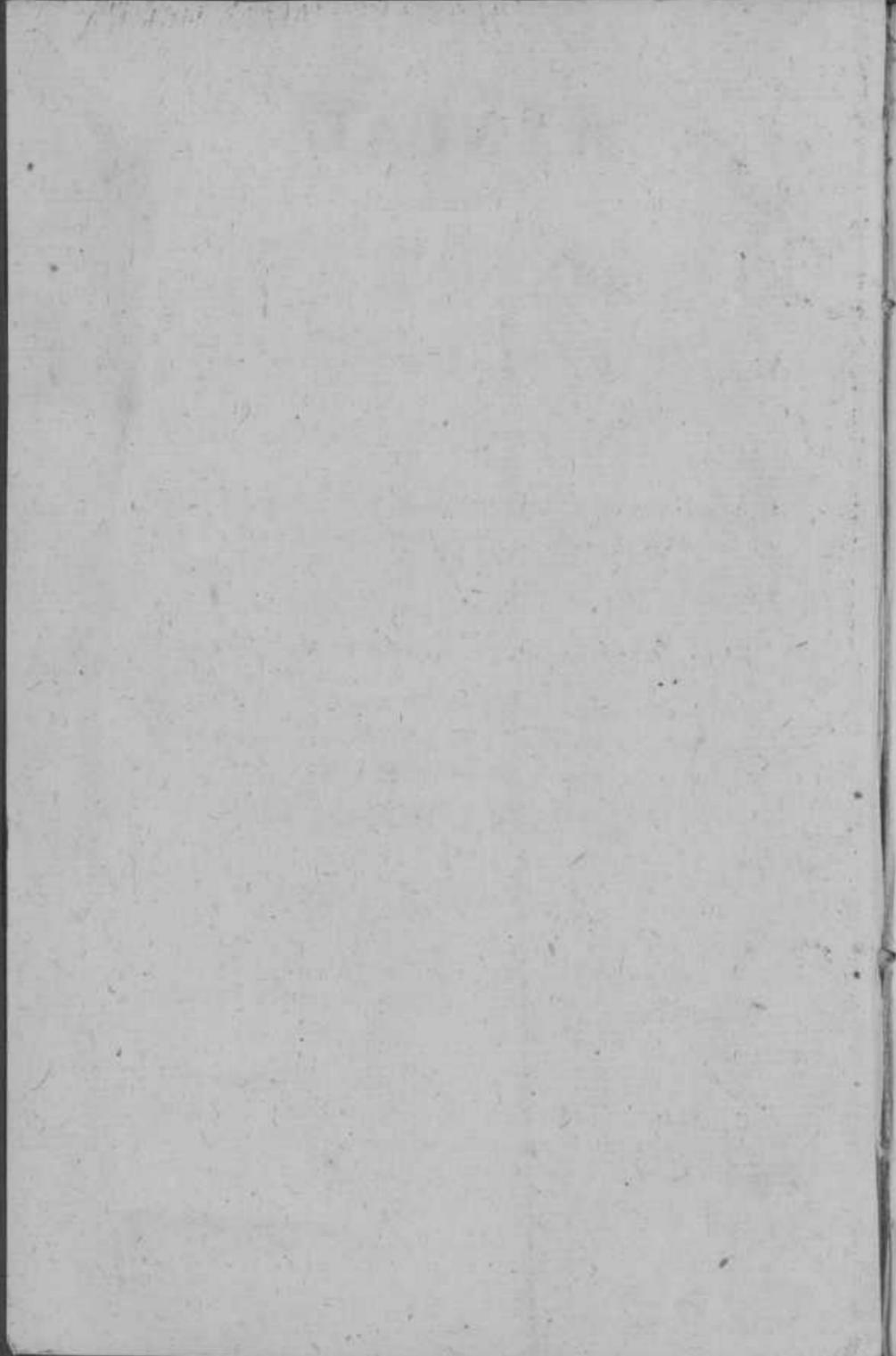


15 006

~~15 006~~







R. 4997 **MANUAL**

DEL

COCINERO,
COCINERA, REPOSTERO,
Confitero y Botillero,

con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa:

TRADUCIDO

POR D. MARIANO DE REMFENTERÍA Y FICA:

aumentado con el modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos, y otros varios artículos curiosos.

TERCERA EDICION.

—
MADRID Y JUNIO DE 1832.

IMPRENTA DE LOS HIJOS DE DOÑA CATALINA PIÑUELA,
calle del Amor de Dios, núm. 14.

Se hallará en la librería de GUESTA, frente á S. Felipe el Real; en la de SANCHEZ, calle de la Concepcion, y en Cádiz en la de HORTAL.



MANUAL

DEL

COLEGIO

COLEGIO, KENNEDY

de San Francisco

Este manual es el resultado de un estudio cuidadoso de los métodos de enseñanza y de los principios de la pedagogía, y está destinado a servir de guía a los maestros y a los alumnos.

El presente manual es el resultado de un estudio cuidadoso de los métodos de enseñanza y de los principios de la pedagogía, y está destinado a servir de guía a los maestros y a los alumnos.

TERCERA EDICIÓN

Este manual es el resultado de un estudio cuidadoso de los métodos de enseñanza y de los principios de la pedagogía, y está destinado a servir de guía a los maestros y a los alumnos.

Este manual es el resultado de un estudio cuidadoso de los métodos de enseñanza y de los principios de la pedagogía, y está destinado a servir de guía a los maestros y a los alumnos.

EL EDITOR.

Esta edicion sale aumentada con el método de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos, tiempo de su pesca; y modo de prepararlos, como igualmente diferentes modos de componer los besugos y la merluza; habiéndose corregido algunas erratas y puesto en mejor orden los tratados contenidos en este libro.

Sería incurrir en la falta general de que se inculpa á todos los traductores, el recomendar el mérito y utilidad del tratado que presento, vertido de la lengua francesa á la española. Basta decir que forma parte de la *Coleccion enciclopédica de ciencias y artes*, que con el título de *Manuales* sale en París; y que la quinta edicion de él prueba el acogimiento que el público le ha dispensado. La advertencia del Autor que sigue, dará una idea completa de su conjunto.

Por lo que toca á la traduccion, se ha procurado quede acomodada á la cocina española, suprimiendo aquello que no está tan en uso, y reemplazándolo con otros artículos, como el de helados, que se ha añadido como mas interesante en nuestra nacion, y añadiendo un segundo método de trinchar, que ampliando el del Autor, facilite á toda clase de personas la destreza necesaria en una operacion, que si no es glorioso saberla, en ocasiones es ruboroso el ignorarla.

Creo que presento al público una obra, de la que puede decirse en todos sentidos que reúne lo útil con lo gustoso. Si así lo juzga, quedará galardonado mi deseo:



ADVERTENCIA.

En la sexta edicion del *Manual del Cocinero y la Cocinera*, así como en todas las demas, no hemos creído escitar un apetito que no existe, ó estimular las necesidades facticias, halagando el deseo de los golosos, para dar el sabor á las diversas preparaciones nutritivas. Por lo mismo estamos persuadidos mas y mas de su utilidad general, y de que ofrecerá nuevas ventajas á todos aquellos ó aquellas que le consulten, segun lo ha dispuesto el Señor Cardelli con un método diferente de los pasados, y que corresponderá mejor al conjunto de la coleccion de Manuales que forman una *Enciclopedia de ciencias y de artes*.

Sometiéndose el autor á todas las adiciones y correcciones necesarias á su objeto, no ha tenido otro que el de procurar hacerse útil, tanto á los diestros cocineros como á las cocineras y madres de familia, así de la ciudad, como del campo, y á todos aquellos que quieran conocer el uso y efectos que resultan de las modificaciones que experimentan los alimentos en su preparacion, sometiéndolos á un

fuego mas ó menos continuo, y sazónándolos de tantas maneras diferentes.

La esperiencia sola ha sido su guia; y como se han publicado diferentes libros sobre el mismo asunto, los ha examinado todos con atencion; y despues de haber tomado los conocimientos debidos, se ha persuadido que el Manual del Cocinero y la Cocinera es el que mas de cerca toca el fin propuesto, ya sea indicando los medios de comer bien á poca costa, ya dando á entender la accion de las sustancias introducidas en el estómago, á fin de evitar las indigestiones, y hacerlas menos frecuentes, aumentando los verdaderos goces de la mesa. Tales han sido las razones principales que lisonjean al autor de que esta sexta edicion no dejará de ofrecer á sus lectores el mismo interés que las que antes tiene publicadas.

Los jóvenes que entran en la sociedad y quieran ensayarse en una mesa, aprenderán con su Manual á trinchar bien cualquiera pieza que se les presente. El autor indica todos los métodos usuales: las madres de familia hallarán las recetas mas económicas: los golosos el modo de estimular sus paladares gastronómicos; y las señoras que viven en el campo ocupaciones agradables para manifestar su habilidad en el particular; y por último los aficionados sabrán apreciar lo que trata en punto á los vinos.

¡Ojalá su Manual sea provechoso á todo cocinero que quiera meditar atentamente los

diversos objetos que se someten á su arte, que sea la guia de la jóven, que al salir de su aldea se encuentre estimulada por la noble ambicion de rivalizar con todos aquellos cocineros de mas fama; que los aprendices encuentren tambien una ayuda en los principios del arte, que como todos, tiene sus dificultades; y en fin, que jamás se caiga de entre las manos de los que con un deseo verdadero de comer buenos bocados, quieran aun conocer los medios de sazonarlos con diversidad y sostener constantemente la accion de sus estómagos, no experimentar cólicos ni indigestiones, y librarse de médicos y de medicinas!

En fin, si segun la opinion de un célebre profesor de higiene, la salud considerada en sus principales atributos es aquel estado en que en todas las partes del cuerpo tienen una disposicion y un grado de fuerza tal, que se ejecuten fácilmente las funciones vitales, que se sucedan con orden y se presten un mútuo auxilio, concurriendo cada una de ellas á la conservacion y á la existencia; la *nutricion*, que hace parte de ella, tiene tambien por objeto la preparacion de los materiales del cuerpo, por el modo con que se ejecuta: indica no solamente el estado de los órganos que le son propios; tiene tambien la energía general: en fin, como que se obra particularmente por la *digestion que repara, fomenta, entretiene, escita ó enflaquece las fuerzas*, ella pertenece á todo, y todo pertenece á ella.

Hé aquí por qué las impresiones del paladar tienen siempre la mayor influencia sobre los varios actos que componen la digestión: cuando son *buenas* y agradables, la secreción de la saliva se ejecuta bien, la masticación se prolonga, y la deglución y quiliación son fáciles y prontas: cuando son malas, desagradables y repugnantes, es penosa la masticación, la deglución difícil, se secan y constriñen los órganos, sobreviene á veces un flujo de saliva fría y acuosa, frecuentemente náuseas y vómitos, y hasta el olfato, la vista misma y aun el oído padecen en cierto modo. La sola intención de procurar pues á los lectores en nuestro Manual *impresiones gustosas, buenas y sazonadas, para prolongar la masticación, y facilitarles y abreviarles la digestión, es la que nos impele á esta sexta edición.* ¡Ojalá se cumpla nuestro intento! Esto nos lo probarán las consecuencias.

MÉTODO COMPENDIOSO PARA TRINCHAR

Y SERVIR BIEN EN UNA MESA.

Cocido. Después de haber elegido y separado la parte mas gruesa del trozo de vaca que se sirve, y haberle despojado de todos sus alrededores tendinosos y crasos, se corta en lonjas mas ó menos gruesas al través de las fibras musculares: se colocan en un plato

en suficiente número para cada uno de los que estén en la mesa: se pone en el plato un tenedor, y se hace que circule.

Lomo de vaca. Se levantan los magros interiores y exteriores, se cortan al través y en lonjas mas ó menos gruesas, haciendo tantos trozos como haya convidados: se colocan con simetría en un plato, y puesto en él un tenedor, se hace circular. (Véase fig. 1.)

El *paladar*, así como la *lengua*, de cualquier modo que estén cocidos, se cortan en lonjas mas ó menos gruesas, y siempre transversalmente, para servir las como se ha dicho de las anteriores; pero como las partes que se hallan en medio se consideran las mejores, porque realmente son mas tiernas, se ofrecen regularmente á las personas á quienes se desea manifestar alguna atención.

Ternera.

Cuarto de ternera. Se levanta desde luego lo magro, despues el riñon; se corta en trozos, así como las costillas; y las vértebras, á las que están unidas, deben cortarse siempre al través; y esto se hace muy fácilmente por medio de un trinchante, y presentarlas inmediatamente á la eleccion de los convidados en el plato aparte que se ha dicho, y se hace circular. (Véase fig. 2.)

La *cabeza de ternera*, de cualquier modo que se haya aderezado antes de servirse á la mesa, tiene entre sus trozos mejores, y que deben preferirse y ofrecerse en primer lugar, los ojos y sus ruedos y circunferencia, y las quijadas, subiendo hasta las orejas. Se separan en seguida los huesos, se descubren los sesos, y se sirven con una cuchara sobre cada uno de los trozos cortados, á medida que se hayan presentado.

La *lengua de ternera* debe cortarse como el cuarto; es decir, primero en hebras, luego en lonjas mas ó menos gruesas.

El *cuarto* se sirve tambien en trozos mas ó menos considerables, sea la que quiera la figura que tenga.

El *pecho*. Despues de separar los tendones, para cortar los trozos segun el grueso conveniente, se multiplican á medida de las personas á quienes ha de ofrecerse.

Carnero.

Pierna. Se toma con la mano izquierda el cabo, que en su estremidad debe estar envuelto en una hoja de papel; se coloca delante, y con la mano derecha armada de un cuchillo largo y bien cortante, se divide perpendicularmente, empezando por abajo, y se

hacen otras tantas tajadas delgadas, cuantas se pueden á lo largo y á lo ancho: despues se quita la porcion muscular de la pierna, y se la da vuelta para concluir la como por el un lado, cuando se quiere dejar el hueso limpio. (Véase fig. 4.)

Espaldilla. Cortándola por trozos mas ó menos gruesos, debe advertirse que la parte mas unida á los huesos, así como la que está en el hueco del omoplato, es siempre la mejor y la mas tierna, y que por consecuencia debe servirse la primera á las personas de alguna distincion.

El cuarto se trincha y sirve de la misma manera que la ternera asada.

Cordero.

Cuando es entero se divide en dos partes iguales á lo largo; se separan las costillas, pasando el cuchillo por entre cada una de ellas; y en cuanto á las piernas, despues de cortadas sus articulaciones, se hacen tajadas mas ó menos gruesas, dejándolas cubiertas con su pellejo tostado. (Véase la fig. 3.)

Jabalí y Marrano.

La cabeza, que regularmente se sirve entera, se parte al través, empezando un poco

mas encima de los colmillos; se cortan despues lonjas delgadas á lo ancho, así por arriba como por abajo, despues de haber reunido las partes que quedan una contra otra para impedir el contacto del aire, y mantenerlas en su calor.

Cochinillo de leche. Se separa la cabeza, y se corta el pellejo tostado lo mas delgado que sea posible, para servirle en porciones mas ó menos anchas. Hay algunos que no comen sino esta parte del cochinillo, porque generalmente sus carnes son insípidas y poco agradables al gusto; aunque esto depende muy á menudo de la manera con que se guisa.

Jamon. Grande ó pequeño, se corta siempre en lonjas delgadas y lo mas cortas que se pueda; pero de lado y á lo ancho: solo debe observarse que tengan la misma parte de magro que de gordo.

La Liebre y Conejo.

Quando se sirven enteros, se levanta lo magro que cubre el lomo á lo largo de la espalda, empezando por los lados para bajar hasta las piernas. Debe cortarse en trozos mas ó menos gruesos al través: se levanta por un lado la parte mas espesa que cubre los gruesos de la pierna, se desprende de sus articulaciones, pónese aparte la cola y lo que está á su

circunferencia, á fin de presentarlo á aquellos á quienes se debe alguna atencion. (*Véase la figura 8.*)

Cuando no se presenta á la mesa sino la mitad, como siempre es el lomo, debe procederse respectivamente como se ha dicho.

Pavo ó Pava.

Despues de haberlo puesto de lado, se le mete el trinchante en lo fuerte de los músculos situados alrededor del ala: con la mano derecha se apoya con alguna fuerza el cúchillo, introduciendo su hoja cerca del mango hasta la articulacion: de modo que prolongando la cortadura sin dejarlo, se pueda conseguir levantar todo en una pieza: despues se introduce el trinchante en la parte mas espesa del anca, para llegar, pasando el cuchillo por debajo, hasta la articulacion con la rabadilla; se levanta y se acaba de desprenderla de lo que la detiene por encima; y despues de haber operado lo mismo por ambos lados, se levanta toda la rabadilla á lo largo del esternon: se separa la rabadilla en dos ó tres partes, y se rompe el caparazon, si se juzga oportuno.

Para dejar intacta la mitad del pavo, se le pone en el plato de lado, haciendo una cortadura paralela á lo largo entre las dos ancas; y prolongándola hasta el obispillo ó rabadilla, se vuelve la pieza y se levanta con el trinchante, apoyándole con el cúchillo enme-

dio de la espalda; se separa su parte inferior, y se hace lo que vulgarmente se llama mitra. (*Figura 5*).

Polla, Gallina y Capon.

Las piezas de estas aves se trinchan y sirven del mismo modo que acabamos de decir respecto á la pava.

Ganso.

Después de estar levantado lo magro de los dos lados del esternon (que es el hueso que está sobre el pecho) por medio de secciones á lo largo, se separan y dividen en dos, cuatro ó seis trozos transversales, se acaban de quitar los alones, tomándolos por encima; y haciendo lo mismo con las ancas, se sirven.

Pato.

Quando el pato se presente asado, se ejecutará lo mismo que respecto al ganso; pero si es cocido, se separan por de pronto los alones y las ancas; y se levantan con limpieza sus trozos, para irlos partiendo á lo largo ó á lo ancho.

Las demas piezas menores de pluma se trinchan de la misma manera que las que se acababan de decir.

Pichones.

Se cortan en cuatro partes iguales, y las primeras se sirven con las ancas que deben presentarse á las personas de alguna distincion. (*Fig. 7.*)

Perdices.

Se deben trinchar como las aves caseras, de que se ha hecho mencion, con la diferencia de que en estas los alones y todo lo próximo á ellos son los trozos preferibles. (*Fig. 6.*)

Pescados.

Para servir el pescado, de cualquier especie que sea, se ha de tener el cuidado de jamás cortarlo con hoja de acero ó de otro instrumento de esta especie. Se debe usar siempre de una cuchara, ó mucho mejor de una llana de plata, para ofrecerlo á la mesa.

Rodaballo. Apoyando firmemente con una cuchara ó llana, para llegar hasta las agallas, desde la cabeza hasta cerca de la cola, se echa una línea recta á lo largo, se hacen despues otras á lo ancho, sirviendo cada una de las partes comprendidas entre línea y línea. Cuando se ha concluido por un lado, se levantan las agallas, y se hace lo mismo por el otro, no olvidándose que en el rodaballo las mandíbulas y lo más próximo á ellas son los bo-

cados escogidos, y que se ofrecen los primeros por atencion. (*Fig. 9.*)

Trucha. Se forma igualmente sobre ella la línea recta de la cabeza á la cola, y se hacen tambien las transversales, como se ha dicho del rodaballo.

Carpa. Se separa primeramente la cabeza para presentarla á los que les guste; despues se levanta el pellejo que la cubre totalmente, haciendo pedazos iguales de ella, como se ha dicho respecto á la trucha.

Sollo. Se quita en primer lugar la cabeza para presentarla á los aficionados, y se prosigue lo mismo que se ha dicho respecto á los anteriores peces.

Barbo. Se tiran líneas á lo largo y á lo ancho, segun su grueso y dimensiones, haciendo otros tantos trozos, cuantos sean los convidados. (*Véase fig. 10.*)

OBSERVACION.

Esta es en pocas palabras la manera de trinchar y servir una mesa; pero debe advertirse que solo la práctica puede contribuir á ejecutarlo con destreza y facilidad; y aunque hubiéramos esplanado mas los pormenores, nos lo ha impedido el temor de parecer difusos. Además de que basta una simple ojeada sobre la lámina y las figuras que acompañan, para dar á entender mucho mejor que lo que se pudiera por escrito sobre una materia

que no necesita mas que practicarla sin temor, aun cuando sea la vez primera.

Lo principal en quien se encarga de trinchar, aunque no sea para servir, pues esto pertenece á los dueños de la casa, es hacerlo con un tenedor de tres puntas de bastante consistencia, para que no se doble al esfuerzo que á veces hay que hacer. Es tambien necesario un buen cuchillo ancho, y sobre todo bien afilado. Despues de haber sacado la pieza que se ha de trinchar fuera de la fuente en que se ha servido, para no derramar la salsa que la acompaña, debe el trinchador, sentado ó en pie, segun lo exija el caso, proceder con destreza, prontitud y aseo. En una palabra, por poco conocimiento que se tenga de las articulaciones ó disposicion general de los huesos que pueden encontrarse en la pieza sobre que se obre, no puede ser dificil ni dilatado el colocar las partes separadas con órden en platos proporcionados, conforme fuese necesario hacerlos circular, para que la concurrencia quede servida á su gusto.

Del Servicio.

Se entiende por la palabra *servicio*, el órden y disposicion particular con que deben colocarse todos los manjares sobre la mesa durante el tiempo de la comida, y quitarse segun uso admitido. Pudiera añadirse el método en el comer, y hacer los honores de

una mesa; pero esto no pertenece á nuestro asunto. Toda comida de alguna consideracion se compone ordinariamente de *cuatro servicios*, distintos los unos de los otros, por los platos que deben servirse en ellos.

En el *primer servicio*, que en otro tiempo era mas complicado que segun el uso moderno, se hallan todas las sopas ó menestras de carne ó de vigilia, los platillos calientes ó frios, así como las mudas de estos mismos, y todas las demas entradas. Véase cada uno de estos artículos en el cuerpo de esta obra.

En el *segundo* se comprenden los asados, sean de carne, sean de aves caseras ó menores, el pescado y todas las ensaladas; lo que debe preferirse á la mezcla que en otros tiempos se hacia con los intermedios, que tenian que enfriarse antes de llegar á la mesa.

En el *tercero* se comprenden las pastas calientes ó frias, y todos los intermedios, que despues de haberse servido muy calientes, no pueden dejar de comerse con el calor posible.

En el *cuarto* en fin, que se llama postre, se comprenden todas las frutas crudas, en compota, y confitadas; pero como este servicio debe sobre todo recrear la vista, nada debe omitirse para hermosearla, así como juiciosamente lo observa el autor del antiguo Alma-

nak de los golosos, y esto se conseguirá, no omitiendo nada para que luzca su variedad, y alternando oportunamente los diferentes elementos de que se componen: de modo que dos fuentes de la misma clase no se coloquen jamás demasiadamente cerca. Sin embargo, cuando la abundancia de los frutos sea tal que no pueda seguirse esta regla, será necesario cuidar de la variacion en sus especies de colores. Se da por sabido que los helados ó quesos helados no deben presentarse jamás en la mesa sino al fin del postre, y entonces se ponen en los sitios de las frutas que se hayan quitado á distancias iguales.

Como en esta obra se procura alejar toda especie de complicacion en el órden y disposicion de los diferentes servicios, nos limitamos á indicarlos para una mesa de doce personas, porque por lo regular se prefiere este número por todos aquellos que no gustan hallarse en reuniones muy numerosas; y que segun las dimensiones y estension de la mesa debe procurarse que todos estén cómodamente, y sobre todo que tengan desembarazados los codos.

Primer servicio. Dos sopas y sus mudas correspondientes colocadas en los dos extremos de la mesa; cuatro platillos frios, cuatro intermedios calientes y seis entradas á discrecion.

Segundo servicio. Dos ensaladas, dos asados de pescado, dos de caza de pelo, otras

dos de caza de pluma, dos aves caseras, la aceitera y la salsera á cada extremo; y esto es muy necesario.

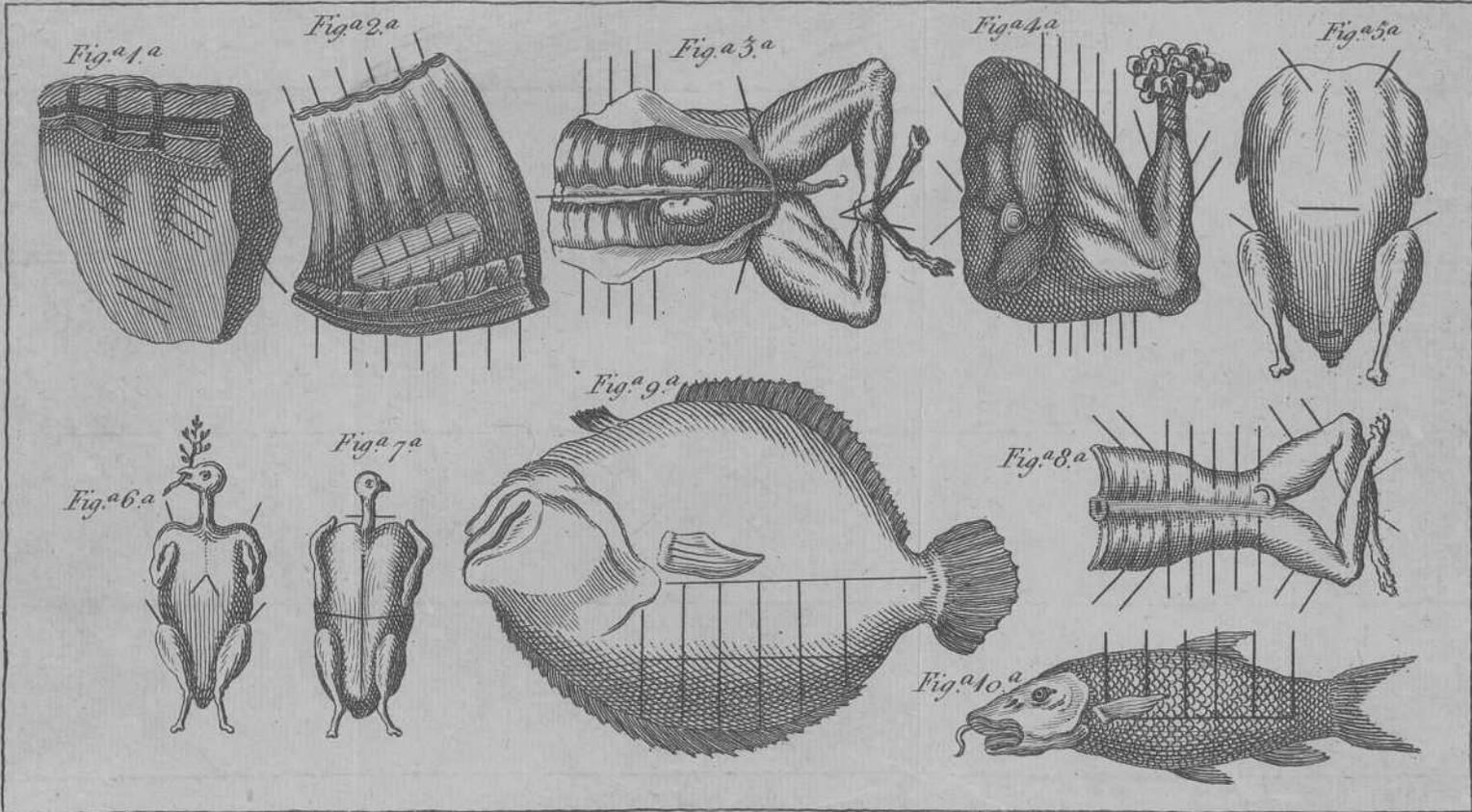
Tercer servicio. Dos pastas frias á la estremidad de la mesa, seis intermedios, con la aceitera y salsera.

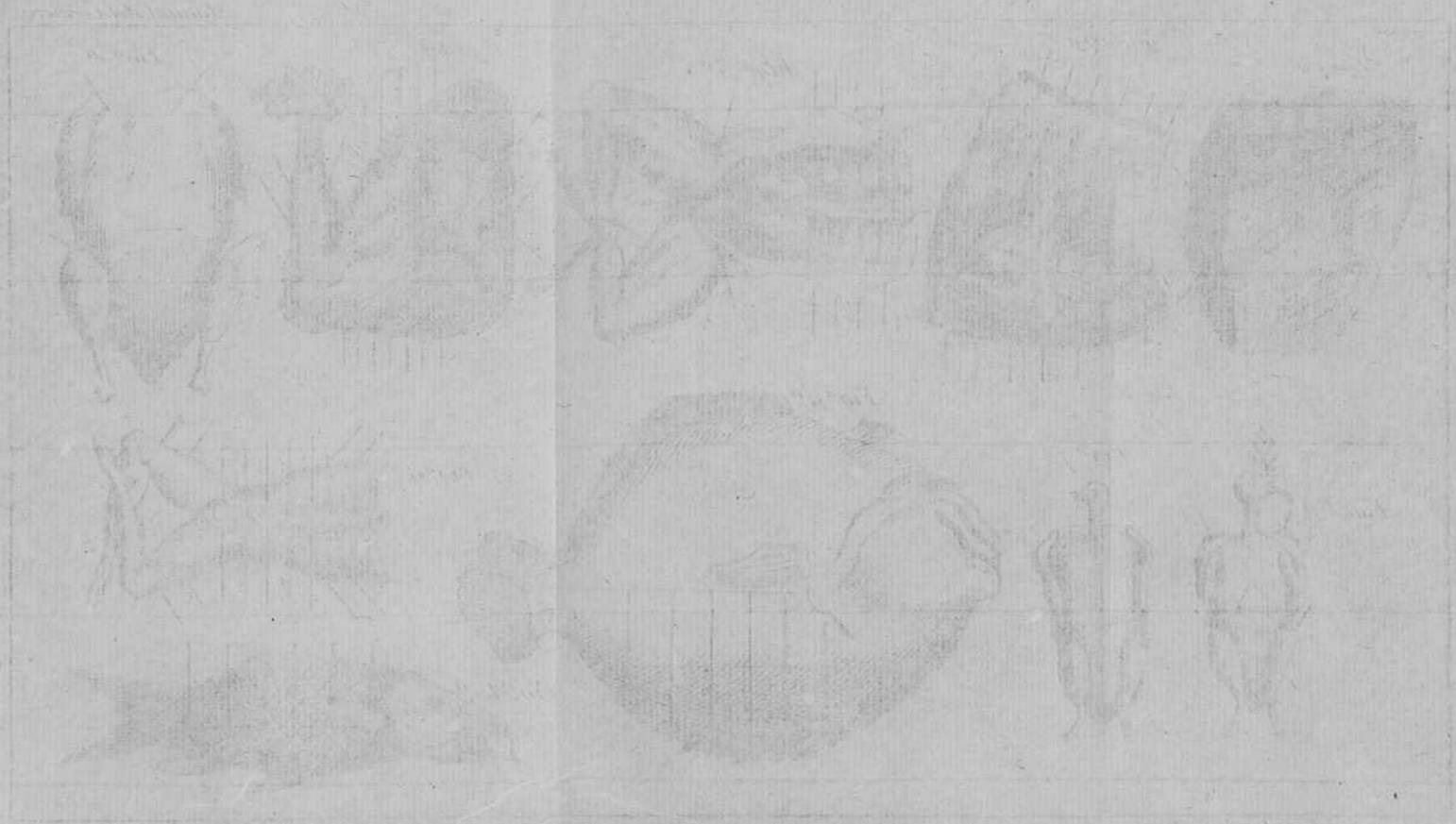
Cuarto servicio. Postre, que consiste en dos cestas de frutas de la estacion, ó dos pirámides de pastelería ligera á los extremos de la mesa: seis fuentes y cuatro compoteras para bizcochos, macarrones, confituras de toda especie, compotas de frutas cocidas á medio azúcar, almendras, pasas, higos secos, el queso á la estremidad del centro, que deben siempre ocupar dos ó tres candeleros con bugías abundantes, ó unos quinqués con sus globos de cristal bruto, para que no hieran la vista.

Mediante estas nociones será muy fácil el aumentar segun se quiera el número de los cubiertos y de la lista que convenga servir en todas las circunstancias.

PREVENCIÓN.

Como en el curso de esta obra ha procurado el Autor indicar las diversas propiedades de las sustancias alimenticias, segun la preparacion que de ellas se hace en la cocina, así como su accion en el estómago, y cuanto puede resultar de su uso, se pone aquí una esplicacion





de los signos de que se ha servido para conseguirlo, de una manera tan sencilla como fácil en todas las circunstancias de que se trata.

Así cuando las propiedades de los alimentos son buenas, las señala por una. B.
 Muy buenas..... M. B.
 Malas..... M.
 Muy malas..... M. M.
 Fáciles de digerir..... F. D. D.
 Dificiles de digerir..... D. D. D.
 Cálidas..... C.
 Laxantes..... L.

ADICION

sobre la cortesania y honores que debe guardar todo buen gastrónomo en la mesa, y reglas para trinchar.

En la mesa es donde se ve la torpeza y mala educacion del hombre que no es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros, se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y tambien se los escarba con él, con los dedos ó con el cuchillo, que da grima el verle. Cuando bebe no se limpia antes los labios ni los dedos, y así ensucia el vaso, y mas por agarrarle con toda la mano; regularmente bebe

con ansia, esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visages asquerosos. Si se pone á trinchar alguna pieza, nunca atina con las coyunturas, y despues de trabajar en vano para romper el hueso, salpica á todos con la salsa en la cara, y él se queda todo manchado con la grasa y con las copas que se le caen en la servilleta, que al sentarse metió por el primer ojal de la chupa ó casaca, pero dejando la punta de modo que siempre le está haciendo cosquillas en la barba. Al tomar café se quema seguramente la boca, aunque le dé antes mil soplos; se le cae tambien la cuchara, la taza ó el platillo, y al fin se le derrama encima. Todo esto verdad es que no son delitos criminales, pero son muy ridículos y fastidiosos entre gentes de modo; y la Gastronomía nos enseña á precaverlos para que seamos bien recibidos, poniendo gran atencion en los modales de las personas de crianza y de modos, y habituándonos y familiarizándonos con ellos.

Como el buen gastrónomo ha de sentarse á la mesa lo menos una vez cada dia, debe saber hacer los honores de ella, si fuere en su casa, y servir particularmente á las señoras en cualquiera otra donde se halle; y así el plato que tuviere delante ha de saber trincharle, no equivocando el que ha de servirse con cuchara, con el que debe partirse con cuchillo, ni cortándole contra el uso diverso de cada pes-

cado, aves &c. Lo mismo digo del saber mondar y partir las frutas, helados y pastas: cualquiera de estas que parecen frioleras, si las hace con torpeza, da una prueba de que no se ha criado en casa donde hay semejantes platos, y por consiguiente que es hijo de pobres y humildes padres, ó que se ha criado con tal abandono que no sabe comer en una mesa fina, y que ignora el mismo arte que profesa. Los brindis suelen no admitirse ya en algunas mesas de gente fina, porque á la verdad es una impertinencia el interrumpir á uno que tiene la boca llena con un cumplimento muy formal, que muchas veces no viene al caso, y mucho menos cuando suelen estar en confusa alegría, y que cada uno bebe por su gusto y no por la salud de otro; así no se debe de brindar á menos que no lo hagan los demas, en cuyo caso la cortesanía nos prescribe, como en todo, conformarnos al estilo corriente en cada parte.

¡Cuántas y cuán varias son las reglas que se han de observar en la mesa! ¡qué de incongruencias se han de temer! la precipitación al sentarse, la eleccion de un puesto que no nos conviene, una ostentación de apetito pueril, ojos ávidos sobre los manjares, un aire goloso, unas manos siempre en movimiento, los dedos de continuo mojados y poca limpieza, son unas asquerosas groserias. Debe siempre evitarse: 1.º el roer, golpear y sorber con ruido los huesos para sacarles la médula: 2.º rom-

per los huesos de la carne ó fruta: 3.º hacer ruido, mascando ó bebiendo: 4.º entrar en el plato comun, salsera &c., cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara comun. En suma, es cosa indecente el sentarse á la mesa ó levantarse de ella antes que los otros; el manifestar preferencia á ciertos platos sin dar una razon que la justifique; el extrañar ciertos platos, aunque para nosotros sean nuevos, y el decidir magistralmente sobre los manjares, sus condimentos, y mucho menos acerca del precio y escasez de ellos sin grande oportunidad.

Sepan, pues, todos los que hayan leído este Manual y quieran aprovecharse de su lectura, que en la mesa es donde menos puede ocultarse el menor defecto: se deben observar las cosas repugnantes en los demas para evitarlas ellos, como son: el comer muy depriesa ó muy despacio, porque lo uno arguye miseria, hambre, gula, y que han ido solo á comer; y lo otro es decir que no les gusta la comida, y que así entretienen el tiempo. No deben estar callados siempre en la mesa; al contrario, alegrarla con chistes y conversaciones festivas, pues no es la hora ni el parage de tratar de asuntos graves, ni tampoco hagan del charlatan ó el gracioso, porque no crean los otros que se les ha calentado la cabeza: no hagan melindres oliendo cada plato, y dejándole de comer despues de hacer un gesto, porque es tachar al dueño de la casa, y causar asco á los

convidados: no coman tampoco de todos los platos sin escepcion, porque pueden grangearse la fama de tragones ó golosos. Cuiden sobre todo los iniciados en este precioso arte, de comer con tanta limpieza, que ni manchen los manteles al trinchar ó servir el vino, ni la servilleta á fuerza de limpiarse la boca y los dedos: si estornudan, tosen, se suenan ó escupen, y si les da hipo, ó les sube algun eruto, póngante siempre la servilleta delante, ademas del pañuelo ó la mano, y bajen despues la cabeza, reconociendo el disimulo de los demas; en fin, no olviden que la falta mas mínima en la mesa es un defecto capital en ellos de lesa gastronomía; y para que su instruccion sea completa en esta ciencia tan grata como provechosa, aprendan y practiquen agradecidos las reglas siguientes tan conformes á sus principios, para trinchar y servir los manjares, tomar y ofrecer las bebidas.

Variedad de artes cisorias tenemos en todas lenguas; pero en realidad el método mas cómodo, grato y libre de inconvenientes para repartir los manjares, es prevenir que se saquen á la mesa ya trinchados; pues es cosa que causa lástima ver á un gastrónomo bien educado estar trabajando á destajo toda la comida, haciendo disecciones de carnes, piernas, costillas, aves y pescados, formando líneas sobre hojaldres, budides, pasteles &c., y apenas probarlos, como otro Tántalo en medio de la abundancia de comida, bostezando de desmayo,

empalagado y ahito del tufo, si es que por fortuna no se le ha echado á perder el mejor chaleco ó pantalon con algo de grasa, ó no se hace algun corte que le quite todo el gusto de haber complacido á los otros con su servicio, ó no reciba un bochorno de algun imprudente que le diga: amigo, esta ensalada podia estar aderezada segun arte, pero se conoce que á V. le sobra la sal, pues la derrama sin medida; y otras imprudencias de algun insulso decidor.

1.º Cuidará el gastrónomo que ha de repartir, de situarse á distancia proporcionada á todos los convidados.

2.º Prevenga, si está en su mano, que el trinchante y cuchillos estén bien acondicionados, para sujetar y dividir los manjares sin machacarlos, destrozando las presas, y salpicando con las salsas.

3.º Debe comenzar á servir los platos por las personas principales, ó por las que se hace el convite: prefiriendo en igualdad de caso la señora al caballero, quien la servirá estando á su lado.

4.º Repartirá de tal suerte de todo, que siempre sobre y nunca falte, ni con escasez ni con demasia. No servirá plato ya servido, ni con cucharón ó cuchara que haya tocado guiso diferente: para lo cual se dejan los platos con el cubierto cruzado si hubiere abundancia y proporcion.

5.º Se anuncian las sopas que haya, para que cada uno pida, y se servirán con el cucharón,

así como los garbanzos, verdura, menestras, caldos ó salsas, atendiendo en lo mejor á los principales y señoras.

6.º El cocido regularmente se presenta en fuentes aparte: repartirá garbanzos y verdura, trinchando despues la vaca en ruedas no gruesas al través; el carnero al hilo de las costillas: los chorizos en rayas, y el jamon como la vaca, en uno ó dos platos que hará vayan pasando, para tomar cada uno lo que guste.

7.º La vaca ó ternera cocida ó asada se cortará al través por la ternilla: junto al hueso es mas sabrosa; y tambien se cortarán en rajadas no gruesas todo género de lenguas, de las cuales agrada generalmente mas lo gordo.

8.º El lomo de becerro, lechon, carnero, se trincha al hilo y al través en pequeñas lonjas; el delicado riñon y solomillo en pequeños pedazos.

9.º Partirse la espalda de arriba abajo á lonjas, la espaldilla al hilo y por costillas: la pechuga quitado el pellejo, que es muy sabroso, dividase por costillas.

10. En toda cabeza de cuadrúpedos algo grandes, los ojos y orejas se regalan; los sesos en pedazos para quien guste, y en ruedas chicas lengua, carrillos &c.

11. El jamon caliente ó frio siempre se parte al través y en rajadas delgadas, la espalda, lomo y espaldilla como el carnero.

12. La pierna de carnero, ternera ó cabrito se parte á lonjas.

13. En el jabalí, corzo, lechoncillo, y en todo cuadrúpedo pequeño, se corta la cabeza y las orejas; divídese por la mitad, córtase el muslo y espalda izquierda, despues el muslo y espalda derecha: levántese el pellejo de lo restante, y pártase para quien guste: divídase en dos partes el espinazo, y se sirve en pedacitos, siendo muy sabrosos los del pescuezo, costillas y piernas.
14. El pavo, gallina, paloma, pichones, pollos y aves, se tienen firmes con el trinchante, y apoyándolas con el cuchillo, cojeráse con aquel lo grueso del muslo izquierdo, cortando el nervio que le une, y tirando con el tenedor por la izquierda, despues el alon por la coyuntura, hágase lo mismo por la derecha: el estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes, y si fuere pavo, la ubre se servirá en pedazos aparte, y la pechuga á lo largo, y luego en pedazos al través, dejando el esqueleto solo.
15. Cuando estas aves son muy tiernas, divídanse en dos partes á lo largo, y se sirven: el pedazo de la rabadilla es regalo de cariño: tambien las perdices se trinchan así; pero mayor obsequio gastronómico es dar á cada uno un pájaro, ó dos si son pequeños.
16. La cerceta, ánade y toda ave de agua se dividirá en lonjas: los lados del estómago en primer lugar, y despues los muslos y alones.
17. Los conejos y liebres se partirán á lo largo desde el cuello, dividiendo en dos el

espinazo: se sacan los lomitos, y se cortan al través en pedazos pequeños.

18. Se trinchan los pescados con la cuchara á no necesitarse el cuchillo para la cabeza, del cual se usa para hacer rebanadas la anguila: advirtiéndose que la perca, dorada y bacalao se cortan al hilo del espinazo, que es lo mas carnosó y delicado, y luego en trozos: la lamprea, barbota y pescados menores se harán con la cuchara dos ó tres pedazos al través, prefiriendo lo que está mas cerca de las aletas.

19. Para las ensaladas hay varios aderezos: anchoas, aceitunas, huevos duros, ajo, yerba buena, cebolla, ensalada real, ensalada favorita, ensalada capuchina &c.; pero en todas se dice que se necesitan que concurren cuatro personas: un *pródigo* para el aceite, un *avaro* para el vinagre, un *prudente* para la sal, y un *tonto* para menearla: y la circunstancia que añade el italiano corresponde en nuestra lengua, á un *burro* para comerla.

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

21. Los pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces se ofrecen sin partir si son pequeños, y en pedazos desde el medio á la circunferencia si son grandes.

22. En los postres se repartirán los melones en rebanadas á lo largo, y las sandías en

círculo. Las peras, manzanas, melocotones y naranjas se cojerán con un tenedor pequeño ó punzon, y mondadas de alto abajo de modo que quede colgando la cáscara, se partirán á pedazos á lo largo, y se sirven con la punta del cuchillo.

23. El café se sirve en tazas ó grandes jícaras con sus platillos y cucharitas, echando de la cafetera tanto café, cuanto basté para estar casi llena la taza, si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien en el plato; y tomando la cuchara general se echará el azúcar que gusté, ó se servirá á las señoras y caballeros de carácter, ó segundará si quisieren: llenando despues de los licores las copas, se irán alargando á cada uno de los que pidan.

24. Usará de los palillos, mondadientes y enjuague de la boca segun la costumbre de la mesa, manteniendo siempre la compostura, decencia y oportunidad en todo; con cuyas cualidades y la exacta observancia de todos los preceptos anteriores de la Gastronomía, disfrutarán los que sigan este sistema salutífero de los placeres de la mesa, y los disfrutará rán celebrándolos con los encantos de la poesía festiva, y siendo al mismo tiempo las delicias de la sociedad.



MANUAL

DEL COCINERO Y COCINERA.



INTRODUCCION.

Sea la que quiera la naturaleza, el número ó diversidad de las sustancias destinadas á servir de alimento á la especie humana, el objeto de este Manual es considerarlas particularmente y bajo el aspecto de su preparacion. Así es que al tratar sucesivamente de ellas, no se investigará cuáles son mas ó menos á propósito para mantener las fuerzas, ó repararlas: cuáles de mejor ó mas difícil digestion, evitando el mezclarme en un exámen superior á mi asunto. Sean estas sustancias pertenecientes al reino vegetal ó al animal, solo espondré el mejor medio de prepararlas y condimentarlas con el auxilio de la cocina, y los adherentes que deben emplearse, ya para hacerlas agradables al paladar, ya para impedir sean dañosas; y si se acusa á los cocineros de que con su arte estimulan el apetito, recomendaré de todas veras la sobriedad y templanza.

Todas las obras del arte de cocina sufren

por lo regular esta reconvenccion ; pero la presente y sexta edicion del *Manual del Cocinero y Cocinera* convencerá de que en efecto no la merece. La economía y simplicidad son sus bases, y al aumentarlo y perfeccionarlo he seguido los mismos principios: justo es pues que me prometa la misma buena acogida que siempre ha tenido este tratado.

Pero como en las mas de las circunstancias de la vida, y segun nuestras costumbres, el saber preparar *un puchero* no es cosa indifferente, empezaré por esponer el mejor modo de hacerlo fácilmente; y los principios constitutivos de *una buena-olla*, y del caldo que resulta de ella, están tomados de las gentes sóbrias y económicas. Tampoco pueden tomarse de otra parte, porque es cosa averiguada que cuanto puede inventar de grandioso y esquisito la habilidad del mas consumado cocinero para el regalo de un hombre opulento, no igualará, ni se acercará tal vez al simple puchero preparado por una muger casera que siga en todo y por todo las reglas sencillas para el efecto.

Debe observarse en primer lugar que las principales cualidades de un buen caldo residen en la vaca, que debe elegirse fresca y reciente; prefiriendo la carne de la chueca, la pierna, los cuartos traseros, y particularmente sus estremidades, el pecho y el bajo lomo para que salga escelente; y como con él se hacen los mejores platos de todas clases, siempre que se

le haga contribuir para la composición de otros guisados, no podrá salir sino muy mediano, por esmero que se ponga en rehenchir el puchero y mantenerlo siempre lleno.

No puede recomendarse bastantemente el cuidado de hacer un buen cocido, ya se le mire como principio esencial de alimento para mantener las fuerzas de un enfermo, ó ya para dar una actividad continua á las de un sano. Por esto he elegido los métodos mejores y mas sencillos entre los innumerables que enseñan los tratados de cocina para los cocidos, completando así los que antes he publicado.

VARIAS CLASES DE SOPAS.

Costrada.

Se vierte sobre una cantidad suficiente de cortezas de pan bien cocido y tostado, el caldo suficiente para dejarlo cocer lentamente á un fuego templado sin que se seque; y cuando estuviese bastantemente dorado, se añadirá un poco de caldo sin grasa, para servirla á la mesa.

Se emplea este plato como un verdadero restaurante de las personas cansadas por sus excesos: se aconseja su uso despues del baño, en todas las afecciones dolorosas del estómago y en sus descomposiciones, como fortificante y de fácil digestión. M. B.

Sopa à la Bearnesa.

Se lava una col mediana con cuatro lechugas arrepolladas: se las deja escurrir para ponerlas despues en una cazuela con pedacitos de tocino, una tajada de jamon dulce, un salchichon y dos ancas de ganso: se cocerá todo en caldo desalado, añadiendo un manojo de peregil y dos cebollas picadas con otros tantos clavos de especia: se escurrirán separadamente la carne y las legumbres, se desengrasará y pasará el caldo, y tomando miga de pan de centeno cortado en rebanaditas delgadas, se hará una corona en un plato ó fuente honda, interponiendo con ellas el tocino y las lechugas por cuartas partes, y llenando el centro de la corona con una sustancia, sea la que se quiera: se colocará encima el jamon y las ancas de pato, y el salchichon alrededor en rodajas: se dejará tostar este compuesto á fuego lento, y se servirá cuanto mas caliente.

Sopa de coles.

Se desalará un trozo de jamon, y se pondrá á cocer con el agua necesaria en una olla con otro tanto de tocino. Se echarán zanahorias, cebollas, y una ó mas coles divididas en cuatro partes, despues de haberlas lavado en agua hervida; y cuando todo esté en el punto conveniente de coccion, se pondrán en el fondo de una fuente honda pedacitos de pan

muy menudos y encima el jamon, luego una capa de coles, otra de pan, otra de coles; y aun hay quienes añaden queso de Gruyere ó de Parma. Luego se corona el circuito del plato con tocino cortado en lonjitas, se le echa del primer cocido, y se le deja asar á un fuego permanente. Cuando se ha de servir se desengrasa, poniendo aparte el caldo que quede para los que quieran mas de él, y pueden tambien ponerse perdices en vez del jamon.

Sopa de calabaza.

Se elige esta perfectamente madura, se le quita la cáscara, se la limpia y corta en tiras iguales, y luego se pone en agua hirviendo con sal, escurriéndola é igualando los pedacitos. Hecho esto se colocarán en una cazuela con manteca de vacas, sal, nuez moscada, y un poco de miga de pan. Se remoja todo en crema, y se vuelve á poner al fuego, meneándolo de continuo para que la pasta no se pegue. Se cortan pedazos iguales á los de la calabaza de pan de centeno, y se pone la mitad de la pasta en una fuente honda, colocando encima el pan y la calabaza en figura de corona: se cubre despues todo esto con el resto de la pasta, y se espone á un fuego templado para que se ase poco á poco. Se remoja el todo con crema muy caliente y la manteca dicha, sirviendo esta separadamente para los que quieran liquidar esta sopa.

Sopa de lechugas.

Se escogen las lechugas necesarias, frescas, blancas y bien acogolladas, se las limpia en agua hervida, conservándolas enteras, y despues se las deja enfriar y escurrir, para atarlas. Pónganse despues en una cazuela lonjas de ternera con otras delgadas de tocino; encima se colocan las lechugas sazonadas, añadiendo tres zanahorias cortadas en rebanadas, tres cebollas y dos clavos de especia. Se las echa buen caldo y se las esponie por algun tiempo á un fuego lento: luego se cortan las lechugas en tiras á lo largo, y se ponen en una fuente, formando primeramente una cama de miga de pan y otra de lechugas, y así sucesivamente hasta emplearlas todas. Se las remoja con caldo pasado por un tamiz, y se ponen á la lumbre para que vayan asándose.

Sopa de vigilia.

Se hace un cocido ó caldo de vigilia espeso con judías secas, zanahorias, cebolla y apio; se pasa todo por tamiz, y se frien en una cazuela separadamente otras zanahorias y apio con un trozo de manteca de vacas. Cuando estas estén á medio hacer, se las echa el primer caldo, dejándolas á fuego lento hasta que acaben de cocerse: pueden añadirse tajadas de carpa, tenca ó cualquier otro pescado, así como ancas de rana para hacer mejor el caldo, y

se hace esprimir ó pasar por un tamiz. Después se cuece la col limpia y cortada en cuartos con manteca de vacas, y en vez del caldo de carne, se usa del de vigilia ya explicado.

Sopa de cebolla.

Cuando no se tienen á mano mas que cebollas gruesas, se les cortan las coronas y cabos, haciendo lo demas del cuerpo rodajas; pero cuando son pequeñas, se las deja enteras. Después de haberlas sollamado en manteca de vacas hasta que adquieran un hermoso color dorado, se las pone en una fuente, alternando una capa de pan y otra de cebollas, se polvorean con pimienta, se echa caldo de carne ó de vigilia, y se las deja asentar á un fuego suave, pero continuo.

Otra de carne.

Córtense en tiras menudas ó en pedacitos zanahorias, nabos, puerros, apio, patatas y cebollas, iguales partes de cada cosa: se picará una lechuga, acedera y perifollo, echando todo en manteca, y humedeciéndolo con cantidad suficiente de caldo de carne. Póngase después á una lumbre templada hasta que todo se cueza perfectamente, y se echará en una sopera, en la que haya de antemano cortezas de pan, fideos ó cualquiera otra pasta, y mucho mejor una corta cantidad de fécula de

patatas. Se puede hermohear este guiso con las estremidades de espárragos ó guisantes tempranos, segun la estacion.

Otra de vigilia.

Se compone como la anterior, con la diferencia de servirse solamente de agua, á la cual se añade la manteca de vacas necesaria, ó mucho mejor el caldo de vigilia. (*Véase Cocido de vigilia.*)

Macarrones.

Cocidos los macarrones en caldo limpio con sal, pimienta y nuez moscada raspada, se sacan y ponen en una cazuela con manteca de vacas y queso de Parma ú otro de Holanda, cortado muy menudo con pimenton y un poco de crema; y cuando el queso empieza á hacer hebras, se echan los macarrones en una fuente, y se les empana con miga de pan mezclado con pan rallado. Se les echa luego manteca caliente y se dá color á todo, ya por medio de horno ó con una paleta hecha ascua.

Cebada aljofarada.

Así se llama la cebada mondada: despues de lavarla con agua tibia, se la deja remojar algunas horas para cocerla despues con leche ó con caldo, añadiendo la sal correspondien-

te. Aumentando el líquido en que se cuece, espachurrando la cebada, y pasando todo por una servilleta ó tamiz, se obtiene lo que se llama vulgarmente crema de cebada ó puches, que en bebida no deja de ser nutritiva. Cocida la cebada solamente con agua, y pasada como va dicho, constituye á proporcion de la consistencia que se la dé, un alimento ó bebida sustanciosos; pero es necesario aromatizarla con agua de flor de naranja, y echarla azúcar ó sal, segun se quiera, para que no sea insípida.

Panatela ó sustancia de pan.

Se cuece á fuego manso y por bastante tiempo la cantidad suficiente de pan con agua comun, y cuando se haya empastado, se le añade manteca de vacas y sal, y luego que haya cocido lo bastante, se le hace un batido con yemas de huevo, y se sirve: alimento excelente para los niños y los ancianos. Debe cuidarse mucho de que esté bien cocido y sazonado; porque si está insípido, lejos de ayudar á la accion del estómago, no hará mas que debilitarlo.

Sopa de macarrones.

Se pone á la lumbre buen caldo, y en cuanto empieza á hervir se echa en él mayor ó menor cantidad de macarrones hechos pedazos:

al cabo de una hora de hervor se modera la lumbre para que solamente se cuezan, y se les añade queso de Parma ú otro cualquiera rallado. Al instante de ir á servirla se le puede mezclar para espesarla una corta cantidad de fécula de patatas, y poner aparte en la mesa el queso; pues por poco caliente que se sirva, puede hacerse la mezcla en el momento de comerla.

Idem natural.

Colócanse en una sopera proporcionada cortezas de pan secas al horno, ó tostadas de modo que no se hagan carbon. Se saca despues el caldo de la olla por el lado en que hierve, á fin de no coger grasa, y se derrama sobre las cortezas á través de un tamiz para que se embeban perfectamente. Se acaba de llenar la sopera cuando se la va á servir, sirviendo al mismo tiempo las legumbres en un plato.

Sopa de leche.

Se hace hervir la leche que se juzgue necesaria á un fuego lento, y se añade sal ó azúcar para su sazon, y se derrama hirviendo entre el pan preparado de antemano al momento de servir con un batido de yemas. La leche, considerada como sustancia nutritiva, es uno de los medios que mas generalmente se emplean para los niños recién nacidos: se to-

nia á todas horas del dia, ya sea pura, ya sea con otra sustancia líquida agradable al paladar; y aun hay individuos que no viven sino de sola leche. Este es un fluido de un blanco claro que tira un poco al amarillo, ligeramente dulce, y que se origina de una elaboracion particular operada en las tetas de todos los animales que la suministran. No debemos hablar aquí sino de la vaca, aunque la de cabra, burra y oveja sean tambien de un uso bastante general. En todas ellas se distinguen tres sustancias, diferentes absolutamente unas de otras, y que se llaman manteca, queso y suero. La primera se consigue con el reposo; la segunda añadiendo cualquiera materia ácida, como el vinagre, el limon, el cuajo. La tercera es el resultado de la separacion que se opera en la descomposicion de las tres sustancias reunidas, cuando la leche, despues de haber reposado, entra en nuevas modificaciones, y con esta última se hacen los quesos de todos gustos y especies. No debemos estendernos aquí á mas por lo que resulta al empleo de la leche en la cocina, pues bastan estos pormenores. En cuanto al régimen puramente lechoso, véase el Manual de los enfermeros.

Sopa de cebolla.

Se corta la cebolla en rebanadas delgadas, se frie en cantidad suficiente de buena manteca, y cuando la cebolla está ya bien tosta-

da se echa agua caliente con sal y un poco de pimienta, y en el momento en que está próxima á hervir se echa sobre el pan, pasándolo por un tamiz. Se suele añadir queso menudamente cortado con el pan. Es muy usual esta sopa en los países en que el uso escésivo del vino produce fatigas en el estómago, y exige al otro dia un medio simple y poco dispendioso para restablecer su primitiva robustez.

Sopa de cebolla y de leche.

Después de preparada la cebolla, como se ha dicho, se añade una pequeña cantidad de agua para empapar el pan; se cuece aparte la leche, y cuando está pronta á hervir, se echa sobre todo para servirlo y comerlo en el mismo instante.

Sopa de acederas.

Se pone en una cazuela con un buen trozo de manteca un puñado de acederas mondadas y lavadas, hechas pedazos, y cuando se haya cocido, se añade la cantidad de agua suficiente á la sazón necesaria. Ya que esté próxima á hervir se echa el pan, se le deja á fuego lento, y se derrama en la sopera cuando haya de servirse con un batido de yemas.

Sopa de pescado.

Se cortarán en tiras delgadas zanahorias y cebollas, poniéndolas en una cazuela con cantidad suficiente de buen aceite; se añade un manojo de perejil, una ó dos hojas de laurel, una cabeza de ajo, y se humedece todo con un poco de agua, sazónándolo convenientemente. Cuando todo está bien cocido, se pasa por un tamiz, y se echan en el caldo trozos del pescado que se quiera; se saca de este caldo lo necesario para la sopa, y se añade un poco de tintura de azafran; se colocan en una sopera las cortezas de pan tostado, humedeciéndolas con un poco de aceite, y en seguida todo el caldo pasado por tamiz, y puede reemplazarse el aceite con la manteca fresca, haciendo luego para el pescado la salsa que se quiera.

Sopa de tortuga.

Se cocerá una cabeza de ternera, se la quitarán los huesos, y se pondrá en una cazuela con una porcion de cebollas cocidas, corteza de limon raspada, sal y pimienta; se exprime todo y pasa por un tamiz, añadiendo los sesos de la ternera, ostras y un poco de esencia de anchoas, buen vino blanco, zumo de limon y pechugas de aves caseras: todo esto se hace cocer á fuego lento, despues de haber añadido una docena de albondiguillas hechas con hue-

vos, á las que se añaden otras hechas con carne y pechuga de aves.

Las primeras albondiguillas que figuran á los huevos de tortuga, son una mezcla de yemas de huevos cocidos, majados y sazonados con nuez de especia, zumo de limon, pimienta y sal, y amalgamada con manteca fresca, de modo que tengan la consistencia suficiente para formar de ella bolitas como huevos de paloma, que se añaden un poco antes de servir. Este guiso toma el nombre de sopa de tortuga, porque se suele emplear en vez de sopera una concha de tortuga, para que tome color en el horno; pero no será menos buena en una corteza de pan de la misma figura, si en vez de pimienta ordinaria se emplea el pimenton rojo, del cual no debe entrar mas que una pequeña cantidad.

Fideos de carne.

Puesto el caldo al fuego, y al momento que está próximo á hervir, se echan los fideos deshechos en la mano, pero no enteramente reducidos á polvo; se menean lentamente hasta el segundo hervor, y cuando están cocidos, se echan en una sopera para comerlos lo mas pronto posible.

Se preparan tambien otras sopas con sémola y demas pastas de Italia, semejantes poco mas ó menos á esta y con el mismo método. Con los macarrones y tallarines se hacen igualmen-

te otras sopas; pero conviene el que estas pastas cuezan en caldo de carne meneándolas continuamente para impedir que se haga una masa glutinosa, y añadiendo el queso rallado.

Fideos con leche.

Al momento en que va á hervir la leche se añaden los fideos, como se ha dicho, meneándolos hasta que hayan vuelto á hervir, y dándoles la sazón conveniente.

Fideos de vigilia.

Lo mismo que los anteriores; pero en lugar de leche se emplea el agua con manteca fresca y un batido de huevos.

Las diferentes pastas que sirven para los varios platos de que hemos hablado, sea que nos vengan de Italia, sea de Alemania ó de Francia, no son por eso menos importantes para variar las sustancias nutritivas y empezar la comida, con tal que el caldo que se les eche no sea malo. En fin, para ayudar á todos los aderezos y salsas inventadas por los cocineros, una buena sopa de arroz ó de fideos, aun cuando se le añadan las sustancias que se quieran, servirá siempre para disponer el estómago á que admita bien los demás alimentos que la sigan; siendo dignos de compasión los que por inapetencia ó indigestiones no puedan conocer sus ventajas.

OBSERVACION.

Las mudas de las sopas ó menestras se componen regularmente con lomo asado, añadiendo una salsa picante, y el cocido con un aderezo sea el que quiera, aunque sea de peregil; un barbo, un salmon ó una trucha asada, los capones y gallinas, el arroz, los pavos, los lomillos con todas las salsas picantes; un jamon frio (si se sirve caliente es preciso que esté asado), piernas calientes ó frias; una cabeza de ternera acompañada de su salsa picante; un pez mayor como el abadejo fresco; un trozo de sollo, de raya, y un rodaballo con una salsa blanca, hecha con manteca y alcaparrones.

COCIDOS.

Cocido de carne.

Se tomarán desde dos hasta seis libras de vaca, que se pondrán en una olla, añadiendo media azumbre de agua por libra, y se pondrán á un fuego templado, que se irá aumentando poco á poco, á fin de estraer de la carne lo que tenga de partes sanguinolentas, y se llama la *espuma*: estas se van quitando conforme suben á la superficie, hasta que no aparezca ninguna. Se deja la olla por espacio de ocho horas seguidas puesta á una lumbre igual y templada, y pasadas las cuatro primeras, se le echan tres zanahorias de mediano grueso, dos

nabos, cuatro puerros, una pastinaca ó nabo gallego, todo partido por mitad: añádase un manojo de peregil, mayor ó menor á proporcion, una cebolla asada en que estarán metidos dos ó tres clavos de especia, y la sal suficiente; y se tendrá cuidado de ir añadiendo agua caliente á medida que se vaya evaporando la primera. Si á este conjunto se une una ave entera, ó aunque no sea mas que la mitad de una gallina, los despojos de un pavo, ó huesos de cordero asado, se logrará con método tan sencillo y fácil, lo que hay de mejor en clase de cocido ordinario. (M. B.)

Cocido de vigilia.

Se cortarán seis zanahorias en rodajas medianas, otros tantos nabos y cebollas en pedacitos, una berza, una pastinaca y un pie de apio, echándolo todo en una olla con un vaso de agua, un cuarteron de manteca fresca de vacas y un manojo de peregil: se hará hervir todo hasta que el agua se haya evaporado, añadiendo despues una porcion prudente de guisantes ó avichuelas, y el agua necesaria para obtener el caldo suficiente. Se dejarán cocer lentamente por tres horas, y despues de haberlo sazonado, se pasará por un tamiz. Puede usarse de esta preparacion para hacer de vigilia toda clase de potages indicados para comida de carne.

Cocido de cangrejos, llamado tambien pepitoria de cangrejos.

Se hará una sustancia de cangrejos machacándolos en un almirez, pasándolos despues por un tamiz, y humedeciéndolos con caldo de carne ó de vigilia: se echará de antemano alguna cantidad para remojar las cortezas ó canteritos, y no se añadirá lo restante hasta el punto de irlo á servir. (Véase el artículo Cangrejos en el capítulo del *Pescado*.)

Cocido, potage y gigote.

Se pica media libra de carne con una zanahoria, una cebolla, un nabo, un poco de apio y un clavo de especia, y se pone todo en una cazuela con media azumbre de agua; se le pone la sal correspondiente y se hace hervir todo, espumándolo; y al cabo de media hora se pasa todo por un tamiz.

Para hacerlo con arroz, con fideos ó con sémola, se debe poner cada una de estas sustancias en un saquito, y ponerlo en agua á la lumbre: se desata el saquito, se echa en una sopera y el caldo encima: se añaden yerbas en manteca con un poco de harina, remojándolo todo en el caldo: se deja todo un poco espeso, añadiendo el picado, la sal, pimienta y huevos estrellados; y de este modo se conseguirá en el espacio de media hora un cocido, un potage y un gigote.

Cocido grande.

Este cocido, que está muy en uso en las grandes cocinas, pues sirve para remojar todos los guisados y menestras, y para todos los casos en que se necesita emplear una sustancia líquida sin recurrir al agua, se consigue por medio de un trozo de vaca mas ó menos grande del bajo lomo, pecho, trasera ó chueca: despues de haberlo puesto en una olla llena de agua, quitado la espuma, y gobernado del mismo modo que el puchero de carne, se añaden las legumbres acostumbradas y los ingredientes para sazonarle: hecho su cocimiento se pasa por un tamiz para guardarlo y servirse de él cuando ocurra.

OBSERVACION.

Si hubiese necesidad de conservarse la carne durante ocho dias para hacerla cocer despues, siendo esto imposible al aire libre, se la cortará en porciones iguales y suficientes para cada uno de los dias en que quieran emplearse, y se pondrán en otras tantas ollas distintas al fuego para espumarlas. Pasada una hora, sin mas preparacion, se las deja enfriar, y se las pone en sitio en que se hallen á la mano para emplearlas diariamente: de esta manera se podrá tener carne fresca y cocido en todo tiempo.

*Cocido de caracoles, ranas, pollito
é higado de buey.*

Los cocidos de caracoles, ranas, pollito, ternera é higado no deben hacerse sino para los individuos á quienes se lo prescriba el facultativo, y sobre este particular remitimos al lector al *Manual de los enfermos*; y en efecto, si por cocido se debe entender el resultado de la coccion lenta y graduada de la carne de un animal bueno de comerse, despues de haberlo sazonado segun se acostumbra, para ayudar á la digestion, no puede considerarse este cocimiento en un Manual de cocina, sino como un recurso para el alimento diario; y para este objeto solo se necesita enseñar el mejor modo de hacerlo.

Restaurante.

Añádase á los residuos de toda especie de carnes una gallina y una pierna de vaca con la suficiente cantidad de agua. Cuando esté á medio cocer, se le quitará la espuma á un fuego templado, y se le añaden legumbres con la sazon necesaria; y cuando estuviese en el punto de coccion se desengrasa y se trasfunde por un tamiz. (M. B.)

MENESTRAS.

Menestra á la Camerani.

Se cocerán suficientemente en una cazuela con manteca fresca de vacas, zanahorias, nabos, coles, puerros, y en una palabra, mayor ó menor porción de legumbres del tiempo, cortadas y picadas menudamente: se añade una docena de higadillas de aves caseras hechas pedacitos: se limpian separadamente macarrones polvoreados con pimienta para escurrirlos luego, y tomando una sopera que sufra el fuego, se coloca en su fondo una cama de macarrones y otra del picado, y por último una tercera de queso rallado. Se continúa así hasta que esté llena la sopera, se la cubre y deja cocerse á un fuego templado.

Menestra á la Condé.

Se echa sobre cortezas de pan tostadas una sustancia de avichuelas encarnadas, bien cocida con caldo de carne ó de vigilia, y pasada por un tamiz de crin como se dirá inmediatamente.

Menestra de Coles.

Se limpia una col en agua hervida, se la escurre y parte en cuartos, y se tienen preparadas aparte algunas zanahorias y cebollas

hechas tallos. Puestas igualmente en una cazuela lonjas de tocino, se colocan sobre ellas las coles, zanahorias y cebollas; se remoja todo con caldo de carne, y se deja cocer hasta su sazón.

Otra.

Se pone á cocer un trozo de saladillo, ó tocino á media sal con otro igual de pecho de cordero, y un salchichon de mediano grueso: se despuma y se añade una col bien limpia y escurrida, partida en cuartos. Se deja cocer todo hasta su punto, y se sirve poniendo la col encima. No pueden aconsejarse ninguna de estas menestras de carne ó de vigilia á las personas convalecientes, sobre todo despues de una indisposicion de estómago, sino á las de complexion fuerte y robusta, y á aquellas á quienes la continuacion de menestras preparadas con vaca pareciese fastidiosa: tambien son buenas para que varíen de alimento, lo que no dejará de serles agradable.

Menestras harinosas.

Estas menestras son tanto mas cómodas, cuanto pueden hacerse por todo el que quiera, y muy escelentes; y el arroz ocupa el primer lugar. (*Véanse cada uno de los artículos que le pertenecen.*) Se hace tambien con él una menestra que se llama *crema*, en extremo ligera y saludable para los convalecientes, añá-

diendo las sustancias convenientes. Se hacen igualmente buenas menestras con fécula de patata. Los fideos, de que ya se ha hablado, pueden sufrir, como el arroz, el jugo de tomates en otoño, y mucho mejor el queso rallado de todas clases. La sémola admite el mismo condimento, y se prepara de igual manera. Los tallarines son una excelente sustancia harinosa para una menestra de carne ó de vigilia, siendo la mejor de las pastas para unirse con el queso, despues de los macarrones y fideos. Los macarrones se usan ya mas como intermedios en una mesa que en clase de menestras; mas en todo caso el queso, particularmente el de Parma, es su indispensable asociado. La harina de avena mondada ó de cebada, la de maiz ó trigo de Turquía, proporcionan las dos primeras menestras en verdad poco agradables, y sin embargo apetecidas por los que están acostumbrados á ellas. En cuanto á la tercera, la especie de puche que se prepara con ella, es un alimento casi habitual en muchas comarcas de Francia, como la Borgoña y Franco Condado, en donde se componen de carne ó de vigilia, al paso que apenas tiene uso en París. Pero á fines del invierno y entrada de primavera es cuando debe echarse mano de las sustancias harinosas, por escasear entonces las legumbres, teniendo discernimiento y gusto para variarlas.

Menestra de queso.

En el fondo de una cazuela que aguante el fuego se tiende una capa de queso cortado menudamente, mezclado con pedacitos de manteca de vaca; en seguida se pone otra capa de pan en rebanaditas, y se sigue así alternativamente, concluyendo por otra de queso y de manteca; se echa encima caldo caliente de carne ó de vigilia, dejándolo todo al fuego hasta que se tueste y evapore casi todo el caldo. Cuando se va á servirlo se echa nuevo caldo y un poco de pimienta, teniendo cuidado de que se espese un poco, que es la esencia de esta menestra.

*Menestra de yerbas, llamada también
sopa.*

En sus respectivas estaciones se escogen lechuga y acederas, añadiendo á ellas un poco de perifollo y de acelga. Se pica todo y se pone á la lumbre con un trozo de manteca. Cuando esté todo bien incorporado y cocido, se remoja con cantidad suficiente de caldo de carne ó de vigilia, y se echa sobre el pan que esté ya preparado de antemano en la sopera.

Menestra de almendras.

Se ponen en agua hirviendo veinte y cinco ó treinta almendras dulces y dos ó tres

amargas, y al cabo de unos tres minutos se las saca y pela. Luego se las machaca en un almirez, humedeciéndolas con un poco de agua para que no salgan oleosas. Se hará hervir medio cuartillo de agua ó leche, que se derrama sobre las almendras majadas, meneándolo todo, y se pasa por un tamiz ó servilleta para reunirlo despues á las menestras de arroz, fideos ú otras, segun se quiera ó se necesite; pero siempre en el momento preciso. Se le añade tambien carne de perdiz ó de capon picado con el caldo de almendras. Este es un primoroso restaurante de los estómagos descompuestos, y que no pueden sobrellevar alimentos sólidos. Siendo pues indispensable tomar algo para mantenerse y recobrar la salud, conviene casi siempre esta menestra, y debe tomarse cuatro veces á lo menos en cada veinte y cuatro horas, sea la que fuese la cantidad que cada uno pueda tomar á la vez.

Menestra de pescado.

Se tomarán dos pescadillas, una platija y un trozo de anguila de mar, cortada en trozos, y poniéndolos en una cazuela con media libra de aceite, se les añade una pulgarada de perejil, un diente de ajo, una hoja de laurel, un poco de hinojo y sal con el agua necesaria; se hace que hierva como un cuarto de hora, y en el momento de servirle se le añade un batido de yemas de huevo.

Idem de primavera.

Se toma cantidad suficiente de lechuga, verdolaga, acedera, perifollo y media cuartilla de guisantes frescos, y se pone todo en una cazuela, añadiendo manteca fresca, sal y pimienta, y se deja todo hervir á fuego lento; se pasa luego á través de un cedazo para extraer una sustancia clara, se echa dentro el pan, y se le deja por espacio de un cuarto de hora que vaya cociendo lentamente. Al momento de servirle se añade un batido de yemas de huevo.

Idem de diferentes sustancias.

Considerándolas generalmente, las sustancias son preferibles á los granos y á todas las plantas que los suministran, porque no queda de ellos sino la fécula que contienen, y porque su ollejo que se separa, no se digiere casi nunca, así es que no se manda á los enfermos. Solamente los individuos sanos, y particularmente despues de un ejercicio violento, y con un estómago bien dispuesto, pueden hacer uso de ellos sin temor ninguno. Nosotros no dudamos designar todas sus preparaciones, sobre todo en la confeccion de las sopas ó menestras, á las que dan mucha mas consistencia. También se las emplea solas, y para servir de adherente á gran número de sustancias alimenticias, como igualmente para aumentar el es-

pesor de las salsas, con las que no se rezela asociarlas jamás.

Menestra con sustancia de zanahorias.

Se pone media libra de manteca fresca en una cazuela, se añade cierta porcion de zanahorias rojas, cortadas en rebanadas sutiles, y ocho ó diez cebollas partidas en cuartos: se menea todo de manera que no se pegue nada en el fondo, y mientras esto se hace, se le echa de cuando en cuando caldo, y se añade de azúcar el grueso de un huevo; se deja cocer todo á fuego lento el espacio de tres ó cuatro horas, hasta que las zanahorias puedan espachurrarse perfectamente. Despues de haberlas puesto en un tamiz, majado y humedecído las con caldo que se conserva aparte, se ha de tener cuidado que la sustancia sea clara, y que no hierva demasiado tiempo, porque entonces adquiriria acritud; se la despuma y desengrasa, haciendo que llegue á una consistencia conveniente, sea para confeccionar la menestra, sea para cubrir las entradas.

Menestra con sustancia de raices.

Sea la que quiera la que se elija de ellas, ya zanahorias, apio, nabos, cebollas ó espinacas, ó bien que se cojan todas juntas, siguiendo para cada una los métodos indicados, despues de haberlas hecho cocer en agua ó en

caldo, se obtienen otras tantas sustancias como puede haber gustos diferentes, y no se trata sino de sazonarlas segun conviene.

No debiendo hacerse las sustancias sino con los granos ó féculas de granos cereales, ó bien con los cogollos mas tiernos de las plantas leguminosas que mas comunmente se emplean para alimento del hombre, merecen por consiguiente en el arte de preparar las sustancias alimentarias las mas grandes atenciones; así es que no habrá cuidado de mas en la manera de hacerlas capaces de digerirse fácilmente, y esto se logrará por la sazón conveniente que se les dé, aun mas que por todo otro medio: deben comprenderse en la clase de alimentos favorables á la nutricion.

Menestra de pepinos.

Se cocerá en agua una cantidad suficiente de pepinos mondados y cortados en pedazos pequeños, se les retira del fuego despues que se hayan cocido, se les deja escurrir, se despachuran en un colador, y se les humedece con leche hervida antes de servirse de ellos. Se les sazona despues con sal ó con azúcar, y en el momento en que están próximos á su hervor, se ponen sobre el pan cortado en rebanadas muy delgadas.

Menestra de cortezas con sustancia.

Se cortan rebanadas de pan mas ó menos gruesas, dándolas la figura que se quiera; se frien en manteca hasta que hayan adquirido un color rojo; y se colocan luego en una sope-
ra, y por encima se echa una sustancia clara hecha de guisantes, judías, lentejas ó qualquiera otra legumbre.

Menestra con sustancia de aves caseras ú otras menores.

Se majan y humedecen en un mortero de mármol todos los restos de aves caseras ó menores que hayan podido juntarse: se hacen luego cocer con caldo por espacio de una ó dos horas, y se pasa todo por un tamiz para concluir la menestra.

Menestra con sustancia de lentejas y guisantes frescos.

Se hace cocer en el caldo las lentejas ó guisantes, se añade una zanahoria y una ó dos cebollas, se majan, se les pasa por tamiz ó colador, y hecha la sustancia, se mezcla con la suficiente cantidad de otro caldo: despues debe dejarse hervir por quince ó veinte minutos, y se echa en el pan preparado de antemano en la sopera.

Menestra con sustancia de judias.

Se hacen cocer con agua ó caldo las judías de cualquier color que sean, añadiendo una zanahoria ó dos cebollas: se las maja y pasa por el tamiz, y se echa sobre ellas de tiempo en tiempo un poco de caldo. Concluido esto, debe dejarse hervir por espacio de quince ó veinte minutos, y dejarle el grado y consistencia convenientes para echarlo sobre el pan que se haya preparado de antemano.

Menestra de guisantes secos.

Se pondrán en una cazuela con suficiente cantidad de caldo para que puedan humedecerse los guisantes secos, quitado su ollejo, y á medida que se reduzcan á sustancia se añade del otro caldo: se les meneará de tiempo en tiempo para que no se peguen; y cuando esté ya en estado de cocimiento suficiente, se añade un poco de caldo para liquidarlo; se ponen al fuego por una hora, y despues se derrama sobre cortezas tostadas ó rebanadas fritas con manteca.

Menestra de sustancias de vigilia.

En vez de caldo limpio se empleará el agua ó el caldo de vigilia: la manteca debe ser abundante, cuidando de dar á las legumbres ó raíces, mientras se hacen, la sal conveniente.

Menestra de calabaza.

Se cocerá en suficiente cantidad de agua la calabaza bien madura, mondada y cortada en trozos menudos: cuando esté cocida, se la hace escurrir, se machaca despues en un pasador, se mezcla con leche que de antemano está cocida, se sazona con sal ó azúcar, se vuelve á hacer hervir corto tiempo, y se derrama sobre las rebanadas de pan de antemano preparadas.

Menestra con sustancia de caza menor.

Se majan y reducen á sustancia humede-ciéndolas con caldo las carnes de toda especie de caza que pueda juntarse. Los huesos, despues de haberlos roto, se hacen cocer aparte con otro caldo; se pasa todo para disolver la sustancia hecha con la carne, que se hace cocer por espacio de quince ó veinte minutos, y se echa luego sobre las cortezas preparadas de antemano en una sopera.

Menestra con sustancia de castañas y perdices.

Se asa una perdiz, se la quita el pellejo que la cubre y todos los huesos cuando está perfectamente cocida, para machacar las carnes en un mortero con cincuenta castañas asadas que hayan hervido de antemano en buen

caldo, se pasa todo por un tamiz, y se pone á fuego lento para cocerlo lentamente con pan preparado, y despues se concluye como en las demas especies de sustancias.

Menestra de la Reina.

Se majan en un mortero de mármol pechugas de aves caseras asadas, con cantidad suficiente de arroz cocido en agua hirviendo; y bien escurrido, se hace con ello sustancia clara, añadiendo caldo: se pasa por un tamiz de cerda, y lo que no cuele por él se añade á los demas restos que se reunirán con todos los huesos majados en el mortero: se coloca luego esta segunda mezcla á un fuego templado, y se deja así una hora; se retira luego la cazuela, se pasa todo el caldo, y se maja con el pan ú otras pastas, segun se quiera, no añadiendo la primera sustancia de pechugas sino al momento de servirle.

Menestra de la Virgen.

Se hará hervir por algunos minutos en un cuartillo de caldo de carne dos onzas de miga de pan; se machacan luego en un mortero pechugas de aves asadas, seis almendras dulces quitada su cáscara, con otras tantas yemas de huevos cocidos: de todo esto se hace una mezcla, pasándola por un cedazo ó servilleta, se añade un vaso de crema, y sazónándolo convenientemente se conserva al calor de un ba-

ño María; en seguida se empapan cortezas de pan en caldo de carne, y al momento de servir se echa la sustancia colada encima para que hierva algo mas.

Menestra de castañas.

Se escogen las mejores y mas gruesas castañas, se les quita su cáscara, se les hará hervir en agua para despojarlas de la segunda película con una media azumbre de leche para cada quince ó veinte y cinco castañas: debe todo hervir hasta su perfecto cocimiento: despues se las maja y pasa por cedazo ó colador para volverlas á poner al fuego, añadiendo la cantidad suficiente de azúcar, un poco de canela en polvo, otro poco de vainilla ó cualquier otra esencia aromática agradable, y cuando está cerca de hervir se baten con un molinillo y se derrama al momento en que se ha de tomar ó hacer el uso propuesto. Esta composición se considera semejante á la del chocolate, y no podemos menos de advertir que se diferencia muy poco de ella, y puede emplearse en muchas circunstancias semejantes á aquellas en que se necesita el uso del cacao.

ARROZ.

Arroz de carne.

Primeramente se lava con varias aguas una onza de arroz por persona; despues de ha-

berlo dejado escurrir, se pone á fuego lento con cantidad suficiente de buen caldo hasta que haya cocido perfectamente. Algunos añaden un poco de sustancia de vaca preparada. Esta sopa se recomienda particularmente á aquellos á quienes una mala digestion obliga á quedar en su casa, pues tomándola tres ó cuatro veces al dia se conocen sus buenos efectos por la cesacion completa del achaque.

Arroz con diferentes sustancias.

Se monda y lava el arroz con varias aguas, se escurre y cuece en el caldo de carne ó de vigilia, y al tiempo de servirlo se añade la sustancia de cualquiera legumbre que se quiera, preparada de antemano, y se hace hervir juntamente con el arroz por algunos minutos antes de echarla en la sopera.

Arroz con leche.

Se lava una onza de arroz por persona, se pone la leche al fuego, y cuando está próxima á hervir se echa el arroz que debe cocerse á fuego lento. Se añade sal ó azúcar, y al momento de servirle un batido de yemas de huevo.

Para hacer la leche de almendras se quita la cáscara á cuatro onzas de almendras dulces, poniéndolas primero en agua fria, y lo mismo á seis almendras amargas, y se majan en un mortero, añadiendo leche; se pasa todo por

tamiz ó servilleta, apretando fuertemente, y se echan en la menestra al momento de servirla.

Arroz de vigilia.

En vez de la leche ó del caldo de carne se toma agua; y habiéndola dado la sazón conveniente, se añade un trozo de manteca fresca mas ó menos grueso: no se añade el batido de yemas sino en el momento de servirlo con un poco de nuez moscada y azúcar.

Arroz á la turca.

A una cantidad suficiente de arroz cocido con caldo de carne se añade la tintura de azafran y de pimienta en polvo; y así que haya hervido convenientemente, se pone todo en una cazuela untada con manteca en su fondo: se coloca á un fuego templado y se pone en un plato para servirle, añadiendo caldo en una taza aparte para las personas que quieran tomarlo mas claro.

PLATILLOS.

Los hay de dos especies, calientes y frios; aunque por lo regular no se hace uso sino de los últimos, pues los otros sirven de entradas. Se pueden omitir en una mesa ordinaria; pero son casi indispensables en una comida de alguna consideracion. Como quiera que sea, si

hay quien goce plenamente de todas sus funciones digestivas, debe tener cuidado de no entregarse demasiado á los platillos.

Platillos calientes.

Acerca del modo de prepararlos, véase el artículo á que cada uno pertenece.

Morcillas negras y blancas.		Salchichas solas ó con criadillas.
Pies de puerco con criadillas de tierra.		Costillas de carnero.
Tostones.		Pastas de sustancia.
		Pastas al natural.
		Jamon lardeado.

Se pueden contar en el número de los platillos, los embuchados y albondiguillas de toda especie, las berengenas, langostas, cangrejos y un blanco, los sesos de carnero ó de ternera fritos, las patas de ganso, pero con una salsa muy fuerte, ó con vinagre, las chuletas de carnero en adobo, los gazapillos, pies de ternera, pichones fritos, asados, ó aderezados con un pebre picante, los huevos cocidos y en tortilla de toda especie, las orejas, pies de cerdo, de carnero ó de ternera fritos, ó con una salsa muy fuerte con vinagre y mostaza.

Platillos frios.

Pepinillos.

Melon.

Aceitunas.

Pan y manteca.

Rábanos.

Alcachofas con pebre.

Higos.

Lonjas de anchoas.

Sardinas.

Anchoas.

Atuncillos.

La manteca fresca de vacas se sirve en panecillos, en conchas ó á la manera de fideos raspando con la punta de un cuchillo, y pasándola luego por un lienzo claro y húmedo de antemano, para que por la presión no se deshaga.

Las sardinas y anchoas se cortan en tiras después de haberlas lavado con varias aguas para desalarlas: se colocan en círculo en su respectivo plato, llenando los espacios que queden con yemas de huevos, cortados menudamente y yerbas finas; de modo que formen un cuadro amarillo y verde.

Los salchichones que por lo regular se sirven crudos, se cortan en lonjas muy delgadas.

MANTECAS Y PEBRES.

Manteca de anchoas.

Se lavan bien, se les quitan las espinas, se enjugan, pican y majan en un mortero; y cuando están reducidas á pasta, se incorpora todo con doble porción de manteca fresca.

Manteca de cangrejos.

Se toman las conchas, se majan y mezclan con una cuarta parte de manteca, y cuando todo está caliente, sin que llegue á enrojecerse, se pasa por un cedazo y se echa en agua fresca.

Manteca de yerbas finas.

Se toma una porcion de perifollo, la mitad de pimpinela, estragon, cebollino y malpica: todo lo cual se lava y pica muy menudo, para mezclarlo despues con buena manteca fresca.

Manteca de pimientos.

Esta se hace mezclando la manteca con suficiente cantidad de pimientos en polvo.

Ramillete para la olla.

Se junta una porcion de perejil, tomillo, cebollas y una hoja de laurel, y se ata con un bramante para que no se deshaga. Este ramillete sirve para cualquier cocido, poniéndole en la olla el tiempo que se juzgue necesario.

Pebre comun.

Se toma una cazuela, cuyo fondo esté aderezado con lonjas de tocino, ternera ó car-

ne de vaca cortada en pedazos menudos, sazonado todo con sal, pimienta, peregil, cebolleta, tomillo, laurel, algunos clavos de especia, cebollas y zanahorias cortadas en rebanadas. Allí se coloca todo lo que tenga que cocerse, añadiendo un vaso de vino blanco y agua, y mucho mejor de caldo, para que todo quede suficientemente bañado; se coloca despues á un fuego templado y continuo, cerrándolo de antemano lo más herméticamente que se pueda, para impedir la evaporacion.

Se señala con el nombre de salsa blanca, la que se hace con algunas lonjas de tocino y trozos de ternera con una sazón semejante, y no se hace uso de ella sino en las piezas pequeñas, como pollitos, pichones; pero respecto á las mayores, sobre todo para aderezar una pierna de carnero, se debe usar de la primera.

Alcaparras y mastuerzos confitados.

Se ponen las alcaparras en buen vinagre, añadiendo un poco de sal: advirtiéndose que para que no se pasen, debe subir el vinagre dos pulgadas sobre ellas; y en cuanto á los mastuerzos, solo se necesita dejarlos secar á la sombra antes de echarlos en el vinagre.

Caramelo.

En un cazo de cobre sin estañar, pero muy limpio, se pone á un fuego bastante vivo una cantidad de azúcar blanca, removiéndola hasta que haya adquirido un color moreno. Se retira el cazo del fuego, y se añade igual cantidad de agua, meneándolo hasta que se mezcle bien. Esto sirve por lo regular para dar color al cocido, las salsas &c.

Pepinillos confitados.

Se limpian y estriegan con un lienzo áspero los pepinillos grandes ó pequeños: se les polvorea luego con sal comun, y pasado algun tiempo se les echa en agua fresca: se sacan de allí y se dejan escurrir, y despues se echan en una vasija de porcelana, añadiendo cantidad suficiente de estragon, pimienta larga, cebollino y un poco de ajo. Se cubre todo con vinagre hirviendo, y despues de veinte y cuatro horas se retiran, se les hace hervir, echando de nuevo el vinagre hasta tres veces, y despues que se enfria se cubre la vasija con pergamino húmedo, y se la conserva al abrigo de la luz y de la humedad.

Alcachofas.

Se toman las de otoño, se les quita la pelusa, y se corta la estremidad de las hojas, y

despues de haberlas limpiado se echan en agua hirviendo, y se dejan secar. Se colocan inmediatamente en zarzos, y se ponen al horno á un calor moderado por espacio de una hora, para esponerlas luego al aire. Se repite esta operacion hasta que están perfectamente secas, para conservarlas en un sitio enjuto, y servirse de ellas cuando ocurra.

Esencia de ajo.

Se pone en un cazo sobre el fuego una botella de vino blanco y medio vaso de vinagre, y la cantidad de seis cabezas de ajos, otros tantos clavos de especia, un cuarto de nuez moscada y dos hojas de laurel; y quando todo está próximo á hervir, se disminuye el fuego y se le deja sobre la ceniza caliente por espacio de seis ó siete horas; se pasa luego todo por un tamiz para conservarlo en limetas bien cerradas, y emplearla en pequeñas dosis en una infinidad de circunstancias.

Esencia de caza menor.

Se ejecuta la misma operacion con todos los restos de aves menores de toda especie, y entre la caza de pelo la liebre, conejo y cabritillo.

Esencia de aves.

Se majan en un mortero todos los despojos de las aves cocidas ó asadas; se ponen luego en una cazuela, añadiendo una cebolla, una zanahoria, y un manojo de perejil, y se humedece todo con caldo ó agua solamente, se le dá la sazón conveniente, y se hace cocer á fuego lento, pasándolo despues por un cedazo fino.

Gelatina.

Se toma una libra de carne de vaca, un pie de ternera entero, al que se le quita el hueso principal, una libra de jarrete de la misma, y la mitad de una gallina; todo esto se pone en una olla con suficiente cantidad de agua, se espuma y dá la sal conveniente, añadiendo dos zanahorias y dos cebollas. Concluida la coccion se sacan las carnes que pueden aun servir, y se pasa esta gelatina por cedazo de seda, clarificándola con yemas de huevo, y añadiendo un poco de zumo de limon, y se deja enfriar para servirse de ella como aderezo para toda especie de objetos.

Gelatina helada.

Con el resto de carne de aves caseras se hace una sustancia que se pasará por un cedazo; y se pondrá luego al fuego, añadiendo dos ó tres yemas de huevos bien batidos,

y se menea todo hasta que hierva; se retira luego la cazuela, poniendo fuego sobre su cubierta, y cuando despues de algunos minutos las claras se hubiesen ya cocido y trabado, se pasa todo por una servilleta húmeda, se pone el resultado al fuego vivo, meneándolo con una cuchara de madera para que no se pegue, y hecha la gelatina helada se pone en una vasija para usar de ella: cuando sea necesario se saca un poco de ella en un cacillo puesto á un fuego templado; y cuando está caliente se dá con ella un baño ligero sobre las entradas por medio de un pincel de plumas.

Batidos.

El mejor modo de hacerlos en todas circunstancias es tomar tres ó cuatro yemas de huevos frescos separadas de sus claras, y se desatarán con unas cuantas cucharadas de la salsa á que deben incorporarse hasta que la mezcla esté bien hecha; despues se echan poco á poco en el todo, pero fuera del fuego, y se les dá el espesor conveniente, colocándolo en el horno; pero cuidando que no llegue al hervor.

Sartenada.

Despues de haber enmantecado trozos de jamon, de tocino y restos de ternera, se añade una zanahoria y una cebolla cortadas en pedacitos, se humedece todo con caldo, se

añade un manojo de peregil, y se deja hervir por algunos minutos. Esta salsa es muy útil para toda especie de platos de aves caseras.

Pebre de pimienta.

Se pondrá en una cazuela un vaso grande de vino blanco, se añade una chalotá cortada menudamente, un manojo de peregil, sal y pimienta en cantidad suficiente: se clarifica todo, y se sirve.

SALSAS.

Estas son una preparacion particular que se ejecuta, ya sea por medio de una nueva confeccion de sustancias estrañas á los alimentos que se preparan, y en las cuales se les hace servir mas ó menos tiempo, ya sea con el extracto de aquellas de que no se quiere separarlos interin cuecen. En este caso se añaden los estimulantes necesarios para darles mas realce y algun sabor, lo que las hace cálidas ó refrescantes, y alimentan segun el grado de acción que ejercen sobre las membranas del estómago.

Se dividen las salsas en grandes y pequeñas, y sus cualidades principales deben consistir en todo aquello que ejerce una acción mas ó menos fuerte en los nervios de la lengua y paladar, que son los que constituyen el órgano del gusto; pero principalmente en

las glándulas maxilares, por lo que su acción es la de humedecer la boca. Cuando son demasiado dulces, no causan sensación alguna y faltan á su objeto. Si son acres, queman la boca en vez de procurar un sabor agradable; porque hay muchas sustancias alimenticias, que no tienen en la cocina otro mérito sino el de la salsa con que se las prepara.

Se señalan aquí solo las principales; y en todas aquellas en que se encarga el añadir harina, debemos advertir que es mucho mejor servirse solo de la de patatas; pues por este medio salen las salsas mucho mas consistentes.

Salsa de anchoas.

Después de bien lavadas las anchoas y despojadas de sus espinas, se pican menudamente y se ponen en una cazuela con sustancia de ternera, jamon, pimienta, sal, nuez moscada y especias, hasta que se reduzcan á una consistencia conveniente, y para darlas su punto se suele añadir el zumo de limon.

Este pebre suele servir para las ancas asadas, las liebres tambien asadas, y se hace regularmente con jugo de estas piezas, un poco de caldo, anchoas picadas, alcaparrones, estragon, pimienta y vinagre. En general se sabe que las anchoas tienen un uso muy ventajoso en todas las salsas picantes.

Salsa de manteca negra.

Se calienta en un cazo un trozo de manteca hasta que esté negro, pero no quemado; se la quita la espuma, y se echa sobre la pieza que se quiera. Vuelve á ponerse el cazo al fuego, y se derrama lo que contenga en una mezcla de vinagre y un poco de sal, la que cuando hierva se echará sobre la manteca.

Salsa blanca.

Se mezclan un trozo de manteca y un poco de harina ó fécula de patatas, añadiendo la sal y agua suficiente: se pondrá al fuego meneándolo de continuo; y cuando adquiera la suficiente consistencia, se añade zumo de limon y vinagre, ó bien un poco de nuez moscada. Cuando se necesite esta misma salsa hecha de antemano, se deslíe la fécula en agua, y despues de añadir sal, pimienta y nuez de especias, se hace hervir todo meneándolo sin cesar, y retirándolo luego del fuego para esponerlo á un calor templado; y en el momento que deba emplearse, se añadirá la manteca con unas gotas de vinagre ó bien zumo de limon, segun el gusto de cada uno.

Salsa de alcaparrones ó pepinillos.

Se pone en una cazuela un trozo de manteca mas ó menos grueso, y luego que se haya desleido se añade harina á proporcion. Cuando empieza á hervir se disminuye el fuego, de manera que quede templado como cosa de tres horas, meneándolo sin cesar; y ya que haya adquirido un color rojo, se saca de la cazuela y se conserva en una vasija para cuando se necesite, habiendo añadido mientras ha estado cociéndose los alcaparrones ó los pepinillos, cortados en rebanadas.

Salsa de crema.

Se mezclará en una cazuela un trozo de manteca fresca con una cucharada de harina, humedecido todo con un vaso de crema hirviendo: se menea incesantemente para que no se pegue, y se irá añadiendo hasta dos vasos de crema, pasándolo todo cuando llegue á su cocimiento. Esta salsa sirve para diferentes pescados, y para los intermedios que se hacen con legumbres y huevos: se sazona con azúcar segun el gusto de cada uno.

Salsa general.

En un cuartillo de caldo comun se mezcla medio de vino blanco, sazonándolo con sal,

pimienta, corteza de limon, dos hojas de laurel y un poco de vinagre. Este conjunto se deja en infusion á un fuego lento continuo por espacio de diez ó doce horas, pasándolo por tamiz para que sirva á toda especie de aves, legumbres y peces, y tiene la ventaja de poder conservarse sin alteracion alguna despues de muchos dias.

Otra salsa.

Se reúne una cantidad suficiente de sustancias con una salsa cualquiera, poniéndola en una cazuela; se desengrasa y se hace hervir; despues se le echa perifollo, peregil, pimipinela, y cebollino picado y limpio en agua hirviendo; y rociándolo con vinagre, se sirve.

Salsas españolas.

Se hará hervir y se quitará la espuma en una cazuela á cierta cantidad de sustancia, á la que se añadirá la esencia de caza menor y de aves, y si se quiere caldo, desengrasándolo y pasándolo por un cedazo.

Se prepara tambien con partes iguales de sustancia y de caldo, un vaso de vino blanco, un manojo de peregil, una cebolleta, una hoja de laurel, una cabeza de ajo, dos clavos de especia, dos ó tres cucharadas de aceite, un manojo de cilantro, una cebolla hecha cuartos, todo lo cual deberá hervir por dos ho-

ras, y luego se desengrasa y añade sal y pimienta.

Con criadillas, setas y suficiente cantidad de sustancia ó caldo desengrasado, se hace la misma salsa anterior.

La salsa de vigilia se hace untando todo el fondo de una cazuela con manteca, y poniendo en ella zanahorias, cebollas cortadas en ruedas, y tajadas de pescados de toda especie; se humedece en seguida con caldo de vigilia, y se pone á hervir. Se añade ajo, setas y vino blanco hasta que se reducen á una consistencia regular; se pasa todo por tamiz, y se conserva para cuando se necesite.

Salsa de estragon.

Como la anterior, no usando sino del estragon en vez de las demas plantas aromáticas.

Salsa holandesa.

Se mezcla un trozo de manteca con un poco de harina y unas gotas de vinagre, medio vaso de agua, sal y nuez moscada raspada, con un batido de yemas de huevo; se pone al fuego meneándolo continuamente, y cuidando de que no hierva, porque se cuajaria.

Salsa de vinagre.

Se pondrán juntamente en una cazuela una cantidad suficiente é igual de caldo y vinagre; se

añade sal, pimienta y cinco ó seis ajos cortados menudamente, un gran manojo de perejil tambien picado, y se coloca todo al fuego hasta que los ajos se hayan cocido perfectamente. Con esta salsa se sirven todos los restos de las carnes asadas, sean las que se quieran.

Salsa picante.

Se mezcla un vaso de caldo y de vino blanco, y se cuece hasta que se reduzca á la mitad; se añade perejil y ajos, y se sazona haciéndolo hervir por algunos minutos. Cuando haya de servirse se añade zumo de limon y un poco de aceite.

Salsa portuguesa.

En un horno de fuego templado se coloca una cazuela, en donde se hayan puesto seis onzas de manteca fresca, dos yemas de huevos crudos, una cucharada de zumo de limon, pimienta en polvo espeso, y un poco de sal. Este conjunto se menea sin interrupcion, sacando de tiempo en tiempo la salsa con una cuchara para volverla á echar: se menea despues fuertemente para incorporar los huevos con la manteca, y si estuviese demasiadamente espesa, se echa un poco de agua. Esta salsa debe hacerse en el mismo instante en que se sirva. Mr. Grimod de la Reyniere aconseja se raspe la nuez moscada, y se la mezcle azafran en

polvo, y dos ó tres guindillas, concluyéndola como se acaba de decir.

Salsa á la provenzala.

Échense á dos yemas de huevo una cucharada de zumo de limon, pimienta en polvo, y ajo majado. Se sazona y pone á fuego muy lento, meneándolo continuamente, y añadiendo ademas un poco de aceite.

Salsa de rábanos.

Despues de quitado su primer pellejo, se raspa el rábano lo mas menudo que sea posible, y se añade sal y vinagre: cómese tambien el rábano con una salsa blanca.

Salmorejo.

Se mezcla con la salsa española un vaso de vino blanco, ajos, un manojo de peregil, añadiendo los restos de perdices majados con un poco de caldo: se desengrasa y pone á punto, y se pasa por un cedazo de cerda. Aun se pueden añadir criadillas en pedacitos menores.

Salsa tártara.

En una porcion suficiente de mostaza se echa sal, pimienta, ajos, perifollo y estragon, todo muy menudo, con algunas cucharadas

de vinagre; se menea todo hasta que se incorporan perfectamente cada una de las partes, añadiendo despues dos partes de aceite para una de mostaza. Si la mezcla quedase demasiado espesa, se la liquida añadiendo vinagre, y se sirve en una salsaera.

Salsa de tomate.

Se cortan por enmedio seis tomates, y habiendo exprimido su agua, se pone en suficiente cantidad de caldo, se añade la cuarta parte de la cabeza de un ajo, un poco de peregil, y unas gotas de vinagre. Todo este conjunto debe hervir un poco, y pasarse luego por un tamiz.

Tomates.

Se toma una onza de azúcar por cada tomate, haciéndolo cocer hasta el punto de caramelo en un perol. Se añade la décima parte de cebollas cortadas en trocitos, y cuando hubiesen empezado á colorearse, se echan allí los tomates con sal, pimienta, clavo de especia, y nuez moscada en dosis conveniente; se hace que hierva todo á fuego muy vivo, y cuando esté bastante espeso, se pasará por un cedazo: se vuelve á poner luego al fuego hasta que quede sólida esta mermelada, se echará en tarros cubiertos de papel doble, y se conserva aparte fuera de la luz. Puede tambien componerse sin la cebolla, en cuyo caso servirá para muchas salsas.

Agraces.

Se les quitará primeramente los granos, y despues de majado el orujo en un mortero, se meterá en un lienzo bastante fuerte para poder prensarlo y esprimir cuanto jugo contenga; despues se cuele y clarifica, se añaden cuatro ochavas de sal blanca por azumbre de fluido que se saque, se impregnan las botellas en que haya de conservarse con un vapor azufroso, para impedir que fermente y se eche á perder. A este efecto se ata al extremo de un alambre un cuarto de pajueta encendida, y se mete hasta el fondo de la botella; se cierra por medio de un corcho atado al alambre, y se deja que se llene de vapor. Así se puede conservar el agraz por mucho tiempo, poniéndolo en la cueva.

Espinacas.

Se cuecen y enjuga el agua que contienen; se pican muy finas, y se pasan por un cedazo, y su resultado sirve para colorear de verde las salsas.

Tambien puede hacerse con espinacas crudas machacadas, estrayendo su jugo á través de un lienzo; se hace luego hervir, y se usa de la parte colorada que se separa del agua.

Vinagre aromático.

En cuatro azumbres de vinagre bueno se ponen en infusion por un mes y al calor de la atmósfera dos ochavas de pimienta en grano, clavo de especia y nuez moscada, de cada una de estas últimas media ochava, un puñado de sal, cuatro onzas de hojas frescas de estragon, ajo, tomillo y flor de sauco; se filtra todo añadiendo un vaso de aguardiente ordinario para conservarlo todo en botellas bien tapadas con corcho, y usarlo cuando se necesite.

Vinagre de estragon.

Lo mismo que el anterior, poniendo hojas frescas de estragon dos onzas, y añadiendo por cada azumbre de vinagre un medio vaso de aguardiente.

OBSERVACION.

Las esencias de toda especie de gelatinas y salsas sazonadas con los varios ingredientes aromáticos y usados, se harán para estimular las fibras nerviosas de la lengua, y escitar la humedad de la boca; pero no dejaremos jamás de encargar la sobriedad en ellas, y el que no se cargue demasiado el estómago con tales adherentes; porque no basta solo comer, es necesario digerir: y el órgano central es el que contribuye á escitar las ideas

alegres ó melancólicas. Mediante este principio, medítense cuáles puedan ser los resultados de una mala digestion, aun cuando no sea sino lenta y penosa; y lo que cada uno experimentase despues de una gran comida, servirá para comprobar nuestra asercion, demasiadamente bien probada por la esperiencia.

De las sustancias estimulantes empleadas en la cocina.

En el arte de cocina, como en todas cosas, los auxilios utilizan mucho, y así es que son tan necesarios los estimulantes entre todas las sustancias que se emplean para escitar el gusto, y dar accion á los órganos del apetito. Obtienen el primer lugar las especias: estas vienen de oriente y aun de América; despues entran las plantas aromáticas indígenas, la sal y cuanto se conserva con ella, los ácidos vegetales y las plantas aperitivas.

La pimienta entre las especias es la mas comun, y que se emplea universalmente en la cocina. Hay pimienta blanca y negra, aunque todo sea producto de un mismo árbol; constituye su diferencia la preparacion, porque la blanca no es otra cosa que la negra sin su corteza, y no obstante esto es menos acre y picante, siendo conocida en el comercio con el nombre de pimienta de Holanda y de Inglaterra, reducida á polvo mas ó menos sutil, y la venden los drogueros con el nombre de pimienta fina.

Por pimienta molida ó negra se entiende la especia preparada con su polvo solamente majada, y esta se usa para comer las ostras, sopas y ensalada, y rara vez se usa entre nosotros del pimenton ó pimienta larga, por ser una planta demasiado acre y ardiente, la que no puede convenir sino á los paladares muy gastados. Así es que en Inglaterra se hace mucho uso de ella.

El clavo de especia despues de la pimienta es lo que mas se usa. Se meten en una cebolla quemada para dar color y gusto al caldo: se usa de ellos en muchas salsas y guisados, y en todos los intermedios preparados con legumbres, pues su perfume es bastante agradable, y de un gusto casi general; pero es necesario sacarlos antes de servir, pues su olor basta.

La nuez moscada tambien es parte de las especias que deben hallarse en las cocinas. Se eligen de ellas las mas sanas, que se raspan en los guisados á medida que se necesita. Dice bien á todas las salsas, y con particularidad á las coli flores y huevos en caramelo. La flor de moscada, que no es otra cosa que su segunda cortéza, se emplea pocas veces en las salsas y guisados; por lo regular se la destina á los intermedios de dulces, á los que dá un gusto mas fino y agradable que lo haría la misma nuez.

La canela no se emplea tanto en la cocina como en las confituras y licores; pero puede

tener algun uso en ciertas circunstancias. La de Ceylan es la mejor y la única que deben emplear los cocineros y confiteros. La de la China solo debe emplearse en las destilaciones.

El gengibre, raiz de una planta originaria de las Indias y de las Antillas, que nos la trasmite el comercio seca, es acre, aromática, ardiente y de un olor bastante agradable aunque fuerte. Se usa poco entre nosotros, aunque bastante entre los ingleses y holandeses.

Tal es poco mas ó menos el número de las especias que se usan en la cocina, reducidas á polvo muy fino, del que se echa la dosis conveniente, que se varía segun el empleo que quiera hacerse de ellas; siendo estas las cuatro especias que conviene usar para los guisados, á fin de que no salgan demasiado insípidos ó sobradamente aromáticos. Síguense despues los estimulantes que crecen naturalmente en nuestros paises, ya sean arbustos, plantas, granos ó raices de huertas, pues en otro tiempo sustituian entre nosotros á todas las especias de que nos proveen las dos Américas.

El primero de todos es el laurel: sus hojas aromáticas sirven muy á menudo para perfumar diferentes guisados; pero es necesario usarle con mucha sobriedad. Se conoce otro laurel llamado de cereza, del cual no se usa sino para dar á la leche el gusto y olor de las almendras; pero como debe esta propiedad al ácido prúsico, veneno el mas violento, de-

be usarse en muy pequeña dosis, y lo mas una ó dos hojas, siendo lo bastante para poco menos de media azumbre.

El tomillo entra tambien entre los adherentes. Su olor fuerte y demasiado aromático impide que se use en grandes dosis. Se le puede juntar la albahaca, de que tambien se echa mano para aumentar los sabores subidos.

La mejorana, planta muy aromática, tiene un olor tan fuerte como el tomillo, y se obtiene con los mismos resultados.

La ajedrea, cuyo uso no es tan comun como el del tomillo, tiene poco mas ó menos sus propiedades.

La ajedrea y mejorana se usan frescas: el laurel y tomillo se conservan durante mucho tiempo, pues aun secos, no pierden su sustancia aromática.

El cilantro, de un olor semejante al del anís y el hinojo, puede servir para sazonar; pero los confiteros y destiladores sacan mejor partido de él que los cocineros.

Deben contarse entre estas diversas sustancias aromáticas el estragon, perejil, cebolleta, perifollo, apio, cebolla y ajo; pero no se les considera como particularmente llenos del aroma capaz de estimular los órganos de la digestion. No obstante esto son inescusables en todas las preparaciones alimenticias, especialmente el perejil, que casi es de primera necesidad, y no hay guisado, por mas simple que sea, en que las cocineras menos

instruidas no le empleen. La advertencia mas esencial para todos los que están encargados de la preparacion de los alimentos es, que no abusen de los estimulantes conocidos con el nombre de especias; y aunque los otros aromas de nuestras huertas sean menos peligrosos, su abuso les sería muy dañoso, sobre todo á los estómagos delicados. Debe guardarse un justo medio; porque si el comer una cosa insípida no procura sensacion agradable alguna, el comer demasiadamente aromatizado puede ser dañoso.

GUISADOS.

Crestas é higados de gallo.

Se cortan las primeras por su estremidad, y á fin de limpiarlas, y de que desaparezca la sangre que pueden todavía contener, se lavan diferentes veces en agua caliente, y se retiran de ella cuando se advierte se levanta el pellejo: se limpian con una servilleta aseada sin romperlas, y se hacen cocer en una olla de caldo algo grueso; se añade zumo de limon, y no se mezclan los riñones sino al tiempo en que están ya perfectamente cocidas las crestas. (C.)

Migas.

Con miga de pan comun se harán migas de un tamaño regular, se echa manteca en

una cazuela, y cuando tengan un calor suficiente se ponen las migas, se dejan freir hasta que hayan adquirido un buen encarnado, se escurren y sirven. (D. D. D.)

Relleno cocido.

Se cortan iguales partes de tocino y de ternera, habiendo quitado á esta última los tendones, en pedazos pequeñitos, y se les echa la manteca despues de haberla polvoreado con sal y pimienta. Ya que hayan cocido, se retiran y dejan enfriar, se vuelven á picar menudamente, y añadiendo un migajon de pan mojado en caldo, se les une un batido de yemas con criadillas y setas. (C.)

Este relleno se puede hacer tambien de aves, de caza mayor y peces.

Fritos.

Se dá este nombre al aderezo de toda especie de viandas, peces, legumbres y frutas, hecho en una sarten por medio del aceite ó de la manteca: frecuentemente se usa de él, tanto para variar los alimentos, como para aprovechar una infinidad de piezas que se habrian de desechar, y para confeccionar otras en menos tiempo: en fin, aunque sea cosa muy fácil y al alcance casi de todos los que entienden de cocina, no hay cosa mas rara que un frito bien hecho.

Se compone de diferentes sustancias, y por lo comun se emplea la manteca de vaca para las cosas mas delicadas, y la manteca de puercos para las otras. Estas grasas desleidas á un fuego lento y continuo despues de clarificadas se conservan en una vasija para este efecto. Con ellas se hacen los buñuelos y todas las preparaciones en que debe entrar el azúcar para hacerlas agradables.

Pero es cosa averiguada que solo con el buen aceite de olivas se hacen los fritos muy finos y delicados. Salen así mas tostados, y tienen una vista mas agradable. Debe disponerse todo de antemano para hacerlo con un grado de calor suficiente por medio de un fuego activo ó moderado, segun se necesite; pero no basta aun esto. Como solamente el pescado se puede rebozar perfectamente en harina, despues de haberlo desecado para freirlo, sea la que quiera la manteca puesta al fuego, es necesario tener cuidado de preparar la pasta que servirá de rebozo á todo lo que se echa. Esta se hace con buena harina, yemas de huevo, un poco de manteca ó de aguardiente y corta cantidad de aceite. Debe ser ligera y de una consistencia regular; porque si está demasiado espesa y no se hace con cerveza ó aguardiente, y á lo menos con dos ó tres horas de anticipacion, no saldrá nada bueno, aunque el frito se haya calentado convenientemente.

Se pueden freir toda especie de carnes, las

aves caseras, los peces de mar y de agua dulce, las frutas, legumbres, pies, orejas y sesos de buey, los de carnero, y huevos: y es tanto mas estimable el frito, cuanto que por él se consigue, como lo hemos dicho antes, el presentar bajo una nueva forma todo lo que no podria servir por dos ó tres veces.

Pastel de ternera.

Se quita á un buen trozo de ternera todas las fibras y tendones, y despues de quitada la espuma se le añade el doble de manteca: se pica y mezcla todo, añadiendo un poco de agua y dos yemas de huevo. Se majará esta mezcla en un mortero con otras yemas de huevo y agua, y sazónándola de una manera conveniente se añade peregil picado. (D. D. D.)

Adobo.

Con partes iguales de vinagre y agua se cortan las cebollas en rebanadas con peregil, ajo, sal y pimienta. Cuando se quieran adobar legumbres para freir, como escorzonera y apio, se omite el ajo y la cebolla. Tambien se puede adobar con aceite y con la misma sazón. Hácese igualmente del modo siguiente. Se deslíe manteca en una cazuela, se añaden zanahorias y una cebolla picada menudamente, con la cantidad suficiente de pimienta, sal, ajo, laurel y peregil; se humedece el todo

con agua ó caldo y una tercera parte de vinagre, pasándolo, despues que haya cocido, por un cedazo. Tambien se pueden adobar todas las carnes que quieran freirse.

Cebollas heladas.

Se despellejan cebollas grandes sin tocar á la cabeza, colocándolas despues en una cazuela, para que picadas puedan tenerse unas al lado de las otras; y despues de haber derretido un trozo de manteca, se echarán dentro con sal, y casi una onza de azúcar, y un vaso de caldo por docena. Ya que hayan cocido y tomado color, se vuelven á colocar alrededor de la entrada en que se sirvan con un tenedor: se vuelve á echar un poco de caldo ó vino en la cazuela para desprender lo que haya quedado helado, y se echa este resto despues de haberlo pasado por un colador. (B.)

Preparacion para el frito.

Se baten y rompen los huevos como para hacer una tortilla, en cantidad proporcionada á lo que se desea freir. En este batido se embeben las piezas que han de freirse, haciéndolas rodar en raspaduras de pan bien seco y fino, teniendo cuidado de que quede cada pedazo perfectamente cubierto; se echan en manteca, y se las deja el tiempo necesario para que se coloren. (D. D. D.)

Sustancia de zanahorias.

Se cortará cantidad suficiente de zanahorias, añadiendo dos cebollas picadas; se echa todo en manteca, y se humedece con caldo ó agua comun: deben cocer hasta tanto que puedan ser despachurradas para pasar por el colador, humedeciéndolas con un poco de su primer caldo; se vuelven á poner al fuego con manteca fresca, y ya que hayan tomado la consistencia debida, se desengrasarán para servirlas.

Idem de legumbres secas.

Sean judías, lentejas ó guisantes secos, se los hace cocer con agua y sal y un manojo de yerbas: se majan y pasan por un colador, echando el agua que ha servido para su cociamiento; volverán á ponerse al fuego con manteca y la conveniente sazon para su uso. Estas sustancias se pueden hacer cociéndolos con un pedazo de tocino, y humedeciéndolos con caldo, y entonces son para carne.

Sustancia de castañas.

Se cocerán castañas de modo que se quite todo el pellejo y película que las cerca; se ponen en una cazuela, humedeciéndolas con un vaso de vino blanco; se colocan despues á un fuego templado, y cuando están en punto,

se despachurran y pasan por colador, añadiendo sustancia de caldo.

NOTA. Sea el que quiera el puré ó sustancia que se haga, y el sabor que se le quiera dar, obsérvense las operaciones que acabamos de indicar. (C.)

Idem de nabos tiernos.

Lo mismo que los dos precedentes.

Idem de cebollas.

Se observará el mismo método que para los anteriores, á escepcion de que se añade un poco de vino blanco, y se cuida de no dejarlas la cabeza ni el cabo que las comunicaria acrimonia: es mucho mejor blanquearlas antes en agua hirviendo, y dejarlas escurrir.

Sustancia de acederas.

Se corta la acedera, añadiendo una pequeña cantidad de perifollo, para ponerlo todo al fuego en una cazuela con un trozo de manteca. Cuando ya estuviese á punto, se le echa caldo ó agua, se pasa por un tamiz, se vuelve á poner al fuego, y se añaden yemas de huevo.

Tambien se hace esta sustancia de vigilia con leche, y añadiendo igualmente yemas de huevo. (L.)

Guisado de setas.

Despues de poner en una cazuela sal y pimienta, un poco de nuez moscada, peregil, cebolleta muy picada y una ó dos cucharadas de vinagre, se echan las setas preparadas y limpias de antemano: se pone todo á un fuego lento, y se deja hervir por espacio de un cuarto de hora. Cuando haya que servir las se añade un batido. (E.)

Guisado de coles.

Se limpia una col entera, ó su mitad, si fuese demasiado grande, despues de haberla secado y puesto en agua fria, se exprime con las manos, se la quitan las hojas gruesas y lo que queda de sus cabos, y se pone en una cazuela con la cantidad suficiente de manteca, añadiendo caldo y un poco de harina, y se la deja á fuego lento despues de sazonada con sal, pimienta y nuez moscada, para servir de recipiente á toda especie de carne y como intermedio. (C).

Guisado de higadillas.

Se toman enteras, despues de haber separado con precaucion las venillas biliares ó amargas; y cuando se hayan limpiado por algunos minutos en agua hirviendo, se ponen en una cazuela con cantidad suficiente de esencia ó

buen caldo y un vaso de buen vino blanco; se sazonan despues con un manojo de peregil, cebolletas, un poco de ajo y pimienta, y al cabo de media hora se las desengrasa para servir las como de entrada. (C.)

Guisado de mezcla.

Se toma la parte inferior de alcachofas medio cocidas y setas hechas trozos, algunas higadillas cortadas tambien del mismo modo y puestas en una cazuela con manteca, un manojo de peregil, cebolletas, una cabeza de ajo, sal, pimienta y un puñado de harina, y se bate todo suficientemente con caldo ó vino blanco. Al cabo de una hora de cocimiento se desengrasa y sirve por entrada. Si en vez de caldo se le echa un batido con yemas de huevo y crema, se prepara este guisado blanco. (C.)

Guisado de criadillas.

Peladas y cortadas en lonjas mas ó menos gruesas, se ponen en una cazuela con manteca, cebolleta, un manojo de peregil, clavo de especia, y un puñado de harina, mojándolo con partes iguales de caldo y de vino; y despues de una media hora que hayan estado al fuego, se desengrasa, añadiendo caldo colado para servir de intermedio. (C.)

Molleja de ternera.

Se prepara quitando al trozo que se elige las membranas que le rodean, y los vasos sanguíneos que contenga, y luego se le desangra con agua templada: cuando se haya blanqueado suficientemente, se pone en agua fría para que vuelva á adquirir solidez, se le escurre y corta á través, echándole en manteca y polvoreándole con un poco de sal molida. (M. B.)

Por poco que un cocinero se aparte de los principios que acabamos de esponer de una manera bastante estensa en los capítulos pertenecientes á salsas, guisados, fritos, y otras sustancias alimenticias que se han mencionado, se arriesgaria no solamente el no acertar con ellas, sino el que fuesen mas perjudiciales que gustosas. Todas ellas son mas ó menos fáciles de digerir, y sería preciso un tratado particular para hablar de cada una de ellas. Nos contentaremos solamente con decir que los que las hacen deben saber ó presumir á lo menos con antelacion lo que podrán comer sin temor; pues no hay nadie que no pueda hacer diariamente algunas esperiencias sobre el alcance de sus funciones digestivas desde su principio hasta su conclusion; pues la tranquilidad de ánimo, la de cuerpo, el ejercicio á pie sin fatiga, la distancia de una comida á otra, una buena ó mala noticia, un vaso de agua de nieve con azúcar en verano, el traba-

jo del bufete, las afecciones morales tristes, y una indisposicion de estómago, todo en fin debe entrar en consideracion para el uso de los alimentos de que acabamos de hablar respecto á sus preparaciones particulares.

DE LA VACA.

Observacion.

Las principales entradas de este plato son las siguientes:

Vaca con yerbas y salsa picante, estofado de vaca, sesos en adobo, todos los biftecks, el asado sobre una capa de achicorias cocidas ó con salsa de tomate, la vaca doble, la lengua, las costillas asadas, la vaca cocida y el paladar.

Pierna de vaca.

Se prepara de antemano, quitándola las partes membranosas y tendinosas que nada prestarían estando asadas; se pone en adobo por veinte y cuatro horas con aceite, sal molida, cebollas cortadas en rebanadas, peregil, laurel &c.: se ata y envuelve en un papel untado con manteca, se coloca en el asador, y un instante antes de sacarla se la quita el papel para que tome color. Puede adornarse con patatas fritas, y una salsa picante que se acompañará en una salsera. (*Asado M. B.*)

Bifteck.

Para este aderezo inglés se corta la hebra en rebanadas un poco gruesas y á través, ó mucho mejor la hebra interior de la segunda presa de una pierna; se machaca y pone en adobo con aceite ó vinagre, con un poco de sal molida: se asa en parrillas á un fuego activo, se mezcla aparte manteca fresca, sal, perejil muy picado y zumo de limon, colocando el trozo asado en esta salsa, advirtiendo que el plato debe calentarse antes. Se adorna tambien el bifteck con patatas fritas, pepinillos cortados y berros: muy á menudo se usa con manteca de anchoas y cangrejos en lugar de las yerbas finas. (*Entrada M. B.*)

Paladar de buey.

Se echará en una salsa el paladar hecho pedacitos, y en el momento de servirle se añade un batido de yemas con zumo de limon. Puede adornarse este plato con coscorrones de pan.

Vaca encarnada.

Se tomará la parte trasera, y despues de haberla quitado los huesos y lardeado con pedazos gruesos de tocino, se frota con sal y especias en bastante cantidad: se pone luego en una vasija con tomillo, gengibre en grano,

albahaca, laurel, clavo de especia, ajo muy picado y ruedas de cebolla; se cubre la vasija, poniendo en su tapadera un lienzo para impedir todo contacto del aire. Pasados cinco dias se pone al fuego otra vez, se saca y pone en un lienzo atado, haciéndolo cocer en una olla con agua, cebollas, y un manojo aromático. Esta pieza puede servirse caliente con una salsa española fria con rábanos picados y puestto aparte.

Vaca con yerbas.

En un plato cuyo fondo tenga manteca con yerbas finas picadas y ralladuras de pan, se pone la vaca cocida en trozos lo más pequeños que se pueda; se añaden por encima yerbas finas y pedacitos de manteca y otra nueva capa de ralladuras, y el todo se espone á un fuego templado, cubiertó con una tapadera de hierro; sobre la que se echarán ascuas; y cuando el trozo esté ya cocido, se sirve; pero añadiendo tambien pepinillos ó alcaparras. (Entrada M. B.)

Estofado de vaca.

Se lardea con tocino gordo un trozo, dando antes con especias, y se pone en una cazuela con zanahorias, cebollas, una pierna de ternera quitado el hueso, y la sazón conveniente: se le echa caldo ó vino blanco, se cubre con una tapadera de hierro y un lienzo,

haciendo que cueza á un fuego lento y largo. Este plato puede servirse caliente ó frio, pero ha de pasarse por tamiz todo el jugo que diése. (*Entrada M. B.*)

Otro.

Se pone en una cazuela el trozo cortado en lonjas menudas con un pedazo de manteca, y cuando esta se haya derretido, se añade un buen puñado de harina: se removerá y humedecerá con un poco de agua, luego se le dá la sazón con sal, pimienta y un manojo de peregil, y cuando haya de servirse se le echá un batido de huevos y unas gotas de vinagre. (*Entrada B.*)

Cocido.

En el artículo de *menestras* hemos indicado los trozos que deben elegirse y preferirse de la vaca para hacer un buen caldo. En cuanto al cocido, se sirve ya sea naturalmente con peregil, ya con salsa de pimenton, tomates &c.

Resta el que demos algunos pormenores sobre el modo de sacar el partido mas ventajoso de la vaca cocida.

Sesos.

Se echarán en agua caliente para limpiarlos de la sangre, y levantar la túnica que los

cubre; se dejan despues en otra nueva agua templada para pasarlos al agua hirviendo. Al cabo de algunos minutos se sacan y se vuelven á poner en agua fria, se cuecen con la cantidad suficiente de agua, zumo de limon, sal, una cebolla hecha rebanadas, peregil y laurel, y se saca para comerlos. (*Entrada B.*)

Sesos con manteca negra.

Se cuecen en adobo, se escurren, y puestos en un plato se les echa una salsa negra de manteca, adornándolos con peregil frito. (*Entrada D. D. D.*)

Sesos fritos.

Despues de escurridos al salir del adobo se rebozan en pasta de freir (*véase esta palabra*), se echan en la sarten, y cuando se hayan coloreado, se sacan y dejan secar sobre una servilleta enjuta; se sirven rodeados de peregil frito y cortados en trozos medianos. (*Entrada D. D. D.*)

OBSERVACIONES.

Se pueden tambien servir los sesos con toda especie de salsa de tomates, pimenton &c.

Sesos á lo marinero.

Añádase á un poco de salsa española, hecha de antemano, un vaso de vino blanco ó tinto con cebollinos fritos en manteca y setas: concluida la salsa se ponen en ella los sesos cortados en pedazos, y se pueden servir con solo el primer hervor, añadiendo cabos de alcachofas, langostas y coscorrones mas ó menos gruesos. (*Entrada C.*)

Vaca mechada.

Se procede de la misma manera que para el estofado de vaca.

Coscorrones de caldo.

A la vaca picada muy menudamente se le añade un cuarto de carne de salchichas, algunas patatas cocidas al humo y bien espachurradas, una migaja de pan mojado en leche y yerbas finas; de todo esto se hará una pasta, con la cual se forman albondiguillas, que se envuelven con raspaduras de pan; luego se echan á freir ó se cuecen en una cazuela con manteca, se sacan y se sirven con una salsa picante. (*Entrada B.*)

Coscorrones de paladar de buey.

Se corta el paladar ya cocido en porciones pequeñas, se echan en una salsa blanca á

fin de que quede mas consistente, se retiran y se rebozan en miga de pan para echarlas en una mezcla de huevos batidos como para tortilla: se polvorean muy bien con raspaduras de pan, y se las hace freir.

Chuletas á lo paisano.

Despues de haberlas perdigado en una cazuela con un trozo de manteca fresca, se cubren al fuego y se dejan cocer lentamente despues de sazonadas regularmente. Ya que estén cocidas, se sacan, se desengrasa la sustancia helada, la cual se desprende con un poco de caldo, y se pasa en seguida este por el tamiz. (*Entrada M. B.*)

Chuletas tostadas.

Despues de haberlas aplanado se las echa en adobo con aceite, sal, un manojo de perejil, una ó dos hojas de laurel, y una cebolla cortada en ruedas. Al cabo de veinte y cuatro horas se ponen en una parrilla á un fuego vivo, y se les dá vuelta para retirarlas cuando estén á punto, y servir las con sustancia ó con una salsa picante, echando en ellas pepinillos picados. (*Entrada M. B.*)

Chuletas con vino.

Se ponen al fuego con un vaso de vino de Madera ó de Málaga y otro tanto de caldo, y cuando estén ya en sazón se pasará este líquido por tamiz, y se les echa encima.

Trozo de vaca asado.

Después de echarlo en adobo y mecharlo con tocino, se pone en el asador y se sirve lo mismo que el cuarto trasero, con patatas fritas ó con una salsa picante en una salsera. Es mucho mejor y tiene mayor delicadeza, cuando en vez de mecharla, se pone en una cazuela con tocino para después asarla.

El mismo con vino de Madera.

Mechado el trozo con tocino delgado, se vuelve y se ata por ambas estremidades, para que quede en círculo. Después se coloca en una cazuela con cebollas, zanahorias y un manojo de yerbas finas; se moja todo con un vaso de sustancia y dos de vino de Madera, se hace hervir por algunos minutos á un fuego activo, se mitiga este hasta dejarle templado, y en la cubierta se pone fuego para que el tocino se seque: se pasa luego el pebre por un tamiz, habiéndole echado de manteca como el grueso de una nuez. (*Entrada C.*)

Callos.

Primeramente se cuecen, despues de haberlos limpiado bien, con cebollas, zanahorias, peregil, tomillo, laurel, clavo de especia, sal, pimienta y pimenton, y la suficiente cantidad de agua: se dejan escurrir y se cortan en trozos gruesos como de cuatro dedos: se cubren despues con manteca mezclada con peregil, cebolletas y un poco de ajo muy picado, sal y pimienta, y se sirven con una salsa picante.

Tambien se pueden servir con salsa blanca italiana ú otra cualquiera. (*Entrada D. D. D.*)

Picadillo.

Se pica la vaca menudamente, se pone al fuego, se añade un poco de sustancia ó grasa de aves, ú otra cualquiera, se le echa para humedecerle algo de caldo y un poco de vino blanco, dejándolo al fuego despues de haberlo sazonado convenientemente. Se sirve inmediatamente que esté á punto.

Lengua de vaca.

Se limpia primero y se mecha con tocino magro en tajadas delgadas: en el fondo de la cazuela se ponen lonjas y encima la lengua con cebollas, zanahorias, setas cortadas en pedacitos, peregil, laurel, pimienta y sal; todo se

moja con un vaso de caldo y de vino blanco, cubriéndolo tambien con otras lonjas de tocino; se coloca la cazuela sobre fuego lento con brasas encendidas sobre su cobertera; al cabo de pocas horas se saca la lengua, se corta á lo largo, y se sirve con una salsa. (*Entrada B.*)

Lengua encarnada.

Después de haberla preparado con agua hirviendo, se enjuga y polvorea con salitre pulverizado hasta que quede bien impregnada; luego se pone en una vasija con clavo de especia, pimienta en grano, albahaca, laurel y tomillo; se echa encima agua hirviendo muy cargada de sal, y se deja así durante seis dias; se saca al cabo de este tiempo, y se cuece en dos azumbres de agua con zanahorias, cebollas, tomillo, albahaca, laurel, pimienta y clavo y un poco de salmuera; y en estando á punto, se echa en una cazuela con el caldo, y se deja enfriar. (*Entrada C.*)

Lengua á lo marinero.

Se cuece la lengua, se la quita el pellejo que la cubre, se corta en ruedas, se cuele el caldo en que haya cocido, se desengrasa, y se coloca todo en una cazuela con dos vasos de vino tinto, cebolletas fritas en manteca, seras y un trozo de manteca fresca y mezclada con un poco de harina: reducida la salsa á su punto,

se pone sobre los coscorrones cortados en rajás, y se echa la salsa encima.

Se pondrá en un plato sal, pimienta, un poco de miel, y se echa encima de vino.

OBSERVACION.

Una lengua de vaca se puede cocer y preparar con espinacas, setas y raíces de toda especie.

Lengua de buey en papel.

Cocida la lengua y cortada en trozos mas ó menos gruesos, se cubre con manteca mezclada con yerbas finas, setas picadas, miga de pan, pimienta y sal, cubriéndola toda con papel dado con manteca, y se pone á tostar sobre un fuego templado. (*Entrada C.*)

Paladar de buey á la italiana.

Se divide el paladar en dos pedazos, y cuando haya escurrido se quita todo cuanto queda de la parte negra: se la hace una salsa italiana (*véase esta palabra*), y se la deja en el fuego templado, cortándola en pedazos cuadrados; se sirve despues adornada de coscorrones. (*Entrada C.*)

Este cocido se sirve con un poco de vino que se echa encima al cocido.

OBSERVACION.

Por poca destreza é inteligencia que tenga un cocinero, puede preparar el paladar de buey con todas las salsas, y á todos los gustos.

Idem en salpicon.

Se pondrá en un plato sal, pimienta, un poco de mostaza, y una cucharada de vinagre, y se bate todo: se añaden despues yerbas finas, ajos y pepinillós, todo picado; se le añade tres cucharadas de aceite, y se hace cocer en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

OBSERVACION.

Todo individuo, cuyo estómago puede digerir fácilmente un trozo de vaca preparada de cualquiera modo que sea, puede estar cierto, no solamente de proporcionarse un placer desconocido para los que le desprecian, sino tambien el que se prepara muy bien para quanto le convenga de la mesa adonde este está convidado; la costumbre, y sobre todo la necesidad, que es una segunda naturaleza en tal caso, obliga á menudo á satisfacer el primer apetito con el cocido. Las aves, la caza, la pastelería, nada iguala ni puede procurar el encontrarse tan bien, como aquel que se contenta con una tajada de vaca suficiente para saciar el hambre que le estimula al principio de un gran convite. Por mas que se sustituya al cocido un rodaballo, un asado, una cabeza de ternera, un rosbif, un capon, ó lo que sea, no hay cosa que para el aficionado sea preferible á un buen cocido cortado en rebanadas más ó menos gruesas.

TERNERA.

Las principales entradas de ternera son el cuarto asado con yerbas finas á la provenzala, las costillas á lo paisano, ó en papel, los sesos á lo marinero, un bollo de higado, ó preparado á lo paisano, la lengua, los pies, las orejas rebozadas y fritas, y las mollejas mechadas.

Salsa blanca de ternera.

Se corta en pedazos lo que queda de la ternera asada: se pone en una cazuela con un trozo de manteca: se polvorea con harina, y cuando estén empapados se les echa suficiente cantidad de agua con sal, pimienta y un manojo de yerbas, y se añade un batido de yemas de huevo y unas gotas de vinagre; y tambien si se quiere setas y cebollas. (*Entrada M. B.*)

Cuarto de ternera asado.

En una cazuela con lonjas de tocino se pone el trozo de ternera con zanahorias, cebollas, un manojo de yerbas, sal y pimienta; el todo se cubre con lonjas de tocino, y se humedece con caldo; encima se pone un papel, y cuando está en sazón, se sirve con toda especie de legumbres, salsas y adornos. (*Entrada B.*)

Del mismo modo con yerbas finas.

Despues de haberlo cortado como conviene, y mechado con tocino en tajadas delgadas, se deja en adobo con yerbas finas por espacio de una ó dos horas, se mete en el asador cubriéndolo bien con lo que queda en una cubierta de papel untado de manteca. Cuando está en sazón, se quita el papel y las yerbas finas, y se pone en una cazuela con sustancia, un poco de manteca mezclada con harina, un vaso de caldo, y el jugo de un limon, pasando sobre el trozo un batido de huevos: despues se la empana y se la hace tomar color á un fuego vivo, sirviéndole con la salsa por encima. (*Entrada F. D. D.*)

Trozo de ternera mechado y asado.

Se prepara y mecha con tocino, se echa en adobo y se pone al asador en una hoja de papel dado con manteca; un momento antes de servirle se le quita el papel hasta que haya tomado color, y se sirve con una salsa de tomate, de pimienta ú otra cualquiera. (*Entrada F. D. D.*)

Trozo de ternera á la provenzala.

Con cuatro onzas de aceite, sal, pimienta y un manojo de yerbas, se pone el trozo

de ternera en una cazuela á un fuego templado; teniendo cuidado de volverlo de cuando en cuando para que tome color; y ya que esté cocido, se sirve con una salsa italiana, á la que se añade el resto de la primera.

Sesos de ternera á lo marinero.

Despues de haber desangrado los sesos en agua caliente, y quitádoles la membrana que los cubre, se cocerán en una mitad de caldo y vino, ó en agua con vinagre, sal y pimienta: despues se ponen otra vez en una cazuela con vino y caldo, un vaso de cada cosa, añadiendo un manojo de yerbas, sal, pimienta, cebolletas y setas pasadas por manteca. Despues de algunos momentos de hervor se echa manteca mezclada con harina, y esta salsa se derrama sobre los sesos colocados en un plato.

Los sesos de ternera como los de buey pueden servirse del mismo modo con salsa verde, con manteca negra, con salsa de tomate. Pueden tambien emplearse como entrada. (C.)

Chuletas de ternera con criadillas.

Se mechan con tocino y criadillas cortadas en pedacitos: se cubre el fondo de una cazuela con lonjas de tocino, y encima se ponen dos chuletas con una ó dos zanahorias, una cebolla, sal, pimienta y un manojo de yer-

bas, y se vuelven á cubrir con otras lonjas, se moja todo con caldo y vino blanco por mitad, y se cuecen á fuego lento hasta que estén en sazón; se desengrasa luego el cocimiento, y se añade una cucharada de sustancia, y si conviene una salsa de mermelada. (*Entrada C.*)

Chuletas á la leonesa.

Se machacan con tocino, pepinillos y hebras de anchoas, poniéndolas en adobo en aceite por una hora á lo menos, con sal, pimienta, chalotas, yerbas finas y perejil, todo picado; despues se rebozan en lonjas de tocino, y se hacen cocer en adobo.

Se pondrá un poco de manteca y un puñado de harina en una cazuela, yerbas finas y ajos picados, mojándolas con el cocido hecho bien desengrasado; y para servirlo se añade el jugo de un limon, ó unas gotillas de vinagre. (*Entrada C.*)

Chuletas de ternera empanadas y tostadas.

Despues que hayan estado en adobo una ó dos horas con aceite, yerbas finas, sal, pimienta, el jugo de un limon y unas gotas de vinagre, se les polvorea con una miga de pan deshecha con la mano para que se tuesten á fuego lento, y se sirven con la salsa que se quiera. (*Entrada F. D. D.*)

Chuletas mechadas.

Se aplanan con un machete mojado: despues se mechan con tocino cortado en tajadas delgadas, y se hacen cocer de la misma manera que el trozo de ternera mechada, y se sirven con toda especie de salsas. (*Entrada F. D. D.*)

Chuletas de ternera en papel.

Se las pone en adobo como se ha dicho: se pican despues yerbas finas con tocino, y se le mezcla la miga de pan: se polvorean con raspaduras, y se les mete en una hoja de papel dado de aceite ó manteca; despues se ponen en parrillas á un fuego templado para servir las con el papel. (*Entrada F. D. D.*)

Espaldilla de ternera estofada.

Se pondrán en el fondo de una cazuela lonjas de tocino, y encima una espaldilla de ternera con zanahorias, cebollas, un ramillete, sal y pimienta, humedecido todo con caldo y unas gotas de vinagre y ruedas de limon, sin corteza ni pepitas: se pone á cocer todo á un fuego lento por encima y por debajo, se pasa, se desengrasa y se reduce para servirlo. Igualmente se puede, si se quiere, quitarla los huesos y picarla.

La misma rellena.

Después de haberla quitado todos los huesos sin tocar á lo de encima, se la mete por dentro un relleno: se arrolla y se ata con un bramante rodeándola con lonjas de tocino, y se sujeta tambien con otro bramante: se envuelve todo en un lienzo delgado cosiéndolo, y se pone en una cazuela preparada con lonjas de tocino, zanahorias, cebollas, un manojo de yerbas, sal y pimienta, así como los huesos rotos y un pie de ternera. Todo esto se rocía con mitad de vino y mitad de caldo, poniéndolo á un fuego lento. Cuando esté en su punto, se retira, se quita el lienzo y la atadura, y se deja enfriar, se pasa el fondo del cocido, se clarifica después de haberle desengrasado, se reduce y se vuelve á poner dejándolo enfriar; y cuando ya está helado, se sirve el trozo entero. (*Entrada M. B.*)

La misma asada.

Se pone en el asador á lo largo después de haberla mechado en lo interior, cubierta con un papel untado de manteca que se humedece á menudo. Cuando está ya cocida, se le quita el papel á fin de que tome color, y se sirve con sustancia. (*Asado M. B.*)

Higado de ternera á lo paisano.

Se mecha el hígado con tocino en tajadas delgadas, y se pone en adobo en vino blanco por doce horas á lo menos; despues se coloca en una cazuela cubierta con lonjas de tocino, con zanahorias, cebollas, un ramillete, pimienta y sal, y sobre todo una capa de lonjas de tocino; se echa caldo y dos vasos de vino blanco, añadiendo ruedas de limon sin cortezas ni pepitas; todo esto se pone á fuego lento, y en la cubierta de la cazuela se echa fuego. Cocido que sea, se reduce y se sirve con pepinillos. (*Entrada D. D. D.*)

Higado de ternera asado.

Despues de haberle mechado con tocino gordo en la parte interior, se le pone en el asador y se sirve con una salsa picante: á fin de no tener que mecharle por encima, se le cubre con lonjas de tocino ó de manteca de puerco, y se le echa encima la salsa. (*Asado D. D. D.*)

Higado de ternera estofado.

Se procede lo mismo que en el caso anterior, y cuando está cocido se hace una salsa de pimienta en que se mezcla una porcion del fondo del cocido: se reduce y se sirve. (*Entrada D. D. D.*)

Higado de ternera en sartén.

Se derrite manteca en la sartén, se hace revénir en ella el hígado en pequeños pedazos, se polvorea con harina, echándole mitad de caldo y mitad de vino blanco con sal, pimenton y yerbas finas picadas; se deja cocer muy poco tiempo, y cuando están los trozos firmes y que no resudan, se retiran. (*Entrada D. D. D.*)

Torta de hígado de ternera.

Se pica y se maja un hígado de ternera, media libra de manteca y otro tanto de tocino: se mezcla todo con setas, cebollas cortadas y pasadas por manteca, seis yemas de huevo con las claras batidas, sal, pimienta y un vasito de aguardiente; se prepara el fondo de una cazuela con lonjas de tocino, poniendo en ella todo el picado con criadillas en rebanadas, y se vuelve á cubrir con lonjas de tocino. Todo esto se pondrá á un fuego lento con una cobertera llena de brasas; cuando haya ya cocido, se saca y se deja enfriar en la misma cazuela; luego se despega la torta con agua hirviendo, dándola vuelta sobre un plato para quitar las lonjas de tocino que se hayan pegado, y polvorearla con ralladura muy fina de pan. (*Entrada D. D. D.*)

Lengua de ternera.

Se prepara de la misma manera que la de buey. Véase este artículo. (*Entrada B.*)

Lomo de ternera.

Conviene quitarle de antemano algo de la gordura que le rodea, y separar las articulaciones de las vértebras ó junturas; despues se arrolla toda la parte del sobre-lomo, y se asa cubierto con una hoja de papel dado de manteca, que se quita antes de servirle para que tome color.

Bofes de ternera.

Despues de bien limpios en agua tibia y puestas en agua hirviendo cortados en pedazos, y bien escurridos, se pondrán en una cazuela con manteca, se polvorean con harina, se les dá vuelta á menudo, se les humedece con agua ó salsa, se sazonan, se añade un ramillete, y cuando estén ya cocidos, se les echa un batido de yemas de huevo y unas gotas de vinagre. (*Entrada B.*)

De otro modo.

Preparados como se ha dicho, se les hace revenir en salsa roja, se humedecen con cal-

do ó agua, y se añaden setas, sal, pimienta y cebollas. (*Entrada B.*)

Landrecilla.

Mechada con tocino gordo, se cuece con zanahorias, cebollas y un ramillete en una cazuela preparada con lonjas de tocino; y cuando está cocida, se retira, se pasa el fondo del cocido, se reduce á gelatina y se pone dentro la landrecilla para que tome color. (*Entrada M. B.*)

La misma helada.

Se cuece en una cazuela despues de mechada con tocino gordo, zanahorias, cebollas, un ramillete, sal, pimienta, desperdicios de carne, y un pie de ternera: se moja todo con caldo, y cuando está cocido, se retira y se deja enfriar. Se reduce y clarifica, y cuando está consistente y fria, se pone en ella la landrecilla. (*Entrada M. B.*)

Orejas de ternera rellenas y fritas.

Se prepara el fondo de una cazuela con lonjas de tocino, encima se ponen las orejas muy limpias, y á medio cocer: se vuelven á cubrir con otras lonjas mayores, zanahorias, cebollas, un ramillete, y un limon cortado en ruedas delgadas, todo esto se sazona y se

añade una mitad de caldo y otra mitad de vino blanco, dejándolas cocer á fuego lento, y despues se escurren para echarlas relleno cocido y freirlas, habiéndolas empanado con huevos. (*Entrada C.*)

Manos de ternera fritas.

Preparadas y cocidas á punto, y cortadas en tiras de mediano grueso, se ponen las manos en un adobo de vinagre, y despues de escurridas se las mete en pasta de freir; se echan en la sarten, y se sirven rodeadas de perejil frito. (*Entrada C.*)

Manos de ternera al natural.

Se limpian y blanquean como la cabeza; se abren para sacarlas el hueso principal, y se cuecen en la olla, sirviéndolas con una salsa preparada con caldo, sal, pimienta, vinagre y yerbas finas. (*Entrada B.*)

Tambien se pueden aderezar con salsa roja de tomates, italiana &c.

Pecho de ternera relleno.

Se quita la estremidad de los huesos de los lados, se separa la parte de encima y la de debajo, y en este hueco se introduce el relleno cocido; volviendo á cocer las carnes se ponen así en el fondo de una cazuela con lonjas

de tocino, y el pecho hácia arriba cubierto con otras lonjas: se añaden zanahorias, cebollas, un ramillete, sal y pimienta, y la mitad de caldo y mitad de vino blanco, poniendo fuego lento por encima y por debajo: cuando ya esté cocido, se pasa el fondo y se añade un poco de caldo: se reduce, y se le añade un poco de sustancia ó zumo de limon. (*Entrada B.*)

Pecho de ternera helado.

Habiendo cortado el pecho en cuadro, se levanta lo que está sobre las costillas, se corta á lo largo quanto es posible, se llena el hueco y se ata: despues se cuece con zanahorias, cebollas, un manojo de peregil, pimienta y sal, echándole uno ó dos vasos de caldo. Cocidas las legumbres, se sacan, y el pecho un poco antes que esté perfecto el cocido: se pasa todo por un cedazo de seda, se desengrasa, y se reduce casi á gelatina, en la que se pone el pecho para que tome color; se le saca de la cazuela, se le quita del cordel, se colorea y se sirve con aderezo de legumbres, ó con cualquier sustancia ó salsa que se quiera. (*Entrada B.*)

Mollejas de ternera.

Se pican la mitad con tocino y la otra mitad con criadillas, y se cuecen como las mo-

llejas de buey con criadillas, y se sirve con toda especie de salsas. (*Entrada C.*)

De otro modo en papel.

Se limpian y hacen pedazos, se cuecen del mismo modo, y se ponen en adobo: se hacen unas cajetas con papel fuerte para ponerlas en ellas, que estén bien impregnadas de manteca derretida tibia, sobre la que se echa miga de pan; y colocándolas en las parrillas sobre cenizas muy calientes, se cubren por encima con una pala de hierro hecha ascua, ó bien se ponen en el hornillo. (*Entrada F. D. D.*)

Mollejas en fricandó.

Después de limpias en dos ó tres aguas tibias, se echan en agua fresca para que se afirmen, se escurren, se las pica muy bien para ponerlas en una cazuela con caldo y un poco de gelatina, y por encima un rollo de papel. Todo se pone á fuego lento por debajo y por encima para que el tocino se cueza, y cuando están á punto, se las vuelve solo para que tomen color. Se pueden servir con achicorias, con sustancia de cebollas, con salsa de tomate, con salsa verde ó de oriadillas. (*Entrada B.*)

Mollejas de ternera fritas.

Se ponen en un adobo tibio, compuesto de manteca, zumo de limon, yerbas finas, ajos, cebollas picadas, caldo, pimienta y sal, despues de haberlas blanqueado de antemano. Al cabo de una hora se sacan del adobo, se escurren, se echan en pasta de freir y se ponen en la sarten. Se sirven rodeadas de perejil frito. (*Entrada D. D. D.*)

Mollejas de ternera en empanada.

Se deshará un cuarteron de arroz en un caldo bien craso, se sazona, se quita del fuego, y se espachurra con una cuchara de madera, se deja enfriar en una vasija, continuando en espachurrarle con un poco de agua fria: se calienta, y en estando como el grueso de un dedo, se echa masa, en la cual se colocan las mollejas preparadas como para un fricandó, se cubren de arroz, haciendo como una especie de casquete que se alisa con la mano humedecida: á la mitad ó tercio de su altura se echa una línea circular dorada con un huevo batido y polvoreado con raspadura fina de pan: se cubre con el horno manual, y cuando está formada la pasta, se quita su casquete, y se echa dentro el aderezo de una empanada. (*Entrada F. D. D.*)

Pastelillos de ternera.

Se cortan en pedacitos como del tamaño de un dado, se pasan por manteca con un puñado de harina, se les echa caldo con perejil y cebolla picada, sal y pimienta, reduciéndolo todo hasta que la salsa se pegue á la carne: se saca del fuego, y se echan en un plato, donde se dejará enfriar; se forma despues con una pasta de harina, manteca y agua, á la cual se le haya echado un poco de sal y una yema de huevo, un fondo muy delgado, poniendo encima la carne en montoncillos separados: se cubre con otro fondo, se le une y se frie. (*Entrada C.*)

Riñon de ternera en sarten.

Se divide en dos trozos á lo largo, y se corta en tajaditas delgadas que se echan en la sarten con un trozo de manteca y un poco de harina: se cuece luego en vino blanco y caldo con perejil picado sin dejarlo hervir, porque se endureceria: y ya que está á punto se sirve con zumo de limon y unas gotas de vinagre. (*Platillo D. D. D.*)

Ruedas de ternera con su jugo.

Se pasa primeramente por manteca y se deja cocer con su jugo y á fuego muy lento

la rueda de ternera mechada con tocino, y se sirve despues de haberla desengrasado.

Cabeza de ternera rellena.

Se limpia y se quitan los huesos, se separan la lengua y los sesos, así como una porcion de músculos los mas espesos: se añade un trozo de la tapa para aumentar la cantidad de carne, un poco de manteca de vacas y yerbas finas; todo esto se pica bien y se maja en un mortero, añadiendo yemas de huevos para amalgamarla y darla consistencia. Se sazona y se añade un vaso de aguardiente: se llena el hueco de la cabeza con este picado, cosiéndolo con hilo fuerte y conservando su primera figura: se envuelve luego en un lienzo fino, y se acerca al fuego en una caldera que pueda ocupar enteramente con caldo y vino blanco, al que se añade zanahorias, cebollas, nabos, un ramillete, clavo de especia, sal, pimienta y un limon cortado en ruedas, y despues de tres horas se retira. Pasando entonces por el cedacillo una parte del cocimiento, se añaden setas, anchoas picadas, y un poco de sustancia: se reducen, y al momento de servir se exprime zumo de limon, y se le añade una cantidad suficiente de pepinillos cortados. (*Entrada y muda B.*)

Cabeza de ternera al horno.

Preparada la cabeza de ternera como se ha dicho, se llena el sitio que ocupaban los sesos y la lengua, quitada con relleno cocido: se empana, y se la humedece con manteca desleida, y despues de polvorearla nuevamente con miga de pan, se la dá color en el horno: preparada así se sirve con una salsa, y se le añaden los sesos y la lengua hechos trozos alrededor con un adorno de cangrejos, coscorrones ó pastelillos. (*Entrada B.*)

Cabeza de ternera frita.

Se corta igualmente por pedacitos lo que quede de la cabeza, se pone en adobo, se echan luego á freir impregnándolos con pasta preparada para este objeto. (*Platillo C.*)

Cabeza de ternera á lo marinero.

Se hacen hervir por espacio de quince minutos los trozos de una cabeza de ternera en salsa á lo marinero (*véase esta palabra*), y se sirve como entrada. (*C.*)

Cabeza de ternera al natural.

Despues de bien desangrada y limpia en agua caliente, se la deja una media hora en agua hirviendo, y despues en agua fria; se sa-

ca y escurre, y se pone sobre una mesa, se la abren las mandíbulas inferiores, quitando todos los huesos: se hace lo mismo con los huesos superiores hasta el arco que comprende los ojos y toda la parte superior de la cabeza: se juntan los músculos, y se envuelve en un lienzo limpio, atándola con bramante despues de haberla frotado con zumo de limon para conservar su blancura, y cocerla en salsa blanca (*véase esta palabra*). Al cabo de tres horas de hervor, que bastan para que esté cocida, se saca y escurre: despues se la quita lo que queda de huesos, y se reunen en la piel que los cubre, y se sirve echada sobre una capa de peregil, con una salsa picante en una salseira que ordinariamente se compone de ajos y peregil, á lo que se añade sal y pimienta hervida en vinagre.

Este es el modo de preparar una cabeza de ternera. Para cocerla despues, se echa en agua muy caliente, se saca, y se la quita con la mano ó con un cuchillo no muy afilado todo el pelo que tenga por un lado; se vuelve á echar en agua, y se ejecuta lo mismo respecto al otro lado; se la deja metida en agua fria para desengrasarla enteramente y limpiarla, y se saca para aderezarla como se ha dicho. (B.)

Ternera en papel.

Se hace de papel una caja del tamaño del trozo de la ternera, que jamás debe tener mas

de una pulgada y media de grueso. Despues de haber untado el papel se pone la ternera con yerbas finas, setas, ajos picados menudamente, sal y pimienta, y un poco de aceite sobre las parrillas, y por debajo otro papel tambien untado de aceite. Cuando está ya por un lado se vuelve del otro para servirla en la caja de papel, añadiendo zumo de limon. (*Entrada C.*)

Ternera asada.

Se moja la ternera con un adobo hecho con aceite, anchoas, sal, pimienta y zumo de limon mientras esté al fuego, y cuando se halle á punto, se sirve con todo lo que está en la grasera ó cazuela que se pone debajo del asador, despues de haberla desengrasado bien. (*Asado C.*)

CARNERO.

OBSERVACION.

Las entradas que pueden hacerse con el carnero son :

El cuarto de carnero en peregil, los sesos, las chuletas de toda especie, una pierna guisada, sus picados, las lenguas preparadas de todos modos, é igualmente las manos.

Albondiguillas de carnero fritas.

Después de bien picada la carne, se le añade el cuarto de su peso de carne de salchicha, una miga de pan mojada en leche, patatas cocidas, yerbas finas picadas, sal, pimienta y dos ó tres yemas de huevo: todo se mezcla y se forman albondiguillas, y se rebozan de miga de pan para freirlas. Se pueden servir con una salsa picante ó de tomate. (*Entrada C.*)

Cuarto de carnero con peregil.

Después de haber quitado las membranas y pellejos que cubren al cuarto, se pica con peregil, y se echa inmediatamente en un adobo con sal y pimienta para asarle y servirle con una salsa compuesta de alcaparras, peregil, cebolletas, ajos y anchoas picadas muy menudamente: se añaden dos yemas de huevo duras con sal y pimienta, hervidas durante algunos minutos en caldo, y antes de servirle se le echa zumo de limon. (*Entrada C.*)

Sesos de carnero.

Se preparan lo mismo que los de vaca; pero no son tan delicados, y por consiguiente tan apreciables.

Chuletas de carnero.

A fin de que estén tiernas, se deja manir el trozo de carnero de donde se han de sacar; se preparan despues quitando el hueso grande de la estremidad, la piel, los tendones y la gordura; se aplanan con un machete mojado, y se las dá con el cuchillo una figura redonda; y se limpia el hueso de la carne muscular, dejando el cabo desnudo para poderlo agarrar fácilmente. Cuando están cocidas se guisan en una cazuela con manteca, ó bien se tuestan en unas parrillas al fuego. (*Entrada M. B.*)

Chuletas empanadas.

Preparadas las chuletas se mojan en aceite ó en manteca desleida, y se ponen en las parrillas despues de haberlas empanado de antemano. (*Entrada M. B.*)

Chuletas picadas y heladas.

Es absolutamente necesario cortarlas en trozos grandes, y despues de haberlas mechado menudamente con lonjas de jamon, se pasan por manteca para afirmarlas; se dejan escurrir, y se preparan nuevamente. Cuando están frias ha de dejarse cubierta su estremidad, y se cortan las mechitas y raices de la chuleta. Se vuelven á poner en la cazuela con un trozo de gelatina, preparada segun lo he-

mos ya dicho, un poco de agua y mucho mejor caldo, envolviéndolas en un papel untado de manteca. Cuando ya tienen un buen color, y están bien heladas, se aderezan con coscorrones fritos, y se sirven con cualquiera salsa. (*Entrada B.*)

Chuletas con salsa de tomate.

Se las asa en parrillas y se arreglan en una fuente en corona con un coscorron frito en cada intervalo, añadiendo una salsa fina de tomate. (*Entrada M. B.*)

Lonjas de carnero.

Se añade al caldo la grasa de la pierna con zanahorias, yerbas finas picadas, un vaso de vino blanco, sal, pimienta y manteca: y hecha la salsa se echan los restos de la pierna en trozos que solamente se calientan sin hervirlos para servirlos despues con unas gotas de vinagre y pepinillos.

Espaldilla de carnero.

Se la rompe el hueso por encima con un machete, y se cuece en una fuente preparada con lonjas de tocino: se sañade lo que haya de desperdicios de carne, zanahorias, cebollas y un ramillete, echándole encima caldo, y se las sirve con su cocimiento reduci-

do ó sobre achicorias ú otras legumbres con la especie de sustancias que se quiera. (*Entrada M. B.*)

Espaldilla de carnero en salchichon.

Deshuesada la espaldilla, se la cubre con el relleno que se quiera, y aun con carne de salchichas, añadiendo setas y pepinillos picados; se la arrolla sobre sí misma, y se cose en un lienzo delgado, poniéndola en una olla con caldo, zanahorias, cebollas, un ramillete, sal y pimienta. Cuando está cocida, se saca, se pasa el cocimiento por un cedazo, se desengrasa y se reduce, añadiendo un poco de sustancia. (*Entrada C.*)

Pierna de carnero á la inglesa.

Después de haberla cosido en un lienzo muy tupido, se la mete en una caldera llena de agua con zanahorias, nabos y sal; y á las dos horas de hervor se saca del lienzo en que está, y se adereza con legumbres alrededor para servirla acompañada con una salsa y manteca desleida. (*Entrada B.*)

Pierna de carnero á la flamenca.

Se dobla el cabo como se ha dicho: se cuece en una marmita con caldo, sal, pimienta, una cabeza de ajos y un ramillete, y se sir-

ve con una salsa picante ú otra cualquiera.
(*Entrada B.*)

Pierna de carnero asada.

Es necesario elegir una pierna pequeña y de una carne manida; se pone en el asador, y se tiene cuidado de rociarla á menudo. Encima de ella se sirven ayichuelas, patatas, achicorias ó sustancia de cebollas hecha con su misma grasa. (*Asado M. B.*)

De otro modo.

Despues de haber envuelto la pierna en un lienzo ó una servilleta blanca muy apretada, se echa en una marmita llena de agua hirviendo, que se deja que hierva durante hora y media: si pesa la pierna cuatro libras necesita un cuarto de hora mas, si se quiere comer aun ensangrentada; una media hora para aquellos que la desean bien cocida sin otra preparacion; dejando á voluntad de los aficionados los condimentos que ellos quieran añadir. (*Entrada M. B.*)

De otro modo.

Se la quita el hueso, se pica tocino gordo, se mecha con él, se prepara la cacerola con tocino, en la que se coloca la pierna preparada con otras lonjas, y se añaden zanaho-

rias, cebollas, un ramillete, tomillo y laurel, el hueso de la misma pierna y desperdicios de carne: se moja todo con dos vasos de caldo y uno de vino blanco, haciendo que cueza lentamente con fuego por encima y por debajo. Ya que esté en sazón, se ponen alrededor legumbres, se pasa el fondo en que ha cocido, se reduce, y se le echa por encima.

Tambien se puede servir con achicorias, judías y sustancia de cebollas &c.

Pierna de carnero con criadillas.

Despues de haber quitado el huésno á la pierna de carnero, y sacado del medio de ella una media libra de carne, se pica con criadillas para reemplazar con esto la parte sacada; se mecha con tocino grueso, y se ata; vuelve á mecharse con criadillas cortadas en hebritas, y así se tiene por veinte y cuatro horas, al cabo de cuyo tiempo se cuece á fuego manso, rodeada de lonjas de tocino y humedecida con vino blanco, se pasa el cocimiento, se reduce y se sirve. (*Entrada C.*)

Picadillo de carnero asado.

Quitadas todas las membranas y tendones, se pica muy bien la carne con patatas cocidas ó castañas asadas, yerbas finas, y setas pasadas por manteca, con una cucharada de hari-

na que se deja tostar: se la echa caldo, y se añade el picadillo. Cuando está ya en sazón, se sirve con coscorrones alrededor. Es necesario que la salsa en que se ponga el picadillo sea espesa, y en vez de coscorrones se pueden poner huevos estrellados.

Lenguas.

Limpias y mechadas las lenguas con tocino delgado, se colocan en el fondo de una cazuela preparada con lonjas de tocino, y cubriéndolas con otras lonjas, se añaden cebollas, un ramillete, sal y pimienta; y se las echa caldo ó agua para que cuezan en un fuego manso. Cuando están á punto, se pasa el cocimiento por cedazo, se reduce y se sirven con pepinillos y alcaparras. (*Entrada B.*)

Lenguas de carnero en parrillas.

Preparadas y cocidas como se ha dicho, se les quita la túnica gruesa que las cubre para abrirlas á lo largo: se ponen en un adobo de aceite y yerbas finas, y se empanan para ponerlas en parrillas y servir las con una salsa picante. (*Entrada B.*)

De otro modo.

Cocidas como se ha dicho, se parten en rebanadas dos ó tres cebollas, y se echan en manteca con un puñado de harina: se remojan con vino blanco y caldo, añadiendo ajos, perejil, setas y cebolletas picadas muy menudamente, sal y pimienta, zumo de limon y unas gotas de vinagre, hasta que se reduzcan á su punto. (*Entrada B.*)

Lengua de carnero en papel.

Despues de preparadas y limpias con agua hirviendo, se escurren y se cuecen con zanahorias, cebollas, pimienta, sal, un ramillete, agua y caldo. Cuando estén á punto, se las quita el caldo que las rodea y la membrana, partiéndolas á lo largo, se las emboza en papel dado de aceite ó manteca, y se ponen en las parrillas. (*Entrada B.*)

Lenguas de carnero con tomate.

Preparadas y cocidas segun va dicho para las lenguas en papel, se arreglan en corona con un coscorron frito en los intervalos para cubrirlas con salsa de tomate, ó cualquiera otra que parezca agradable. (*Entrada C.*)

Manos de carnero fritas.

Se preparan del mismo modo que para cocerlas, y se observa lo mismo que respecto á las manos de ternera. (*Platillo D. D. D.*)

*Manos de carnero con salsa italiana,
tomate &c.*

Hecha la salsa que se quiera, se ponen en ella las manos de carnero aderezadas y cocidas segun lo dicho en el artículo penúltimo. (*Entrada D. D. D.*)

Pecho de carnero.

Se pone en una cazuela preparada con lonjas de tocino, cebollas, zanahorias, un ramillete, sal y pimienta, y se le echa caldo. Cuando está ya cocido á fuego lento, se le quita el hueso, se polvorea con pimienta y sal fina, se dora con manteca desleida, se empana con miga de pan, y se pone en par-rillas para servirle con salsa picante.

Tambien se puede cocer en la olla para prepararle despues y servirle con toda clase de legumbres, sustancias ó aderezos. (*Entrada C.*)

Colas de carnero.

Se ponen las colas de carnero en una cazuela preparada con lonjas de tocino, zana-

horias, cebollas, un ramillete, sal, pimienta, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo, y se dejarán cocer á fuego lento: cuando están á punto, se retiran y se las deja escurrir para servir las con lechugas, achicorias, pasas, ó cualquier especie de sustancia. (*Entrada B.*)

Colas de carnero fritas.

Preparadas como va dicho, se cortan en pedazos mas ó menos gruesos, se pasan por manteca, y segunda vez por huevos, se hacen freir para rodearlas de perejil frito, y en lugar de la miga de pan se pueden meter en pasta de freir. (*Platillo C.*)

Colas de carnero en parrillas.

Cocidas como ya va dicho, se meten en aceite, y despues de haberlas empanado, se ponen en la parrilla á un fuego manso. (*Platillo B.*)

Riñones de carnero asados.

Despues de bien limpios y partidos, sin separarlos enteramente, se ponen en un asador pequeño, para que se mantengan abiertos: se echa despues un poco de manteca en el fondo de una cazuela, y dentro los riñones: se coloca todo á un fuego vivo; cuando están á pun-

to, se pone en su interior una albondiguilla de manteca desleida con yerbas finas, ó manteca y anchoas, y un poco de zumo de limon. (*Platillo C.*)

Riñones de carnero con vino de Champaña.

Primeramente debe quitárseles la película que los rodea, para abrirlos y picarlos: se ponen en una fuente con un poco de manteca polvoreada con harina, y cuando están cocidos se les echa un vaso de vino de Champaña, se sazonan y se añaden yerbas finas muy picadas. (*Platillo C.*)

Puede usarse de otro vino en vez del de Champaña, particularmente en España donde abundan los mejores.

Guisado muy particular.

Se rellena una buena aceituna con alcaparras y anchoas picadas, y despues de haberla echado en adobo de aceite, se la mete dentro de un picafigo ó cualquiera otro pajarito, cuya delicadeza sea conocida, para meterle despues en otro pájaro mayor, tal como un hortolano. Se toma luego una cogujada, á la que se quitarán las patas y la cabeza, para que sirva de cubierta á los otros, y se la cubre con una lonja de tocino muy delgada, y se pone la cogujada dentro de un zorzal, ahuecado de

la misma manera: el zorzal en una codorniz, la codorniz en una ave fria, esta en un pardal ó chorlito, el cual se pondrá en un perdigon, y este en una chocha: esta en una cerceta, la cual va dentro de una pintada, y la pintada en un ánade, y esta en una polla, la polla en un faisán, que se cubrirá con un ganso, todo lo cual se meterá en un pavo que se cubrirá con una abutarda; y si por casualidad se halláre alguna cosa vacía que rellenar, se recurrirá á las criadillas, castañas y setas, de que se hará un relleno, que todo se pone en una cazuela de bastante capacidad con cebolletas picadas, clavo de especia, zanahorias, jamon picado, apio, un ramillete, pimienta quebrantada, algunas lonjas de tocino, especias y una ó dos cabezas de ajo.

Todo esto se pone á cocer á un fuego continuo por espacio de veinte y cuatro horas, ó mejor en un horno un poco caliente, se desengrasa y se sirve en un plato.

Prescindiendo de una complicacion como esta, se puede variar al infinito, segun los sitios y las estaciones, este modo de preparar muchos objetos en uno solo.

Espaldilla de carnero á la inglesa.

Se cuece, se deja enfriar, se le quita el pellejo que la cubre, y se la echa encima una salsa inglesa, en la cual debe haber un poco de yema de huevo, se rocía de nuevo con mante-

ca desleida, se cubre con miga de pan, dándola color en el horno manual, y se sirve con una salsa española.

CORDERO.

Los sesos, las orejas, las lenguas, las chuletas y las manos de cordero se preparan del mismo modo que los de carnero, y nos referimos á lo dicho.

Cordero asado.

Despues de haber mechado un cuarto de cordero por el un lado con pedacitos de tocino delgados, se estenderá del lado opuesto sobre manteca derretida: se empanará con miga de pan, yerbas finas, sal y pimienta, envolviéndolo todo en un papel untado de manteca, y cuando ya está cocido, se quita la cubierta, se vuelve á cubrir al lado empanado con nueva miga de pan, se hace que tome color, y se sirve, rociándolo con zumo de limon ó vinagre. (*Asado B.*)

Espaldilla de cordero en bola.

Despues de haber preparado la espaldilla, se la dá una forma redonda, se blanquea y se mecha con tocino muy delgado, para ponerla á cocer á un fuego poco ardiente. Cuando está ya á punto, se desata, se deja escurrir pa-

ra helarla en seguida, y servirla sobre achicorias, sustancia de cebollas ó cualquiera otra salsa. (*Entrada L.*)

Espaldilla de cordero con criadillas.

Se la quitan primeramente los huesos, y se mecha por la parte de adentro con criadillas cortadas en pedacitos; se sazona y se le dá una figura redonda; encima se mecha con tocino fino, poniéndola despues en un perol á fuego lento con su sazon conveniente, y se sirve con su mismo cocimiento reducido. (*Entrada L.*)

Despojos ó menudos de cordero con tocino.

Desangrados y limpios los bofes, cabeza, corazon, hígado y pies de cordero, se cuecen en el caldo, añadiendo pedacitos de tocino, un ramillete, zanahorias y cebollas: para su salsa se ponen dos vasos de vino blanco, peregil, cebollas, tomillo, laurel, ajo, algunos clavos de especia, y una cucharada de aceite; y despues de haber puesto en infusion esto por algun tiempo á un fuego manso, se pasa por tamiz para servirlo muy caliente en una salsera, ó sobre los despojos dispuestos en un plato, á saber: la cabeza en el centro, los sesos al descubierto, y alrededor todo lo que resta. Este plato se considera como entrada. (*L.*)

Cuarto de cordero asado.

No tiene diferencia alguna de todos los asados ordinarios preparados como el carnero, vaca ó ternera; pero es mucho mejor como lo hemos indicado, y cuando se enfrie se le puede echar salsa blanca y rodearle de sus costillas empanadas. (*Asado C.*)

Cabeza de cordero.

Se la quita la mandíbula inferior, y se deshuesa la cabeza hasta debajo del ojo; se limpia y se echa á cocer en una salsa blanca, para servirla con un aderezo de setas y una salsa italiana ó alemana. (*Entrada L.*)

CERDO.

OBSERVACION.

Consisten las entradas de cerdo en sus costillas en parrilla ó en asador, á las que se añade una salsa cualquiera: sus lonjas de jamon, sus riñones cocidos en vino y las colas asadas.

Embuchados.

Se eligen los intestinos mayores del cerdo, y después de haberlos lavado y desangrado por espacio de veinte y cuatro horas en agua fresca, se dejan escurrir y secar: se dividen á lo

largo con la carne tambien cortada de la misma manera, y con manteca en pella en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta y plantas aromáticas majadas; con cuya composicion se llena otro intestino, haciéndolo del grueso conveniente. Se ata por ambos extremos, y se pone á salar. (*Platillo D. D. D.*)

Morcillas.

Se cortan cebollas en pedazos, se pasan por manteca ó pella derretida; pero no de modo que tomen color: se pica con ellas una libra de pella por cada azumbre de sangre, mezclándolo todo, y añadiendo yerbas finas picadas menudamente, sal, especias y nata. Con esta mezcla se llenarán los intestinos, habiéndolos antes limpiado bien, por medio de un embudo, se atarán por una estremidad, y se llenarán antes de poner la atadura, teniendo cuidado de no hacerla demasiado larga: se cocerán en agua templada hasta que al picar con un alfiler no salga ya sangre. Entonces se retirarán y se dejan escurrir y secar, cortando de ellas pedazos mas ó menos largos: advirtiéndolo que no debe hervir el agua, porque reventarían. Se ponen en parillas ó en asador.

Esta es preparacion estremadamente indigesta, aunque muy apetitosa; pues que sin las especias y otras sustancias que se mezclan en la sangre del animal inmundo, no pudiera comerse de manera alguna.

Morcilla blanca.

Se mezclan pechugas de aves majadas en alguna cantidad: se pican cebollas cortadas en pedazos cocidos en caldo, sal, especia y miga de pan cocido en nata: todo esto se maja junto para que quede bien amalgamado, añadiendo yemas de huevos y nata. Se llenan los intestinos, y se cuecen en agua con mitad de leche, y así que está á punto, se pican y se ponen á tostar en una cajita de papel dada con manteca. (*Platillo D. D. D.*)

Salchicha.

Se toma un trozo de carne mechada, se la pica con cebollino, peregil y un poco de ajo, segun el gusto, sazonándolo convenientemente. De esta mezcla se llenan los intestinos, atando sus extremos, y se ponen por algunos dias al humo en la chimenea: cuando se hayan de comer se cuecen por dos ó tres horas. (*Platillo C.*)

Salchichas á la italiana.

Se pica carne magra de cerdo con una cuarta parte de tocino regular, y se sazona con especias, sal, cilantro y anís en polvo. Sobre esta mezcla se echa vino blanco, y otro tanto de sangre de cerdo aun caliente, haciendo hebras con la carne de la cabeza del animal para

introducirla con lo demas en los intestinos, y se atarán á un tamaño conveniente; se cuecen y ponen al humo. (*Platillo C.*)

Sesos de cerdo.

Del mismo modo que los de vaca y demas de que hemos hablado. (*Entrada D. D. D.*)

Cochinillo en salsa blanca.

Se cortan en pedazos mayores ó menores los restos del cochinillo de leche asado: se pasarán por manteca, y despues de humedecidos con agua ó caldo, se añade un ramillete, sal y pimienta. Acabada la salsa, se quita el ramillete, reemplazándose con un batido de yemas de huevo, y el zumo de un limon para servirla. (*Entrada L.*)

Cochinillo de leche asado.

Cuando está cocido y bien pelado, relleno en lo interior con manteca mezclada con yerbas finas, sal y pimienta, se pone al asador y se le baña con aceite para que esté el pellejo mas delicado y tostado. (*Asado L.*)

Costillas de cerdo en parrilla.

Se ponen á un fuego templado en una parrilla ancha, y despues de haberlas vuelto y

que estén á punto, se polvorean con sal y pimienta, para servir las con una salsa picante ó preparada con mostaza. (*Entrada B.*)

Costillas asadas.

Cortadas, preparadas y aplanadas, se ponen en el asador con un poco de manteca; y mientras se asan, se las cubre de miga de pan mezclado con sal, pimienta y yerbas finas. Se sacarán cuando estén en su punto, añadiendo á su pringue ralladura de pan, un poco de harina y un vaso de vino blanco: se dejarán reducir, y se les echará pepinillos cortados en rebanadas. (*Entrada B.*)

Pernil cocido.

Se quita primeramente todo lo que pueda tener de rancio: se corta y se pone á desalar por dos ó tres días en agua fria: se deja escurrir, y despues de haberle enjugado bien, se pondrá á cocer en la composicion siguiente, envuelto en un lienzo blanco. Una mitad de agua y otra de vino, ajos, cebollas, tomillo, laurel, clavo de especia y un ramillete. Se conoce que está cocido, picándole con un mechador, que en tal caso lo atraviesa con facilidad; se saca y se le quita el hueso de en medio, y cuando está frio, se le levanta el pellejo, y se cubre la grasa que le rodea con una mezcla de raspadura de pan y yerbas finas. (*B.*)

Queso de cerdo.

Después de haber deshuesado enteramente una cabeza de cerdo, se corta la carne que contiene en hebras mas ó menos largas y gruesas, separando lo gordo de lo magro: é igualmente se cortan las orejas, poniéndolo todo con laurel, tomillo, albahaca, anises majados y perejil, picado todo menudamente; especias, sal, pimienta y nuez moscada, y la corteza y zumo de un limon; se estiende la piel de la cabeza en una fuente, arreglando por encima las hebras, mezclando las gordas y magras con un poco de pella y criadillas cortadas en hebras: se cubre el todo de la piel y se cose, haciendo cocer este queso en una marmitta; cuando está á punto, se saca del fuego, aun tibio, y se pone en un molde de hoja de lata ó de estaño para darle una figura agradable. (*Platillo D. D. D.*)

Pernil á la alemana.

Se prepara una cazuela con lonjas de pernil muy delgadas, y rebanadas de miga de pan blanco pasadas por manteca, yerbas finas, setas y criadillas puestas alternativamente hasta que esté llena, acabando por el pernil: hecho esto, se polvorea con miga de pan para ponerlo al horno por dos ó tres horas, y se sirve caliente. (*Entrada B.*)

Pernil asado.

Se toma el pernil desalado durante tres ó cuatro dias, y adobado por doce horas en vino blanco; y despues de haberlo metido en el asador por espacio de seis horas á un fuego templado, se bañará continuamente con lo que echa de sí; y ya que esté á punto, se le quita el pellejo, que se polvorea con miga de pan para que tome color.

Su salsa consiste en el vino en que ha estado en adobo, uniendo á él todo lo que ha despedido durante su permanencia en el asador, y añadiendo á todo el zumo de dos limones; y se desengrasará para servirla.

Pernil helado.

Despues de desalarlo se cuece la mitad del pernil con un puñado de tomillo y de albahaca; se pone despues en una marmita ó cacero-la preparada con lonjas de ternera: se echa vino blanco generoso, caldo, dos limones pelados y cortados en ruedas delgadas, un gran ramillete, cebollas, dos cabezas de ajo, seis ú ocho clavos de especia, tomillo, laurel y albahaca, y se continúa este cocido hasta su reduccion. Se pasará la gelatina para dejar enfriar el pernil en medio, y servirlo frío.
(*Entrada M. B.*)

Lenguas rellenas.

Estas pueden ser de cerdo, ternera ó vaca; y despues de haberlas quitado todas las partes nerviosas que hay hácia la estremidad mas gruesa, y haberlas limpiado en agua hirviendo, se levanta el pellejo que las cubre, y se las pone en una olla sobre una capa de sal mezclada de una sesta parte de nitro y plantas aromáticas picadas; se polvorean las lenguas con esta mezcla, y así sucesivamente hasta que la vasija esté á dos dedos de llenarse; se cubren con una tapadera de madera que se carga para obligar á las lenguas á bañarse continuamente en esta salmuera, y así se las deja por ocho dias; se sacan y dejan escurrir, y se las cubre con un intestino de buey, ternera ó cerdo, que se ata por sus dos estremos, y se ahuma, poniéndolas sobre ramos de enebro verde. (*Platillo D. D. D.*)

Tocino gordo.

Se quita toda la carne que cubre al gordo, y se frota é incorpora toda su superficie con sal fina, una libra por cada diez de tocino; añadiendo á la sal cinco onzas de nitro por libra. Esto se pone en la cueva entre dos tablas, y encima algun peso: al cabo de un mes se saca al aire á un sitio fresco para que se acabe de secar. (*D. D. D.*)

Modo de mechar.

A un trozo de tocino cuadrado de cinco á seis pulgadas de largo, se pasa el cuchillo por medio, de manera que quede tan grueso de un lado como de otro; despues se hacen pedacitos del largo que se quieran las mechas, y se verifica lo mismo respecto á lo ancho, metiendo el cuchillo hasta el punto que no debe cortarse, y poniendo las mechas lo mas cuadradas que sea posible. Preparado todo lo que ha de mecharse de antemano, á los trozos de carne de toda especie de cuadrúpedos se quitan las membranas, tendones y grosura que contienen, no dejando descubierto sino los músculos que los componen. En cuanto á la caza de pelo se hace lo mismo, y respecto á la volatería se quitan las plumas, y se las pasa por la llama para afirmar las carnes, y respecto á los peces se les quita entero el pellejo.

Se coloca una cazuela, y sobre ella se toma con la mano izquierda la pieza que haya de mecharse; se introduce el mechador de manera que las dos estremidades de la mecha puedan salir: se meten en su abertura exterior, se saca el mechador sin dejar pasar mas de un lado que de otro, y así se continúa á distancias iguales, de manera que salgan derechas. La segunda fila debe cruzar con la primera, la tercera con la segunda, y así sucesivamente hasta que toda la pieza ó trozo esté enteramente cubierto.

Orejas de cerdo.

Se limpian y chamuscan, y se ponen en un caldero sobre lonjas de tocino con zanahorias, cebollas y un ramillete; se echa caldo, y cuando están cocidas y sazonadas se sirven con una sustancia ó cualquier otra salsa. (*Entrada B.*)

Orejas de cerdo fritas.

Despues de cocerlas y cortarlas en tiras, se echan en adobo como las de la ternera para hacerlas freir igualmente. (*Entrada C.*)

Orejas de cerdo á la leonesa.

En una salsa de cebollas hechas pedazos y pasadas por manteca, se ponen las orejas cortadas en tiras: se añade un poco de harina, se mojan con caldo y se reducen, y se sirven echando unas gotas de vinagre ó el jugo de limon, y si se quiere con coscorrones fritos. (*Entrada C.*)

Pastel de pernil.

Este aderezo se llama tambien *pan de pernil*. Despues de haber cortado lonjas de pernil cocido, y hecho un relleno de su grasa con limon y yerbas finas de toda especie, se toma una ortera ó cazuela de madera bastante grande, cuya cavidad se cubra con pasta bien

hecha, y preparada para bollos, y se van haciendo sucesivamente capas de unas y otras, acabando por la de la pasta. El todo se echa sobre una hoja de lata para ponerlo en un horno, y se enfria antes de servirlo. (*Entrada B.*)

Saladillo.

Para que sea bueno se toma el pecho, se pone una capa de sal en una vasija, y encima la carne cortada en trozos mas ó menos gruesos; se vuelve á poner una capa de sal, se hace otra con los trozos, y así sucesivamente hasta que toda la carne se haya empleado. El todo se cubre con una capa de sal, poniendo por encima un lienzo, y una tabla con algun peso. Este saladillo se puede cocer al cabo de seis, siete ú ocho dias. (*Entrada D. D. D.*)

Manos de cerdo.

Despues de dividir las en dos partes y puestas en una faja de tela, se ponen á cocer en una marmita con ajos, perejil, tomillo, salvia, laurel, albahaca, sal y pimienta: se mojan con mitad de vino y mitad de agua, y se cuecen á un fuego suave por espacio de veinte y cuatro horas. (*Platillo C.*)

Colas de cerdo.

Quando están bien limpias se ponen á cocer en una marmita á fuego lento: se pasan

luego por manteca y se ponen en parrillas: pueden tambien servir de adorno sobre toda especie de sustancia, y servirse con toda especie de salsas. (*Entrada D. D. D.*)

Riñones de cerdo.

Despues de haberlos cortado en rebanadas delgadas, se añade un trozo de manteca, perejil, zanahorias, sal, pimienta y setas, picado menudamente; se les hace revenir y se polvorean con harina: se añade una cucharada de vino blanco, y cuando están cocidos se sirven con coscorrones. Debe tenerse cuidado de que no hiervan, porque se endurecerian. (*Entrada M.*)

Salchichas.

Se pica carne fresca de cerdo con otro tanto de tocino, añadiendo sal y especias: se introduce despues todo en los intestinos, que ordinariamente son de cordero: se atan á las distancias que se quiere, y se las pica antes de ponerlas en las parrillas. Tambien se pueden poner en asador. (*Platillo D. D. D.*)

Salchichon.

Se elegirá la carne magra y corta del cerdo: se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca, y otro tanto de tocino que se cortará en pedazos mientras se pican juntas las otras

BURGOS

dos: se sazonará echando cinco onzas de sal por cada seis libras de carne preparada, un polvo de pimienta molida, otro tanto de quebrantada, y tres octavas de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. A la mañana siguiente se llenan los intestinos de vaca, ú otros mas gruesos que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera, y se atarán fuertemente cuando estén bien llenos; se ponen en un caldero dejándolos que se bañen en sal mezclada con una parte igual de nitro por espacio de ocho dias; despues se secan al humo, y se bañan con heces de vino en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel y albahaca. Cuando estén secos, se envuelven en un papel para conservarlos en ceniza. (C.)

CAZA.

OBSERVACION.

Las entradas que pueden hacerse de caza son: la becada rellena, un pato en salmorejo, una liebre guisada, un conejo, un gazapillo, un perdigon ó perdiz con coles, y chuletas de jabalí, de cabrito, y de todas las empanadas confeccionadas con caza.

Becada rellena.

Se abre por detrás para vaciarla, y se pica bien todo su contenido con la mitad de tocino

en rebanadas delgadas; se añade peregil, zanahorias, sal y pimienta quebrantada y relleno. Con esta composicion se cubre toda con lonjas de tocino, poniéndola en el asador, y sirviéndola como las siguientes. (*Entrada B.*)

Becadas asadas.

Las mejores son las que se comen en invierno: se las rodea con lonjas de tocino gordo sin destriparlas, doblándolas las patas sobre sí mismas, y atravesándolas con su largo pico que puede muy bien servir por aguja de mechar; se ponen en el asador, y despues de haber cortado largas rebanadas de pan para tostarlas, y ponerlas en el sitio en que desprendan la grasa, á fin de que la reciban, se colocan en un plato, y encima las becasas.

Guisado de becasas.

Lo mismo que el de perdiz, valiéndose de todo su interior para hacer la salsa.

Becada á lo paisano.

Cuando están asadas se hacen pedazos, y se pica todo lo que contiene el cuerpo, excepto las mollejas: se añaden zanahorias, peregil, pimienta, un poco de manteca y dos vasos de vino blanco: se hierve todo añadiendo un poco de raspadura de pan, y al cabo de algun

tiempo se colocan las becadadas para que vuelvan á calentarse y servir las.

Codornices.

Después de asadas y envueltas en hoja de vid, y puestas á un fuego templado á causa de su grasa, no se las destripa nunca, se procede lo mismo que respecto á los tordos.

Pato asado.

Se cuece en una cazuela sin mecharlo ni albardarlo, y se introduce en su interior una cucharada de aceite, zumo de un limon, sal y pimienta con un poco de agua, con cuya salsa se sirve. (*Asado B.*)

Cabruto.

Entre las partes del cabrito hecho cuartos son preferibles los dos traseros.

Cuarto de cabrito asado.

Se juntan los dos cuartos, se les quitan los huesos principales, así como las membranas que los cubren, y se ponen en adobo, como se dirá para el cuarto de cabrito en asador; se pone en el asador, y cuando está ya en sazón, se sirve con una salsa de pimienta ó de tomate. (*Asado B.*)

Gigote de cabrito.

Deben quitarse las membranas y tendones á un trozo de cabrito asado, y se picarán menudamente: se pasarán por manteca, setas, peregil y ajos muy menudos; se polvorean con yerbas, y se le echa vino blanco y caldo. Cuando todo está bien sazonado, se añade el picado que se sirve despues con coscorrones. (*Entrada B.*)

Adobo de cabrito.

Se mecha el cuarto de cabrito con mechones gruesos: se pone luego en una vasija de adobo con cebollas, ajos, tomillo, laurel, un ramillete, sal y especias, y se le echa tanto vino como caldo: se añaden cortezas de tocino, y se cuece todo á fuego lento por espacio de cinco ó seis horas. Cuando está en su punto, se sacará, y se sirve con una salsa de pimienta, y aun con salsa picante hecha con el mismo cocido pasado por tamiz.

Cuarto de cabrito asado.

Se deja en adobo por tres ó cuatro días en agua y vinagre con cebollas hechas rebanadas, tomillo, laurel, albahaca, peregil, ajo y sal el trozo de cabrito que se destine para asar; y sacándole del adobo, se le cubre con papel para ponerlo en el asador. Cuando esté asado,

se le quita la cubierta para que tome color, y se sirve con salsa de pimienta.

Faisan.

Digan lo que quieran los aficionados del faisán, no debe dejársele poner muy manido, porque el mejor modo de prepararle es en el asador: despues que se le ha mechado finamente, se envuelve su cabeza, y las plumas de la cola con un papel para que puedan conservarse, y se le presenta con todos sus adornos en una mesa, donde es digno de los primeros honores.

De otro modo.

Mechado el faisán con criadillas, se pasarán otras con manteca, y sazónándolas, se sacan al cabo de algunos minutos, y se dejan enfriar, añadiendo veinte y cinco ó treinta castañas asadas. Se llena con todo esto el cuerpo del ave que se cubre con lonjitas de ternera ó de cordero, sobrepuestas de otras de tocino, y se coloca en una vasija sobre otras lonjas; á todo se le echa vino de Málaga, y cuando está suficientemente cocido, se retira, se desengrasa el cocimiento, y se añaden rebanadas de criadillas, engruesando la salsa con algunas castañas majadas y hechas polvo. (*Entrada C.*)

Tordos.

Este es un manjar excelente y bueno durante las vendimias. Para aderezarlos se les envuelve en hoja de vid; y como no hay que destriparlos, tienen el mismo guiso que las becadas. (*Asado M. B.*)

Tordos en vinagre.

Después de haberles quitado la cabeza y las patas, se les pone en las parrillas ó en el asador, de modo que se tuesten á mitad, para que concluyan de sazonarse en el vinagre condimentado con hojas de laurel y especias en suficiente cantidad. Después se ponen en una vasija, y se echa encima salmuera caliente, cubriéndolos con una capa de grasa. Cerrada herméticamente la vasija con una vejiga ó pergamino, se colocará en un sitio fresco y á la sombra. Aun se comen los tordos buenos durante todo un año cuando se han preparado de esta manera.

Gazapo.

El gazapo se distingue del conejo, así como de la liebre. Hay algunos sitios en donde se crían mas excelentes que en otros; pero tambien puede hacerse muy delicado el conejo doméstico manteniéndole durante una quincena antes de matarlo con plantas aromáticas, como serpol, romero, salvia, albahaca &c.,

ó echando cuando cueza un ramillete de meliloto ó corona de rey; y si es en el asador, introduciéndoselo antes en el vientre.

Patatas de conejo cocidas y fritas.

Se hace con ellas un cochifrito sin añadir mas que un ramillete de perejil, y cuando están ya á punto se engruesa la salsa con yemas de huevo; se envuelve bien cada uno de los trozos con ella, colocándolos en un plato para enfriarse. Despues se meten en miga de pan, se coronan con huevo, y volviéndolos á empanar, se echarán á freir para servirlos con perejil.

Las mismas en papel.

Se les quita el hueso, y se hacen revenir en manteca: cuando están ya cocidas se retiran, añadiendo á la manteca que queda setas, ajos y perejil picado. Se polvorean despues con una cucharada de harina, y se les pone el caldo, habiéndolas tostado de antemano en un papel dado de manteca. (*Entrada B.*)

Gazapo en papel.

Se cortará el gazapo en trozos que se coeerán en manteca, y despues se pondrán en cajetines de papel, con relleno compuesto de yerbas finas, el hígado del mismo gazapo y dos yemas de huevo para darle consistencia. Con

este relleno se cubren los intervalos de la caja, y se tapa todo con lonjas de tocino, y un papel dado de manteca. De este modo se pone en el hornillo, y antes de servirlo se le quita la grasa, y se le acompaña con una salsa italiana. (*Entrada C.*)

Gazapo frito.

Se pone en adobo de vino blanco despues de haberle cortado en trozos: al adobo se añade el zumo de limon, tomillo, laurel, ajo en pedacitos, sal y pimienta; al cabo de dos horas se escurre, se echa en harina desleida, y se frie. Se sirve con una salsa picante. (D. D. D.)

Gazapo en parrillas.

Se le abre á lo largo despues de destripado, y aplanándole con el machete, se le pone en la parrilla, rodeado de una hoja de papel dado de manteca. Cuando esté á punto, se quita el papel para servirle mezclado con yerbas finas ó con manteca de anchoas, si se la tiene á mano.

Turrajas de conejo.

Se hace el picado como se indica en el artículo del picadillo de conejo, dividiéndolo en porciones del tamaño de una nuez: cuando están frias se rebozan con miga de pan, y se

vuelven á empanar con huevo; se echan á freir, y se sirven con perejil frito. (D. D. D.)

Guisado de conejo.

Despues de haberle destripado y dividido se pondrá en una cazuela con manteca, cerca de media libra de tocino, hasta que tome color, retirándole luego. Se añade una cucharada de harina, que se tostará muy ligeramente, en la cual se envolverán los trozos de conejo, humedecidos con mitad de caldo y mitad de vino blanco ó tinto. Cuando esté á punto, se añade el tocino, setas y un ramillete. Un cuarto de hora antes de sacarlos se le echarán cebolletas pasadas por manteca, y reduciéndolo y desengrasándolo se sirve.

En este guisado se ponen tambien trozos de anguilas, alcachofas y coscorrones.

Picadillo de conejo.

Se deshuesa un conejo cocido, se le quitan las membranas, y se pica muy menudamente lo que quede de carne; en seguida se rehogarán en manteca todos los huesos machacados con despojos de ternera, tocino magro, sal y pimienta, polvoreándolo todo con una cucharada de harina. Despues de haberlo meneado bien, se le echa leche; y cuando haya hervido durante una hora, en la cual no se dejará de menear, se saca todo, se pasa por un tamiz,

y se reduce hasta la consistencia de cocido, y se pone con él el picadillo que se calentará solamente. (D. D. D.)

Conejo con yerbas finas.

Se hace trozos y se ponen en manteca con setas, peregil, laurel, tomillo y albahaca, todo picado menudamente; se añade una cucharada de harina, y se le echa una parte de vino y otra de caldo; se sazona con sal y pimienta quebrantada, y al momento de servirlo se le añade el liviano que se habrá cocido, y se mezcla con la salsa. (*Entrada C.*)

LEBRATO.

Piernas de lebrato mechadas.

Cortadas las piernas cerca del lomo, se las quita el hueso hasta la primera articulación, y se mechan con tocino delgado, haciéndolas luego cocer con zanahorias, cebollas, ramillete, sal, pimienta y desperdicios de tocino: se cubren con un papel dado de manteca, y se sirven con una salsa acomodada. (*Entrada M. B.*)

Lebrato helado.

Se separa la carne hebrosa, y se echa en trozos en adobo; luego se cuece con caldo y un poco de gelatina, y se cubre con un papel

dado de manteca, y puesto á un fuego templado por debajo y por encima. Cuando está cocido, se le añade la gelatina y se sirve con salsa de tomate.

Lebrato en menudo.

A los trozos de un lebratillo destripado, cocido con manteca, sal y pimienta, se añaden para consolidarlos setas, perejil y ajos, todo picado, y una gran cucharada de harina. Se humedece todo con vino blanco y caldo; y cuando empiezan á hervir se quitan del fuego para servirlos inmediatamente.

Guiso de liebre.

Destripada una liebre, despues de haberla despellejado, se separa el hígado que se añadirá al resto de la sangre que pueda aun tener en su interior; se hace trozos mas ó menos gruesos: se divide en dos la espalda, y se le quita despues toda la piel muscular del vientre; se corta el lomo por mas arriba de las ancas, y el pecho en diferentes piezas; las ancas, separadas desde su articulacion, se dividen en dos, dejando el intervalo que las reune; la cabeza queda entera, ó se puede tambien dividir en dos partes. Se toma una media libra de tocino picado que se rehogará en manteca; se añade á todo la liebre partida que se meneará sin cesar, y se polvoreará con

harina. Hecho esto, se le echa vino tinto, agua ó caldo, un ramillete, sal y pimienta, y cuando todo hierva se retira y despuma; se añaden setas, y una media hora después cebolletas pasadas por manteca, y el hígado después de haberle quitado la vejiguilla de la hiel: se desengrasa, y cuando está todo reducido, se pasa la sangre por un tamiz, y no se echa sino en el momento de servir, cuando ya el guiso no hierva. (*Entrada B.*)

Pastel de liebre.

Se prepara y deshuesa quitando todas las membranas y tendones á una liebre cocida de antemano; se la pica luego en pedacitos gruesos, y se majan en un mortero todas sus carnes reunidas. Al majar se le añadirá una libra de ternera cocida, juntándolo todo con miga de pan mojado en caldo, al que se echará sal, pimienta, perejil, tomillo, laurel picado, y un batido de yemas de huevo: majado de esta suerte todo, se colocará en una cazuela con lonjas de tocino, y encima el picado; y cubriéndolo con otras lonjas de tocino, se cocerá en el horno. Cuando está ya en sazón, se retira el pastel, y se deja enfriar, echándole por encima raspadura de pan. Si se hubiese pegado, se mete la cazuela en agua hirviendo. (*Entrada D. D. D.*)

Cogujadas.

Regularmente estas aves se cubren con un embozo de tocino, y se las enfila, para ponerlas á asar por docenas ó medias docenas.

Cogujadas en papel.

Quitados los huesos á las cogujadas, se las rellena con un cocido en que se echa hígado picado y criadillas. Para cada una se hace un cajetin de papel dado con manteca, en cuyo fondo se pone el relleno, y sobre él la cogujada con un embozo de tocino, sobre el cual se pone otro papel dado con manteca; así se las pone á cocer en un hornillo, y al tiempo de servir las se las desengrasa y echa por encima cualquiera salsa.

De otro modo.

Después de quitados los huesos y abiertas por detrás, se las rellena, y en un plato se pone una capa del mismo relleno y las cogujadas alrededor; los intervalos los ocupa el relleno, y solamente se deja á la vista la parte superior del estómago hácia el medio; se las cubre con miga de pan en rebanadas, y todo con lonjas de tocino y papel untado con manteca para ponerlas en el horno. Cuando están ya en sazón, se quitan las rebanadas de

pan y las lonjas: se desengrasa y sirve con setas ó con la salsa que se quiera. (*Entrada B.*)

De otro modo.

Se preparan como se ha dicho, y se las hace revénir en manteca con setas y peregil picado; se añade un vaso de vino blanco y caldo, y cuando todo empieza á hervir se retira, y se sirve con coscorrones fritos. (*Entrada B.*)

Mirlos.

Las mismas preparaciones.

Pastel caliente de caza.

Con un puñado de yerbas finas, sal y pimienta se frien diferentes piezas de caza menor, tales como cogujadas, tordos, &c. Después se hace una pasta muy espesa con harina, y lo mas dura que sea posible, y disponiendo la figura de un plato, se pone enmedio la caza levantando las orillas, de manera que todo quede como en un saco; esta masa se envuelve en un lienzo limpio, y se suspende en medio de una caldera de agua hirviendo: al cabo de una hora, que basta para esta operacion, se saca y se abre la pasta para echarla dentro una buena salsa; y entonces se puede servir este pastel como entrada. (D. D. D.)

Ancas de perdigones.

Se cuece tocino en pedacitos, y despues de retirado se desatará una cucharada de harina con manteca, en la que se harán revenir las ancas de las perdices, echando vino blanco y caldo; se añaden setas y cebollas fritas, castañas cocidas, y salchichas cocidas en tres trozos, quitado el pellejo de ellas; todo esto se cuece á fuego lento, se reduce, se desengrasa, y se sirve con coscorrones. Tambien se puede hacer con criadillas. (*Entrada C.*)

Picado de perdigones.

Se preparan los perdigones asados, quitándoles las membranas y tendones: se pica su carne muy menudamente, se hacen revenir en una cacerola con manteca, setas, perejil y ajos, y se añade una cucharada de harina. Cuando todo está bien mezclado, se le echa caldo y vino blanco, se pone en esta salsa el picadillo, y se hace cocer sin que hierva. Se sirve con coscorrones. (*Entrada B.*)

Perdigones á la inglesa.

Se abren los perdigones desde la rabadilla hasta el buche, despues de desplumados, destripados, chamuscados, y vueltos por las patas; se les aplana con un machete, se echan en un adobo de aceite para ponerlos en parri-

llas á un fuego vivo, y se sirven con una salsa de pimienta ú otra cualquiera. (*Entrada B.*)

De otro modo.

Se asan, se les quita el hueso del esternon y del pecho, se corta su carne en trocitos del tamaño de un dado, así como las criadillas y setas, y se cuece todo en una salsa española, no echando los trozos de perdigones sino en el momento en que se hayan cocido las criadillas y las setas. Mientras esto se hace, se procura conservarlos calientes, y en el momento de servir se pone el aderezo en el hueco de los perdigones con una salsa. (*Entrada B.*)

Perdigones en papel.

Partidos los perdigones por medio y polvoreados con sal y manteca, se les pone á medio cocer, se les retira y se cuece lo que queda en manteca, setas, zanahorias y perejil picado, polvoreándolo con harina y echando caldo y vino blanco. Cuando ya esté todo reducido, se echa sobre los perdigones, y cada una de su mitad se emboza en lonjas delgadas de tocino, cubriéndolo por encima con papel untado de manteca para ponerlo en la parrilla á un fuego moderado. (*Entrada B.*)

Perdigones asados.

Desplumados, destripados, chamuscados y mechados con tocino delgado, se ponen á asar los perdigones á un fuego templado, y se sirven acompañados de limon.

Quando no hay tiempo suficiente, ó no se quiere mecharlos, se les emboza á lo ancho con tecino, y se cubren con hojas de parra. (*Asado M. B.*)

Perdigones con criadillas.

Se cortan en pedazos gruesos las criadillas del tamaño de avellanas, se pasan por manteca con setas y especias, mezclando carne picada y majada de aves. Con este picadillo se rellenan los perdigones destripados, se cuecen y se les añade una salsa de criadillas.

Ensalada de perdigones.

Se cuecen los perdigones y se colocan en un plato, despues de haberlos tenido en adobo con cogollos de lechugas cortadas en dos ó cuatro pedazos; y sus intervalos se llenan de pepinillos, huevos, anchoas ó criadillas para adorno del plato, y en el momento de servir se les echa el pebre del adobo. (*Intermedia B.*)

DE LA PÉRDIZ.

Hay dos especies de perdices, la roja y la parda. La primera más estimada es también más rara que la segunda. Los perdigones se conocen fácilmente en que tienen el extremo del ala terminado en punta, cuando las perdices le tienen redondo.

Perdices cocidas.

Se las mechá y emboza con tocino y hebritas de ternera: se prepara una cacerola con lonjas de tocino, y se ponen en ella las perdices con zanahorias, cebollas, un ramillete y desperdicios de carne: después se sazonan y mojan con caldo y una parte igual de vino blanco, cociéndolo todo á fuego lento. Luego se pasa el cocimiento desengrasado, y se añade el zumo de una naranja agria y una cortecita de limón rallado: se echa la salsa por encima, y en lugar de caldo para humedecerlo se puede emplear la esencia de caza. (*Entrada B.*)

Perdices con coles.

Se toma una col de un tamaño regular que se corta por medio y se blanquea en agua hirviendo: después de haberla sacado y escurrido, se exprime toda el agua que sale de ella, y se atan los dos pedazos á una con dos perdices bien desplumadas, destripadas y chamus-

cadras, á las que se deberá torcer las patas y que aun puedan mecharse. Se ponen en el fondo de una cazuela algunas lonjas de tocino con dos sesos, seis salchichas, dos zanahorias y otras tantas cebollas, se sazona con sal y pimienta, y se pone á fuego lento con nuevas lonjas. Cocido todo se saca la col, partiéndola para que salga todo el caldo, y se ponen las perdices con las coles partidas en tiras: sobre cada una de ellas se coloca la mitad de una salchicha, un pedacito de tocino y otro de sesos cortados, y las zanahorias se ordenan del mismo modo. Se pasará el cocido, y se sirve sobre las coles. (*Entrada B.*)

Perdices con sustancia.

Toda clase de sustancia confeccionada como se ha dicho es excelente para ponerla debajo de las perdices asadas, y se puede variar cociéndolas con legumbres y tocino para servir las sobre la sustancia. (*Entrada C.*)

Jabali.

OBSERVACION.

Casi todas sus preparaciones son las mismas que las del cerdo; pero si no estuviere castrado es necesario tener el mayor cuidado en quitarle los testículos, porque le dan un olor y un sabor muy desagradables. Su cabeza, sus

perniles y costillas están indicadas tambien en el artículo *cerdo* (*véanse estas palabras*); advirtiéndose que cuanto haya de asarse de los trozos de un jabalí debe haber estado en adobo de antemano.

Cerceta.

La cerceta, que es mas delicada y pequeña que el pato silvestre, se prepara lo mismo que aquel.

Aves de corral ó caseras.

OBSERVACION.

Las entradas que pueden hacerse con volatería son: los despojos de pavo, el fricandó de pollito, las pechugas, los patos en toda salsa, los adobados, las ancas de ganso, los capones salados ó con arroz, pollitos y gallinas, las turrajas y ensalada de aves caseras.

Pato.

Hay dos clases de patos: el silvestre, que regularmente se sirve guisado, y el doméstico, cuyos polluelos se ponen al asador, rociándolos con zumo de limon.

Pato relleno.

Se le deshuesa todo entero, se le saca cuanto carne se pueda, y se pica con otro tanto de lomo de ternera: se añade una pella de manteca en mayor cantidad que la carne, con perejil, setas, cebollas, dos yemas de huevos crudos y un poco de nata: se sazona convenientemente este relleno picado, con el cual se rellena el pato para cocerlo á un fuego vivo, y servirlo con un aderezo de castañas acomodadas con el cocimiento. (*Entrada C.*)

Pato con nabos.

Desplumado, destripado y chamuscado el pato, se le pone á cocer en manteca, añadiendo un poco de harina, y mojándolo con caldo y un vaso de vino blanco, se echa luego un ramillete, sal y pimienta: cuando está á medio cocer, se echan nabos pasados por manteca, y que estén ya de buen color; hecho este cocimiento, se desengrasa y se sirve.

Pato en cazuela.

Después de volverle sus patas á lo largo de las ancas por medio de un bramante, se le atraviesa con una aguja gruesa por entre el hueso de la anca y la pata; y sujetándolo bien para que no se descomponga, se le introduce la rabadilla en su interior, y se le frota con jugo

de limon, cubriéndole de lonjas de tocino: así se pone en una cazuela con cebollas, zanahorias, un ramillete, desperdicios de ternera y pescuezos de patos ó de otras aves. Todo esto se humedece con caldo y vino blanco, se sazona y se pone á cocer á fuego lento. Cuando esté á punto se quitará el cordelito, se servirá con una sustancia de lentejas, nabos, salsa verde &c. (*Entrada C.*)

Capones.

Un capon es mas fuerte y carnosos que una polla; pero esta última tiene una grasa mas delicada y fina; por lo que siempre se la dá la preferencia, aunque sea menos voluminosa y menos aparente. En España son bastante estimados los capones de las provincias del Norte; y con efecto son mejores que los de otras.

Capones en bola.

Se cuece el capon en una cacerola con manteca, sal, pimienta y un ramillete, volviéndole de tiempo en tiempo para que cueza con igualdad: luego se saca y se pasa por manteca con criadillas, setas, ajos y perejil picado, todo lo cual se echa sobre el capon entero. Cuando está frio, se rellena su interior con la mitad de yerbas finas, y se coloca sobre cuatro hojas grandes de papel untado con manteca: despues de haberle añadido una capa de

tocino, se envuelve con el resto que ha quedado de las yerbas finas, y por encima otro embozo de tocino para cubrirle: sobre la parte superior se forma una cobertera cuadrada con la primera hoja de papel, y se le van poniendo igualmente las demas de manera que los pliegues no se encuentren entre sí. De este modo se ata y se pone en el horno sin quemar el papel: cuando está ya caliente se hace una abertura cuadrada en el papel cuyos bordes se levantan: se echa dentro una salsa italiana, y se parte el capon por la abertura del borde. (*Entrada B.*)

Capon relleno.

Se destripa el capon, y cuando está cocido, se pican todas las carnes que se han sacado de dentro con un caldo compuesto de miga de pan cocido con nata, un cuarteron de manteca en pella, peregil, cebollinos, setas picadas muy finas, y pasadas por manteca, sal, pimienta y tres yemas de huevo; se llena todo el interior con el relleno, cubriéndolo ligeramente con miga de pan: se dora el capon en manteca derretida, se vuelve á empanar por otra vez, y se le dá color en el hornillo, sirviéndole con una salsa picante. (*Entrada C.*)

Capon cocido.

Despues de haberle chamuscado, destripado y vuelto las patas, se frota con zumo de

limon, se le cubre con lonjas de tocino, y se pone á cocer con cebollas, ajos, tocino menudado, y su mismo pescuezo, con un ramillete y desperdicios de ternera, sal y pimienta, humedecido todo con caldo á fuego lento: se sirve con su misma pringue, á la que se añade un poco de sal. (*Entrada M. B.*)

Idem asado.

Con el hígado y doce ó quince castañas cocidas, peregil, cebollino y un poco de ajo picado todo junto, se añade sal, pimienta y dos yemas de huevo, haciendo una mezcla exacta; se le rellena con ella, y se pone al asador envuelto en una hoja de papel dado con manteca. Cuando está asado se quita el papel, se dora con huevo, se cubre con miga de pan para que tome color á fuego vivo, y se sirve con salsa picante. (*Entrada B.*)

Capon con arroz.

Despues de cocerle en caldo, al que se haya añadido un ramillete, se cuece el arroz aparte en el mismo caldo, y un instante antes de servirle se vuelve á poner en él el capon, echándole arroz por encima. Puede servirse con zumo de limon. (*Entrada M. B.*)

Capon con criadillas.

Se prepara del mismo modo que el pavo. Véase su artículo. (*Asado C.*)

OBSERVACION.

Como pueden prepararse los restos de las pollas y capones, y con sus ancas &c. se pueden hacer turrajas, ensaladas y picadillos del mismo modo que se ha dicho al hablar de las gallinas, nos referimos á aquel artículo.

PAVO.

Se eligen los pavos jóvenes para guisarlos, y los viejos se ponen en adobo, para lo que es preferible la pava, porque tiene cierto gusto mas delicado. Se necesita que estén bien cebados, que sean de carnes sólidas, y que tengan la piel fina y blanca.

Despojos de pavo.

Se limpia la cabeza, el pescuezo, los alones y las mollejas pasándolo despues todo por manteca, polvoreándolo con harina, y rociándolo con caldo ó agua: se sazona, y se añade un ramillere, cociéndolo á fuego vivo. Cuando ya todo esto está casi cocido, se le añaden nabos pasados por manteca, se desengrasa antes de servir, y aun se puede, si se quiere, añadir algunas castañas ó nabos. (*Entrada B.*)

Alones.

Deshuesados primeramente, se ponen en una cazuela con tocino, zanahorias, cebollas y un ramillete, mojándolo todo con caldo, de manera que se bañen perfectamente: se cuecen á fuego lento, y se sirven con cocimiento reducidos, sea sobre judías, sea sobre sustancias ó cualquiera otro aderezo que se apetezca. (*Entrada M. B.*)

Alones fritos.

Cuando están ya cocidos, se dejan enfriar, y se cubren con una salsa para empanarlos: se vuelven á empanar segunda vez con huevo, y se echan á freír. Se sirven con perejil frito. (*Entrada D. D. D.*)

Alones á lo marinero.

Se pasan por manteca con una cucharada de arina, y se desata: se les añade una parte de vino y otra de caldo, y se sazonan. Se cuecen á fuego vivo, y cuando estén medio cocidos, se añaden cebollas fritas en manteca y setas. Este guiso se sirve con coscorrónes. (*Entrada C.*)

Alones mechados.

Después de haberlos deshuesado, se les echa en agua caliente por algunos minutos, se cha-

muscan y se mechan con tocino delgado, poniéndolos á cocer en caldo, y cubriéndolos con un papel untado de manteca. Cuando estén ya cocidos, se les hace tomar color, reduciendo la salsa á gelatina, y se sirven sobre achicorias, judías, ó con un aderezo de setas ú otro cualquiera. (*Entrada C.*)

Ropa-vieja.

Se derrite un trozo de manteca, desliendo en ella una cucharada de harina, se echan despues setas, peregil y ajos picados, y se moja todo con una parte de vino blanco y otra de caldo. Confeccionada la salsa se desengrasa y se calientan en ella por espacio de un cuarto de hora los trozos del pollo, pavo ú otras aves, y se sirven con coscorrones.

Pavo en adobo.

Desplumado, destripado y sollamado el pavo, se le quitan las patas, el pescuezo y los alones, y se le pone en una caldera preparada con lonjas de tocino en su fondo; alrededor se colocan desperdicios de carne, zanahorias, cebollas, un ramillete y dos manos de ternera, mojándolo todo con caldo ó agua, y un vaso de vino blanco. Esta composicion se cocerá á fuego lento, y cuando esté á punto, se sacará y pasará por un tamiz lo que quede; se deja enfriar para desengrasarlo, y se cubre todo

con la gelatina. Aun se pueden quitar los huesos á las aves y cocerlas del mismo modo, pues así estarán mejor. (*Entrada M. B.*)

Pavo asado con criadillas.

Cortadas las criadillas en pedacitos mas ó menos gruesos, se echan en manteca y se polvorean con sal y pimienta. Se mata el pavo, y despues de desplumado y sollamado, se le destripa aun caliente, y se le rellena con las criadillas, y así que está cocido, se le guarda en un sitio fresco para ponerlo en el asador. (*Asado C.*)

Picadillo de pavo.

Se quitan todas las membranas y tendones de las carnes de un pavo; cocido el resto, se pica muy menudo y se sirve con un aderezo de coscorrones. Por encima se pueden poner algunos huevos estrellados. (*Entrada F. D. D.*)

Adobo de pavo.

Lo que quede de un pavo despues de haberle cortado en trozos medianos, debe ponerse en un adobo cocido; se escurre, y se pone en pasta para freirlo y servirlo rodeado de perejil. (*Entrada D. D. D.*)

Ganso.

Se toma un ganso, se le mecha y rellena con castañas cocidas, se ata y se pone en una caldera con media libra de pierna de ternera, y rodeado de ajos, cebollas y un ramillete, el todo se cubre con nuevas lonjas, mojándolo con una mitad de vino blanco y otra de caldo; se cuece á fuego moderado, se desengrasa, y cuando esté á punto, se pasa el cocimiento por el cedazo, se clarifica con una yema de huevo, y se sirve frio sobre el adobo. (*Entrada D. D. D.*)

Ancas de ganso escabechadas.

Se las pone por algun tiempo en agua hirviendo, sin dejarlas hervir enteramente, y se las saca para cocerlas con vinagre y vino en que se haya mezclado un poco de gelatina: se prosigue el cocimiento sin completarlo, y se meten en botellas de cuello ancho para llenarlas de salmuera. Despues de bien enfriado todo, se cubre con un corcho lacreado, sobre el cual se ata una vejiga ó un pergamino bien mojado. (*Entrada.*)

Modo de conservar las pechugas y ancas de ganso.

Despues de medio cocidos los gansos que se hayan elegido mas cebados, se les cortan las

alas y las ancas; se dejan enfriar, y se las frota con una mezcla de sal y nitro para colocarlas en capas las unas sobre las otras; entre cada capa se echa otra de hojas de laurel, salvia y tomillo; se reúne toda la grasa que pueden dar por ambos lados, se sacan los trozos de ganso del adobo, y se acaban de cocer con su misma pringue. Se reconoce que están en su punto, cuando picándoles con un alfiler ú otra cosa punzante no hacen resistencia alguna: antes que se enfrien enteramente se ponen en el fondo de una vasija bien apretados unos contra otros, se echa la grasa en gran cantidad para que los cubra á lo menos dos ó tres pulgadas, y si no han desprendido tanta cuanta sea necesaria, se añade manteca de puerco para completar su cocimiento.

Pichones.

Hay dos clases de pichones, los de palomar y los torcaces. Los primeros se ponen al asador cuando son tiernos, y se les cubre con un embozo de tocino y hojas de parra; los otros sufren mayor variedad en la manera de prepararlos para la mesa.

Pichones á lo cardenal.

Se frotarán con zumo de limon para blanquearlos, y se les hace revenir en manteca de puerco sin dejarles que tomen color; despues

se ponen en una cacerola preparada con tocino; se les echa por encima la manteca en que han cocido, se cubren con otras lonjas y un papel, y cuando estén á punto se sirven, poniendo entre ellos cangrejos, y con una salsa preparada con estos. (*Entrada C.*)

De otro modo.

Se abren los pichones por la espalda, sin dividirlos enteramente; se aplanan y sazonan con sal y pimienta en suficiente cantidad para bañarlos en manteca tibia, y se ponen en las parrillas hasta que estén á punto, para servirlos con una salsa picante. (*Entrada F. D. D.*)

Pichones á lo marinero.

Se echan en manteca con tocino cortado en pedazos; se mojan con mitad de caldo y vino blanco, y se añaden setas. (*Entrada C.*)

De otro modo.

Se abren los pichones por la mitad, se les echa en manteca, y cuando ya están coloreados y á la mitad de cocimiento, se añaden setas y perejil picado; un instante despues se sacan los pichones, y se deslíe su grosura helada con un poco de caldo y vino blanco que se le echa por encima. (*Entrada C.*)

Pichones en papel.

Se les cortan los alones, y se les divide á lo largo, se polvorean con sal menuda, y se pasan por manteca. Cuando han adquirido consistencia, se sacan y se les echa un poco de harina y caldo, setas y peregil picado; reducida la salsa, se derrama sobre los pichones, la mitad sobre uno y la mitad sobre otro; y se pone una lonja por cada lado, se envuelven en papel untado con manteca, y se asan en parrillas. (*Entrada B.*)

Pichones con guisantes.

Se echan los pichones en manteca con tocino hecho pedazos; se añade una cucharada de harina, y se humedece con caldo; se pone ademas un ramillete de peregil, y por encima de todos los guisantes, que deberán cocerse á fuego lento. Antes de servirlos se les echa dentro un poco de azúcar. (*Entrada B.*)

Pichones con puntas de espárragos.

Se preparan como los precedentes, con la diferencia de que se blanquean las puntas de los espárragos de antemano, para no echarlos sino en el momento en que los pichones estén ya en sazón. (*Entrada B.*)

Fritada de pollos.

Hechos trozos los pollos, se echan en adobo con aceite, zumo de limon ó vinagre, sal, pimenton, cebollas y un puñado de peregil picado; se cuecen y se frien en sartén, y se sirven con una salsa de aceite, á la cual se haya echado sal, pimienta, rebanadas de limon y peregil muy fino. (*Intermedio D. D. D.*)

De otro modo.

Se procede como anteriormente, empanándolos con miga de pan y segunda vez con huevo, para freirlos en sartén, y alrededor se coloca peregil frito. (*Entrada D. D. D.*)

Pollos con anchoas.

Se majan los hígados de los pollos con tocino, peregil, cebollas y anchoas; se mezcla un poco de pimienta, se les levanta con destreza el pellejo, introduciendo esta mezcla en medio: se cubren con unas lonjas de tocino, luego con una hoja de papel dado de manteca, y así se ponen en el asador, para servirlos con una salsa de esencia de ternera ó de jamon, en que se ponen las anchoas cortadas muy menudamente. (*Entrada C.*)

Pollos con yerbas finas.

Picados los hígados muy menudamente, se mezclan con manteca, yerbas finas, sal y pimienta, con lo que se rellena el interior del pollo; se le pasa por manteca, antes de ponerle en el asador, cubierto con una capa de tocino, y todo junto en una cajeta pringada. A la manteca por donde hayan pasado se echa una cebolla y un puerro en pedacitos con laurel, tomillo y albahaca; se moja todo con caldo y vino blanco, se hace que hierva por algunos minutos, y se pasa por un cedazo, añadiendo yerbas picadas; se vuelve á poner al fuego por una media hora sin que hierva, y se añade un trozo de manteca, sal y pimienta, lo que se reduce y se sirve sobre el pollo, (*Entrada C.*)

Pollos con legumbres.

Se pica el hígado segun se ha dicho con tocino, perejil, cebollino, setas, sal y pimienta, con lo cual se le rellena para cocerlo á fuego vivo; se preparan aparte coliflores (ó cualquiera otra especie de legumbres); y cuando están á medio cocer, se ponen con el pollo, desengrasándole de antemano. Las legumbres deben servirse sobre la ave. (*Entrada M. B.*)

Pollos en sartén.

Se frota con el jugo de limón toda la parte superior de los pollos (el vientre) y se les cubre con un embozo de tocino; se atan y se cuecen en una sartén para servirlos de la misma manera que los pollos asados.

Pollos á la veneciana.

A un pollo destripado y sollamado se le abre por la espalda desde el pescuezo á la rabadilla, y se le aplana con un machete. Se echa en manteca con vino blanco y caldo; se añade un manojo de perejil, sal y pimienta, dejándolo que se cueza así á fuego lento. Cuando está ya, se pasa y se reduce el caldo, añadiendo manteca mezclada con harina, la que se echa sobre el pollo puesto en un plato que soporte el fuego; se cubrirá el pollo, y la salsa con queso raspado, poniéndolo á fuego templado en un hornillo; se sirve cuando haya tomado color, y la salsa esté reducida. (*Entrada C.*)

Turrajas de aves.

Se quitan de las carnes de los pollos todas las membranas y tendones, se pican con miga de pan humedecido en nata y yemas de huevo: cuando todo está bien incorporado, se sazona y se forman albondiguillas que se rebozan con miga de pan; se embozan otra vez con

huevo, y se frien y sirven con perejil igualmente preparado. (*Entrada C.*)

Salpicon de aves.

Se parte un pollo despues de cocido, y quitándole la carne se pone en adobo con sal, pimienta y vinagre. Despues de algunos instantes se adereza con cogollos de lechuga, pepinillos, huevos duros cortados á lo largo, y tiras de anchoas, echando por encima la sustancia.

PESCADOS.

OBSERVACION.

Todas las entradas que pueden hacerse en diferentes pescados, son tan numerosas como variadas. Regularmente se hacen de anguilas, sábalos, platijas, carpas, arenques, merluza, raya, lenguados, barbos, salmones, tencas, bonito, truchas y rodaballo.

Antes de entrar en los pormenores de cada uno de los modos mas generalmente adoptados, y los mejores para preparar el pescado y hacerlo capaz de toda especie de gustos, espondrémos desde luego lo que se entiende en cocina por cocimiento para pescados.

Cocimiento blanco.

Cuando se hayan de preparar algunos pescados mayores, se echan con agua y sal, su-

ficiente cantidad de yerbas aromáticas, y se hace todo hervir junto; se pasa este cocimiento, y se le añade una tercera parte ó mitad de leche para cocer la pieza durante mas ó menos tiempo; y sobre un fuego muy templado.

Cocimiento verde.

Con el pescado cortado en trozos se añaden zanahorias, rebanadas de cebollas, ajo, perejil, tomillo, albahaca y sal, mojándolo todo con agua y vino tinto, tanta cantidad de uno como de otro. La salsa blanca no se diferencia de esta sino porque se concluye echando vino blanco ó vinagre en lugar de vino tinto.

Cocido de pescado.

Se pone en el fuego una cacerola con un trozo de manteca, zanahorias, cebollas, apio, nabos y toda especie de legumbres cortadas muy menudamente; se añade el mismo pescado en restos; se moja con un poco de agua; y cuando todo está en sazón, se le añade agua hirviendo con sal y un ramillete. Todo esto se pasa por un tamiz de seda para los usos necesarios.

Cocido simple.

Con agua, vino blanco y tinto, y aun mas frecuentemente con vinagre sazonado con manteca, sal, especias, romero, tomillo, lau-

rel y especias finas, se cuecen los pescados algo voluminosos; y despues de haberlos dejado enfriar, se les echa sobre una servilleta en varios dobleces, haciendo inmediatamente una salsa con aceite, vinagre ó cualquiera otra.

Hay quienes aconsejan se haga hervir por algunos minutos todo lo que ha de servir para confeccionar la salsa de pescado, a fin de comunicarle mas gusto, y que en seguida se ponga en ella el pescado que se ha de aderezar, sobre todo si está tierna y en estado de cocerse en poco tiempo.

Agua de sal.

Se prepara haciendo hervir sal marina comun en agua; se despuma para sacarla del fuego: y cuando ya está completamente embebida, sea la que fue la cantidad de sal que se haya empleado, se pasa para servirse de ella en caso necesario; y cuanto hubiese habido de demasiada sal queda en el fondo de la vasja.

Adobo cocido.

Será este de carne, cuando con los mismos aromas que para el cocido simple de que acabamos de hablar, se añade el caldo preparado con carne y vino blanco ó tinto, e que no debe tener mas que una hora de cocimiento. Será de vigilla, cuando en vez de caldo no se eche sino agua; y aun en lugar de caldo se puede hacer uso del vinagre ó del agraz.

Sábalo.

Se adoba en aceite, al que se añade sal, pimienta, perejil y cebollas picadas: se pone en la parrilla y se sirve con una salsa blanca con alcaparras, ó bien con un puré ó sustancia de acederas. (L.)

Sábalo en salsa.

Se sirve este pez con salsa blanca como se ha dicho, ó solamente con aceite. (*Entrada C.*)

Anchoas fritas.

Se deslíe suficiente cantidad de harina con vino blanco, de modo que tenga bastante consistencia, y se añade una cucharada de aceite; se neten en este pebre las anchoas, despues de haberlas desalado, y se dejan freir por bastante tiempo para servir las calientes entre dos servilletas. (*Platillo D. D. D.*)

Las anchoas para ensalada y otras preparaciones en que se guste de ellas, deben colocarse como lo hemos indicado en los tratados de patillos. Véase este artículo y el de *manteia de anchoas*. (B.)

Anguila.

Son preferibles las de río que tienen la espalda parda y el vientre blanco. Las de estan-

que tienen un color deslustrado y saben á cieno. (D. D. D.)

Anguila asada.

Hecha trozos de seis pulgadas, y mechados con tocino delgado, despues que se hayan echado en adobo, se dejan escurrir y se ponen en un asador con un trozo de miga de pan del mismo tamaño, colocado entre cada trozo de anguila; y así se irán bañando con manteca. Cuando estén ya aderezados, se sirven con una salsa de pimienta. Tambien se puede no mechar la anguila y servirla con una salsa picante. (*Asado D. D. D.*)

Anguila mechada.

Se la mecha con tocino delgado en toda la estension de su lomo, y por medio de un bramante pringado se la dispone en círculo para ponerla en el hornillo y servirla con toda especie de aderezo. Se puede tambien empanarla si se quiere. (*Entrada D. D. D.*)

Anguilas á la tártara.

Se las quita el pellejo despues de haberlas destripado, y se las hace trozos mas ó menos gruesos, echándolos en adobo; se les pasa luego por manteca, é inmediatamente por huevo friéndolos para servirlos con salsa simple ó verde. (*Entrada D. D. D.*)

Barbo y barbillo.

Se prepara como la mayor parte de los demas pescados y se frien ó ponen en parrillas. Véanse estas preparaciones en el artículo de *la Carpa.* (D. D. D.)

Abadejo.

Se toma un trozo de buen abadejo, y se le pone en agua por veinte y cuatro horas para desalarlo y ablandarlo, y en seguida se pone al fuego en una olla, advirtiendo que se debe retirar inmediatamente que empieza á hervir; se pondrá en seguida en una cazuela manteca, aceite, peregil y ajo, que se dejará desleir á un fuego moderado. Entre tanto se limpia el abadejo que se hace pedazos, despues se pone en la cazuela, y de tiempo en tiempo se le echa aceite, manteca ó leche. Cuando esté ya espeso, se menea por mucho tiempo la cacerola sobre el fuego, lo que hace que el abadejo se reduzca á una especie de nata. Si se quiere verde, se majan espinacas que se sustituyen al peregil. (*Entrada F. D. D.*)

Dorada.

Pescado sumamente chato que por lo regular se asa en parrilla para servirle con una salsa blanca de alcárraras ó de acederas. (D. D. D.)

Sollo.

El sollo de rio es preferible al de estanque. El primero tiene escamas blancas y plateadas; el segundo es de un color mas ó menos pardo.

Sollo con salsa blanca.

Se le quitan las agallas, y se le destripa por la abertura de ellas; se cortan lo mas que se pueda las nadaderas y la cola; se ata la cabeza para que no se separe, y se cuece en cocimiento blanco, sirviéndole sobre una servilleta adornada de peregil.

Sollo con alcaparras.

Se cuece en cocimiento blanco, se le quita el pellejo de las escamas, y despues se sirve con una salsa de alcaparras ó cualquiera otra que se quiera, de anchoas, verde &c. (*Entrada C.*)

Sollitos.

Los sollitos bien limpios, escamados y destripados, se envuelven en una hoja de papel pringado, para ponerlos en la parrilla. Cuando ya estén bastante tostados, se abren para sacarles los huevecillos que pueden contener, pues sería peligroso el comerlos; y se sustituyen con pedacitos de manteca, picados con

pimienta y sal. Polvoreándolos con harina se pueden tambien freir. (*Entrada C.*)

Truchuelas.

Despues de prepararlas y cocerlas como el rodaballo, se sirven con las mismas salsas. Véase el artículo rodaballo. (B.)

Carpa.

Son mejores las de rio que las de estanque. Las primeras tienen la carne firme y las escamas brillantes; las segundas son pardas, y su carne tiene el sabor del cieno. (B.)

Carpa en salsa verde.

Se cuece lo mismo que el sollo, dejándola los huevecillos en su centro, porque no son dañosos, y aun hay quienes los comen con mucho gusto. (C.)

Carpa frita.

Lavada, escamada y destripada, se hacen incisiones sobre los dos lados, y se divide en seguida por la espalda; se la quitan las agallas y las huevas para freirlas aparte; se rebozan bien en harina, y se echa á freir hasta que haya tomado un color conveniente. (D. D. D.)

Carpa en parrilla.

Se hacen incisiones profundas sobre sus dos lados, y se pone en la parrilla despues de haberla frotado y embebido en aceite con sal y pimienta: se sirve con una salsa de alcaparras ó anchoas. (*Entrada C.*)

Huevas y lenguas de carpas.

No se tomará de una ó de muchas carpas sino las lenguas, y todo lo contenido en su interior; se suprimen las agallas de las carpas: todo el resto debe echarse en agua para que se desangre. Cuando ya no despide sangre, se hace hervir por algunos instantes en agua, sal y vinagre: se deja enfriar, y se escurre para echarla á freir, despues de metida en una pasta preparada espresamente, ó solamente polvoreada con harina. Se sirve regularmente con perejil frito. (*Entrada C.*)

Platijas.

Despues de lavadas, destripadas y enjugadas, se ponen en adobo por algunas horas para sazonarlas con sal, pimienta y otros ingredientes que se elijan ó prefieran; luego se ponen en la parrilla, dejándolas á fuego lento, y puestas en un plato se les echa la salsa que se quiera. (*Entrada B.*)

Cóngrio ó anguila de mar.

Se cuece en agua bien cargada de sal para servirlo con salsa de alcaparras ó de anchoas. (D. D. D.)

Langostas, langostines y cangrejos.

Todos estos crustáceos se cuecen como los cangrejos: las langostas y langostines para servirlos amontonados alrededor de una servilleta plegada en forma de pirámide, y cubierta con una capa de perejil. La frescura de las langostas se conoce por su color encarnado; la de los langostines por su fuerza en la cola, y cuando tienen un cierto color de rosa; y en fin, cuando exhalan un olor muy agradable. En cuanto á la langosta, se asegura uno de su frescura oliéndolas en la espalda al nacimiento de la cola. Se deben servir sobre una servilleta, rodeadas de perejil. La salsa se forma con todo lo contenido en lo interior que se quita, así como su huevera, abriéndolas por medio; se les añade mostaza, alcaparras, perejil y rábanos cortados muy menudos, y aceite. (D. D. D.)

Cangrejos.

Se cuecen en cocimiento blanco ó con agua y vinagre, para servirlos en montones formados sobre perejil.

Caldo de cangrejos.

Después de haber elegido unos treinta cangrejos, y haberlos lavado repetidas veces, se cuecen en agua sola; se les monda, dejando las conchas aparte para majarlas y amalgamarlas con una docena de alméndras y la pasta de los mismos cangrejos; se toma después libra y media de vaca y un trozo de jamon, y se hacen rebanadas con cebollas, algunas zanahorias y cortezas de tocino. Cuando todo está consistente, se añade un poco de harina y tocino derretido, mojándolo continuamente; se le echa sal, pimienta, clavo de especia, alhabaca, perejil, cebollino, setas, criadillas y cortezas de pan, dejándolo todo á fuego lento; se saca la vaca y se pasa todo por un tamiz.

Para hacer este mismo caldo de vigilia se sustituye manteca al tocino derretido, y se humedece con caldo de pescado: son muy deliciosos todos los aderezos, sea de arroz, sea de pastas, ó sea de toda clase de sopas, cuando se echa un poco de caldo de cangrejos, con que se pueden tambien aderezar diferentes guisados y pastas calientes, y aun entran en algunos intermedios de legumbres, como cardos, coliflores, &c. Lo esencial en todos los caldos, de cualquiera manera que se hagan ó se empleen, es el llevarlos al punto conveniente, desengrasarlos, y reducirlos bien. (*Intermedio C.*)

No se toman sino las ancas de las ranas para hacerlas freir en sartén: después de haberlas limpiado y blanqueado, se las deja refrescar para proceder inmediatamente como con un pollo guisado. Se pueden también freir.

(Entrada B.)

Ranas fritas.

Hemos dicho que se comen las ranas con el guiso de los pollos; se confeccionan con ellas los caldos y sopas para los enfermos y convalecientes: también se pueden freir enteras de una manera muy delicada, si no hubiese un natural disgusto por estos animales lagunosos. Para esto no se toman sino sus patas traseras, y después de lavadas en agua fresca, se les mete en clara de huevo, se polvorean con buena harina, y se echan á freir, para dejarlos hasta que hayan adquirido un buen color; se sirven muy calientes; y con zumo de limón.

(Intermedio D. D. D.)

Picadillo de pescado.

Se quitan las agallas á toda especie de pescados de agua dulce ó salada, y se hace una tortilla proporcionada á la cantidad de la carne de los pescados; se añade perejil, cebollas, setas, manteca, yemas de huevo y miga de

pan blanco mojado en leche. Todo esto se mezcla con el picadillo, se sazona y cuece convenientemente para comerse, sea solo, sea en relleno, y emplearlo por adorno de otra cosa que lo necesite, tal como las coles, pichones &c.; y es un intermedio bastante apetitoso. (B.)

Arenques.

Los hay de tres especies: frescos, salados y curados al humo. Se abren y limpian como cualquiera otro pescado, y cuando son frescos se ponen en parrilla y se sirven con una salsa blanca y mostaza, y sus huevas se confectio- nan en pasta, en cajetin &c.

El arenque salado se pone antes de cocerle en agua fria mas ó menos tiempo para desalarlo, y despues de limpios y destripados, se les pone en parrilla para servirlos con una sustancia, y se cortan en tiras para comerlo en crudo y como platillo.

El arenque curado ó ahumado se parte por medio, se le quita la cabeza, y se separa la cola para ponerla en parrilla, y servirle rociado con aceite. (*Intermedio D. D. D.*)

Arenques ahumados de otro modo.

En un cajetin hecho con papel grueso pringado por dentro y fuera, se ponen á lo largo ocho ó diez arenques ahumados, cortados en tiras sin la cabeza, las agallas, ni el pellejo.

Después se pone manteca mezclada con yerbas finas entre cada uno de los arenques, algunas setas, perejil, cebollas, puerros, rábanos, una cabeza de ajo, todo picado muy finamente, pimienta y unas gotas de aceite; se polvorean con raspadura de pan sobre la parrilla, á un fuego templado para que no se quemé el papel, y se echa dentro zumo de limon, sirviendo estos arenques en su cajetin. (*Intermedio B.*)

Ostras.

Hay dos clases de ostras, las blancas y las verdes. Los aficionados buscan con preferencia estas como mas delicadas.

Después de haberlas abierto y desprendido de su concha, se cuecen por algunos minutos en la misma agua que ellas han dado, y se escurren para ponerlas en salsa picante. Se echa en manteca perejil, setas y rábanos picados; se añade una cucharada de harina, y se moja todo con caldo y con vino: se reduce, y después de haber elegido y limpiado las conchas mas grandes, se ponen en cada una cuatro ó seis ostras cocidas, añadiendo la salsa y cubriéndolas con ralladura de pan, se las echa manteca de vacas desleida, y se ponen en parrillas á un fuego templado, dándolas color con una pala hecha ascua. (*Entrada C.*)

Lamprea.

Se prepara de la misma manera que la anguila. (*Entrada D. D. D.*)

Lamprea de rio.

Esta no se raspa, sino despues de haberla puesto en agua hirviendo, y es necesario hacerla incisiones á lo largo, y antes de echarla á freir se cuece el higado aparte; y como es muy deseada por su delicadeza, quando hay muchas se ponen juntas en cajetin. Los huevos no se comen. (*Entrada D. D. D.*)

Cóngrio.

Quando el cóngrio es fresco tiene las agallas muy encarnadas, y la piel es blanca, brillante y plateada, sembrada de manchas de un color verde.

Cóngrio con manteca negra.

Preparado y cocido se sirve con manteca negra por encima, rodeado de peregil frito: tambien puede comerse con cocimiento simple. (*Entrada B.*)

De otro modo.

Despues de bien enjuto y envuelto en una hoja de papel pringado, se cuece por los dos

lados, se le parte por el lomo para llenarle de un compuesto de manteca mezclada con yerbas finas, y servirle inmediatamente con zumo de limon. (*Entrada D. D. D.*)

De otro modo.

Si el mejor modo de componer un cóngrio es el ponerle en parrillas envuelto en una hoja de papel pringado, para dividirlo por el lomo en el momento de servirle, despues de haberle rellenado y echado sobre manteca mezclada con yerbas finas; valdrá mas hacerle una salsa blanca con un puñado de harina y manteca fresca, añadiendo yerbas finas y el zumo de un limon para servirla caliente en una salsera, al mismo tiempo que los cóngrios, que se deben poner secos en un plato aparte: cada uno puede entonces condimentarle á su gusto con mas ó menos cantidad de salsa, á la que el zumo de limon realza admirablemente. (*Entrada B.*)

Pescadillas.

Las del Océano son mas pequeñas que las del Mediterráneo, y tambien mucho mas delgadas.

Pescadillas fritas.

Se les quitan las escamas y se lavan; despues se las destripan, dejando el hígado en su interior; se enjugan y polvorean con harina, y

hechas algunas cortaduras profundas por cada lado, se las echa en un frito bien caliente, teniéndolas en él hasta que tomen un buen color. (*Intermedio D. D. D.*)

Bacalao.

En primer lugar es necesario desalar el bacalao, por veinte y cuatro horas á lo menos, en agua que se muda cuánto mas á menudo se pueda, y despues se le hace hervir al fuego por quince ó veinte minutos. No debe servirse sino un cuarto de hora despues de haberle retirado, aunque durante este tiempo se le deje cubierto y bañado en el agua que ha servido para su cocimiento. (D. D. D.)

Bacalao con manteca negra.

Se cuece y pone el bacalao sobre un plato, se le echa encima la manteca negra, y se le rodea con una corona de peregil frito.

Bacalao frito.

Cocido y picado muy bien el bacalao, se hacen albondiguillas que se empanan, y luego se doran con huevo para volverlas á empanar segunda vez. Pueden écharse en el frito, y se sirven con peregil frito. (D. D. D.)

Bacalao con queso.

Despues de cocido se añade queso raspado, se cubre todo con miga de pan, y se le dá color en un hornillo. (*Entrada D. D. D.*)

Bacalao con cebolla.

Se pone el bacalao bien cocido y preparado con cebollas picadas, fritas en manteca ó aceite, á las cuales se haya añadido un poco de harina, se hayan humedecido con caldo, y reducido á un punto conveniente. (*Entrada D. D. D.*)

Almejas.

Se deben elegir las mas gordas y blancas, y es necesario tener cuidado que no haya en su interior langostillas. Limpias de antemano, se cuecen y se abren, se deja su agua aparte, se añade manteca y peregil picado, y se sirven con su agua y el zumo de un limon.

De otro modo.

Despues de haberlas limpiado con un cuchillo, para quitar la arena y las membranas ligamentosas que las rodean, se lavan en diferentes aguas, y se ponen en una cazuela con manteca; y á medida que las conchas se abren por la accion del fuego, se quita su mitad:

se sacan cuando ya están abiertas, se registran para quitarlas las langostillas que tengan, y se pasa por tamiz el agua que ha salido de ellas; despues se mezcla un trozo de manteca con peregil picado, sal y pimienta, humedeciéndolo con caldo ó con agua, se deja hervir por algunos minutos, y al tiempo de servir las se les echa un batido y el zumo de un limon. (*Entrada C.*)

Raya.

Se elige con preferencia la raya que no sea blanca, porque es dura y menos delicada: se cuece en agua bien cargada de sal, y despues de quince ó veinte minutos de hervor, se retira para quitarla con un cuchillo todo lo que la baña: se le añade el hígado hasta el instante en que está casi cocida, y cuando se va á sacar del fuego. (*Entrada B.*)

Raya con manteca negra.

Preparada como acaba de decirse, se pone la raya en un plato, y se echa por encima manteca negra, guarneciéndola con peregil frito. (*Entrada B.*)

Raya frita.

Despues de adobar la raya, hecha trozos mas ó menos gruesos, en vinagre, sal y peregil, se echa en una pasta de freir, y se servi-

rá con perejil frito y una salsa de pimienta.
(Entrada D. D. D.)

Raya con salsa de alcázaras.

Cuando ya está pronta para servirse, se echa encima una salsa blanca con alcázaras. (Entrada B.)

Rayas pequeñas.

Se las despelleja por ambos lados, y se frien despues de haber estado en adobo: se sirven con perejil frito.

Sardinas.

Cuando las sardinas son frescas, se frien en manteca, y mejor en aceite; pero como no pueden conservarse mucho tiempo para llevarlas lejos, no se comen sino saladas, á no ser en los puertos. Se sirven como platillos, cortándolas en hebras lo mas largas que se pueda. Despues de bien lavadas se aderezan con yerbas finas, yemas de huevos duros, y en pedacitos de pechugas de aves picadas muy menudamente: se hacen así varias divisiones en el platillo, y se rocían con un poco de aceite.

(Platillo D. D. D.)

Salmon.

Para ser bueno el salmon debe tener su carne rojiza, pues la blanca es de una calidad inferior. Despues de haberle destripado, se le quitan las agallas, que se lavan muy bien, se quita la cabeza, y se le pone en una caldereta con un cocimiento simple (*véase esta palabra,*) y se deja calentar lentamente por diez horas; y quando está ya cocido, se saca y deja escurrir, y se compone en un plato cubierto con una servilleta y rodeado de peregil. (D. D. D.)

Salmon á la genovesa.

Se cuece una rueda de salmon en vino tinto y caldo, tanto de uno como de otro; se añaden setas, peregil picado, sal, especias y nuez moscada en polvo: quando esté cocido se retira, añadiendo á lo que está en la cazuela un trozo de manteca mezclado con harina: se reduce despues de haberlo pasado por tamiz, y quando está en su punto se echa en el salmon. (*Entrada D. D. D.*)

Salmon en parrilla.

Despues de haber echado las tajadas de salmon en un adobo de aceite, al que se ha de haber añadido sal, trozos de cebolla y peregil, se saca al cabo de una hora, y se pone en las parrillas, humedeciéndolo con el adobo, y se

sirve con una salsa blanca de alcaparras, ó bien con una salsa de tomate. (*Intermedio D. D. D.*)

De las platijas, cuadrátulos y lenguados.

Entre todos los pescados que se preparan de un mismo modo, se prefieren las platijas, que se eligen de las mas gruesas. Despues de haberlas raspado por ambos lados, se les destripa por una pequeña incision hecha junto á la agalla, se les quitan sus barbas, se les lava y deja enjugar entre dos lienzos.

Las mismas asadas.

Quitada la cabeza y la cola se echan en adobo de aceite con cebollas y perejil, y se pasan á lo largo por un asador, y se asan rociándolas con aceite: cuando ya están en su punto, se deslíe en fuego templado la manteca, añadiendo una yema de huevo y sal, se cubre el pescado, al que se emboza en seguida con miga de pan para que tome color, y se le dora con manteca para servirle con una salsa italiana. (*Asado B.*)

En frito.

Preparadas como se ha dicho, se harán incisiones á lo largo del lomo, y bien polvoreadas de harina, se les echa á freir para servir las polvoreadas con sal blanca muy fina, y se

ponen en una servilleta acompañadas de un limon. (*Intermedio D. D. D.*)

Tostadas.

Se prepara el fondo de un plato que aguante el fuego con manteca, cebollino y puerro, todo picado, con cuya mezcla se cubre el pescado. Tambien se cuecen y se les añade un vaso de vino blanco, polvoreándolas con raspadura de pan; se pone entonces en un fuego templado, echándolas por encima manteca desleida, á fin de que todo tome un color bermejo agradable. (*Entrada B.*)

Tenca.

Ante todo es necesario desangrarla muy bien, porque suele conservar el sabor y aun el olor del cieno en que vive habitualmente. Bien limpias, se frien ó ponen en cazuela. (*D. D. D.*)

Trucha.

La trucha, menos gruesa que el salmon, se cuece y prepara de la misma manera.

Rodaballo.

Son preferibles los anchos y de una carne blanca. Antes de cocerlos se les quitan las agallas é intestinos, haciendo una abertura cerca

de la cabeza; se les lava con diferentes aguas, y se quitan dos ó tres vértebras de las agallas, abriéndolas un poco sobre el lado negro: se une la quijada al buche por medio de un cordelito, se les corta la cola y las barbas, y se frota toda la superficie con zumo de limon, echándole á cocer en agua y sal, y añadiendo un poco de leche. Cuando está en su punto, se pone en un plato cubierto con una servilleta adornada de perejil, y se sirve con una salsa blanca de alcárraras en una salsaera. (*Entrada B.*)

Con sus sobras se hacen las entradas siguientes:

1.^a Se hace pedazos mas ó menos gruesos de la carne del rodaballo, y se sirve con coscorrones. (*Entrada B.*)

2.^a Quitados y cocidos los restos del rodaballo, se une su superficie, se cubre con miga de pan, se polvorea con queso raspado, y se le dá color en un hornillo, ó con una pala de hierro hecha ascua. (*Entrada B.*)

Modo de conservar los peces vivos.

Para conservar los peces grandes vivos y poderlos trasladar á largas distancias, se moja miga de pan en aguardiente, con la que se llena lo interior de sus agallas, se les rocía despues con el mismo licor, y se envuelven en paja. El entorpecimiento en que se les pone les hace que duren quince ó veinte dias. Para reanimarlos basta echarlos en agua fresca.

HUEVOS.

Los huevos son un manjar tan común, que en todas las estaciones pueden proporcionar un alimento tan cómodo como agradable. Como suelen escasear durante algunos meses del año, se puede conservarlos por mucho tiempo con operaciones tan simples como poco dispendiosas. Se aconseja al efecto que se les ponga en bastidores de madera claros ó en telas de cerda de punto ancho, despues de haberles echado un baño de barniz gelatinoso, tal como la cola de guantes ó la cola común, ó bien metiéndolos en aceite común; pero mucho mejor se consigue el efecto, teniéndolos continuamente en agua de cal, para lo que se deslie la cal en agua común en que se ponen los huevos, si son en poca cantidad, en vasijas, y en un tonel cuando son muchos; y se derrama encima el agua en que está en disolucion la cal, de manera que los huevos estén bañados enteramente. Para comerlos, solo se necesita lavarlos, cuidando ademas de que los vasos que los encierran estén bastante cubiertos para evitar el contacto del aire.

Turradas de huevos.

Se cuecen los huevos, y se pican muy menudamente sus claras: las yemas se despachurrany y se añade perejil picado y salsa de nata bien reducida. Cuando todo está en sazón

se forman albondiguillas, que se envuelven en miga de pan para empanarlas segunda vez con huevo y freirlas, y se sirven cubriéndolas con perejil frito. (*Intermedio D. D. D.*)

Pastel de huevos.

Se toman los huevos á proporcion del número de personas que han de comerlos, y luego un tercio de buen queso, y un trozo de manteca como la sexta parte del peso de los huevos. Se rompen y baten los huevos en una cacerola; se añade manteca, queso rallado y cortado muy menudo, y se pone la cazuela en un hornillo bien encendido, moviéndolos con una cuchara hasta que todo se espese, y se le añade sal. Si el queso es fresco, se echa esta en suficiente cantidad, pues siempre deberá sobresalir. (*Intermedio C.*)

Modo de presentar un huevo del tamaño que se quiera.

Se romperán una docena de huevos mas ó menos segun el tamaño que se quiera dar al que se forme con todos: se separan al romperlos las yemas de las claras, se toma una vejiga muy limpia, cuya capacidad pueda encerrar todas las yemas, de que se la llena después de bien batidas. La vejiga se debe atar muy bien para impedir que se introduzca el aire, y se suspende así en agua hirviendo hasta que ha-

yan tomado las yemas de dentro una consistencia conveniente.

Hecho esto se desata el cordel de la vejiga, tomando en seguida otra mayor, en la cual se ponen las claras de huevo batido, y se colocan las yemas que habrán ya formado una bola, y se vuelve á atar para esponerlas al calor del agua caliente hasta que se haya endurecido lo blanco, de manera que pueda la vejiga última figurar un huevo. Se sirve sobre una salsa de volatería, ó cualquiera otra sustancia ó legumbres, que queda á discrecion del cocinero. Tambien se puede servir hecho pedacitos. (C.)

Huevos en baturrillo.

Despues de desleir manteca en una cacerola, se echan los huevos dentro sazonándolos y meneándolos continuamente con tres ó cuatro manojillos de mimbre atados unos con otros; se añadirá un poco de nata, y si se quieren hacer mas delicados, tambien un poco de limon antes de servirlos.

Los mismos con dulce.

Se preparan como se ha dicho, y antes de separarlos, y estando aun sobre el fuego, se les añade una conserva de albaricoques ó ciruelas. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos con jamon.

La misma preparacion, añadiendo jamon en pedacitos y una cucharada de sustancia: igualmente se componen con criadillas, con setas ó con mollejas de ternera. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos con espárragos.

Preparados como se ha dicho, se añade despues á los huevos un puñado de puntas de espárragos. Lo mismo debe entenderse de los huevos con pepinillos ó coliflores. (*Platillo B.*)

Huevos con pepinillos.

Se echan pepinillos en manteca, y despues de haberlos hecho pedazos, se humedecen con nata ó leche: se sazonan y se dejan cocer los pepinillos: se añaden los huevos cortados en ruedas, cociéndolos hasta que estén en punto; pero sin dejarlos hervir. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos cocidos.

Se echan los huevos en agua hirviendo, y se quita inmediatamente la cacerola del fuego, pues no debe pasar de cinco minutos el tiempo que permanezcan en él.

No retirando la cacerola, si se deja hervir el agua, solamente por tres minutos; al

cuarto están cocidos blandamente, y son buenos para servirlos sin su cáscara sobre una sustancia ó un relleno. (*Platillo D. D. D.*)

Huevos con leche.

A la manteca desleída se añadirá peregril muy picado, sal y pimienta y un vaso de nata, en la cual se haya desleído de antemano una cucharada de harina. Cuando la salsa esté en punto, se ponen en ella los huevos cocidos hechos ruedas. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos rellenos.

Se endurecen los huevos, y se parten en seguida á lo largo en dos porciones, de la que una debé ser mayor que la otra: se sacan las yemas que se majan en un mortero con miga de pan mojado en crema: se añade una parte igual de manteca, una ó dos yemas, sal y pimienta. Con este conjunto se rellenan dándoles su figura, se les cubre con miga de pan humedecida con manteca, y se echa el resto del relleno en un plato, y los huevos por encima, y se ponen al hornillo. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos fritos.

Quando el frito está en su punto, se cascan los huévos, y se echan en él poco á poco unos tras otros; y quando están ya fritos, se

sacán para escurriros, y servirlos como los
hñevós estrellados. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos con queso.

Se hace una costrada compuesta de mitad
de queso y mitad de pan, se cascan los huevos
sobre ella, se polvorean con queso, pimienta
y nuez moscada, y se ponen á un fuego dulce,
congelándolos con una pala hecha ascua. (*In-
termedio D. D. D.*)

Huevos guisados.

Se hace un picadillo con miga de pan, an-
choas, perejil, cebollas, un trozo de manteca
y tres yemas de huevos, con lo cual se cubre
el fondo de un plato en el grueso de dos líneas:
encima se cascan los huevos, y se ponen á un
fuego templado: se congelan con una pala he-
cha ascua: se polvorean con un poco de sal fina
y un poco de pimienta cada una de las yemas.
(*Intermedio D. D. D.*)

Huevos estrellados.

Se hace hervir agua con sal y vinagre, se
rompen los huevos, y se echan suavemente en
el agua, no echando á la vez mas de cuatro: se
procura formarles su cubierta por medio de una
espumadera, con la cual se arrima la clara á la
yema; y ya consistentes, se retiran, preparan

y sirven con sustancia ó con achicorias, ó con sustancia de acederas, sobre un relleno, ó sobre picadillo con una salsa de tomate. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos escalfados.

Se unta un plato con manteca, y se polvorea con sal, se cañcan encima los huevos, se sazonan, y se echa encima un poco de manteca desleida con una cucharada de nata. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos con pepinillos.

Cortados los pepinillos en tallos, se les echa crema ó leche, se sazonan, y se les deja que cuezan bien: se echan despues los huevos cocidos, duros y cortados en rebanadas, dejándolos rehogar hasta que estén calientes; pero sin que hiervan. (*Intermedio D. D. D.*)

Huevos con cebolla.

Lo mismo que los huevos con pepinillos, con la diferencia de echar en lugar de estos cebollas. (*Intermedio D. D. D.*)

Tortilla con dulce.

Se hace una tortilla regular batiendo los huevos con confituras y un poco de agua, y

cuando esté hecha se cubre la superficie con la mitad de las confituras.

Lo mismo debe entenderse para las tortillas de conservas, manzanas, sustancias &c. (*Intermedio C.*)

Tortilla con riñones.

Se quita la grasa á un riñón; y se la echa en la sartén, añadiendo un poco de manteca; se quita después todo lo pegado, y cuando está caliente, se echan los huevos batidos con un poco de agua, y sazonados con el mismo riñón picado. (*Intermedio C.*)

Tortilla con tocino.

Se corta el tocino en pedazos que se dejan derretir y tomar color para echar los huevos por encima. (*Intermedio C.*)

Tortilla de sopillos.

Se deslien las yemas de seis huevos con cuatro onzas de azúcar en polvo y una cucharada de agua de flor de naranja; se baten aparte ocho ó nueve claras que se unirán con las yemas; se derretirá manteca en una sartén, y se echa lo que está preparado para la tortilla; y cuando empieza á amarillear, se la pone en un plato sobre cenizas calientes, cubierto con otro. Estos intermedios deben comerse al instante que estén

hechos, porque se pasan cuando se aguarda un poco. (*Intermedio D. D. D.*)

Tortilla con atun.

Se tomará para seis personas dos huevas de carpa bien lavadas, que se blanquearán teniéndolas por ocho minutos en agua ya hervida y ligeramente salada; se añade un trozo de atun fresco y un ajo cortado muy menudo: se pican juntamente las huevas y el atun, de manera que quede todo bien mezclado, y se echa todo en una cazuela con un pedazo de manteca, rehogándolo hasta que la manteca se haya derretido. Se toma luego otro trozo de manteca á discrecion, se le une con perejil y cebolla, y se pone en un plato ancho, rociado con zumo de limon sobre ceniza caliente. Se baten doce huevos frescos, las huevas y el atun, meneándolo todo hasta que se incorpore perfectamente, y se hace la tortilla regular, espesa y esponjosa para servirla en el instante de comerla. Debe cuidarse, para que salga bien hecha, de que no hiervan las huevas y el atun para que no se endurezcan; que el plato sea de fondo para que pueda contener la salsa; y en fin, que se caliente el plato antes de echarlo en él, y ponerlo sobre la mesa, á fin de que todo esté en un temple que impida se fije la manteca. (*Intermedio C.*)

Tortilla con criadillas.

Se cortan las criadillas en trozos que se echan en manteca, y se acaban de cocer en una salsa española. Preparados los huevos como comunmente se hace, se colocan en medio las criadillas, y se sirven. (*Intermedio C.*)

DE LAS LEGUMBRES.

OBSERVACION.

Casi todas las legumbres de que va á tratarse, pueden servir de *intermedios*, y aun pueden añadirse las ensaladas, las de repostería, los macarrones, huevos, tortillas y todos los *intermedios* azucarados.

Alcachofas.

Se conoce que una alcachofa es fresca rompiéndola la cola cerca del pomo; y si se rompe sin esfuerzo y sin que deje ningun filamento despues de su rotura, es una prueba de que está buena; al contrario la dificultad de separarla y los filamentos que deje, prueban que está dura y desagradable al gusto. Se cortan las puntas de las hojas con tijeras: se prepara el interior despues de haberle lavado con agua fria, y se echan á cocer en una caldera con sal que se le echa al agua hirviendo; se las refresca y quitan las hojas de enmedio para separar el cogollo

con precaucion; se reemplazan las hojas, y en el momento de servir las se calientan de nuevo, y se echa encima la salsa blanca, ó mejor si se pone en una salsera aparte sobre la mesa. (*Intermedio C.*)

Alcachofas fritas.

Se mondan y limpian las alcachofas, que despues se cortarán en pedazos mas ó menos gruesos, echándolas una por una en agua fria, se sacan y se dejan escurrir para meterlas en una pasta de freir, echándolas así en la sarten hasta que toman un buen color. (*Intermedio D. D. D.*)

Alcachofas heladas.

Se cortan las alcachofas en cuatro ó seis partes, se les quita los cogollos, se pasan por manteca en una cazuela, polvoreándolas con sal fina, y se cuecen así con fuego sobre la tapadera. Cuando ya estén en sazón y hayan tomado color, se aderezan con la cabeza hácia abajo, para que aparezca la parte helada, y encima se le echa la manteca. (*Intermedio D. D. D.*)

Alcachofas à la italiana.

(O) Se dividen en cuatro partes iguales, se les quita el cogollo, se frotan con zumo de limon, se cuecen con agua, sal y el zumo de un limon ó

agraz, se retiran, y se dejan escurrir para servir-
las con una salsa italiana. (*Intermedio D. D. D.*)

Espárragos.

Después de raspados ligeramente los espárragos, y lavados con agua fresca, se les ata en pequeños hacecillos para echarlos en agua hirviendo, á la cual se haya añadido un poco de sal. Al cabo de quince ó veinte minutos están bastante cocidos, y se sacan, se cubren y sirven en una salsera en que se haya puesto salsa blanca. (*Intermedio L.*)

Espárragos con guisantes.

Se cortan los espárragos largos y verdes en trozos de tres ó cuatro líneas de largo; se limpian con agua de sal, se dejan refrescar y escurrir, y se acomodan con los guisantes y la salsa que se quiera. (*Intermedio L.*)

Berengenas.

Después de dividir las por en medio se las quitan sus granos, y se hacen incisiones en su parte carnosa, sin maltratar el pellejo que las cubre; se polvorean con sal, pimienta y nuez moscada, se rocían con aceite, y se ponen en parrilla. También pueden rellenarse. (*Intermedio C.*)

Cardos con queso.

Se añade á una salsa blanca el queso raspado, y se colocan en él los cardos; se polvorea un plato con el mismo queso, poniendo por encima miga de pan, y se ponen los cardos en él, polvoreándolos con queso, y sucesivamente se forman capas de una cosa y de otra, hasta que estén bien cubiertos por la salsa y por el queso: la última capa se debe hacer con la miga de pan muy bien mezclada con queso; todo esto se pone á un fuego templado con su tapadera, teniendo cuidado de echar antes de taparlos manteca desleida sobre la miga de pan. (*Intermedio D. D. D.*)

Zanahorias.

Cortadas las zanahorias en ruedas, se limpian y se echan en manteca con caldo, se añade un poco de azúcar, reduciendo la grasa á gelatina: se le añade un poco de manteca y yerbas finas, haciendo que hiervan un rato, y se sirven con coscorrónes fritos.

De otro modo.

Después de cocidas las zanahorias en trozos como dados en caldo con sal y manteca, se retiran y escurren para freirlas con manteca y perejil picado, sal y pimienta. (*Intermedio C.*)

Apio.

Se come en ensalada, y se pueden tambien hacer con él diferentes intermedios, para lo cual se arrancarán las hojas verdes y poco unidas á la raiz: se lavarán los pies unos tras otros en diferentes aguas con mucho cuidado; se blanquean, refrescan y escurren, y se ponen en una cazuela, con manteca, polvoreándolos con harina y mojándolo todo con caldo; se sazona con sal, pimienta quebrantada y nuez moscada rallada; y cuando esto está cocido, se añaden algunas cucharadas de buena sustancia. (*Intermedio C.*)

Apio frito.

Debe blanquearse de antemano, escurrirse y cocerse en caldo, y despues se moja en una pasta conveniente para freirle. (*Intermedio C.*)

Apio con guisantes.

Se corta el apio en trozos tan pequeños como se pueda, y lo mismo se hace con los espárragos; se escurre y echa en manteca, polvoreándolo con harina, y humedeciéndolo con caldo. Cuando ya está cocido y reducido, se le mezcla batido de yemas para servirle con coscorrones. (*Intermedio C.*)

Hongos.

Hay botánicos que han explicado de qué modo pueden reconocerse los hongos venenosos; y esto no impide que muchas personas no se engañen. La observacion mas principal es que el hongo de buena calidad debe ser firme, redondo, blanco por encima y rojizo hácia dentro, cuyas señales son opuestas en los malos. El mejor medio de contener el envenenamiento de hongos, es procurar el vómito lo mas pronto posible, y beber en seguida agua de azúcar con vinagre, agraz, ó cualquiera otro ácido, aguardiente en pequeña cantidad, y el éter disuelto en dos ó tres yemas de huevo desleido en agua de azúcar. (C.)

Hongos en general.

Para prepararlos se eligen los mas grandes y gruesos, se les quita toda su superficie, se lavan en agua para ponerlos en seguida en adobo con aceite, sal y pimienta. Se les saca y divide para ponerlos en las parrillas por los dos lados, y servirlos con aceite, en el cual se hayan reducido rábanos, peregil picado con sal, y pimienta quebrantada. (*Platillo C.*)

Hongos con yerbas finas.

Tómense los hongos como se ha dicho, quítenseles los rabos y apriéteseles en una servi-

lleta para estraer su agua; se añade el peregil con rábanos, pepinillos, alcaparras picadas muy menudamente, sal y pimienta quebrantada, de todo lo cual se hace una mezcla exacta, echándola aceite. Con este picado se rellenan los hongos, se polvorean con raspadura de pan, y se pone al hornillo. (*Platillo C.*)

Col con nata.

Cuando las coles están bien mondadas y limpias, se cuecen con agua y sal, y se dejan refrescar y escurrir para picarlas en pedazos gruesos, pasarlos por manteca y añadir sal, pimienta y nuez de especia raspada; se humedece todo con crema y se reduce á fuego lento, hasta que la col esté bien aderezada.

Coles rellenas.

Después de elegidas las coles de un tamaño regular, se quitan sus hojas verdes mas gruesas, se blanquean con agua hirviendo por un cuarto de hora todas enteras, se las saca y se escurren apretándolas con la mano: se las quita después todo su cogollo para rellenarle con una mezcla de carne de salchichas y castañas picadas, ó con cualquiera otro relleno mas ó menos compuesto; se cubre cada col con sus hojas, se atan, y se prepara con tocino el fondo de una cacerola, en la que se coloca cada col cubierta con otras lonjas; se añade en el

círculo despojos de zanahorias y cebollas, se le echa caldo y un poco de vino blanco, cocciéndolas así á fuego lento. Bien cocida la col y reducida la salsa, se saca del fuego y se desata, aderezándola y rociándola con la salsa pasada por cedazo. (*Entrada D. D. D.*)

Coles con tocino.

Se blanquea la col, y se la divide en cuatro pedazos, echándolos así en la olla con un trozo de tocino y un salchichon; se sazona, se la hace hervir por de pronto, y despues cocerse á fuego lento. Cuando ya está en sazón, se adereza la col con el tocino por encima, se reduce el cocimiento, y se añade un poco de manteca mezclada con harina, para servirla sobre ella. (*Entrada D. D. D.*)

Lombarda.

Despues de cocida por algun tiempo, se la quita el troncho, y se pica la lombarda en pedazos grandes, cocciéndola así á fuego lento en una cazuela con un trozo de manteca, sal y pimienta, y meneándola continuamente para que se incorpore con la manteca. (*Intermedio D. D. D.*)

Coliflor frita.

Es necesario tenerla primeramente en adobo con sal, vinagre y perejil para cocerla co-

mo se acostumbra, y se la deja escurrir para meterla en una pasta y echarla en frito. (*Intermedio C.*)

Coliflores con queso.

Cocidas las coliflores con agua de sal y escurridas, se polvorean con queso raspado, y se forma una media bola sobre un plato, cuyo fondo se haya cubierto con queso: despues de haberlas echado en manteca se cubren con una salsa muy espesa mezclada tambien con queso raspado: se polvorean con miga de pan, se bañan con manteca desleida, se empanan por segunda vez, y se pone el plato sobre cenizas calientes, cubriéndole con otro para que tomen color. (*Intermedio L.*)

Pepinos con nata.

Mondados y divididos en dos porciones los pepinos, para quitarles todo lo interior, se les corta en tamaño de dados para blanquearlos en agua con sal; se retiran cuando están á medio cocer, se escurren y se enjugan en una servilleta; se sacan, y se hace despues una salsa de nata, que cuando está en punto, se les echa por encima para calentarlos con ella sin que hiervan. (*Intermedio D. D. D.*)

Pepinos rellenos.

Despues de mondados los pepinos, se les ahueca por ambos extremos con el cabo de un

mechador ó de una cuehara de cocina: se les echa relleno cocido, tapando la abertura con una rodajita de nabo en figura de corcho, se prepara una cazuela con lonjas de tocino, y se ponen encima mojándolas con caldo; se cuecen así á fuego lento, y al punto de servirlos se escurren, y se echa encima la salsa que se haya pasado por tamiz. Tambien pueden servirse con salsa de tomate. (*Intermedio L.*)

Pepinos de vigilia.

Despues de limpios, cortados y cocidos como se ha dicho, para pasarlos por manteca simplemente y sin que tomen color, se sazonan y se cuecen á fuego lento. Cuando estén en su punto se retiran, y se sirven con una salsa cualquiera de vigilia pasada por tamiz. (*Intermedio D. D. D.*)

Pepinos empanados.

Se cuecen lo mismo que para rellenarlos, y se les cubre con una salsa de nata para empanarlos y ponerlos al hornillo. (*Intermedio D. D. D.*)

Espinacas.

Despues de bien limpias, se ponen en agua al fuego, añadiendo un poco de sal; y dejándolas hervir á fuego vivo hasta que estén bien cocidas, se refrescan, escurren y pican. (*Intermedio D. D. D.*)

Espinacas á la inglesa.

Se mondan, lavan y pican en pedazos gruesos; se pasan por manteca con sal, nuez moscada y pimienta: se añade un poco de manteca y agua, y se sirven con coscorrones fritos. (*Intermedio D. D. D.*)

Espinacas con nata.

Se echan las espinacas en una cacerola con un trozo de manteca; se polvorean con una cucharada de harina, y se humedecen con nata, añadiendo un poco de azúcar, y se aderezan con coscorrones fritos en su circunferencia. (*Intermedio D. D. D.*)

Habas.

Cuando son pequeñas no se les quita sino su extremo; cuando son grandes se despellejan enteramente para blanquearlas en agua de sal; se dejan escurrir despues de haberlas tenido en agua fria, y se ponen en una cazuela con manteca, un manojo de peregil, ajedrea, sal y pimienta: se les echa caldo y agua, se sazonan, y cuando estén á punto, se añadirá un batido de yemas de huevo, y un poco de azúcar. (*Intermedio D. D. D.*)

Calabacines.

Del mismo modo que los pepinos. (*D. D. D.*)

Judias frescas.

Se tendrá cuidado de elegir las verdes y tiernas; se mondan quitándolas ambas estremidades, á fin de levantar los filamentos que tienen á los lados para blanquearlas en agua caliente con sal y á un fuego vivo; y cuando estén á punto, y no demasiadamente cocidas, se escurren en un cedacillo. (*Intermedio D. D.*)

Judias frescas á la inglesa.

Se deslie un pedazo de manteca mezclado con yerbas finas picadas, sal y pimienta, en donde se echan las judías que hayan estado por poco tiempo en agua hirviendo. Todo esto se rehoga en una cazuela, y se mezcla en seguida el grueso de una nuez de manteca mezclada con harina y el zumo de un limon. (*Intermedio D. D. D.*)

Judias verdes á lo paisano.

Se derrite en una cazuela un pedazo de manteca con perejil picado, en que se pondrán las judías; se menea y reduce la salsa, y antes de servir se les añadirá un batido de yemas de huevo desleido con el zumo de un limon, ó un poco de vinagre. (*Intermedio D. D. D.*)

Judías verdes con cebolla.

Se pone en manteca la cebolla cortada del tamaño de dados, se polvorea con harina, se moja con caldo en un poco de sustancia, y reducida la salsa, se añaden las judías cocidas con agua de sal. (*Intermedio D. D. D.*)

Judías á lo provenzal.

Se cortan las cebollas en rebanadas, se las echa en aceite, se añaden las judías con perejil picado, sal y pimienta, y despues de cortos momentos de cocimiento, se aderezan en un plato, y se echan por encima unas gotas de vinagre hervido en la cazuela. (*Intermedio D. D. D.*)

Judías con vino.

Se cuecen las judías como se ha dicho, y despues se echa un poco de cebolla en manteca hasta que empieza á tomar color: se mezclan las judías, y se humedecen con vino, sazónándolas con sal y pimienta. (*Intermedio D. D. D.*)

Lechugas.

Las lechugas se cuecen y preparan del mismo modo que las espinacas.

Lechugas rellenas.

Despues de blanqueadas, refrescadas y apretadas para estraerlas toda el agua que tengan,

se abren, se separan las hojas para ponerlas rellenas, y despues de reunidas y atadas, se cuecen á fuego vivo como lo hemos dicho: se sacan cuando están ya á punto, se pasa por cedazo el fondo del cocimiento, se añade un vaso de vino blanco, y se reduce. Antes de servir las se añade un pedazo de manteca para trabar la salsa. (*Entrada C.*)

Lechugas fritas.

Se eligen lechugas pequeñas, bien redondas, cerradas y acogolladas, y despues de mondadas y atadas con un bramante, se ponen á cocer con una capa de tocino, zanahorias, cebollinos, sal, pimienta, nuez de especia y un ramillete, humedeciéndolo todo con caldo. Cuando estén en sazón se apartan en una servilleta, y enfriadas se echan en pasta y se frien. (*Intermedio D. D. D.*)

Lechugas de vigilia.

Preparadas como lo hemos dicho para freirlas y escurrirlas, se pone en una cazuela manteca fresca de vacas ó aceite, y una cucharada de harina desleida: se sazona convenientemente con sal, pimienta, nuez moscada, un poco de limon y vinagre, y se deja hervir por un cuarto de hora.

Puede tambien suprimirse el ácido y servir las con leche, nata, un poco de azúcar y un batido de yemas de huevo.

Lentejas.

Se cuecen las lentejas en una cacerola con un poco de manteca, sal, pimienta y una cebolla en cuatro pedazos, y un manojo de perejil, todo á fuego lento. Tambien se pueden cocer en una olla con un trozo de tocino ó un salchichon, ó bien simplemente con sal para prepararlas despues con cebollas. (*Intermedio D. D. D.*)

Nabos helados.

Despues de haber cortado los nabos como corchos mas ó menos gruesos, se blanquean, refrescan y escurren para echarlos en manteca. Se añade nata, un poco de azúcar, y una cucharada de caldo, y se reduce todo. Se retiran á medida que toman color, y se aderezan en un plato, echando por encima la gelatina que se haya despegado, añadiendo cuatro ó cinco cucharadas de caldo pasado por tamiz. (*Intermedio C.*)

Nabos con mostaza.

Cortados los nabos como se quiera, se cuecen en agua con un poco de sal y manteca para ponerlos en una salsa blanca, añadiendo á ella una cucharada de mostaza. (*Intermedio C.*)

Los nabos en salsa blanca tienen la misma operacion, suprimiendo la mostaza.

Cebollas rellenas.

Se asan en la ceniza las cebollas mas gruesas que se encuentren, y cuando ya lo están, se mondan, se les quita el interior, y se las pone un relleno cocido; se cubre la superficie con miga de pan, y se meten en un hornillo. Tambien se pueden rellenar crudas. (*Intermedio C.*)

Perifollo de carne.

Despues de haber mondado acederas, lechugas, acelgas y un poco de perifollo, todo lavado y picado en pedazos grandes, se echan en una cazuela con manteca, se escurren, se añade un trozo de manteca, y se humedecen con caldo. (*Intermedio D. D. D.*)

Perifollo de vigilia.

Como el precedente, y en lugar de caldo se añade leche, y un batido de huevos. (*Intermedio D. D. D.*)

Batatas.

La batata, tan semejante á la patata, es menos harinosa, pero mas azucarada, y es mas buscada por su delicadeza. Se prepara como las alcochofas, cortada en ruedas delgaditas, y se frie como las patatas. (*Intermedio B.*)

Guisantes á la inglesa.

Se echan en agua hirviendo con un poco de sal, y se cuecen á fuego vivo; cuando están cocidos, se escurren en un colador, y se echan en un plato en que haya un trozo de manteca mezclada con perejil picado y sal. (*Intermedio L.*)

Guisantes con tocino.

Se frie el tocino en pedacitos, se moja despues con agua ó caldo, y se echan los guisantes con un ramillete, y un poco de sal y pimienta, cociéndolos á fuego lento. (*Intermedio L.*)

DE LAS PATATAS.

Para cocer las patatas basta ponerlas en una olla de barro ó cobre, en la que se echa un poco de agua, y sobre la tapadera se pone un lienzo que contiene la humedad que procura evaporarse. De esta manera se cuecen á vapor, y ademas de que quedan enteras son mucho menos acres que cocidas de otro modo. (M. B.)

Turrajas de patatas.

Se asan debajo de la ceniza, y bien mondadas se majan en un mortero con nata, pasándolas por un cedazo: se añade manteca, perejil picado, yemas de huevo, y claras batidas en nieve, se envuelven en miga de pan y se frien. (*Entrada B.*)

Tambien se les puede añadir azúcar y agua de flor de naranja.

Patatas fritas.

Se cortan en ruedas, se refrescan y escurren en un lienzo, y se echan en un frito muy caliente, polvoreándolas con sal antes de servir las. (*Intermedio D. D. D.*)

Patatas á la leonesa.

Despues de cocidas en agua, se cortan en rebanadas, y se frien en una sustancia de cebollas. (*Intermedio M. B.*)

Sustancia ó puré de patatas.

Despues de cocidas á vapor como se ha dicho, y bien mondadas, se majan en un mortero, añadiendo caldo pasado por un tamiz; se ponen en una cazuela con manteca y nuevo caldo, y cuando estén ya en grado de papilla muy espesa, se sirven con coscorrones metidos en ellas.

Se preparan tambien de vigilia, añadiendo nata, en lugar de caldo, y azúcar. Se adereza el puré ó sustancia sobre un plato, polvoreándole con azúcar, y se congela con una pala hecha ascua, y mucho mejor en un hornillo. (*Intermedio B.*)

Tomates rellenos.

Se quita el cabo de la parte superior al tomate para estraer las pepitas con una cuchara de café, y se esprime el agua que contiene con una presion ligera con los dedos: se les llena de un picado compuesto de peregil, pepinos, huevos cocidos duros, alcaparras y pepinillos, todo picado muy finamente, anchoas en pedacitos, sal y aceite. Lleno así el tomate se envuelve en raspaduras de pan, y se pone en un hornillo. (*Intermedio C.*)

Tufas.

Planta originaria de Indias, cuyo fruto tiene el sabor de las alcachofas: se preparan del mismo modo que las patatas. (B.)

CRIADILLAS.

Para limpiarlas se ponen un rato en agua fria: se las menea mudando el agua cuando sea necesario para despojarlas de la tierra que las cubre, ya sea con una brochilla fuerte, ó con un pedazo de madera plana cortante, y no se deja esta maniobra hasta que estén limpias. (*Platillo C.*)

Criadillas á la italiana.

Despues de quitarlas el pellejo muy delgado y haberlas hecho pedazos menudos, se

ponen al fuego en una cazuela con manteca, se les echa salsa italiana y un vaso de vino blanco, se desengrasa y se sirve con coscorrones. (*Platillo C.*)

Criadillas à la provenzala.

Se cortan en pedazos menudos, se ponen al fuego con un poco de aceite sazonado con sal muy molida, un poco de ajo despachurrado y pimienta quebrantada. Cuando estén cocidas, se sirven con zumo de limon. (*Platillo C.*)

Criadillas bajo la ceniza.

Se cortan lonjas de tocino, y se sazonan con pimienta quebrantada, y en estas lonjas se envuelven las criadillas mas gruesas: se las emboza despues en cuatro pedazos de papel puestos los unos sobre los otros, de manera que se hallen opuestos los primeros á la juntura de los segundos. Una hora antes de servir se mojan los papelillos en agua fria, y se ponen así en ceniza muy caliente; y cuando se juzgue que están ya bastante asadas, se las saca, se quitan las dos primeras hojas de papel, y se sirven con las otras dos. (*Platillo C.*)

Criadillas con vino.

Se hace un adobo cocido en que se echa vino blanco ó tinto, añadiendo un fondo de

cocido; y cuando está en sazón, se pasa por el tamiz, poniendo en él las criadillas hasta que estén perfectamente cocidas, lo que exige á lo menos media hora; se retiran y se escurren para servir las sobre una servilleta. (*Platillo C.*)

REPOSTERÍA.

Soplillos de almendras.

Se toma una libra de almendras dulces, se cortan en pedazos, se echan en claras de huevo, y se añaden doce onzas de azúcar en polvo, estendiéndolas en hojas de papel blanco; cuando están heladas se ponen al horno (D. D. D.)

Bizcochos con almendras y pistachos.

Se hacen de la misma manera que los bizcochos de avellanas. (D. D. D.)

Bizcochos de avellana.

Se mondan cuatro onzas de avellanas, y otras tantas de almendras amargas, hirviéndolas por algunos minutos en agua: se dejan enfriar para majarlas en un mortero, echándolas un poco de claras de huevo batido que impida se hagan aceite: se baten tres claras de huevo en nieve, y se añaden dos yemas batidas separadamente con dos onzas de azúcar en polvo. Toda esta mezcla se menea bien, y cuando

está incorporada se polvorea con cuatro polvos de harina, pasada por tamiz de seda, y dos onzas de azúcar en polvo. Se hacen cajetillas de papel para llenarlas con la masa: se mezclan los bizcochos con flor de harina en polvo fino, y se ponen en el horno á un calor moderado. Para colorearlos se enciende por encima un puñado de paja. (D. D. D.)

Bizcochos de chocolate.

Se toman seis huevos frescos, una onza de chocolate en polvo fino, cuatro onzas de harina y diez onzas de azúcar muy molida: todo esto se maja en un mortero hasta que se haga pasta: se coloca en papeles ó moldes para cocerlos en el horno, lo mismo que se hacen los bizcochos de vainilla y canela. (D. D. D.)

Bizcochos de limon.

Con seis huevos frescos, la corteza raspada de un limon, cuatro onzas de harina y doce onzas de azúcar en polvo, se hace una pasta que se pone en papeles para cocerla al horno. (D. D. D.)

Lo mismo se hacen los bizcochos de naranja.

Bizcochos de Moscovia.

Se toma de la corteza de un limon verde cuatro ochavas, de mermelada de flores de na-

ranja otras cuatro, otras tantas de mermelada de albaricoques, cuatro yemas de huevo, y de azúcar en polvo tres onzas; se baten las claras de los huevos hasta punto de nieve, se majan juntos el limon y las mermeladas, haciendo una pasta, que se pasará por un cedazo de crin: se añade el azúcar y las yemas de huevo, colocando esta pasta en cajetas de papel. Cuando están cocidos se hielan con azúcar en polvo, batida con una clara de huevo, y se adornan con gragea. (D. D. D.)

Bizcochos de Saboya.

Se baten doce claras de huevo hasta punto de nieve y las yemas con veinte onzas de azúcar, mezclada con doce onzas de harina y raspadura de corteza de un limon entero. Acabada la pasta se echa en un molde, untado con manteca desleida, y se pone al horno. (D. D. D.)

Barquillos.

En tres onzas de crema, bien fresca, se baten seis onzas de flor de harina, ocho onzas de azúcar en polvo, y dos ochavas de agua de flores de naranja; de manera que la pasta quede como leche un poco espesa. Se calienta el hierro para los barquillos, y se humedece con un poco de manteca desleida, dándole con un pincel: se echa dentro con una cuchara todo lo que pueda cubrirle de pasta preparada; se

cierra y pone al fuego de carbon. Cuando esté cocido por un lado, se vuelve al otro, se saca del molde, y se arrolla en un cilindro de madera para darle la figura, dejándole luego secar. (D. D. D.)

Almendras tostadas.

Se monda una libra de almendras dulces, y se las divide á lo largo: se ponen al fuego en una vasija con cuatro onzas de agua y una libra de azúcar ligeramente molida. Cuando las almendras rechinan se las retira, y con una espátula de madera se mueven y agitan fuertemente: se añade raspadura de la primera corteza de un limon, se vuelven á poner al fuego, meneándolas continuamente hasta que hayan pasado al color de caramelo. En el fondo de un plato se pone una capa de gragea, encima otra de almendras, y así sucesivamente hasta que se emplee todo, y se hace secar en estufa. (D. D. D.)

Se enfrían tambien en moldes dados ligeramente con aceite.

Flores de naranja tostadas.

Se cuecen ligeramente once onzas de azúcar, se mezclan cuatro de flores de naranja limpias, y se menea fuertemente. Cuando las flores han adquirido un buen color, se les echa por encima el zumo de un limon, y se pone á tostar.

Mazapan.

Se mondan una libra de almendras dulces y cinco de amargas. Despues que estén bien secas en estufa, se majan en un mortero, añadiendo un poco de clara de huevo: se clarifica una libra de azúcar, y se cuece ligeramente: se saca del fuego, y se le añade la pasta de almendras: se pone la cacerola á la lumbre, meneándola para que la pasta no se quemé. Cuando esté cocida, que será cuando no se pegue á la mano, se echa sobre una mesa, pulverizada de azúcar, dejándola enfriar. Luego se cortan los mazapanes de la figura que se quiera para colocarlos sobre una hoja de papel, y hacerlos cocer al horno. Se hielan como los bizcochos. (D. D. D.)

Mazapanes de chocolate.

Cuando esté la pasta cocida, como se acaba de decir, se añaden dos onzas de chocolate molido y pasado por tamiz. (D. D. D.)

Mazapanes de fresas.

Se reduce á pasta una libra de almendras dulces, añadiendo seis onzas de azúcar y seis de fresas espachurradas y pasadas por tamiz, concluyendo como los mazapanes regulares. Lo mismo puede hacerse de toda especie de frutas.

Merengues.

Se baten seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente, y meneándolo de continuo: se añaden cuatro onzas de almendras dulces, hechas pasta, y concluida la mezcla se forma un merengue redondo ú ovalado del tamaño de una cucharada, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno: se polvorean con azúcar muy fina, y se ponen al horno. Cuando estén levantados, se sacan y se les pone dentro crema batida ó confituras para cubrirlos con la otra mitad. (D. D. D.)

Bollos de flor de naranja.

Se hacen lo mismo que los bollos soplillos de rosa que siguen despues de este artículo, con la diferencia de que se echa agua de flor de naranja en lugar de agua de rosa. Se pueden hacer tambien de azafrán, anís, canela y violetas, añadiendo un poco de lirio cárdeno en polvo, con una cantidad de azul de Prusia y de carmin.

Bollos soplillos de rosa.

Se baten tres libras de azúcar en polvo con dos claras de huevo, añadiendo poco á poco una onza de agua de flor de naranja y un poco de carmin en polvo: de todo esto se hace

una pasta consistente y bastante firme, que se hará rodar sobre una hoja de papel para cortarla en trozos, de que se harán bolitas como avellanas: estas se ponen en hojas de papel, á seis líneas de distancia, para que no se toquen, y así se llevan al horno hasta que se levanten un poco. (D. D. D.)

Pasta turrada de almendras.

Se hará pasta una onza de almendras dulces, añadiendo un poco de clara de huevo y agua de flor de naranja: se coloca á un fuego templado, y se va mezclando poco á poco doce onzas de azúcar en polvo, meneándolo continuamente hasta que todo se haya incorporado bien: se corta y se hace de la figura que se quiere con un cuchillo. (D. D. D.)

INTERMEDIOS DE DULCE.

Buñuelos.

Desleída cantidad suficiente de buena harina en agua, se añade un poco de azúcar, una cucharada de aceite y una ó dos cucharadas de agua de flor de naranja; luego se mezclan claras de huevos batidas en nieve, observando que es necesario que la pasta de buñuelos tenga bastante consistencia para tapar con una sola inmersión la cubierta de manzanas ó de cualquiera otra sustancia de que se haga uso para acabar los buñuelos.

Buñuelos de albaricoques y otras frutas.

Preparada la pasta como queda dicho, se ha de cuidar particularmente de elegir frutas bien maduras y tenerlas en infusion por algunos instantes de antemano en un licor alcohólico dulce, ó un aroma agradable, y echarle la fruta muy caliente. (B.)

Buñuelos de bollo.

Se corta el bollo en trozos mas ó menos espesos, y se moja en leche con azúcar, á la que se haya añadido agua de flores de naranja; se dejan escurrir, y se mojan en una pasta ó solamente en el frito. (D. D. D.)

Buñuelos de harina de maiz.

Despues de desleida cierta cantidad de harina de maiz y de haberla cocido á un fuego templado, meneándola continuamente como para hacer una papilla, se saca del fuego, y se añade agua de flores de naranja y de azúcar: el todo se derrama sobre una superficie de bastante estension, de manera que se conserve con la pasta bastante espesa. Cuando esté fria, se corta en pedazos y se la dá la figura que se quiere, haciéndola enrojecerse en un frito bien caliente para polvorear los trozos con azúcar y servirlos inmediatamente. (B.)

Buñuelos de tortilla.

Despues de haber hecho una tortilla comun ó muchas pequeñas azucaradas, y haberlas enrodado sobre sí mismas, ó cortado en pedazos segun el grosor y forma que se quiera, se les echa en la pasta de buñuelos para freirlas hasta que tomen color: se polvorean con azúcar al sacarlos de la sarten, y se sirven calientes. (D. D. D.)

Buñuelos de manzanas.

Se mondan y cortan en pedazos mas ó menos espesos despues de quitado el corazon y las pepitas: se remojan en aguardiente y azúcar por espacio de una hora: se escurren y se echan en la pasta preparada, haciéndolas freir hasta que tomen color. Se ponen en una servilleta, y se polvorean con azúcar: se sirven calientes. (D. D. D.)

Buñuelos de patatas.

Se cuecen las patatas al vapor, se mondan y majan en un mortero, añadiendo leche, azúcar y agua de flor de naranja; se les echa tambien yemas de huevo para formar una pasta de buñuelos de consistencia, y hacer con ella unas bolitas que se frien y se llaman turrajas. Lo mismo se hace con la fécula de las patatas, y son mas delicadas.

Buñuelos de arroz.

Se cuece el arroz en leche y azúcar, añadiendo agua de flores de naranja, y un puñado de canela en polvo y un poco de manteca. Cuando está ya cocido, se añade un batido de yemas de huevo, y se echa en una cazuela para que se enfríe: se forman despues bolitas del tamaño de un huevo poco mas ó menos, se bañan con huevo, se frien, y se polvorean con azúcar.

Buñuelos llamados soplillos ó suspiros de monja.

Se mezclará en una cacerola como un huevo de manteca, cuatro onzas de azúcar, un vaso de agua, y corteza de limon verde raspada: se hace hervir todo esto añadiendo harina para formar una pasta trabada y espesa, la que se conocerá está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola: se mezclarán tres huevos con sus yemas y claras, meneándolas bien. Todo esto se estenderá sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina: se cortarán pedazos pequeños, que se echan en el frito, que no debe estar sino tibio, y se escurren sobre una servilleta, y se sirven polvoreados de azúcar fina.

CREMAS.

Crema de almendras dulces.

Se quita el pellejo á seis libras de almendras dulces, echándolas por algunos minutos en agua hirviendo, y se majan con un poco de agua para que no se hagan aceite: se baten en un cuartillo de leche dos claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciendo la leche á un fuego templado hasta que se reduzca á la cuarta parte: se añaden las almendras y se las deja hervir por algunos minutos: se añade una cucharada de agua de flor de naranja, y cuando está fria la crema, se adorna con almendras acarameladas. (D. D. D.)

Crema asada.

Se hace hervir en un cuartillo de leche otro tanto de crema, cuatro onzas de azúcar en polvo, tres claras de huevos y una cucharada de caramelo; y reducido á la mitad, se pasa por un tamiz, y se deja enfriar. (D. D. D.)

Crema de café.

Se harán hervir dos onzas de café en polvo en un cuartillo de leche con mitad de crema; y despues de algunos minutos, se añaden tres yemas de huevo, que es preciso batir muy bien, y cuatro onzas de azúcar en polvo; re-

duciéndolo todo á la mitad, se pasa, se deja enfriar, y se sirve.

La crema blanca de café se hace cociendo dos onzas de café en grano para echarlo caliente en leche hirviendo, y seguir como se ha dicho. (D. D. D.)

Crema de apio.

Se cuecen en una vasija con un cuartillo de agua, dos pies de apio lavado y cortado, cuya decoccion se pasará por tamiz, añadiendo un cuartillo de crema, cuatro onzas de azúcar, un poco de cilantro, las cortezas de un limon, y una pequeña cucharada de agua de flor de naranja para reducirlo todo á la mitad. Cuando la crema esté todavía tibia, se añaden mollejas de aves picadas; todo lo cual se pasa por cedazo, y se pone sobre cenizas calientes con fuego encima de la tapadera, y trabada que sea la crema, se deja enfriar y se sirve. (D. D. D.)

Crema batida.

Se echa un polvo de goma adragante molida en un cuartillo de crema, añadiendo un poco de agua de flor de naranja y azúcar en polvo en cantidad suficiente: se agita esta mezcla con unas varillas descortezadas, y cuando la crema está esponjosa, se deja reposar para aderezarla y darla una figura piramidal, en-



medio de un plato de porcelana, que se adorna despues con pedazos de limon ó de naranja confitados. (D. D. D.)

Crema batida de fresas ó grosellas.

Se esprime el jugo de las fresas ó grosellas despues de espachurradas, y se pasa por tamiz; añadiendo la crema cuando está bien batida, y volviéndola á batir para servirla en seguida.

Lo mismo se observa para hacerla de cerezas, guindas &c. (M.)

Crema batida de licor.

Antes de batir la crema se añadirá un medio vaso de licor del que se quiera hacer. (D. D. D.)

Crema batida de vainilla y de café.

Se hará hervir por algunos minutos en leche un poco de vainilla, se pasa y se reune á la crema antes de batirla. Para café se añade una cucharada de café líquido. (D. D. D.)

OBSERVACION.

Sea el que se quiera el sabor ú olor que haya de darse á la crema, solo se necesitan algunas gotas de esencia aromática, como rosa, clavel &c.

Crema holandesa.

Se cortarán uno ó dos puñados de vainilla, y se desatarán tres yemas de huevo en una azumbre de buena leche con otro tanto de nata, y cuatro onzas de azúcar: esta mezcla se echa á un fuego lento, meneándola con una cuchara: cuando la nata está trabada, se pasa y se sirve. (D. D. D.)

Crema á la italiana.

Se majarán en un mortero seis onzas de alfénsigos mondados: se añaden poco á poco dos cucharadas de agua de flor de naranja, cuatro yemas de huevo, tres onzas de cáscara de limon y naranja, y cuatro onzas de azúcar en polvo, todo lo cual se mezcla perfectamente, y se desata en una azumbre de leche: se hace hervir á fuego templado, meneándolo con una cuchara, y despues se echa en un plato de fondo. (D. D. D.)

Crema ligera.

Se añadirá á una azumbre de buena leche otro tanto de nata, y cuatro ó cinco cucharadas de azúcar en polvo, haciéndola hervir hasta que quede reducida á dos tercios: se baten dos claras de huevos, y cuando están en estado de nieve se añade la nata, poniéndolo al fuego y meneándolo continuamente. Cuan-

do haya hervido, se echa una cucharada de agua de flor de naranja, y se sirve despues que se haya enfriado. (D. D. D.)

Crema de almendras.

Se majarán seis almendras dulces y dos amargas, desatándolas en una azumbre de leche, y añadiendo una cucharada de agua de flor de naranja, dos onzas de azúcar y yemas de huevo, todo lo cual se pone á cocer, meneándolo sin interrupcion: se pasa por un cedazo, y se deja enfriar en la fuente en que ha de servirse. (D. D. D.)

Crema de castañas.

Se ponen en una cazuela dos onzas de harina de castañas, ó mejor veinte y cinco castañas cocidas, majadas con una corta cantidad de leche: se añaden dos yemas de huevo, una azumbre de leche, un trozo de manteca de vacas del tamaño de un huevo, y cuatro onzas de azúcar en polvo; todo lo cual, despues de haber hervido por algunos minutos, se pasa por tamiz, y se deja enfriar. (D. D. D.)

Crema comun.

Se pone á hervir hasta que se reduzca á la tercera parte, una azumbre de buena leche, y un cuartillo de nata, á lo cual se añadirá on-

za y media de azúcar; y dejándolo enfriar por un corto tiempo, se le añade un poco de cuajo deshecho en una cuchara con un poco de agua; se mezcla exactamente, y se pasa por tamiz. Despues se pone sobre ceniza caliente, con fuego en la tapadera, y cuando ya está hecha, se pone á enfriar, y se conserva en un sitio fresco. (D. D. D.)

Crema de nieve.

A una azumbre de leche fresca se añaden ocho cucharadas de azúcar en polvo, dos claras de huevo y una cucharada de café y agua de flor de naranja: todo esto se bate muy bien, quitándole su espuma conforme vaya subiendo, y se pone en una cestita, cubierta con un lienzo delgado, para escurrirla y servirla lo mas pronto.

A esta crema se la puede variar el color con azafran para hacerla amarilla, con carmin para encarnada, con añil para azul, y en cuanto al sabor, se puede en vez de la flor de naranja, echar mano de otras esencias aromáticas que puedan ser agradables. (M.)

Crema de alfónsigos.

Se mondan cuatro onzas de alfónsigos frescos y un poco de corteza de limon, añadiendo un poco de agua, y se echa todo en la leche preparada como se ha dicho; concluyen-

do la crema de la manera dicha, y adornándola de alfónsigos. (D. D. D.)

Crema de té.

En una azumbre de leche se harán hervir por algunos minutos dos puñaditos de té verde, y aun se pueden echar cuatro ú ocho, segun sea su bondad y fuerza: despues de lo cual se opera como se ha dicho para la crema de café. (D. D. D.)

Crema de vino.

Despues de batidas ocho yemas de huevos en suficiente cantidad de azúcar en polvo, se añadirá poco á poco, y siempre meneando, una botella de vino de Valdepeñas ó Málaga, segun agrade, azucarado y aromático; y se cuece todo, meneándolo hasta que la crema esté perfectamente trabada. (D. D. D.)

OBSERVACION.

Las cremas se pueden hacer de todos olores y sabores, añadiendo á la leche lo que convenga; y se hacen de rosa, clavel &c.

TORTAS.

Torta de miga de pan.

Se saca la miga de pan fresco, se echa en nata hirviendo, se menca mientras continúa

en hervir, añadiendo á la nata un trozo de manteca de vacas, corteza de limon, azúcar, y si se quiere pasas de Corinto; y se concluye como se dirá de la torta de arroz. (B.)

Torta de patatas.

Se cuecen á vapor las patatas, despues de haberlas mondado; se majan en un mortero, añadiendo manteca y leche, en la cual se haya desleido el azúcar: todo esto debe hervir, y se echará en una vasija de barro, dejándolo enfriar: se continúa de la misma manera que para la torta de arroz que dirémos. (M. B.)

Torta de calabaza.

Se monda y corta la calabaza en trozos pequeños, y se pone á cocer en una cazuela con un poco de leche: despues se esprime en una servilleta para estraer el agua, que la haria demasiado líquida: se vuelve á echar la calabaza en manteca, añadiendo fécula de batatas, desatadas con leche y azúcar. Así se deja hervir á fuego lento, y cuando tenga la consistencia conveniente, se retira y se deja enfriar, continuando del mismo modo que para la torta de arroz. (D. D. D.)

Torta de arroz.

Se pone una media libra de arroz en leche, añadiendo un trozo de manteca. Cuando ya

está bastante espeso, se echa en una vasija para enfriarlo, añadiendo al arroz ocho yemas de huevos y cantidad suficiente de azúcar; se añaden igualmente cuatro yemas de huevo, batidas en nieve, con una ó dos cucharadas de agua de flor de naranja: se unta con manteca una cacerola, polvoreándola alrededor con miga de pan, y en ella se echa el arroz, y se pone al hornillo con mucho fuego sobre su cubierta. Cuando la torta haya tomado color suficiente, se la dá vuelta sobre un plato. De este mismo modo se hacen las tortas de fideos, sémolas &c. (M. B.)

COMPOTAS.

Compota de cerezas.

Se eligen las mejores cerezas: se les quita el cabo, y se pasan por agua fresca: se dejan escurrir, y se echan en suficiente cantidad de almibar, haciendo que hiervan por algunos minutos: se espuman, y se ponen en la compotera cuando se hayan enfriado. Por lo regular se necesita media libra de azúcar para una libra de cerezas. (B.)

Compota de frambuesas y grosellas.

Se hace del mismo modo que la de cerezas. (B.)

Compota de albaricoques y abridores.

Se procede lo mismo que para la compota de peras, de que se va á hablar, con la diferencia de que no se dejan por tanto tiempo al fuego. (B.)

Compota de peras.

Se toman peras de la estacion, que se ponen en agua al fuego para ablandarlas y pelarlas con mas facilidad: cortadas despues en cuartos, se ponen en agua fresca para que no se ennegrezcan, y se les hace hervir en agua caliente para echarlas otra vez en agua fria: se clarifica y se cuece en almibar claro, echando en ella las peras bien escurridas: se colocan en la compotera con algunas cortecillas de limon, y todo se echa sobre las peras. (B.)

Compota de peras de invierno.

Se pelan y dividen en cuartos: se ponen en una vasija al fuego, con suficiente cantidad de agua para que se bañen: se añade canela y azúcar, una onza por cada libra de fruta: se cubren y ponen á un fuego moderado, y al momento de sacarlas se les añade un buen vaso de vino tinto. (B.)

Compota de manzanas.

La misma operacion que para las precedentes, con la diferencia de que se añade un poco menos de azúcar. (B.)

Compota de manzanas con confitura.

Se eligen buenas manzanas reinetas, y se las quita su interior: se pelan, y se echan en agua para que no cambien de color: despues se pone una vasija con cantidad suficiente de agua y una onza de azúcar por cada manzana, y se cuecen hasta que hayan adquirido cierta blandura: á fin de que no se estropeen, se ponen cuidadosamente unas junto á otras en la compotera, llenando el medio con confituras, sean las que fuesen, como helado de grosellas, mermelada de albaricoques ú otros: se cierra la abertura con una corteza de limon: se vuelve á poner sobre el fuego el azúcar hasta reducirse á almibar, y se echa sobre la compota. (B.)

PASTELERÍA.

Pudines.

1.º En un saco de lienzo se mete harina de maiz, manteca de puerco, sal y pimienta bien disuelta; mezclado todo esto se coloca en el saco en una caldera de agua hirviendo, en donde se deja por cuatro horas consecutivas.

2.º Se hace la misma mezcla, poniendo en lugar del maíz arroz mondado, y se cuece de la misma manera. Este pudin se come con salsa de manteca derretida y azucarada.

3.º Mézclense manzanas cortadas en rebanadas muy delgadas con harina ordinaria cocida, y se cuecen como en el primer caso: se comen con manteca derretida y azucarada.

4.º Al pan migado con huevos y leche se añade canela en polvo, clavo de especia y un poco de manteca: se coloca todo en una vasija, y se cuece en un horno de campaña.

5.º Se bate harina con leche y huevos, se añade canela, y se mete todo en un saco de lienzo, y se hace que hierva por cuatro horas en agua.

6.º Los pudines de frutas se hacen como este último, añadiendo las frutas que se quiera cortadas en ruedas, y se comen con azúcar desleida en manteca, á la cual se añaden especias de todas clases. Se hace tambien otro pudin con trigo de Turquía desleido en agua, y puesto en un saquito para que hierva: este se come mezclado con leche.

7.º Se baten yemas de huevo con azúcar, se mezclan luego las claras, con harina ó leche, para amalgamar en seguida el todo, y hacerlo cocer en un hornillo.

Empanadas.

Enmedio de dos libras de harina se coloca media onza de sal, desleida en agua, media

de manteca de vacas, y diez huevos enteros. Si la pasta no está bastante blanda, se añaden huevos, amasándola hasta cinco ó seis veces: se coloca despues sobre una tabla polvoreada con harina, y se deja así por doce horas. Al cabo de este tiempo se forman las tortas, y se echan á hervir en agua y crema, meneando la caldera para estimularlas á que suban, y volviéndolas á meter con la espumadera. Cuando estén ya consistentes, se retiran y se echan en agua fresca, en donde deberán estar por dos horas; y despues se las saca para que escurran bien, y se cuecen en el hornillo. (F. D. D.)

Empanadas y pastelillos.

Se hace una pasta, como se ha dicho en el artículo anterior, y despues de haberla puesto en una tartera, se hace una tira de ojalde, de una pulgada de largo, y un dedo de grueso: en medio se ponen bartolillos, confituras, frutas preparadas en compota &c. Los pastelillos son unas empanadas pequeñas que se ejecutan lo mismo, á diferencia del tamaño. (D. D. D.)

Tortas de crema.

Se hacen con la misma pasta que se ha dicho; pero en vez de agua se añade crema. Se hacen estas tortas de figura redonda.

Panes de dulce.

Se forman con la misma pasta, pero un poco más firme, y se les dá una figura de seis ú ocho pulgadas de largo. Cuando están cocidos se abren, y en su interior se pone una cucharada de confituras.

Bollos.

A libra y media de harina, puesta sobre una tabla ó mesa limpia, se mezcla una media onza de cortadura de manteca, se desata y se deshace con la mano la harina, echando con la otra agua tibia para que salga igual: se forma así una pasta un poco consistente que se dobla sobre ella misma, y que se deja en una galleta. Cuando está bien levantada, se estiene sobre esta pasta una media libra de harina, añadiendo media onza de sal, una libra de manteca fina y seis huevos, incorporándolo todo con la pasta fermentada: se vuelve á polvorear de harina, amasándola por dos ó tres veces: se deja reposar por diez horas, y con ella se hacen los bollos. (D. D. D.)

Pasta preparatoria.

Sobre una mesa limpia se ponen en monton dos libras de harina, haciendo un agujero en medio del monton, y echando en él media onza de sal, un cuarteron de manteca, seis ye-

mas de huevo y un vaso de agua. Por de pronto se mezcla la manteca con los huevos, el agua y la sal, y poco á poco se incorpora todo esto con la harina: se amasa, añadiendo un poco de agua. Si la pasta estuviese demasiado dura no se amasa sino dos veces, porque se abriría; y si esta pasta se prepara para hacer tortas, se hace un poco mas blanda.

Pasta ojaldrada.

Se ponen dos libras de harina, como se ha dicho, formando en medio un agujero, en el cual se echa media onza de sal, dos claras de huevo, dos cucharadas de agua y un cuarteron de manteca. Se reúne la pasta, y se deja reposar por media hora: al cabo de este tiempo se estiende la pasta con un rodillo, cubriéndola con una libra de manteca, que se desatará bien si está demasiado firme: se vuelve á dejar reposar, y despues se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la manteca, de manera que esta quede bien cubierta, y se deja.

Vé aquí la manera de amasar. Se estiende la pasta con el rodillo hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se la envuelve en tres pliegues: se la dá cuatro vueltas á fin de que lo que quedaba de lado quede por delante, y se la vuelve á pasar el rodillo. Esto es lo que se llama una vuelta de masa; operacion que se repite cuantas veces sea necesario, y se deja descansar la masa hasta que el horno esté

caliente. Entonces se la dá otro par de vueltas.
 Cuando se pone tanta manteca como harina,
 necesita cinco vueltas; y para las tres cuar-
 tas partes de peso de la harina la manteca ne-
 cesita seis.

Pasta real.

Se pone una cacerola con dos vasos de
 agua comun, cuatro onzas de manteca fresca,
 la corteza de un limon cortada en pedacitos,
 cuatro onzas de azúcar y un polvo de sal.
 Cuando todo esto empieza á hervir se pone la
 cacerola á la boca del hornillo, se quitan las
 córtexas de limon, y se le añade poco á poco
 harina, tanta cuanta pueda absorver el agua:
 se menea continuamente, se pone la cacerola al
 fuego por espacio de cinco minutos, sin dejar
 de menear, y se reconocerá que la pasta está
 en su punto, cuando se desprenda de la cace-
 rola: entonces se pone en una vasija de barro,
 añadiendo huevos, uno por uno hasta que la
 pasta se pegue á los dedos. Despues de haber
 bañado con manteca y harina una fuente, se
 coloca encima esta pasta en pedazos del grueso
 de una nuez, se dora y se le añade almendras
 picadas con azúcar molida antes de ponerlas al
 horno. (D. D. D.)

Timbal.

Se pone sobre una mesa una libra de harina,
 haciendo un agujero enmedio del monton,

y se echa en él un poco de agua, una cucharada de aceite, un cuarteron de manteca de puerco ó de vacas, dos yemas de huevo y sal: se incorpora todo, añadiendo harina, y haciendo una pasta muy firme.

Pastel caliente.

Se hace la corteza con la pasta regular, se la enharina para ponerla á cocer, se retira, se quita la harina, y se mete dentro un guiso de merluza ó de arroz, de ternera, de setas ó lo que se quiera. Puede cocerse este pastel ó en el hornillo ó sobre cenizas calientes. (D. D. D.)

Pastel frio.

La carne que se destine á la composicion de un pastel debe estar pasada por manteca, como la de pavos, liebres, conejos y capones, que se deshuesan; pero se deja entera la de los patos, pichones, perdices y calandrias. El jamon debe tambien cocerse de antemano, y todo, escepto esto último, debe mecharse con pedazos mas ó menos gruesos y sazonados. Acabados estos preliminares, se toma un trozo de pasta preparada, y se hace una bola ó un óvalo, aplastándolo y reduciéndolo al grueso de un dedo sobre dos hojas de papel de estraza de la figura que se le ha de dar, dejando á la pasta un ribete de tres ó cuatro dedos. Se colocan dentro las carnes, llenando los intervalos

con relleno. Se aprieta con las manos para no hacer de todo sino una masa, y se cubren los lados y la encimera con lonjas de tocino: se forma con la pasta una cubierta, en medio de la cual se hace una abertura, en que se enrolla un naipe ó cartulina: se cuece á fuego vivo, en donde debe permanecer á lo menos tres horas; se saca y se le quita la cartulina, cerrando la abertura con un poco de la misma pasta. (D. D.)

El mismo en cubilete.

Para hacerle se toma una vasija de porcelana, cuya cobertera tenga un agujero, y se llena de carnes el pastel: se coloca en la vasija, y se pone en el horno, pegando la tapadera con la misma pasta. (D. D. D.)

Pastel de queso.

Se compone con la pasta real, sin azúcar, y cuando está humedecida con los huevos, se echa queso en pedazos ó raspado, y en estando bien incorporado todo se procede como se ha dicho.

Torta de entrada.

Se extiende con el rodillo la pasta del tamaño de la torta que se quiera hacer, y se coloca luego en una tartera: se pone encima lo que debe cubrirla, y se tapa con otro trozo igual de masa; se dora con huevo, y se pone

en un hornillo. Cuando está cocida se abre y se echa dentro una salsa ó cualquiera otro guisado que parezca conveniente. (D. D. D.)

CONFITURAS.

Helado de grosellas.

Con grosellas encarnadas ó blancas, pero perfectamente maduras y desgranadas, se mezcla un poco de agua: se despachurren y se pasan á través de un lienzo fuerte, y despues que hayan esprimido todo cuanto jugo encierran, se ponen en una vasija al fuego, añadiendo una libra de azúcar molida por cada libra de zumo de grosella. Se espuma, y cuando todo hubiese hervido durante algunos minutos, se pasa por un tamiz, se llenan los vasos, y se dejan espuestos al aire por algunos dias en un sitio seco. Por de pronto se cubren con un papel simple, mojado en aguardiente, y dos dias despues con otro papel blanco doble para taparlos y conservarlos en un sitio fresco, pero no húmedo. (B.)

Helado de manzanas.

Se eligen reinetas, se pelan, y quitadas las pepitas y el interior, se ponen cortándolas en trozos, en una vasija al fuego, con suficiente cantidad de agua, hasta que se reduzca casi á mermelada. Despues se echan en una servilleta, y se dejan escurrir.

En otra vasija se pone el mismo peso de azúcar que de jugo de manzanas: se clarifica y se añade toda la coccion, cerrando la superficie de cada bote con cortezas de limon, confitadas en un poco de azúcar, y se cubre con papel como se ha dicho. (B.)

Mermelada de albaricoques.

Se eligen albaricoques bien maduros: se quitan sus huesos, y se hace cada uno cuatro pedazos, poniéndolos en una vasija con azúcar, disponiendo alternativamente una capa de albaricoques y otra de azúcar, hasta llenar toda la vasija: se cubre, y se deja así por espacio de doce horas en una cueva: se pone despues al fuego la vasija, habiendo añadido las almendras de sus mismos huesos: cuando se vea que se estiende en la despumadura el resultado á modo de gelatina, se saca del fuego lo que queda para echarlo en tarros: se deja enfriar, y se cubre con un papel mojado con aguardiente, y otros dos encima secos para atarlos: por lo regular se emplea una media libra de azúcar para cada libra de fruta. (B.)

Mermelada de cerezas.

Se les quitan los huesos y cabos, y se hacen secar en una vasija á fuego lento, meneándolas continuamente: se clarifica azúcar, y se echan las cerezas á que se cuezan suficientemente, me-

neándolas de cuando en cuando: se sacan del fuego, y se echan en tarros. Se necesita media libra de azúcar por media de cerezas. (B.)

Mermelada de membrillos.

Se eligen bien maduros, se cortan en pedazos, se les quita las pepitas, se ponen á hervir con suficiente cantidad de agua, y hecho el cocimiento, se pasa por un tamiz muy delgado: se pone en una vasija libra de azúcar por libra de membrillos: se clarifican y se cuecen, añadiendo la mermelada. Cuando ya está consistente se retira y se pone en tarros. (C.)

Mermelada de ciruelas.

Se les quita los huesos, y se ponen las ciruelas en una vasija, cociéndolas con suficiente cantidad de agua. Acabado el cocimiento, se despachurren en un pasador y se clarifican, añadiendo la mermelada, que se retira del fuego cuando está en consistencia de hielo, y se echa en tarros. (B.)

OBSERVACIONES.

1.^a Jamás debe dejarse enfriar confitura ninguna en vasija de cobre, á causa del cardenillo.

2.^a Se deben examinar de tiempo en tiempo para mudar los papeles que las cubren si están alterados.

3.^a Cuando las confituras tienen la menor cosa que las pueda echar á perder, es necesario hacerlas hervir por algunos minutos; pero tambien pierden su sabor y bondad.

4.^a Es necesario tener las confituras en un sitio fresco, pero al abrigo de la humedad. El calor escita en ellas un movimiento de fermentacion que las pasa prontamente, y la humedad las descompone y enmohece.

PASTAS Y CONSERVAS.

Conserva de cuatro frutas.

Se toman frambuesas escogidas, cerezas, fresas y grosellas, ocho onzas de cada una, desgranándolas, y quitando á las cerezas y grosellas sus huesos y cabos: estas frutas se despachurran, se exprime su zumo por medio de una servilleta ó de un cedazo: se reduce todo á un fuego templado, se clarifica y se hace cocer en azúcar, dejándolo hervir por algunos minutos, retirándolo y meneándolo hasta que se endurezca. Se echa esta conserva en cajetines de papel, y regularmente se necesitan tres libras de azúcar para una libra de zumo de frutas.

Agua de anís.

Se toman cuatro onzas de anís mondado: se pone en infusion por un mes en dos azum-

bres de aguardiente: se clarifica y se añade una libra y media de azúcar, desleida en una azumbre de agua. Lo demas es como para otros ratafias. (C.)

Ratafia de membrillos.

Mondados y limpios membrillos, escogidos y maduros, se dejan en infusion por cuarenta y ocho horas; despues se pasan por un lienzo fuerte, añadiendo tres azumbres y media de aguardiente por cada azumbre de jugo, y cinco onzas de azúcar por cada azumbre de todo: se deja por un mes en una redoma, y al cabo de este tiempo se pasa y pone en botellas. (C.)

Ratafia de flor de naranja.

Se monda una media libra de flores de naranja, y se ponen en infusion con cuatro azumbres de aguardiente, dejándolo así tres ó cuatro dias: se pasa por el cedazo, y se añaden tres libras de azúcar, desleida en dos azumbres de agua, concluyendo como en los demas. (C.)

Ratafia de noyó.

Se tomará una media libra de almendras de albaricoques ó de melocotones para dejarlos en infusion por un mes en cuatro azumbres de aguardiente comun en una vasija. Al cabo de este tiempo se deslién dos libras y media de

azúcar en dos azumbres de agua, se mezcla el todo, y se filtra por un papel de estraza.

Ratafia de cuatro frutas.

Se tomarán doce libras de cerezas maduras y escogidas: tres libras de guindas, y otras tres libras de grosellas y frambuesas: se quitan á las primeras los huesos y cabos, y las otras se limpian: todo se despachurra y se deja reposar por algunas horas, pasando su zumo por una servilleta: se añade una azumbre de aguardiente y cuatro onzas de azúcar por cada azumbre de licor que se saque: todo se pone en una vasija, y al cabo de un mes se pasa y se mete en botellas. (C.)

SIROPES.

Almibares ó sirops de frambuesas.

Se toma una libra de zumo de frambuesas, treinta onzas de azúcar blanca, seis libras de fresas, una libra de cerezas agrias, y otro tanto de frambuesas, si se quiere que el almibar conserve su perfume: se quitan los pinchos de las frambuesas y los cabos y huesos de las cerezas, despachurrándolo todo, y se exprime el jugo: al principio queda turbio y espeso; pero se pone á reposar en la cueva por veinte y cuatro horas en una vasija: luego se pasa y cuece el azúcar, añadiendo el jugo de las frutas, y

meneándolo todo. Despues de algunos momentos de hervor se saca la vasija , se enfria y se pone en botellas. (B.)

Almibar de limon.

Se toma de zumo exprimido de limon ocho onzas, y quince de azúcar, con lo cual se opera como en el artículo anterior. (B.)

Almibar de horchata.

Se tomará una libra de almendras dulces, cuatro onzas de amargas, dos libras de azúcar, una azumbre de agua, dos onzas de agua de flor de naranja, y la corteza de un limon. Las almendras se dejan en agua fria el tiempo conveniente para que el pellejo se separe con facilidad, y no deben echarse como se acostumbra en agua caliente: se majan las almendras en un mortero, añadiendo de tiempo en tiempo un poco de agua y las cortezas de limon. Hecha la pasta, y desatada con la mitad del agua, se aprieta fuertemente á través de una servilleta tupida, y se vuelve á poner la pasta en el mortero: se echa agua y se exprime de nuevo: se pone agua en una vasija, haciéndola cocer: se retira la vasija, y se echa en ella leche de almendras, meneándola hasta que haya hervido por algunos minutos. Entonces se saca del fuego, se deja enfriar, se echa el agua de flor de naranja, y se pasa todo por

una servilleta ó pasador. Llenas las botellas de este almibar deben revisarse de tiempo en tiempo, porque el aceite de las almendras, como mas ligero, sobrenada y parece las divide en dos partes, y aun pudiera alterarse el almibar, si no se toma la precaucion de menearlo para conservar la mezcla exacta. (L.)

Azúcar.

Es necesario elegir siempre la mas refinada, y sus cualidades son: la de ser seca, sonora, dura y un poco trasparente.

Caramelo.

Llegado el azúcar á su último grado de coccion se debe retirar inmediatamente que se conozea toma un ligero color de caramelo, porque si no se quemaria y no podria servir de nada.

Clarificacion del azúcar.

Se bate una yema de huevo hasta el estado de nieve, con un poco de agua; se le añade poco á poco un vaso de agua fresca; se ponen en una vasija ocho ó diez libras de azúcar quebrantada, que se deslíe con la mitad de agua preparada con la clara de huevo, de modo que quede muy espesa; se pone la vasija al fuego, dejando subir el azúcar por dos veces antes de despumarla, y teniendo cuidado de

echar un poco de agua para clarificarla hasta que la espuma salga enteramente blanca. Para quitar lo que queda de esta, se echa en el azúcar un vaso de agua fria.

PASTILLAS.

Se dá el nombre de pastillas á una especie de pasta azucarada, en la que entran diferentes sustancias, de las que toman su nombre. Se hacen pastillas para comer y para perfumar. Aquí se trata de las primeras; y estoy persuadido de que segun el método que propongo, será fácil su elaboracion á los que gustan de ellas.

Principios generales.

Estos consisten en seis condiciones indispensables, de que es preciso penetrarse bien para obtener un buen resultado.

1.^a Se escoge buen azúcar blanco, y despues de haberlo pulverizado y pasado por tamiz de cerda, se separará la parte mas fina por medio de otro de seda, porque esta parte demasiado fina hace la pastilla compacta y le quita su brillo.

2.^a Se desleirá con el espíritu aromático que haya de emplearse, y suficiente cantidad de agua, usando con preferencia de un cazo pequeño de plata, que ademas de ser mas limpio y saludable, no comunica ningun mal gusto.

3.^a Se tendrá mucho cuidado con el azú-
car puesto al fuego, meneándolo por interva-
los, y cuando empiece á levantarse.

4.^a Se procurará que la pasta no salga de-
masiado líquida para el color; y si esto suce-
diere, se la meneará con una espátula fuera de
la lumbre, hasta que haya adquirido la con-
sistencia necesaria.

5.^a Se debe tener firmemente el cazo con
la mano izquierda y dirigirse con tino á fin de
que no caiga demasiada pasta, y que las pas-
tillas sean iguales.

6.^a Se ha de observar si los aromas que han
de emplearse, estraídos de jugos vegetales, es-
tán frescos, y no huelen á rancio ó á otra co-
sa de la esencia que debe serles propia.

Pastillas de flor de naranja á la gota.

Se majan en un mortero de mármol tres ó
cuatro libras de azúcar superfina blanca, sepa-
rando del modo que se ha dicho la parte mas
fina para otras composiciones.

Se deslíe luego el azúcar que ha quedado
sobre el tamiz en vasija de loza limpia, con
doblada cantidad de agua de flor de naranja,
usando para esta operacion de una espátula pe-
queña mientras se derrame suavemente y por
intervalos el agua, hasta que la pasta se con-
dense. Si se ha echado demasiada agua, y es-
tuviese líquida, se espesa con un poco de azú-
car en polvo que debe tenerse de reserva. Se

conocerá que está en su punto, cuando cogiendo una porcion con la espátula é inclinándola, se desprende por sí misma.

Entonces se ponen cuatro onzas de esta pasta en un cazo de pico prolongado que se acomode á un hornillo, y poniendo el cazo sobre el hornillo encendido, se calentará la pasta hasta que se líquide, meneándola con un palito plano en forma de espátula. Cuando la pasta vaya á hervir, se retirará el cazo, y meneándola aun dos ó tres veces, se derramará sobre planchas de hoja de lata del modo siguiente.

Se sostiene el cazo con la mano izquierda, é inclinándolo suavemente su pico, se hará correr la pasta que se acerca al borde por medio de una aguja de hacer calceta unida á un cabito de madera, por el que se la tiene con la mano derecha, dirigiendo alternativamente el cazo y la aguja de manera que caiga la pasta sobre las planchas en figura de botoncillos del tamaño de medio duro, poco mas ó menos, á lo que se dá el nombre de *Pastillas*. Se debe procurar alinearlas al correrlas, y que todas tengan la misma cantidad de pasta, lo que solo se consigue teniendo firme la mano izquierda.

Pasada una hora se quitan de sobre las planchas, y se ponen sobre papeles en la estufa, donde deberán estar un dia, porque mas tiempo disminuiriá el perfume.

De esta pastilla se pueden fabricar veinte libras y mas al dia.

En esta receta he puesto cuantas operaciones deben ejecutarse para toda especie de pastillas de gota. En cuanto á las demas, señalaré solamente la cantidad y cualidad de los perfumes; pero siempre será la pastilla de gota mas deseada y preferida por su gusto, perfume y variedad de colores que se le dá. Merece tambien esta estimacion, porque no se presta al fraude, y no puede elaborarse sino por mi método, ú otro conforme á los mismos principios.

Hay quienes hacen la pastilla con moldes de hoja de lata; pero es preferible el modo indicado, si se considera que debiendo calentarse mas la pasta para echarla en moldes, se altera el aroma de la pastilla.

Pastillas de rosa.

Se majarán tres ó cuatro libras de azúcar en un mortero de mármol; se pasarán por un cedazo de cerda, se desleirán en una vasija de loza con doble cantidad de agua de rosa, hasta que obtenga cierta consistencia, y se procederá como se ha dicho con el cazo y la aguja.

Pastillas de café.

Despues de haber preparado tres libras de azúcar superfino del modo que va indicado, se darán unos cuantos hervores á tres onzas de buen café en polvo en un cuartillo de agua.

Se colará el cocimiento por una manga, en la que se pondrá un pedacito de cola de pescado para hacer caer la cascá. Cuando el licor esté frío y claro, se mezcla con el azúcar para formar las pastillas. Se ha de observar el no poner á la vez en el cazo sino lo que puede conservarse caliente mientras se corre, porque si se enfriase, perjudicaria á la operacion.

Pastillas de jazmin.

Majadas y pasadas por tamiz tres ó cuatro libras de azúcar, segun queda dicho, se ponen en una vasija de loza, con dos onzas de buen espíritu de jazmin que sirve para desleirlas y hacerlas pasta; añadiendo agua natural se cue-la, y se hacen las pastillas. Del mismo modo se hacen las de tuberosa, junquillo &c., empleando igual cantidad de espíritu de cada planta para cada libra de azúcar.

Pastillas de violeta.

Se preparan cuatro libras de azúcar del modo dicho, y se pone en un alambique una libra de flores de violetas sin cálices ni cabos. Se echa un cuartillo de agua hirviendo, y se cierra herméticamente el alambique. Despues se ponen á la estufa, y habiendo permanecido así por doce horas, se pasa la infusion por un lienzo que se estruja bien para extraer todo el jugo, con el cual se deslíe el azúcar, y hacer la pasta, prosiguiendo lo restante de la elaboracion como va dicho.

Estas pastillas tienen la misma virtud que el sirop de violeta: son pectorales y buenas para los constipados: se pueden tambien desleir en agua y tomarlas como jarabe.

Pastillas frias de licor.

Estas pastillas son esquisitas y apreciadas, así por la suavidad de su perfume que no le altera el fuego, como por su delicioso sabor. Es necesario ante todo elegir la goma arábica mas trasparente, y el azúcar mas fino. Pueden tambien servirse estas pastillas empapeladas, y dicen muy bien en los postres.

Pastillas de marrasquino de Zara.

Azúcar superfino. 1 libra.

Goma arábica muy blanca en polvo. 4 ochavas.

Se maja el azúcar, se pasa por tamiz de seda; y se pone en una vasija de porcelana. Se desleie aparte la goma con agua caliente, y luego que esté fria, se echa sobre el azúcar que se acabará de desleir con buen espíritu de marrasquino de Zara. Se polvorean con azúcar pasado por un tamiz de seda unas pizarras, sobre las cuales se echará la pasta en figura de palitos que se cortarán en pedacitos redondos. Cuando estén llenas las pizarras, se sacuden dándolas contra la mesa para que se estiendan los pedacitos y darles la figura de pastillas.

Despues se ponen en la estufa con un fuego moderado, y á la mañana siguiente se les vuelve con un cuchillo muy delgado para acabar de secarlas, y despues se guardan en cajas bien cerradas.

Estas pastillas son muy agradables y digestivas.

Pastillas de rosoli.

Azúcar superfino. 1 libra.
Goma arábica en polvo. . . . 4 ochavas.

Iguales operaciones que para las anteriores. Luego se deslíe el azúcar en polvo con buen espíritu de rosoli, y se añade un poco de carmin en polvo, para dar á las pastillas un color de rosa.

Pastillas cordiales.

Azúcar superfino. 1 libra.
Goma arábica en polvo. . . . 4 ochavas.

Se preparan el azúcar y la goma del modo dicho, y se deslíe con buen espíritu cordial.

Pastillas de agua de las Barbadas.

Azúcar real. 1 libra.
Goma arábica. 4 onzas.

La misma preparacion, con la diferencia de que se emplea buen espíritu de agua de las Barbadas.

Pastillas de escubac.

Azúcar real. 1 libra.
 Goma arábica. 4 ochavas.

Se procede con las mismas operaciones indicadas, y despues de ellas se echa el azúcar, un poco de azafran en polvo, y se deslíe con escubac.

Estas pastillas son cordiales y estomacales.

Pastillas con espíritu de Vénus.

Azúcar real 1 libra.
 Goma arábica 4 ochavas.

Se pasa el azúcar por un tamiz de seda, y se deslíe con buen espíritu de Vénus.

Pastillas de obispo.

Azúcar real. 1 libra.
 Goma arábica. 4 ochavas.

El azúcar y la goma se preparan como queda dicho. Se toma luego espíritu *episcopal*, así llamado, para desleir el azúcar, al cual se añade un poco de carmin y añil, para darle un color de violeta.

Pastillas de espíritu de canela.

Azúcar superfino. 1 libra.
Goma arábica. 4 ochavas.

Se sigue en todo las preparaciones indicadas, desliendo luego el azúcar con buen espíritu de canela.

Con las mismas porciones de azúcar y de goma se componen las pastillas de cinamomo, mirto, nuez moscada, melocoton, clavo, rosa, menta, naranja, jazmin, junquillo, tuberosa &c.

Estas pastillas, llamadas tambien *bombones*, se venden en cajitas vistosas y de gusto, poniendo en la cubierta el letrero correspondiente, ó un dibujo análogo á las cualidades de las pastillas que contienen.

Flores artificiales de azúcar.

Son las flores una de las obras mas hermosas de la naturaleza, pues recrean la vista y el olfato de todos los hombres con la belleza de sus formas, sus colores vivos, frescos y brillantes, y su aroma exquisito: cualidades que las hacen el adorno mas hermoso de nuestras habitaciones. Su atractivo es tan grande, que la mayor parte de las artes no confian poder agradar mas seguramente que va liéndose de ellas.

Las flores nos suministran tambien varieda-

des para nuestros postres, pastillas y bizcochos admirables, unos por su perfume y sabor, y otros estimables y útiles porque curan ó alivian nuestras dolencias. Tambien se sacan de las flores jarabes, conservas, confituras, esencias, aguas destiladas, polvos: en una palabra, son el origen de las sensaciones mas deliciosas.

Pero no basta aun al confitero el haber sabido sacar todo este partido de las flores, sino que semejante á un diestro pintor que nos trasmite las facciones de las personas que estimamos, ha querido perpetuar nuestros goces, reproduciendo sin cesar á nuestra vista las formas, colores y aroma de las mas hermosas flores, aun pasando el término que la naturaleza les fijó para que nos recreasen. El azúcar es el agente principal de esta ingeniosa invencion. Hé aquí cómo:

Se harán construir por un ojalatero diferentes sacabocados que imiten perfectamente la figura y tamaño de las flores que quieran imitarse. Para hacer una rosa, por ejemplo, se compondrá una pasta, segun el método indicado en el artículo de pastillas, añadiendo un poco de esencia de la respectiva flor que sea, para comunicarla su olor correspondiente. Se divide la masa en varias porciones, á cada una de las cuales se dá el color y matices propios por el medio indicado en el referido artículo, y adelgazando cada porcion hasta el grueso de papel delgado, sobre un mármol bien bruñido, pasándola por encima un rodillito ó cilindro

de hierro igualmente terso. Hecho esto, se cortan las hojas de rosa con el sacabocado que tenga su forma, y se pone en la punta de un hilo de alambre un botoncito muy redondo de algodón, sobre el que se echan algunas gotas de esencia análoga, y se le impregna en una disolución de goma arábica, polvoreándolo despues con una capita de azafran para imitar el pistilo. Alrededor de la parte inferior del algodón, sujeta da al alambre, se coloca un cerco ó anillo de pasta pegado á él, que sirve para sostener las hojas de rosa, que se pegan pasando por su estremidad un pincelito mojado en la misma disolución. Debe cuidarse de apretar las primeras hojas y dar á todas su encorvadura para remedar con perfeccion una rosa, y así se hace la rosa abierta y la rosa en boton.

Para imitar los botones cerrados, se pone en el extremo del alambre un pedacito redondo de pasta de rosa cuando está seco, se le cubre con otro de pasta verde, dándole una figura oblonga: se abre por la parte superior con unas tijeras, y se forman cinco lengüetas separadas, de modo que no se vea sino lo último de la pasta de rosa, y se dentelan cada una de las lengüetas para imitar las hojas recientes.

En cuanto á las hojas del tallo, se cortan con el sacabocado, se pegan al alambre, mo-
jándolas ligeramente, y se cubre el alambre con seda verde para imitar el tallo.

Lo mismo se ejecuta respecto á las otras flores, no olvidándose de remedar bien el color del pistilo, estambre y corola que forman el interior como en la rosa abierta. Lo principal es el matizar y colorear bien las hojas y flores, imitando en cuanto sea posible el natural.

Se imitan tambien las frutas, como peras, manzanas, nueces, uvas, melones y toda especie de legumbres por medio de moldes respectivos de madera. Del mismo modo se pueden hacer figuras de animales y retratos de personajes, coloreándolos despues como conveniga; pues solo debe cuidarse principalmente de reunir exactamente los dos trozos de la figura, bañándolos con un poco de agua de goma, ó mejor con una disolucion de pasta de pastillas, pero líquida, al tiempo de sacar los trozos del molde, y despues se pintan convenientemente para representar los respectivos objetos.

En cuanto á los postres y otros adornos que pueden hermosear una mesa, como templos, columnatas, pirámides, cestillos y otros objetos, sea en el alambre, sea en carton, el artista dibujante puede darles únicamente la figura y buen gusto que el caso exige, y debe usar de una cola compuesta de harina y goma arábica para pegar los talcos y otros adornos. Debe tener moldes de varetas de varios gruesos y dibujos, y despues de estender su pasta y aplanarla, poniéndola en el molde y apretándola, corta lo que sobra á nivel del

molde: toma despues un pedacito de pasta que humedece ligeramente para levantar lo formado en el molde, que irá colocando en un plato.

Tambien hay moldes de trofeos y guirnaldas para las fuentes y ramilletes; pero nadie será buen adornista sin poseer el dibujo y tener gusto.

Botellas fundentes de azúcar.

Se clarifican tres ó cuatro libras de buen azúcar, á que se añade buena jalea de manzanas á fin de comunicarla pastosidad, ó impedir que se desmigaje. No se ha de poner á la vez mas que media libra, poco mas ó menos, en el caso de hacer pastillas, en el que debe cocerse hasta acaramelarse; y despues se va echando en pequeñas cantidades sobre una losa de mármol untada con buen aceite de olivas, formando con ella pedacitos como avellanas. Cuando está todavía caliente la masa, se forma una bola que se prolonga, y tomando luego un tubo de vidrio de medio pie de largo y del grueso de una pluma de ganso, untado en su estremidad con dicho aceite, se aplica á él la bola prolongada. Se sopla así poco á poco, presentando el azúcar al fuego y formando con el pulgar y el índice el cuello de la botella. Cuando se la juzgue del grueso conveniente, se hace el fondo con un pedacito de madera que tenga su figura. Conforme

se van haciendo las botellas, se las va poniendo sobre papel blanco en tamices, y cuando hay ya bastantes, se llenan con un embudito de plata en forma de bomba, de marrasquino de Zara, ó de otro cualquiera licor preparado, como se dirá. Se cuidará de que al echarlo no caiga sobre la botella para no mancharla y quitarla su transparencia. Cuando todas se han llenado, se enciende una vela, y presentando á su llama el cuello de la botella, se dilata este; en cuyo instante se la aprieta suavemente con la punta de un cuchillo, y queda cerrada la botella.

Para que las botellas salgan iguales se toma al soplar el azúcar un molde de hoja de lata de la forma y tamaño de solo el cuerpo de la botella; se le unta con buen aceite de olivas, y se aplica contra el azúcar que toma su forma.

Se prepara el licor, echando en él una tercera parte de azúcar, á medio almibar, cuando ya no embebe: se menea despues esta mezcla, y cuando está no mas que tibia, se llenan las botellas.

Estas botellas son primorosas en una mesa por la diversidad y transparencia de los licores; y tanto mas agradables, quanto pueden contener licores para facilitar la digestion. Sobre cada una se pega su correspondiente rótulo ó emblema.

De otro modo.

Se preparan los moldes hechos con pedazos de papel, que se arrollan en un cilindro de madera para que tomen su figura. El cilindro deberá ser de una pulgada de diámetro, sobre cuatro ó cinco líneas de alto: la extremidad inferior del papel debe sobresalir del molde lo bastante para que doblando sus bordes uno sobre otro, cierren la abertura por aquella parte. Se colocan estos moldes, y se clarifican dos libras de azúcar, que se cuecen en un cazo de pico al punto de caramelo, y se le añade una cantidad suficiente de cualquier rafia, como un buen elixir de Garus ú otro para descocer el azúcar y ponerle al soplillo. Se echa despues caliente en los moldes, y se pone á la estufa por seis horas, y de este modo el azúcar endureciéndose envuelve al licor que queda en medio. Se quita el papel, humedeciéndolo ligeramente con agua y retirándolo prontamente: puede dejarse solamente el papel cuando sea muy blanco.

ARTE DE BOTILLERÍA.*Ponche.*

Se hace té, mas ó menos fuerte ó ligero, y se le echa el azúcar cuando está aun caliente, añadiendo el jugo de dos, cuatro ó media docena de limones, segun la cantidad de

ponche que se quiera hacer. Cuando ya está próximo á su hervor, se echa una dosis mas ó menos fuerte de ron ó de otro cualquier licor espirituoso y agradable, ó de vino, segun el gusto de los que le hayan de tomar. Es inútil cuando no se echa sino la cantidad necesaria de licor espirituoso el hervirle mucho.

Ponche á la romana.

En una cantidad suficiente de agua se echa el zumo de algunos limones, y despues de haberlo pasado todo por tamiz, se añade una cantidad mas ó menos de ron ó marrasquino, poniéndolo á enfriar en una ponchera. Regularmente se toma templado; es decir, ni frio ni caliente.

Sorbetes.

Los helados ó sorbetes son los jugos de diferentes vegetales preparados por medio del hielo y de sal molida, ó en defecto de sal con nitro. Es necesario para esto tener vasijas de estaño ó de hoja de lata. Son preferibles las de estaño, porque no trabándose tan pronto los licores, dan tiempo de menear la composicion, y les procuran cierto estado medio que no pueden tener en las cantimploras de hoja de lata, que son mucho mas delgadas. Otro inconveniente tambien de estas es que ademas de que el licor forma contra su superficie interior hielos muy gruesos, que hay que romper-

los con una espátula, se altera tambien por la parte salina que entra en el hielo y exige mas azúcar, no teniendo nunca el gusto tan suave. Llenas las cantimploras de los jugos propios de la estacion, se meten en un cubo con divisiones ó sin ellas, á un dedo de distancia unas de otras: se ha de tener el hielo ya machacado y mezclado con la sal, que se echa prontamente en el cubo alrededor de cada cantimplora, hasta que estén cubiertas. Cuando se desea helar prontamente, se echa mayor cantidad de sal, se menean las cantimploras, volviéndolas en el cubo, y meneando de cuando en cuando los licores con una cuchara ó espátula á fin de deshacer los témpanos que puedan formarse; porque los licores muy líquidos no tienen sino un gusto muy insípido.

Despues que las cantimploras estén bien meneadas, y los licores que contienen dentro suficientemente helados, se cubren con hielo y sal molida; y quanto mas se aumente la dosis de sal con el hielo, mas pronto se congelarán los licores, debiendo sacarlos del cubo en el momento en que se han de servir.

Para esto se forman en pirámides en vasos de cristal de asas y de pie: tambien se pueden servir en figura de quesos, poniéndolos en moldes de hoja de lata de forma piramidal, y con sus reparticiones para evitar la mezcla de los diferentes colores. Cuando han de reunirse se llena bien el molde, sacudiéndolo de cuando en cuando; y no sospechando

que hay vacío alguno entre los diversos helados que se han echado, se sacan los trozos de hoja de lata que forman las separaciones, que deben quitarse cuando se quiera. Se cierran herméticamente los moldes con sus tapaderas, y se dejan en el hielo con sal.

Cuando se haya de servir esta especie de quesos, se sacan de los moldes, metiendo estos los mas prontamente posible en agua caliente, pero no hirviendo: cuando se han escurrido bien, se levanta la tapadera, y volviendo el molde sobre un plato de porcelana, se le retira ligeramente, y el queso debe quedar entero.

En vez de meter el molde en agua, se puede enjugar solamente con una servilleta.

Para dar á los helados las figuras de las diferentes frutas, se hacen moldes de estaño, semejantes á los frutos que se desean meter en ellos; advirtiéndose que dichos moldes deben abrirse en dos: se practica un agujero en la parte superior para echar el licor, y se cierran herméticamente las junturas con una pasta, compuesta de

8 onzas de cera amarilla,
5 id. de pella,
4 id. de pez de resina.

Se deslíe primeramente la cera, y despues se añade la pella y la pez, meneándolo todo hasta que esté fundido: cuando se halle casi frio, sobre una mesa muy limpia que se haya

humedecido con agua, se amasa esta pasta y se usa de ella.

Hecho esto, se pondrán diferentes de estos moldes en el cubo lleno de agua, y se menean con una gran espátula por espacio de media hora ó tres cuartos, hasta que el licor que contengan dentro esté bien helado, lo que se conoce cuando el molde empieza á abrirse. Entonces se saca el helado del molde: para darle el color de su fruta se usa de un pincel mojado en la composicion que se señalará en las recetas relativas.

Para que salgan las frutas mas blandas se pone por de pronto la composicion en la cantimplora, y en este estado se echa en los moldes de frutas, que se dejan helar hasta que hayan de servirse.

Helado de crema.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema ó nata.	8 onzas.
Raspaduras de limon.	
Azúcar.	12 id.

Todo esto se pondrá en una vasiija al fuego, haciéndolo hervir, y meneándolo hasta que empiece á engruesarse: inmediatamente se saca del fuego, y se pasa por un lienzo sobre un vaso, que se deja enfriar así, y se echa luego en la cantimplora para helarlo.

Debe observarse que cuando se quiera hacer helados en que intervenga la leche y la

erema, es necesario que la leche sea siempre del día, ó nata formada de la noche á la mañana, pues sin esta precaucion se pasaría la leche.

Helado de almendras.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema.	8 onzas.
Almendras dulces.	8 id.
Almendras amargas.	4 id.
Agua de flor de naranja.	8 id.
Azúcar.	12 id.

Se mondan las almendras, y se majan en un mortero de mármol echando de cuando en cuando algunas gotas de agua. Cuando están majadas, se añade el agua de flor de naranja y una mitad de leche, pasando esta mezcla por un lienzo tupido. El resto de la leche y la crema se ponen en una vasija al fuego, meneándolo con una espátula hasta que se haya espesado bastante: se echa en ella la leche de almendras, y despues de un solo hervor se retira la vasija, y se derrama la composicion en otra vasija para helarla cuando esté fria.

Helado de vainilla.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema.	8 onzas.
Vainilla.	4 ochavas.
Azúcar.	12 onzas.

Se abre la vainilla, y se corta en pedacitos, majándolos con un poco de azúcar en un mortero de mármol hasta pulverizarlos: entonces se pone en una vasija al fuego con la leche y la nata, haciéndolo hervir hasta la consistencia regular. Esta composición se pasa al través de un lienzo, y cuando está fría, se echa en la cantimplora para helarla.

Helado de café.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema.	8 onzas.
Café de Moca.	5 id.
Azúcar.	12 id.

Se tuesta el café, y cuando tiene ya un hermoso color de canela, se hace polvo, y se pone en una vasija al fuego la leche y el azúcar, meneándolo continuamente con la espátula hasta que se engruese la mezcla, y en seguida se derrama en el café que deberá estar sobre una vasija, meneándolo con una cuchara, y se tapa bien. Cuando se haya enfriado se pasa por un lienzo, y así se hiela.

Helado de chocolate.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema.	8 onzas.
Chocolate raspado.	6 id.
Azúcar.	8 id.

Todos estos simples se ponen en una vasija al fuego, meneándolo con una espátula; y cuando haya hervido suficientemente la composición, y esté bastante espesa, se echa en una vasija de barro barnizada, dejándola enfriar para helarla.

Helado de alfónsigos.

Leche. cuartillo y medio.

Alfónsigos. 8 onzas.

Raspaduras de limon.

Azúcar. 12 id.

Se calientan primeramente los alfónsigos, y despues de haberlos mondado de sus cáscaras, se majan en un mortero de mármol, añadiendo por intervalos un poco de leche para impedir que se vuelvan aceite. Cuando se hayan reducido á pasta muy delgada, se desatan con una mitad de leche, y se pasan por un lienzo tupido: se pone en una vasija al fuego, donde se junta el resto de la leche, la crema, la corteza de limon y el azúcar, meneándolo hasta una consistencia regular, y entonces se añadirán los alfónsigos, pasando esta mezcla por un tamiz. Despues de un hervor, enfriado que sea, se añade un poco de decoccion de espinacas muy coloreada para dar al helado un color verde, que es el de los alfónsigos: se pone en una cantimplora, y se hiela.

Helado de céfiro.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema.	8 onzas.
Agua de flor de naranja.	2 cucharadas.
Raiduras de limon.	
Raspaduras de una toronja.	
Id. de naranja.	
Una cáscara de vainilla.	
Azúcar.	12 onzas.

Se raspan las frutas; y despues de haber cortado la vainilla en pedazos, se hierva todo junto, meneándolo hasta que esté bastante espeso: cuando esté frio se hiela.

Helado de toronja.

Leche.	cuartillo y medio.
Crema.	8 onzas.
Toronjas.	3
Azúcar.	12 onzas.

Se raspan las toronjas, y se ponen en una vasija al fuego con la leche, la crema y el azúcar, meneándolo todo hasta que la mezcla empieza é engruesarse sin hervir. Entonces se pasa por un cedazo limpio sobre una vasija, y cuando está frio se pone en la cantimplora para helarlo.

De todas estas composiciones se puede hacer la figura de quesos ó de frutas, valiéndose

de los moldes, de que hemos hablado, de la figura conveniente, y siguiendo las operaciones que hemos indicado, se les dá el color de las frutas que se quiera, dándolas de antemano un baño ligero con un pincel, y una decocion fuerte de amarillo.

Helado de ananas.

Ananas.	6
Limonas.	8
Azúcar.	8 onzas.

Se raspará la superficie de las ananas sobre una cantidad de azúcar, de donde se levanta con un cuchillo á medida que se pega, y se va poniendo en un plato: se cubren despues los frutos por mitad, se exprime el jugo así como el de los limones, se deslie el azúcar con azumbre y media de agua en una vasija al fuego, y cuando está fria se echan las raspaduras de las ananas, su jugo exprimido y el de los limones, poniendo esta composicion en la cantimplora para helarse.

Para conservar la figura de las ananas se fabrican moldes adecuados, como hemos dicho.

Helado de naranja.

Naranjas.	20
Raspaduras de cuatro naranjas.	
Azúcar.	8 onzas.

Se eligen las mejores que se puedan: se les quita la cáscara, y se hacen cuartos para sacar las pepitas, y se majan con la raspadura en un mortero de mármol: luego se envuelve en un lienzo, y se ponen en una prensa. Cuando se ha estraído todo el jugo, se mezcla con el azúcar, que deberá haberse fundido en un cuartillo de agua, y se coloca todo en una cantimplora para hacer los helados en el molde de queso ó en el de naranja. Para dar al helado el color de este fruto se toma un poco de amarillo líquido, desleído con un poco de carmin: se moja ligeramente un pincel, y se dá sobre el helado al sacarlo del molde. Del mismo modo se hacen los helados de limon.

Helado de albaricoques.

Se escogen los mejores albaricoques y bien maduros: se les quita el hueso, y despues de haberlos cortado en tallos, se pone una vasija con un cuartilo de agua al fuego: despues de un hervor, se echan sobre un tamiz limpio, sobre una vasija, haciendo salir toda la parte mas gruesa, á la cual se reune el azúcar desleído en agua: hecha la mezcla se hiela.

Si se quiere figurar perfectamente los albaricoques, se introduce en el molde, y en medio de la carnosidad, un hueso de albaricoque, y cuando están helados se pasa un pincel suavemente impregnado de amarillo lí-

quido, valiéndose del carmin para formar los matices. Del mismo modo se hacen los helados de melocoton, con la diferencia de echar algo mas de azúcar, y cuando se quiere imitar estas frutas con su pelusa, se ponen en un vaso cubierto, que se rodea de hielo por todos lados.

Helado de manzanas.

Reinetas.	20
Limonés.	2
Azúcar.	12 onzas.

Se elegirán las mejores manzanas, cortándolas en cuatro partes para sacar las pepitas y el corazon: se majan y se ponen en seguida en una vasija con un cuartillo de agua al fuego, y se hervirán hasta que se reduzcan á pasta. Entonces se echan en un tamiz sobre una vasija, y se estrujan para estraer la pulpa ó parte carnosa, á la cual se añade el azúcar, sea en polvo, sea en almibar, y se incorpora bien; y cuando la mezcla se ha enfriado, se le echa el jugo de limon, y se hacen los helados.

Si se quiere hacer este helado de la misma figura que las manzanas, se echa en la composicion un poco de amarillo de azafran, con una decoccion de espinacas, y para imitar el pellejo se usa del carmin, dándole con un pincel.

Helado de peras.

Peras mantecosas.	30
Limonas.	3
Azúcar.	8 onzas.

Se tomarán las peras casi maduras, se hacen cuartos, se les sacan las pepitas y el pellejo, poniéndolas con agua en una vasija al fuego para hacer de ellas una pasta: se exprime la pasta carnosa por un tamiz muy tupido, despues de haber añadido el jugo de los limones para helarlo.

Para hacer con el helado peras figuradas, se las dá el color verde con un cocimiento de espinacas muy coloreado, y se imitan los demas matices de la naturaleza en los diferentes espacios, con varios colores separados.

Helado de fresa.

Fresas.	2 libras.
Grosellas encarnadas.	8 onzas.
Agua.	1 cuartillo.
Azúcar.	1 libra.

Se despachurran las fresas y las grosellas en un tamiz para separarlas las pepitas y la pulpa, que se cogerá en una vasija: despues se echa sobre la cáscara que se estruja, y se coge en la misma vasija: se deslie el azúcar al fuego con un poco de agua, se reune á la pulpa, y se pone todo en una cantimplora ó en moldes que imiten la fresa.

Helado de grosellas.

Grosellas.	2 libras y 8 onzas.
Cerezas.	1 libra.
Agua.	cuartillo y medio.
Azúcar.	1 libra.

Se han de elegir las grosellas bien maduras: se quitan los huesos y los cabos á las cerezas, despachurrando estas frutas sobre un pasador para sacar la pulpa: sobre ella se echa agua, apretando un poco; y cuando el azúcar esté desleído en jarabe, se hace la mezcla, que se pondrá en la cantimplora en moldes de quesos ó de frutas.

Helado de cerezas.

Cerezas.	4 libras.
Grosellas.	4 onzas.
Agua.	1 cuartillo.
Azúcar.	1 libra.

Las mismas operaciones que las anteriores.

Helado de frambuesas.

Frambuesas.	2 libras.
Fresas.	4 onzas.
Grosellas.	4 id.
Cerezas.	4 id.
Agua.	cuartillo y medio.
Azúcar.	1 libra.

Escogidas todas estas frutas muy maduras, se despachurran, y se echa el azúcar desleído ó en almibar, poniendo la mezcla en la cantimplora para hacer los helados.

Helado de agraz.

Agraz desgranado 2 libras.

Limones 4

Agua 1 azumbre.

Azúcar 1 libra.

Se maja el agraz en un mortero de mármol, añadiendo el agua, y se pasa al través de un lienzo muy tupido: se pone la pulpa en una vasija, y reuniendo los licores se añade el azúcar, y se meneará hasta que esté enteramente fundida, y se hacen los helados.

Helado de granada.

Granadas 12

Jalea de grosellas 4 onzas.

Agua 2 azumbres.

Azúcar 1 libra y 4 onzas.

Se escogen las granadas, cuyos granos estén bien encarnados: se majan en un mortero de mármol, añadiendo la jalea de grosellas y el azúcar en polvo. Cuando todo esté bien majado é incorporado, se echa el agua, meneando la mezcla, que se pasará por un lienzo muy tupido, y se procederá á helarla.

Helado de tuberosas.

Tuberosas.	1 onza.
Agua.	2 azumbres.
Azúcar.	12 onzas.

Se desechan las hojas de la tuberosa, y se ponen sus flores en un vaso, que se cubre; se deslíe el azúcar en agua, sin hacerla hervir, y cuando solo esté tibia, se echa sobre las flores, y se las deja en una infusion por cuatro horas, meneando de tiempo en tiempo el vaso: despues se pasa por un lienzo muy tupido, y se echa el licor en la cantimplora para hacer los helados.

Helado de jazmin.

Jazmines.	6 onzas.
Agua.	2 azumbres.
Azúcar.	12 onzas.

Las mismas operaciones dichas.

Helado de violeta.

Flores de violeta.	8 onzas.
Lirio cárdeno en polvo.	1 onza.
Agua.	2 azumbres.
Azúcar en polvo.	12 onzas.

Se majan las violetas en un mortero de mármol, y se ponen en una vasija con el lirio cárdeno: se deslíe el azúcar con agua, y se echa sobre las flores, teniendo cuidado de cer-

rar herméticamente el vaso. Así deben estar en infusión por cuatro horas, y después de pasado el licor por tamiz, se hiela. Del mismo modo se hacen los helados de té, echando cuatro ochavas de té en vez de las cantidades arriba dichas.

Helado de flor de naranja.

Flores de naranja. 8 onzas.
 Agua. 2 azumbres.
 Azúcar. 12 onzas.

Se deslíe el azúcar con el agua, y se echa su decocción hirviente sobre las flores de naranjas puestas en una vasija: se tapan bien, y se deja así en infusión por espacio de seis horas: se pasa por un tamiz, y se hiela.

Helado de junquillo.

Flores de junquillo. 8 onzas.
 Agua. 2 azumbres.
 Azúcar. 12 onzas.

Las mismas operaciones que las dichas.

Helado de rosas.

Rosas. 12 onzas.
 Agua. 2 azumbres.
 Azúcar. 12 onzas.

Del mismo modo que el anterior.

Helado de clavel.

Claveles.	1 libra.
Agua.	2 azumbres.
Azúcar.	12 onzas.

Se eligen los claveles de color de rosa, se deshojan, y así se colocan en una vasija, sobre la que se echa el azúcar desleído: despues de una infusion de cuatro horas, se pasa este licor por tamiz, y se hiela.

En invierno se pueden hacer helados de diferentes aguas de olores; pero jamás son tan agradables como las que se hacen con las frutas y flores en su propia estacion.

Helado de marrasquino.

Leche dos azumbres.

Crema un cuartillo.

Seis claras de huevo.

Un cuartillo de marrasquino de Zara.

Una libra de azúcar refinada.

Se toma leche fresca y nata muy dulce, poniéndola con azúcar molida en una vasija al fuego: se menea la mezcla con una espátula hasta que haya hervido dos veces. Entonces se pasa por un tamiz de cerda, se añaden las claras de los huevos, y cuando estén reducidas á nieve, se echa en ella la primera mezcla, continuando en menearla hasta que se incorpo-

re: despues se añade el marrasquino, y se pone en la cantimplora para helarla.

Otro helado de marrasquino.

Ocho limones.

Una azumbre y media de agua de fuente.

Un cuartillo de marrasquino de Zara.

Seis claras de huevo.

Ocho onzas de azúcar.

Se raspan los limones lo mas menudamente que se pueda, se echan las raspaduras en agua por un par de horas para darle el gusto: despues se corta la pulpa de los limones por mitad, y se exprime el zumo. Si se ha de reunir con el agua de azúcar, majado todo esto, se menea con una espátula ó cuchara: cuando esté bien fundido el azúcar, se pasa esta mezcla por un lienzo muy blanco, procediendo en todo lo demas como en el anterior.

Tambien se pueden hacer los helados de otro modo, usando en vez del marrasquino otra cantidad de cualquiera licor.

Helado de vino de Champaña.

Seis limones.

Un cuartillo de agua de fuente.

Un cuartillo de vino blanco de Champaña.

Cuatro claras de huevo.

Ocho onzas de azúcar.

Se procederá como queda dicho, y lo mismo se hacen los helados de vino moscatel, Málaga, Madera, y en general todos los vinos blancos.

HELADOS INTERMEDIOS.

En otro tiempo se usaba para cuajarlos de cuerno de ciervo ó de pie de ternera; pero es mas preferible la cola de pescado, pues es mas limpia y no dá ningun sabor desagradable. Se la escoge buena y blanca, y despues de machacada con un martillo se disuelve muy fácilmente. Basta ponerla en agua y á fuego templado: se espuma y se pasa por un cedazo, siendo por lo regular precisos tres vasos de agua para una onza de cola de pescado, que se reduce á su tercera parte.

Por lo regular se necesita una onza para ocho pucheros de helado.

Helado de frutas.

Esprimiendo el jugo de toda especie de frutas se hacen helados de todos sabores, procediendo lo mismo que para el helado de naranjas, y añadiendo mas ó menos azúcar, segun el sabor de las frutas. Así es como se hacen helados de ciruelas, de fresas, grosellas, albaricoques y otros frutos: el albaricoque es necesario ponerle en infusion en agua hirviendo durante dos horas, despues de haberle hecho tajadas; y de esta infusion se usa para confeccionar el helado. (D. D. D.)

Helado de naranjas.

Se toma una naranja y una onza de azúcar para un bote pequeño: se exprime el zumo de las naranjas sobre un tamiz de seda, se deja reposar y se clarifica, pasándolo por tamiz: despues de haber con él mezclado las cortezas de naranjas se añade la cola de pescado y el zumo de las naranjas, echando el helado en pucheritos. No se debe echar al instante toda la cola de pescado, sino conforme se vea la más ó menos consistencia que tenga el helado. (D. D. D.)

Helado de vino y de ron.

Para ocho botes de helado se necesitan cinco de licor, una onza de cola, y de azúcar á proporcion; procediéndose de la misma manera que para el helado de naranjas.

Helado de vino y licores.

Para ocho pucheritos de helados se necesitan cuatro de licor ó de vino, azúcar á proporcion, y una onza de cola de pescado: se seguirá la misma operacion que para el helado de naranjas.

Huevos con leche.

Se echarán á hervir en un cuartillo de leche dos onzas de azúcar, se espuma, y se baten seis yemas y tres claras de huevos con una

cucharada de agua de flor de naranja y un poco de azúcar en polvo: después se echa poco á poco la leche sobre los huevos, que deberán estar en un plato de fondo, meneándolos siempre en el plato, y se ponen al fuego con una tapadera, que tambien le tenga, y cuando los huevos estén en consistencia se quita el plato, se dejan enfriar, se polvorean con azúcar, y se tuestan con una pala hecha ascua. (D. D. D.)

Huevos de nieve.

Se bate una docena de claras de huevo hasta el estado de nieve: se añade azúcar en polvo y agua de flor de naranja.

Las yemas se desatan con leche y con flor de naranja en garapiña y azúcar en polvo, y hechos estos preparativos se hace hervir otra azumbre de leche con azúcar; y al momento en que hierva, se toma de los huevos batidos en una cuchara, y se echa en la leche, dejándolo por un minuto. Esto se repite hasta que se haya acabado todo: se retira la leche, y entonces se echan las yemas, y se menea continuamente para echarlo todo sobre los huevos. (D. D. D.)

Pasteles helados de castañas.

Lo interior de estos pasteles se compone de varias capas de castañas heladas con flor de naranja, y cubiertas de otra capa de helado de

manzanas, que de tal manera se parece al helado de carne que apenas se distinguirá. Se cubrirá con lonjas de limon confitado que llenan los intermedios de las castañas y comunican un gusto y un aroma delicioso: la cubierta ó corteza, hecha con una pasta de almendras muy fina, no solamente es excelente de comer, sino que se conserva por mucho tiempo buena. (*Postre.*)

Manzanas con arroz.

Se ahueca una media docena de manzanas y se cuecen en azúcar clarificado ligeramente, de manera que conserven su figura: se hace una mermelada con otras manzanas, y se les añade la de melocotones, y cuatro onzas de arroz cocido en leche, con azúcar y manteca: se mezclan dos ó tres claras de huevos, y se desatan en este arroz: se hace un ribete alrededor de un plato lleno de mermelada y de arroz mezclado, y en medio se ponen las manzanas, haciendo que todo tome un buen color en el hornillo. Al momento de servir las se adorna cada una de las manzanas con una cucharada de gragea. (F. D. D.)

Soplillos.

Se toman cuatro cucharadas de fécula de patatas, que se desatan en un cuartillo de nata, añadiendo cuatro onzas de azúcar, cuatro de manteca, corteza de limon raspada y cua-

tro yemas de huevos. Todo esto se hace hervir hasta que tome consistencia: retirándolo despues del fuego, y dejándolo enfriar, se mezclan de nuevo otras seis yemas de huevo y cuatro claras batidas en nieve: se echan los soplillos en el plato para servirlos, y despues se ponen en ceniza muy caliente para llevarlos á la mesa inmediatamente que empiezan á subir.

Se pueden hacer tambien con crema de arroz, de castañas cocidas y majadas, de miga de pan &c., y en cuanto al gusto que puede comunicársele se deja á la voluntad de cada uno, eligiendo la canela, la vainilla, el limon, la naranja &c.



CONSERVACION

DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

Albaricoques.

Aunque poniéndolos en un sitio seco y bien ventilado se pueden conservar durante mas ó menos tiempo, sobre todo si se ha tenido la precaucion de no cogerlos sino en su perfecta madurez, y en un tiempo sereno, se aconseja envolverlos en cáñamo, y meterlos en

cera amarilla derretida, lo que les impide el tener contacto alguno con el aire.

Alcachofas.

Se las rompe el rabo, se ponen luego en agua hirviendo, y cuando están á medio cocer, se sacan y escurren, se quitan las hojas, y se separa la pelusa con una cuchara, sacándolas parte de su interior; luego se echan en agua con sal, en que deben permanecer durante dos dias; se las añade aceite por encima, y se cubren con un papel para conservarlas en un sitio fresco. Tambien se las puede cortar las hojas y secarlas en un horno, para guardarlas en un sitio á una temperatura media y al abrigo de la humedad.

Espárragos.

Cortada su porcion blanca, se les hace hervir por algunos minutos con sal, manteca y agua; se les refresca luego, se escurren y se ponen en un tarro con sal, clavo de especia, un limon verde cortado en ruedas delgadas, y la mitad de agua y vinagre; se cubre todo con aceite ó manteca desleida, y cuando se quiere hacer uso de ellos, se lavan antes con agua caliente.

Berengenas.

Se cogen antes que lleguen á su madurez, se mondan, cortan y echan á hervir, ponién-

dolas luego á secar á la sombra para conservarlas en sitio enjuto.

Manteca salada.

Se toman dos libras de manteca que se estienden por medio de un rollito ó cilindro sobre una mesa, polvoreándola con sal fina conforme se vaya pasando el cilindro. Se juzgará de su estado de sal probándola. Se pone luego en un tarro una capa de sal fina, y encima la manteca, que se cubre con otra capa de sal, y se tapa por último el tarro con pergamino mojado y papel atado con un bramante, colocándolo en un sitio fresco.

Manteca derretida.

Se la hace hervir á un fuego moderado, se la quita la espuma, y se echa en tarros, teniendo cuidado de que no se ponga negra, y conociéndose que está bastante cocida cuando presenta una trasparencia igual á la del aceite. Hay quienes añaden seis clavos de comer, tres ó cuatro hojas de laurel, la mitad de una nuez moscada para perfumar cuarenta libras; pero esto debe ser segun el gusto de las personas que lo hacen. Cuando la manteca derretida está perfectamente fria, se debe conservar en un sitio fresco y oscuro.

Zanahorias.

Se entierran en arena unas sobre otras de modo que no se toquen, y así pueden conservarse en una cueva hasta la vuelta del verano, debiéndose advertir que se coloquen sobre un plano inclinado y con las hojas hácia afuera, continuando en hacer capas hasta que se concluyan. Por este medio conservan toda su frescura, y aun se pueden ir arrancando conforme se necesitasen, ya sea del medio ó de las estremidades.

Perifollo.

Véase mas abajo el artículo *Peregil*, que se conserva del mismo modo.

Hongos ó setas.

Para conservarlas durante seis meses á lo menos, se las ha de hacer cocer en tres cuartas partes de agua salada, y despues de frias se meten en vajijas de barro ó loza, y se emplean á medida que se necesiten.

Achicorias.

Conviene mondar la achicoria á mediados de setiembre, lavarlas, hacer hervir agua y echarlas dentro sin dejarlas que se cuezan enteramente: se sacan y escurren para colocarlas en tarros dispuestas por capas con sal sucesiva-

mente, y bien apretadas se las espone uno ó dos días al aire, y encima se echa manteca desleida, cubriendo el tarro con un papel fuerte.

Coles.

Despues de haberlas limpiado, se cortan en trozos largos del grueso de un dedo para que hiervan por algunos minutos en agua con sal; se apartan del fuego, se escurren y colocan en zarzos iguales al calor del sol. Dos dias despues se pasan al horno hasta que estén bien secas, para conservarlas en cucuruchos de papel.

Coles en vinagre.

Despues de haberlas cortado en tiras lo mas delgadas posible, se las pone por algunos minutos en agua hirviendo, y despues de escurridas se colocan alternativamente con capas de sal y algunos clavos de especia en un tarro; se llena este con vinagre fuerte, cuya acidez se podrá aumentar aun con una décima parte de aguardiente ordinario: se tapa con un pergamino ó vejiga, y se conservan así preparadas durante todo el año para hacer uso de ellas cuando se necesite. Este es un estimulante agradable, y un platillo que se come con gusto mezclado con todos los alimentos algo secos.

Coliflores.

Se conservan tambien de la misma manera que las coles, cortándolas en tiras.

Pepinos.

Véase en el artículo vinagre el modo de confitar los pepinos, alcaparrones &c.

Cangrejos.

Despues de bien cocidos y quitada su cáscara se les envuelve en harina, haciendo con ellos una especie de pasta que se seca al horno ó en una estufa; y cuando se quieran usar para sazonar alguna cosa, se hacen polvo con un raspador.

Frutas.

Para conservar las frutas es necesario establecer el invernáculo en un sitio elevado al abrigo de la demasiada luz, y sobre todo de la humedad. Será bueno para no abrir sus ventanas y absorber la humedad exhalada por las frutas, fijar una estufa en la que se haga fuego de cuando en cuando, y visitarlo á menudo para quitar cuanto pudiera alterar la sequedad, é igualmente inficionar los frutos sanos.

Se conservan las cerezas y uvas suspendiéndolas en cordeles, y despues colocándolas en cajas ó barricas nuevas, que se cierran lo más

firmemente que se pueda, y que se dejan en un sitio seco. Algunos las meten en virutas secas ó en salvado seco al horno.

Caza.

Se destripa cada una de las piezas, quitándoles todo lo interior, y aun el buche en las aves, pero no las plumas: se hace lo mismo con las piezas de pelo para llenar sus huecos con granos de trigo que se deja así encerrado, cubriendo cada pieza esteriormente con trigo.

Judías frescas.

Se eligen las mas tiernas, y se mondan en agua hirviendo, se las retira y esparce en un lienzo al aire para ponerlas despues á secar en un granero al abrigo del sol: una vez que estén bien secas se encierran en cucuruchos de papel, cuya abertura se pega. Cuando se hayan de comer deben ponerse en agua doce horas de antemano.

Melones.

Se toman melones tardíos no muy maduros, se enjugan con un lienzo, y se dejan durante veinte y cuatro horas en un sitio bien seco. En seguida se meten en ceniza seca y pasada por tamiz para encerrarlos en un tonel, de cuyo modo pueden conservarse hasta el mes de diciembre y hasta enero. (*Esto se entien-*

de particularmente en las provincias del norte de España.)

Nueces.

Despues de haberlas cogido en el momento próximo de su madurez, se enterrarán en arena en un sitio seco.

Huevos.

Se conservan frescos poniéndolos en una vasija que se llena despues de sebo de carnero derretido y próximo á enfriarse, de modo que queden enteramente cubiertos, y con esta operacion pueden guardarse por dos años enteros.

Acederas.

Se deberán coger en el mes de setiembre, picarlas y añadir peregil, cebollino, perifollo y acelgas, haciéndolo cocer todo, y meneándolo continuamente; se irán añadiendo acederas conforme se vayan hundiendo por el calor que continuamente debe mantenerse con un fuego templado. Cuando estén suficientemente cocidas se sacan y ponen en tarros, y despues de frias se cubren con manteca desleida; conociéndose que están en punto, en que despues que se enfrían no sale el agua por encima.

Peregil.

El peregil debe cogerse para el efecto por setiembre, se limpia y pica regularmente, poniéndolo á secar á la sombra, para conservarle en un sitio seco. Cuando haya de hacerse uso de él, se echará en agua tibia.

Tomates.

Escójanse los tomates mas maduros, lávense y escúrranse: despues deben cortarse en pedazos y ponerlos al fuego en una cazuela estafiada. Cuando se vayan reduciendo al tercio de su volúmen, se pasarán por un tamiz, volviendo á poner lo que hubiese resultado al fuego hasta que quede reducido á la mitad. Se echa todo en una vasija para que se enfrie, y luego en botellas para conservarlo.

Criadillas.

Despues de haber dado una mano de cera pero muy delgada á un papel, y envueltas en él las criadillas, se pondrán en un puchero de barro, que luego se dejará en un sitio fresco, siendo preferible la cueva, ó el fondo de un pozo.

Carne.

Se impide la alteracion y suspende la putrefaccion de las carnes, poniéndolas en remojo en suero ó cuajada.

Se la desinfecta lavando el trozo en agua hirviendo para ponerla luego en un saco lleno de cisco molido: se hace hierva así por dos horas en agua mezclada con carbon; se seca y se lava bien, y despues se acaba de cocer.

Tambien se puede echar la carne en la olla, despumarla, y cuando hierva echar un carbon encendido, que se dejará dentro por diez minutos, y se retira: este carbon toma al instante todo el olor de la carne.

OPERACION GENERAL PARA CONSERVAR LAS SUSTANCIAS ANIMALES Y VEGETALES.

En un bote de vidrio muy grueso se pondrán tres cuartas partes de lo que cabe de carne cocida ó de legumbres limpias ó frutos crudos. Se tapa con un corcho sujeto á un alambre cruzado, lacrado con una mezcla de cal y de cera blanda. Estos vasos se meten en sacos de lienzo fuerte, y se ponen en una caldera con el agua á la altura de su cuello. Se calienta, y cuando ha empezado el hervor se le entretiene mas ó menos tiempo, segun la naturaleza de las sustancias que han de conservarse. Es necesario tener cuidado de reemplazar el agua que se evapore con otra que esté en el mismo grado de hervor y en la misma temperatura. Retirados los vasos del fuego y ya frios, se encierran en un sitio templado y á la sombra.

DURACION APROXIMATIVA DE LA CONSERVACION DE LAS CARNES.

Debe ante todo advertirse que se evite en cuanto sea posible el contacto del aire, el calor y la humedad.

	<u>En verano.</u>	<u>En invierno.</u>
Gallos monteses....	6 dias.	14 dias.
Jabalíes	6	10
Pollas cebadas.....	} 4	10
Faisanes.....		
Ciervos	} 4	8
Cabritos		
Pavos.....	4	8
Bueyes, cerdos....	4	8
Liebres, capones...	} 3	6
Gallinas.....		
Perdices	2	8
Carnero.....	2	3
Ternera, cordero..	} 4	3
Pollitos, pichones.		

CONSERVACION

DE LOS PESCADOS FRESCOS, TIEMPO DE SU PESCA, Y MODO DE PREPARARLOS.

Los pescados frescos están muy espuestos á corromperse en poco tiempo en el verano, y aun en el invierno cuando el tiempo está húmedo: asimismo pierden su sabor si han estado

entre hielo, y se procurará dar aquí el método conveniente para evitar tales resultados.

Es necesario, cuando se hace provision de ellos, sean grandes y pequeños, limpiarlos bien, polvorearlos con sal, pimienta y otras especias, si es que no se tiene aversion á ellas. Despues se ponen los pescados en una vasija en seco, y cuando esté llena, se la tapa herméticamente engrudando toda la circunferencia de la vasija, para que no penetre el aire, é inmediatamente se la coloca en un horno, cuando se va á meter el pan.

Cuando se abra el horno, estarán ya los pescados en sazón. Aderezados así, los barbos y otros pescados son manjares muy succulentos.

No es absolutamente necesario el horno para esta operacion, pues puede hacerse á fuego de leña ó de carbon en cualquiera cocina.

Si el pescado no estuviese muy fresco, lo que desgraciadamente sucede en tiempo muy caluroso, se debe para quitarle el mal olor y gusto que ha empezado á contraer, hervirlo en gran cantidad de agua, en la que se haya echado un cuartillo de vinagre, sal y una muñequilla de lienzo llena de cisco: operacion que utiliza igualmente á las carnes que empiezan á corromperse.

Respecto al pescado helado, si se le cuece en tal estado, corre peligro de que al tiempo de servirlo se le halle separado en trozos, y lo que es peor, que ya no tenga ni sabor ni consistencia alguna.

Es pues indispensable que antes de la coccion se procure restituírle poco á poco su estado natural. Para conseguirlo, se le debe meter en un barreño lleno de agua fria: el agua le irá deshelando poco á poco, formando en breve alderredor de él una capa de hielo: entonces se le saca para echarlo en otra agua fria, hasta que ya no forme hielo alguno, en cuyo caso ha vuelto á recobrar su estado natural, y no hay nada que temer; pero de todos modos debe procurarse comerle cuanto antes.

Si los que hacen una gran provision de pescados conservados en hielo, temen que se echen á perder, y recelan por lo mismo hacer su compra, evitarán este riesgo dándoles un hervor en corta cantidad de agua con una poca de sal. Pueden dejarse en esta agua sin temor de que se corrompan, porque el pescado caerá al fondo y la agua de sal lo cubrirá totalmente. Pero si por algun motivo hubiese de guardarse dicho pescado por mas de tres dias, se pone la vasija al fuego, añadiendo un poco de sal, y unas hojas de laurel.

El pescado conservado así puede soportar hasta tres cocimientos: advirtiéndole que en esta operacion no se use sino de piezas de barro.

No puede negarse que la especie de carnes y de sabor de los pescados, así de agua dulce como de mar, son muy variados; pero tampoco puede dudarse de que el pescado de mar es el mejor de todos, porque como su *sabridad* proviene de la agua del mar, queda

la *humedad* corregida por medio de ella.

Entre los pescados de mar, son los mas sanos los que viven entre la arena y las rocas. Despues de estos se prefieren los que habitan el fondo del mar, y los mas preferibles son los que giran hácia las orillas.

Hay pescados de mar que llegan hasta los rios vecinos, habiéndose notado que cuando han permanecido algun tiempo en agua dulce son de mejor sabor. De los pescados de rios son los mejores los que se pescan en rios rápidos.

Los de los rios que están oontiguos á grandes poblaciones no son tan buenos á causa de las inmundicias que los atraen, y de que se alimentan.

El mejor aderezo de estos pescados es el de freirlos en manteca ó aceite; siendo ya cosa admitida en las grandes mesas los pescados.

Su carne es en general sana, pero poco nutritiva: se corrompe con facilidad, y no es tan propia para criar buen quilo como la carne de los animales, como el buey, la ternera, el carnero y toda especie de volatería; no obstante son buenos los pescados á las complexiones, á las que los alimentos succulentos pudieran ocasionar inflamaciones.

Muchos naturalistas afirman que de todos los pescados de mar el mas saludable es la merluza, particularmente la que se coge desde febrero hasta mayo: sobre todo, dicen, que acalorándose en adelante el tiempo, no pueden

prepararse tales pescados para su conservacion.

La merluza seca es la que se pesca en Normandía, y que despues de haber pasado por veinte manos en su preparacion, la embarcan y traen á nuestras costas. La merluza fresca ó abadejo de Terranova es un alimento escelente: los machos son preferibles á las hembras, por ser mas blancos y tiernos y de mejor gusto.

No conviene á todos los estómagos la especie de merluza llamada *abadejo*, porque ha contraido una dureza poco adaptada para la digestion; pues no se le cuece sin que antes se haya macerado bien en remojo, de modo que siempre tiene una calidad corácea.

Otro pescado de no menor importancia es el salmon. Este pescado pertenece al Océano y á los rios que desaguan en él. Los naturalistas aseguran que estos pescados remontan en primavera desde el Océano al Rhin, y que en el mes de mayo abundan en las aguas saladas y se complacen en subir á los rios, sobre todo si van llenos. Parece que el salmon gusta de ir contra la corriente de las aguas, es muy ágil y salta impetuosamente sobre la flor de la agua.

Este pescado, como otros muchos, cria en sus entrañas gusanos chatos que deben extraerse, porque contienen una agüilla maléfica. Los naturalistas aseguran que en la Gran Bretaña se pescan en la época de su llegada hasta cuatro mil salmones. Los que llegan á nuestros

rios, cercanos á nuestras costas, son en gran número, como los *arenques*, las *caballas*, las *sardinias* y los *atunes*, aunque estos diferentes pescados no aparecen en las mismas épocas. Las caballas no llegan sino por la primavera á las costas de Normandía, á donde se congregan para *pastar* en comun una especie de *alga marina*, á la que son muy aficionadas. En cuanto á los atunes no van hácia las costas del Languedoc sino en fuga, lo que hace mas dificultosa su pesca, y por lo mismo son mas raros y caros que los otros pescados de mar.

Las sardinias que se pescan en las costas de la Gran Bretaña no igualarian en su producto al salmon, á no ser porque las ponen en todas las costas cebos, que se traen de Holanda, para que se detengan, y con este medio es abundante la pesca de ellas.

Acerca del salmon hay que observar el color rojo que tienen cuando se cuece entero, y que apenas se les echa de ver cuando se les divide en trozos y se les asa ligeramente. Para examinar la causa de esta diferencia se ha hecho la esperiencia de abrir algunos salmones al sacarlos del agua, y se ha visto que tienen en el estómago un pequeño cuerpo, parecido á un racimo de grosellas encarnadas que se espachurren fácilmente entre los dedos, el cual habiéndolo echado en un vaso de agua tibia la ha puesto al momento roja. De aquí infieren los quími-

cos que cuando el salmon se cuece entero se disuelve este cuerpecillo, y comunica su color á todas las partes del pescado; en vez de que cuando sus partes están divididas, y separadas unas de otras, no pueden recibir aquel licor. Opinan tambien que es esencial estraer aquel racimillo rojo de lo interior, y que hecho esto pueden guardarse por mucho mas tiempo sin que se corrompa ni se haga malsano; como que así puede durar unos quince dias fresco, cuando sin esta operacion no puede pasar de ocho, y es una gran ventaja para los fondistas y personas que van á pasar el verano al campo y tienen que hacer sus provisiones.

Los arenques merecen tambien que se diga algo de ellos por la gran cantidad en que se compran: es por decirlo así el alimento esclusivo del pobre, por lo módico de su precio, y la inmensidad que de ellos se pesca y se reparte por todas las poblaciones. Es en fin una comida sana y abundante. Un sabio naturalista ha llamado al arenque el *rey de los peces* por su escelencia y utilidad, y los pescadores de Hamburgo le dan el título de *pez coronado*.

El arenque fresco se llama *blanco*, porque su carne es tierna, blanca y de buen gusto, y para distinguirle del *salado* no tan sano, y que solo conviene á temperamentos robustos: no es tan mal sano el *recien salado*, aunque no tan delicado como el *fresco*. Este lo comen en Holanda enteramente crudo con man-

teca de vacas y pan, y dicen que es muy sano.

En cuanto al arenque *ahumado ó curado*, es nocivo, aunque el pueblo lo estime tanto, por ser duro, seco y de mala digestion.

En 1764 un especiero de París anunció la venta de cierto pescado de esquisitísimo gusto y que vendia con el nombre de *frigad á* cuatro sueldos cada uno, figurando se le enviaban de las costas en barrilillos, no siendo otra cosa que arenques cocidos en un pebre aromatizado con salvia, laurel, tomillo y otras yerbas fragantes. Esta composicion puede usarla el que guste, y tiene otro aderezo para el arenque.

MODO DE CONSERVAR VARIAS VERDURAS EN VINAGRE.

Vinagre de estragon.

El estragon mondado y puesto al calor del sol por algunos dias consecutivos, se echa en vinagre: se deja esta infusion por quince dias, se cuele y conserva en botellas bien engorchadas y en un sitio fresco.

Pepinillos en vinagre.

Los pepinillos se deben elegir verdes: se les corta un poco de las dos estremidades, y se ponen en remojo en agua fresca por algunas horas. Despues de lavados y escurridos se meten en tarros, en los que se echa vinagre hirviendo. Enfriada la vasija se debe encorchar:

tres días despues se sacará el vinagre, que se hará hervir nuevamente, y se vuelve á echar sobre los pepinillos, cuya operacion se hace por tres veces.

En la última se añade un poco de estragon, de pimpinela, pimienta larga, algunas cabezas de ajo, diez ó doce clavos de especia, cebollino y sal, y se cierran las vasijas con pergamino humedecido antes.

Alcaparrones en vinagre.

Se cortan los botones tiernos, se ponen en un vaso de vidrio con buen vinagre y un poco de sal, y se les deja en un sitio fresco.

Judías verdes en vinagre.

Lo mismo que los pepinillos.

NOTA. En lugar de pepinillos se puede tambien echar mano de rábanos tiernos, blancos ó encarnados, brotes de maiz, pimpollos de melon que se cortan de su cabo, ciruelas damascenas, endrinas, cebolletas y cerezas, siguiendo las mismas reglas dadas para los pepinillos.

Cebollitas en vinagre.

Se tomarán cebollitas tiernas y blancas que se despellejan, cuidando de quitarles lo que impropiamente se llama cabeza, pues mas bien es el pie, ó raiz que brota cuando se las planta; hecho lo cual se pondrán en vinagre has-

ta que se llene bien la vasija, cubriéndolas luego con estragon, hinojo y pimpinela; se salan despues y se cierra herméticamente hasta el instante de servirlos. Es un *intermedio* apetitoso para muchos, y muy digestivo.

Pimentoncillos en vinagre.

Se elegirán los mas pequeños, se les quitará el rabo con un buen puñado de sal morena, estragon, hinojo y dos ó tres cabezas de ajo. Este *intermedio* se come en invierno con la vaca y costillitas de cordero en parrilla.

Vinagre de aseo, llamado de Lavanda.

La composicion de este vinagre tan útil entre otras cosas para precaver ó curar prontamente las picaduras de los insectos que molestan á los que pasan sus temporadas en el campo, es muy sencilla.

Se toman tres ó cuatro puñados de flores de espliego, que se echan en infusion en vinagre, añadiendo otro buen puñado de sal.

Mezclado este vinagre con agua es excelente para lavarse la cara despues de haberse afeitado; cura las grietas, cicatrices y picaduras de la navaja, y mantiene fresca la cútis; en fin es un buen astringente.

Cuando se está en el campo debe procurarse, sobre todo á la tarde, frotarse las manos, á fin de espeler los insectos; y si se siente uno picado, se echa una gota de este vinagre y se apacigua el dolor, y se impide la hinchazon.

BESUGO.

Besugo asado.

Despues de quitarle la escama, limpiarlo en agua clara, y destriparlo, se enjuga con una rodilla limpia y se le rocía con sal menuda: se le pone á asar á fuego lento en una parrilla, y se hace un polvo compuesto de ajos fritos en aceite y vinagre en corta cantidad, el cual se le echa por encima al tiempo de servirlo. Este es el guiso general en Vizcaya.

Besugo asado de otro modo.

Se hace todo lo dicho en el artículo anterior, con la diferencia de que al pebre espresado se le añade caldo de puchero, ó si se quiere agua y unas gotas de naranja agria, zumo de limon ó vinagre, con cuyo pebre se le hace dar un par de hervores y se sirve.

Besugo guisado.

Despues de limpio y escamado, se le divide á lo ancho en cuatro ó cinco trozos, ó si se quiere se le deja entero. Se frie en una cazuela á fuego lento cebolla bien picada, y en ella se pone el besugo sea entero, sea en

trozos; y cuando ya esté rehogado por ambos lados, se tuesta pan, se le pulveriza en un almirez, y sacando la cebolla de la cazuela se incorpora con el polvo del pan, de modo que forme un cuerpo bien machacado: se añade un poco de pimienta, y si no gustase el picante, un poco de perejil fresco picado y machacado. Se desata este conjunto con un poco de caldo, y echándolo sobre el besugo se sirve.

Besugo cocido.

En una vasija proporcionada al besugo entero, se le coloca despues de haberle limpiado, escamado y destripado, echando agua, en la que se le dá los hervores convenientes para que se cueza sin hacerse pedazos. Se quita toda el agua y se le echa manteca de vacas que habrá estado ya derretida en una fuente. Se le puede hacer otra salsa con caldo limpio y rajas de limon y unas hojas de laurel, y si se quiere se usará en vez del caldo de aceite.

Besugo en escabeche.

Despues de limpiar y de destripar bien el besugo, se le frota con sal menuda, con la que se le deja por espacio de un dia colgado á la sombra. Se le divide luego en trozos que se echan á freir en aceite hasta que queden bien dorados, y se le coloca en una vasija de barro con su correspondiente tapadera. Cuando esté frio, se le echa el mismo pebre en que se ha frito con una parte en proporcion de agua

y tres de vinagre, ó si se quiere mitad por mitad, con unas rajadas de limon, y unas cuantas hojas de laurel, y mejor quanto mas frescas. Se mantendrá así bien cubierto por ocho dias, al cabo de los cuales está en sazón de comerse.

Besugo frito.

Hechas las operaciones preliminares, se le quita todas las espinas, y cortándolo en pedacitos, se empapa en harina y en yema de huevo, y se frien, y se sirven; puede hacerse un pebre ligero compuesto del mismo aceite en que se ha frito, y harina incorporada con él; advirtiéndose que en vez de aceite puede entrar la manteca de puerco.

Besugo en pastel.

Limpio, destripado y escamado el besugo, se cuece con la correspondiente sal: se le quita las espinas y el pellejo, y se pica la carne menudamente. En este picado se echan unos cuantos granos de pasas quitado el orujo, y el que gustare un poco de ajo y pimienta: hecha esta mezcla se batirán media docena de huevos y se incorporarán con la carne del besugo, y asimismo unas cuantas almendras secas mondadas y bien machacadas. De todo esto se hace un pastel segun el tamaño que se quiera, se cuece en una tartera ó molde, y se sirve.

Merluza asada.

Se toma el trozo ó trozos que se quieran desde medio cuerpo abajo, inclusa la cola: se remojan y se les quita la escama, enjugándolos luego con una servilleta, y se ponen á asar en una parrilla de alambre á fuego lento hasta que queden dorados por todos lados. Se derriete manteca de vacas en una cazuela, y quitando aquella espumilla que dá de sí, se echa en ella como cosa de medio cuartillo de vino blanco para la cantidad de un quarteron de manteca y tres libras de merluza, con pan rallado y perejil picado; advirtiéndolo que solo debe dárselo un hervor, echando esta salsa sobre los trozos y sirviéndolos prontamente. Se gradúa proporcionalmente á lo dicho la cantidad del vino blanco al de la manteca y merluza.

De otro modo.

A esta misma merluza asada se le pone tambien otro pebre, compuesto de aceite frito con ajos, y unos polvos de pimienta de Castilla con unas gotas de vinagre y agua; con cuyo pebre se le dá un hervor en una cazuela, y se sirve prontamente.

Merluza en salsa.

Se toma la cantidad que se quiera de trozos de merluza hechos rebanadas á lo ancho,

despues de haber limpiado y escamado la merluza en entero. Se echará en una vasija la correspondiente cantidad de aceite, peregil picado, y uno ó dos dientes de ajos enteros ó en pedacitos, todo lo cual se rehoga á fuego lento, poniendo en la misma vasija los trozos de merluza echándoles la sal molida proporcionada, y haciendo que cueza por ambos lados, con la cual salsa se sirve.

Puede tambien servirse con otra salsa compuesta de caldo ó de agua, pan tostado y pulverizado en el almirez, un poco de cebolla frita, pimienta de Castilla y azafran.

Merluza en albondiguillas.

Se cuece la merluza, despues de bien lavada en agua y sal: se le separan las espinas y el pellejo, y la carne se pica menudamente. A proporcion de la merluza se baten huevos en un plato con sus claras y yemas, con un poco de peregil y cebolla frita machacada, añadiendo para los que les guste, un poco de azúcar que suavice este manjar, ó en su vez unas pasas. Se revuelve la merluza picada con esta composición, formando de todo una pasta, de la que se hacen las albondiguillas. Se echa en una sarten manteca de puerco ó aceite, y se frien en él las albondiguillas que se forman con una cuchara. Se hace despues de fritas una salsa compuesta de este modo. En la misma sarten en que se han frito se echa harina de trigo que se revuelve con unas gotas de vina-

gre: advirtiéndolo que si se han frito en aceite, se le echa agua tibia en lugar de caldo; y este, si se han frito en manteca, revolviéndolo todo con una cuchara, y sirviéndolo con esta salsa.

Si se quiere dar mas cuerpo á este salsa, se machaca una ó dos albondiguillas y se maja con un poco de cebolla frita en la misma sartén, echándolo en la misma vasija, pudiendo tambien echarle una moderada cantidad de tomate frito.

Merluza frita.

Despues de lavados y escamados los trozos de merluza, del medio de ella ó del lomo, se le quitan en crudo las espinas y el pellejo; y haciendo unas rodajitas delgadas que se apelmazan con la hoja de un cuchillo ancho, se echan á rebozar en harina y luego en huevos batidos, y se frien en seguida en manteca de puerco ó en aceite, sirviéndose así secas. Algunos las condimentan en la mesa con un poco de vinagre ó zumo de naranja agria, ó limon. Este es el modo mas natural de la merluza frita, pero en algunas partes la sirven con un pebre compuesto de caldo limpio con unas rebanadas de limon, dándole un hervorcito ligero.

Merluza en pastel.

Se pica la merluza muy menuda, despues de limpia y cocida con sal; se le añaden hue-

vos batidos á proporcion, con pasas, especias y unos pedacitos pequeños de pera ó limon en-conservado. Esta masa se pone en una tartera ó molde dejando que se ase á fuego lento. A este pastel se le puede encerrar si se quiere en dos cubiertas de masa de ojaldre delicado.

Merluza en escabeche.

Primeramente se limpia y escama la merluza en entero: despues se enjuga y se le dá la sal correspondiente, echándola á freir así como está en seco, y dándola el frito por todos lados. Cuando haya adquirido su color dorado, se saca y se deja enfriar. Despues se coloca en una vasija limpia con su tapadera, con una mitad de agua y otra de vinagre segun la cantidad de ella, y unas rebanadas de limon y hojas de laurel, teniéndola en esta salmuera por veinte y cuatro horas, y haciendo despues el uso que se quiera, sea para comerla de pronto ó para guardarla por mas tiempo en el mismo pebre.

Merluza con salsa de avellanas.

Se limpia la merluza y se escama, y despues se elige un buen trozo del medio ó de hácia la cola, el cual se hace cocer con sal, sea en agua, en caldo, ó en vino blanco. Se majan despues avellanas ó piñones, y se le añade un poco de azafran y perejil majado con

las mismas avellanas ó piñones, un poquito de ajo, como un tallo cuando mas, y un poco de pan tostado: luego se desata este compuesto en el caldo, vino ó agua en que se ha cocido, y con este pebre se sirve á la mesa, despues de haberle dado un hervor en ellas.

ADVERTENCIAS.



1.^a Como los guisos de este Manual llevan, segun el original, manteca entre los otros adherentes, debe tenerse presente que en dias de vigilia, ó segun el gusto de cada uno, puede substituirse el aceite.

2.^a Siendo tan generalmente sabido el modo de hacer *un puchero* que en España constituye lo esencial de una comida diaria, parece supérfluo suplir aquí esta falta del original, que verdaderamente no lo especifica.

INDICE

DEL MANUAL DEL COCINERO.

A DVERTENCIA.	Pág.	1
<i>Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa.</i>		4
<i>Del servicio de una mesa.</i>		13
<i>Cortesanía y honores que debe guardar todo buen gastrónomo en la mesa, y reglas para trinchar.</i>		17
<i>Introducción al Manual del Cocinero.</i>		27

SOPAS.

<i>Costrada.</i>		29
<i>Sopa á la bearnesa.</i>		30
<i>De coles.</i>		id.
<i>De calabaza.</i>		31
<i>De lechugas.</i>		32
<i>De vigilia.</i>		id.
<i>De cebolla.</i>		33
<i>De carne.</i>		id.
<i>Otra de vigilia.</i>		34
<i>De macarrones.</i>		id.
<i>Cebada aljofarada.</i>		id.
<i>Panatela ó sustancia de pan.</i>		35
<i>Otra sopa de macarrones.</i>		id.
<i>Id. natural.</i>		36
<i>Id. de leche.</i>		id.
<i>Otra sopa de cebolla.</i>		37
<i>Id. de cebolla y leche.</i>		38
<i>De acederas.</i>		id.
<i>De pescado.</i>		39

<i>De tortuga.</i>	39
<i>Fideos de carne.</i>	40
<i>Id. con leche.</i>	41
<i>Id. de vigilia.</i>	id.

COCIDOS.

<i>Cocido de carne.</i>	42
<i>De vigilia.</i>	43
<i>De cangrejos, llamado tambien pepito- ria de cangrejos.</i>	44
<i>Cocido, potage y gigote.</i>	id.
<i>Id. grande.</i>	45
<i>Id. de caracoles, ranas é hígado de buey.</i>	46
<i>Restaurante.</i>	id.

MENESTRAS.

<i>Menestra á la Camerani.</i>	47
<i>Id. á la Condé</i>	id.
<i>De coles.</i>	id.
<i>Otra de coles.</i>	48
<i>Menestras harinosas.</i>	id.
<i>Id. de queso.</i>	50
<i>De yerbas, llamada tambien sopa.</i>	id.
<i>De almendras.</i>	id.
<i>De pescado.</i>	51
<i>De primavera</i>	52
<i>De diferentes sustancias.</i>	id.
<i>Con sustancia de zanahorias.</i>	53
<i>Con sustancia de raices.</i>	id.
<i>De pepinos.</i>	54
<i>De cortezas con sustancia.</i>	55
<i>De sustancia de aves caseras ú otras me- nores.</i>	id.
<i>Con sustancia de lentejas y guisantes frescos.</i>	id.

	343
Con sustancia de judías.	56
De guisantes secos.	id.
De sustancias de vigilia.	id.
De calabaza.	57
Con sustancia de caza menor.	id.
Con sustancia de castañas y perdices.	id.
De la Reyna.	58
De la Virgen.	id.
De castañas.	59

ARROZ.

Arroz de carne.	id.
Con diferentes sustancias.	60
Con leche	id.
De vigilia.	61
A la turca,	id.

PLATILLOS.

Platillos calientes.	62
Frios.	63

MANTEGAS Y PEBRES.

Manteça de anchoas.	id.
De cangrejos.	64
De yerbas finas.	id.
De pimientos.	id.
Ramillete para la olla.	id.
Pebre comun.	id.
Alcaparras y mastuerzos.	65
Caramelo.	66
Pepinillos confitados.	id.
Alcachofas	id.
Esencia de ajo.	67
Esencia de caza menor.	id.
Id. de aves.	68

<i>Gelatina</i>	68
<i>Id. helada</i>	<i>id.</i>
<i>Batidos</i>	69
<i>Sartenada</i>	<i>id.</i>
<i>Pebre de pimienta</i>	70

SALSAS.

<i>Salsa de anchoas</i>	71
<i>De manteca negra</i>	72
<i>Blanca</i>	<i>id.</i>
<i>De alcaparrones ó pepinillos</i>	73
<i>De crema</i>	<i>id.</i>
<i>Salsa general</i>	<i>id.</i>
<i>Otra salsa</i>	74
<i>Salsas españolas</i>	<i>id.</i>
<i>De estragon</i>	75
<i>Holandesa</i>	<i>id.</i>
<i>De vinagre</i>	<i>id.</i>
<i>Salsa picante</i>	76
<i>Id. portuguesa</i>	<i>id.</i>
<i>A la provenzala</i>	77
<i>De rábanos</i>	<i>id.</i>
<i>Salmorejo</i>	<i>id.</i>
<i>Salsa tártara</i>	<i>id.</i>
<i>De tomate</i>	78
<i>Tomates</i>	<i>id.</i>
<i>Modo de conservar los agraces</i>	79
<i>Modo de hacer el vinagre aromático</i>	80
<i>Id. el de estragon</i>	<i>id.</i>
<i>Observacion sobre las salsas</i>	<i>id.</i>
<i>De las sustancias estimulantes empleadas en la cocina</i>	81

VARIOS GUISOS , FRITOS Y SUSTANCIAS.

<i>Crestas é hígados de Gallo</i>	85
---	----

<i>Migas.</i>	85
<i>Relleno cocido.</i>	86
<i>Fritos.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastel de ternera.</i>	88
<i>Adobo.</i>	<i>id.</i>
<i>Cebollas heladas.</i>	89
<i>Preparacion para el frito.</i>	<i>id.</i>
<i>Sustancia de zanahorias.</i>	90
<i>Id. de legumbres secas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de castañas.</i>	<i>id.</i>
<i>De nabos tiernos.</i>	91
<i>De cebollas.</i>	<i>id.</i>
<i>De acederas.</i>	<i>id.</i>
<i>Guisado de setas.</i>	92
<i>De coles.</i>	<i>id.</i>
<i>De higadillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Guisado de mezcla.</i>	93
<i>Id. de criadillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Molleja de ternera.</i>	94

DE LA VACA.

OBSERVACION.	95
<i>Pierna de vaca.</i>	<i>id.</i>
<i>Bifeck.</i>	96
<i>Paladar de buey.</i>	<i>id.</i>
<i>Vaca encarnada.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con yerbas.</i>	97
<i>Estofado de vaca.</i>	<i>id.</i>
<i>Otro.</i>	98
<i>Cocido.</i>	<i>id.</i>
<i>Sesos de vaca.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con manteca negra.</i>	99
<i>Id. fritos.</i>	<i>id.</i>
<i>Sesos á lo marinero.</i>	100
<i>Vaca mechada.</i>	<i>id.</i>

<i>Coscarrones de caldo.</i>	100
<i>Id. de paladar de buey.</i>	<i>id.</i>
<i>Chuletas á lo paisano.</i>	101
<i>Id. tostadas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con vino.</i>	102
<i>Trozo de vaca asado.</i>	<i>id.</i>
<i>El mismo con vino de Madera.</i>	<i>id.</i>
<i>Callos.</i>	103
<i>Picadillo.</i>	<i>id.</i>
<i>Lengua de vaca.</i>	<i>id.</i>
<i>Lengua encarnada.</i>	104
<i>Id. á lo marinero.</i>	<i>id.</i>
<i>Lengua de buey en papel.</i>	105
<i>Paladar de buey á la italiana.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. en salpicon.</i>	106

TERNERA.

<i>Salsa blanca de ternera.</i>	107
<i>Cuarto de ternera asado.</i>	<i>id.</i>
<i>Del mismo modo con yerbas finas.</i>	108
<i>Trozo de ternera mechado y asado.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. á la provenzala.</i>	<i>id.</i>
<i>Sesos de ternera á lo marinero.</i>	109
<i>Chuletas de ternera con criadillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Chuletas á la leonesa.</i>	110
<i>Id. empanadas y tostadas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. mechadas.</i>	111
<i>Chuletas de ternera en papel.</i>	<i>id.</i>
<i>Espaldilla de ternera estofada.</i>	<i>id.</i>
<i>La misma rellena.</i>	112
<i>Id. asada.</i>	<i>id.</i>
<i>Hígado de ternera á lo paisano.</i>	113
<i>Hígado de ternera asado.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. estofado.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. en sarten.</i>	114

<i>Torta de hígado de ternera.</i>	114
<i>Lengua de ternera.</i>	115
<i>Lomo de ternera.</i>	<i>id.</i>
<i>Bofes de ternera.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>Landrecilla.</i>	116
<i>La misma helada.</i>	<i>id.</i>
<i>Orejas de ternera rellenas y fritas.</i>	<i>id.</i>
<i>Manos de ternera fritas.</i>	117
<i>Id. al natural.</i>	<i>id.</i>
<i>Pecho de ternera relleno.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. helado.</i>	118
<i>Mollejas de ternera.</i>	<i>id.</i>
<i>De otro modo en papel.</i>	119
<i>Mollejas en fricandó.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. fritas.</i>	120
<i>Id. en empanada.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastelillos de ternera.</i>	121
<i>Riñon de ternera en sarten.</i>	<i>id.</i>
<i>Ruedas de ternera con su jugo.</i>	<i>id.</i>
<i>Cabezas de ternera rellenas.</i>	122
<i>Id. al horno.</i>	123
<i>Id. frita.</i>	<i>id.</i>
<i>Cabeza de ternera á lo marinero.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. al natural.</i>	<i>id.</i>
<i>Ternera en papel.</i>	124
<i>Ternera asada.</i>	125

CARNERO.

<i>OBSERVACION.</i>	<i>id.</i>
<i>Albondiguillas de carnero fritas.</i>	126
<i>Cuarto de carnero con peregil.</i>	<i>id.</i>
<i>Sesos de carnero.</i>	<i>id.</i>
<i>Chuletas de carnero.</i>	127
<i>Id. empanadas.</i>	<i>id.</i>

<i>Id. picadas y heladas.</i>	127
<i>Id. con salsa de tomate.</i>	128
<i>Lonjas de carnero.</i>	<i>id.</i>
<i>Espaldilla de carnero.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. en salchichon.</i>	129
<i>Pierna de carnero á la inglesa.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. á la flamenca.</i>	<i>id.</i>
<i>Asada.</i>	130
<i>De otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>Pierna de carnero con criadillas.</i>	131
<i>Picadillo de carnero asado.</i>	<i>id.</i>
<i>Lenguas.</i>	132
<i>Id. asadas en parrillas.</i>	<i>id.</i>
<i>De otro modo.</i>	133
<i>Lengua de carnero en papel.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con tomate.</i>	<i>id.</i>
<i>Manos de carnero fritas.</i>	134
<i>Id. con salsa italiana y tomate.</i>	<i>id.</i>
<i>Pecho de carnero.</i>	<i>id.</i>
<i>Colas de carnero.</i>	<i>id.</i>
<i>Colas de carnero fritas.</i>	135
<i>Id. en parrillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Riñones de carnero asados.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con vino de Champaña.</i>	136
<i>Guisado muy particular.</i>	<i>id.</i>
<i>Espaldilla de carnero á la inglesa.</i>	137

CORDERO.

<i>Cordero asado.</i>	138
<i>Espaldilla de cordero en bola.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con criadillas.</i>	139
<i>Despojos ó menudos de cordero con tocino.</i>	<i>id.</i>
<i>Cuarto de cordero asado.</i>	140
<i>Cabeza de cordero.</i>	<i>id.</i>

CERDO.

<i>Embuchados.</i>	140
<i>Morcillas.</i>	141
<i>Moreilla blanca.</i>	142
<i>Salchicha.</i>	<i>id.</i>
<i>Salchichas á la italiana.</i>	<i>id.</i>
<i>Sesos de cerdo.</i>	143
<i>Cochinillo en salsa blanca.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de leche asado.</i>	<i>id.</i>
<i>Costillas de cerdo en parrillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. asadas.</i>	144
<i>Pernil cocido.</i>	<i>id.</i>
<i>Queso de cerdo.</i>	145
<i>Pernil á la alemana.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. asado.</i>	146
<i>Pernil helado.</i>	<i>id.</i>
<i>Lenguas rellenas.</i>	147
<i>Tocino gordo.</i>	<i>id.</i>
<i>Modo de mechar.</i>	148
<i>Orejas de cerdo.</i>	149
<i>Id. fritas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. á la leonesa.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastel de pernil.</i>	<i>id.</i>
<i>Saladillo.</i>	150
<i>Manos de cerdo.</i>	<i>id.</i>
<i>Colas de cerdo.</i>	<i>id.</i>
<i>Riñones de cerdo.</i>	151
<i>Salchichas.</i>	<i>id.</i>
<i>Salchichon.</i>	<i>id.</i>

CABRITO.

<i>Cuarto de cabrito asado.</i>	154
<i>Gigote de cabrito.</i>	155
<i>Adobo de cabrito.</i>	<i>id.</i>
<i>Cuarto de cabrito asado.</i>	<i>id.</i>

OBSERVACION.	152
<i>Becada rellena.</i>	<i>id.</i>
<i>Becadas asadas.</i>	153
<i>Guisado de becasas.</i>	<i>id.</i>
<i>Becada á lo paisano.</i>	<i>id.</i>
<i>Codornices.</i>	154
<i>Pato asado.</i>	<i>id.</i>
<i>Faisan.</i>	156
<i>De otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>Tordos.</i>	157
<i>Id. en vinagre.</i>	<i>id.</i>
<i>Gazapo.</i>	<i>id.</i>
<i>Patas de conejo cocidas y fritas.</i>	158
<i>Las mismas en papel.</i>	<i>id.</i>
<i>Gazapo en papel.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. frito.</i>	159
<i>Id. en parrillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Turrajas de conejo.</i>	<i>id.</i>
<i>Guisado de conejo.</i>	160
<i>Picadillo de conejo.</i>	<i>id.</i>
<i>Conejo con yerbas finas.</i>	161
<i>Piernas de lebrato mechadas.</i>	<i>id.</i>
<i>Lebrato helado.</i>	<i>id.</i>
<i>Lebrato en menudo.</i>	162
<i>Guisado de liebre.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastel de liebre.</i>	163
<i>Cogujadas.</i>	164
<i>Id. en papel.</i>	<i>id.</i>
<i>Los mismas de dos modos.</i>	<i>id.</i>
<i>Mirlos.</i>	165
<i>Pastel caliente de caza.</i>	<i>id.</i>
<i>Ancas de perdigones.</i>	166
<i>Picado de perdigones.</i>	<i>id.</i>

<i>Perdigones á la inglesa.</i>	166
<i>De otro modo.</i>	167
<i>Perdigones en papel.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. asados.</i>	168
<i>Id. con criadillas.</i>	<i>id.</i>
<i>Ensalada de perdigones.</i>	<i>id.</i>
<i>Perdices cocidas.</i>	169
<i>Id. con coles.</i>	<i>id.</i>
<i>Perdices con sustancia.</i>	170
<i>Cerceta.</i>	171
<i>Jabalí.</i>	170

AVES DE CORRAL Ó CASERAS.

OBSERVACION.	171
<i>Pato.</i>	<i>id.</i>
<i>Pato relleno.</i>	172
<i>Id. con nabos.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. en cazuela.</i>	<i>id.</i>
<i>Capones.</i>	173
<i>Id. en bola.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. relleno.</i>	174
<i>Id. cocido.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. asado.</i>	175
<i>Id. con arroz.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con criadillas.</i>	176
OBSERVACION.	<i>id.</i>

PAVO.

<i>Despojos de pavo.</i>	<i>id.</i>
<i>Alones de id.</i>	177
<i>Alones fritos.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. á lo marinero.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. mechados.</i>	<i>id.</i>
<i>Ropa vieja.</i>	178
<i>Pavo en adobo.</i>	<i>id.</i>



<i>Id. asado con criadillas.</i>	179
<i>Picadillo de pavo.</i>	<i>id.</i>
<i>Adobo de pavo.</i>	<i>id.</i>
<i>Ganso.</i>	180
<i>Ancas de Ganso escabechadas.</i>	<i>id.</i>
<i>Modo de conservar las pechugas y ancas de Ganso.</i>	<i>id.</i>
<i>Pichones.</i>	181
<i>Pichones á lo cardenal.</i>	<i>id.</i>
<i>De otro modo.</i>	182
<i>Pichones á lo marinero.</i>	<i>id.</i>
<i>De otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>Pichones en papel.</i>	183
<i>Id. con guisantes.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con puntas de espárragos.</i>	<i>id.</i>
<i>Fritada de pollos.</i>	184
<i>De otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>Pollos con anchoas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con yerbas finas.</i>	185
<i>Id. con legumbres.</i>	<i>id.</i>
<i>Pollos en sarten.</i>	186
<i>Id. á la veneciana.</i>	<i>id.</i>
<i>Turrajas de aves.</i>	<i>id.</i>
<i>Salpicon de aves.</i>	187

PESCADOS.

<i>OBSERVACION.</i>	<i>id.</i>
<i>Cocimiento blanco.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. verde.</i>	188
<i>Cocido de pescado.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. simple.</i>	<i>id.</i>
<i>Agua de sal.</i>	189
<i>Adobo cocido.</i>	<i>id.</i>
<i>Sábalo.</i>	190
<i>Id. en salsa.</i>	<i>id.</i>

<i>Anchoas fritas.</i>	190
<i>Anguila.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. asada.</i>	191
<i>Id. mechada.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. á la tártara.</i>	<i>id.</i>
<i>Barbo y barbillo.</i>	192
<i>Abadejo.</i>	<i>id.</i>
<i>Dorada.</i>	<i>id.</i>
<i>Sollo.</i>	193
<i>Sollo con salsa blanca.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con alcaparras.</i>	<i>id.</i>
<i>Sollitos.</i>	<i>id.</i>
<i>Truchuelas.</i>	194
<i>Carpa.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. en salsa verde.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. frita.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. en parrilla.</i>	195
<i>Huevas y lenguas de Carpa.</i>	<i>id.</i>
<i>Platijas.</i>	<i>id.</i>
<i>Congrio ó anguila de mar.</i>	196
<i>Langostas, langostines y cangrejos.</i>	<i>id.</i>
<i>Cangrejos.</i>	<i>id.</i>
<i>Caldo de cangrejos.</i>	197
<i>Ranas.</i>	198
<i>Ranas fritas.</i>	<i>id.</i>
<i>Picadillo de pescado.</i>	<i>id.</i>
<i>Arenques.</i>	199
<i>Id. ahumados de otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>Ostras.</i>	200
<i>Lamprea.</i>	201
<i>Id. de rio.</i>	<i>id.</i>
<i>Congrio.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. con manteca negra.</i>	<i>id.</i>
<i>De otro modo.</i>	<i>id.</i>
<i>De otro modo.</i>	202

Pescadillas	202
Id. fritas	id.
Bacalao	203
Id. con manteca negra	id.
Id. frito	id.
Id. con queso	204
Id. con cebolla	id.
Almejas	id.
De otro modo	id.
Raya	205
Id. con manteca negra	id.
Raya frita	id.
Id. con salsa de alcaparras	206
Rayas pequeñas	id.
Sardinias	id.
Salmon	207
Id. á la genovesa	id.
Id. en parrilla	id.
Platijas, cuadrátulos y lenguados	208
Las mismas asadas	id.
En frito	id.
Tostadas	209
Tenca	id.
Trucha	id.
Rodaballo	id.
Modo de conservar los peces vivos	210

HUEVOS.

Huevos	211
Turradas de huevos	id.
Pastel de huevos	212
Modo de presentar un huevo del tamaño que se quiera	id.
Huevos en baturrillo	213
Los mismos con dulce	id.

Huevos con jamon.	214
Id. con espárragos.	id.
Id. con pepinillos.	id.
Id. cocidos.	id.
Id. con leche.	215
Id. Rellenos.	id.
Id. fritos.	id.
Id. con queso.	216
Id. guisados.	id.
Id. estrellados.	id.
Id. escalfados.	217
Id. con pepinillos.	id.
Id. con cebolla.	id.
Tortilla con dulce.	id.
Tortilla con riñones.	218
Id. con tocino.	id.
Tortilla de soplillos.	id.
Id. con atun.	219
Id. con criadillas.	220

DE LAS LEGUMBERES.

OBSERVACION.	id.
Alcachofas.	id.
Alcachofas fritas.	221
Id. heladas.	id.
Id. á la italiana.	id.
Espárragos.	222
Espárragos con guisantes.	id.
Berengenas.	id.
Cardos con queso.	223
Zanahorias.	id.
De otro modo.	id.
Apio.	224
Id. frito.	id.
Id. con guisantes.	id.

Hongos.	225
Hongos en general.	id.
Hongos con yerbas finas.	id.
Col con nata.	226
Coles rellenas.	id.
Coles con tocino.	227
Lombarda.	id.
Coliflor frita.	id.
Id. con queso.	228
Pepinos con nata.	id.
Id. rellenos.	id.
Id. de vigilia.	229
Id. empanados.	id.
Espinacas.	id.
Espinacas á la inglesa.	230
Id. con nata.	id.
Habas.	id.
Calabacines.	id.
Judías frescas.	231
Judías frescas á la inglesa.	id.
Judías verdes á lo paisano.	id.
Id. verdes con cebolla.	232
Id. á lo provenzal.	id.
Id. con vino.	id.
Lechugas.	id.
Lechugas rellenas.	id.
Id. fritas.	233
Id. de vigilia.	id.
Lentejas.	234
Nabos helados.	id.
Id. con mostaza.	id.
Cebollas rellenas.	235
Perifollo de carne.	id.
Id. de vigilia.	id.
Batatas.	id.

	357
Guisantes á la inglesa.	236
Id. con tocino.	id.

DE LAS PATATAS.

Turrajas de patatas.	id.
Patatas fritas.. . . .	237
Id. á la leonesa.	id.
Sustancia ó puré de patatas.	id.
Tomates rellenos.	238
Tufas.	id.

CRIADILLAS.

Criadillas á la italiana.	id.
Id á la provenzala.	239
Criadillas bajo la ceniza.. . . .	id.
Id. con vino.	id.

REPOSTERIA.

Soplillos de almendras.	240
Biscochos con almendras y pistachos.	id.
Id. de avellana.	id.
Id. de chocolate.	241
Id. de limon.	id.
De Moscovia.	id.
De Saboya.	242
Barquillos.	id.
Almendras tostadas.. . . .	243
Flor es de naranja tostadas.	id.
Mazapan.	244
Mazapanes de chocolate.	id.
Id. de fresas.. . . .	id.
Merengues.. . . .	245
Bollos de flor de naranja.	id.
Bollos soplillos de rosa.	id.
Pasta turrada de almendras.	246

INTERMEDIOS DE DULCE.

Buñuelos.	246
Buñuelos de albaricoques y otras frutas.	247
Id. de bollo.	id.
Id. de harina de maiz.	id.
Id. de tortilla.	248
Id. de manzanas.	id.
Id. de patatas.	id.
Id. de arroz.	249
Buñuelos llamados sopillos ó suspiros de monja.	id.

CREMAS.

Crema de almendras dulces.	250
Id. asada.	id.
De café.	id.
Id. de apio.	251
Id. batida.	id.
Crema batida de fresas ó grosellas.	252
Crema batida de licor.	id.
Id. de vainilla y de café.	id.
OBSERVACION.	id.
Crema holandesa.	255
Id. italiana.	id.
Crema ligera.	id.
Id. de almendras.	254
Id. de castañas.	id.
Id. comun.	id.
Id. de nieve.	255
Id. de alfónsigos.	id.
Id. de té.	256
Id. de vino.	id.
OBSERVACION.	id.

TORTAS.

<i>Tortas de miga de pan.</i>	256
<i>Id. de patatas.</i>	257
<i>Id. de calabazas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de arroz.</i>	<i>id.</i>

COMPOTAS.

<i>Compota de cerezas.</i>	258
<i>Id. de frambuesas y de grosellas.</i>	<i>id.</i>
<i>De albaricoques y abridores.</i>	259
<i>Id. de peras.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de peras de invierno.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de manzanas.</i>	260
<i>Id. de manzanas con confitura.</i>	<i>id.</i>

PASTELERIA.

<i>Pudines.</i>	<i>id.</i>
<i>Empanadas.</i>	261
<i>Empanadas y pastelillos.</i>	262
<i>Tortas de crema.</i>	<i>id.</i>
<i>Panes de dulce.</i>	263
<i>Bollos.</i>	<i>id.</i>
<i>Pasta preparatoria.</i>	<i>id.</i>
<i>Pasta ojaldrada.</i>	264
<i>Pasta real.</i>	265
<i>Timbal.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastel caliente.</i>	266
<i>Id. frio.</i>	<i>id.</i>
<i>El mismo en cubilete.</i>	267
<i>Pastel de queso.</i>	<i>id.</i>
<i>Torta de entrada.</i>	<i>id.</i>

CONFITURAS.

<i>Helado de grosellas.</i>	268
---------------------------------------	-----

<i>Id. de manzanas.</i>	268
<i>Mermelada de albaricoques.</i>	269
<i>Id. de cerezas.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de membrillos.</i>	270
<i>Id. de ciruelas.</i>	<i>id.</i>
OBSERVACION.	<i>id.</i>

PASTAS Y CONSERVAS.

<i>Conserva de cuatro frutas.</i>	271
<i>Agua de anís.</i>	<i>id.</i>
<i>Ratafia de membrillos.</i>	272
<i>Id. de flor de naranja.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de noyó.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de cuatro frutas.</i>	273
<i>Almibares ó sirops de frambuesas.</i>	<i>id.</i>
<i>Almibar de limones.</i>	274
<i>Id. de horchata.</i>	<i>id.</i>
<i>Azúcar.</i>	275
<i>Caramelo.</i>	<i>id.</i>
<i>Clarificación del azúcar.</i>	<i>id.</i>

PASTILLAS.

<i>Principios generales.</i>	276
<i>Pastillas de flor de naranja á la gota.</i>	277
<i>Pastillas de rosa.</i>	279
<i>Id. de café.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de jazmin.</i>	280
<i>Id. de violeta.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastillas frias de licor.</i>	281
<i>Id. de marrasquino de Zara.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastillas de rasoli.</i>	282
<i>Id. cordiales.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de agua de las Barbadas.</i>	<i>id.</i>
<i>Pastillas de escubac.</i>	285
<i>Id. con espíritu de Venus.</i>	<i>id.</i>

Pastillas de Obispo.	285
Id. de espíritu de canela.	284
Flores artificiales de azúcar.	id.
Botellas fundentes de azúcar.	288
De otro modo.	290

ARTE DE BOTILLERIA.

Ponche.	id.
Ponche á la romana.	291
Sorbetes.	id.
Helado de crema.	294
Id. de almendras.	295
Id. de vainilla.	id.
Id. de café.	296
Id. de chocolate.	id.
Id. de alfónsigos.	297
Id. de céfiro.	298
Id. de toronja.	id.
Id. de ananas.	299
Id. de naranjas.	id.
Id. de albaricoques.	300
Helado de manzanas.	301
Id. de peras.	302
Id. de fresa.	id.
Id. de grosellas.	303
Id. de cerezas.	id.
Id. de frambuesas.	id.
Id. de agraz.	304
Id. de granada.	id.
Id. de tuberosas.	305
Id. de jazmín.	id.
Id. de violeta.	id.
Id. de flor de naranja.	306
Id. de junquillo.	id.
Id. de rosas.	id.

<i>Id. de clavel.</i>	307
<i>Id. de marrasquino.</i>	<i>id.</i>
<i>Otro helado de marrasquino.</i>	308
<i>Helado de vino de Champaña.</i>	<i>id.</i>
<i>Id. de violeta.</i>	<i>id.</i>

HELADOS INTERMEDIOS.

<i>Helado de frutas.</i>	309
<i>Id. de naranjas.</i>	310
<i>Id. de vino y de ron.</i>	<i>id.</i>
<i>Helado de vino y licores.</i>	<i>id.</i>
<i>Huevos con leche.</i>	<i>id.</i>
<i>Huevos de nieve.</i>	311
<i>Pasteles helados de castañas.</i>	<i>id.</i>
<i>Manzanas con arroz.</i>	312
<i>Soplillos.</i>	<i>id.</i>

CONSERVACION DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

<i>Albaricoques.</i>	313
<i>Alcachofas.</i>	314
<i>Espárragos.</i>	<i>id.</i>
<i>Berengenas.</i>	<i>id.</i>
<i>Manteca salada.</i>	315
<i>Id. derretida.</i>	<i>id.</i>
<i>Zanahorias.</i>	316
<i>Perifollo.</i>	<i>id.</i>
<i>Hongos ó setas.</i>	<i>id.</i>
<i>Achicorias.</i>	<i>id.</i>
<i>Coles.</i>	317
<i>Coles en vinagre.</i>	<i>id.</i>
<i>Coliflores.</i>	318
<i>Pepinos.</i>	<i>id.</i>
<i>Cangrejos.</i>	<i>id.</i>
<i>Frutas.</i>	<i>id.</i>
<i>Caza.</i>	319
<i>Judías frescas.</i>	<i>id.</i>

	363
Melones.	319
Nueces.	320
Huevos.	id.
Acederas.	id.
Peregil.	321
Tomates.	id.
Criadillas.	id.
Carne.	id.
Operacion general para conservar las sustancias animales y vegetales. . . .	322
Duracion aproximativa de la conserva- cion de las carnes.	323

CONSERVACION

*De los pescados frescos, tiempo de su
pesca, y modo de prepararlos. . . . id.*

MODO DE CONSERVAR VARIAS VERDURAS EN VINAGRE.

Vinagre de estragon.	330
Pepinillos en vinagre.	id.
Alcaparrones en vinagre.	331
Judias verdes en vinagre.	id.
Cebollitas en vinagre.	id.
Pimentoncillos en vinagre.	332
Vinagre de aseo, llamado de Lavanda. id.	

APÉNDICE.

Besugo asado.	333
Id. de otro modo.	id.
Besugo guisado.	id.
Id. cocido.	334
Id. en escabeche.	id.
Id. frito.	335
Id. en pastel.	id.

CATÁLOGO

De los LIBROS que se hallan de venta en Madrid en la librería de CUESTA, frente á los gradas de San Felipe el Real, y en la de SANCHEZ, calle de la Concepcion.

Cartilla de Agentes y pretendientes, & Manual de ministerios, tribunales y oficinas: contiene todas las dependencias del Gobierno, y reúne en un solo volumen la práctica de los tribunales, ministerios y oficinas segun se observa en el dia: obra indispensable á los agentes, pretendientes, curiales y oficinistas. = Un tomo en 4.º, á 16 rs. en rústica y 20 en pasta.

Manual y direccion de Alcaldes ordinarios y pedáneos de los pueblos de España: contiene esta obra las obligaciones, atribuciones y facultades de los Alcaldes ordinarios y pedáneos, Regidores de las ciudades y de los pueblos, Mayordomo de Propios, Diputados y Personero del Comun, Alcalde de la Hermandad, Fiel medidor y de romana, Fiel de fechos y demas individuos de los Ayuntamientos, y un apéndice con las atribuciones de los Corregidores y Alcaldes mayores, y la Real Instruccion de Corregidores de 15 de mayo de 1788. = Un tomo en 8.º, á 6 rs. en rústica y 8 en pasta.

Comentarios á las leyes de Toro, segun su espíritu y el de la legislacion de España, por Don Juan Alvarez Posadilla. = Un tomo en 4.º, á 30 rs. en pasta.

Coleccion de discursos forenses, pronuncia-

dos en defensa de algunos inocentes acusados, con un discurso sobre la administracion de la justicia criminal, extractados de las obras de Mr. Servan, célebre abogado francés.—Un tomo en 8.º, á 14 rs. en pasta.

Heineccii Recitationes in elementa juris civilis secundum ordinem Institutionum: editio prima Hispana.—Dos tomos en 8.º, á 20 rs. en pasta.

Coleccion de Romances castellanos, anteriores al siglo XVIII: contiene los Romances moriscos, los doctrinales, amatorios, satíricos y burlescos, el Cancionero de coplas y canciones de arte menor, Romances cortos, glosas, y la parte primera de caballerescos é históricos, recopilados por Don Agustin Duran. =Cuatro tomos, á 62 rs. en rústica y 70 en pasta. =La 2.ª parte de los Romances caballerescos está en prensa.

Historia de la esclavitud en Africa durante 34 años, de Pedro José Dumont.—Un tomo en 8.º, á 6 rs. en rústica y 8 en pasta.

El Robinson de 12 años: historia interesante de un grumete francés abandonado en una isla desierta.—Un tomo en 8.º, á 8 rs. en rústica y 10 en pasta.

El Jardinero de Balcones, Ventanas y Aposentos para diversion de las señoras, ó instruccion para criar y conservar toda clase de flores en tiestos.—Un tomo en 16.º, á 6 rs. en rústica y 8 en pasta.

Coleccion de Manuales de Ciencias y Artes: convencido el editor de estos Manuales de su utilidad para el progreso de las ciencias y artes, tiene ya impresos y de venta los siguientes:

Manual de Señoritas, ó arte para aprender toda clase de costuras, bordados en hilo, algodón, lana y sedas, con el arte de modista, costurera y lavandera, á 14 rs. en rústica y 16 en pasta. = *Manual del Cocinero, Cocinera, Repostero, Confitero y Botillero*: el método para trinchar y servir toda clase de viandas con la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa, y un tratado del modo de conservar por mucho tiempo toda clase de viandas, frutas y demas sustancias alimenticias: 3.^a edición, á 10 rs. en rústica y 12 en pasta. = *Manual de Urbanidad, cortesía y buen tono*, ó el hombre fino al gusto del día, á 8 rs. en rústica y 10 en pasta. = *Manual de Pirotecnia civil y militar*, ó arte del Polvorista, á 8 rs. en rústica y 10 en pasta. = *Manual del Licorista*, destilador, ó arte de hacer toda clase de licores, á 6 rs. en rústica y 8 en pasta. = *Manual de juegos de sociedad, tertulia, y de prendas*, á 8 rs. en rústica y 10 en pasta. = Están para darse á la prensa los Manuales del *Carpintero y Ebanista*, el del *Pintor y Dorador*, el de *Tintorero y Quitamanchas* y el de los *Jóvenes*; y se continuarán imprimiendo los que presenten mayor utilidad.

Máximas sobre recursos de fuerza y proteccion, con el método de introducirlos en los tribunales, por Don José de Covarrubias: nueva edición, aumentada con las órdenes que han salido hasta el día sobre la materia. = Dos tomos en 4.^o, á 44 rs. en rústica y 52 en pasta.

Gramática Latina, compuesta por Don Francisco Sanchez Barbero. = Un tomo en 8.^o, á 7 rs. en rústica y 9 en pasta.

Apéndice á los cinco Juicios, ó tratado de los juicios de Rentas y Contrabandos, por D. Juan Alvarez Posadilla. = Un tomo en 4.º, á 16 rs. en rústica y 20 en pasta.

Memoria sobre la Cólera Morbo de la India, y su método curativo, á 4 rs. en rústica.

Discurso sobre el influjo que ha tenido la crítica moderna en la decadencia del teatro español. = Un tomo en 8.º, á 5 rs. en rústica.

Química. Compendio de esta ciencia y de sus aplicaciones á las Artes, escrita en francés por Mr. Desmarest, y traducida al castellano por Don José Luis Casaseca. Esta obra está destinada para servir de testo á los alumnos del Real Conservatorio de Artes, y arreglada á los conocimientos actuales de esta ciencia. = Dos tomos en 8.º con una lámina, á 30 rs. en pasta.

Elementos de Higiene, ó Arte de conservar la salud y prolongar la vida, por Fourtelle. = Dos tomos en 8.º, á 30 rs. en pasta.

Lecciones del doctor Broussais sobre las Flegmasías gástricas, llamadas fiebres continuas esenciales de los autores, y sobre las Flegmasías cutáneas agudas. = Un tomo en 4.º, á 16 rs. en rústica y 20 en pasta.

Formulario y recetario Médico-quirúrgico con muchas etimologías, y el modo de obrar de cada medicamento en nuestra naturaleza, por Don Felix Eguía. = Dos tomos en 8.º, á 12 rs. en rústica y 16 en pasta.

Historia natural y descripción de la Langosta, y modo de destruirla. = Un tomo en 8.º, á 3 rs. en rústica.

Tratado económico de la cria de Gallinas.

y estincion de fieras dañosas á los ganados: por Don Francisco Dieste y Buil. = Un tomo en 4.º, á 12 rs. en rústica y 16 en pasta.

Guia Veterinaria: por Rus. = Cuatro tomos en 8.º, á 44 rs. en pasta.

La Gatomáquia. Poema burlesco del célebre Lope de Vega. = Un tomo en 12.º, á 6 rs. en rústica y 8 en pasta.

El Murciélago alevoso: graciosa invectiva del maestro Gonzalez, á 6 cuartos.

El nuevo Robinson, adornado con 12 láminas finas, y una carta ó mapa que señala con puntos los sitios en que á Robinson le sucedieron sus principales aventuras. = Dos tomos en 8.º, á 26 rs. en pasta.

El Veterano: anécdota suiza. = Un tomo en 8.º, á 2 rs. en rústica.

El Oráculo de los Preguntones: juego gracioso y divertido de 24 preguntas y 12 respuestas cada uno. = Un cuaderno en 8.º, á 2 rs.

Las cinco órdenes de Arquitectura de Vignola: por Don Diego de Villanueva. = Un tomo en fólío, á 26 rs. en rústica y 30 en pasta holandesa.

El Alcalde Juan Zurrón, gracioso juguete de representado para celebrar la pascua de Navidad, á real.

Oficio de la Virgen, puesto en castellano por Don Juan Crisóstomo Piquer. = Un tomo en 8.º, á 10 rs. en pasta.

Catecismo de Ripalda, añadido por el P. Martinez con oraciones para la Misa, modo de emplear el tiempo, y el ofrecimiento del Rosario. = Un tomo en 8.º, de letra gruesa y buen

papel, á 4 reales en pergamino y 6 en pasta.

Meditaciones sobre los Novísimos, por el Padre Pinamonte, de la Compañía de Jesus. = Un tomo en 12.º, á 6 rs. en pasta.

Miscelánea completa instructiva, curiosa y agradable; contiene varios cuentos, anécdotas, proposiciones y soluciones divertidas de Aritmética, juegos de naipes y de prendas, con una baraja de 48 cartas en verso para sentenciar las prendas. = Un tomo en 8.º, á 7 rs. en rústica y 9 en pasta, y á 2 rs. la baraja.

El Adivino, pequeña baraja de números para poder acertar con ella los años que tiene cualquier persona, el dinero que lleva en el bolsillo, á que hora salió de casa &c., á 2 rs.

El Secretario Español, ó nuevo estilo de escribir cartas, y sus correspondientes respuestas segun el gusto del dia, precedido de una instrucción sobre el ceremonial epistolar, y advertencias muy importantes puestas al principio de cada clase de cartas, en las que se ha consultado nuestras costumbres; con la dirección de cartas, reglas y precios para viajar en las diligencias y mensajerías, y la guía de postas. = Un tomo en 8.º, á 8 rs. en rústica y 10 en pasta.

Historia de un Peso duro, contada por el mismo: publicada en francés por la señorita Alida de Savignac, y traducida al español por D. M. R. J.: La historia de un peso duro, que parece desde luego un juguete, encierra las mas puras ideas de moral, tan útiles á la edad adulta como á la juventud. = Un tomo.

Las bellezas de la Naturaleza, ó descripción de los árboles, plantas, cataratas, lagos, is-

las, torrentes, fuentes, volcanes, montes, grutas, minas, &c., los mas considerables y extraordinarios del globo, por M. Antoine: no puede menos de instruir y saciar la curiosidad de los lectores la descripcion de lo mas admirable y portentoso que encierran los 3 reinos de la naturaleza, y particularmente la descripcion que hace Plinio de la erupcion del Vesubio acaecida el año 79 de J. C., en que quedaron arruinadas las Ciudades de Pompeya y Herculano. = Un tomo en 8.º

Gramática Lacónica ó epitome de la lengua Latina para aprender con suma brevedad á componer y traducir con perfeccion el Latin sin necesidad de otro libro. = Un tomo en 8.º, á 4 rs. en pergamino y 6 en pasta.

Cartas contra Gregoire, por Villanueva. = Un tomo en 8.º marquilla, á 6 rs. en rústica.

Piissima erga dei genitricem devotio ad nuptandam gratiam pro artículo mortis per dies hebdomada disposita ex seograph. Doctrina. D. Bonaventura de Pronota. = Un tomo en 16.º, á 4 rs. en pasta.

Oracion sobre las virtudes de N. S. Jesucristo, manifestadas en su pasion, escrita y dicha en latin por Fr. Lipo Aurelio Brandolino, del orden de San Agustin en Roma, á presencia del sumo Pontífice Alejandro VI: traducida por D. Miguel Serralde. = Un cuaderno en 8.º, á 4 rs.

De los nombres de Christo, por el Maestro Fr. Luis de Leon: nueva edicion, enmendada por el cotejo de las cinco primeras; con una prefacion sobre la necesidad de buenos libros para instruccion del pueblo, por un doctor de Valencia. = Un tomo en 4.º mayor, á 30 rs. en pasta.

Elementos del arte de Partear, compuesto por Don Juan de Navas. = Dos tomos en 4.º con láminas, á 50 rs. en pasta.

Geografía Universal descriptiva, histórica, industrial y comercial de las cuatro partes del mundo; escrita en Inglés por Guillermo Guthrie, y traducida al castellano: = 14 tomos en 8.º marquilla.

Recreacion Filosófica, ó diálogo sobre la Filosofía natural para instruccion de personas curiosas, por el P. Don Teodoro de Almeyda: = 11 tomos en 8.º

Tratado del esfuerzo Bélico heróico, por el Doctor Palacios Rubios: nueva edicion con notas y observaciones, por el P. Fr. Francisco Morales. = Un tomo en fólio, á 30 rs. en rústica.

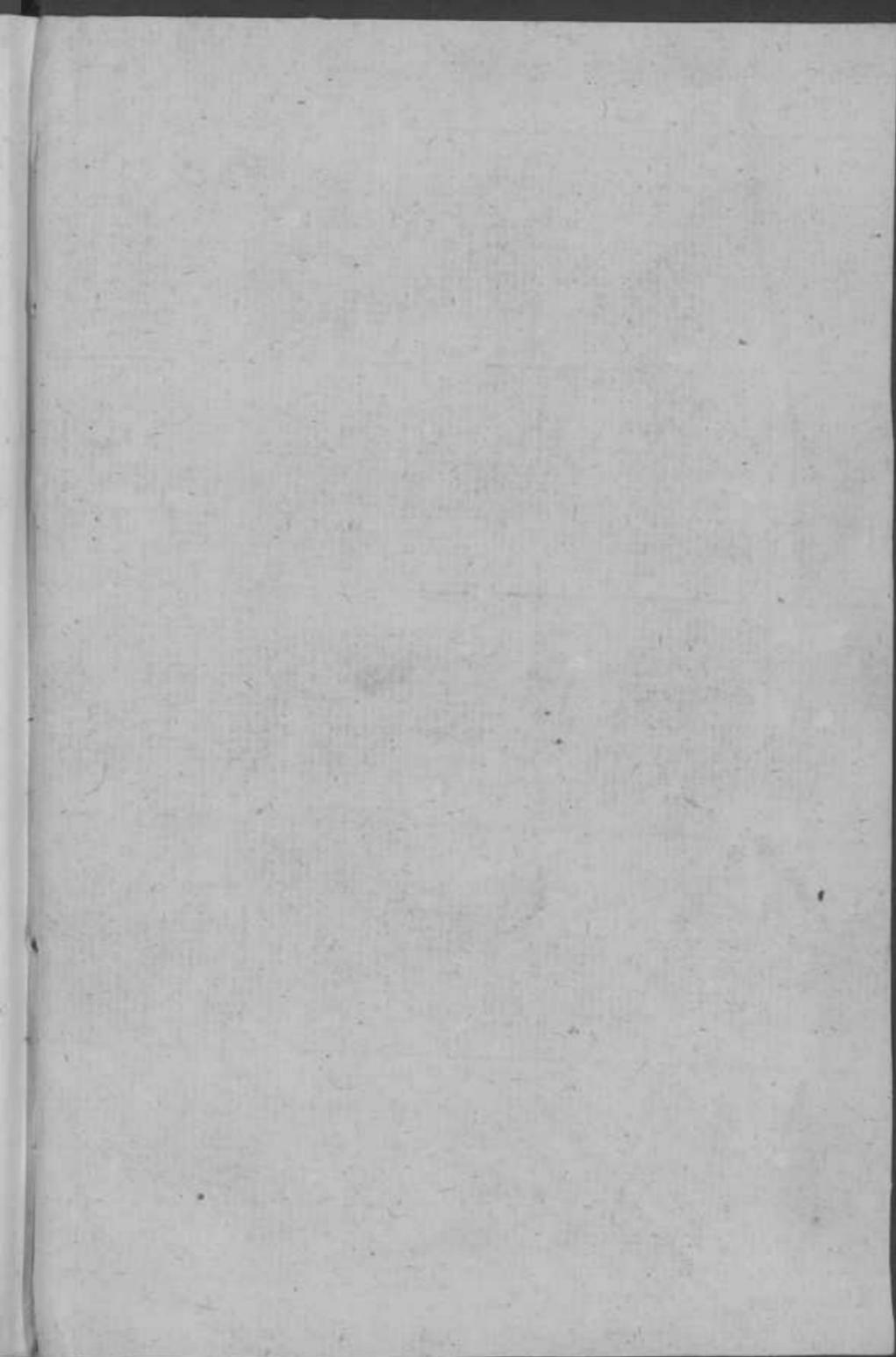
Filosofía de la Elocuencia, por Don Antonio de Capmany: nueva edicion conforme á la de Lóndres, impresa en 1812, adicionada y corregida con esmero. = Un tomo en 8.º marquilla, á 18 rs. en pasta.

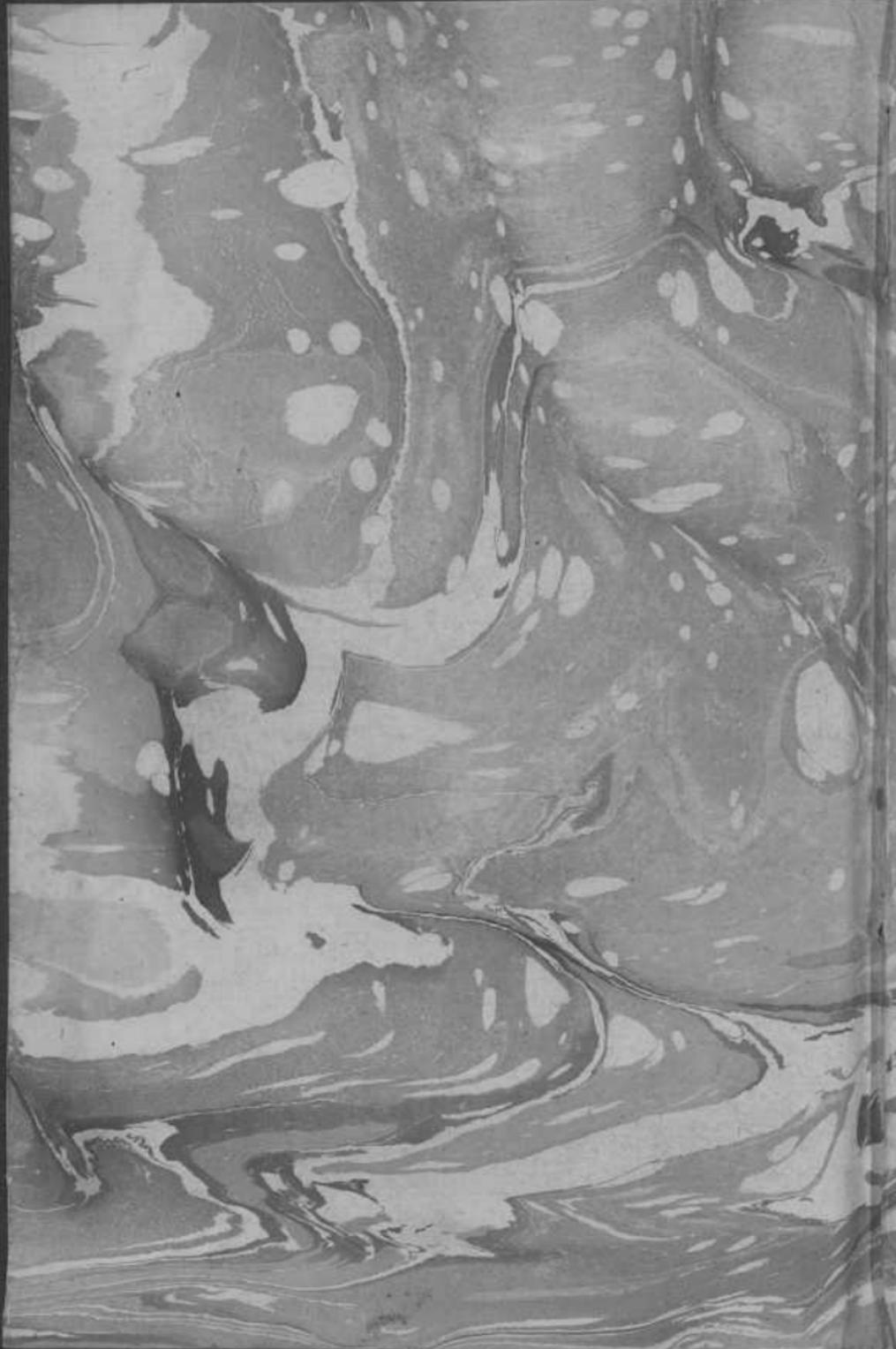
Coleccion de seis muestrs de letra bastarda de todos tamaños para aprender á escribir: la 1.º contiene los principios ó reglas de dicho arte en las cuatro siguientes sentencias breves, sacadas de la Sagrada Escritura, y en la sexta trata del modo de cortar y llevar la pluma: su autor Don Claudio Antonio Paramo.

Devocionarios de todas clases y tamaños en pasta regular, fina y tafílete.

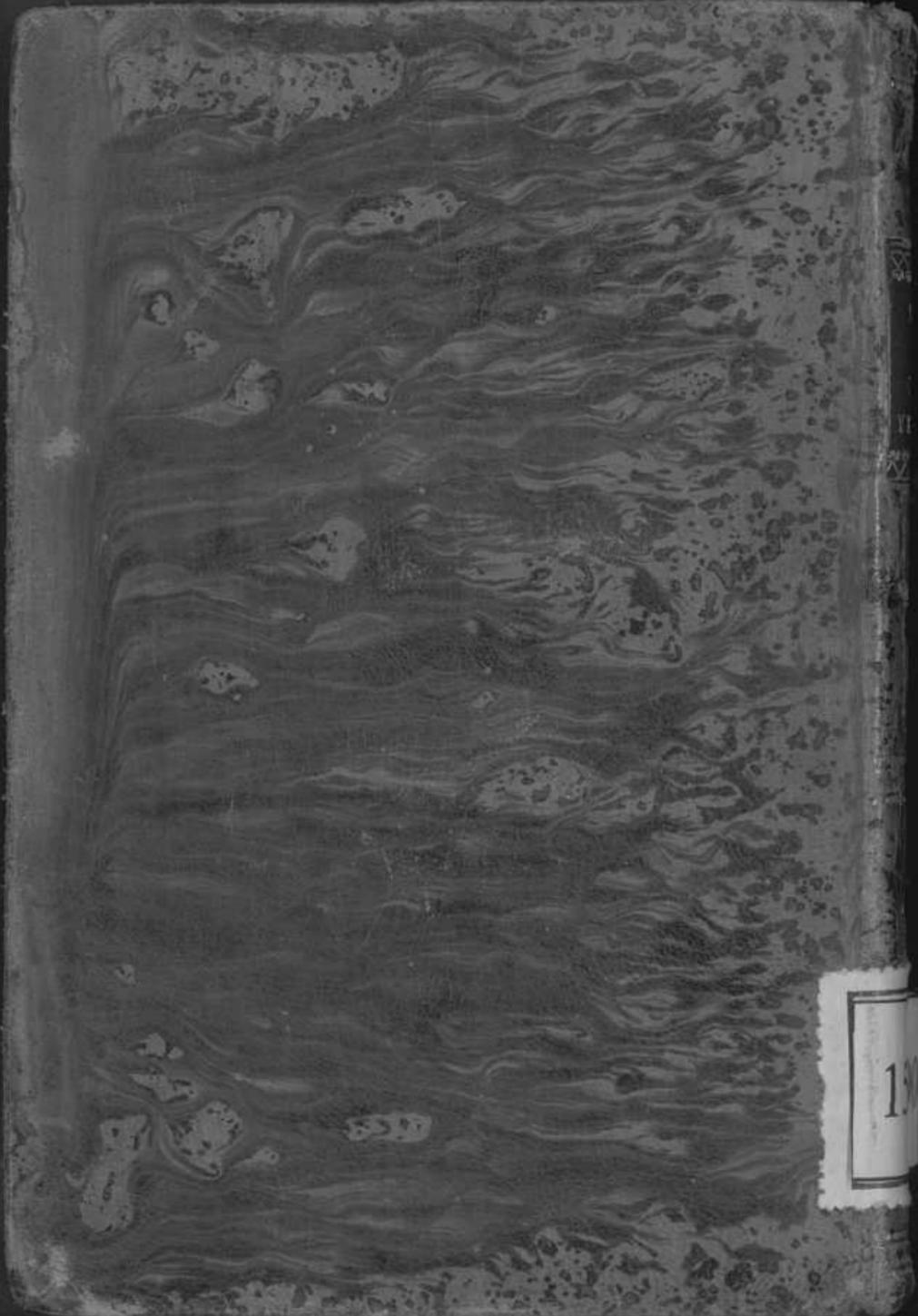
En la misma librería se halla un gran surtido de *Comedias y Tragedias antiguas y modernas, Sainetes y Unipersonales*.







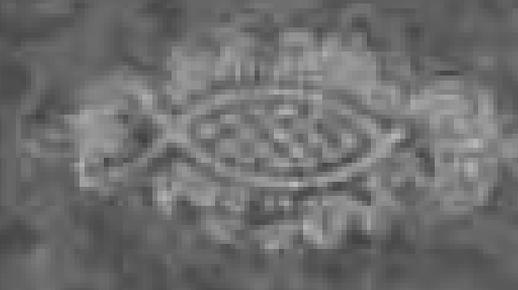




13



MANUAL
DEL
COCINERO
Y REPOSTERO



15.0006

