo que los arenques. Los lomillos á la gratin, como las pescadillas.

LOMILLOS DE SARGO SALTADOS. (*Entrada*).

Se separan los solomillos en toda su longitud, quitándoles el pellejo con el cuchillo, y se dividen por en medio: se hacen rehogar en manteca, polvorcándolos con pimienta, sal, nuez moscada, y después con zumo de limón. Cuando se han frito por un lado, se les da vuelta, teniendo cuidado de que no se rompan, y en seguida se sirven, colocándolos en corona, con

(1) Siempre que se haya de asar cualquier pescado, sea de la clase que quiera, convendrá calentar antes las parrillas, á fin de evitar que se pegue á ellas. Deben tenerse unas á propósito destinadas únicamente para el pescado.

salsa á la ravigota, italiana, de tomate, á la tártara, etc.

LOMILLOS EN PAPEL. (*Entrada*).

Preparados como los precedentes, se envuelven en papeles guarnecidos con manteca amasada con perejil, cebollino y setas picadas, pimienta y sal: se asan en parrillas, y se sirven calientes.

SARGO A LA BRETONA. (*Entrada*).

Se abre por el lomo, y se deja secar diez minutos, pasados los cuales se salpimenta y reboza con harina. En un plato ovalado que resista al fuego, se pondrá un trozo de manteca fresca, teniéndola en él hasta que adquiera un hermoso dorado; póngase encima colocando debajo el pescado, y hágase que cueza á fuego vivo por un lado; despues se vuelve por el otro, y se deja que se ase por espacio de un cuarto de hora, pero solo sobre cenizas calientes: sírvase encima de la manteca, que no debe dejarse ennegrecer. A este plato le dice muy bien el zumo de limon.

SARGO SALADO. (*Intermedio*).

Se sirven lo mismo que los arenques salados, como se dirá mas adelante.

ARENQUES.

ARENQUES FRESCOS CON SALSA BLANCA. (*Entrada*).

Despues de destripados, escamados y bien limpios, se ponen en las parrillas, que se deben haber

calentado antes, para evitar que se agarren y peguen.

Luego que estén bien asados, se sirven con una salsa blanca, á la que pueden añadirse, si se quiere, algunas alcaparras.

ARENQUES FRESCOS A LA MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Una vez asados, se abren por el lomo, se colocan en un plato, guarneciendo la parte interior con manteca amasada con perejil, pimienta y sal muy molida. Se calentará el plato para servirlos calientes, añadiéndoles agrio de limon, ó un chorrito de vinagre.

ARENQUES FRESCOS CON MOSTAZA. (*Entrada*).

Teniéndolos asados, se sirven en un plato, y en una salsera la salsa preparada del modo siguiente: póngase junto en una cazuela un pedazo de manteca, una cucharada de caldo, un polvo de harina, sal, otra cucharada de mostaza, y se hará espesar al fuego.

ARENQUES FRESCOS CON SALSA DE TOMATE. (*Entrada*).

No hay mas diferencia, sino que estos se sirven con dicha salsa.

ARENQUES FRESCOS A LA TARTARA. (*Entrada*).

Los lomos, hechos tiritas, se ponen en adobo, se rebozan con pan, y se asan en parrillas; despues se sirven con una salsa tártara.

ARENQUES FRESCOS A LA MAHONESA. (*Intermedio*).

Lo mismo que los anteriores, pero sin rebozarlos con pan, y sirviéndose frios sobre una salsa á la mahonesa.

ARENQUES FRESCOS EN SARTEN. (*Entrada*).

Se deben destripar, escamar, quitarles la cabeza, rebozarlos con harina y freirlos en aceite bien caliente, y servirlos polvoreados con sal muy molida y perejil frito.

ARENQUES FRESCOS A LA GRATIN. (*Entrada*).

Se procede lo mismo que con las pescadillas, pero quitándoles la cabeza.

ARENQUES FRESCOS CON MANTEGA NEGRA. (*Entrada*).

Despues de asados en parrillas, se condimentan lo mismo que la raya.

ARENQUES SALADOS. (*Entrada*).

Se ponen en agua veinte y cuatro horas para quitarles la sal, y se comen en ensalada con mucho aderezo, despues de cocidos en agua, escamados, y quitadas la cabeza y espinas. Tambien despues de cocidos, se pueden servir sobre una sustancia de guisantes.

ARENQUE CURADO. (*Platillo intermedio*).

Por lo general se comen asados en parrillas y ade-

rezados con aceite ó manteca, ó en ensalada, con la correspondiente salsa: tambien se sirven en salpicon.

ARENQUES CURADOS EN CAJETILLAS. (*Entrada*).

Se forman unas cajetillas de papel, y se guarnece el fondo con trocitos de manteca, cebollino y peregil picados, setas hechas á pedacitos, y encima se colocan los lomitos de los arenques, suprimidas las cabezas, el pellejo, la cola y espinas: se cubren con otra capa de manteca, cebollino, setas, peregil y pimienta, y se ponen en parrillas para que se asen perfectamente.

ARENQUES REBOZADOS CON PAN. (*Entrada*).

Abranse por el lomo, quitéseles la cabeza, espinas y cola, y escáldense en agua caliente; despues se empapan con manteca ó grasa tibia, y se rebozan con pan rallado por los dos lados: se vuelven á empapar y rebozar con dicho pan y yerbas finas; se asan en las parrillas, y se sirven rociados con aceite abundante.

ARENQUES E-CABECHADOS. (*Intermedio*).

Se les quitan las escamas, cabeza y espinas, dejando únicamente la carne: se escaldan en agua hirviendo; se dejan enfriar, y se ponen despues en un lebrillo con aceite; sírvense con este mismo adobo en platillos intermedios, adornados con yerbas finas; en la inteligencia, que pueden conservarse con este condimento una ó dos semanas.

LATIJAS, LENGUADOS, ACEDIAS Y PLATIJAS.

Se preparan estos pescados de un mismo modo: se destripan, se lavan con esmero, se rebozan con harina, y se frien con fuego de llama en aceite muy caliente, porque de otro modo se reblandecerian. Luego que están bien fritos, se sacan de la sartén, después de haberlos polvoreado con sal: para presentar el lenguado como platillo intermedio, debe quitársele el pellejo antes de freirlo.

LENGUADO FRITO A LA COLBERT. *(Asado)*.

Se prepara este como el anterior, haciéndole una incisión á lo largo de la espina por junto á lo negro; en seguida se reboza con harina y se frie. Póngase á escurrir sobre un lienzo; quítesele la espina, introduciendo en su lugar un maitre d'hotel. Se sirve en un plato caliente, polvoreándolo con sal blanca.

LENGUADOS, LATIJAS, ACEDIAS Y PLATIJAS A LA GRATIN.

(Entrada).

Teniéndolos bien limpios, lavados y enjutos, se pone manteca fresca amasada con harina en el plato en que se han de servir, juntamente con perejil, cebollino y setas, todo picado, y sazonado con sal y pimienta. Encima se coloca el pescado, poniendo sobre él otra parte del mismo condimento, y rociándolo con medio vaso de caldo, de vino blanco ó una cucharada de aguardiente. Cúbrase el plato y métase en el horno: cuando está cocido, puede servirse con salsa sencilla.—Puede tambien ponérsele pan rallado por encima y por debajo, y poner fuego sobre la cobertera,

para que se pegue en el suelo del plato, que es la preparacion á la gratin.

La platija, si es de mucho tamaño, solo es buena cociéndola á fuego manso en agua abundante.—El lenguado, ó como llaman algunos *perdiz de mar*, si es grande, es bastante duro recien sacado del agua, y se necesita tenerle preparado algunos dias antes de hacer uso de él.

LENGUADO A LO MARINERO NORMANDO. (*Entrada*).

Límpiese con esmero el lenguado y quítesele la piel del lomo, si no es muy fresco, si no, no es necesaria esta operacion. Hecho esto, se pone en una besuguera ú otra vasija de cobre proporcionada á su tamaño sobre trozos de manteca, con algunas ramitas de perejil, una de tomillo, una cebolla picada, un vaso de vino blanco del mejor, otro de caldo ó agua, sal, pimienta blanca, nuez de especia, doce ostras, doce almejas, que de antemano deben haberse escaldado, abierto y despegado de la concha con agua casi hirviendo, y algunos trocitos de criadillas, si se quiere, porque este manjar es una especie de macedonia. Se cubre muy bien la besuguera, y cuando está á los dos tercios de coccion, se saca el lenguado y se coloca en un plato que resista al fuego, poniendo debajo pedacitos de manteca, y alrededor las ostras y almejas. Despues se vierte la siguiente *salsa alemana*: se hacen rehogar á fuego manso en una cacerola algunos desperdicios de ternera, jamon ó papada de tocino con la correspondiente manteca, pero de manera que no tomen color: se añade media cucharada de harina y se revuelve; échese un poco de caldo, una cebolla, algunas ruedas de zanahoria, pimienta blanca, moscada, hojas de laurel, un poquito ó nada de sal, y luego que esté todo cocido, se cuele dos ve-

ces esta sustancia, y si se juzga necesario, se añadirá un poquito de caldo de la coccion; se traba la salsa con dos yemas de huevo, haciendo que adquiera bastante consistencia, y se derrama por encima del pescado, que se guarnecerá todo alrededor con las criadillas, coscorrones circulares gratinados en la cacerola con un poco de leche, setas saltadas con agrio de limon, y sobre manteca fresca á medio derretir, seis govios ó esperinques (pescados de agua dulce) rebozados con pan y fritos. Condimentado de esta manera, se hará que acabe de cocer, poniendo un fuego moderado encima de la cobertera. Se tendrá mucho cuidado de que tanto la salsa como los adherentes se conserven lo mas blancos que sea posible, y que estos estén colocados con la mayor simetria. Este plato debe servirse muy caliente.

NOTA. Es probable que el título de *lenguado normando* se deba á la nombradía y reputacion que tienen esta clase de pescados de la costa de Normandia, como que son los mas apreciados.—Puede componerse este mismo guiso, no solo suprimiendo una parte de los adherentes arriba expresados, sino que tambien se pueden sustituir con otros pescados, cuya carne sea consistente, como lomillos de rodaballo, sargo, salmon, etc.

LENGUADO A LA NORMANDA. (*Entrada*).

Se toman dos ya fritos, y se abren por el lomo, echándolos á los dos lados para quitar la espina, cuyo hueco se llenará con un relleno compuesto con cebolla picada, manteca, pimienta, sal y moscada molida. Se pone el pescado en un plato oblongado que resista al fuego, se echa un vaso de vino tinto, y se hace que cueza como el lenguado á la gratin entre dos fuegos.

LOMILLOS DE LENGUADO, ETC. EN ENSALADA. (*Intermedio*).

Se preparan y colocan en el plato guarnecidos como el salmon en ensalada, (página 177); para esto se echa mano de los ya fritos.

Estos pescados pueden servirse tambien á la mesa á la maitre d'hotel, ó con una salsa á la tártara, de tomates, ó á la mahonesa, lo mismo que los arenques. Un lenguado de grueso tamaño se prepara igualmente á lo marinero lo mismo que la carpa.

PESCADILLA.

PESCADILLAS FRITAS. (*Intermedio*).

Quíteseles las tripas dejándoles el hígado, y déseles cuatro ó cinco ligeros cortes en cada lado: hecho esto, se rebozan con harina, se frien sobre fuego vivo, y se sirven encima de una servilleta doblada, polvoreándolas con sal.

PESCADILLAS A LA GRATIN. (*Entrada*).

Pueden tambien presentarse á la gratin, como se ha explicado tratando del lenguado, latijas, etc.

PESCADILLAS EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Se les hace unas incisiones como á las anteriores, y se escabechan con aceite, perejil, cebollino, chalotas picadas, sal y pimienta. Se ponen en parrillas á un fuego activo, rociándolas con el resto del escabeche. Cuando están en punto, se sirven con salsa blanca de alcaparras.

PESCADILLAS CON YERBAS FINAS. (*Entrada*).

Quíteseles la cabeza y cola, y pónganse en una tartera en que se haya estendido manteca polvoreada con yerbas finas menudamente picadas: humedézcanse con manteca derretida, bañándolas con vino blanco, y cuando están á medio cocer se les da vuelta. Cocidas ya por ambos lados, se quita el caldo y se traba con manteca amasada con harina, y se sirve poniendo encima las pescadillas rociadas con zumo de limón.

Se sirven tambien las pescadillas, á la maitre d'hotel, con salsa de alcaparras, ó pepinillos picados á la tártara, con salsa de tomate, ó á la mahonesa como los arenques.

ARAÑA DE MAR.

Este pescado del tamaño del arenque, está erizado con pinchos de que debe precaverse el cocinero.

Despues de quitadas las escamas y destripadas, se les quita los pinchos, se lavan y se las hace unas ligeras incisiones por los dos lados: en seguida se escabechan con aceite, sal, pimienta, y se asan en parrillas rociándolas con adobo. Se sirven con salsa á la ravigota, en picadillo, á la mahonesa, etc. (*Entradas*).

SALMONETE.

Este pescado no llega fresco á los parages distantes del mar, y pierde mucho de su calidad por esta razon.

Se pone en el aderezo ó cocimiento blanco, en seguida se escama y presenta á la mesa acompañado con una salsa fria hecha con aceite ú otra cualquiera. Puede tambien desprendérsele los lomillos, rebozarlos con pan, asarlos en parrillas y servirlos encima de una salsa tártara, á lo marinero ó á la gratin.

OSTRAS.

Para servir las bien deben abrirse, desprenderlas de la concha de encima, y volverlas á tapar á fin de que se conserven perfectamente frescas, aun cuando no vuelvan á abrirse sino en el momento en que hayan de emplearse, con mucho mas motivo cuando por algun incidente se retarda su consumo.

SALSA FRIA PARA LAS OSTRAS. (*Intermedio*).

Píquense menudamente unas chalotas, para mezclarlas con vinagre y pimienta, y se echará un poquito de esta salsa en cada ostra.

OSTRAS SERVIDAS EN CONCHAS. (*Entrada*).

Se abren cuatro docenas de ostras, se arrancan de sus conchas, y se hace que den un hervor en la misma agua que han arrojado, y luego se apartan del fuego. Se pone en una cazuela un pedazo de manteca, setas, perejil y chalotas picadas: háganse rehogar añadiendo una cucharada de harina, y se desleirá todo con sustancia, caldo y medio vaso de vino blanco: cuézase todo y redúzcase esta salsa echando dentro las ostras. Deberá haberse elegido y separado doce conchas, las mas grandes y limpias,

y despues de bien lavadas se pondrán dentro de cada una cuatro ostras con la salsa competente, cubriéndolas con pan rallado y rociándolas con manteca. Al momento de servir las se ponen sobre parrillas, presentándoles por encima la badila enrojecida, ó bien el horno de campaña bien caldeado.

OSTRAS EN PARRILLA. (*Entrada*).

Se abren y escogen las mas gruesas, y se coloca cada una sobre un trocito de manteca amasada con peregil y especia: se ponen en las parrillas, y cuando comienzan á hervir se sacan y colocan en el plato.

DE OTRO MODO.

Se arrancan de la concha y se hace que den un hervor en su misma agua: se apartan del fuego y se hacen saltar, pero sin que hiervan, con un pedazo de manteca, peregil, pimienta quebrantada y zumo de limon: se ponen cuatro en cada concha bien lavada y en seguida en las parrillas, retirándolas luego que hayan dado un hervor.

NOTA. Antes de hacer uso de las conchas es necesarísimo reventar la hiel que es muy pequeña y está colocada en el fondo de la concha; es semejante al nácar. Si no se quitase de autemano, luego que se pusiesen las ostras en las parrillas, el calor reventaria la hiel con una pequeña esplosion, é infectaria el guarnecido que se hubiese puesto dentro.

OSTRAS EN SARTEN.

Se hace que den un hervor en una cazuela: se escurren, y ponen en infusion en zumo de limon: se vuelven á escurrir, se empapan en masilla y se frien con peregil.

ALMEJAS.

Debe procurarse que sean frescas, y cuidar que no tengan unas langostillas ó insectos que son sumamente nocivos.

ALMEJAS Á LA POULETTE. (*Entrada*).

Despues de bien lavadas, ráspense las conchas, déjese que escurran y pónganse en seco en una cazuela sobre un buen fuego para hacer que se abran: quítese á cada una la concha de arriba, y váyanse colocando por su órden en un plato. Por separado se hace una salsa con un pedazo de manteca, un polvo de harina y un poco de agua trabándola con yemas de huevo, añadiendo un chorrito de vinagre y perejil picado. Se derrama por encima de las almejas, se calientan un momento y se sirven.

ALMEJAS CON YERBAS FINAS. (*Entrada*).

Dispuestas y preparadas como las anteriores, se ponen en una cazuela juntamente con un pedazo de manteca, una buena pulgarada de yerbas finas, pimienta y sal. Se hacen saltar, y luego se cocen medio cuarto de hora.

Las almejas que se han retirado de la mesa, ó simplemente cocidas y estraidas de sus conchas, pueden sazonzarse en salpicon, ó friéndolas despues con una masilla clara: entonces son preferibles á las ostras fritas.

ALMEJAS A LA BECHAMEL. (*Entrada*).

Si hay almejas de sobra se sacan de la concha, y

se volverán á calentar dentro de una salsa á la bechamel, que todavía podrán servir despues para fritas rebozadas con pan.

ALMEJAS A LO MARINERO. (*Entrada*).

Despues de bien raspadas y lavadas con muchas aguas, se echan las almejas en una cazuela sazónándolas con cebollas, zanahorias hechas ruedas, perejil, tomillo, laurel, dos dientes de ajo aplastados, un poco de pimienta y dos clavos de especia. Colóquese la cazuela en un hornillo bien encendido para que se abran las conchas, y se irán apartando á medida que se verifique, sacando fuera la que no está adherida á la almeja y los langostillos que puedan contener dentro. Se sacará por decantacion á otra cazuela un poco de caldo de la coccion, añadiendo igual cantidad de vino blanco superior. Cuando hierva á borbotones se trahará la salsa con un buen trozo de manteca amasada con harina: háganse saltar un instante las almejas y se sirven.

Los marineros generalmente acostumbran prepararlas haciéndolas saltar en la sarten, sazónándolas con manteca, perejil, cebollino y ajos todo muy picado, pimienta y un polvo de miga de pan.

Las almejas pueden reemplazar á las ostras siempre que se sirvan en conchas de plata, ó naturales siendo grandes: tambien se pueden presentar guarnecidas con pescados servidos encima de una salsa blanca.

CANGREJOS DE MAR, LANGOSTAS Y LANGOSTINOS.

Todos se preparan de un mismo modo. Se cuecen á fuego vivo por espacio de media hora con

agua, sal, pimienta, vinagre, perejil, cebolletas, tomillo y laurel. Durante la coccion se sumerge dentro del líquido repetidas veces la badila enrojecida al fuego, y luego despues de cocidos se dejan enfriar dentro del cocimiento: Se deja que escurran y se fro- tan con un poco de manteca ó aceite para que tomen un buen color. Se les quiebran las patas, se abren de arriba á bajo todo á lo largo del lomo, y se sirven frios encima de una servilleta con las patas mas gruesas alrededor, y una *remolada* (salsa picante hecha con mostaza, aceite, vinagre y chalotas) en la salsera. (Entrada).

En ensalada. Se separa la carne de los cangrejos ó langostas que se han retirado de la mesa, y con ella se dispone una ensalada colocándola en un plato de entremesa ú otro cualquiera, mezclándola con cogollos de lechuga, guarnecidos de ensalada, huevos duros en ruedas, una parte de claras picadas, alcaparras, tiritas de anchoa, ruedas de pepinillos, hojitas delgadas de gelatina de carnes, en fin, cuanto haya á mano, sin escluir ni aun las criadillas cocidas en vino y hechas hilitos, colocándolo todo con gusto y elegancia. Por último, se rocia todo con aceite. (Entrada).

SABALO.

SABALO COCIDO CON VINO BLANCO, PEREGIL, ETC. (*Asado*).

Condimentese el sollo (au bleu, página 174) con escamas ó sin ellas, despues de bien lavado y destripado, y se sirve asi preparado con una mahonesa, (página 36) en salsera, y tambien para comerlo con aceite.

SABALO CON ACEDERAS. (*Entrada*).

Se tiene en escabeche con aceite, pimienta, sal, perejil, cebollino, laurel y tomillo, todo sin picar: despues se asa en parrillas, rociándolo de cuando en cuando con el resto del adobo, y se sirve sobre un relleno de acederas.

SABALO Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Asado como el anterior, se sirve con una maitre d'hotel lo mismo que el sargo.

SABALO CON MANTECA DE CANGREJOS Y ANCHOAS.
(*Entrada*).

Envuélvase con un papel untado con manteca, y despues de asado en parrillas se sirve con una salsa hecha con manteca de cangrejos, ó bien con otra de anchoas, habiéndole quitado antes el papel.

SABALO CON SALSA DE COLOR DE ORO. (*Entrada*).

Despues de asado como los precedentes, se sirve sobre una salsa rubia.

ANCHOAS. (*Platillo de entremesa*).

Son las anchoas unos pescaditos de mar que se encurten con sal: despues de muy lavados se abren por medio para quitarles la espina. Generalmente se emplean para guarnecer las ensaladas, ó como condimento en las salsas.

Tambien se sirven fritos despues de haberlos desalado bien: se empapan en una masilla no muy

rala, y luego que están fritos y bien dorados se sirven como intermedio. Si son frescos y recién pescados se frien sin mas preparativos.

ENSALADA DE ANCHOAS. (*Intermedio*).

Se limpian bien las anchoas reservando solo los lomillos: téngase yemas de huevos duros picados, y lo mismo las claras, pero separadas, como tambien adherentes de ensalada. Con todos estos avios se adorna un platillo de entremesa, formando pequeños cuadros, casando y variando los colores con gusto é inteligencia: se adereza con aceite y un poco de vinagre.

SARDINA. (*Entrada*).

Son muy parecidas á las anchoas, aunque un poco mayores y gruesas: cuando están saladas se preparan del modo siguiente: se escaman, lavan, y se tienen un corto tiempo en las parrillas. Se hace una salsa con manteca, un poco de harina, un chorrillo de vinagre, un polvo de mostaza, pimienta, sal y un poco de agua: se pone al fuego para que se espese, se vierte por encima de las sardinas, y se sirven. Tambien pueden prepararse echándolas en una cazuela con manteca fresca, se les da unas vueltas al fuego, y se presentan en seguida. Las frescas y sin sal se comen fritas.

MENAS Ó ESPERINQUE.

Se destripan y escaman si son gruesos: no se lavarán á no ser que no estén limpios: se secan entre

dos lienzos; despues se empapan en leche, se rebozan con harina, y se frien con fuego de llama. (Intermedio). Pueden igualmente rebozarse con pan, freirlos y servirlos encima de una salsa á la italiana, ó á la gratin, lo mismo que las pescadillas. (Entrada).

PESCADOS DE AGUA DULCE.

CALDERADA A LO PAISANO. (*Entrada y segundo servicio*).

Esta se compone por lo regular de muchas clases de pescado como carpas, anguilas, lampreas pequeñas, barbillos y boquerones: se escaman, se destripan y hacen trozos; se pone en una cazuela un manojito compuesto con perejil, tomillo, laurel y cebollino, clavo de especia, y algunos dientes de ajo. Sobre este aderezo se echa el pescado, humedeciéndolo con vino tinto superior, otro tanto caldo ó sustancia, sazonándolo con sal y pimienta. Póngase la cazuela en una hornilla con mucho fuego para hacer que hierva pronto, por espacio de veinte minutos; en otra cazuela se pone un buen trozo de manteca, veinte cebolletas haciendo que se doren, y se añade dos cucharadas de harina que debe humedecerse con el mismo caldo de la coccion, colado dos veces por tamiz. Añádanse igualmente algunas setas pasadas por manteca, un rocío de vinagre ó limon, y un poco de agua. Luego que la salsa de la calderada esté en su punto, y cocidas las cebolletas, colóquese el pescado en un plato cubriéndolo con este aderezo, guarneciéndolo con coscorrones fritos en manteca y cangrejos escogidos.

CALDERADA Á LO MARINERO. (*Entrada*).

Bien preparados y limpios como los anteriores, se escoge un calderito proporcionado á la cantidad de pescado que se ha de guisar, y se echa en el fondo un manojito compuesto con tomillo, cebollino, perejil, veinte cebolletas blancas, tres clavillos, setas, dientes de ajo partidos ó machacados, vino tinto escogido, pimienta y sal. Media hora antes de que haya de servirse se cuelga el calderito en los llares, encendiendo debajo un fuego muy vivo. En el momento que principie á hervir, se añade medio vaso de aguardiente, y unas bolitas de manteca amasada con harina, meneando un poco el calderito para que se deslia la manteca. El fuego debe prenderse dentro, y en la prontitud é inteligencia con que se ejecute esta operacion; consiste que el pescado salga entero, consistente y con buen sabor. Cuando la salsa está en el punto de coccion conveniente, se arregla el pescado simétricamente en el calderito, quitando el manojito de yerbas, guarneciéndolo con rebanadas de pan tostado, y rociándolo con manteca; las setas y cebolletas se ponen encima del pescado, mojadas en la salsa.

CALDERADA AL NATURAL. (*Entrada*).

Tómese una carpa, una anguila, un sollo, y un barbo pequeño: se destripan, escaman y quitan las aletas; y á la anguila la piel: se cortan á trozos y se echan en una cacerola con un ramillete compuesto, sazónándolos y humedeciéndolos con dos partes de vino blanco y una de agua: añádase un pedazo de manteca, y despues que haya dado algunos hervores se aparta del fuego. Se hacen saltar en manteca algunas setas y cebollino, añadiendo un poco de azú-

car, pimienta, moscada y dos ó tres cucharadas de harina: se da unas vueltas, humedeciéndolo todo con el fondo de la coccion. Luego que está suficientemente cocido este condimento, se coloca en medio del plato el pescado: se espesa la salsa con yemas de huevo: alrededor se ponen el cebollino y las setas, y tambien algunos cangrejos y coscorriones, cubriéndolo todo con la salsa.

CARPA Y DORADA.

Las carpas de rio, en especial las del Sena, son las mas estimadas, porque no huelen á cieno, son mas grandes, de color dorado, y generalmente son las mejores y las mas sanas. La dorada es tambien un pescado de agua dulce que se asemeja á aquella.

MEDIO PARA QUITAR Á LAS CARPAS EL SABOR FANGOSO.

Las que se pescan en estanques cenagosos tienen un sabor á légamo, que impide puedan comerse si antes no se tienen ocho dias en agua corriente. Sin embargo, puede destruirse aquel sabor en muy corto tiempo, y consiste en hacer tragar á la carpa, luego que se ha pescado, un vaso de vinagre fuerte: entonces se establece en su cuerpo una especie de transpiracion espesa, que se quita raspándola muchas veces con el cuchillo, al mismo tiempo que se quita las escamas. Despues de muerta, su carne se fortifica, y adquiere un sabor tan perfecto como si se hubiera pescado en agua corriente.

CARPA FRITA. (*Asado*).

Despues de escamada se abre en dos mitades por

el lomo, se destripa y se le estrae las lechecillas ó huevas: se escabecha con vinagre, sal, pimienta, laurel y nuez de especia; luego se enharina, se echa en un frito muy caliente, y cuando está á medio freir se pasan por harina las lechecillas ó huevas, se echan en la sartén para que acaben de cocer, y se sirven guarnecidas con perejil frito polvoreadas con sal.

CARPA EN PARRILLAS. (*Entrada*).

Escamada, limpia y escabechada la carpa, puede servirse tambien asada en parrillas encima de un aderezo de acederas, ó con salsa blanca de alcapar-ras y un chorrito de vinagre.

CARPA EN ESTOFADERA. (*Entrada*).

Se prepara exactamente del mismo modo que en la calderada: puede tambien, si se quiere, ponerse al tiempo de servirla un poco de manteca de cangre-jos, que produce un excelente efecto, ó si no un ter-roncito de azúcar del grueso de una nuez, y un tro-zo de manteca amasada con harina. Se presenta en-tera.

CARPA A LA CHAMBORD. (*Entrada y segundo servicio*).

Despues de limpia y destripada, se la quita la piel por un lado y se mecha con tocino gordo: se en-vuelve en un lienzo, y se cuece en el aderezo (pá-gina 474). Despues de cocida se desenvuelve, y se po-ne por el lado en que se ha mechado, congelándola por el mismo, y en seguida se sirve rodeada con la guarnicion siguiente: póngase en un caldo escogido ó sustancia, mollejas de ternera escaldadas, albondi-guillas de picadillo de pescado, criadillas de tierra,

crestas de aves y lechecillas de la misma carpa, y déjese que cueza á fuego manso mucho tiempo: y póngase todo esto alrededor del pescado: añádase á la salsa al tiempo de servirla, un terroncito de azúcar del grueso de una nuez.

CARPA Á LA PROVENZALA. (*Entrada*).

Se echa en una cazuela una carpa hecha trozos con aceite, medio cuartillo de vino, un pedacito de manteca amasada con harina, sal, pimienta, perejil, cebolletas, chalotas, ajos y setas, todo muy picado. Cúezase todo y rehóguese: despues se sirve.

CARPA A LO MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Destripada, limpia y cortadas las aletas y cola, se prepara y condimenta lo mismo que el sargo.

TENCA.

TENCA CON YERBAS FINAS. (*Entrada*).

Tómense las tencas vivas, que se lavarán mucho con objeto de que no huelan á cieno; para esto, se les echará por encima agua casi hirviendo, y se sacarán prontamente: se escaman comenzando por la cabeza, cuidando mucho no desollarlas; en seguida se destripan y se ponen en aceite con perejil, cebollino, chalotas, todo muy picado, tomillo, laurel, sal y pimienta: se envuelve en dos hojas de papel untado con manteca, juntamente con todo el aderezo, y se asa en parrillas. Se coloca en el plato, quitando antes el papel, el laurel y tomillo, y se sirve sobre un pebre ó salsa blanca.

Tambien se sirven en calderada, en estofadera, ó á la poulette como la anguila; igualmente fritas.

SOLLO.

Este pescado se cria en los estanques y rios. Se prefieren los de estos, cuyo color es brillante: los otros lo tienen mas oscuro. Debe evitarse comer sus huevos y lechocillas, porque con frecuencia escitan náuseas, y algunas veces son un purgante violento.

SOLLO CON ADEREZO Ó COCIMIENTO SENCILLO. (*Asado*).

El sollo no se escama, pero sí se le quitan las agallas con un paño de cocina para no punzarse: se destripa con esmero, y se cuece en un aderezo (página 174); despues se sirve con una salsa de aceite y vinagre.

Un sollo mediano es mucho mejor preparado de este modo, que si es muy grande: es al contrario que la carpa, y se prefiere el lomo á todo lo demas. Asi se dice comunmente: del sollo el lomo, de la carpa el vientre.

SOLLO AL ASADOR. (*Asado y entrada*).

Despues de quitadas las escamas y limpio, se mecha con lonjitas medianas de tocino sazonadas con sal, pimienta, nuez de especia, cebollino y yerbas finas, todo muy picado: se ensarta en el asador envuelto en un papel pringado con manteca ó aceite, rociándolo mientras se asa con vino blanco, vinagre y zumo de limon; disuélvase en el condimento anchoas molidas, y pásese por tamiz. A esta salsa se añaden

ostras ó almejas, que se amortiguarán con alcaparras y pimienta, y se traba con un rojo hecho con harina.

SOLLITOS FRITOS. (*Asado*).

Se frien como los demas pescados, rebozados con harina.

SOLLO Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Entrada*).

Se prepara del mismo modo que el sargo.

SOLLO CON ALCAPARRAS. (*Entrada*).

Cocido como se ha dicho en la página 174, se sirve con salsa blanca de alcaparras.

SOLLO EN ENSALADA. (*Intermedio*).

Despues de cocido, se le quitan los lomillos, y se preparan lo mismo que el salmon en ensalada: tambien pueden prepararse á lo marinero, ó en pepitoria á la poulette.

Igualmente puede condimentarse este pescado lo mismo que el *salmon* ó la *truchuela*, y si es de buen tamaño, puede disponerse á la *Chambord* como la *carpa*.

BARBO Y BARBITO.

Se llaman barbitos los pequeños, y barbos los grandes; es menester escogerlos gruesos, y que se hayan pescado en agua corriente: los de mas tiempo tienen la carne mas consistente y de mejor gusto, pero es necesario mirar con mucha desconfianza sus

huevos, porque por lo regular causan grandes dolores de estómago y evacuaciones violentas por ambas vías, por lo que cuando se destripen, se quitarán cuidadosamente. El barbo se prepara lo mismo que la carpa: también se sirve cocido con vino blanco, perejil, etc., y se come con aceite y vinagre, cuando es bastante grande.

GUVIO, ESPIRENQUE (1). (*Intermedios y asado*).

Es el guvio un pececillo de cuerpo redondo que no debe confundirse con la breca y otros pescaditos, cuyo cuerpo es aplastado, y de mas inferior calidad. Se come frito únicamente, para lo cual se destripa, lava, enjuga, reboza con harina y se echa en un frito que esté muy caliente: no se echarán muchos de una vez, porque se ablandarían al freirlos. Se sirven inmediatamente, se sacan de la sartén colocándolos en el plato en forma piramidal, guarnecidos con perejil frito y polvoreados con sal.

El espirenque que es del mismo tamaño se prepara lo mismo, pero sin destriparlo.

ANGUILA.

ANGUILA A LA TARTARA. (*Entrada*).

Escójase una anguila de río de buen tamaño, que tenga el vientre plateado y brillante: las de estanque lo tienen mas oscuro, y siempre saben á cieno. Eche-se unos momentos sobre ascuas bien encendidas, y en seguida despues de destripada, se la quita el pellejo principiando por la cabeza; se corta esta, la

(1) Pececillos de agua dulce.

punta de la cola, las barbas y aletas, y se dispone en círculo uniendo las dos extremidades, de manera que figure una corona. Cúbrase el fondo de una cacerola con cebolleta, zanahorias, dientes de ajo, laurel, tomillo, una ramita de perejil, dos clavillos, y échese encima la anguila sazonada con sal y pimienta, humedeciéndola con partes iguales de caldo y vino blanco. Se cubre con un papel untado en manteca, y se cuece entre dos fuegos lentamente por tiempo de tres cuartos de hora, y pasado este espacio se saca con mucho cuidado, y se pone en un plato. Se hace un rojo poco subido de color, que se humedece con el caldo en que ha cocido la anguila, y luego que se ha espesado se traba con dos yemas de huevo, y se derrama por encima de ella, cubriéndola bien todo alrededor. Déjese enfriar, y despues se cubre con pan rallado, y en seguida otra vez con huevos batidos y miga de pan: póngase cubierta con un papel bien pringado con manteca y rociada con la misma, derretida en el horno, ó en el de campaña, sobre parrillas, hasta que se dore, y se sirve con una salsa tártara.

Puede tambien hacerse en trozos de tamaño regular, y procediéndose en un todo de la misma manera.

ANGUILA MECHADA. (*Entrada*).

Despues de limpia y desollada, se mecha con longitas delgadas á lo largo del lomo, y se coloca formando círculo, poniendo el lomo y mechado hacia arriba, pero de manera que no ocupe mas que la parte interior del plato, sujetándolo con punzoncitos de madera ó bramante. Se echa en una cazuela un pedazo de manteca, cebollas y zanahorias en ruedas, ajo, laurel, tomillo, sal y especia: se hacen rehogar humedeciéndolas con agua ó caldo, si es para co-

mida de carne; derrámese tambien vino blanco ó vinagre, y hágase que cueza. Al cabo de una hora de coccion se cuele esta sustancia encima de la anguila y se pone en el horno. Cuando está cocida se sirve, si acomoda, sobre un aderezo de escarola, acederas, etc., ó acompañada con una salsa tártara de tomate, etc.

ANGUILA A LO MARINERO. (*Entrada*).

Véase el artículo *calderada*, (página 204), que puede disponerse empleando solo las anguilas.

ANGUILA A LA POULETTE. (*Entrada*).

Después de limpia y hecha trozos, se hace que hierva cinco minutos en agua mezclada con dos cucharadas de vinagre, advirtiendo que la anguila no debe echarse hasta que esté hirviendo el agua. Se deja que escurra, se hace derretir un trozo de manteca amasada con una cucharada de harina, pero sin dejar que tome color, y se humedece con un vaso de agua hirviendo, é igual cantidad de vino blanco, añadiendo sal, pimienta, un ramillete compuesto, setas y un rocío de vinagre. Echese dentro de este aderezo la anguila para que cueza media hora, se mezcla con un batido, y se sirve.

ANGUILA ASADA. (*Asado*).

Se toma una anguila de las mas gruesas, se desuelle y destripa como se ha dicho: se mecha lo mismo que la anterior, dividiéndola en trozos de á seis pulgadas; póngase hecho esto por tres horas en un aderezo compuesto con aceite, sal, laurel, cebollas y ramitas de perejil. Luego que se saquen de este ado-

bo se van colocando los trozos en un asadorcito ó agujas de lardear de madera, colocando entre cada uno un pedacito de pan del mismo tamaño, y media pulgada de grueso se sujeta este aparato al asador; se rocía con manteca, y se sirve con un pebre ó remolada puesta en la salsera.

ANGUILA FRITA. (*Asado*).

Preparada, limpia y hecha á trozos de tres pulgadas, se echan en una cazuela con media botella de vino blanco, ruedas de cebolla, zanahoria, tomillo, laurel, ramillete compuesto, sazónándolos con especia y sal, y añadiendo un poco de agua. Luego que estén cocidos se deja que escurran, y lo restante se pasa por tamiz. Mézclese un trozo grande de manteca con dos cucharadas de harina, nuez moscada raspada, humedeciéndolo con el caldo de la coccion, Cuando esté bien trabado todo, se añaden tres yemas de huevo bien batidas, juntamente con los trozos de anguila, y luego que se hayan enfriado, se rebozan con miga de pan y huevo, y otra vez con miga sola, y se frien en el momento en que se hayan de servir, poniéndolos sobre una salsa de tomate, ó italiana.

Las anguilitas que son pequeñas, se frien sin mas preparacion que rebozarlas con harina.

ANGUILA ESCABECHADA Y ASADA EN PARRILLAS.

(*Entrada*).

Despues de limpia y echa trozos, se hace saltar dos minutos en una cazuela con un trozo de manteca: se echa en un plato hondo, añadiendo pimienta, sal, moscada, peregil, yerbas finas, setas, una chalanta, cebollino, todo muy picado, y una cucharada de aceite. Cuando hayan permanecido dos ó tres ho-

ras en este condimento se sacan, se rebozan con miga de pan y se asan en las parrillas. Se sirven poniendo debajo una salsa picante ó de anchoas.

ANGUILA AL SOL. (*Entrada*).

Se desuella, limpia y se corta á trozos; derrítase en una cazuela un poco de manteca y échese dentro la anguila con medio vaso de vino blanco y especia. Cuando esté cocida se añade dos cucharadas grandes de fritada de escabeche, y luego que se ha enfriado se reboza con miga de pan, se sazona con especia, se vuelve á rebozar y se frie al tiempo de presentarla á la mesa. La fritada de escabeche se hace con zanahorias, nabos, cebollas en ruedas, dos cucharadas de harina, pimienta, sal, dos clavos de especia, laurel, tomillo, vinagre y dos vasos de caldo. Se hace cocer todo esto en una hora y se cuela por tamiz.

LAMPREA: MODO DE PREPARARLA.

Es necesario ante todas cosas quitarles el sabor á cieno como á las tencas (página 208) en seguida hacerlas trozos, y freirlas despues de haberlas rebozado con harina.

Tambien se asan en parrillas, y se sirven con salsa de alcaparras, ó remolada. Igualmente se preparan á la tártara, y fritas como las anguilas.

CANGREJOS. (*Intermedios*).

Se lavan repetidas veces quitándoles la aleta de enmedio de la cola que contiene un intestinillo ne-

gro y amargo: échense en seguida en un cocimiento fuerte de vino blanco ó de agua y vinagre hirviendo que los bañe enteramente, agregando cebollas y zanahorias en ruedas, laurel, ajos, perejil, pimienta y sal, en donde deben cocer de cinco á seis minutos: se apartan del fuego tapándolos bien, y al cabo de un cuarto de hora, se sacan uno á uno echándolos en un lebrillo y derramando por encima el aderezo en que han cocido, colado por tamiz: se deja que escurran, y se sirven encima de una servilleta, formando un bosquecillo, cuya base sea una pirámide, compuesta con ramitas de perejil. Despues de cocidos como se ha dicho, se pueden destinar tambien para guarnecer platos: pero son mejores comiéndose calientes, y no de otro modo deben servirse en los *guarnecidos*.

Si se cuecen en vino tinto, tambien son buenos, pero este los ennegrece: con el blanco, no bañándolos mas que hasta medio cubrir, son mucho mejores y mas delicados.

MORCILLA DE CANGREJOS. (*Entrada*).

Se les quita toda la carne despues de cocidos. Se dejan secar las conchas y se muelen para hacer una manteca: las carnes separadas se cortan en dados y se echan en una cazuela con sus huevas, añadiendo otras de aves ó de ternera, miga de pan empapada en leche y dejado secar, cebollas asadas en rescoldo ó cenizas calientes, hígado de ternera bien tierno, pan rallado, manteca de cangrejos, yemas de huevo, sustancia, y en fin, cuanto se tenga á mano, sazónándolo todo con sal y especia. Se disuelve y mezcla todo: se introduce en el intestino por medio del embudo, y se cuece como se ha dicho tratando de la morcilla blanca, artículo *Cerdo*.

RANAS.

ANCAS DE RANA Á LA POULETTE. (*Entrada*).

Se quita la piel á las ancas y se ponen á remojar por tres horas en agua fria: se deja que escurran, y en seguida se echan en la cazuela con manteca y se hace que salten un breve espacio: se polvorean con harina, humedeciéndolas con vino blanco y añadiendo chalotas picadas, sal y pimienta: se hace fuego vivo para que se reduzca prontamente el caldo, y despues se echa un batido y se sirven.—Para presentarlas como platillo intermedio, despues de limpias y escurridas se tienen una hora en un adobo hecho con vinagre, sal, pimienta, cebollino, tomillo y laurel: despues se rebozan con harina, se frien y se sirven.

CARACOLES. (*Entrada*).

Para hacer que los caracoles salgan de sus conchas, y limpiarlos bien, se echará en un caldero lleno de agua un puñado grande de ceniza, y cuando comience á hervir se echarán dentro dejándolos unos veinte minutos á lo mas. Cuando se vea que se sacan fácilmente, se limpian y se vuelven á echar en otra agua fria, batiéndolos bien y renovándola hasta que no arrojen baba alguna. Póngase en una cazuela un pedazo de manteca y un polvo de harina, se le da unas vueltas y despues se humedece con caldo, un vaso de vino blanco, pimienta y sal, añadiendo un manojito de perejil, cebolletas, laurel, tomillo, setas y los caracoles con sus conchas. Déjese cocer todo hasta que quede poca salsa y los caracoles salgan

suaves y jugosos: cuando se vayan á servir, se unen con un batido de yemas, se dejan trabar, pero sin que hiervan, añadiendo un poco de zumo de limon, ó de agraz, y si no de vinagre blanco y nuez moscada.

LEGUMBRES.

GUISANTES VERDES.

Los mas tiernos son los mejores y mas apreciados, con ellos se preparan escelentes guisos y condimentos.

(GUISANTES TIERNOS. *(Intermedio)*).

Se toman dos cuartillos de guisantes, y se echan en una cazuela encima de un cuarteron de manteca muy fresca, con un manojito de peregil, y si se quiere un cogollo de lechuga comun ó de orejá de mulo. tres ó cuatro cebolletas, y un poquito de sal y azúcar: se revuelve todo y se hace que hierva una hora á fuego manso: se quita el peregil, se añade un pedazo de manteca amasada con harina. y se sirven. Puede tambien mezclarse juntos los cogollos y peregil, pero quitándolos antes de presentarse á la mesa.

DE OTRO MODO. *(Intermedio)*).

En una cazuela se derrite un cuarteron de manteca fresca, agregando despues dos cuartillos de guisantes con un poquito de azúcar y sal: se hacen saltar y cocer despues á fuego manso. A la media hora

de haber hervido ya estarán cocidos, y entonces se traban con dos yemas de huevo y se sirven.

GUISANTES VERDES Á LA INGLESA. (*Intermedio*).

Tres cuartos de hora antes de presentarlos á la mesa, se echa agua en una cacerola y luego que hierve se sazona con sal, un manojito de cebollino, una matita de yerbabuena, polvoreada con pimienta y los guisantes. En el momento en que se conoce que están cocidos, se cueilan para que escurran bien, y se ponen en el plato con manteca fresca, dejando que se derrita sobre los guisantes, polvoreándolos con sal molida.

GUISANTES CON TOCINO. (*Intermedio*).

Se hace rehogar en una cazuela con manteca un cuarteron de saladillo ó jamon cortado á dados, hasta que tome color: se echa en un lebrillo un cuartillo de guisantes verdes con un trocito como una nuez de manteca: se revuelven bien, y en seguida se vierte agua por encima dejándolos diez minutos para que se ablanden: pónganse en un colador para que escurran, y despues se echan en una cacerola para que se calienten y suden un momento. Se humedecen con caldo ó agua, agregando el saladillo ó jamon, un manojito de peregil y cebollino: se desengrasan, y si están demasiado salados, se les echa un poquito de azúcar, y se sirven.

Pueden tambien prepararse de un modo mas sencillo haciendo rehogar el saladillo en la manteca, echar en seguida los guisantes y agua, y dejar que cuezan con el peregil y aderezo.

Observacion. No deben estar los guisantes al fue-

go sino el tiempo preciso para que estén cocidos, porque de lo contrario, amarillean y se endurecen.

Los guisantes secos únicamente sirven para hacer sustancia ó purée.

MEDIO PARA ABLANDAR Y HACER AZUCARADOS LOS GUI- SANTES SECOS.

Pónganse á remojo en agua tibia de doce á diez y ocho horas; despues se escurren y amontonan: al cabo de veinte y cuatro horas principian á germinar, y se ponen tiernos y dulces. Se cuecen lo mismo que los verdes, habiendo adquirido parte de su sabor, y son mucho mas nutritivos que secos.

HABAS.

Para que sean buenas es menester escogerlas pequeñas, tiernas y que estén bien cocidas. Cuando se sirven con la vaina, deben cocerse en agua un cuarto de hora para quitarles la aspereza.

HABAS A LO PAISANO. (*Intermedio*).

Cuando están á medio cocer con agua y sal, se echan en una cazuela con manteca, un manojito de perejil, cebollino y un poquito de ajedrea; se pasan por el fuego y se añade un polvo de harina y un poco de azúcar, humedeciéndolas con caldo, y cuando están cocidas, se traban con un batido de yemas disueltas con un poquito de leche, y se sirven.

HABAS TIERNAS A LA MACEDONIA. (*Intermedio*).

Póngase en una cazuela perejil, cebolletas y se-

tas, todo muy picado, con un pedazo de manteca, y pásese por el fuego juntamente con un polvo de harina, humedeciéndolo todo con caldo y vino blanco; añádase un manojito de perejil, cebollino y ajedrea, haciendo que cueza á fuego manso: échense despues tres cogollos de alcachofa, escaldados de antemano un cuarto de hora en agua hirviendo y hechos trocitos como dados, un cuartillo de habas de huerta menuditas, sin la vaina y cocidas en agua un cuarto de hora; sazónese con pimienta y sal, quítese el perejil, y sírvase con salsa ligera.

Para prepararlas con nata, se omitirán el vino y alcachofas; al momento de servir las, se mezclan con un batido de yemas desleidas con nata.

HABAS A LA MAITRE D'HOTEL. (*Intermedio*).

Se disponen del mismo modo que las judías verdes.

HABAS DE HUERTA A LA POULETTE. (*Intermedio*).

Tómese cuartillo y medio de habas menuditas y verdes, y despues de quitarles las puntas, se escaldarán hasta que se doblen entre los dedos: sazónese el agua con sal: se deja que escurran, y en una cacerola se pone un buen pedazo de manteca con dos cucharadas de harina, sal, pimienta, moscada y un poco de azúcar: échense dentro las habas, humedeciéndolas con agua, y cuando principien á hervir, se añadirá un batido de dos yemas, y se sirven.

JUDIAS.

Judías verdes. Deben escogerse de las primeras que arroja la planta, que sean delgaditas, tiernas, y

antes que se haya formado el grano. Las blancas son las mas á propósito para la cocina; las encarnadas no se cuecen tan pronto.

JUDIAS VERDES DE VIGILIA. (*Intermedio*).

Después de mondadas y quitadas las hebras, se lavan y echan en agua hirviendo sazonada con sal, y cuando están cocidas, se ponen en otra fria si se quiere que conserven su verdor: se sacan después para que escurran. Póngase en una cazuela un trozo de manteca reciente con un polvo de harina, sal, moscada, un vaso de leche ó del agua en que se han cocido: hágase que hiervan diez minutos, y sírvanse con un batido de yemas en que se haya incorporado cebollino y perejil menudamente picados. Si no ha entrado leche, se echará un chorrito de vinagre.

Para que las judías verdes conserven mejor su color, se pondrá dentro de un tamiz un lienzo en dos dobles, y sobre este una gran cucharada de ceniza de leña, filtrando á través de ella el agua en que se han de cocer: este medio puede aplicarse tambien para las alcachofas.

JUDIAS VERDES DE CARNE. (*Intermedio*).

Después de cocidas como se ha dicho, se frie en una cazuela una cebolla y perejil muy picados, con grasa: se echan dentro las judías, se hacen rehogar diez minutos, se humedecen con sustancia y caldo, haciendo que cuezan un cuarto de hora á fuego manso. Se sirven con una salsa simple, y un batido de yemas.

JUDIAS VERDES A LA MAITRE D'HOTEL. (*Intermedio*).

Cuando estén casi para sacarse del agua hirviendo en que han cocido como las anteriores, se echará en una cazuela manteca reciente, amasada con perejil picado, y luego que esté medio derretida, se apartan prontamente, y se escurren las judías para que no se enfrien, se echan en la cazuela, se hace que salten, sirviéndolas en un plato que esté caliente con un chorrito de agraz.

JUDIAS VERDES CON MANTECA NEGRA. (*Intermedio*).

Cocidas y sazonadas con sal y pimienta, se echan en un plato: póngase en la sartén un pedazo de manteca, y cuando ha tomado color se derrama por encima de las judías; en la misma sartén se calienta una cucharada de vinagre que también se vierte sobre ellas, y se sirven.

JUDIAS VERDES EN ENSALADA. (*Intermedio*).

Se cocen como las otras, se escurren y se dejan enfriar: algunas horas antes de servir las se sazonan con pimienta, sal y vinagre, y se tapan cuidadosamente. Cuando se van á presentar á la mesa, se les quita el agua que han soltado, y se añade los avios y aceite competentes.

JUDIAS BLANCAS.

Las judías blancas recientes, se han de echar en el agua cuando haya principiado á hervir, que debe ser con fuego muy vivo: estando á medio cocer se sa-

zonan con sal, y luego que están cocidas se apartan del fuego, se echan en un colador para que escurran, y condimentarlas despues del modo que mas acomode.

Las blancas, pero secas ya, se cuecen de la misma manera, con la diferencia de que estas se ponen con agua fria, y necesitan mucho mas tiempo para cocerse (1).

JUDIAS BLANCAS Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Intermedio*).

Se cuecen como se ha dicho, y se escurren prontamente para no dar lugar á que se enfrien: échense en una cazuela con manteca amasada con perejil y cebollino picado, sal, pimienta y un chorrito de agraz; háganse saltar, y se sirven en un plato caliente.

JUDIAS BLANCAS DE CARNE. (*Intermedio*).

Echese grasa en una cazuela con una cebolla picada, y hágase hervir hasta que esté dorada; entonces se añade perejil picado, dejándola freir un poco todavía: luego se echan las judías cocidas como se ha dicho, sazonándolas con sal, pimienta y un rocío de vinagre: si fuese necesario, se humedecen con el

(1) Estas advertencias se han de tener presentes cuando se trate de los guisantes, lentejas y habas secas.

Debe tambien añadirse al agua en que se cuezan un ramillete compuesto, una zanahoria y una cebolla atravesada con un clavo de especia, para comunicarles buen sabor; el agua en que han cocido estas legumbres, sirve para hacer varias sopas de vigilia.

Han de cocerse siempre con agua abundante, observacion que debe tambien aplicarse á los espárragos, espinacas y escarolas.

caldo en que han cocido: déjense hervir media hora todavía, y despues se sirven.

JUDIAS BLANCAS CON SUSTANCIA. (*Intermedio*).

Derrítase en una cazuela una cucharada de grasa, y un polvo de harina dejando que tome color: hágase rehogar un instante las judías cocidas de antemano, y añádase sustancia, caldo, pimienta y sal, y despues de haber hervido un minuto, se sirven.

JUDIAS BLANCAS EN ENSALADA. (*Intermedio*).

Se preparan lo mismo que las verdes en ensalada segun se ha explicado.

JUDIAS ENCARNADAS EN ESTOFADO. (*Intermedio*).

Se cuecen con tocino y cebolletas, advirtiéndose que si son recientes debe estar el agua hirviendo, y si secas, con fria. Luego que están cocidas se añade un trozo de manteca, un polvo de harina, y yerbas finas, háganse saltar, y despues se humedecen con un vaso de vino, y se deja que hiervan media hora: se sirven con el tocino y cebolletas. Estas judías necesitan menos agua que las blancas y verdes.

Con el agua en que han cocido, se hace una excelente sopa como la de yervas finas, de cebolla, etc. Si en vez de tocino se ha empleado un trozo de carnero, resultará un guiso muy esquisito.

LENTEJAS. (*Intermedio*).

Deben elegirse anchas y de buen color: las llamadas de la reina, solo sirven para sustancia ó puré. Se preparan lo mismo que las judías blancas y en-

carnadas, y se han de poner con agua fria, procurando que esté llena siempre la olla, no sirviéndose de la caliente sino para añadirlas.

BERZA.

BERZA RELLENA. (*Intermedio*).

Cójase una berza ó col bien apretada y acogollada: quítense las hojas de afuera ó inútiles, el troncho y partes mas duras, y póngase dentro de un lebrillo, derramando encima agua hirviendo para quitarle la aspereza, y facilitar al mismo tiempo la separacion de las hojas para poder rellenarla: déjese que escurra un momento, y llénese todo el interior, y entre las hojas con un picadillo de ternera y tocino, ó de carne de salchichas, ó bien con relleno de ternera, setas y alcachofas, ó de pescado: se ata y se hace que cueza cuatro horas en una cazuela á fuego manso con cebolla, zanahorias, despojos de carnes, tocino, chorizo y cuanto se tenga á mano, humedeciéndolo todo con caldo, reducido y espesado con fécula.

COL Á LA ALEMANA. (*Intermedio*).

Tómense coles rizadas, y en su defecto otras de pella pequeña, y escáldense; píquense un poco, y despues se hacen rehogar en una cazuela con suficiente cantidad de manteca y tocino derretido. Cuando están casi cocidas, pero sin apresurarlas, se humedecen con un poco de sustancia y caldo, y se sirven con tocino y salchichas.

COL ESCAROLADA. (*Intermedio*).

Se pone en una olla con agua y sal, y cuando es-

tá á los dos tercios de coccion, se pica en tirillas como la choucroute; se echa despues en una cazuela con manteca y pimienta para que acabe de cocer.

ENSALADA DE COL.

Picadas en tirillas las coles ó lombardas, sé sirven crudas con aderezo competente en ensalada.

COL DE BRUSELAS. (*Intermedio*).

Las coles de Bruselas son pequeñas como nueces, y muy apretadas.

Se cuecen un cuarto de hora con agua y sal, se escurren, y luego se pone en una cazuela un pedazo de manteca: se hacen rehogar las coles, sazonándolas con pimienta, sal y sustancia si la hay: se sirven poniéndolas sobre una salsa rubia, (página 30).

COLES CON NATA. (*Intermedio*).

Despues de lavadas y limpias, se ponen en agua hirviendo bien sazonada de sal, y luego que ceden apretándolas con el dedo, se escurren; se echan en una cazuela con manteca, sal, pimienta, moscada y una cucharada de harina, y se humedecen con nata.

LOMBARDA EN CACHOS. (*Intermedio*).

Tómense una ó dos lombardas, y córtense en cuatro ó seis pedazos: pónganse un cuarto de hora en agua hirviendo, y despues se escurren y echan en una cacerola con suficiente grasa: se sazonan, se cubren con lonjas de tocino, humedeciéndolas con agua ó caldo. Cuando están cocidas se escurren de nuevo apretándolas con la mano, y dando á cada tro-

zo una forma redonda; se colocan en el plato, y se sirven rodeadas con una salsa á la española con sustancia.

LÓMBARDA EN ADOBO (*Intermedio*).

Se toman unas lombardas grandes, se dividen en cuatro trozos cada una, suprimiendo lo mas próximo al troncho, las hojas exteriores y sus puntas: córtense en tajaditas delgadas como fideos, principiando por la pella y terminando por el troncho. En seguida se pondrán por espacio de diez minutos en agua hirviendo sazónada con sal: se escurren y echan en un gran lebrillo: sazónense echando por encima un vaso de vinagre y otro de agua, y se dejan asi tres horas cuando mas: en seguida se comprimen con fuerza para que suelten el caldo. Hágase derretir en una cazuela un pedazo grande de manteca, y cuando ya lo esté, se echan las lombardas, humedeciéndolas con sustancia ó caldo colado; se dejan cocer á fuego manso, y se sirven.

CHOUCROUTE.

Toda berza de cogollo apretado y que no sea rizada es á propósito para esta preparacion: se da principio separando las hojas verdes; despues se divide por medio para quitarla los tronchos gruesos, que se dividen encima de la mesa con un cuchillo de hoja larga, delgada y muy afilada, de manera que las hojas queden cortadas en hilitos muy menudos. Cúbrase el fondo de un barril muy limpio y que haya contenido vino blanco, con una capa de sal; despues con otro de berza de una pulgada de gruesa: estiéndase por encima gengibre y pimienta en grano, y comprímase bien con un tarugo de madera, pero sin que se

despachurre la col; hecho esto, se pone otra capa de esta, otra de sal, alternando cada dos tandas con capas de gengibre, pimienta y laurel, si es que así gusta, porque hay sugetos que solo emplean la sal. Cuando se han llenado las tres cuartas partes del barril, se cubre con un lienzo grueso y encima una tapadera de madera que entre dentro y ajuste bien, poniendo encima un peso de dos arrobas de guijarros muy lavados. Para cincuenta berzas de mediano tamaño han debido emplearse cuatro ó cinco libras de sal, tres ó cuatro onzas de gengibre á lo sumo, la mitad de esta cantidad de pimienta en grano, y de veinte á treinta hojas de laurel. La fermentacion no tarda en manifestarse, la tapadera va bajando á proporcion, el agua que se forma sobrenada por encima, y debe quitarse un poco, de manera que no quede en seco. Al cabo de un mes ya comienza á estar en su punto la choucroute; entonces se quitan el lienzo y tapadera, se lavan y vuelven á colocarse como estaban, llenando con agua fria el tonel despues de haber vaciado la producida por las berzas. El olor que exalan estas no debe alarmar, porque es producido por la fermentacion y se quita fácilmente lavándolas.

MODO DE PREPARARLAS. (*Entrada*).

Despues de muy lavadas con muchas aguas, se echan en una cazuela con un buen trozo de papada de tocino ahumada, salchichas, chorizos, pringue de asado, gengibre y dos vasos de vino blanco: hágase cocer todo á fuego manso seis horas y aun mas, y se sirven poniendo encima el tocino, las salchichas y chorizos.

COLIFLOR.

Deben escogerse blancas, bien apretadas y duras.

MODO DE COCERLAS.

Se limpian, lavan y despues se echan en agua hirviendo, en la que se haya puesto sal y un poco de harina desleida en un poquito de agua, para que se mantengan blancas. Cuando ceden á la impresion del dedo, es prueba de que han cocido lo suficiente; se sacan del agua y se deja que escurran: hecho esto, se preparan de cualquiera de las maneras que se van á esplicar.

Con el agua en que han cocido se hace una sopa excelente de cebolla, de acederas, de arroz ó de sémola.

COLIFLOR CON SALSA BLANCA. (*Intermedio*).

Se cuece, y sin dejar que se enfrie, se pone en el plato vertiendo por encima la salsa blanca de modo que la penetre bien.

Téngase presente que deben colocarse en el plato las unas junto á las otras, la flor hácia arriba, de modo que parezcan ser una sola de gran tamaño; esto se consigue poniéndolas en un molde con la flor hácia abajo, y volviéndolas despues en el plato.

COLIFLOR CON SALSA RUBIA. (*Intermedio*).

Se preparan lo mismo, con la diferencia de que la salsa ha de ser rubia. (Véase el modo de hacerla, página 30).

COLIFLOR CON NATA. (*Intermedio*).

Preparada y cocida como la anterior, se pone en el plato echando por encima la nata, polvoreándola

con pimienta, sal y pan rallado. Se pone en seguida á un fuego manso, cubriéndola con el horno de campaña, y dejando que cueza un cuarto de hora.

COLIFLOR CON SALSA DE TOMATE. (*Intermedio*).

La única diferencia consiste en que despues de cocida y puesta en el plato, se cubre con salsa de tomate. (Véase página 37).

COLIFLOR CON SUSTANCIA. (*Intermedio*).

Cuézase como se ha dicho, y despues se hace rehogar un momento en la cazuela, con grasa y un polvo de harina, añadiendo caldo, pimienta, moscada y sustancia: revuélvase con mucho cuidado para deshacerla lo menos que sea posible.

COLIFLOR EN ENSALADA. (*Intermedio*).

Despues de cocida como las anteriores, se sazona con aceite, vinagre, pimienta y sal, ó con la salsa de aceite indicada para las alcachofas.

COLIFLOR CON MANTECA. (*Intermedio*).

Cocida y bien escurrida, se echa en una cazuela con un pedazo de manteca fresca, sal, pimienta y demas especia: se la da dos vueltas, y se coloca prontamente en el plato, rodeándola si se quiere con coscorrones.

COLIFLORES FRITAS. (*Intermedio*).

Se procede en un todo como se ha prevenido al principio del artículo *Coliflor*, solo que se apartarán

del fuego á los dos tercios de coccion. Despues de escurridas se ponen en una tartera con sal, pimienta y vinagre: se hacen saltar en este aderezo: se meten en una masa semejante á la empleada para las alcachofas, y se frien hasta que están bien doradas.

COLIFLOR CON QUESO. (*Intermedio*).

Se cuecen en agua con poquita sal, se escurren, y las pellas mas grandes se empapan en una salsa blanca, que no esté trabada, con queso rallado: se hace lo mismo con las restantes, y se ponen en un plato en forma de media naranja, abriéndolo todo con la misma salsa, y polvoreando con queso la parte superior: despues se da un baño ó capa de manteca estendiéndola con una pluma: se polvorea otra vez con miga de pan, y se pone debajo del horno para que tome color. Se sirven muy calientes.

COLIFLOR Á LA GRATIN.

Para este guiso se echa mano de las coliflores que ya han figurado en la mesa, condimentadas con salsa blanca. Se van acomodando en un plato que resista al fuego, colocándolas con gusto y simetría, cubriéndolas con miga de pan y trocitos de manteca. Despues se ponen debajo del horno de campaña para que tomen color.

ALCACHOFA.

El fondo ó interior de la alcachofa sirve para aderezar toda clase de guisos.

MODO DE COGER LAS ALCACHOFAS.

Se cortan las puntas de las hojas, el tallo, y las hojas duras de afuera: se echan en un calderin con agua hirviendo, de manera que no las cubra mas de los dos tercios, con sal, pimienta, un ramillete compuesto, y si se quiere con un trocico de manteca. Se saca una, y si se desprende fácilmente una hoja, es prueba de que están cocidas. Se apartan del fuego, se ponen á escurrir cabeza abajo y se quita la pelusa interior, si es que la tienen.

Si se quiere que conserven todo su verdor, se hará una muñequita con una buena cucharada de ceniza, la que se pondrá dentro de un tamiz: se vierte por encima agua hirviendo y se cuecen en ella.

ALCACHOFAS CON SALSA. (*Intermedio*).

Se sirven muy calientes y escurridas, acompañadas con una salsa blanca en la salsera, ó con salsa rubia.

ALCACHOFAS DE CARNE. (*Intermedio*).

Se parten por medio y quita la pelusa: se escaldan en agua sazónada con sal: pónganse en una cazuela lonjas de tocino gordo con una ó dos tajadas de ternera, dos cebollas, una zanahoria, un clavo de especia y un poquito de tomillo; acomódense las alcachofas encima del tocino y ternera y póngase á cocer á fuego manso. Cuando las tajadas han tomado color, se humedecen con un poco de agua y se hace que hiervan mansamente. Estas alcachofas se sirven en forma de turbante, echando en medio la salsa que debe haberse espesado con fécula.

ALCACHOFAS EN PARRILLA. (*Intermedio*).

Cuando están á medio cocer se sacan del puchero, se las quita la pelusa, poniendo en su lugar un polvo de peregil y cebollino picados, un poquito de pan rallado, una cucharada de aceite, sal y pimienta, poniéndolas en seguida sobre las parrillas para que acaben de cocer, y se sirven muy calientes.

ALCACHOFAS FRITAS. (*Intermedio*).

Quítese á las alcachofas nuevas las hojas hasta llegar á las mas tiernas, dividiendo cada una en doce trozos: sepárese la pelusa, y refrésquese la punta de aquellas. Se hará una masa como se dirá luego, échense en ella las alcachofas, y mézclese todo. Téngase bien caliente un frito, y con un colador se coge un puñado de alcachofas, haciendo que caigan separados los trozos, lo mas que sea posible, hasta que ya no quepan mas: se revuelven, despegando los que se juntan. Luego que están bien dorados, se sacan de la sartén echándolos en el colador. En la pringue que ha quedado, se echa un ramito de peregil, y luego que deje de hacer ruido, se saca y se deja que escurra sobre un lienzo, polvoreándolo con un poco de sal. Se irán colocando los trozos de alcachofa formando pirámide encima de una servilleta doblada, coronándolo con el peregil frito.

Tambien pueden freirse rebozados con la misma masilla los cogollos de las alcachofas cocidas en agua, y retiradas ya de la mesa. Para esto se cortan á tiras despues de haberlas quitado las hojas.

PASTA Ó MASILLA PARA TODA CLASE DE FRITOS.

Se toma harina y se deslie con agua, añadiendo una cucharada de aguardiente, otra de aceite y sal, si no es para intermedio azucarado. Bátase todo bien como si fuese para hacer una tortilla, se deja reposar media hora, y al tiempo de hacer uso de ella se le agrega media clara de huevo batida en nieve: solo la práctica enseñará la cantidad de harina que ha de emplearse, pues no es fácil determinarla: si se quiere, se añade un huevo, aunque no es necesario.

ALCACHOFAS EN COCHIFRITO DE POLLO. (*Intermedio*).

Hechas trozos lo mismo que para fritas, se cuecen en agua fría y se aderezan en cochifrito. Véase *cochifrito á la poulette ó salsa blanca*.

ALCACHOFAS SALTADAS. (*Intermedio*).

Escójanse alcachofas medianas y tiernas: se hacen en cuarterones y se les quita la pelusa: se preparan dejando solo tres hojas á cada una, se lavan y enjugan. Echese manteca en una cazuela, y váyanse colocando los trozos para que cuezan á fuego manso por espacio de veinte minutos. Se ponen en el plato figurando un turbante. En la manteca que ha quedado se echa una cucharada de pan rallado, otra de perejil picado, zumo de limón y un poco de sal: esta salsa se vierte en medio de las alcachofas, que no es necesario haberlas escaldado.

ALCACHOFAS Á LA PROVENZALA. (*Intermedio*).

Se toman las alcachofas y se cuecen en agua un

cuarto de hora: despues de quitada la pelusa, se ponen en una tartera con aceite, dientes de ajo, pimienta y sal: se hace que cuezan sobre cenizas calientes entre dos fuegos, y cuando están en punto se quitan los ajos, y se sirven sin caldo con zumo de limon.

ALCACHOFAS RELLENAS. (*Intermedio*).

Se preparan lo mismo que las anteriores, solo que en vez de ajo se pone en el corazon de la alcachofa peregil y cebollino picados, y un relleno de carne, y cuando las hojas se han tostado, se sirven con yerbas finas, un poco de aceite y zumo de limon.

ALCACHOFAS EN BATURRILLO. (*Intermedio*).

Bien limpias y lavadas se escaldan para quitarles la pelusa con una cuchara: se calienta manteca en la sarten, y se echan en ella las alcachofas hasta que toman color, y se escurren: colóquense en una cazuela con las hojas hácia arriba sobre lonjas de tocino, con caldo, hojas de laurel, un poco de tomillo, sal y pimienta, se deja que cuezan entre dos fuegos. Se cuecen con su misma salsa despues de reducida.

ALCACHOFAS CON ACEITE Y PEBRE. (*Intermedio*).

Las mas gruesas se comen cocidas con agua y sal, como se ha dicho al principio de este artículo: se dejan enfriar, y se sirven acompañadas con la salsa siguiente puesta en salsera.

Las tiernas ó pequeñitas se comen crudas con la misma salsa, ó simplemente con sal.

SALSA DE ACEITE Y VINAGRE PARA LAS ALCACHOFAS CRUDAS
Y COCIDAS, ESPÁRRAGOS, ETC.

Se despachurra una yema de huevo duro en una salsera, y se deslie con una cucharada de vinagre, sal, pimienta, hojas de lechuga menudamente picadas, ó una chalota igualmente muy picada; agréguense dos cucharadas de aceite, se traba bien todo, y se sirve.

RÁBANOS Y RABANETAS. (*Intermedio*).

Se mondan y quitan las raicecillas y hojas, no dejando mas que dos ó tres de las mas tiernas.

Deben servirse en conchas destinadas para platiillos intermedios, y sin agua para evitar que se derrame por la mesa; además de que esta les perjudica.

ESCAROLA.

ACHICORIA.

Esta solo se come en ensalada cuando es nueva y tierna.

ESCAROLA BLANCA. (*Intermedio*).

También se usa para ensaladas y se preparan con ella varios guisos.

Se les quitan las hojas verdes y las mas lacias: se lavan con muchas aguas si contienen alguna tierra ó arena, y se cuecen media hora en agua y sal: después se echa en agua fria y se escurren, comprimiéndolas fuertemente con las manos, formando bo-

las que se pican en seguida. Se echa en una cazuela un pedazo de manteca y una cucharada pequeña de harina, se revuelve, y luego se pone la escarola, se la da vueltas con cuchara de madera hasta que quede seca. Sazónese entonces con lo que se tenga á mano, sea caldo ó sustancia, porque sin este condimento nada vale, con un poco de sal, pimienta y nuez de especia, dejando que acabe de cocer. Cuando vaya á servirse, se juntará con una cucharada de nata. —Escusado es decir que para comerla de vigilia, no debe emplearse mas que la manteca y nata, con las que se hará un bechamel que se trabarà con yemas de huevo. —Puede rodearse con coscorrones fritos con manteca, antes de echar la harina.

ESCAROLA COCIDA EN ENSALADA.

Limpiense sin deshacerlas, y cuézanse en agua y sal; échense despues en agua fria, y pónganse á escurrir encima de una servilleta. Se sirven en un plato hondo, guarnecidas con remolacha encarnada, y condimentadas con ensalada.

ACELGA.

Las hojas de acelga preparadas y cocidas como las de escarola, surten el mismo efecto, y son muy útiles en la estacion en que todavía no hay de aquellas.

LECHUGA.

LECHUGA DE VIGILIA. (*Intermedio*).

Tómense lechugas bien apretadas y repolludas; quiténselas las hojas verdes de afuera, lávense y es-

cáldense en agua hirviendo: déjense enfriar y escurrir encima de un paño de cocina, y despues se hará con el cuchillo una pequeña incision, por la que se introducirá sal, pimienta y nuez moscada. Preparadas de este modo, se cubre el fondo de una cazuela con zanahorias, cebollas, un pequeño ramillete compuesto, y se echan encima con el agua suficiente para que las bañe; se añade un pedazo de manteca, un poco de sal, un clavo de especia, cubriéndolas en seguida con un papel pringado con manteca, y se hace que cuezan un par de horas entre dos fuegos. Al momento en que vayan á servirse, se escurren y disponen en corona. Se hace un rojo claro que se humedece con un poco del caldo en que han cocido y otro poco de nata: se deslie esta salsa, despues de reducida, con dos yemas de huevo, se derrama por encima de las lechugas, y se sirven.

LECHUGA CON SUSTANCIA. (*Intermedio*).

Luego que están preparadas y cocidas como se acaba de decir, se echan en la cazuela con sustancia, un polvo de harina y caldo; se hace que hiervan diez minutos, se humedecen con caldo, y se sirven.

LECHUGAS CON SALSA RUBIA. (*Intermedio*).

Despues de cocidas como las primeras, se cubren con salsa rubia, (página 30).

LECHUGAS RELLENAS. (*Intermedio*).

Cocidas y preparadas, se las quita el cogollo reemplazándolo con un picadillo de vigilia ó de carne: hecho esto se atan con un bramante, y se cuecen con sustancia y caldo, ó con manteca solo, segun se

han de servir de carne ó vigilia; no se las quita la grasa.

LECHUGA PICADA. (*Intermedio*);

Se procede en todo lo mismo que se ha prevenido hablando de las escarolas.

ENSALADA DE LECHUGA.

Con tocino. Se sazona la ensalada con pimienta, especia y un poco de sal: preparada así, se pone en la sartén tocino cortado en dados, y cuando está frito se echa muy caliente por encima de la ensalada: en la misma sartén se calienta vinagre; se mezcla todo en una fuente ó ensaladera, y se sirve inmediatamente.

Con atun. Guarnézcase la ensalada por encima con tiritas de atun y cachitos de yema de huevo duro: esta ensalada se condimenta en la misma mesa.

Con huevos. Estrújense en una cacerola yemas de huevo duro, agregando si se quiere las claras muy picadas; sazónense con sal, pimienta, especia en abundancia, vinagre y mucho aceite. Mézclase este aderezo con la ensalada, que á pesar de lo desabrida que es por naturaleza, se convierte en jugosa y suave. Necesita emplearse cuando menos un huevo por persona.

A la mahonesa. Se condimenta y revuelve como se acostumbra comunmente, y se derrama por encima la salsa preparada á la mahonesa.

Con nata. Se sazona con sal, vinagre y pimienta; se añade la nata, se revuelve, y se sirve en el momento.

LECHUGA OREJA DE MULO. (*Intermedio*).

Se prepara y sirve exactamente del mismo modo que las de las otras clases.

DE LAS ENSALADAS.

Cada cocinero tiene su método particular para sazonar las ensaladas, pero el mejor es el que consigue hacer que se disuelva la sal, y que reparta con mas igualdad la pimienta y especia por toda ella: que se eche el aceite antes ó despues que el vinagre es insignificante, con tal que se ponga la cantidad proporcionada á cada uno.

Pueden presentarse los avios en salvillas ó platillos, para que cada comensal se la aderece á su gusto.

En el campo se hará uso de las tres clases de lechugas, la de oreja de mulo blanca, la matizada de color de rosa y la rubia. Los cogollos se cortan á lo largo, y se colocan encima formando radios, alternando los colores, cada dos ó tres. La escarola se arregla haciendo todo lo posible para que las hojas rizadas sobresalgan encima, formando al mismo tiempo en el centro una hondura en donde se colocan las flores. Las que pueden servir para adorno sin temor de perjudicar á la salud, son la capuchina, la de borraja, de malva y malva-visco: la de achicoria, buglosa, vincapervinca, gordolopos, pensamientos, campanela, hojas ó pétalos de rosa y dalia: pero es preciso desconfiar de las que no se conocen sus propiedades, porque las hay muy nocivas, como las del acónito, adelfa, etc. Los colores han de casarse con gusto y simetría.

CARDOS DE ESPAÑA Y DE TOURS. (*Intermedio*).

Se hacen trozos, se mondan, y despues de lavados se cuecen con agua, sal y una cucharada de harina, dándoles vuelta de vez en cuando para que no se ennegrezcan los que están encima; luego que están cocidos se escurren y sirven, vertiendo por enci-

ma una salsa blanca, ó rubia si son de carne, (página 30).

CARDOS CON SUSTANCIA. (*Intermedio*).

Cocidos como los precedentes, se echa en una cazuela grasa y harina, se hace que tome color añadiendo poco á poco un cazo de caldo, un manojito de perejil, sal y pimienta; se deja que hierva un cuarto de hora, y despues se echan los cardos y la sustancia, y que cuezan hasta que la salsa se haya espesado.

CARDOS CON SUSTANCIA DE UN MODO ESQUISITO.

Cójáanse las pencas mas blancas, y córtense á cuadros igualando los bordes con el cuchillo: escáldense en agua hirviendo: luego que se desprende la tierra ó barro, si lo tienen, se apartan del fuego echándoles agua fria hasta que pueda meterse la mano sin quemarse. Cuando están perfectamente limpios se escurren, y se cubre el fondo de una cacerola con lonjas de tocino, un poquito de jamon, zanahorias, cebolla, un manojito compuesto, dos clavos de especia, y en seguida se echan los cardos, poniendo encima rajás de limon quitadas las pépitas y corteza, una lonja de tocino, un poquito de sal y agua: se coloca todo en el hornillo, y en el momento de romper el hervor, se añade un buen trozo de manteca amasada con harina. Cocidos y escurridos los cardos, se pone en una cacerola dos cucharadas de caldo de carnes colado, otras dos de sustancia: hágase reducir esta salsa, y pónganse en ella los cardos, y que hiervan mansamente un momento. Cuando se vayan á servir se traban con tuétano de vaca derretido en bañomaria, y se presentan muy calientes.

CARDOS Á LA GRATIN. (*Intermedio*).

Por lo comun se echa mano de los que ya se han retirado de la mesa: se unta un plato con manteca, se polvorea con pan rallado rociándolo con manteca derretida. Se pone sobre cenizas muy calientes, y se hace que se dore perfectamente debajo del horno de campaña bien encendido. Tambien se preparan estos cardos á la gratin con queso rallado; é igualmente mezclándolo con miga de pan, con la que se cubren rociándolo todo con la manteca derretida.

CARDOS A LA POULETTE. (*Intermedio*).

Se cuecen como los anteriores; despues se prepara una salsa á la poulette, (página 248): puede igualmente hacerse una sustancia como la del apio (página 38).

APIO (*Intermedio*).

Del apio solo se emplea el cogollo y las hojas blancas, desechando las verdes y exteriores: se cuece y condimenta lo mismo que el cardo.

APIO A LA REMOLADA.

Se arrancan los tallos ó pencas verdes, conservándolo entero: despues se lava muy bien disponiéndolo en figura de abanico, y sirviéndolo en una ensaladera, con salsa á la remolada, que irá en la correspondiente salsera.

APIO FRITO. (*Intermedio*).

Si ha quedado apio del que se ha servido á la mesa, se le quitará en cuanto sea posible la salsa con que se habia condimentado: se partirá á lo largo, y rebozándolo con la conveniente pasta, se frie hasta que se dore bien, y se sirve sobre una servilleta doblada. Véase (página 235), pasta para fritos.

HINOJO.

Está muy en boga en Italia, y es lástima que no se introduzca su uso en nuestras cocinas, mayormente cuando su cultivo es fácil, y podria sustituir á las rabanetas, cuando no las hay. Se sirve en un bol de vidrio con agua, y sus hojas sirven de adorno en la mesa.

ACEDERAS.

SUSTANCIA Ó PICADILLO DE ACEDERAS. (*Intermedio*).

Límpiense con esmero acederas, acelgas, lechugas, perifollo y espinacas, que se escaldarán por un momento en agua hirviendo: se echan despues en agua fria, se escurren y pican. En una cazuela se pone un pedazo de manteca, y en seguida el picadillo juntamente con una cucharada de harina, pimienta y sal. Humedézcase todo con leche, y hágase que hierva mansamente por espacio de media hora: se traba con dos ó tres yemas de huevo, y se sirve poniendo encima de este picadillo huevos estrellados, frescos, ó duros partidos por medio.

Para de carne. Se empleará grasa y sustancia con manteca humedeciéndolo con caldo. Las carnes de que se ha sacado la sustancia, sea de ternera ó chuletas, se servirán encima del plato.

PASTELILLOS DE ACEDERAS. (Intermedio).

Se toman las hojas medianas de acedera, se las quita el rabo, y se empapan en la masa de hacer buñuelos; se frien, y se sirven guarnecidas con perejil frito.

ESPINACAS. (Intermedio).

Limpiense y cuézanse las espinacas con lechuga para quitarles su aspereza y hacerlas mas dulces: en seguida se apartan de la lumbre, se echan en agua fria y se esprimen: se pican y echan en una cacerola con un buen pedazo de manteca. Hágase que hiervan mansamente un cuarto de hora sazónandolas con sal, azúcar, moscada y un polvo de harina, humedeciéndolas con leche ó nata. Déjese que cuezan otro cuarto de hora y sírvanse. Para de carne, en vez de la nata ó leche se empleará sustancia ó caldo, y se guarnecerán con coscorrones fritos.

CEBOLLAS, PUERROS. (Intermedio).

CEBOLLAS CON CREMA.

Tómense cebollas pequeñas y blancas que se cocerán con agua y sal: escúrranse despues, y pónganse en una cazuela con un trozo de manteca, polvoreándolas con un poco de harina, pimienta y sal: se

vierte por encima un poco de nata, se las da vuelta y se sirven inmediatamente.

CEBOLLAS ESTOFADAS. (*Intermedio*).

Se hace un rojo muy dorado con manteca y harina, humedeciéndolo con vino tinto y caldo, y se echan en él las cebollas, cocidas ya de antemano un cuarto de hora con un manojito de perejil, cebollino, clavo, laurel y tomillo. Se cuecen otro cuarto de hora, y se sirven con salsa clara, y guarnecidas con coscorrones pasados por manteca, alcaparras enteras y anchoas picadas.

Cuando se han cocido con caldo del puchero, después de bien escurridas y frías, se comen en ensalada, sazonadas con sal, pimienta, vinagre y aceite. Véase también *Ropa vieja*, página 58.

PICADILLO DE PUERROS. (*Intermedio*).

Se limpian puerros en abundancia, se dividen en dos ó tres trozos quitándoles toda la parte verde; se lavan y escaldan en agua hirviendo: se sacan y escaldan otra vez con agua y sal, se escurren comprimiéndolos para que suelten todo el agua, y se pican lo mismo que las espinacas. En una cacerola se pone un trozo de manteca, y en ella se hacen rehogar los puerros, polvoreándolos con harina, pimienta y sal: se mojan con nata y se cuecen. En seguida se traban con dos yemas de huevo, y se sirven guarnecidos con coscorrones.

Para de carne se preparan con grasa, mojándolos con caldo y sustancia: pueden servirse poniendo encima toda clase de carnes, chuletas, ternera mechada, etc.

ESPÁRRAGOS.

ESPÁRRAGOS CON SALSA BLANCA. (*Intermedio*).

Despues de bien raspados, lavados y hechos trozos de un mismo tamaño, se atan en manojitos para cocerlos con agua y sal: se apartan del fuego cuando todavía crugen al mascarlos, y se sirven á la mesa calientes con una salsa blanca ó rubia, páginas 29 y 30.

Es mucho mejor servirlos encima de una servilleta doblada, para que se empape el agua de los manojitos ya desatados.

ESPÁRRAGOS FIGURANDO GUISANTES. (*Intermedio*).

Para esto se escogen los mas pequeños, se hacen trocitos y se cuecen con poca agua; en seguida se escurren y se aderezan como los guisantes. Página 218.

ESPARRAGOS CON ACEITE. (*Intermedio*).

Cocidos como se ha dicho para servirlos con salsa blanca, se comen igualmente frios, con la misma salsa hecha con aceite, como se ha indicado para los espárragos.

COHOMBROS (ESPECIE DE PEPINOS).

Se cortan en cuatro pedazos despues de bien limpios, lavados, quitadas las pepitas y mondados, haciéndolos trocitos como el dedo meñique. Echense en agua hirviendo sazonada con sal y medio vaso de vi-

nagre. Despues de cocidos, se cuellan por tamiz al través de un lienzo blanco para que escurran muy bien, porque esta clase de legumbres debe estar muy enjuta. En seguida se preparan del modo siguiente:

COHOMBROS A LA MAITRE D'HOTEL. (Intermedio).

Póngase en una cazuela manteca amasada con perejil y cebollino picado, sal y pimienta: hagause saltar los cohombros en este condimento, y sirvanse en un plato bien caliente.

COHOMBROS A LA POULETTE. (Intermedio).

Se pone en una cazuela manteca amasada con harina, y se moja con nata ó caldo. Se hace que salten en esta mezela los cohombros, se traban con un batido de dos yemas, y despues de haberlos retirado del fuego, se rocian con un chorrito de vinagre.

COHOMBROS A LA BECHAMEL. (Intermedio).

Limpios como se ha dicho y únicamente escaldados, se acaban de cocer con caldo; se escurren y sirven con salsa á la bechamel.

COHOMBROS RELLENOS. (Intermedio).

Córtese la estremidad en que está el rabo, se ahuecan con el mango de una cuchara ó tenedor, y se mondan. Ya se tendrá prevenido un picadillo de carne, pescado, ó de ternera, con el que se rellenarán, tapando en seguida la abertura con la parte que se ha cortado, y asegurándola con unas agujas de nadera. Se envuelve cada uno por separado en un lienzo, y se ponen en una cazuela ancha con manteca, un ra-

millete compuesto y caldo. Déjese que hiervan á fuego manso por espacio de dos horas: sáquense después, y redúzcase la salsa que se trahará con fécula, y se sirven encima de esta.

COHOMBROS FRITOS. *(Intermedio)*.

Se dividiran en tajadas á lo largo, se enjugarán y freiran: tambien pueden rebozarse con masa, como la escorzonera.

ENSALADA DE COHOMBROS.

Se cortan en ruedas muy delgaditas, y se tienen en adobo una hora con vinagre y sal: despues de bien escurridos se aderezan con pimienta, aceite y vinagre.

BERENGENAS EN PARRILLA.

Se parten por medio á lo largo, y puestas en un plato, se polvorean con sal blanca y pimienta, báñense con aceite y déjense en este aderezo media hora, despues se ponen á asar en parrillas rociándolas con dicho adobo.

BERENGENAS RELLENAS. *(Intermedio)*.

Tómense tres berengenas muy maduras, que se cortarán á lo largo en dos trozos: quíteseles parte de la carne sin lastimar la corteza, y píquese muy menuda: se pone esta en una vasija honda para que escurra; añádasele pimienta, sal y un poquito de vinagre: déjese asi por tiempo de una hora: entretanto se picará peregrin, yerbas finas, una cebolla, medio diente de ajo y una chalota, pasándolo todo por manteca:

esprímase la carne de las berengenas, y agréguese al condimento: aparte de esto se empapará en caldo ó leche miga de pan del tamaño de dos huevos; se estruja y muele bien añadiendo media libra de carne de salchichas, y despues todo el compuesto, moliéndolo junto para que se mezcle bien: sazónese, y con él se rellenan las berengenas: se polvorean con pan rallado, se rocian con manteca, y se ponen á asar debajo del horno de campaña.

TOMATES RELLENOS. (*Intermedio*).

Hágaseles con la punta del cuchillo una incision por el pezon á una docena de tomates, y sin lastimarlos se vaciarán pasando la sustancia por un tamiz para quitar la simiente, y en seguida se reducirá para que quede un poco espesa. Pongánse en un cazo dos cucharadas de aceite, peregil, ajo y chalotas picadas; se pasan un instante por el fuego y añádase un poco de tocino picado, miga de pan empapada en caldo y despues la sustancia bien exprimida, pimienta, sal, moscada, dos yemas de huevo. Luego que todo esto esté bien mezclado y frio, se rellenarán los tomates, se polvorearán con pan rallado, y se pondrán en una cazuela. Se rocian con manteca derretida, y se cuecen entre dos fuegos. Despues se sirven.

CALABAZA DE INVIERNO Y CALABACIN. (*Intermedio*).

Limpias y hechas trozos, se echan en agua hirviendo sazónada con sal, dejando que cuezan hasta que pueda estraerse la sustancia pasándolas por un colador. Se pondrá á derretir en un cazo un pedazo de manteca y un vaso de nata: agréguese á esta la sustancia obtenida, sal, pimienta y un polvo de ha-

rina. Hágase cocer todo mansamente un cuarto de hora, trábese con un batido de yemas y sírvase.

NABOS. (*Intermedio*).

NABOS A LA POULETTE.

Se limpiarán con el cuchillo como unos treinta nabos y se echarán en agua hirviendo para escaldarlos; se pone en una cacerola un trozo de manteca con una cucharada de harina, y se hace un rojo blanco humedeciéndolo con caldo: en este se cuecen los nabos, reduciendo la salsa hasta que esté en punto: entonces se añade una cucharada de azúcar molida, y al momento de servirlos se traban con tres yemas de huevo y un poquito de manteca fresca.

NABOS A LA BECHAMEL. (*Intermedio*).

Móndense los nabos haciéndolos á trozos de igual tamaño, escáldense y cuézanse con caldo, y despues se servirán poniendo debajo una salsa á la béchamel,

NABOS CON AZUCAR. (*Intermedio*).

Se limpian nabos que sean pequeñitos, y se hacen rehogar con manteca en una cazuela: luego que se han dorado, se polvorean con azúcar y un poquito de sal: se mojan despues, si se quiere, con una ó dos cucharadas de caldo, y se tapan haciendo que acaben de cocer á fuego manso, y se sirven.

NABOS CONGELADOS FIGURANDO PERAS. (*Intermedio*).

Tómense nabos gruesos, pero que sean tiernos y

no huecos; móndense en trozos imitando peras y escáldense en agua hirviendo por espacio de diez minutos. Se unta el fondo de una cazuela y se echan dentro los nabos polvoreándolos con azúcar en polvo y humedeciéndolos con grasa de ternera, otra sustancia ó caldo claro. Hagase un redondel de papel, y despues de dado con manteca, se pone encima de los nabos. Se cuecen con fuego un poco vivo al principio, y en seguida muy moderado arriba y abajo. Cuando están en su punto se preparan como compota de peras poniendo debajo la sustancia.

SUSTANCIA DE NABOS. (*Intermedio*).

Se pican menuditos, se escaldan, escurren y echan en una cazuela con un buen pedazo de manteca, pimienta y sal. Cocerán á fuego muy moderado con cualquiera sustancia, si se tiene á la mano, hasta que estén reducidos á sustancia, y se servirá sola, ó bien poniendo encima un asado ó chuletas, si se quiere que sea entrada.

NABOS CON MOSTAZA. (*Intermedio*).

Escaldados y escurridos se servirán con salsa blanca y de mostaza, que se desleirán juntas.

NABOS CON PATATAS. (*Intermedio*).

Se escogerán de los mejores y cocerán con patatas pequeñas y largas. Despues de cocidos se colocan en un plato: en una cacerola se derrite manteca fresca, se le añade mostaza y sal, y se vierte por encima.

NABOS CON SUSTANCIA. (*Intermedio*).

Háganse trozos y pónganse en manteca hasta que se doren, humedeciéndolos despues con caldo y grasa: sazónense, y despues de haber cocido á fuego manso se sirven con salsa sencilla.

ZANAHORIAS.

ZANAHORIAS GUIADAS. (*Intermedio*).

Despues de bien raspadas y lavadas, se escaldan en agua hirviendo: se hacen tiritas, y se pasan en una cacerola al fuego con un pedazo de manteca, pimienta, sal y peregil picado; se cuecen humedeciéndolas con leche, y cuando están en punto, se traban con yemas de huevo.

Si se preparan para comida de carne, se echan en una cazuela con lonjas de tocino, peregil, cebolletas, sal y pimienta, se mojan con caldo y sustancia, y cuecen hasta que se reduzcan casi á gelatina.

ZANAHORIAS A LA MAITRE D' HOTEL. (*Intermedio*).

Háganse con el cuchillo trozos como taponcillos de botella, y cuezánse en agua con sal y manteca. Póngase en una cazuela un trozo de manteca, peregil y cebollino picado, sal y pimienta en grano: échense las zanahorias muy escurridas, se hacen saltar, y se sirven.

ZANAHORIAS FRITAS. (*Intermedio*).

Se cortan en ruedas, se escaldan un momento,

y se ponen en un frito: estas se sirven muy calientes.

ZANAHORIAS A LA FLAMENCA. (*Intermedio*).

Después de cortadas en ruedas y escaldadas cinco minutos, se ponen en cazuela con manteca, caldo y un poco de azúcar: se cuecen y rehogan añadiéndoles otro trozo de manteca, yerbas finas, y una cucharada de sustancia. Se deja que den un hervor y se sirven, si se juzga á propósito, con coscorrones fritos.

ZANAHORIAS A LA POULETTE. (*Intermedio*).

Preparadas como las anteriores, se cuecen con sal, manteca ó grasa de aves: después se escurren, y se pone en una cazuela un trozo de manteca, que se mezclará con dos cucharadas de harina: sazónense y humedézcanse con agua ó caldo, y cuando se haya espesado el caldo se agregan las zanahorias, trabándolas con un batido y un poco de azúcar.

ZANAHORIAS PREPARADAS CON YERBAS FINAS. (*Intermedio*).

Se cuecen y escurren como las precedentes: se pone en una cacerola, un pedazo de manteca con dos cucharadas de harina: se hace un rojo añadiendo después perejil picado: se sazona humedeciéndolo con sustancia ó caldo: después que haya hervido un poco este aderezo, se echan dentro las zanahorias con un poquito de zumo de limon y se sirven.

REMOLACHAS. (*Intermedio*).

Después de sacado el pan del horno, se pondrán las remolachas sobre una capa de paja humedecida,

y tapadas con una vasija de barro vuelta boca á bajo: se necesita cuando menos de ocho á diez horas para que estén bien cocidas, y de este modo son preferibles á las que se cuecen en agua: se sirven indistintamente, ya en ensalada, ó bien guisadas. Para esto luego que están asadas, y hechas ruedas, se ponen en cazuela con manteca, peregil y cebollino picado, un poquito de ajo, un polvo de harina, vinagre, pimienta y sal: se deja que cuezan un cuarto de hora, y se sirven con salsa blanca.

SALSIFI Y ESCORZONERA.

El salsifi es blanco, y se da al primer año de sembrado: la escorzonera, al contrario, es oscura, y solo produce al segundo; esta es mucho mas tierna y preferible al primero.

SALSIFI Ó ESCORZONERA EN SARTEN. (*Intermedio*).

A medida que se van raspando y limpiando, se echan en un lebrillo lleno con agua y vinagre: se sacan despues, y se cuecen en agua abundante, echándolas en el hervor juntamente con un poquito de sal, y una cucharada de harina: despues de cocidas se escurren y se ponen en un adobo con sal, pimienta y vinagre un momento antes de presentarlas á la mesa, empapándolas con una masa como la que se ha indicado para los espárragos: despues se frien hasta que estén bien doradas.

ESCORZONERA A LA POULETTE. (*Intermedio*).

Despues de cocida como la precedente, se prepara una salsa á la poulette lo mismo que para las za-

naborias, y se traba con un batido, añadiendo á la escorzonera zumo de limon.

ESCORZONERA CON SALSA BLANCA. (Intermedio).

No se diferencia de la preparacion anterior, sino en que esta se sirve con salsa blanca.

ESCORZONERA CON SALSA RUBIA. (Intermedio).

Se prepara lo mismo que la precedente solo que se presenta con la salsa rubia esplicada en la página 30, en vez de blanca.

ESCORZONERA CON SUSTANCIA. (Intermedio).

Se cuece del modo indicado anteriormente, se hace rehogar en una cacerola con grasa y harina, se añade caldo, sustancia, sal, pimienta y nuez de especia.

ESCORZONERA EN ENSALADA. (Intermedio).

Despues de coccida y escurrida, se hace trocitos de tamaño igual: luego se echan en un plato hondo, se sazonan como la ensalada, revolviéndolos bien, y se colocan en la ensaladera, procurando que salgan blancos, y polvoreados con pimienta blanca.

BATATAS. (Intermedio).

No se han de confundir con las patatas: son unas raices que se asemejan á estas, pero son mas largas, y las que exhalan un olor á rosa, se conservan poco

tiempo: son delicadisimas, y de sabor azucarado: se cuecen en agua sazónada con un poquito de sal.

Tambien se frien despues de haberlas tenido en adobo, en aguardiente y corteza de limon: se rebozan con una masa preparada como la de la escorzonera, ó bien fritas con manteca como las patatas.

PATATAS.

MODO DE COCERLAS PARA QUE PUEDAN COMERSE EN VEZ DE PAN.

Se ponen á cocer con agua y sal en una olla de hierro, y se apartan del fuego luego que estén en disposicion de poder pelarse: despues de mondadas se quita el agua de la olla, se echan dentro las patatas, se tapa herméticamente, y se arrima de nuevo á la lumbre dejando el tiempo necesario para que queden bien cocidas: la olla debe ser de hierro, á fin de que no se quiebre.

De otro modo. Móndense y cuézanse en el hornillo, cuidando de que esté muy limpio. Tambien se comen con manteca fresca y sal.

PATATAS Á LA MAITRE D'HOTEL. (*Intermedio*).

Se cuecen en agua y sal, despues se mondan y cortan en rebanadas, echándolas en seguida en una cazuela con manteca fresca, perejil y cebollino picados, sal, pimienta y un rocío de vinagre: se vuelven á calentar, y se sirven. Puede ponerse aceite en lugar de manteca, y si son pequeñitas, no es necesario partirlas.

PATATAS A LA PARIENSE. (*Intermedio*).

En una cacerola se echará un trozo de manteca ó grasa y una cebolla gruesa, despues de haberla partido á pedacitos, y luego que se haya dorado bien, se añadirá un vaso de agua juntamente con las patatas, sal, pimienta y un ramillete compuesto, dejando que cuezan á fuego lento.

PATATAS A LA INGLESA. (*Intermedio*).

Lavadas, limpias y cocidas en agua y sal, se pondrá á calentar en una cazuela un gran trozo de manteca, y despues de cortadas en rebanadas, se echarán dentro las patatas, sazonándolas con pimienta, sal y moseada molida. Se harán saltar, sin dejar que se derrita enteramente la manteca, y se sirven en un plato que esté muy caliente.

PATATAS CON SALSA BLANCA. (*Intermedio*).

Cuézanse y mondense lo mas calientes que sea posible: haganse en seguida en rebanadas, y váyanse colocando en el plato en que se han de servir, vertiendo por encima una salsa blanca, hecha, si puede ser, con la fécula de patatas.

PATATAS CON SALSA RUBIA. (*Intermedio*).

Lo mismo que las anteriores, pero con salsa rubia, página 30.

PATATAS CON NATAL. (*Intermedio*).

Se echa en un cazo un pedazo grande de mante-

ca, una buena cucharada de harina, pimienta, sal, un poquito de nuez moscada raspada, perejil y cebollino menudamente picados: se mezcla todo, añadiendo un vaso de nata: se pone á la lumbre, dándole vueltas hasta que hierva. Se tendrán ya cocidas, mondadas y hechas ruedas las patatas, que se incorporarán á este condimento, sirviéndolas muy calientes.

PATATAS CON TOCINO. (*Intermedio*).

Se frie el tocino en trocitos, y despues se echa media cucharada de harina, dándole vueltas hasta que se tueste: sazónese con sal, pimienta, un ramillete compuesto, tomillo y laurel, humedeciéndolo con caldo ó agna: se dejará que cueza todo cinco minutos, y entonces se echan las patatas crudas, pero bien lavadas y hechas trocitos si son grandes, y luego que están cocidas, se las quita la grasa y se sirven.

PATATAS ESTOFADAS. (*Intermedio*).

Se cuecen en agua, se mondan y hacen ruedas poniéndolas despues en una cazuela con manteca, sal, pimienta, perejil y cebollino picados, y un poquito de harina: se mojan en seguida con caldo de carne ó de vigilia y un vaso grande de vino, segun la cantidad de patatas empleadas, y cuando están en punto, se sirven bien sazonadas,

PATATAS Á LA LEONESA. (*Intermedio*).

Se hace una sustancia ó puré de cebollas, y se echa por encima de las patatas, cocidas, mondadas y cortadas en ruedas, puestas de antemano en una cazuela. (Véase *Sustancia de cebolla*, página 47). — *De otro modo*: se pone en un cazo un buen pedazo de

manteca, ocho cebollas cortadas en ruedas, y se pasan por la lumbre: cuando están bien doradas, se las incorpora un polvo de harina, pimienta, sal, un cacito de caldo ó agua y un chorrillo de vinagre; se hace que cuezan á fuego manso un cuarto de hora; se echan las patatas, y se sirven calientes.

PATATAS Á LA PROVENZALA. (*Intermedio*).

Póngase en una cacerola un pedazo grande de manteca ó seis cucharadas de aceite con la corteza amarilla de medio limon, perejil, ajo y cebollino picados, un poco de moscada raspada, pimienta y sal: háganse trozos las patatas si son grandes, despues de haberlas mondado, y cuézanse en este condimento, rociándolas con el zumo de un limon al tiempo de servir las.

SUSTANCIA Ó PURÉ DE PATATAS. (*Intermedio*).

Se escogen patatas amarillas, y se asan en la ceniza ó se cuecen en agua y sal: se mondan y se pasan estrujándolas por el colador: se echan despues en una cazuela con manteca muy fresca, pimienta blanca y sal. Se revuelven, humedeciéndolas con leche, hasta que tengan la consistencia conveniente: se deja que cuezan un instante, cuidando de que no se peguen á la cazuela, y se sirven. Puede ponerse azúcar á esta sustancia, pero en este caso no se echará pimienta.

PATATAS RELLENAS. (*Intermedio*).

Tómense ocho patatas grandes, y despues de lavadas y mondadas, pártanse por medio á lo largo: en seguida se abondarán mañosamente con el cuchillo ó cuchara hasta que solo les queden dos líneas de es-

pesor. Aparte de esto, se toman otras dos patatas asadas debajo de la ceniza, dos chalotas picadas, un pedazo de manteca del tamaño de un huevo, un trocito de tocino blanco y fresco, una pulgarada de perejil y cebollino picados, y muélase todo, sazoniéndolo con pimienta y sal: hágase una pasta bien trabada; úntese con manteca la parte interior de las patatas, que se rellenará con dicha pasta: guarnézcase el fondo de una tartera con manteca fresca, y colóquense dentro las patatas, poniéndola luego sobre fuego templado bajo el horno de campaña, y al cabo de media hora, si están tostadas por todas partes, se sirven.

TORTA DE PATATAS. (*Intermedio*).

Tómense doce patatas amarillas asadas en el horno ó debajo de la ceniza, y despues de bien limpias, se echan en una cazuela con un poquito de sal y corteza raspada de limon: se ponen en la hornilla y se estrujan bien, añadiendo un pedazo de manteca fresca, nata y azúcar sin cesar de revolverlas; déjese que se enfrien un momento, y se las añade un poquito de agua de flor de naranja, ocho yemas y cuatro claras de huevo batidas como nieve, mezclando exactamente todo esto con las patatas: se unta con manteca un molde ó tartera, y se reviste la parte interior con miga de pan amasada con la misma manteca: échese dentro la mezcla, y póngase la vasija sobre cenizas muy calientes, con lumbre encima de la tapadera, dejando que cueza tres cuartos de hora.

GALLETA DE PATATAS. (*Intermedio*).

Se toman doce patatas de las largas y encarnadas, y despues de cocidas y limpias, se echan en un lebrillo cuando están todavía calientes, juntamente con un

cuarteron de manteca, sal, pimienta y un vaso de leche, moliéndolo todo hasta que se haya incorporado bien y derretido la manteca: se untará en todos sentidos un plato que resista á la acción del fuego con una ligera capa de manteca, poniendo encima las patatas despachurradas, formando con ellas un espesor de dos dedos, aplanándolas é igualándolas por encima: con el reverso del cuchillo se trazan líneas formando cuadros, y en seguida se colocará el plato debajo del horno de campaña, muy caliente y cargado de lumbre, pero nada por debajo. Cuando haya formado una corteza muy dorada, para lo que se requieren por lo menos diez minutos, se sirve.

PATATAS EN PIRAMIDE. *(Intermedio).*

Se cuecen en agua, se limpian y machacan como para hacerlas en sustancia ó puré; se echan en una cazuela con un trocito de manteca y un poquito de sal blanca: se mojan con leche, y á medida que se van secando se van humedeciendo con otra de repuesto. Se deja que cuezan hasta que adquieran la consistencia suficiente para poder formar una pirámide encima de un plato, bruñéndolo y alisándole bien, y haciendo que tome color debajo del horno de campaña: se sirve caliente.

PATATAS FRITAS. *(Intermedio).*

Se cortan en ruedas, sin cocer, y se echan en un frito muy caliente, y cuando están bien doradas y quebradizas se ponen en el plato polvoreándolas con sal molida, y se sirven calientes.—De otro modo: se hace una masa como se ha indicado en la página 235, se reboza con ella las patatas cortadas á ruedas, y se frien.

PATATAS SALTADAS EN MANTECA. (*Intermedio*).

Escójanse patatas chiquitas, redondas, y si puede ser nuevas, y se mondan: en una cazuela se pone un buen trozo de manteca en fuego muy vivo; se echan las patatas, haciéndolas saltar hasta que estén muy doradas: entonces se ponen á escurrir en un colador, se polvorean con sal blanca, y se sirven colocadas en un plato sin otro condimento.

ALBONDIGUILLAS DE PATATAS. (*Intermedio*).

Se toman patatas redondas y amarillas, se cuecen en agua y se limpian, machacándolas despues en el mortero: para seis personas se añade, cuando todavía está caliente la pasta, cuatro huevos, un poco de nata, peregil, cebollino, sal y nuez moscada. Con la punta del cuchillo se toma como la cuarta parte de una cucharada de esta composicion, y se echa en un frito muy caliente: entonces se hincha como buñuelo de monja.

DE OTRO MODO. (*Entrada*).

Puede hacerse con las patatas un picadillo, para lo cual luego que se han cocido y mondado se despachurran y mezclan con otro picadillo de carne, añadiendo manteca, sal, pimienta, peregil, cebollino, chalotas, todo picado, y un huevo ó dos: se amasa bien todo, y se forman las albondiguillas, despues de bañadas con clara de huevo, se frien, y se sirven guarnecidas con peregil, ó con cualquiera salsa.

COTUFAS.

Se cuecen en agua sazónada con sal, lo mismo que las patatas, y se comen con salsa blanca, ó con otra á la maitre d'hotel, y tambien en ensalada. Despues de mondadas se cortan en cachos y se frien como aquellas: hechas trocitos como dados, se echan en el guisado en vez de cogollos de alcachofa.

CRIADILLAS DE TIERRA.

Debe procurarse que sean gruesas, pesadas y lo mas redondas que sea posible, negras por fuera, y jaspeadas por dentro, bastante duras, y que exalen un olor agradable: se emplean en infinitos guisos, á los que comunican un sabor muy esquisito. Han de lavarse repetidas veces en agua fria, con una brocha ó cepillo, hasta que no les quede el menor átomo de arena ó tierra, y se mondarán siempre que se hayan de emplear en guisos ó condimento de aves caseras, guardando las mondaduras para los picadillos y rellenos.

CRIADILLAS AL NATURAL. (*Platillo para antes de las entradas*).

Despues de bien limpias y lavadas, se envuelve cada una en cinco ó seis pedazos de papel: se mojan en agua y se ponen bajo ceniza muy caliente por espacio de una hora. Se quitan los papeles, se enjugan las criadillas y se sirven antes que se enfrien encima de una servilleta doblada. Véase los artículos *guisado con criadillas, y pava con criadillas*.

CRIADILLAS CON VINO. (*Platillo para antes de las entradas*).

Se cuecen enteras en una cazuela con tocino picado, un ramillete compuesto, un diente de ajo, sustancia, caldo y media botella de vino blanco. Se sirven sobre una servilleta

SETAS.

Familias enteras han sido víctimas de envenenamientos causados casi siempre por las setas de mala especie, cogidas en los bosques ó en los campos; y repitiéndose con demasiada frecuencia estos desgraciados accidentes se ha renunciado á tratar en esta obra de todo lo que concierne á estas especies de setas silvestres. Es preciso tambien no perder de vista que las setas de mejor calidad pueden llegar á ser nocivas, por la calidad de las tierras ó de las sustancias que las han producido, ó porque se han cogido demasiado pronto ó demasiado tarde. Tambien son perjudiciales á la salud, cuando se descuidan, al emplearlas, ciertas precauciones de que se va á hablar. Es, pues, muy prudente, aun cuando no se haga uso sino de las setas comunes ó comestibles, *agaricus edulis*, cultivadas con esmero, porque solo en estas se puede tener confianza, no servirse de aquellas que se han recolectado siendo ya demasiado viejas. Ademas conviene que haya algun intervalo de tiempo entre la recoleccion y el empleo que de ellas se haga.

Se limpian bien, y se cortan á trozos si son gruesas, echándolas en seguida en agua, y un poco de vinagre, con cuya precaucion se consigue ademas que no se enrojeczan: en los guisos no se han de echar

sino despues de bien escurridas, y será muy conveniente añadirles un poquito de vino, vinagre ó zumo de limon. Tambien será imprudencia comerlas cuando hace algunos dias que están guisadas.

SETAS EN CAJETILLA. (*Intermedio*).

Despues de limpias y cortadas en trozos, se ponen en cajetillas de papel untado con manteca, añadiendo peregil, cebolleta y chalotas picadas, sal y pimienta, y se colocan en la parrilla para que se asen á un fuego moderado: se sirven en la misma cajetilla.

SETAS EN PARRILLAS.

Se escogen las mas gruesas, se limpian, quita el tallo, y despues se ponen en parrilla, de manera que quede hácia arriba la flor, que se cubre con manteca, sal, pimienta y yerbas finas cuando van a servirse, del mismo modo que los riñones de carnero asados.

SETAS EN COCHIFRITO Á LA POULETTE. (*Entrada*).

Límpiese y córtense á trozos si son grandes, y despues de escaldadas échense en agua fria, y enjúguense con esmero: se ponen en una cazucla con un pedazo de manteca, y se hacen rebogar añadiendo un polvo de harina, sal, pimienta y un manojito de peregil, humedeciéndolas con caldo. Al tiempo de presentarlas á la mesa, se cubren con un batido de yemas y media cucharada de vinagre.

COSTRADA DE SETAS. (*Intermedio*).

En una cazuela se ponen las setas, y se pasan con un pedazo de manteca, una ramita de perejil y cebolleta, polvoreándolas con harina y un poquito de sal: mójense en seguida con agua ó caldo caliente, y cuando estén cocidas, y consumido el liquido, se añade un batido de yemas y nata. Se frie aparte en manteca una rebanada de pan, se coloca en un plato echando encima las setas, que deben servirse muy calientes.

MOSERÑONES (1). Y MURGURAS. (*Setas muy pequeñas*).

Esta clase de setas silvestres no presentan al parecer los inconvenientes que las otras; no obstante, siempre deben tomarse precauciones antes de hacer uso de ellas. Los moserñones succulentos del género *phalus* cuando son nuevos, exhalan un olor muy grato, y esta es la sazón en que deben cortarse, pero no arrancarlos; en primavera se emplean recientes, y se ensartan en hilos formando rosarios para que se sequen, y así se conservan mucho tiempo. Las murguras de la familia de los agaricos, tienen las mismas propiedades, y se emplean lo mismo que aquellos.

Se limpian escrupulosamente echándolos despues en agua tibia, á fin de despojarlos de la arenilla que haya quedado: se escaldan en agua hirviendo, se deja que escurran, y se preparan del mismo modo que las setas.

MELONES É HIGOS.

Unos y otros se presentan á la mesa antes del primer servicio colocados sobre hojas de parra, y el melon hecho tajadas: junto á estas frutas se pondrá

(1) Setas de Génova.

el azucarero para los que quieran sazonarlas con azúcar.

HUEVOS.

En las recetas de economía doméstica, que se insertarán mas adelante, se explicará el modo de conservarlos.

HUEVOS PASADOS POR AGUA, Ó COCIDOS.

Se echan en agua hirviendo, y se quita el cazo del fuego, se tapa bien, y se dejan dentro los huevos cinco minutos, lo que basta para que se cuajen: quíteseles el agua en que han cocido, y sirvanse encima de una servilleta doblada. Si hay huevera á propósito para servirlos á la mesa, se echa dentro el agua hirviendo, y se presentan en ella dejando pasar dichos cinco minutos.

HUEVOS ESCALFADOS. (*Intermedio*).

Se unta por dentro con manteca un plato que resista al fuego: se rompen y echan encima los huevos polvoreándolos con sal, pimienta y dos cucharadas de leche: se deja que cuezan á fuego manso, tostándolos en seguida con la paleta hecha ascua: tambien se pueden polvorear, si conviene, con queso rallado.

HUEVOS ESCALFADOS CON ESPARRAGOS. (*Intermedio*).

Se eligen espárragos de los mas tiernos, y se cortan del tamaño de guisantes verdes: se cuecen un cuarto de hora en agua hirviendo, echando despues