



# LA COCINERA MODERNA

---

## Manual Práctico de Cocina

*Que contiene numerosos métodos de componer toda clase de salsas, sopas, carnes, aves, pescados, huevos, legumbres, etcétera, etc., tanto de la cocina Española como de la Francesa y Americana: seguido de un completo*

### TRATADO

— DE —

PASTELERIA, REPOSTERIA Y CONFITERIA

Y

Nociones de Economía Doméstica

ó arte de conservar las sustancias alimenticias

COMPUESTO Y ORDENADO POR

**E. V.**

VALENCIA

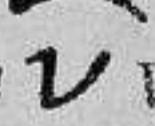
Librería de VICE

e  
as-  
que se  
un po-  
poner la

uno de los platos  
esa de buen tono en  
d de cosas de que se  
alentas que todas ellas  
caros.

adas y se pone sobre una  
nte por los dos lados. Se  
perdiz, capon, longaniza á  
unos trozos de tocino tierno,

**NO ES PERMET  
FOTOCOPIAR-LO**

Biblioteca  Valenciana

La cocinera moderna : man



31000000864937

**CV/1492**

CU  
1492

# LA COCINERA MODERNA

---

## TRATADO PRIMERO

Cocina Española, Francesa y Americana

---

### PRIMERA PARTE

*Sopas, Jugos, Caldos, Salsas, Potages y Purés*

---

#### SOPA DE PAN Ó COMÚN

Para preparar esta sopa, se escoje buen pan y cortándole en lonjas delgadas se tuestan á las parrillas un poco y luego se colocan en una tartera, echando en ella caldo mezclado con una salsa de almendras ó de avellanas machacadas, y se las añade hígado de carnero cocido y bien desmenuzado, junto con perejil picado, canela y clavo. Se pone las sopas á cocer y cuando están algo cocidas se sacan y se les pone encima una tapadera de hoja de lata con fuego, hasta que adquieren un color rosado oscuro en que se sacan y se sirven. Puede ponerse si se quiere un poco de clara de huevo por encima antes de poner la lata con fuego.

#### SOPA Á LA IMPERIAL

Se aprecia tanto esta sopa como uno de los platos de más gusto, que no hay una mesa de buen tono en que falte, tanto por la variedad de cosas de que se compone, cuanto por lo succulentas que todas ellas son. Es de los manjares más caros.

Se corta el pan en rebanadas y se pone sobre una parrilla á tostar ligeramente por los dos lados. Se ponen unas pechugas de perdiz, capon, longaniza á trozos, hígados fritos y unos trozos de tocino tierno,

junto con algunos huevos duros; todo ello se pone á cocer poniendo en el puchero un poco de azafrán y canela. Se unen todos los trozos de pechugas, longanizas, etcétera á la sopa y se cubre todo con el caldo, poniéndolo á hervir hasta que se haya la sopa embebido todo el caldo. Una vez hervida, se baten algunos huevos y se ponen por encima de la sopa. También se suele poner un capon ó gallina encima de la sopa, para lo cual, una vez cocida, se pone en el asador hasta que esté tostada, mientras se baten unas yemas de huevo, y cuando ya el capon ó la gallina esté asada se unta con una pluma bien de yema batida, hasta que tenga un color dorado. Luego se pone una cobertera de metal con fuego para que se tueste la sopa por arriba y cuando lo esté, se coloca la gallina sobre ella con los pechos apoyados en la sopa.

#### SOPA DE PURÉ DE GUISANTES

Se cuece cualquiera de estas legumbres tal como los guisantes, habas, judías, lentejas, etc., en caldo del puchero, poniéndole un poco de manteca, y algunas ruedecitas de cebolla y de zanahorias.

Cuando esta sopa es para vigilia se emplea en lugar de caldo de puchero, caldo de pescado y aceite. Una vez cocidas; los guisantes se muelen y se tamizan; el zumo que resulta se echa sobre rebanadas de pan frito hasta que estén bien empapadas y entonces se sirve. Para los que les guste que el puré conserve el color verde se esparce el zumo de unas espinacas ú otras análogas machacadas.

#### SOPA DORADA

Se corta el pan en rebanadas iguales y se tuestan un poco por ambas caras y después se colocan en una fuente arregladas poniéndoles por encima azúcar molido, y debajo de la fuente un poco de lumbre hasta que esta esté bien caliente; entonces se le echa caldo encima para bañar la sopa, se esparce azúcar

otra vez y se tapa con un plato á fin de que se estofe. Cuando se ha consumido el caldo, se baten ocho yemas de huevo, medio limón esprimido y un poco de caldo y todo bien mezclado se vierte por encima poniéndole azúcar. Se tapa con una tapadera de metal y se le pone fuego arriba hasta que se tueste un poco.

#### SOPA CON CANGREJOS

Escójanse estos bien desarrollados y se ponen á cocer una hora con agua y sal. Si trascurrido ese tiempo se han ablandado los caparazones se sacan, se les quitan las patas y la cola y después se muele todo el cuerpo en un almirez con un poco de manteca y cuando se haya hecho una pasta se le añade un poco de caldo.

Se cortan rebanadas de pan, se tuestan y se ponen en una cazuela, se le echa por encima de la sustancia de los cangrejos, y le añaden caldo, dejándolo cocer un poco. Al servirla se adorna la sopera con las patas y cola de los animales. También puede hacerse con fideos ú otras pastas.

#### SOPA CON NATAS

Córtense rebanadas de pan y pónganse á tostar, después se colocan las sopas en un plato cubriéndolas con azúcar y teniendo previamente el plato untado con manteca.

Se bate una libra de natas con ocho yemas de huevos y un poco de leche, lo que se vierte por encima de las sopas haciendo que estas se empapen bien y después se cubre con una capa de azúcar fino. Una vez preparado el plato de este modo, se mete en un horno cuyo fuego esté templado y se deja allí hasta que cuaje.

#### SOPA DE FIDEOS CON LECHE

La sopa de fideos, que lo mismo puede ser hecha con leche de vaca, de almendras ó bien con caldo

del cocido, se prepara del modo siguiente: Se toman fideos finos y después de haberlos hecho pedazos para que no se amasen, se pone con cualquiera de los líquidos arriba nombrados, á fuego lento, teniéndolos por espacio de diez minutos, moviéndolos á menudo y luego se separan y se dejan al lado del fuego para que continúe hirviendo con lentitud. Se calcula que por cada persona se debe poner una onza de buenos fideos.

#### SOPA DE MACARRONES

Para preparar esta sopa escójanse buenos macarrones finos, y poniendo media libra de ellos en una marmita ó cacerola con caldo hirviendo, se mantiene en ebullición constante espumándolo á menudo, hasta que transcurrido un cuarto de hora se rebaja el fuego, continuando hirviendo hasta que la blandura de ellos demuestre que están bien cocidos. Se tiene rayado y puesto en un plato, queso de Flandes ó Gruyere y se esparcen por encima antes de servir la sopa, ó bien se saca en el plato aparte para que se sirvan de él los que quieran. Debe servirse espesa la sopa.

#### SOPA MONACO

Esta sopa es muy apreciada, sobre todo en las mesas de buen tono, en las que se emplea como un postre exquisito. Su preparación se reduce á cortar el pan blanco candeal en lonjas separando la corteza que no se esponja tanto y no tiene buen sabor, teniendo el cuidado de cortarlas lo más iguales posible. Se esparce por encima una capita ténua de azúcar fino blanco, y se colocan sobre unas parrillas con objeto de tostarlas sobre un fuego templado. Cuando por ambas caras han tomado un color dorado, se separan y se colocan en la sopera arrojando por encima leche bien caliente mezclada con yema de huevo.

### SOPA JULIANNA

Esta sopa, que tiene bastante aceptación, se prepara poniendo unas cuantas zanahorias, lechuga, ápio y unas rodajitas de cebolla, y todo ello se pica menudo y se pone á cocer con un poco de manteca; después se mezcla con caldo del puchero y continúa cociendo á fuego lento hasta que esté bien cocido. Una vez hecho esto se le echa pimienta y sal para sazonarla, y luego se vierte sobre rebanadas delgadas de pan que á prevención se deben poner en la sopera, ó bien se sirve sola sin necesidad de poner pan ninguno.

### SOPA FRANCESA

Se corta el pan en rebanadas y se frien con un poco de manteca de vaca á ser posible, hasta que tomen un color rosado, se ponen luego en la vasija en que se ha de cocer y se le echa caldo del puchero mezclado con un poco de pimienta y cebolla picada, ó bien se le hace un puré de guisantes, mezclándolo con el caldo, y se pone á hervir un poco, poniendo algo de oregano y tomillo. Cuando ha hervido, se retira del fuego y se deja reposar y cuando se ha de servir se derrite en el caldo un trozo de manteca de vaca y se le añade un poco de azúcar si se quiere. Si es para vigilia, en lugar de manteca se le echa un poco de aceite de olivas por encima.

### SOPA CON LECHE Y CALABAZA

Se corta el pan en rebanadas delgadas y se disponen arregladas en el fondo de un plato grande ó una fuente: se toma un trozo de calabaza y se corta en pedazos pequeños después de haberla quitado la corteza y las pepitas: luego se pone en una cacerola con agua al fuego para que cueza y cuando está deshecha la calabaza como si fuese mermelada y se haya consumido toda el agua, se le echa un poco de manteca y sal y se le deja cocer un poco más. Aparte se cuece

leche con un poco de azúcar y cuando esté cocida se echa por encima de la calabaza mezclándolo bien. Después se vierte un poco de esta mezcla en la fuente que contiene el pan y se cubre poniéndola que cueza quince minutos á fuego lento, sin que llegue á hervir y cuando se vá á servir se echa en la fuente el resto del caldo bien caliente.

#### OTRA SOPA

También se usa y es muy apreciada otra clase de sopa que consiste en tomar las rodajas ó lonjas de pan, ponerlas á tostar un poco por ambas caras y cuando están ya bien, se las coloca en una sopera ó cazuela, bien distribuidas, y se les echa encima caldo, teniendo cuidado de que se remojen y empapen bien. Se cubre la sopera y cuando se va á servir se echa más caldo encima que esté muy caliente y se las puede cubrir con algunas acederas, rábanos y perejil todo bien picado. Se debe evitar que la sopa cueza, pues le da otra sabor.

#### SOPA DE SÉMOLA

Esta sopa es muy apreciada por sus condiciones de fácil digestión, sobre todo para las personas cuyo estómago es delicado. Se toma caldo del cocido ó bien si se quiere hacer con leche, se emplea esta caliente, y se echa en una cacerola que tenga ya la sémola y se remueve bien y á menudo, puesto que esta pasta tiene propensión á apelotonarse. Cuando haya trascurrido media hora de estar cociendo se separa del fuego y se sirve caliente y teniendo cuidado de que no se espese demasiado. Lo mismo que esta sopa, se hace la de sagú, la de fecula, etc. Todas muy nutritivas.

#### SOPA DE GUISANTES PARA VIGILIA

Se toma un tomate grande y maduro y se asa, moliéndolo después junto con las especies que se



quieran. Se pica un poco de cebolla y dos ó tres dientes de ajo y se fríe con un poco de manteca; se mezcla con un poco de almendras peladas y todo se junta con la cebolla frita. Las almendras se muelen con el tomate y con su caldo se ponen los guisantes, que deben estar fritos con la cebolla y los ajos. Se rebana el pan y se pone en una cazuela, se la echa el caldo y se pone á hervir y á fuego lento se mantiene hasta la hora de servirla. Se le pone al sacarla rebanadas de huevos cocidos, pedacitos de limón pequeños y romanitas deshojadas con un poco de perejil.

#### SOPA DE ACEDERAS

Se procuran unas cuantas acederas y después de bien lavadas y mondadas y hechas pedazos menudos se ponen á freir con un poco de manteca en una cacerola. Cuando ya están rehogadas se les pone cierta cantidad de caldo y continúa cociendo hasta que esté cercano á hervir. Entonces se echa el pan cortado á rebanadas que puedan tostarse si se quiere así y se deja cocer un rato á fuego templado. Se separa de la lumbre y se pone en la sopera que se ha de servir, vertiendo antes por encima cuatro ó cinco yemas de huevo bien batidas con un poco de zumo de limón si se quiere.

#### SUSTANCIA DE PAN

Esta sopa es usada con mucho aprecio para la alimentación de personas ancianas y débiles y de los niños. Se hace poniendo á cocer un trozo de pan con agua sola, á fuego lento, añadiendo cuando esté bien cocida, un poco de manteca y un poco de sal. Después se baten dos ó tres yemas de huevo se vierten por encima y se sirve.

#### SOPA DE PESCADO

La preparación de esta sopa no se diferencia en nada más, de las que hemos enumerado arriba, sino que el caldo que se emplea es de pescado en lugar

de ser del cocido y que se le adiciona algunos trozos de pescado cocido al tiempo de servirla.

### SOPA CON TOMATES

Para esta sopa se cuecen los tomates, que deben ser bien maduros, con sal y cierta cantidad de agua, y luego de bien cocidos se ponen en una cazuela en la que antes se haya frito una cebolla, añadiéndole perejil bien picado, pimienta, etc., y se cuece. Puede suprimirse la cebolla frita haciendo la sopa con caldo del puchero.

### SOPA DE THE

Se corta el pan blanco en lonjas que se ponen á tostar ligeramente, recubriéndolas después con una capa de manteca de vaca ó de cerdo, poniéndoles azúcar por encima. Se pone en una sopera con una parte de The y dos de leche.

### JUGOS

El Jugo es uno de los alimentos mas fuertes y al mismo tiempo más digestible, pues está compuesto de los principios alimenticios de las carnes, aves y demás, de los que se apodera en mayores cantidades que el caldo. Se prepara poniendo en una cazuela despojos de carnes ó aves con unos veinticinco centilitros de caldo del puchero ó bien si se quiere agua: se pone á cocer á buen fuego hasta que el líquido haya obtenido un color dorado, y entonces se le añade agua hirviendo, un clavo de especie y un poco de sal, dejándolo que todo cueza hora y media, procurando estrujar perfectamente las carnes para que suelten el jugo. Se tamiza bien y se trasladada á otra vasija. La carne puede aprovechar para el cocido.

### JUGO DE AVES Y CAZA

Se toman despojos de aves domésticas y también

de caza menor, como perdices, conejos, liebres, cordornices, etc. y piés de ternera: se ponen en una cacerola á cocer con media botella de buen vino blanco y dos cebollas enteras ó cortadas á cuartos, como se quiera; se sazona todo bien con sal y se deja cocer á buen fuego hasta que el todo se reduzca á una especie de gelatina, en que se le van echando, para que no se pegue, cucharadas de caldo del puchero, así se continúa hasta que á juicio de la persona encargada de la preparación de este jugo, le parezca que ya está bien cocido y entonces se retira del fuego, se cuela y se clarifica mezclando dos claras de huevo.

## CALDOS

La preparación del caldo requiere alguna precaución indispensable si se desea que este alimento reúna todas las condiciones que debe tener. Debe sobre todo elegirse para obtenerlo bueno, carne fresca y sana, siendo preferidos el medio de la pierna de carnero, el lomo del mismo, los cuartos traseros y las chuletas. Uno de los modos de obtenerlo y que dan mejor resultado es el siguiente: Se pone en un puchero de hoja de lata ó barro cocido, la carne previamente sumergida y lavada con agua fría y se le añade sal. Se hace calentar el puchero lentamente hasta que el agua entre en ebullición, que debe ser moderada y procurando que se mantenga constante.

Luego se espuma el puchero y entonces se le echan las legumbres. Continuando la ebullición se reduce el líquido hasta la mitad, y cuando esto se consiga puede decirse que la operación ya está terminada. Este modo de obtener el caldo del puchero tiene la ventaja sobre el comunmente empleado de poner la carne cuando el agua está hirviendo, de que en este último caso la carne al sumerjirla bruscamente en el agua hirviendo, toda su superficie sufre una contracción que hace que se endurezca relativamente y forma una especie de cubierta ó corteza que deja encerrada la carne como en un estuche

impidiendo que el agua penetre en el interior de su masa y se apodere de los principios nutritivos que en ella se encierran, cuyo inconveniente de tan capital importancia se evita empleando el agua fría para echar la carne.

#### CALDO DE SUSTANCIAS

Este caldo se prepara poniendo á cocer en la cantidad que se juzgue necesaria de caldo del puchero, un trozo de carne de vaca y media mano de ternera y se le pone tambien una parte de gallina, pichón ú otra ave cualquiera. Se pone todo á un fuego lento, meneándolo y espumándolo á menudo: después se le añade más caldo, un poquito de clavo de especie y un poco de ajo. Se deja cociendo á la misma temperatura por espacio de cinco horas, en que se saca, y antes de servirlo á la mesa se cuela bien, repitiendo esta operación cada vez que se haya de sacar caldo del receptáculo que lo contenga. Debe sazonarse con sal.

#### COMPOSICION DEL CALDO HELADO

Este modo de presentar el caldo es de muy buen gusto y así que hay mucha afición á saberle preparar. Para ello después que ya haya cocido la carne y esté el caldo sazonado de sal, sin contener especias, se saca el caldo que se desee, habiendo separado bien toda la grasa que sobrenada y se deja á enfriar. Cuando está frío se van sacando tazas ú otra medida equivalente, poniendo dos yemas de huevos frescos bien batidas por cada taza y mezclase bien añadiendo una onza de azúcar. Una vez mezclado todo, se coloca cada taza sobre la boca de una vasija puesta con agua á hervir, de manera que por efecto del calor del agua se cuaje el contenido de la taza. Se retira de la boca de la vasija y espolvoreando la taza con azúcar y cañela se deja á enfriar y se sirve.

#### DEL CALDO DE GALLINA

Este caldo es sumamente apreciado por sus cuali-

dades alimenticias, sobre todo para los enfermos y personas de estómago delicado, para quienes el caldo comun ó sea con verduras y demás no surte buen efecto. Para conseguirlo se toma una gallina y después de pelada, limpia y estraído los intestinos, menudillos, etc., se pone á cocer media, con un cuartillo y medio de agua, y sosteniendo la temperatura para que no se endurezca, se tiene hasta que se reduzca á un cuartillo. Debe tenerse presente que sea el caldo que quiera debe colarse antes de servirlo.

## SALSAS

### SALSA ESPAÑOLA

Para preparar la salsa á la española, se ponen en un recipiente adecuado tal como una cacerola ó puchero, tres partes de los líquidos siguientes: Una de vino blanco bueno; otra de caldo del cocido y y otra de caldo colado. Después se añade á esto una poca cebolla picada, un poco de ajo, perejil, una hojita de laurel, dos cucharadas de aceite de olivas, clavo, una cebolla pequeña cortada en rodajas y un poco de culantro. Todo ello se pone á cocer junto, á un fuego templado por espacio de dos horas, espumándolo antes de retirarlo de la lumbre y cuando ya esté fuera, se tamiza y se sirve, teniendo antes cuidado de sazonarlo con pimienta y un poco de sal.

### MEDIO PARA HACER ESPESAS LAS SALSAS

Para espesar toda clase de salsas se rompen unos cuantos huevos, se separan con cuidado las yemas pasándolas á otro plato, se les hecha un poco de manteca, un poco de agua y se baten con un tenedor hasta que forme un todo bien homogéneo. Después se pone dos ó tres cucharadas de la salsa que se quiere espesar, se baten bien, después se añade otro poco de salsa, se vuelve á batir y por fin se mezcla con la salsa, y se bate perfectamente, se pone á fuego lento y se hace travar sin que hierva.

### PARA QUE LAS SALSAS TOMEN COLOR ROJO

Se derrite en una cacerola un poco de manteca añadiéndola una cucharada de harina y se frie hasta que haya tomado el color que se desea y entonces se echan los ingredientes que compongan las salsas.

### OTRA SALSA ESPAÑOLA Á LO ALDEANO

Se prepara la salsa á lo aldeano del modo siguiente: Se toman despojos de carne de vaca ó ternera y de aves, se empapan bien de manteca y se ponen en una cacerola á buen fuego y se rehogan. Después se echan dos ó tres cucharadas de harina de can-deal y todo ello se empapa en caldo del cocido: se hace hervir y se le pone una zanahoria, cebolla, pimienta, clavo, una hoja de laurel, un poco de tomillo y una poca de sal la zanahoria y la cebolla se cortan en trozos pequeños. Se continua haciéndolo hervir y se le echa una media botella de vino blanco. Al cabo de unas dos horas se retira del fuego y con una espumadera se separan los huesos y ternillas y por último se tamiza antes de servirla.

### SALSA AL LIMÓN

Esta salsa se confecciona poniendo en un puchero de barro cocido medio cuartillo de vino y medio de caldo del cocido, y luego de bien mezclado se le echa un poco de tomillo y un poco laurel y además una cabeza de ajos entera, se sazona con pimienta y un poco de sal y se pone al fuego haciendo que cueza por espacio de treinta minutos: al cabo de este tiempo se retira, se exprime medio limón y se sirve.

### SALSA AL VINAGRE

Se pica un poco de cebolla, peregil y un ajo y se pone un medio vaso de vino y otro medio de caldo; se sazona con sal y pimienta y cuando está bien co-

cida la cebolla se saca de la lumbre y se sirve aderezando con ella la carne asada.

#### SALSA Á LA ROBERT

Esta salsa es empleada con gran éxito para aderezar la carne de pavo ó de cerdo fresca: es muy apreciada.

Se prepara poniendo en una cacerola una cucharada de harina fina con un poco de manteca y se pone á fuego lento hasta que se dore: una vez la manteca, que ha de estar batida con la harina, esté dorada, se le añaden cuatro cebollas cortadas en trozos pequeños, un poco de manteca, pimienta, sal y una cucharada de caldo. Se hace que cueza por espacio de quince minutos y luego se retira, añadiéndole una cucharada de vinagre fuerte y un poco de mostaza fina antes de sacarla á la mesa para servirla. Se mueve bien para que todo se mezcle.

#### SALSA Á LO TARTARO

Esta salsa, que suele ser apreciada, tiene la particularidad que su preparación ha de ser en frio. Para obtenerla se pone en un puchero de barro cocido, dos ó tres ajos pequeños muy picados en trozos, se le añaden un poco de mostaza, un poco de pimienta, sal, estragon, un poco de perifollo cortado en trozos y una pequeña cantidad de vinagre.

Todo esto se mezcla bien y luego se le dejan caer unas gotas de aceite hasta una cucharada removiéndolo todo siempre. Como puede suceder que esta salsa resulte muy espesa, puede clarificarse echándole un poco de vinagre mientras se bate, ó también con una clara ó dos de huevo bien batidos y mezclados con ella.

#### SALSA Á LA MAHONESA

Se pone en una cacerola un poco de pimienta, sal y unas gotas de vinagre: luego se le echa una

yema de huevo batiéndolo todo y mezclándolo perfectamente. Cuando todo ha formado un caldo espeso se le añade una cucharada grande de aceite, teniendo cuidado de que caiga gota á gota para que dé tiempo de revolverlo bien, á fin de que el aceite se mezcle. Una vez la salsa cuajada se le añaden unas gotas de vinagre revolviéndolo al mismo tiempo, continuando así hasta que esté en punto. Se sirve esta salsa en todas las mesas de gusto por lo delicada y porque empapando con ella las carnes frías, contribuye mucho á darles un sabor exquisito y disimular si tiene algún defecto su preparación.

#### SALSA SUPREMA

Esta salsa, cuyo nombre ha recibido en la cocina francesa por lo excelente, es una de las que más aprecio tienen en las mesas más inteligentes. Se prepara sencillamente haciendo que una cantidad determinada de caldo del cocido ó de otras sustancias se convierta en la mitad á fuerza de hervir. Se le añade un poco de manteca fresca y se deslíe en él dejándolo á hervir mas, á fuego lento, hasta que haya tomado consistencia, si bien no exagerada, en cuyo caso se retira de la lumbre, dejándolo enfriar un poquito, y se sirve añadiéndole antes un poquito de zumo de limón ó bien zumo de agraz.

#### SALSA DE TRUFAS

La salsa de trufas, que como todo el mundo sabe son conocidas también con el nombre de criadillas de tierra, se prepara cogiendo unas cuantas de estas y cortándolas en pedazos pequeños. Estas se rehogan con manteca fresca y luego se le añade un poco de caldo de sustancias ó bien del cocido. Todo ello se pone á cocer á fuego templado hasta que la salsa haya menguado algo y entonces se le echa más manteca y se le deja hervir un rato, espumándola de cuando en cuando. Se la deja luego junto al fuego para que se espese naturalmente, y si esto no se



consiguiera, puede obtenerse por medio de un poco de harina de candeal ó de almidón, mezclándolo bien.

#### SALSA PICANTE

Esta salsa, empleada para aderezar pescados ó manjares que no estén fuertemente sazonados, es muy apreciada por las personas cuyo paladar está adecuado á los estimulantes. Se prepara poniendo en un puchero pequeño medio cuartillo de vinagre bueno, un ajo y un poco de cebolla, todo bien picado, un poco de tomillo y unas hojas de laurel, un poco de sal, pimienta negra, y una guindilla. Todo se pone á cocer á fuego templado hasta que vaya tomando una consistencia parecida á la de una papilla clarita, en cuyo caso se retira de la lumbre, se tamiza y se sirve.

#### SALSA AMARILLENTO

Se trían unas cortadas de pan, se majan en un almirez con un grano de clavo, un poco de azafrán, un poco de ajo y cominos. Bien majado todo se deslíe con caldo, se espesa con miga de pan rayado y se deja cocer un poco.

#### SALSA DE CREMA

Esta salsa es bastante apreciada y es muy buena para aderezar con ella el pescado, bacalao, etc., que toman de este modo un sabor exquisito. Se prepara poniendo á freir en una sartén cien gramos de manteca fresca con una cucharada de harina, unas ramas de perejil bien picado y lavado, una cebolla cortada en pequeños trozos, un poco de nuez moscada bien pasada y un poco de pimienta molido. Todo ello se mezcla bien y se le añade un vaso de nata ó de leche, continuando batiéndolo todo perfectamente. Se pone á hervir á buen fuego por espacio de quince minutos y entonces se retira de la lumbre, se deja á enfriar un poco y se sirve.

### SALSA DE MANTECA NEGRA

Se pono á freir en una cacerola ó sartén un poco de manteca hasta conseguir que se vuelva casi negra. Hecho esto se le añade unas ramitas de perejil bien lavado y picado haciendo que fría con la manteca. Después de estar frito se le echa sal y vinagre y se deja cocer un poco de tiempo junto á la lumbre.

También se hace esta salsa poniendo á freir en una cacerola un poco de manteca de vaca, haciendo que fría hasta que esté quemada sin llegarse á poner negra, se le echa perejil picado á freir, añadiéndole vinagre, sal, unas hojas de laurel y un poco de pimienta. Todo ello se deja cocer un poco hasta que se crea que está en su punto y antes de servirla á la mesa se separa con una espumadera el laurel y el perejil.

### SALSA Á LA PROVENZAL

Se pone en una cacerola la cantidad que se crea suficiente, teniendo presente, que por cada dos yemas de huevo que se echen se debe poner una cucharada de limón escurrido ó sea el zumo, un poco de pimienta molida y un ajo majado. Se sazona con un poco de sal y perejil si se quiere y se pone á cocer á fuego lento, meneando continuamente la salsa y añadiéndole un poco de buen aceite de olivas.

### SALSA Á LA HOLANDESA

Se usa para aderezar con ella pescado frito ó cocido. Se prepara derritiendo un poco de manteca de vaca, y sin que llegue á freirse, se cuela con un trozo de estameña. Se sazona con sal molida y se bate perfectamente con un tenedor y se sirve.

### SALSA BLANCA

Para preparar la salsa llamada blanca, se pone en una cacerola un cuarterón de manteca fresca de

vaca, amasada con una cucharada de harina, un poco de pimienta y de sal. Esta masa se deslíe con un poco de agua al fuego y se mueve bien, teniendo cuidado de no dejarla hervir. Se retira del fuego, se le pone un poco de nuez moscada y un poco de vinagre ó bien zumo de limón, pudiendo poner si se quiere unas ramitas de perejil bien lavado y picado. Todo ello se mezcla batiéndolo bien, y si parece clara y se quiere espesar más la salsa, se baten una ó dos yemas de huevo y se liga con ellas.

También se hace cortando en pequeños pedazos un trozo de ternera y cociéndolo con caldo de aves ó del puchero, clarificado; la salsa echa así se clarifica con unas yemas de huevo y se le añade un poco de manteca y perejil.

#### SALSA Á LA INDIANA

Se pone en una cacerola á freir un poco de manteca de vaca, un trozo de guindilla bien machacada y un poco de azafrán. Cuando esté algo frito, se le añade salsa hecha de antemano y caldo, continuando la cocción hasta que quede de una consistencia gelatinosa clara. Despues se tamiza pasándolo por un trozo de estameña y se coloca junto á la lumbre para que no pierda el calor. Cuando se haya de sacar á la mesa se le añade un poco de manteca de vaca.

#### SALSA DEL POBRE

Esta salsa se usa sobre todo para con ella recalentar y hacer tomar buen sabor á lo asado ó cocido que hubiere quedado de anteriores comidas. Se hace poniendo caldo ó grasa en una cazuela con una cucharada de vinagre, un poco de perejil, pimienta y sal y haciéndolo hervir un rato. Después se empa en ella el asado.

#### SALSA Á LA BECHAMEL

En una cacerola se derrite un pedazo de manteca desliendo en ella una cucharada de harina candeal, añadiendo un vaso de leche hirviendo que se deja

caer en un chorrito menudo, moviéndolo todo sin parar hasta que esté en la ebullición. Se frien aparte en una cazuela cebollas hechas rodajas, zanahorias y uvas ramitas de perejil, con un poco de manteca fresca. Se pone esto frito en la salsa formada por la harina, leche y manteca y se rehogan bien removiéndolo sin cesar. Después se sazona con nuez moscada, un poco de pimienta y un poco de sal y se deja hasta que hierva. Se deja que cueza á fuego lento por espacio de media hora y luego se retira del fuego y se cuela bien antes de servirla á la mesa. Esta salsa es muy apreciada.

#### SALSA DE LECHE

Se frien en una sartén unas ruedas de cebolla junto con una cucharada de harina y unas cuantas ramitas de perejil lavado y picado; cuando esté frito se sazona, con pimienta, sal, nuez moscada en polvo y además se le pone un cuartillo de leche y se deja á hervir á fuego lento unos diez minutos, procurando que no se levante mucho la temperatura para evitar que la leche se corte y entonces se sirve.

#### SALSA LLAMADA PEBRE

Se corta una rebanada de pan y se tuesta perfectamente y luego se pone á remojo con un poco de vinagre fuerte; se maja en un almirez y se deslie con un poco de caldo del puchero; se sazona con sal, pimienta, una cebolleta, una hoja de laurel y un poco de tomillo, se pone á cocer en un puchero quince minutos y luego se sirve, colándolo antes.

#### SALSA CON OSTRAS

Se escojen unas dos docenas de ostras frescas y después de separadas de las conchas se cuecen con un cuartillo de vino blanco; cuando estén algo cocidas se le añade un poco de caldo de pescado á ser posible y se le deja cocer más hasta que se reduzca el líquido á una tercera parte. Entonces se baten

dos ó tres yemas de huevos que se mezclan á la salsa meneándola mucho. Se cuele con un trozo de estameña, se deja junto á la lumbre y cuando vaya á servirse se le añaden las ostras cortadas en trozos pequeños.

#### SALSA DE HUEVOS

Se baten bien unas cucharadas de aceite y unas yemas de huevo, se las sazona con sal, mostaza y pimienta y se les pone á sufrir el baño-maría para que se ligue un poco.

#### AJO ACEITE Ó ALIOLI

Esta salsa, usada muy generalmente en la huerta de Valencia, se hace majando bien en un almirez unos cuantos dientes de ajos bien mondados y cuando estén hechos pasta, en el mismo mortero se va echando aceite bueno en un chorrillo fino y muy poco á poco, meneando al mismo tiempo y siempre en el mismo sentido la masa que forma, hasta que haya tomado un espesor que se juzgue conveniente. Algunas personas añaden, con el fin de hacer el gústo más suave, una ó dos yemas de huevo bien mezcladas con el resto de la salsa. Si esta, á pesar del cuidado que se tenga, no se espesa bastante, se le añaden otros dientes de ajo picados.

#### POTAGES VARIOS

Se conoce en la cocina con el nombre de potage español, una comida empleada generalmente en las vigiliass y colaciones, y que no es más que una mezcla de legumbres y hortalizas, sin carnes ningunas, que se condimenta con aceite frito, sal y alguna especie. Las legumbres más usadas para esta comida, son principalmente los garbanzos, judias, guisantes, etc. En el potage de garbanzos debe procurarse que estos estén algún tiempo á remojo con agua de pescado ó de sal, pues de otro modo resultarían duros y ásperos.

### POTAJE DE LENTEJAS

Se ponen estas después de bien lavadas á cocer con agua fria y sal, y una vez cocidas se riegan con manteca: se les pone una ramita de perejil y una poca agua. Antes de servirlo se tuestan unas rebanadas de pan ó se frien y se vierte el potage encima de ellas.

### POTAGE CON GARBANZOS

Estos, después de haber estado algunas horas en remojo con agua y sal, se les echa en un puchero, que contenga agua hirviendo, poniendo además una buena cucharada de aceite á fin de que se reblandezcan más. Se les hace cocer y cuando estén, se les echa una poca cebolla frita, sal, unas hojitas de laurel, especias y un diente de ajo ó dos. Cuando haya concluido de cocer se les añade una parte de arroz ó bien unas cuantas acelgas, lo que se hace que cueza otro rato. Para espesar el caldo este, se ponen unos pocos garbanzos del potage en un almirez y se majan á formar una pasta que se mezcla con unas yemas de huevos duros y se sirve.

También hay quien mezcla con él una salsa de almendras, que lo hace muy bueno.

### POTAGE DE GUIANTES

Para preparar este potage debe procurarse escojer guisantes sanos y tiernos, que son los que toman mejor el gusto de la salsa con que se condimentan, pues los guisantes secos, á menos de tenerlos algunas horas en agua con sal, son de difícil cocción.

Se ponen bien limpios en una cacerola que contenga agua hirviendo, junto con unas hojas de acederas y cogollos de lechuga, se hace que cuezan á buen fuego un rato, luego se les pone un poco de cebolla y un clavito de especia y después se sazona con sal. Así continua hasta que estando bien cocidos se les pone un poco de arroz, haciendo que cueza, ó

bién se baten dos yemas de huevos y se mezcla con el potage antes de servirle.

#### POTAGE DE ACELGAS CON LECHE

Se lavan y dejan bien limpias las acelgas, quitándoles todo lo que tengan algo deteriorado y luego se ponen bien picadas en trocitos pequeños á cocer con agua fría. Cuando hayan cocido algo, se sacan, se escurren lo más posible y se rehogan en una cazuela con un poco de manteca ó aceite de olivas. Una vez hecho esto, se las sazona con nuez moscada en polvo, sal y una cucharadita de harina, y todo se empapa bien en medio cuartillo de leche tibia y se las pone á cocer á fuego manso unos diez minutos.

Se fríen unos trozos de pan hasta que se tuesten, y cuando se sirve el potage se les empapa ó bien se adorna con ellos la fuente en que se saca á la mesa.

#### POTAGE DE JUDIAS

Este potage se condimenta de varios modos. Unos, después de bien lavadas las ponen en una cacerola con agua fría y cuando han dado el primer hervor se les cambia el agua. Se las hace hervir otra vez y cuando están bien cocidas se componen ó aderezan con unas hojas de yerba buena, un poco de cebolla frita, ajos majados y un poco de azafran que les dá color. Para espesar este caldo se hace una mezcla de queso rayado con miga de pan, también rayado, ó con un poco de arroz. Otros condimentan las judias con aceite crudo bueno, un poco de yerba buena, perejil y pimienta, rehogándolas á fuego lento. Otros, después de cocidas con agua y sal les aderezan con aceite y vinagre. Este última modo es muy usado en Cataluña.

#### POTAJE DE REPOLLO CON LECHE

Se escoje una berza sana, y después de bien lavada dos ó tres veces, se corta en trozos regulares y se vuelve á lavar en agua tibia. Luego se pone en un

puchero con agua y una poca sal y se escalda un rato. Se separa del fuego y se comprime á fin de hacerla tirar toda el agua y dejarla bien enjuta, y entonces se pone en una cacerola con una poca manteca y una cucharada de harina candeal y se rehoga: se sazona con sal, pimienta y nuez moscada en polvo y cuando está rehogada, á gusto del que lo condimenta, se empapa en un vaso de leche, y se hace que á fuego manso cueza por espacio de unos diez minutos, en que se retira y saca á la mesa.

#### POTAGE Á LA CITRONILLE

El potage conocido con este nombre en la cocina francesa, se prepara del modo siguiente: Se escojen unas calabazas pequeñas, largas y tiernas, se raspan la cáscara perfectamente, se cortan en trozos pequeños y lavan dos ó tres veces. Luego se ponen á cocer con un poco de agua y sal: se sacan de allí y se ponen á rehogar en una cazuela que contenga cebolla picada y manteca de vaca. Se les echa un poco de caldo de garbanzos, se sazona con nuez moscada, pimienta, canela y medio vaso de leche. En una sartén aparte se pone una poca manteca de vaca se calienta y se mezcla con una cucharada de harina, y con ello ó con huevos se espesa el caldo. Póngase sobre unas torrijas hechas con leche y se le cubre con un poco de azucar y canela.

#### POTAGE DE ZANAORIAS

Se escojen unas cuantas raices de éstas y se las lava y repasan los nudos ó lo que tengan agusanado y se las pone en una olla á cocer con agua y sal; á los diez minutos se sacan, se cortan en rodajas estrechas y se ponen en una cazuela á rehogar con manteca y un trozo de cebolla picada. Cuando estén bien rehogadas se sacan de allí, se colocan en una olla y se sazonan con sal, pimienta, un poco de nuez moscada, y un clavito de especie. Se cubren con agua caliente y se les adereza con azucar ó mejor



con miel y unas cuantas gotas de vinagre. Se espesa el caldo haciendo estrellados unos huevos duros uno á uno se cuecen en el caldo un poco y se sirve junto con el potaje.

## PURÉS VARIOS

Se conoce en la cocina con el nombre de purés, una sopa ó salsa condimentada con el caldo estraído de legumbres mezclado con el de grasas y adicionándole algunas especies. Es generalmente muy apreciado por sus cualidades digestivas y por el buen sabor que ofrece. Los purés pueden hacerse prontamente y con mejores condiciones, por medio de unos aparatos, que en todas las cocinas de grandes establecimientos, y aquellas montadas á la altura de los adelantos en el arte culinario se encuentran. Consisten en unas pequeñas prensas fácilmente manejables y que estraen completamente la materia farinácea de las legumbres apisonadas en ellas tal como los guisantes, guijas ó muelas, lentejas, arroz, etc., y que por su coste relativamente pequeño son fáciles de adquirir en los depósitos de utensilios de cocina

### PURÉ DE GARBANZOS

Escojidos los garbanzos, que deben ser, á haber posibilidad, de los llamados de Saúco, se colocan en una vasija que contenga agua con una disolución de sal, donde deben estar catorce ó diez y ocho horas para que se blandezcan. En una cacerola se pone caldo de cocido, se colocan aquellos garbanzos juntamente con un pedazo de tocino, una cebolla partido en cuatro trozos, unas cuantas yerbas aromáticas y unas ruedas de zanahorias, y todo junto se pone á fuego templado, procurando que la coccion se verifique poco á poco. Cuando ya se hayan cocido los garbanzos, se separa la cebolla, tocino y demás, todo esto último se pone en un trozo de tela clara se estruja bien, se tamiza y se

sazona. Cuando se vaya á servir se desengrasa, se calienta y saca á la mesa.

#### PURÉ DEL CONDE

Se prepara este puré, cortando unas pequeñas rebanadas de pan y poniéndolas en una sartén con buen aceite para que no tomen mal sabor, se fríen un poco hasta que estén rosadas. Estos pedazos de pan se colocan en la fuente que se haya de servir el puré. Después se limpian perfectamente unas cuantas habichuelas de color ó blancas y se ponen á cocer con agua fría en un puchero; añadiéndoles unas hojas de laurel, un pedazo de tocino, una ramita de perejil, un poco de tomillo y especia. Cuando se comprenda por la blandura de las judías que están cocidas, se separan las legumbres, tocino y el agua, se mezcla con caldo y se tamiza sazónándolo con un poco de sal. Cuando se sirva, se calienta y se vierte en la fuente que contiene el pan frito.

#### PURÉ DE PATATAS

Este puré es de los más nutritivos. Su preparación consiste en mojar dos ó tres patatas sanas y con pocos nudos, se mondan bien y se dividen en cuatro partes cada una y en una cacerola se ponen á cocer con agua y una poca sal. Cuando no hayan llegado completamente á cocerse, se separan de la lumbre, se les quita el agua en que han cocido y cuando estén bien secas se tapa con una cubierta de metal y se colocan debajo de la hornilla, ó con fuego encima de la tapadera, para que allí se acaben de cocer bien y se hagan bien harinosas. Después se pone un poco de manteca de vaca, se deshace bien, se revuelven las patatas con una cucharada para que se empapen y luego se deshacen en caldo de aves ó del cocido y se tamizan. Para darla mejor sabor y consistencia se le añaden unas yemas bien batidas y mezcladas al irlo á servir.

### PURÉ DE PERDICES

Se prepara una salsa española y luego se reduce con un vaso de vino de Jerez bueno. Se asan las perdices á fuego lento y cuando estén bién rosadas se separan del asador y se les quita toda la carne, dejando el caparazón: este se cuece añadiendo los ingredientes necesarios para obtener el jugo. La carne, se machaca bien y se mezcla con la salsa hecha anteriormente y preparada. Se sazona, se pasa por el tamiz y se sirve adicionándole el jugo extraído de los huesos.

### PURÉ DE ZANAHORIA

Se cortan diez ó doce zanahorias bien mondadas, en ronchas delgadas y se rehogan con manteca: después se empapan en caldo de aves y se ponen á cocer un poco. Luego se tamizan, se reduce el puré y se pone á cocer por espacio de tres ó cuatro horas á fuego lento, y cuando se vaya á servir se vierte sobre una sopa preparada de antemano de la clase que se quiera.

### PURÉ DE CANGREGOS

Este purá es uno de los más apreciados por lo succulento de las carnes que le forman y uno de los que más cuidado hay que tener en su preparación. Se toman dos docenas de cangrejos, se lavan perfectamente, cambiando dos ó tres veces el agua, y se ponen á cocer en una cacerola con tomillo, laurel, cebolla y sal, en una regular cantidad de caldo. Cuando estén bien cocidos se sacan de la lumbre, y se deja que se enfrien y después se separan las colas y patas y se deja solo el cuerpo, que se machaca en un almirez hasta que el todo forma una pasta y entonces se le añaden trescientos gramos de arroz cocido que se mezcla bien con la pasta de los cangrejos. La cola se descascarilla y la carne se pone en una vasija que contenga caldo. Las patas se secan al

horno y luego se cuajan en un mortero con un cuarteron de manteca de vaca. Todo esto se pone á cocer en una cacerola, moviéndolo continuamente hasta que la manteca se haya derretido y entonces todo se vierte sobre un paño, en el que se estruja bien á fin de que la manteca que á más estará empapada de la grasa de las colas al caer sobre una cacerola que contenga agua limpia y fría, forme un cuajo en su superficie. La carne del cuerpo de los cangrejos, junto con el arroz, se cuece y tamiza como se hace en toda clase de purés, y al servirla á la mesa se vierte por encima la manteca cuajada que se retira del agua y se adorna con las colas de los cangrejos cortados en trozos á cuadros. Antes de mezclar la manteca con el puré se debe calentar al baño-maría y un momento antes de servirla se pone la manteca.

#### PURÉ DE LANGOSTA

Se pone en una cacerola grande una langosta con agua y sal, unas cuantas yerbas aromáticas, unas hojas de laurel y un poco de cebolla y se hace que hierva poco más de un cuarto de hora. Luego se deja enfriar y se separan las patas y la cola con los huevecitos que tienen bajo de ella, dejando solo el cuerpo. Se separa el caparazón y la carne con los huevecillos se machacan en un almirez hasta formar una pasta. Luego se mezcla con una salsa cualquiera ya preparada y reducida y se le añade medio vaso de vino de Jerez, ó si se quiere puede ponerse en cambio en de éste, medio vasito de vino de Madera, que es mejor. La cola no debe machacarse, sino cortarla á trozos cuadrados y adornar con ellos la sopera que contenga el puré. Con éste se sigue los mismos trámites y operaciones que con todos hasta que se haya de servir.

#### PURÉ DE CASTAÑAS

Se toman unas cuantas castañas buenas y se les

quita la corteza que las cubre y se ponen á cocer en agua sola hasta que se reblandezcan. Se les quita el pellejo y se escurren bien y luego se les maja en un mortero. Se colocan en un paño después de cocer y se cuelan; entonces se ponen en una cacerola con caldo de sustancias ó del puchero por espacio de algunas horas, espumándolo á menudo, se sazona con un poco de azúcar que le comunica muy buen sabor. Se cortan rebanadas de pan pequeñas y se frien un poco sin que se lleguen á tostar demasiado. Se colocan en la fuente que se hayan de servir y se vierte sobre ellas el puré. También se puede emplear con una sopa cualquiera de las ya mencionadas.

#### PURÉ DE RAICES

Se mondan y lavan perfectamente cebollas, nabos, chirivias, zanahorias, etc., en la cantidad que se juzgue necesaria, poniendo siempre mayor número de estas últimas, y se ponen á cocer á fuego lento unos quince minutos en agua que esté hirviendo. Al cabo de este tiempo se sacan del fuego, se ponen en agua fría y se enjugan. Después se ponen en una cacerola y se rehogan en manteca fresca de vaca ó cerdo, teniendo cuidado de agitarlas á menudo para que no se peguen al fondo los pedazos en que deben estar cortadas, y cuando estén reblandecidas se empapan en caldo de puchero, haciéndolas que hiervan con lentitud un rato. Después se tamizan y se calienta el puré antes de sacarlo á la mesa.

## SEGUNDA PARTE

---

### Carnes

Las carnes generalmente usadas para la alimentación humana son las de vaca, carnero, cordero, cerdo, javalí, conejos, liebres, ternera, etcétera, y de ellas hay que saber escoger las más adecuadas para el objeto á que se destinen. Asimismo la carne de vaca, más succulenta debe ser magra, con el color encarnado oscuro, y con jaspeado de fibrillas blancas, y si está cubierta de gordura es más sabrosa. La de carnero se necesita majarse un poco para estar tierna y debe ser poco magra. La de cerdo debe ser examinada minuciosamente á ver si está manchada de pequeñas placas blancas, signo infalible de la lepra sufrida por el animal; á más, no debe usarse fresca, sino curada, cuando se haya de comer en crudo y aun frita. El jabalí es análogo al cerdo; pero de su cuerno solo se emplea la cabeza las costillas y el lomo, tambien debe majarse para que resulte tierna. En cuanto á las aves caseras empleadas, deben escogerse las de pellejo delgado, y debe despojársela inmediatamente de las entrañas tripas, etc., y colgarlas un poco al aire. Las carnes al ser asadas tambien debe cuidarse de hacer que cada una sufra la temperatura que necesita. Por ello la carne de carnero y la de vaca exigen un fuego vivo y la continua untura con la grasa que chorrean. Las demás no requieren una temperatura tan elevada, y las aves necesitan un fuego más templado y envolverse previamente en un papel empapado en manteca ó aceite.

### COCIDOS VARIOS

El cocido ó por otro nombre puchero común, es el que marcha á la cabeza de las comidas, por sus condiciones de alimentación y digestibilidad y por su relativa economía. Para que reúna todas sus condiciones, debe procurarse que las carnes que en él se empleen sean frescas, tanto de vaca como de carnero, y las aves cuanto más tiernas le dan mejor sabor. Debe tenerse también presente en su confección, que el fuego á que está espuesto sea lento, para que por efecto del mucho calor no se precipite el hervor y la cocción sea arrebatada, con lo cual, los jugos de la carne y aves, no son bien estraídos y el caldo no resulta con tanta sustancia como fuera de desear. El fuego debe ser continuo y sostenido, pues si se paraliza la ebullición, resultan duras la carne y legumbres de que está formado. La carne que mejor sirve para ello es la del cuello y pecho de la vaca. Los pichones, los gallos y los pollos dan un magnífico caldo, sobre todo para los enfermos. La preparación del cocido es la siguiente: Se escoje una olla ó puchero de una capacidad en proporción á la cantidad de las viandas que en ella se han de introducir y se le pone agua: se coloca á la lumbre y se la hace calentar, y cuando vaya á entrar en ebullición se ponen los garbanzos, que si no se tiene gran confianza en ellos se deben tener en remojo desde la víspera en agua y sal, y además la carne previamente lavada y deprovista de pellejo y ternillas, calculando que se debe poner por cada libra de carne, media de buenos garbanzos. Se continua la cocción y cuando el hervor empieza se va espumando con prudencia para no quitar la sustancia. Así sigue hasta las dos horas, en que se le pone el tocino y algun trozo de jamón, se sazona con sal y se deja que siga hirviendo y se le añade de cuando en cuando un poco de agua templada para suplir las mermas que en el caldo ocurren, para lo cual, conviene que la boca de la olla esté cubierta por un

puchero pequeño que contenga el agua que se ha de añadir.

La verdura, como el repollo, que en el cocido se suelen poner, deben cocerse aparte para que no comuniquen su sabor al caldo. Si se añade á la carne un trozo de gallina se consigue de más sustancia el caldo que se emplea para las sopas ó para las salsas.

#### COCIDO DE ENFERMO

Este cocido es análogo al cocido común del que sólo se distingue en que lo que en el se emplea es especialmente la carne de aves, como gallinas, pichones, pollas, etc., y que no tiene verduras ni más legumbres que los garbanzos. También es muy bueno un pedazo de jamón. Para que el caldo absorva mejor los jugos y tenga más sustancia, se puede majar la carne de dichas aves en un almiréz, mezclándolo con pan rayado, y ésta masa se deslie en el caldo, el que una vez colado y sazonado con sal se pone á calentar al fuego lento sin dejar que llegue á cocer. Este caldo que resulta es muy apropiado para la alimentación de personas ancianas y aquellas cuyo estómago esté débil.

#### COCIDO CATALÁN

Este cocido, que los catalanes aprecian mucho y que conocen con el nombre de *escudella*, se prepara del modo siguiente: Se ponen en una olla judías blancas bien lavadas juntamente con el agua y todo se coloca en la hornilla á fuego lento; cuando se vaya calentando se le echa la carne bien lavada y después se deja hasta que se haya espumado y entonces se le sazona y se le echa el tocino y garbanzos. Al cabo de una hora se le añade la morcilla, alguna patata y repollo, y si se quiere un relleno (pelota). Se deja hervir y cuando falte unos treinta minutos para servirlo á la mesa, se le echan fideos y el arroz que se juzgue suficiente, se sazona con azafrán y una vez cocido se pone en una fuente todo mezclado y se sirve.



### COCIDO FRANCÉS

Se conoce en la cocina francesa con el nombre de *pot-au-feu* y se prepara del modo siguiente: Se pone en una olla con agua y sal, carne fresca y se deja cocer á fuego lento, teniendo cuidado de espumarlo bien. Se le ponen nabos, perejil, una cebolleta, un diente de ajo, y si se quiere, alguna zanahoria cortada, lo mismo que los nabos, en trozos. Para dar al caldo un color más subido se le pone un poco de azúcar quemado ó bien una cebolla tostada. Se tiene en cocción por espacio de seis horas y á este tiempo puede asegurarse que está el cocido perfectamente hecho; el caldo que se ha de verter sobre la sopa debe colarse. También suelen quitar todas las legumbres y servir solo la carne en una fuente rodeada de ramitas de perejil.

### COCIDO RESTAURADOR

El cocido conocido con este nombre es de una preparación fácil y de unas grandes condiciones tónicas y digestivas. Se reduce á poner una vez preparado como queda dicho el cocido comun, un trozo de carne de vaca magra, otro trozo de carne de ternera y una gallina ya vieja. Puede ponerse un manojo de yerbas aromáticas y un clavo de especias, y todo junto se cuece hasta que se haya reducido á una tercera parte; entonces se desengrasa y se sirve.

### RELLENO PARA EL COCIDO

Se raya una miga de pan y se pone en un plato junto con dos yemas de huevos batidas. Se pica muy menudo un pedazo de carne y tocino, un poco de perejil y un ajo: todo se mezcla con un poco de manteca fresca de cerdo. Se junta con el pan rayado los huevos y un polvito de especias y se amasa, formando unas pelotas alargadas rebosadas con la clara de los huevos.

### BISTEKS VARIOS

Este plato, conocido con dicho nombre en la cocina inglesa, es uno de los más buenos y apreciados hoy día por sus buenas cualidades. Es un almuerzo nutritivo y fácil de digerir. Su preparación consiste en tomar un trozo de solvenillo ó lomo de vaca matada en el día anterior, cortada á través de la dirección de las fibras musculares; despojarla de las pieles y ternillas que tenga, y después con un rodillo ó con la mano del almiréz se aplasta y alisa hasta conseguir que tenga el espesor de un dedo. Luego se lava esta carne y se empapa en manteca de vaca deshecha y se pone á asar en las parrillas á un fuego fuerte, pero que no levante llama, y cuando se principia á tostar se vuelve del otro lado. No debe salarse la carne destinada á este plato. Se separa del fuego cuando esté bien asada por ambas caras, se coloca en el plato ó fuente en que se ha de servir, la cual debe contener una salsa hecha de antemano con manteca de vaca derritida, perijil muy menudo, un poco de pimienta en polvo y medio limón pequeño escurrido, y en esta salsa se empapa el bistek y se sirve. Requiere para su buena condimentación, que no se ase hasta el mismo momento de sacarla á la mesa, y de este modo (y asándola poco tiempo) se consigue que todo el jugo de la carne permanezca en su interior, haciéndola que el bistek esté más tierno y nutritivo. Una vez asada, se sazona con un poco de sal á gusto del que lo ha de comer.

### BISTEK Á LO CONDÉ

Se escoje la carne como decimos más arriba, y después de bien lavada y desprovista de nervio se maja un poco, dándole, á ser posible, una forma cuadrada ó mejor redonda. Así dispuesta, en un almirez se maja un poco de ajo y sal y se disuelve en un poco de manteca derritida y con este caldo se unta con una pluma de gallina toda la carne, y se tiene bien rociada unas dos horas en un sitio fres-

co. Al cabo de este tiempo se pone á las parrillas para asarla á fuego fuerte, rociándola de cuando en cuando con aquel jugo y dándole vueltas. Después se empapa con manteca de vaca y se sirve bien caliente. Tanto este como los demás bisteks, pueden servirse con purés de legumbres ó con patatas fritas, que es como más se usa.

### ROSTBIF Á LA ANGLAISE

Este plato, que es oriundo como el bistek de la cocina inglesa, se denomina en aquel idioma *Roast-Beef*, en francés con el nombre que en cabeza estas líneas y su significado en español es el de *vaca asada*. Es muy apreciado por las personas inteligentes. Su preparación exige algunos preliminares, sin los que este plato no reuniría todas sus buenas cualidades. La carne que se destina á él, debe ser de solomillo, matada de uno ó dos días antes, ó si estuviera reciente se cuelga al aire cubriéndola con un paño, ó se deja en una cueva fresca un par de días. Esto en verano, que en invierno puede tenerse hasta seis ú ocho días. Al cabo de este tiempo se lava, se la empapa con manteca fresca, se la pone en una cazuela con un poco de pimienta en polvo y sal, y dicha cacerola se introduce en un horno no fuerte en demasia, y mejor que esto se pone la carne bien untada con dichas especias y manteca al asador, donde se tiene hasta que se crea conveniente, teniendo cuidado de revolverla á menudo y rociarla con la misma grasa que desprende. Se retira del asador generalmente poco asada, que es cuando conserva el sabor más esquisito y está más tierna. En una sartén se frien dos patatas bien mondadas y enteras, ó bien se cuecen con agua y sal y se sirve el rostbif con las patatas. Es de mucha importancia que no se descuide en el asador, pues se calcula que un kilógramo de carne debe estar, para salir bien, una hora espuesto al fuego sin llamear.

### BISTEK CON SETAS

Preparadas que sean las setas, que deben escogerse con gran escrupulosidad, teniéndolas unos cuantos días en infusión en vinagre fuerte, ó bien no usando sino aquellas recogidas en sitio de confianza, se cuecen en una vasija con agua y sal para que pierdan el color y se hagan blancas. Se las rehoga después en un poco de manteca de vaca, se las sumerge en una salsa hecha con manteca perejil muy picado, un poco de zumo de limón y una cebolla muy picada y se las hace cocer en dicho caldo hasta que éste tome consistencia ó se reduzca á menos cantidad. La carne se prepara como todos los anteriores y cuando se va á servir se empapa de la salsa que tienen las setas.

### OTRO CON TOMATES

Se prepara lo mismo que todos los bisteks, y solo se distingue en que cuando está ya asado se hace cocer en una salsa de tomates clarita hasta que espese algo.

### VACA Á LA MODA

Se escoje un buen trozo de carne de vaca magra y se lava bien, quitándole las ternillas, nervios y pellejos que pueda tener; después se introducen en su masa unos trczos de tocino, y se ponen en una cazuela con manteca, peregil y cebolla picados y se sazona con pimienta, sal y demás especias. Además en la cacerola se pone un vaso de vino blanco, unos pedazos de tocino, dos ó tres cebollas pequeñas enteras, unos dientes de ajo picados bien menudos, una poca de sal, y pimienta en grano: la carne se coloca sobre estos condimentos y luego se pone á fuego lento, tapando la cacerola con una cobertera metálica. Así se cuece por espacio de cinco ó seis horas; al cabo de este tiempo se retira del fuego y cuando haya espesado un poco la salsa ó caldo, se sirve

### VACA MECHADA

Esta manera de preparar la carne es de una grande conveniencia, sobre todo para los viajeros, cazadores, etc., quienes se ven obligados á comer manjares fiambres. Consiste su preparación en lo siguiente: Se escoje la carne magra, se la remoja un poco, y después se la despoja de nervios y pellejos se pone en una cacerola manteca fresca y se calienta un poco. Luego se hacen unos huequecitos en la masa de la carne y se relenan de unos trocitos de tocino, y así dispuesta se coloca en la cacerola y se cubre con tapadera metálica y se deja cocer á fuego lento, poniendo lumbre encima de la cobertera. Así se deja cocer y mientras se prepara una salsa de acederas y la carne esté cocida, se coloca en una fuente rodeándola con la salsa y se saca á la mesa. La carne estará cocida cuando el jugo se haya reducido á la tercera parte.

### VACA LAMPREADA

Para preparar la carne de este modo se escoje como siempre, un trozo de la más magra y después de bien lavada, se corta á pedazos pequeños. Se fría en una sartén con manteca, unos pedacitos de tocino, y además una cebolla picada, se echa un poco de polvo de pimienta, poniendo la carne á rehogar. Se saca de la sartén y se pone en un puchero á cocer á fuego lento con un poco de agua, removiéndolo á menudo. Cuando está cocida se sazona con un poco de azafrán, canela, clave, unas ramitas de perejil y sal. Luego se prepara una salsa y la mejor es, batir unas yemas de huevo en un poco de vinagre, y luego todo se bate con caldo del puchero tibio, á fin de que no cuagen las yemas, se echan en el puchero sin dejarlas hervir y se sirven.

### VACA EN GUISADO

El guisado de carne es uno de los platos de que

se hace más consumo en todas las mesas, por sus cualidades alimenticias y digestivas. Su preparación es sencilla. Se elije un buen trozo de carne que debe ser de pierna, se corta en pequeños pedazos y se ponen en una olla con hojas de laurel y sal y se cuecen con agua. En una sartén se ponen á freir unos trocitos menudos de tocino y se colocan en la olla que contiene la carne. Se machacan en un mortero unos dientes de ajo, se mezclan con un poco de pimienta en polvo y todo se disuelve en un poco de agua tibia y se pone en la olla. La carne, tocino y demás ingredientes se rehogan en una sartén con un poco de aceite, y luego que esté algo cocido se le añade caldo y se sazona con tomate y especias.

#### VACA COCIDA

Para este plato se debe escojer la carne del cuarto trasero como más apropósito, y luego de lavada se le quitan los huesos y nervios, se la rodea una guita ó bramante en todas direcciones y se pone en una cacerola á cocer á un fuego vivo junto con patas, cuellos y demás despojos de aves. Se tiene cociendo un rato cuidando de espumarlo á menudo: después se sazona con sal y se le ponen unas rodajas de zanahorias y unos dientes de ajos. Así se tiene cociendo hasta que se crea conveniente y entonces se saca y sirve, rodeada de cebollas pequeñas cocidas ó crudas, ó bien rodeada de unas ramitas de perejil. Si se desea que este plato salga, no hay que procurar obtener caldo de la carne, pues sino, este absorbe el jugo y aquella se queda demasiado cocida y sin gusto.

#### VACA EN PICADILLO

Se lava la carne y despoja de sus nervios y se pica muy menuda y se la sumerge en sustancia ó jugo de aves, y de caza juntamente con un poco de vino blanco, se pone á cocer en una cacerola y al cabo de un rato se la remoja con un poco de caldo. Cuando

se haya cocido suficiente, se retira de la lumbre sirviéndola inmediatamente.

#### VACA EN SALPICÓN

Se toman dos trozos de carne magra y un trozo de jamón, y se ponen á cocer en un poco de agua. Mientras se pica muy menuda una cebolla cruda y se echa por encima de la carne y jamón cocidos. Después se riega ligeramente todo con un poco de aceite bueno de olivas crudo y otro poco de vinagre y se sazona con pimienta en polvo y sal. Es plato fiambre.

#### VACA ESTOFADA

Se escoje para este plato la carne de pierna magra desprovista de nervios y se corta en trozos iguales y cuadrados. En un pequeño puchero se rehogan poco á poco estos trozos con manteca y una vez rehogados se separan y se ponen en una fuente. En la grasa que queda en el puchero se rehogan tres ó cuatro cebollas cortadas á trozos, una cabeza entera de ajos, unas ojas de laurel, un poco de canela. Después se le echa un vaso de buen vino y entonces se pone la carne. El puchero se tapa con una pequeña cazuela con agua poniendo antes un papel de estraza doblado á fin de cerrarlo más herméticamente.

Se remueve agitando el puchero y cuando esté en sazón se saca y se sirve á la mesa.

#### VACA GUISADA CON YERBAS

Se prepara este plato tomando un trozo de carne magra, se pone á cocer en una olla á fuego vivo, después de lavada y despojada del pellejo y demás. Cuando se haya cocido se corta en trozos pequeños é iguales, si bien esta operación seria más conveniente verificarla antes de cocer la carne, pues sale mejor. Se prepara una fuente en la que se pone una capa de manteca, delgada, todo el fondo, y además miga de pan rayado mezclada con hierbas finas muy picadas.

Se coloca la carne en esta fuente, se cubre con otra capa de manteca, hierbas y rayadura de pan y la fuente se tapa con una cobertera de metal, para poner lumbre encima, al tiempo que por abajo se espone á fuego lento. Una vez cocida se sirve poniendo en la misma fuente unos pepinillos.

#### VACA Á LA REMOLADA

Hay que preparar este plato cortando la carne en lonjas delgadas é iguales, una vez ya cocida y arreglada como decimos arriba, y éstas lonjitas rodeadas de rodajas de huevos duros, unos pepinillos y unas ramitas de perejil picado, se acompañan de una salsa á la remolada y se sirve. Si se desea aumentar la cantidad se le ponen unas patatas fritas.

#### VACA CON SETAS

Después de escojidas las setas y preparadas se toma la carne que se destine que debe ser de somillo, y se rehoga en una cacerola con manteca y cuando haya tomado un color conveniente se ponen las setas con una cucharada de harina. Se cuece, se le dan vueltas con una cuchara y luego se humedece con caldo del puchero y se sazona y cuando esté bien cocido se sirve.

#### VACA DE FILETE CON MANTECA

Para este plato se elije un buen filete y se golpea todo entero hasta conseguir que quede de un grueso de un dedo próximamente y se deja en un plato, bien rociado con zumo de limón y espolvoreado con pimienta y sal. Cuando haya llegado la hora de servir, pues este plato pierde su esquisito gusto no sirviéndose á tiempo, se pone el filete en unas parrillas y se asa hasta que ambos lados se hayan dorado. Mientras se derrite una regular cantidad de manteca de Flandes, y cuando esté, se mezcla con la grasa que el filete destila y de todo ello se va rociando mientras se asa: Se tuestan ó frien unas



patatas cortadas á tiras cuadradas y se sirven con el filete bien empapado con la manteca y grasa.

#### VACA Á LA CATALANA

Se cuece un trozo de carne y cuando esté bien se divide en pequeñas y delgadas lonjas. En una sartén se echa una poca manteca y cuando esté caliente se pone á rehogar en ella cebolla picada, con una cucharada de harina y se va dando vueltas hasta que se ponga dorada, en que se le echa caldo del puchero y se cuece á fuego templado hasta que espese. Se saca y se le echan las lonjas de carne, se sazonan con mostaza y se sirve.

#### VACA EN ROPA VIEJA

Se toma un buen pedazo de carne ya cocida y se la corta en tiras de un dedo de espesor. Se pone manteca en una sarten y en ella se echan cebolla en ruedas, una poca de harina, rehogándolo hasta que se haga rubia. Entonces se moja con vinagre, caldo y se echa la carne y se sazona con sal y especias. A la media hora de estar cociendo ya se puede servir.

#### VACA EN FRICANDÓ

Se elean unas lonjas de el lomo de vaca, se limpian perfectamente y se recubren de harina candeal, poniéndolas á freir en una sarten con manteca ó unos pedazos de tocino y una vez la carne frita se echa cebolla picada menudita y además unas cuantas setas bien elegidas y preparadas, secas y puestas algún tiempo á remojar. Se frie todo y se pone en una olla, con agua, sal, canela y clavos de especia. La boca de la olla se cubre con un puchero pequeño que contenga agua, y así dispuesto se cuece á fuego lento, hasta que la carne esté en sazón, y entonces se dispone en la fuente y se sirve.

#### VACA EN VERDE

Para condimentar este plato se suele usar tam-

bién mucho la carne de carnero, y de cualquiera que sea, se lava perfectamente y corta en longitas y se ponen á rehogar en una olla, con cebolla picada, unos trozos de tocino y sal, y una poca pimienta. Cuando estén bien rehogadas se pone agua en la olla y se hace que cuezan. Entretanto se cortan unos cogollitos de lechuga, unas hojas de hierba buena, perejil picado, piñones y toda clase de especias, y todo se pone á majar en un mortero hasta que forme una pasta, que se deslíe en caldo, se rocía un poco con zumo de limón ó mejor de agraz y se pone allí la carne rehogada y se sirve.

#### LOMO DE VACA CON ZANAHORIAS

Para la preparación de este plato es indispensable someter la carne á unas operaciones preliminares. Estas consisten en tomar el lomo de la vaca y despojarla de los pellejos y nervios, dejando exclusivamente el magro y se pone en adobo con aceite, zumo de limón, un poco de perejil y una poca cebolla picada. Así se tiene tres ó cuatro días y al cabo de este tiempo, se pone en una cacerola con un poco de caldo del cocido y un vaso de vino blanco y además se ponen unas zanahorias cortadas en rodajas un poco de perejil y sal y se pone á fuego vivo hasta que hierva. Se reduce la salsa y se mezcla con otra española ya preparada de antemano, y se sirve el lomo sobre una salsa de tomates, ó un puré cualquiera, mezclado con su salsa.

#### LOMO DE VACA EN LEGUMBRES

Se prepara el lomo con el adobo ya dicho y al cabo de algunos días, se pone en una cacerola á cocer junto con algunas cebollas cortadas á trozos y algunas zanahorias hechas ruedas, unas lonjas de tocino, un vaso de vino blanco y otro del puchero, un poco de perejil picado y sal. Se tiene hirviendo á fuego vivo y se tapa la cacerola con una cobertera metálica poniendo lumbre encima de ella, y disminuyendo la lumbre de abajo poco á poco. Cuando

esté la carne en sazón se cuele la salsa en que está cociendo y se reduce una parte de ella con otra española. Unos pepinillos, achicorias y demás legumbres que deben cocerse á parte mientras se cuece la carne, se ponen en la fuente en que el lomo se va á servir.

#### LOMO DE VACA MECHADO EN ASADOR

Se toma el lomo que se ha de condimentar, se despoja de la gordura y nervios y se pone en el adobo que los anteriores por cuatro ó cinco días. Antes debe mecharse en los dos extremos, dejando intacto el medio. Al cabo de estos días se retira del adobo y se pone á buen fuego en el asador en forma de herradura, de S ó en forma de O: cuando haya tomado buen color se retira del fuego. Mientras se prepara una salsa de tomates ó bien otra salsa cualquiera á gusto del encargado de condimentar el plato, y haciendo sumergir la carne en dicha salsa, se sirve. Es un plato que se tiene en mucho aprecio.

#### SOLOMILLO DE VACA CON TOMATES

Este plato, que es muy apreciado, se prepara del modo siguiente: En una cacerola se echa una poca manteca fresca y además unos dientes de ajo y una hojita de perejil picado muy menudo, se pone la cazuela al fuego y cuando todo esté caliente, se pone á rehogar la carne. Cuando esté bien, se les añaden tomates puestos á remojo con agua caliente á fin de mondarlos, y asados, y además se pone sal y pimienta en polvo. Se le hace cocer un rato y se añaden dos vasos de caldo, pequeños, y se deja que continúe cociendo hasta que la salsa y carne estén en su punto: antes de servirlo se debe colar la salsa.

#### VACA EN JIGOTE CASTELLANO

Para preparar este plato llamado jigote en Castilla, se elije un buen trozo de carne magra, de pierna y se lava perfectamente quitándole los nervios y pellejos.

Después se corta en pedazos cuadrados, junto con unos trozos de tocino cortados en igual forma. Se pone á freir la carne en una sartén con una cebolla cortada en ruedas, y cuando esté algo frita, se retira la carne y se pone el tocino con la cebolla y cuando esté frito se pone la carne, tocino y cebolla en un puchero á cocer con agua, sal y toda clase de especias. Cuando esté cocido se ponen cuatro ó cinco huevos duros, cortados en ruedas con perejil picado y unos piñones y todo ello se mezcla con la salsa del jigote. Suele ponerse en Castilla, unas alcaparras junto con los huevos y perejil.

#### OTRO JIGOTE DE VACA

Se toma un buen trozo de carne magra y una vez limpia se pone en el asador, y cuando esté algo tostada por todos lados, se quita del fuego y se corta en pedazos pequeños que se ponen á rehogar en una sartén, con dos cebollas partidas en menudos trozos, dos ó tres dientes de ajo y un poco de perejil y otro de pimienta. Cuando esté rehogada, se pone en un puchero con agua y se cuece, añadiéndole de cuando en cuando agua caliente. Entretanto, se machacan un puñado de piñones puestos á remojo y unos huevos duros, se sazona con sal y toda clase de especias, y se mezcla con el caldo del jigote y si se quiere puede tambien añadirse unas alcaparras, previamente puestas á remojo. Cuando se sirva el jigote, se debe quitar algún caldo.

#### SESADA DE VACA Ó TERNERA CON HUEVO

Se recoje una sesada blanca y fresca, y se pone en una cazuela con agua medio caliente á fin de que limpie y se despoje de la membrana que las recubre y la sangre de que están manchadas, y una vez limpias, se cambia el agua sucia por otra fría y se tiene á remojo por espacio de dos horas. Pasado este tiempo, se ponen á hervir un rato en agua limpia, un poco de vinagre, una hojita de laurel, sal, pimienta y unos dientes de ajo. Cuando se crea bas-

tante, se saca la sesada del puchero y se divide en cortaditas pequeñas. Se baten los dos ó tres huevos en un plato y las cortadas se rebozan allí, pasándolas enseguida á la sartén dispuesta y cuando estén fritos se sirven. El tiempo que debe estar cociendo una sesada, no debe esceder de 30 minutos.

#### CALLOS Á LA ITALIANA

Se prepara un vientre, después se limpia teniéndolo dos horas en infusión ó en remojo con un adobo formado por vinagre, zumo de limón ó de agraz, laurel y bastante sal. Hecho esto se pone el vientre á cocer en una olla con bastante agua y unas ruedas de zanahorias, cebolla á trozos, hojas de laurel, pimienta, sal, etc. y cuando esté bien cocido se retiran, se escurre fuertemente el vientre para hacerle soltar el caldo y se corta en trozos de unos cuatro dedos. Se pone al fuego una cacerola y se prepara una salsa picante con guindillas, vinagre, etc., y mientras se pica perejil muy menudo, ajo también picado, pimienta, sal y manteca derretida, se mezcla bien y se rebosa con ello, los trozos de vientre que se sirven con la salsa ya preparada.

#### CALLOS DE VACA Á LA LEONESA

Se escoje un vientre sano de vaca ó en su defecto de carnero y mejor de macho cabrio, que es de un sabor más apreciado y se pone después de bien lavado con dos ó tres aguas, á cocer en una olla grande. Cuando esté bien cocido se corta á tiras de cuatro dedos de anchas y de todo el largo del vientre: después, estas tiras se van cortando en pedazos que resulten cuadrados y cuando todo esté hecho trozos, se pone en una cacerola, con una cebolla cortada en ruedas, una cucharada de manteca y otra de aceite, se sazona con pimienta, perejil muy picado y un poco de sal y se hace cocer á un vivo fuego, dando con una cuchara vueltas á los callos para que tomen bien el calor. Estos callos se deben servir calientes esprimiendo medio limón.

### CALLOS Á LO GITANO

Se pone agua en un puchero y cuando esté caliente, se lavan bien con ella los callos ó sea el vientre, después se escurren y se vuelven á lavar con zumo de limón ó vinagre fuerte. Cuando estén limpios se cortan en pequeños trozos, y estos se ponen a cocer á fuego vivo, en una olla grande en la que se echa también medio limón escurrido, dos cabezas de ajos enteras, un chorizo extremeño, cuatro ó cinco pedazos de jamón y una pata de ternera ya medio cocida y despojada de su hueso, pimentón, sal y bastante agua. Mientras se deslie en un almirez con un poco de caldo de los callos, una miga de pan mojado, un poco de azafran, dos ó tres ajos y un poco de culantro. Se mezclan todos los callos y se deja caer hasta que espese.

### LENGUA DE VACA AL GRATÍN

La lengua, una vez preparada y limpia y desprovista del pellejo, se pone en un asador á buen fuego, y cuando por ambos lados esté en su punto, se retira y se van señalando con un tenedor, cortes que la dividan en ruedas iguales. Se cortan así y mientras en la fuente que la lengua se ha de servir, se pone una pequeña cantidad de caldo, de modo que forme una capa de poco espesor, se rocía un poco con vinagre y se pican perejil, cebolleta, pepinillos, etc., se mezclan rayaduras de pan, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Encima de todo esto se ponen las ruedas de la lengua, y se cubren con lo mismo que hay debajo. Se tapa con otro plato y se pone en un hornillo que tenga un fuego manso y se deja hasta que se llegue á pegar al fondo. Al servirlo se le añade caldo.

### LENGUA DE VACA MECHADA Y EN SALSA

Se pone una lengua bien raspada y limpia, en una vasija que contenga agua fría y allí se tiene á remojo

veinte y cuatro horas, si bien en este tiempo debe cuidarse de mudar dicha agua cuatro ó seis veces. Al cabo de este tiempo, se mete en agua hirviendo, y se escalda despojándola enseguida del pellejo. Se pone á mechar con unos pedacitos de tocino, un poco de peregil muy picadito y se sazona con sal y pimienta. Se hace cocer á fuego lento, por espacio de cuatro ó cinco horas, y al cabo de este tiempo se retira del fuego, se le hace un corte á lo largo que no llegue á separar en dos la lengua y se coloca en la fuente en que se vaya á servir. Se mezcla el caldo resultante con una salsa roja ó bien con una salsa con tomates, se deja espesar y se sirve.

#### LENGUA DE VACA CON PEPINILLOS

Una vez limpia la lengua y desprovista de su pellejo, se pone en una olla unos treinta minutos en agua hirviendo. Pasado este tiempo se saca de esta olla y se pone en una cazuela con agua fresca para que se enfríe. Se mecha luego con tiras de tocino, y se sazona con pimienta, peregil muy picado y sal. Una vez mechada, se pone á cocer con unas lonjas de tocino y algunos trozos de carne de vaca ó ternera, una zanahoria cortada en ruedas y toda clase de especias en una cacerola: todo se empapa con caldo del puchero y se tiene cociendo por espacio de tres ó cuatro horas á fuego manso. Entretanto, se prepara una salsa rubia, á la que se puede agregar ruedecitas de pepinillos y después de quitar la tela que se forma encima de la salsa, se pone en la fuente con la otra rubia que tiene los pepinillos.

#### LENGUA DE VACA Á LA MARINERA

Después de bien limpia la lengua, se corta en ruedas iguales. El caldo en que debe haber cocido antes de quitarle el pellejo, se cuela y desengrasa y una vez clarificado, se pone en una cazuela con unas cebollas pequeñas fritas en manteca fresca, y una cucharada de harina, y además un vaso de vino blanco. Se hace cocer y cuando esté la salsa en

sazón, se ponen las ruedas de lengua y se sirve, sobre unos trozos de pan fritos.

#### LENGUA DE VACA EN ASADOR

Se limpia y cuece la lengua, después se corta en trozos, y estos se recubren con una mezcla de pan rayado, manteca, sal, pimienta y un poco de laurel y tomillo bien picado. Se empapa en manteca ó aceite, se envuelven en él los pedazos de lengua y se pone á fuego manso en el asador.

#### LENGUA DE VACA EN BESUGUERA

Se limpia y quita el pellejo y luego se pone á mechar con unas tiras de tocino sazonado con un poco de pimienta, sal y perejil bien picado. Una vez mechada se pone á cocer en una cacerola con unas ruedas de zanahorias, unas cebollas cortadas á trozos, y un vaso de vino blanco y otro de caldo del puchero, Se tiene hirviendo algún tiempo y luego se tapa la cacerola con una cobertraza metálica y se le quita fuego de abajo, poniéndolo encima de la tapadera y cuando hayan trascurrido unas cinco horas de estar hirviendo, se retira de la lumbre. La salsa se cuele y reduce con una salsa española y se sirve en una fuente rodeada de legumbres y empapada en dicha salsa.

#### PALADAR DE VACA Á ESTILO CASERO

Se elije esta parte del cuerpo del animal y se lava dos ó tres veces en aguas distintas y cuando esté bien limpio se corta en tiras á lo largo y de dos dedos de ancho. Estas lonjas pueden cocerse enseguida en agua á fuego vivo. Se pone en una sartén una cebolla, hasta que esté medio frita; se mezcla entonces el paladar, se empapa en caldo del puchero, se añaden unas ramas de perejil, se le pone sal y pimienta y se hace cocer hasta que disminuya la salsa y al tiempo de servirla se espolvorea con un polvo de mostaza. Otros preparan este plato asando el paladar entero después de haberlo aderezado con cebolla, ajo,



peregil, pimienta y sal, y al cabo de algunos momentos de estar así adobado, se empapa y rebosa con rayadura de pan y se pone en las parrillas. Se sirve solo.

#### PALADAR DE VACA EN SALPICÓN

Se toma un paladar y se corta, después de bien limpio, á lonjas delgadas y estrechas y se rocian con unas gotas de vinagre. Se bate en una fuente media jícara de vinagre, un poco de pimienta y un poco de sal. Se pone esto en una cacerola con las lonjas de paladar, y le añaden unas cuantas hierbas aromáticas, dos ó tres cucharadas de aceite, unos dientes de ajo y peregil bien picados y se tiene cociendo todo hasta que se crea conveniente.

#### COLA DE VACA REBOSADA

Se pone la cola después de limpia, á cocer, y cuando esté cocida se saca. Mientras se derrite en una sartén manteca, junto con pimienta y sal, y se empapa con ello la cola repetidas veces y por fin se deja en dicha salsa unos veinte minutos. Luego se rebosa con rayadura de pan por dos veces y se pone en las parrillas.

#### COLA DE VACA Á LA SAINT-LAMBERT

Se elije un trozo bien carnosos de cola de vaca y después de bien lavada en dos aguas, se pone en una cacerola que tenga dispuestas en el fondo unas lonjas de tocino y se cubre con unas ruedas, de zanahorias, unas pocas hierbas aromáticas, toda clase de especias y sal. Se le pone caldo del puchero y se espone á un fuego lento y cuando esté cocida, se prepara un puré, según el gusto, y se sirve sobre él.

#### COLA DE VACA EMPANADA

Después de bien cocida, se pone á escurrir y á en-

friar. Mientras se prepara una cacerola con manteca derretida, mezclada con pan rayado. Se la sazona con pimienta y sal y se recubre alternativamente de manteca y pan rayado y luego se pone en unas parrillas á fuego lento. Se debe servir con salsa tàrtara.

#### CALLOS DE TERNERA Ó DE VACA

Después de tener escogido y dispuesto el vientre, se le lava perfectamente, se cuece y se divide en los trozos cuadrados, estos se esprimen para que suelten el agua que tengan y luego se ponen en aderezo con mezcla preparada de antemano y que consiste en vinagre fuerte, medio limón escurrido, sal y unas hojas de laurel. Durará unas dos horas esta operación, y al cabo de este tiempo, se sacan de allí y se ponen á cocer en una cazuela con un trozo de chorizo cortado en rodajas, peregil picado, sal y un poco de tomillo. Poco antes de estar completamente cocidos los callos se prepara una salsa, con rayadura de pan tostado, pimienta y sal y un poco de tocino y pimiento colorado, se echa en la cazuela y se acaba de cocer todo.

#### SESADA DE VACA EN CALDERETA

Se limpia bien la sesada de la sangre y tela que la cubre y luego se ponen un poco de tiempo en agua tibia para que se acaben de limpiar. Una vez limpios, se ponen á cocer en un puchero, con dos trozos de tocino, dos vasos de caldo del puchero, y otros dos vasos de vino blanco, unas cuantas ruedas de zanahorias, dos cebollas cortadas á trozos, peregil, laurel, sal y pimienta. Cuando ya estén cocidos, el líquido que hay en el puchero se cuela por un tamiz y se empapan en él unas cebollas, rebozadas en harina y previamente puestas á saltear en una sartén, que contenga dos ó tres cucharadas de manteca derritida. Se mezcla todo y se pone á cocer hasta que se crea lo suficiente. Si se quiere, pueden añadirse setas.

### HIGADO DE VACA AL ESTILO CASERO

Se elije un hígado sano, y después de estar bien limpio, se le hacen unos huecos á través de su masa, que se rellenan de tocino bien curado, y se mecha como la carne. Se prepara una sartén ó marmita, con unas lonjas de tocino, unos despojos de ternera, media botella de vino blanco, una buena dosis de caldo del puchero, unas ruedecitas de zanahorias, un poco de laurel y un poco de ajo, y sobre todo ello; se pone el hígado ya mechado y se hace cocer; se espuma, se le ponen encima otras lonjas de tocino, y se tapa la marmita con otra cobertera de metal sobre la que se pone fuego. No debe dejarse hervir precipitadamente. Se toma la mitad de la salsa cuando ya esté cocida y se mezcla bien con un poco de manteca sirviendo el plato, con esta salsa.

### RIÑONES SALTEADOS EN VINO

Se eligen para este plato, riñones desarrollados que lo mismo pueden ser de vaca que de ternera ó carnero, y se les lava y quita el nervio que los une, y una vez ya limpios, se cortan en ruedas delgadas y se rehogan en la sartén con manteca, á buen fuego. Después se le añade una cucharada de harina, medio cuartillo de vino blanco, una cebolla pequeña picada y un poco de pimienta y sal. También se le suele poner un ajo. Se cuece todo, y cuando disminuye la salsa, se puede decir que está en su punto, y se sirve enseguida, pues si trascurre algún tiempo entre el momento de retirarlo del fuego y el de servirlo, se endurecen los riñones y pierde el plato su importancia

### RIÑON DE VACA AL ESTILO CASERO

Se lava un riñon perfectamente, se corta en tiras delgadas y se pone á cocer en una cazuela con un

poco de manteca y con un diente de ajo y perejil bien picado, sal y una poca pimienta. Una vez cocido se le añade caldo del puchero ó mejor una mezcla de caldo colado y un poco de vinagre, y se vuelve á cocer otro rato y se sirve.

#### MANOS DE VACA

Se toman las manos de vaca, se lavan con cuidado y cuando están bien limpias se hace con un cuchillo unos cortes ó incisiones que lleguen hasta, y á lo largo, que formen lonjas largas y estrechas, se pone á cocer y cuando esté algo cocido se separa el hueso, y las lonjas se cortan en trozos, haciéndolas cocer más, con un poco de vinagre, sal, pimienta y perejil.

#### HIGADILLOS GUIRADOS

Se cojen los higadillos, se lavan y despojan de la hiel que tienen adjunta, y luego se escaldan poniéndolos enteros en un puchero en agua hirviendo. Se prepara una cacerola con medio vaso de caldo del puchero, medio de vino blanco, peregil, pimienta y sal y se ponen los higadillos á cocer en esta salsa quince minutos. Pasado este tiempo se sirven.

#### ALMONDIGAS DE CARNE

Elíjase un trozo de carne magra, se la despoja de los nervios y pellejo y se pica bien menudo con peregil, tocino curado, dos dientes de ajo y un poco de cebolla. Se baten unos huevos y las yemas se amasan con pan rayado y un poco de especias y si se quiere un poco de queso rayado. Se hacen las almondigas entre dos cucharas ó á mano ó en una jícara, se empapan en la clara de los huevos, se fríen con manteca y se guisan con una salsa de avellanas.

#### RIÑONES DE VACA FRITOS

Se limpian y despojan de el nervio que los sujeta

como á otro, se cortan en ruedas delgaditas y se ponen en una sartén, con la manteca, y se le añade una mezcla de setas limpias y aderezadas, unos dientes de ajo y un poco de perejil, todo bien menudo y se frien en el o los riñones, sazónándolos con un poco de nuez moscada en polvo, pimienta y sal y todo ello se tiene friendo un buen rato á fuego vivo, y cuando estén bien fritos, se les añade una salsa española mezclada con una cucharada de harina desleida en medio vaso de vino blanco, y además un limón escurrido y una cucharada de manteca, se cuece un poco sin dejarlo hervir y se prepara una fuente rodeada de cortadas de pan fritas y en ella se sirve esta salsa y los riñones.

#### TERNERA ASADA

Se hacen de un trozo magro de carne, unos cuantos trozos próximamente de una media libra cada uno, y se colocan en una cacerola con tapadera metálica para poder poner fuego sobre ella á tiempo que se cueza por abajo. Cuando estén los trozos medio asados, se pone en la misma cazuela tocino derretido y se forma una salsa con dicho tocino, un poco de agua, zumo de limón, perejil bien picado, ajos majados y un polvito de pimienta, removiendo bien las tajadas con una cuchara á fin de que se empapen por todos lados. Si no se obtuviera ternera magra, se pone en el asador sólo con un polvito de sal y cuando estuviere medio asada, se quita la humedad y se pone en una cacerola con manteca fresca y un poco de aguardiente, ó mejor vino blanco.

#### TERNERA EN FRICANDÓ

Se toma una pierna de ternera, y se lava la capa que la cubre, sin llegar á despojarla de la ubre ó sea la parte grasa que forma una cubierta sobre el magro de la pierna. Se coloca la carne, sin huesos, entre dos paños, y se machaca un poco, después se introducen unos trocitos de tocino en su masa y se

mecha colocándola después en una marmita y se remoja con cierta cantidad de caldo del cocido ó de sustancias. Tambien se ponen un poco de perejil, una cebolla y algunas legumbres. Se pone al fuego y se tiene cociendo cuatro horas, espumado al cabo de este tiempo la salsa, se cuele y se pone otra vez al fuego más lento hasta que disminuya y entonces se sirve, rodeando la fuente con legumbres.

#### TERNERA ESTOFADA

Para preparar este plato se escoje la carne magra de la pierna ó de la parte del lomo y después de bien limpia se parte en pequeños pedazos cuadrados y se frien en una sartén en que quede la grasa resultante de haber frito tocino, y cuando estén algo fritos, se colocan en una olla en donde se pone además, medio vaso de vino blanco, unas hojitas de laurel, dos dientes de ajo majados, pimienta y sal y un poquito perejil. También se le añade una poca de cebolla frita en la sartén donde desfrió la carne, y con su grasa; así dispuesta la olla, se cubre con un papel de estraza y una cazuela pequeña con agua encima, se tiene dos horas cociendo á fuego lento y al cabo de este tiempo, se sirve.

#### TERNERA EN SALSA BLANCA

Se pone á asar un gran trozo de carne bien magra, y cuando esté en su punto, se corta en pedazos pequeños, los cuales se ponen en una cacerola con un poco de manteca fresca y se esparce por encima una cucharada de harina y todo junto se pone á freir hasta que estén sazón, en que se añade el agua necesaria, unas cuantas yerbas aromáticas, sal, pimienta: se hace que cueza hasta que disminuya la cantidad de caldo, y luego de cocido en el caldo restante se desatan tres ó cuatro yemas de huevos y un poco de vinagre y después de estar todo bien mezclado, y añadido algunas cebollas fritas ó cocidas, si se quiere se saca del fuego y se sirve.

### TERNERA Á LA PROVENZAL

Tómase un buen trozo de ternera que no tenga mucha gordura y se lava una ó dos veces para limpiarla bien y luego se pone al fuego en una marmita con unos cien gramos de aceite, unas cuantas hierbas aromáticas, y un poco de sal y pimienta, se cueze á fuego manso un rato, hasta que esté en punto. Ha de moverse con una cuchara muy á menudo y al servirlo se mezcla á su salsa una Italiana.

### TERNERA Á LA SARTENADA

Este plato está compuesto de tocino y unos despojos de ternera que después de cortados en pequeños pedazos se ponen en una sartén donde se frie una cebolla, un ajito, y cuando estén algo blandos los trozos, se le añade caldo; algunos despojos de aves y unas hojitas de laurel, toda clase de especias y uno ó dos dientes de ajo. Bien frito, se sirve.

### TERNERA GUISADA CON SETAS

Se escogen con cuidado las setas y se tienen en infusión en vinagre fuerte y después de bien limpias se ponen en una cacerola y se rehogan con un poco de manteca y cuando estén rehogadas se les añade un vaso de caldo de sustancias ó del cocido, se pica muy menuda una poca cebolla y tambien se le ponen unas hojas de laurel. Todo ello se pone á cocer una hora, á un regular fuego y cuando haya trascurrido este tiempo y las setas estén cocidas, se pone la carne empapada un poco en zumo de limon, continuando la coción á fuego manso hasta que esté en punto y se sirve.

### HÍGADO DE TERNERA ASADO EN PAPEL

Este plato para que obtenga buena aceptación es necesario prepararlo momentos antes de servirlo

á la mesa, pues si no, se endurece. Se toma un hígado, se lava bien y se hace en tiras, que á su vez se cortan en lonjas de un dedo de gruesas y dos de anchas. Se ponen en infusión ó adobo, en una cazuela, con hierbas aromáticas, muy picadas, sal, pimienta y cierta cantidad de aceite. Mientras, se forman unas especies de estuches ó cajas, con papel fuerte, se untan bien con manteca y se preparan poniendo en el fondo una capita de hierbas aromáticas picadas, encima una delgada tajadita de tocino, otras hierbas y enseguida una lonja de hígado. Todo el hígado distribuído así, en las cajas, se pone en las parrillas hasta que el papel haya tomado un color dorado oscuro y entonces se retiran y se sirven en una fuente y con las mismas cajas en que se asaron las lonjas.

#### HÍGADO DE TERNERA A LA ITALIANA

Se corta en pedazos el hígado, se lavan y se ponen en una cazuela con aceite y se saltean, sazónándolos con sal y removiéndolos de cuando en cuando con una cuchara. Una vez cocidos, se sacan de la cazuela y se oprimen para dejarlos bien escurridos y se disponen en una fuente en que se hayan de servir. Interin se hace esto, se prepara como decimos en otro lugar una salsa Italiana, y con ella se riegan los trozos de hígado y luego se rocian con zumo de limón.

#### PECHO DE TERNERA RELLENO

Primeramente se prepara el relleno que se ha de emplear y cuya manera de hacer esplicamos en su lugar correspondiente, y ya dispuesto este, se toma el pecho de la ternera, se le despoja de los huesos de los lados, y se saca toda la carne que hay encima del pecho, rellenando el hueco con el ya preparado, y después se vuelve á poner la carne como estaba, se sujeta y se pone en una cacerola haciendo que el pecho vaya hacia arriba y la cacerola se llena con



lonjas de tocino, dispuestas sobre el pecho y á su alrededor. Además se pone también un manojo de hierbas aromáticas, un vaso de vino blanco bueno y otro vaso de caldo del puchero ó de sustancias, una cebolla cortada en trozos, unas ruedas de zanahoria y se sazona con un poco de sal y un poco de pimienta. Se tapa la cacerola con una cobertera de metal, sobre la que se coloca lumbre, y se deja cocer hasta que esté en sazón, y entonces se añade un poco de caldo y el zumo de medio limón, y se sirve.

#### MOLLEJAS DE TERNERA MECHADAS

Se limpian bien las mollejas, y se escaldan un poco en agua hirviendo, y después se mechan con unos trozos de tocino. Una vez mechadas, se ponen en un horno durante treinta minutos, se rebozan, y luego se sacan y sirven sobre una ensalada de acederas ó escarola.

#### PECHO DE TERNERA GUIADO CON GUISANTES

Se separan los huesos que sobresalen y la carne se corta en pequeños trozos cuadrados, se lavan bien y se ponen en una cacerola, y se rehogan en manteca junto con una cucharada de harina. Se sazona con sal y pimienta y cuando estén bien rehogadas, se pone un vaso de caldo del puchero y mejor aun de sustancias, se le añaden unas ramitas de perejil bien picadas y se hace cocer á buen fuego durante una hora. A este tiempo se ponen los guisantes y sigue todo cociendo, hasta que los guisantes estén en sazón y entonces se espuma bien el caldo, y se sirve á la mesa.

#### TERNERA GUIADA SIN SALSA

Para su preparación se toma un pedazo de carne magra y se rehoga con manteca en una cacerola hasta que tome cierto color y entonces se pone lau-

rel, sal y especias, con un medio cuartillo de agua; y así cuece por dos horas á un fuego no muy vivo y cuando esté cocido, se separa toda la grasa y se sirve sola como asado.

#### TERNERA ESTOFADA

Se parte el trozo de carne en pedazos pequeños y se frien con manteca, tocino y un poco de cebolla. Una vez frito, se pone todo, junto con especias, laurel, peregil y un poco de sal, en una olla á un buen fuego, se cubre con un papel y un pucherito con agua y se hace cocer, poniendo al principiarse la ebullición, medio vaso de vino blanco. Se cuece hasta que solo queda la mitad del caldo y se sirve.

#### TERNERA ASADA, ADEREZADA CON HIERBAS AROMÁTICAS

Este plato muy apreciado, se prepara escojiendo un buen trozo de carne magra, se lava y limpia de el nervio y pellejo y luego se pone á mechar con unos trozos de tocino, y cuando está bien mechada, se sazona con una poca de pimienta, unas cuantas hierbas aromáticas finamente cortadas y un poco de sal. Luego se prepara una cazuela grande, con una mezcla de aceite, tomillo picado muy menudo, peregil también picado y pimienta en polvo, y en esta cazuela se pone la carne ya mechada y se tiene á remojo por unas dos horas y al cabo de este tiempo ya la carne se habrá empapado del sabor de dicho aderezo, se toma la carne y se pone en el asador, previamente recubierta con el adobo ya dicho, y luego envuelta con un papel empapado en manteca, y se tiene asando en un fuego no muy vivo y cuando ya esté en punto, se retira del asador, se la desenvuelve del papel, se separan todas las hierbas picadas que se han pegado entre la carne y el papel, cuidando de no raspar la superficie de la carne para no quitar la grasa que ha trasudado, y todas estas hierbas se ponen en una cacerola, con parte de la grasa de la

carne, una pequeña cantidad de vinagre, un poco de manteca y una cucharada de harina y se sazona con pimienta y un polvito de sal y se forma una salsa que se cuece un rato, y luego se traba con unas yemas de huevos ó con un poco de harina y cuando se saque á la mesa el asado se rodea con dicha salsa y se sirve.

#### TERNERA MECHADA

Para condimentar el presente guiso, se escoje la carne de la pierna que es la más adecuada. Se lava y despoja del pellejo y parte nerviosa, y luego se introducen unas tiras de tocino en su interior y se coloca en una marmita que contenga sal y manteca, y allí se rehoga bien hasta estar en sazón. Se pone en una cazuela unas cuantas acederas con manteca y sal y se hace que cuezan. Mientras la carne ya rehogada, se pone en una cacerola con una cucharada de harina unas ramitas de perejil picado muy menudo, un polvillo de pimienta, uno ó dos dientes de ajo cortado menudito y todo junto se pone á cocer un par de horas y al cabo de éste tiempo se saca del fuego y al tiempo de irlo á servir, se le mezclan las acederas cocidas.

#### TERNILLAS DE TERNERA CON GUISANTES

Para aquellas de nuestras lectoras que pudieran no conocer el nombre de ternillas les diremos que estas son, las partes cartilagimas que se encuentran sobre todo en el pecho. Se emplean poniéndolas despues de lavadas y cortadas en trozos cuadrados y se ponen en una cacerola al fuego, con una cucharada grande de manteca, otra de harina, un vaso de agua, pimienta en polvo, sal y unas ramitas de perejil muy menudamente picados. Se tiene cociendo à buen fuego por espacio de una hora y al cabo de éste tiempo se ponen los guisantes, y se hacen cocer hasta estar en punto, y se sirven.

### HÍGADO DE TERNERA EN SARTÉN

Se lava bien un hígado de ternera y se corta en lonjas no muy grandes, y estas se frien á fuego vivo en una sartén, con unos dientes de ajo, dos cebollas picadas, perejil y un trozo de manteca y además una cucharada de harina. Se tiene friendo y removiendo, hasta que se note que se endurezca el hígado y entonces se pone en la sartén medio vaso de vino tinto bueno, sazonándole con una poca pimienta y un polvito de sal y además un poco de zumo de agraz. Cuando esté á punto de hervir se saca del fuego y se sirve calentita. Si se hubiera espesado mucho la salsa, se clarifica añadiendo un poco de caldo de sustancias ó del puchero.

### BOFES DE TERNERA

Se toman las bofes y se limpian en dos ó tres aguas tibias y por fin se meten en agua hirviendo para que queden limpias y algo escaldadas. Después se cortan en pequeños trozos y se envuelven en una capa de harina, de modo que queden bien cubiertas y luego se ponen en la misma cazuela con un vaso de caldo ó en caso de no haberlo, de agua, y se cuecen á buen fuego, sazonándolos con perejil y tomillo bien picados, y un diente ó dos de ajo también picados. Cuando á juicio del encargado estén cocidos, se baten unas yemas de huevos que se ponen mezclados á la salsa y se sirve, rociándolo con unas gotas de vinagre.

### HÍGADO DE TERNERA EN ASADOR

Tómese un hígado de ternera, lávese con dos ó tres aguas y una vez bien limpio se ponen en su masa unos trozos gordos de tocino bien curado y se mecha el hígado en una cacerola. Hecho esto se pone en otra cazuela un poco de aceite, una cebolla cortada en pequeños pedazos, laurel, perejil y tomillo bien picados y en este adobo se pone el hígado, dejándolo por

largo rato. Después se escurre un poco, se empapa bien un papel con manteca y se envuelve con el bien, se coloca en el asador y se sujeta para que no se desenvuelva. Una vez asado, se pone en una fuente y en ella se echa una salsa al pebre empapando en ella el hígado

#### LOMO DE TERNERA EN ESTOFADO

Se prepara el lomo para este plato lavándolo bien y despojándolo de la parte nerviosa y de lo gordo y una vez así dispuesto, se pone en una cacerola con unos trozos de tocino bien sazonado y encima una zanahoria hecha ruedas, una cebolla á trozos, sal, pimienta, unas cuantas hierbas aromáticas, un medio vaso de buen caldo, unas gotitas de vinagre fuerte y un limón pequeño hecho ruedas y desprovisto de la corteza y de las pepitas. Se tapa con una cobertera de hoja de lata y se pone á cocer, colocando lumbre encima de la tapadera y cuando esté cocido, se reduce la salsa previamente desengrasada y se saca á la mesa.

#### LOMO DE TERNERA ASADO

Después de preparado, como decimos más arriba, el lomo se mecha con unos trozos de tocino bueno y luego se pone envuelto en un papel untado con manteca en el asador, colocándolo á lo largo, y á medida que se va asando se humedece con la grasa que va destilando. Cuando esté asado, casi completamente, se le separa el papel para que el fuego dé al lomo el color, y se sirve mezclándolo con una salsa adecuada.

#### HIGADO DE TERNERA EN MASA

La preparación de este guiso es idéntica á la del hígado en sartén, con la sola diferencia que se emplea manteca de vaca amasada con harina y después esta pasta desleída en caldo de sustancias.

### LECHECILLA DE TERNERA CON HIERBAS

Se prepara del modo siguiente: se pone la lechecilla junto con unas cuantas lonjas de tocino que se distribuyen por encima y por los lados, medio cuartillo de vino blanco y otro medio cuartillo del caldo cocido ó de sustancias, en una cacerola, y se hace hervir á fuego lento. Antes de hacerla cocer, debe ponerse una salsa que estará compuesta de unas cuantas ramas de perejil y unos cuantos dientes de ajo todo bien picado, y poniendo una poca manteca fresca, se bate bien hasta formar una masa con todo sazonándola con pimienta y una poca sal. Se hace cocer la lechecilla y esta mezcla, y cuando esté en punto se espuma la salsa y se aclara con un poco de caldo colado ya clarificado y entonces se sirve.

### SESOS DE TERNERA EN CALDERETA

Se lava la sesada en agua caliente con vinagre y sal y una vez limpia se frie una cucharada de manteca en una sartén y se pone allí la sesada junto con algunas cebollas, ya doradas, en aquella misma manteca. Cuando se haya echado los sesos, se le añaden un puñado de setas bien escogidas y limpias, unas cuantas hierbas aromáticas y unas ramitas de perejil. Además se le echa medio vaso de vino blanco, otro medio vaso de caldo y se hace que cueza todo á un fuego manso, hasta que los sesos estén en sazón y entonces se saca de la lumbre y se sirve. Se adorna el plato con pan frito.

### SESOS DE TERNERA FRITOS

Se preparan los sesos como ya se ha dicho con los de vaca, se despojan de las membranas y de las venas, luego se lavan en agua caliente que contengan sal y un poco de vinagre; una vez lavados se dejan enfriar á fin de que se hagan algo duros y después se ponen en una cazuela con tocino, un limón mon-

dado, cortado en pequeñas ruedas, quitadas las pepitas, una cebolla, medio vaso de vino blanco y un vaso de caldo del puchero y todo ello se hace que cueza un rato hasta estar en punto. Después se cojen los sesos, se cortan en pedazos y se rebozan con huevo y harina friéndolos enseguida. Cuando se vayan á servir, se rodea el plato con un poco de perejil también frito en la misma grasa.

#### COSTRADA DE TERNERA CON HUEVOS

Este es uno de los platos que mayor reputación dan al encargado de confección y que tienen más buena acogida en las mesas de distribución inteligente. Para su preparación debe escogerse la carne magra de la pierna bien lavada y desprovista de pellejo y nervios, se pone á emperdigar en unas parrillas y luego se moja en un almirez con un trozo de tocino unas cebollas, y unas ramitas de perejil. Cuando todo esté bien machacado, se pone en un puchero á cocer á un fuego no muy vivo. Mientras se preparan unos huevos mejidos y después de sazonar la carne y salsa, con especias, sal y unos cuantos piñones, se pone en una cacerola ancha metálica, una porción de carne y salsa, luego por encima una capa de huevos mejidos, después otra porción de carne, y otra de huevos mejidos y así se continúa hasta que la costrada esté armada, en cuyo caso se finaliza poniéndola una capa de huevos batidos con canela y azúcar. Se cubre la marmita con tapadera de metal y poniendo lumbre arriba, se deja entre dos fuegos hasta que la superficie del guiso se endurezca y forme una costra como si fuera una tortada ó bizcocho, y entonces se saca del fuego y se lleva á la mesa, cortándola lo mismo que la tortada.

#### OTRA COSTRADA

Otra manera de condimentar este plato; es la siguiente: se elije la parte mas magra de la pier-

na, se lava bien, y se moja en un almirez con un trozo de tocino que tenga bastante magro, unas hojas de perejil y si se quiere algún diente de ajo, por mas que no sean de necesidad. Una vez esté todo bien machacado, se pone en una sartén y se emperdiga y luego se pone en un puchero y se hace cocer, sazónándolo con especias, sal y unos piñones. Mientras se debe cocer unos trozos de longaniza buena, y y luego que esté cocida la carne, se echa en una marmita ancha, y se dispone una capa de carne y encima otra de huevos, luego otra capa de rodajas de la longaniza y otra capa de huevos enseguida y se va disponiendola costrada, poniendo una capa de carne, otra de huevos, otra de longaniza y otra de huevos. Cuando esté terminada se pone por encima de todo huevos batidos con canela y azúcar, se coloca entre dos fuegos y se sirve como la otra.

#### OTRA COSTRADA

Estos platos ya se sabe que no suelen ser propios de una pobre mesa, y así que apesar del gasto que representan, los recomendamos por sus buenas cualidades. Otra manera de prepararlo es la que sigue: Se lava la carne y se emperdiga en las parrillas y después se machaca bien en un almirez con piñones etc., como se ha dicho en las otras, y después se pone á cocer un rato y cuando está cocido, se dispone en una tablita bien limpia y se amasa con flor de harina, una poca manteca, y un medio vaso de vino blanco. También puede hacerse construyendo una torta con la harina, vino y la manteca que coja todo el fondo de la tartera, se pone allí encima bien distribuida la carne, junto con piernas y pechugas de pollos y perdices, despojados de sus huesos y encima se pone otra torta de aquella masa para que la cubra y se tapa la tartera con una cobertera metálica, y se pone fuego arriba y abajo hasta que se embeba la humedad. Luego se tuesta un poco de azúcar, se moja y se mezcla con claras de huevo bien batidas y con esta mezcla se unta la costrada hasta reblandecerla y luego se sirve.



### CABEZA DE TERNERA EN SALPICON

Se prepara previamente la cabeza, escaldándola dos ó tres veces y despojándola de todo el vello que la sembra; luego se pone en agua fría donde se tiene durante veinte y cuatro horas para que suelte toda la suciedad que tenga en su interior y después se separa toda la mandíbula inferior y los huesos que hay en el extremo del hocico, y todos los huesecillos que haya en la superficie de la cara, no dejando más que los del cráneo. No hay necesidad de decir que se quitan los ojos y se limpian bien las órbitas. Todo el resto de la cabeza ya limpios, se frota bien con limón y se envuelve en un paño poniéndola á cocer en una grande olla en bastante cantidad de agua con unas ruedas de zanahorias, unas cebollas hechas pedazos, un manojito de hierbas aromáticas, un poco de perejil, rayadura de pan y una cucharada de harina. Se tiene cociendo á buen fuego hasta que esté en punto, entonces se saca, se escurre y se deja enfriar un poco para enseguida quitarle los huesos del cráneo, dejando al descubierto los sesos y se coloca en una grande fuente, rodeada de cebollas cortadas en trozos pequeños y unas cuantas ramitas de perejil. No debe sazonársela, sino que puesta en la mesa, los comensales á medida que se vayan sirviendo de ella, se la sazonarán á su gusto, puesta ya en su plato, con toda clase de especias, aceite, vinagre ó zumo de limón, etcétera.

### CABEZA DE TERNERA EN SALSA

Dispuesta y ya aderezada la cabeza como hemos dicho más arriba, se cuece con solo agua y sal, y luego se escurre bien, y se pone en una gran cazuela y bañarla un poco con vino blanco, y además se le echa unos granos de pimienta, clavos, canela y dos ó tres dientes de ajo majados. Se hace que cueza hasta que el caldo haya menguado algo más de la

mitad y una vez sazonada con sal, se parte á lo largo en dos trozos, se recubren con manteca amasada con rayadura de pan y se asan: ó bien se fríen unos trozos de tocino bien sazonado, con cebolla bien picada se pone vinagre, un poco de canela, azúcar y toda clase de especias, y se forma una salsa que se echa sobre la cabeza cocida.

#### OREJAS DE TERNERA ▲ LA PROVENZAL

Previamente lavadas y despojadas del pelo que las cubre, se pasan por un chorro de agua hirviendo, ó mejor se ponen en una olla que contenga agua hirviendo donde se escaldan y luego se ponen en agua fría para que bajen su temperatura. Después se colocan cortadas en dos trozos, en una cacerola á cocer, con unas cuantas lonjas de tocino, dos cebollas cortadas á trozos, perejil, y unas ruedas de limón sin corteza y sin pepitas. Se pone también un vaso de vino blanco y caldo de sustancias otro tanto. Se ponen encima de las orejas otros trozos de tocino y todo se tapa con un papel untado de aceite. A la hora y media, se retiran, se escurren y sirven con una salsa provenzal.

#### OREJAS DE TERNERA FRITAS

Se preparan las orejas, lavándolas bien en agua caliente, por dos ó tres veces, y luego se raspa con un cuchillo para quitarles el pelo, se dejan bien limpias y se ponen en un puchero á cocer para que se reblandezcan y cuando estén cocidas se cortan en cuatro trozos á lo largo y se ponen en adobo en una cacerola que contenga vinagre fuerte, pimienta en grano y un terroncito de sal. Cuando se hayan empapado del gusto del adobo se retiran, se rebozan en una masa clara de harina, manteca y alguna yema de huevo: luego se frien, dándoles vueltas y estendiéndolas. Cuando estén fritas se escurren y se adornan con perejil frito.

### OREJAS DE TERNERA AUX CHAMPIGNONS

Este plato se conoce en la cocina española con el nombre de «*Orejas con setas en salsa.*» Se prepara del modo siguiente: Una vez cocidas y limpias como indicamos más arriba, se mezclan con un puñado de setas bien escojidas y aderezadas y se las hace saltar en una sartén. Con una poca manteca fresca, después se pone en una cacerola un poco de caldo de sustancias y unas cucharadas de flor de harina, se hace reducir, y se liga con tres ó cuatro yemas de huevo batidas. Cuando los pedazos de oreja que se habrán puesto con las setas en esta salsa estén cocidos, se sacan, se enjugan y se ponen en un plato, regándolos con la salsa.

### OREJAS DE TERNERA Á LA MARINADE (EN ESCABECHE)

Se escojen las orejas y se limpian en agua caliente raspándolas con un cuchillo para quitarles el vello y cuando están ya preparadas, se les hace cocer un rato para reblandecerlas y luego se sacan y se enjugan y escurren para que suelten el agua. Se cortan en lonjas, ó en cuatro pedazos, como se crea adecuado y se dejan en una fuente. Se prepara un escabeche y unos quince minutos antes de servirlo á la mesa, se ponen las orejas, se empapan bien, y de allí enjugadas se meten en una empanada y se ponen á freir, procurando que ni el fuego sea muy fuerte, ni la manteca esté muy caliente. Cuando la empanada haya tomado por ambos lados un hermoso color dorado, se retiran, se disponen sobre una fuente y enseguida se hace freir en la misma sartén un manojo de perejil que se pone esparcido por encima de las orejas cuando se hayan de servir.

### OREJAS DE TERNERA EN RELLENO

Se preparan como queda dicho, y luego se las hace cocer. Cuando estén cocidas y escurridas, se

introducen dentro de un relleno cocido, el cual se habrá tenido buen cuidado de unirlo ó ligarlo bien. Luego se revuelven bien las orejas con miga de pan rayado, empapándose en huevos batidos y se frien. Cuando se vayan á servir se pone jugo algo claro en el fondo del plato ó tartera, y por encima las orejas rellenas.

#### CHULETAS DE TERNERA ASADAS EN PAPEL

Se separan de un costillar, las chuletas más delgadas y que no contengan mucho sebo, se aplanan con una paleta ó con la mano del almirez, se lavan, y despues se rebosan con una mezcla de manteca fresca de cerdo, pan rayado y un poco de peregil y un poco de cebolla picado bien menudo, sazonado con pimienta y sal. Cuando por las dos caras estén bien rebosadas, se cortan unas lonjitas muy delgadas de tocino bien sazonado, y se las coloca una encima de cada chuleta envolviéndola con un papel dispuesto al efecto, bien untado con manteca, se ponen sobre unas parrillas á un fuego no muy vivo y cuando estén en punto se sirven, colocándolas en el plato envueltas en el mismo papel.

#### CHULETAS DE TERNERA MECHADAS

Para preparar las chuletas según este procedimiento, se escogen que tengan bastante magro, y abriendo en su masa algunas hendiduras, se introduce unos trozos delgados de jamón y se mechan como se hace con la carne y después se rehogan en una sartén con un poco de manteca. Rehogadas que estén, se hacen que escurran un poco la manteca de que están impregnadas y se tienen un rato hasta que se enfrien, y entonces se ponen en una cacerola á cocer con medio vaso de caldo del puchero y se tienen hirviendo corto rato. Se prepara una salsa cualquiera y se mezcla con el caldo y cuando se va á servir, se adorna la fuente con pedazos de pan fritos.

### CHULETAS ASADAS Y EMPANADAS

Estas chuletas se preparan lavandolas, aplastándolas y sazónándolas con sal y unos cuantos granos de pimienta y se dejan así un rato. Después se derrite en una sartén un pedazo de manteca y cada chuleta se va empapando en ella y mientras se dispone una fuente que contenga miga de pan rayado y una vez empapadas las chuletas, se ponen en la fuente y se les da unas cuantas vueltas á fin de que se recubran de la rayadura de pan y luego se colocan en las parrillas á un fuego lento, que no levante llama, se tuestan poco para que no se queme el pan y se tiene unos treinta minutos asándose, que es lo suficiente para ponerse en punto.

### CHULETAS DE TERNERA Á LA PAPILOTTE

Se escojen chuletas que estén cortadas bien delgaditas, después de mechadas y aplanadas se colocan sobre unos trozos de papel cortados de antemano, se espolvorean con perejil bien picado, unos dientes de ajo también cortados muy menudos, sal, una poca de pimienta y además se coloca sobre cada chuleta un pedacito de manteca. Se envuelven en el papel respectivo, cada chuleta, de manera que solo queda fuera del papel el hueso largo se ponen sobre unas parrillas á un fuego manso, teniendo cuidado de que no levante llama, y cuando por ambos lados estén suficientemente asadas, se retiran de la lumbre, sirviéndolas sobre el papel.

### CHULETAS DE TERNERA Á LAS PARRILLAS

Se escojen estas que no sean muy gruesas y preparadas convenientemente se ponen en adobo algunas horas con aceite ó mejor manteca derretida setas en trocitos pequeños, ajos, perejil y un poco romero todo bien picado. Se sazona con pimienta,

sal, y cuando se saca de allí se las pasa por una fuente en la que hay miga de pan rayado, cuando están abiertas por ambos lados, se asan en unas parrillas á buen fuego ya en sazón se ponen en una fuente de manera que lo ancho de las chuletas se junte en el medio y todos los rabos vayan al borde, luego se vierte por encima el adobo en que se han tenido las chuletas y se sirven.

#### CHULETAS DE TERNERA EMPANADAS

Dispuestas ya las chuletas, se ponen en una cacerola que contenga aceite vinagre ó zumo de limón un manojito de hierbas aromáticas, pimienta, sal y allí se tienen en adobo, por espacio de dos horas, al cabo de cuyo tiempo se retiran, se envuelven en miga de pan rayado, se ponen en las parrillas con un fuego bastante manso y luego se sirve con salsa ó sin ella.

#### CHULETAS CON ESCAROLA

Se colocan en una cazuela con manteca, sal y se hacen saltar cinco minutos y luego se tiene ya preparada una escarola cortada en trozos muy pequeños, y se esparcen por un lado de las chuletas las que luego se vuelven del otro, volviendo á esparcir por encima escarola. Se asan en las parrillas y se rocía con zumo de limón.

#### CABEZA DE TERNERA Á LA GALLINETA

Se prepara este plato, limpiando y aderezando la cabeza como se ha dicho anteriormente y después de cocida con agua y sal se prepara una gallineta echando antes de llegar á ligarla la cabeza hecha á trozos. Luego se pone á hervir á fuego lento un corto rato se baten unas yemas de huevos con lo que se liga la gallineta y sin dejar que llegue á hervir se sirve con zumo de limón.

### CHULETAS DE TERNERA AL NATURAL

Se cortan las chuletas y después de estar bien lavadas, se aplastan con una paleta, se sazonan con sal y pimienta y se empapan bien con manteca. Luego se ponen en unas parrillas á fuego que no levante llama y se asan por los dos lados hasta que estén en punto, y entonces se sirven sin salsa ninguna.

### CABEZA DE TERNERA ASADA AL HORNO

Se pone la cabeza en una gran olla que tenga agua hirviendo, se escalda bien, se saca con un cuchillo se va rascando hasta separar completamente el vello, después se pone á cocer con agua, sal y cuando ya esté cocida se parte á lo largo y se separa la lengua y los sesos. Se despoja de los huesos de la mandíbula inferior y demás, se pone la carne restante en una cacerola, junto con unos pequeños pedazos de tocino, algunos granos de pimienta y unas hojitas de perejil. Después de esto se lleva al horno donde se asa, y si no se tapa con una cobertera metálica la cacerola, se pone fuego encima y debajo y así se asa, aderezándola luego con ruedas de limón.

### COTELETTES DE VEAU Á LA CUISIMIERE

Este plato, llamado en castellano «*chuletas de ternera á la cocinera*», se prepara poniendo estas ya dispuestas en el fondo de una cacerola con un cuarteron de tocino cortado en pequeñas lonjas, una cucharada de manteca y se las hace cocer á fuego lento en su mismo jugo, dándole vueltas á menudo. Cuando estén bastante cocidas se disponen en una fuente con los rabos hacia el borde y por encima de ellas se colocan los trozos de tocino. Con el caldo en que han cocido, se mezclan tres yemas de huevo batidas, un poco de perejil picado, un ajo

tambien picado, y todo ello se hace ligar en la lumbre dejando luego caer un poco de vinagre y un poco de sal. Cuando haya espesado algo, se vierte sobre las chuletas y se sirve.

#### CHULETAS DE TERNERA A LA MILANEISE

Para disponer este plato, se eligen las chuletas magras y lavadas y aplanadas se ponen en una cacerola y se la saltea en un poco de manteca fresca, unos dientes de ajo cortados en trozos y se tiene allí hasta que se haya dorado bien por ambos lados. Se modera el fuego y se tapa la cacerola con una covertera de metal, se pone lumbre encima de la tapadera y se tiene hirviendo lentamente quince minutos. Al cabo de este tiempo se quitan las chuletas, se pone en la cacerola un poco de caldo del puchero y otro poco de una salsa de tomate y se hace reducir. Se empapan después las chuletas en esta salsa, se hierven algunos minutos y se sirven.

#### COSTILLAS DE TERNERA, ASADAS, ADEREZADAS

##### CON HIERBAS AROMÁTICAS

Se prepara un buen costillar de ternera, se lava y limpia perfectamente y luego se mecha con unos trocitos de tocino bien sazonado. Una vez mechado se pone á adobar en una cacerola grande ó un barrero con aceite, perejil, laurel, tomillo, dos ó tres dientes de ajos bien picados, nuez moscada en polvo, pimienta y sal. Allí se tiene (en un sitio fresco) dos ó tres horas, y al cabo de este tiempo, que la carne tiene ya el sabor del adobo, se pone en el asador y se rocía con el mismo aderezo, cubriendo con un papel untado con manteca las costillas, á fin de que no se quite el adobo y así continúa asándose á un fuego lento y cuando están asadas, se retiran de la lumbre, se separa el papel y con un cuchillo se van recojiendo todas las hierbecillas que se hayan que-



dado pegadas á la carne ó al papel y con ellas se forma una salsa, poniéndolas en una cacerola con un poco de vinagre, otro poco de jugo, una cucharada de manteca amasada con otra de harina, un polvito de sal y una poca pimienta. Esta salsa se pone al fuego y se tiene allí hasta que ligue. El costillar desprovisto de las hierbas, se recubre con una mezcla de rayadura de pan, manteca derritida y unas yemas de huevos batidas. Cuando se va á servir se vierte encima la salsa.

#### CHULETAS DE TERNERA Á LA LEONESA

Deben cojerse éstas que estén entre magro y gordo, si bien debe predominar el magro, y se lavan y quitan la sangre poniéndolas en adobo en una cazuela con aceite, dos dientes de ajo, perejil, tomillo, pimienta y sal, todo bien picado y allí se tiene como hora y media. Después se machacan en un mortero unos pepinillos, un trozo de tocino y una ó dos anchoas bien peladas y quitadas las espinas, se rebozan las chuletas en esta mezcla y se ponen á cocer en el caldo del adobo, añadiendo unos trozos de tocino. Mientras se cuecen se prepara una salsa, con un pequeño manojo de hierbas aromáticas y unos dientes de ajo, todo picado, dos cucharadas de harina y un poco de manteca, se mezcla con el caldo y se sirve, añadiendo un poco de vinagre ó zumo de limón.

#### CHULETAS DE TERNERA AL ESTILO CASERO

Lavadas y dispuestas como ya se ha dicho las chuletas, se ponen en una cacerola á fuego lento y se rehogan con una cucharada de manteca y cuando estén bien rehogadas, se hecha en la misma cacerola un poco de caldo, y se hace que cuezan á un fuego manso, sazonándolas con un poco de sal y un poco de pimienta. Una vez en punto, se retiran de la lumbre y se separan del caldo en que han

cocido y este se desangrara y liga con una cucharada de harina puesta á tostar en una sartén, y bien mezclado se pone á la lumbre haciendo que hierva un poco y entonces se empapan en aquella salsa las chuletas y se sirven.

#### CHULETAS TOSTADAS EN SALSA

Estando las chuletas aplanadas y ya dispuestas se las ponen durante veinte y cuatro horas en maceración ó adobo con un poco de aceite crudo, una cebolla cortada en ruedas, algunas hojas de laurel y unas ramitas de perejil. Cuando haya trascurrido el tiempo señalado se las coloca sobre unas parrillas á un fuego fuerte y se las va dando vueltas para que no se achicharren. Mientras tanto se prepara (como ya digimos al tratar de las salsas) una salsa picante ú otra cualquiera, se mezcla unos trozos de pepinillos adobados en vinagre fuerte, y cuando las chuletas estén en punto se mezclan con esta salsa.

#### MANOS DE TERNERA Y CALLOS EN ARROZ AL HORNO

Se escojen una ó dos manos de ternera tiernas, se limpian en agua caliente, se raspan con un cuchillo, se escaldan y con una hacha se hacen trozos. Se ponen á cocer junto con el vientre también limpio y se tiene seis ó siete horas á buen fuego. Cuando están á medio cocer se sacan los huevos, dejando cocer lo demás junto con unos trozos de carne, y cuando ha pasado unas dos horas de cocer, las manos y la carne, se añade morcillas, chorizo y tocino en trozos. Cuando esté todo cocido se pone en una cazuela, en la que se habrá derritido un poco de manteca, y se le pone el arroz calculando que por cada taza de arroz se pone una y media ó poco más de caldo, y así dispuesto, se lleva la cazuela al horno y cuando esté casi cocido, se saca, se vierte por encima un batido de yemas de huevo y se vuelve á meter en el horno hasta que esté completamente

cocido. Este arroz es muy apreciado por sus grandes condiciones alimenticias.

#### MANOS DE TERNERA FRITAS

Una vez cocidas las manos previamente limpias y separados los huevos se ponen en adobo, con vinagre sal y pimienta. Luego se sacan de allí, se escurren y se rebosan en un poco de manteca. Se frien á poco fuego hasta que estén doradas oscuras y se sirven adornadas de perejil frito.

#### MANOS DE TERNERA REBOSADAS

Una vez bien limpias se cuecen con agua sazonada con sal y cuando se hayan separado todos los huesos, se rebosan con huevos batidos, luego se pasan por un plato en que haya rayadura de pan, y cuando estén bien envueltas se frien á buen fuego con un poco de manteca y al sacarlas de la sartén se espolvorean canela y azúcar y se sirven calientes.

#### MANOS DE TERNERA EN SALSA

Se disponen como queda dicho, se deshuesan y cuecen, luego se sacan y se ponen en una salsa de avellanas ó piñones, remojados, junto con queso parmesano ó de gruyere, rayado, perejil picado y algún ajo. Se hacen que cuezan un poco en esta salsa y se sirven.

#### CARNERO GUISADO

Para condimentar el carnero en guisado, lo primero que debe procurarse es escojer la carne magra de la parte de la pierna y esta se lava bien y se le quita el tejido nervioso que tenga y el pellejo. Se corta en pedazos cuadrados y de un tamaño regular y mientras se frien unos trozos de tocino con una cebolla picada, y cuando esto esté frito se junta á la

carne y todo se pone en una olla, sazónándola con pimienta y un poco de sal, y allí se rehoga un poco y cuando parezca que está bastante, se le pone caldo ó agua caliente y se hace que cueza. Cuando esté cocido, se le añade una salsa de piñones, perejil, un hoja de hierba-buena y toda clase de especias mezclándolo bien al caldo y cuando se va á servir se pone zumo de limón.

#### CARNERO GUIADO CON SALSA DE TOMATES

Se trocea la carne, se lava bien y se pone en una cacerola con tocino bien sazonado partido en trozos y frito, con cebolla bien picada, unas hojas de laurel, perejil y se sazona con sal y pimienta; en dicha cacerola se pone una cucharada de manteca de cerdo fresca y se rehoga todo, y cuando esté á medio rehogar se ponen dos ó tres dientes de ajo bien machacados y fritos en una salsa de tomates y todo junto se tiene hirviendo hasta que esté la carne bien cocida, habiendo puesto, un poco de caldo, especias y alguna sal. Cuando esté bien cocida se retira de la lumbre y se sirve solo ó añadiendo un poco de zumo de granada como muchas personas apetecen.

#### CARNERO GUIADO CON GRANADA

Lavada y arreglada la carne se parte en trozos cuadraditos, y juntándola con una mezcla de tocino y cebolla, pimienta y sal todo bien picado, se pone en un puchero ó cacerola y se rehoga en una poca manteca, luego se pone á cocer y cuando esté algo cocido, se le pone una salsa de avellanas preparada de antemano y se hace que continúe hirviendo hasta que esté completamente cocida, y entonces se sazona con toda clase de especias. Entretanto, se escojen dos ó tres granadas buenas, se mondan y se separan las membranas que hay rodeando los granos y se cuecen estos solo, luego se esprimen y el zumo forma una salsa muy apetitosa para la carne.

### COSTILLARES DE CARNERO ASADOS

Se toman dos costillares, se separan bien los lomos y los solomillos que se emplean en otros platos, dejando solo los costillares propiamente dichos y uno de ellos se mecha con unas lonjitas delgadas de tocino y el otro se mecha también, solo que en lugar de tocino se introduce perejil. Bien mechadas se ponen en un asador bien sujetos para que no se deslicen y se tienen á buen fuego durante tres cuartos de hora y mientras se prepara una salsa cualquiera según el gusto de cada uno pero que esté clarita y cuando estén los costillares asados, se retiran del asador, se disponen en una fuente y se rocián con la salsa preparada.

### COSTILLARES DE CARNERO EN PARRILLAS

Este modo de preparar los costillares es de una grande aceptación, sobre todo para las personas inapetentes y para aquellas que tienen el estómago cansado y tienen la digestión difícil. Se separa la cresta que forma el espinazo dejando toda su carne adherida á las costillas y éstas se aplanan y golpean con la cuchilla, colocándolas después sobre unas parrillas á fuego lento, haciendo que se asen paulatinamente y untando con una pluma mojada en grasa de tocino derretido y zumo de limón puesto en una jícara. También se las suelen rebozar en miga de pan rayado y ponerlas luego á asar.

### ESPALDILLA DE CARNERO EN ASADOR

Se toma una espaldilla y se prepara, tronchando con una cuchilla la parte superior y se coloca en un asador rodeado de lonjas de tocino. Mientras se asa á buen fuego, con los trocitos de carne que se hayan separado de la espaldilla unas cuantas ruedas de zanahorias, una cebolla picada y un manojito de

hierbas aromáticas junto con cierta cantidad de caldo del puchero, se forma una salsa adecuada y cuando la espaldilla esté bien asada y empapada del tocino derritido, se sirve sobre acederas ú otras legumbres cocidas, y se baña la espaldilla con la salsa ya preparada. Es un buen plato.

#### SOLOMILLO DE CARNERO EN SALSA

Separados los solomillos de los costillares se ponen á mechar con unos trocitos de tocino y cuando ya lo estén, se las pone en una cacerola en adobo con vinagre fuerte, y un picadillo de perejil, tomillo, laurel y una cebolla. Así se tiene por espacio de dos ó tres días y al cabo de este tiempo y cuando haya de servirse dicho plato, se ponen á cocer en un vaso de vino y una cucharada de azúcar y se tiene cociendo hasta que esté bien impregnado y cocido y haya tomado un color conveniente. Se sirven caliente y mojado con una salsa formada con vinagre, aceite, sal y un poquito de pimienta.

#### SOLOMILLOS DE CARNERO EN SALSA DULCE

Preparados como se ha dicho los solomillos, y separados todos los huesos, se ponen dos ó tres horas en una cacerola que contenga medio cuartillo de vino tinto, un poco de aceite bueno, la sal y pimienta necesaria. Pasado este tiempo se añaden á la misma cacerola los desperdicios del solomillo, y todo se pone á cocer hasta que tenga un color conveniente. Se añade entonces un poco de agua y se continua hirviendo poco á poco. Después se desengrasa y se asa la salsa con una cucharada de harina azúcar y cuando los solomillos esten bastante cocidos se bañan en esta salsa y se sirven.

#### CHULETAS DE CARNERO AL NATURAL

Se preparan, despojándolas de los huesos y dejando solo la membrana que está pegada á ellos. Se

lavan dos ó tres veces y luego se aplanan como hemos dicho ya, y luego que se haya raspado un poco el interior de la chuleta se empapan en manteca derritida y se colocan sobre unas parrillas á un buen fuego, volviéndolas á menudo para no dejarlas quemar. Cuando hayan transcurrido unos quince minutos, que es el tiempo calculado para que se asen las chuletas, se disponen en una fuente en forma de estrella y se sirven.

#### ALMÓNDIGAS DE CARNERO EN SALSA DE TOMATE

Escojida la carne magra, bien lavada y sin ternillas ni huesos, se pica con una cuchilla, bien picada se amasa con rayadura de pan empapada con leche, patatas hervidas, hierbas aromáticas y un batido de yemas de huevo, se amasa bien y se sazona con sal y especias y con dos cucharas ó en una jícara, se forman las almóndigas. Luego de hechas, se pasan por un plato con miga de pan rayado se rebozan y se ponen á freir en una sartén. Se prepara una salsa de tomate ó bien si se quiere una salsa picante, y cuando estén fritas se mojan con dicha salsa y se sirven calientes.

#### ALMÓNDIGAS DE CARNERO

Se hace un picadillo con tocino, bien sazonado, ajos, perejil, la carne cruda y se mezcla bien con rayadura de queso parmerano ó gruyere, miga de pan y huevos batidos. Se sazona con sal, especias y se amasa perfectamente. En una jícara ó á mano se van haciendo las almóndigas y se hace que se cuezan en una cacerola con caldos de sustancias ó del puchero. Mientras tanto, se prepara una salsa de avellanas y se desata con un poco de vinagre ó zumo de limón y se pone con las almóndigas, haciendo que hiervan unos cuantos minutos. Se sirven calientes.

### SESADA DE CARNERO FRITA

Se escoje una buena sesada y se lava en agua tibia dos ó tres veces; luego se escalda en agua hirviendo se le quita la sangre cuajada y las membranas que la envuelven, y por fin se hace cocer un rato en agua caliente que contenga una cucharada de harina desleida, una cucharada de manteca y un batido de dos ó tres huevos. Cuando esté la sesada caliente, se retira de la olla, se corta en rebanaditas pequeñas y se reboza en harina y huevo batido y se pone á freir lentamente, hasta que se doren un poco, y entonces espolvoreándolas con canela y azúcar, se sirven.

### CABEZA DE CARNERO ASADA

Debe prepararse la cabeza, lavándola en dos ó tres aguas calientes, escaldándola en agua hirviendo quitándola el bello que la recubre y dejándola dos días en un barreño que tenga agua fria para que suelte la porquería. Se arrancan los ojos. Cuando está bien limpia, se parte en dos á lo largo, y separando un poco las ternillas, se rellenan los huecos, con un picadillo de tocino, peregil, pimienta, sal y dos ó tres dientes de ajo, se sujeta con un bramante y se envuelve en un papel de estraza untado con manteca, poniéndola en el asador y dándole vueltas. Cuando se sirve, se moja en una salsa picante.

### BOFES DE CARNERO CON TOMATE

Preparados y limpios los bofes, se hierven en agua y sal, y cuando estén cocidos, se cortan en pequeñas lonjitas que se ponen en una sartén y se rehogan con manteca, espumándolos á menudo; después se frien con tomate y se sirven así.



### PICADILLO DE CARNERO

Este plato es muy útil, porque con él se aprovecha la carne cocida ó cruda que queda de un día á otro, porque se coloca en la sartén, en la que habrá un pedazo de manteca derritida y allí se pica un manojito de hierbas aromáticas, se sazona con pimienta, sal y se remoja con medio vaso de caldo y uno de vino blanco. Se calienta y se sirve.

### RIÑONES DE CARNERO EN PARRILLAS

Se limpian unos riñones bien desarrollados, se escaldan y se abren por la mitad á lo largo sin que se separen del todo las dos mitades, se colocan sazonados con sal y pimienta en un asador de manera que queden bien abiertos y allí se asan un poco á fuego lento. En una cacerola se pone una cucharada de manteca, y luego que estén los riñones algo asados, se rehogan en aquella manteca haciendo que cuezan á buen fuego un ratito. Cuando se juzgue que están en punto, se sacan, se les pone entre las dos partes una almóndiga pequeña de manteca de anchoas y se rocían con zumo de limón.

### SANGRE DE CARNERO ASADA

Con la sangre de carnero suele hacerse una pasta análoga á la que se hace con sangre de cerdo para hacer morcillas. Para ello cuando está la sangre recién sacada del cuerpo del animal se remueve bien y se mezcla con gran cantidad de cebolla cortada en pedazos pequeños, y cuando esté bien mezclado y forme todo una masa, se coloca en una marmita y se tapa con una cobertera metálica, poniéndola á asar entre dos fuegos ó bien se lleva al horno y se cuece allí sin ponerle tapadera. También suele hacerse con ella una especie de tortas pequeñas poniendo cucharadas en una cazuela con aceite hirviendo y luego se sazona con especias y sal.

### SOLOMILLOS DE CARNERO CON LEGUMBRES

Se repasan todos los huesos que tienen una espaldilla y se introducen unas tiritas de carnero en los huecos, mechándolo bien y poniéndolo después en un asador también con unos trocitos de tocino. Se cuecen unas cuantas legumbres de la clase que se quieran y cuando el solomillo esté asado, se sirve poniendo las legumbres en la fuente y el solomillo encima.

### SOLOMILLO DE CARNERO DE OTRO MODO

La preparación de este plato es exactamente igual que la del solomillo en salsa, con la sola diferencia de que se cuecen en caldo de sustancias y una media gelatina. Debe servirse este plato bien caliente, sino se espesa.

### PECHO DE CARNERO GUISADO

Se toma el pecho de carnero, se lava bien y se corta en pedazos regulares de la forma que se quieran, y así preparados, se ponen en una cazuela unas lonjas de tocino, encima otras de jamón bien curado y encima de todo los trozos de pecho, que se cubrirán con lonjas de tocino; se moja con un poco de caldo y se añaden unas cebollas hechas trozos, unas cuantas ruedas de zanahorias y unas hojas de laurel. Se hace hervir unas dos ó tres horas entre dos fuegos se escurre luego de cocido y se sirve adornando la fuente con legumbres de la clase que más se prefiera.

### PIERNA DE CARNERO ASADA

Lo primero que debe prepararse para que la pierna resulte como deba ser es tenerla veinte y cuatro horas dándola el fresco y además machacándola alguna vez para que se ponga tierna. Dispuesta de esta manera se procede á asarla, para lo cual, se introduce en su masa uno ó dos dientes de ajo mondados

y se coloca en un buen fuego en el asador, dándole vueltas á menudo y mojándola á medida que va adelantando el asado con la grasa que destila, y al cabo de una hora y media, que es el tiempo suficiente para que la carne se ponga en punto, se retira del asador y se sirve.

#### PIERNA DE CARNERO GUISTADA

Se despoja completamente del hueso y se rehoga con manteca á fuego lento en una cacerola cuando esté ya limpia, hasta que se colore convenientemente por ambos lados, dejando caer de cuando en cuando algunas gotas de agua. Después se añade agua tibia y además dos ó tres cebollas, una zanahoria cortada en rodajas, una cabeza de ajos y se hace cocer unas cinco ó seis horas. Al cabo de este tiempo se sazona y desengrasa el caldo y se traba con dos cucharadas de flor de harina. Se empapa una pluma de gallina en esta liga y se va untando toda la superficie de la pierna; cuando se sirva se adorna la fuente con escarola.

#### PIERNA DE CARNERO ESTOFADA

Después de bien lavada una pierna y despojada de todos los huesos, nervios y pellejos se mezcla con unas pequeñas lonjas de tocino sazonado con sal y demás especias se procura introducir las en el interior de la pierna, de modo que no sobresalgan nada de su superficie. Se da un fuerte golpe en la articulación ó coyuntura y se rodea de un bramante apretado y luego se pone en una cacerola con tres ó cuatro cebollas hechas trozos, unas cuantas ruedas de zanahorias, un manojito de hierbas aromáticas y un poco de perejil, dos vasos de vino blanco y un trozo de tocino. Se pone fuego encima de la tapadera, se hace cocer lentamente hasta que esté en punto y se sirve.

### MANOS DE CARNERO ASADAS CON HIERBAS

Se limpian bien las manos, se escaldan y se ponen á cocer unas cuantas horas en agua sola y sal, á fin de que se reblandezcan y cuando estén tiernas se quitan todos los huesos y se ponen á cocer en una marmita con manteca, hierbas finas picadas y una poca pimienta y sal. Se tiene cociendo hasta que espese el caldo y entonces se sacan las manos y se dejan enfriar. Se mojan luego en la salsa de hierbas, se rebozan con miga de pan rayado y se asan en poco fuego, sirviéndolas después bañadas en una salsa picante.

### RIÑONES DE CARNERO COCIDOS EN VINO.

Se preparan los riñones como se ha dicho, abriéndolos por la mitad y espolvoreándolos con especias y sal. Luego se asan en unas parrillas y cuando estén bastante, se rehogan con un poco de manteca y se ponen á cocer en un vaso de vino tinto.

### MANOS DE CARNERO Á ESTILO CASERO

Se preparan lo mismo que se ha dicho con las manos asadas y cuando están sin huesos, se espolvorean con sal y pimienta y se cuecen. Una vez cocidas se bañan en una salsa formada por zumo de limón, harina, perejil y dos ó tres huevos batidos.

### LENGUA DE CARNERO ASADA

Una vez limpia la lengua, se pone á cocer con solo agua y sal, y mientras se forma una mezcla de harina, cebolla picada menudita, unos ajos y perejil también picados, se empapa todo en manteca y se sazona con sal y un polvito de pimienta. Se echa también medio vaso de vino blanco y se reboza la lengua en esta masa, después se rocía con

un poquito de zumo de limón y se colocan en unas parrillas sobre un fuego lento y se van dando vueltas haciendo que se ase con lentitud; cuando estén en punto, se retira y se sirve.

#### LENGUA DE CARNERO

Se limpia la lengua, se escalda y luego se rasca con un cuchillo y cuando esté dispuesta, se introducen unas tiritas delgadas de tocino y se mechán. Después se ponen á cocer, y cuando estén medio cocidas, se les quita el pellejo y se hacen hervir unos treinta minutos á fuego manso y se sirve con una salsa al pebre.

#### COLAS DE CARNERO ASADAS

Después de escaldadas, bien rascadas con un cuchillo y limpias, se parten en trozos pequeños y se empapan en manteca y rebozan con miga de pan, y hecho esto, se colocan en unas parrillas sobre poco fuego y se asan.

#### VENADO EN GUISADO

El venado es uno de los animales de que se hace más aprecio, sobre todo en ocasiones en que no es dado facilitarse otra clase de carne. La preparación de este guiso exige que la carne destinada al efecto, sea de la parte del pecho, la que bien limpia se divide en trozos cuadrados. También se suele añadir el cuello de dicha res, dividido en cuatro pedazos. Se coloca en una cazuela en la que se pone antes un trozo de manteca y se sofríe en ella con un cuarterón de tocino bien sazonado y hecho pequeños pedazos. Cuando el tocino haya adquirido un color conveniente, entonces se ponen los trozos de venado y se sofríen en la grasa que quedó del tocino y la manteca, y cuando se juzgue que está en su punto, se retira de la cacerola. La manteca y grasa que queda va tostándose hasta que obtenga un color

dorado y entonces se le añade cuartillo y medio de vino tinto bueno mezclándolo bien. Con esto se forma una salsa y en ella se pone la carne, dejándola cocer á fuego lento hasta que esté la carne á medio cocer, en cuyo caso se ponen unas cuantas setas, arregladas y hechas pedazos, algunas cebollas pequeñas y se sazona convenientemente con sal y una poca pimienta. Asi continúa cociendo la carne hasta que esté en sazón. Se retira y la salsa se tamiza y desengrasa y se reduce un poco si acaso se juzga que está algo clara, y dispuesta asi se vierte bien caliente en la fuente en que ya estén los trozos de venado arreglado. Esta fuente se adorna con unos trozos de pan bien fritos, mezclados con las cebolletas y setas en que se ha cocido la carne y se sirve.

#### COSTILLAS DE VENADO AL MINUTO

Para preparar las costillas de venado según este procedimiento, se practican las mismas operaciones que con las de carnero. Se las pone en una cacerola con un poco de manteca ó de aceite bueno mezclado con pimienta, sal y se las saltea en él, y en el momento de estar cocidas, se pone en la misma cacerola medio vaso de jugo de aves y de caza, una cucharada de harina, como menos de medio vaso de vinagre y un manojito de hierbas finas bien picadas, y todo esto se deja cocer cierto tiempo, hasta que espese y se reduzca algo. Las costillas se retiran y se colocan en una fuente dispuestas en forma de corona; cuando la salsa esté en punto, se vierte hirviendo por encima de ellas y se sirve.

#### FILETES DE VENADO SALTEADOS

Se toman unos filetes de esta res, y después de bien limpios y dispuestos, se ponen á mechar con unos pequeños trozos de tocino bien sazonado, espolvoreándolos con pimienta y sal; una vez bien mechadas se parten en tajaditas y de igual tamaño y se colocan en una vasija adecuada, haciéndolas

marinar unas diez ó doce horas. Al cabo de este tiempo se sacan y enjugan perfectamente con un lienzo, y bien secas se ponen en una cazuela y se saltean en la manteca muy caliente á buen fuego, teniendo cuidado de darles vuelta de cuando en cuando. Ya salteados, se colocan en una fuente en forma de corona y entre cada dos filetes se coloca una lonja de corteza de pan bien frita que vengan á tener las mismas dimensiones que los trozos de filetes.

Con la parte restante del líquido en que se mechó la carne, se forma una requemada que tenga un buen color dorado y hecho esto, se le añade todo el resto de la salsa de la marinada, mezclándolo perfectamente. Además se le pone también una media taza de caldo del puchero, préviamente desengrasado, y todo ello se hace cocer hasta que cuando haya llegado el tiempo de servir dichos filetes se vierte esta salsa hirviendo por encima de ellos.

#### CORDERO MECHADO

Se escoje un trozo de cordero que sea magro y se pone durante veinte y cuatro horas en adobo con una ó dos jícaras de buen aceite de olivas crudo, una cebolla cortada en trozos bien pequeños, un manojito de hierbas aromáticas también cortadas menudas y sazonadas con pimienta y una poca sal. Al cabo de las veinte y cuatro horas se añade á todo el adobo un vaso de buen vino blanco y se hace cocer. Antes de poner en el adobo la carne, debe mecharse con unas tiritas de tocino bien sazonados y cuando haya cocido en la salsa, se aclara y cuela ésta, se pone en la fuente y se sirve.

#### CORDERO GUISADO EN ARROZ

Los trozos de cordero que se destinan para este guiso, como las costillas, piernas, etc., se deben antes de poner en el arroz asar un poco, que es como

está más tierno y sabroso, ó bien cuando se ponen el arroz se rehogan en manteca. En una cazuela se pone con un poco de manteca, unos ajitos, un poco de cebolla y unas ramas de perejil todo bien picado y se rehoga en la manteca. Después se pone la cantidad necesaria de arroz fino y se le da unas vueltas en la misma manteca; entonces se pone agua hasta cubrirlo y los pedazos de cordero. Se cuece unos quince minutos y luego se retira del fuego y se deja junto á la hornilla, tapando la cazuela con una cobertera de metal y colocando bastante lumbre encima de dicha tapadera. Así se tiene otros quince minutos y al cabo de este tiempo se puede dar por concluído y se sirve.

#### CORDERO GUISADO CON LEGUMBRES

Debe escojerse como más á propósito para este plato la carne de la parte del costillar, el cual se limpia y distribuye en trozos de dos costillas juntas en cada uno y estos pedazos se rehogan en una cazuela con manteca y guisantes ó la clase de legumbres en que se desee guisar el cordero, y cuando esté todo bien rehogado, se pone en la misma cazuela, pimentón, sal y la cantidad de agua que se juzgue necesaria y se hace que cueza un rato. Si al cabo de algun tiempo no consiguiera espesar la salsa, se añade otra roja ó una de almendras ó un batido de dos ó tres yemas de huevo, se da un hervor y se sirve.

#### CABEZA DE CORDERO EN ASADOR

La cabeza del cordero se limpia como ya se ha dicho al tratar de la vaca y de la ternera, cuando esté ya dispuesta para su condimentación, se parte con una cuchilla en dos mitades y se llenan todos sus huecos con un picadillo de perejil, unos ajos, tocino, una yema de huevo, pimienta y sal, todo previamente rehogado en manteca. Cuando estén rellenas, se unta su parte exterior con una pluma,



empapada en manteca derretida y zumo de limón, y envueltas en un papel untado de aceite se colocan en el asador á fuego lento y allí (sujetándole en pasadores) se tiene dando vueltas hasta estar en punto.

#### MOLLEJAS DE CORDERO EN SALSA

Se toman dichas mollejas, se limpian bien en agua caliente y se sazonan con un poco de sal. Se deben tener unas tres ó cuatro horas en agua fria antes de sazonarlas. Al pasar este tiempo, se ponen á cocer en una tartera á fuego lento, con una regular cantidad de caldo, una cebolla cortada en ruedas, dos ó tres pequeñas enteras, dos ó tres cucharadas de manteca amasada con harina y un polvillo de nuez moscada. Se tiene cociendo treinta minutos y al cabo de este tiempo se añade una salsa formada por grosellas, perejil picado, dos ó tres huevos batidos y un poco de nuez moscada.

#### CORDERO EN PEPITORIA

Para preparar este plato, tómense las asaduras de un cordero, se limpian convenientemente y se ponen á cocer un poco con agua y sal. Cocidas que estén, se ponen en una sartén junto con unos trocitos muy menuditos de cebolla y se rehogan á fuego lento en una poca manteca. Después se ponen en una cazuela haciendo que vuelvan á cocer con caldo ó agua y las especies que se quieran y cuando falte un poco de tiempo para sacarla á la mesa, se espesa el caldo con una salsa formada con almendras, piñones, avellanas, unas yemas de huevo cocidas y un poquito de perejil bien picadito. Se mezcla bien todo, se pone en la fuente y sirve.

#### CORDERO GUISADO

El cordero (Agueau) es uno de los animales de que se hace más consumo por lo delicado y tierno de su carne. Para preparar este plato, llamado en

español, cordero guisado á lo cortijero, se saca de un cordero el solomillo entero, se limpia y se divide en pequeñas lonjas, que espolvoreadas con pimienta y sal se ponen en una sartén á freir con buen fuego en una poca manteca. Cuando están fritas, se ponen en una fuente y vierte la manteca por encima. En una tartera á parte se forma una salsa con caldo de sustancia ó del puchero, una ó dos cucharadas de harina y una poca nuez moscada en polvo. Se agita á menudo mientras cuece, y cuando estén en punto se ponen las tajadas de cordero, se agitan y sirven.

#### CHULETAS DE CORDERO EMPANADAS

Limpias las chuletas, se empapan en manteca derretida y se rehogan un poco. Se separan las chuletas, se mezcla un batido de yemas de huevo, con la manteca de vaca en que se han rehogado las chuletas y se forma una salsa en la que se empapan las mismas, se ponen en una fuente que tiene pan rayado y cuando estén bien envueltas se colocan sobre unas parrillas, á fuego manso, y cuando estén doradas por ambos lados, se le ponen unas gotas de zumo de limón.

#### MENUDILLOS DE CORDERO CON PATATAS

Limpios y arreglados los menudillos, se cortan en pequeños trozos y se rehogan en una sartén con una poca manteca fresca de cerdo y una cucharada de harina. Cuando estén rehogados, se pone en la cacerola un vaso de buen vino blanco y medio de caldo, se sazona convenientemente y se cuece. Cuando esté en punto se sirven con patatas fritas.

#### CHULETAS DE CERDO ASADAS

Se cortan las chuletas de manera que quede algo de gordura en ellas, se les dan unos golpes con la cuchilla y se aplanan, y sazonadas con sal, se colo-

can sobre las parrillas á fuego manso y se asan.

Se sirven solas ó empapadas en una salsa de tomates ó pepinillos.

#### CHULETAS DE CERDO, CUISADAS

Se cortan y preparan las chuletas del modo que se ha dicho al tratar de las de carnero ó ternera y luego se cuecen en un pucherito con caldo, unas ramitas de peregil bien picadas y una poquita pimienta y sal. Una vez cocidas, se trasladan á una cacerola y se rehogan junto con unas cuantas setas en una poca manteca, se añade un vaso de vino blanco otro de caldo del puchero, una ramita de peregil, una cucharada de harina y especias y se tiene cociendo hasta que merme: se retiran las chuletas, se echa en la salsa unos pepinitos cortados en pequeños pedazos, se ponen entonces otra vez las chuletas y se sirven con ella.

#### RIÑONES DE CERDO GUARNECIDOS CON COSCORRONES

Los riñones de cerdo se limpian y cuecen con agua y sal, y cuando hayan cocido lo suficiente se cortan en rebanadas al través, que sean delgaditas, se ponen en una sartén con unas cucharadas de manteca, unas ruedas de zanahorias, una ramita de peregil bien picado y un puñado de setas ya arregladas cortadas en trozos bien pequeños. Se sazona con pimienta y sal y se rehogan espolvoreándolas con harina. Después se añade un medio vaso de vino blanco y se calientan un poco sin dejarlas hervir. Cuando estén en punto se fríen unos trozos de pan y se adornan con ellos el plato en que se sirvan.

#### RIÑONES DE CERDO EN SALSA DE VINO

Después de limpios y cocidos los riñones se ponen cortados en ruedas á rehogar con una poca manteca una cebolla picada, unas ramitas de peregil también picados y sazonadas con pimienta y sal. Una

vez algo cocidos, se rebozan en una cucharada de harina, se moja en un vaso de vino generoso, se cuece un poco y se sirve.

#### LENGUA DE CERDO

La lengua destinada á conservarse, debe ser guisada en una salsa cualquiera; se tiene unas cuantas horas en infusión con agua fría, que se muda dos ó tres veces: se escalda en agua hirviendo y se rasca con un cuchillo para quitarla la piel: luego se cuece en la salsa, ó se somete á la acción del humo estando salada.

#### JAMÓN DE CERDO COCIDO

Tómase un jamón curado y se lava repetidas veces con objeto de quitarle la sal y esto en agua tibia, luego se separa toda la grasa rancia y se corta en lonjas que se ponen en agua fría para que acabe de soltar toda la sal; allí se tiene durante veinte y cuatro horas y al cabo de este tiempo se sacan del agua y se enjugan en un lienzo fino: se ponen, una vez secas, envueltas en otro lienzo blanco limpio, á cocer en dos vasos de buen vino, otros dos de agua, cebollas cortadas en pedazos, unas hojas de laurel, un manojito de hierbas aromáticas y unos dientes de ajo. Se tiene cociendo hasta que lo esté suficiente, lo que se conoce pinchándolo con las agujas de mechar. Cuando está en sazón, se quita el trozo de hueso que tienen en medio todas las lonjas y se dejan un rato estendidas para que se enfrien. Frías ya, se las separa la piel y se rebosa con miga de pan rayado y hierbas finas picadas.

#### JAMÓN ASADO

Una vez perfectamente desalado el jamón se pone en infusión por espacio de ocho ó diez horas en vino blanco y luego se pone en un asador con poco fuego, untándolo á menudo con la grasa que suelta. Se

hace asar paulatinamente durante cuatro ó cinco horas y cuando esté en punto, se rebosa (quitando el pellejo) con pan rayado y se rocía con zumo de limón al servirlo.

#### JAMÓN COCIDO AL NATURAL

Se dispone el jamón y se le hacen unas hendiduras en toda su superficie, poniéndolo durante veinte ó treinta horas en agua fría para que se desale bien. Cuando ha soltado toda la sal, se envuelve en un lienzo fino, que se ata bien á fin de que no se suelte, se elije una cacerola capaz de contenerle y se coloca dentro con dos buenos cuartillos de vino tinto y otros dos de agua. Además ponen también un manojito de hierbas aromáticas, unas ramitas de perejil, dos cebollas cortadas en dos mitades y unas cuantas raices. Se hace cocer á fuego lento, muy despacio, durante cuatro ó cinco horas. Al cabo de este tiempo se saca (que ya estará en punto) y se deja enfriar sin separarlo de la marmita, y solo cuando está ya frío se retira del caldo, con cuidado de no arrancar el tocino que hay debajo, se separa el pellejo, y entonces se rebosa con pan rayado y pimienta. Luego se pone en un asador un momento para que tome calor y se sirve ya frío. Los jamones tiernos deben desalarse en dos ó tres ó más aguas, y los jamones de jabalí (que como es sabido se preparan lo mismo que los jamones de cerdo) si se condimentan de este modo, deben tenerse cociendo más tiempo y con mas fuego.

#### JAMÓN FRITO CON HUEVOS

Se prepara el jamón haciendo que se desale hirviéndole un rato en agua sola y cuando parezca que está bastante, se saca y se corta en pequeñas lonjas que se fríen con manteca, procurando que no lleguen á tostarse. Después se estrellan en el mismo aceite unos huevos y se sirve el jamón adornado con ellos. Hay otra manera de freirle que es muy apre-

ciada, y es, poniéndole luego en una salsa formada con un vasito de vino de Jerez ó generoso y una cucharada de azúcar. Se hace que cueza en ella un ratito á fuego lento y después se saca del fuego y se sirve en el plato, bañado con la misma salsa.

#### JAMÓN COCIDO EN VINO BLANCO

Dispuesto como queda dicho el jamón y cuando ya ha estado por espacio de catorce ó quince horas en remojo para desalarlo, se le separa con una cuchilla la parte del hueso y se pone en una cacerola por espacio de hora y media, con solo agua. Cuando esté cocido, se saca de la cacerola y con un paño se enjuga perfectamente y entonces se pone en otra marmita con la cantidad de vino blanco que se juzgue necesaria. Además se le ponen también, unos cuantos clavos de especia, unas hojitas de laurel y un poco de canela, y si se desea que esté dulce, se le ponen doscientos gramos de azúcar en polvo, que se tuesta, si se sirve fiambre.

#### JAMÓN EN BESUGUERA

El jamón dispuesto de este modo, se desala como hemos dicho, y se cubre con un lienzo fino anudado para que no se deshaga. Dispuesto así, se pone en una besuguera capaz, que contenga en el fondo, unas cuantas lonjas de carne, una zanahoria hecha rajadas, laurel, tomillo y una cebolla también partida en rodajas. Encima se coloca el jamón y se baña con agua. Se hace cocer á buen fuego y cuando esté á medio cocer, se pone una copa de aguardiente bueno y continúa cociendo sin cubrir la besuguera. Así continúa hasta que esté el jamón completamente cocido, y entonces se le separa con cuidado el pellejo y se moja con caldo reducido de ternera, ó se espolvorea con azúcar en polvo tostada con la pala hecha ascua ó mejor poniendo el jamón en el horno un momento á que se dore el azúcar.

### COCHINILLO EN SALSA

Se toma un cochinillo y después de escaldarlo y prepararlo, como se ha dicho al explicar el cochinillo asado, se pone á asar, y cuando esté en punto se empapa bien en manteca, humedeciéndolo luego con caldo y poniéndole unas hojitas de laurel, sazónándolo con sal y pimienta. Se traba esta salsa, con un batido de tres ó cuatro yemas de huevos y cuando se vaya á servir, se rocia el cochinillo con limón.

### SOLOMILLOS DE CERDO EN SALSA

Se sacan los solomillos enteros, se lavan perfectamente y se ponen á mechar con unas pequeñas tiras de tocino y cuando ya está mechado, se ponen en una cacerola dándole forma circular. En esta cacerola, se colocan unas lonjas de tocino bien sazonado y algunas otras de carne magra de ternera, unas cuantas ruedas de zanahorias, dos ó tres cebollas hechas trozos, perejil y laurel. Sobre todo esto se ponen los solomillos, se cubren con unos papeles untados con aceite, se moja el solomillo con un poquito de caldo y se coloca en fuego. Se tiene cociendo por espacio de una hora y al cabo de este tiempo se rebaja algo el fuego, se tapa la cacerola con una tapadera metálica y se coloca lumbre sobre ella hasta que tome buen color. Cuando se vaya á servir, se sacan de donde estuvieron cociendo y se sirven, sobre una salsa picante ó un puré.

### CABEZA DE CERDO EN SALSA

Se limpia como se ha dicho la de ternera, se escalda y se mete en los huecos unos pedacitos de tocino, cebolla picada y se sazona con especias y sal. Después se envuelve en un lienzo blanco, se anuda y se pone á cocer en una salsa ya preparada y formada con vino tinto, cebolla en trocitos, unas cuantas hierbas finas, sal y pimienta. Cuando esté cocida se coloca sobre una servilleta y se sirve.

### COCHINILLO RELLENO AL ASADOR

Se prepara exactamente como se ha dicho que se hace con el cochinitillo asado, y luego se pone un picadillo formado con el hígado (desprovisto de la hiel) bien mezclado con unos trozos de tocino, un puñado de setas, algunas anchoas, trufas, un manojito de hierbas aromáticas, todo bien picado y sazonado con sal y pimienta. Además se le pone una miga de pan, empapada en leche, otra miga de pan rayada y empapada en tres yemas de huevo batidas y un trozo de manteca. Con este picadillo se rellena el vientre del cochinitillo se ata para que no se salga y se pone en el asador. Se sirve bañado en salsa al pebre.

### COCHINILLO ASADO

Esta preparación del cochinitillo es muy apreciada por lo succulenta y nutritiva, y en todas las mesas inteligentes se sirve. Se prepara poniendo este animal en un gran puchero ó en una caldera pequeña con agua caliente. Se arrancan los colmillos y se frota fuertemente con la mano para que se le quiten las cerdas. Después se le quitan las pezuñas, se abre á lo largo y se le extrae el vientre dejando solo los riñones y cuando esté listo, se le hacen unas incisiones ó cortaduras en el cuello y á lo largo del lomo, se le hace un corte cerca del rabo, se levanta el pellejo, y se introduce la cola entre el cuero y la carne, dejándolo completamente liso y oculto, y las manos se recogen y sujetan hacia el vientre por medio de unos pasadores metálicos, haciendo la misma operación con las patas. Cuando ya está dispuesto de esta manera, se le pone á remojar durante dos dias en agua fria; al cabo de este tiempo, se saca, se cuelga alto y se deja escurrir hasta que se enjугue. Todo el vientre se recubre con rayadura de pan amasado con manteca y luego se coloca en un asador, se sujeta y se pone á tostar á poco fuego. Mien-



tras se asa se le unta con una pluma mojada en aceite crudo, y así se tiene hasta que esté en punto, que será á las dos ó tres horas; entonces se retira del asador, se hacen nuevos cortes en el cuello y se sirve.

#### PIES DE CERDO FRITOS

Se disponen como se ha dicho, lavándolos, socarrándolos y quitándoles los huesos cuando hayan hervido. Ya preparados, se ponen á cocer con un vaso de buen vino y dos vasos de agua y cuando estén cocidos, se les hace una salsa con un poco de vinagre, unas hojas de laurel, tomillo, unas ramitas de perejil, unos dientes de ajo se sazona con sal y una poca pimienta, se tienen durante algunas horas en adobo, y cuando se hayan empapado bien del sabor, se forma una mezcla de miga de pan rayado, ó harina, azúcar, huevos batidos y se rebozan en ella antes de freirlos. Se deben servir bien caliente.

#### OREJAS DE CERDO EMPANADAS

Una vez limpias las orejas, se cortan á tiras después de escaldadas y se pone sobre un rescaldo á fin de que se reblandezcan. Luego se ponen á enfriar, y ya frias se rebozan en rayadura de pan, se empanan en un batido de huevos, se vuelven á rebozar y luego se colocan sobre las parrillas á fuego lento. Se sirven sin salsa.

#### OREJAS DE CERDO Á LA LEONESA

Se cortan á tiras las orejas, ya limpias, se rehogan con unos trozos de cebolla en una poca manteca. Luego se mojan con caldo, y se pone una cucharada de harina y reducida esta salsa, se continúa cociendo hasta que al servir las se las añade zumo de limón ó vinagre.

### PIES DE CERDO EN SALSA

Se preparan los pies de cerdo, lavándolos en dos ó tres aguas tibias, y luego se chamuzcan un poco todo el vello que los cubre, se rascan con un cuchillo, y ya limpias, se hace un corte á lo largo que penetre hasta el hueso y se ponen á remojar unas diez ó doce horas. Al cabo de este tiempo, se cuecen bien con solo agua y sal, y cuando estén tiernos se les separa el hueso dejando sin trocear la carne. Luego se rebozan en una mezcla de harina y huevos batidos y se ponen á freir con manteca, tapando la cacerola para que no salten afuera. Una vez estén en punto, se sirven con una salsa de almendra que se desata en el agua en que se han hervido los pies, ó se hace una salsa con azúcar y canela.

### LIEBRE ESTOFADA Á LA FRANCESA

Se toma la liebre, se corta en trozos regulares, se le separan todos los huesos y se pone á cocer á fuego lento en una cacerola que contenga un vaso de vino tinto, otro de agua, una zanahoria hecha rodajas, cebolla á trozos, perejil y sazónese con pimienta y sal. Además se ponen media mano de ternera, unas lonjas de tocino colocadas arriba y abajo de la liebre y los huesos sacados de esta. Cuando esté cocida, se separan todos los huesos que se pusieron y el caldo se tamiza bien dejándolo luego que se enfríe y cuaje, se parte á trozos y cuando se sirva la liebre se adorna el plato con ellos.

### LIEBRE ESTOFADA Á LO ESPAÑOL

Se prepara la liebre, bien limpia y vaciada, se parte en trozos no muy grandes, y estos se van enjugando en una servilleta y hecho esto, se tiene en infusión durante una noche, en vino blanco bueno. Al día siguiente se saca de allí y se pone en una sartén con una poca cebolla, y se rehoga en aceite ó

manteca. Después se sazona convenientemente, se le añaden unas hojitas de laurel y se le pone todo el vino en que estuvo en infusión. Se hace cocer y cuando está en sazón se separan del caldo las hojas de laurel y se sirve.

#### LIEBRE GUISADA CON VINO

Limpia la liebre, se divide en pedazos que se ponen en infusión en cierta cantidad de vino blanco durante algunas horas y luego se saca, se pone en una cacerola y se rehoga con tocino ó en un pedazo de manteca. Ya rehogada se pone en un puchero con dos ó tres dientes de ajo machacadas y se sazona con sal y especias. En la grasa que quedó en la sartén, se fríe una cebolla cortada en trocitos muy pequeños, se junta con el vino que sirvió para remojar la liebre y se echa en el puchero en que está cociendo. Allí se tiene unas dos horas, y pasado este tiempo se retira del fuego y se sirve.

#### LIEBRE EN ASADO

Se mata una liebre, se limpia bien y vacía, recojiendo toda la sangre que suelte y después de bien escurrida se separan las patas de delante dejando solo lo que propiamente se llama el cuerpo. Se introduce en el lomo unos trocitos largos de tocino, y se mecha. Cuando lo esté, se pone en el asador á buen fuego por espacio de una hora. Mientras, se prepara una salsa con el hígado de la liebre mechado y rehogado en una poca manteca, junto con unos dientes de ajo picados, todo se deslíe en medio vaso de vino blanco y otro medio de caldo. Se sazona convenientemente y cuando la liebre esté cocida se sirve con dicha salsa y un poco vinagre.

#### LEBRATILLO SALTEADO

Se coje un lebratillo ya grandecito, se mata y despelleja y en seguida se vacía, dejándolo bien limpio

de sangre cuajada. Después se trocea en pedazos de regular tamaño y se colocan á saltar con mucho fuego, en una sartén que tenga manteca y esté sazónada con especia y sal. Cuando se hayan puesto algo duros se pone un vaso de buen vino blanco y otro vaso de caldo, un puñado de setas bien escojidas y arregladas, dos cucharadas de harina, un manojito de hierbas finas. Se hace que dé un hervor nada mas y enseguida se retira de la lumbre, se pone en una fuente bien arreglados los trozos y se sirve.

### CONEJO EN GUISADO

Otro de los animales domésticos de que se hace un gran consumo es el conejo tanto de corral como montaraz, si bien estas dos clases se distinguen por lo sabroso, pues el conejo de monte es de un gusto más esquisito que el conejo casero. Para condimentarlo en guisado, se mata como todo el mundo sabe, se desuella inmediatamente y se limpia con un paño, pues no debe mojarse con agua después; se trocea y se ponen los pedazos en una cacerola, y se rehogan á poco fuego con aceite crudo, unas ramitas de perejil picado y dos ó tres dientes de ajo. Se sazona con pimienta y sal y cuando esté bien rehogado se añade agua caliente para que cueza un poco y estando á medio cocer, se le añaden unas cuantas hojas de laurel, un clavo de especia y una poca canela. Se sirve adornado con rajas de limón.

También se suele emplear mucho este otro modo de guisarle: Una vez el conejo frito con un poco de tocino y rehogado se pone á dar un hervor con una salsa formada con avellanas tostadas, una miga de pan tostada, especias, perejil y ajos, todo bien picado y haciendo que no resulte muy espesa.

### CONEJO EN PICADILLO

Muerto y vaciado el animal, se le separan las ternillas, membranas y huesos, dejando la carne lim-

pia, y dichos huesos se rehogan y ponen en un almirez con unos despojos de carne de ternera, un trozo de tocino bien sazonado, pimienta y sal y todo ello se machaca bien poniendo una media cucharada de harina. Se le pone una poca leche y se remueve bien, formando una salsa en la que se echa la carne del conejo bien picada, hierve una hora, luego se tamiza, se reduce el caldo al espesor de caldo del cocido, se pone el picadillo y se sirve.

#### CONEJO EN ESCABECHE

Después de limpio y arreglado, se le quitan todos los huesos y se mecha con unos pequeños trozos de tocino y unas tiritas de jamón crudo. Después se pone á rehogar en un poco de aceite, unas hojas de laurel y una ramita de tomillo. Cuando se vea que no destila jugo del mechado se deja de rehogar, se escurre y se trocea menudo y estos pedazos se introducen en una redoma de cristal ó de loza que sea ancha de boca y cuando esté llena se cubre con un pergamino á remojo, rellenando la marmita de aceite. Cuando se quiera conservar, se pone así.

#### CONEJO EN PAPEL Á LA ITALIANA

Se corta el conejo en pequeños pedazos, se rehogan en una cacerola con una poca manteca y bien rehogados se colocan uno ó dos juntos en unos estuchitos de papel fuerte untado de manteca y se acaba de llenar el estuche con el hígado del conejo picado, unas hierbas aromáticas también picadas y unas yemas de huevo batidas. En cada estuche se pone una lonjita de jamón ó mejor de tocino, y se cubren con un papel empapado en manteca. A si dispuestas las cajas se ponen á cocer en el hornillo, se prepara una salsa italiana y cuando estén en punto, se sirve con ella

#### CONEJO EN PEPITORIA

Una vez despellejado, limpio y vaciado el gazapo,

se separan, después de bien enjugado con un lienzo, las patas, y el cuerpo se divide en pedazos de regulares dimensiones que se ponen en agua hirviendo junto con algunos trocitos de cebolla, perejil y un poco de tomillo. Pasado un rato, se trasladan á otra cacerola y se rehogan en una cucharada de harina y un pedazo de manteca. Se le dan unas cuantas vueltas, se pone una poca agua y se le añade un puñado de setas y tronchos de alcachofas. Una vez cocida se liga el caldo con un batido de yemas, se pone un poco de zumo de limón y se sirve.

---

## TERCERA PARTE

---

### AVES CASERAS Y PROCEDENTES DE CAZA

Para la preparación de toda clase de aves, hay que tener presente ciertas circunstancias que hacen que aquellas tengan mas ó menos mérito, según se practiquen ó no con cuidado las operaciones preliminares. Así por ejemplo siempre se procurará (mientras esto sea posible) matarlas, ahogándolas mejor que degollándolas, pues de la primera manera se conservan mucho mas tiernas, cosa que tambien puede conseguirse haciendo que momentos antes de sacrificarlas, se traguen una pequeña dosis de vinagre fuerte. La cabeza debe separarse del cuerpo cuando esté completamente fría. Nunca deben emplearse las aves sino después de ocho horas de estar limpias y puestas al aire, y para pelarlas, lo mejor es verificarlo dentro de una vasija que contenga agua todo lo caliente que las manos puedan soportarla. Cuando se hayan de asar, se tendrá cuidado de que sea á un fuego no muy fuerte, pues sino se tuesta demasiado la piel haciendo muy mala vista. Sin embargo, esto con las aves pequeñas, pues con las grandes y de pellejo duro, no hay inconveniente.

#### PAVO ASADO

Una vez limpio el animal, se coloca colgando en

un sitio que le dé bien el aire y allí se tiene dos días y al cabo de este tiempo se pone en una olla grande á cocer. Cuando esté medio cocido, se saca de la olla, se enjuga y se le colocan unos cuantos clavos de especias en el pecho y en los muslos, se sazona con pimienta y sal, se envuelve en un papel de estraza empapado en manteca, se ata perfectamente con un bramante y se coloca en el asador haciendo que se tueste á fuego lento. Cuando esté asado perfectamente, se prepara una salsa con un poco de azucar tostado, medio limón exprimido, canela y caldo, y esta salsa se vierte por encima y se sirve.

#### PAVO EN PEPITORIA

Se mata un pavo y se le saca las entrañas, se descañona y después de lavado se enjuga y acaba de limpiarse con un lienzo limpio. Se parte en trozos que se ponen á rehogar en una sartén con manteca, peregil, sal, ajo y pimienta. Después se moja con cierta cantidad de caldo del cocido, y se forma una salsa con unas avellanas machacadas, peregil un diente de ajo tostado y una ó dos yemas de huevo. Esta salsa se deslia en el mismo caldo en que está empapado el pavo y se pone todo junto á cocer un rato y cuando se crea que debe estar en su punto, se espesa (si es necesario) esta salsa con dos yemas batidas y se sirve.

#### MENUDILLOS DE PAVO

Muerto el animal se separan los menudillos, que se limpian, escaldan y raspan bien y se ponen en una cazuela al fuego, con un pedazo de manteca, una ó dos cebollas hechas pedazos, un puñado de setas bien limpias, un manojo de hierbas aromáticas y dos ó tres clavos de especia. Luego se pone una cucharada de harina y todo se moja con caldo en la cantidad que se juzgue necesaria. Se sazona convenientemente con sal y pimienta y se pone á cocer á fuego lento un rato. También suelen poner algunos



nabos rehogados en manteca. Cuando todo esté cocido se retira y se sirve reduciendo la salsa.

#### PATO EN ASADOR

Se debe preferir para condimentar este plato y que obtenga mejor resultado, una hembra, esta se degüella, se despluma y luego se chamusca con unos papeles arrollados y encendidos y bien descañonado, se le quitan el pescuezo, los alones y los extremos de las patas. Estas se replegan hacia el interior del cuerpo, se sujetan allí con bramantes, luego se unta con manteca poniéndolo en el asador. Mientras se va asando se frota todo el cuerpo con un mismo asado, continuando así hasta que esté casi completamente asado y entonces se retira y se sirve con dos limones.

#### PATO A LA CASERA

Se pone un pato ya preparado, en una sartén, con un pedazo de manteca y se le dan unas vueltas rehogándolo; también suelen ponerse algunos nabos partidos en pedazos. Se retira el pato y en la grasa se pone una cucharada, se hace que se vuelva rubia y se pone caldo del puchero y se vuelve á poner el pato con los trozos de nabos, sazonándolo con sal y pimienta y unas ramitas de perejil. Si los nabos estuvieran ya tiernos después de rehogados no se deben juntar con el pato hasta que este esté casi cocido, y así dejando que merme un poco la salsa y se sirve.

#### GANSO RELLENO EN ASADOR

Para condimentar de esta manera el ganso, debe escojese uno que sea joven, esté gordo y blanco.

Se mata y despluma y luego se soflama un poco. Así preparado, se le quitan las uñas y los alones, se vacía y el interior se rellena con una mezcla de hígado suyo bien picado, cebollas también picadas

y un puñado de castañas cocidas y majadas: toda esta mezcla se sazona con pimienta y sal y se rehogan en manteca hasta que tome color. Se cose la abertura para que no se salga el relleno y se pone en el asador á fuego lento durante cinco cuartos de hora y al cabo de este tiempo se sirve.

#### FAISAN ASADO

Se prepara el faisán como se ha dicho se hace con un capón ú otra ave parecida y así dispuesto, se introducen unas tiritas de tocino en los lados de la pechuga y se mecha. Cuando esté el faisán en punto, se recubre y envuelve con un papel de estraza empapado en manteca y se coloca en el asador hasta que cuando esté á más de medio asar, se desenvuelve del papel, se esparce sobre su superficie un poco de sal fina y se vuelve á poner en el asador para concluir su cocción y hacerle tomar color. Se debe tener en el fuego unos cuarenta y cinco minutos. Se sirve con salsa picante.

#### FAISAN CON TRUFAS

Para preparar este excelente plato, se escojen previamente cierta cantidad de trufas ó criadillas de tierra, de un desarrollo regular y sanas; se lavan perfectamente y se ponen á cocer en una olla con un poco de aceite y un pedazo de manteca; cuando estén bien cocidas se meten calientes todavía en el interior del cuerpo del faisán, que estará desplumado, soflamado y preparado como se hace con un pollo ó capón. Cuando el pecho esté bien relleno, se vuelven á juntar los bordes de la abertura, replegando la piel hacia ella y para impedir que se salga el relleno se cubre la pechuga con una lonja de tocino bien sazonado. Se prepara una cacerola tapizando sus paredes con lonjas de tocino y encima de ellas se coloca el faisán relleno. Se acaba de llenar la cacerola con pedazos pequeños de jamón y otros trozos de ternera bien magra. Además se le pone

unos trozos de cebolla, algunas ruedas de zanahoria, una taza de caldo del puchero, y medio vaso de vino blanco. Se sazona todo con pimienta y sal y se tiene cociendo entre dos fuegos, lentamente, por espacio de una hora. Se saca el faisán y se coloca en una fuente y la salsa se desengrasa, se cuela, se reduce y espesa con trufas cocidas y muy picadas.

#### GALLINA GUISADA EN PEBRE

Muerta la gallina, se chamusca un poco para descañonarla y luego se abre y vacía perfectamente dejándola bien limpia. Después se pone sobre unas parrillas á poco fuego y se asa, teniendo cuidado de untarla á menudo con una pluma empapada en una mezcla de manteca derretida, ajos bien majados y medio limón exprimido. Cuando ya esté á medio asar, se separa del fuego y se pone en una cacerola con un pedazo de manteca, unas hojitas de laurel, media tacita de buen aceite de olivas, crudo, toda la grasa que sobró de untar la gallina se sazona con pimienta, sal y un poco de perejil bien picado, y además se pone agua en cantidad suficiente para que lo recubra todo. Se hace hervir, algún tiempo hasta que se note que se ha reblandecido lo bastante, entonces se saca la gallina que se coloca sola en la fuente en que se ha de sacar á la mesa, y mientras la salsa se ata con un batido de ocho yemas de huevo bien mezcladas con ella y se pone al fuego á que hierva un poco y entonces se vierte en la fuente en que está la gallina, de modo que caiga por encima, y se sirve.

#### GALLINA Á LO MARENGO

Para preparar este guiso, se dispone la gallina lo mismo que se hace para la pepitoria, y luego se pone con unos doscientos gramos aceite y un poco de sal y se tiene rehogando hasta que tome un color conveniente, poniendo antes de concluir unas cuantas setas salteadas en manteca, un manojito de hierbas

aromáticas y unas ramitas de perejil y cuando esté completamente á punto se disponen en una fuente los trozos de gallina y se adorna con las setas salteadas. Entretanto, se prepara una salsa á la italiana y en ella se pone paulatinamente y sin dejar de menearlo, un hilito del aceite en que se frió la gallina y cuando la salsa esté bien sazonado y en punto, se mantiene caliente y se pone en la fuente en que está la gallina con las setas y se sirve con coscorrones fritos.

#### GALLINA ASADA

Se mecha con unos pedazos de tocino, se envuelve en una hoja de papel empapado en manteca y se coloca en el asador hasta que este casi asada, entonces se desenvuelve el papel, se deja que tome un poco de calor y se pone en una fuente rociada con unas gotas de vinagre. Suele servirse con jugo de aves.

#### GALLINA EN ARROZ

Se pone la gallina hecha pedazos en una cacerola, con un poco de tocino también en trozos, dos cebollas hechas ruedas, otras ruedas de zanahorias, saltomillo y unos clavos de especia. Se cubre con agua y se pone á cocer un rato, hasta que cuando le falte poco para cocerse completamente se retiran los pedazos de gallina y en aquel caldo se ponen unos doscientos gramos de arroz bien limpios. Todo se hace cocer un cierto tiempo y cuando el arroz está á punto de cocerse se ponen los trozos. Si se guisa entera, luego de estar cocido el arroz se pone encima de él.

#### GALLINA EN PEPITORIA

Ya limpia, se corta la gallina en trozos que se ponen en agua hirviendo durante tres ó cuatro minutos para que se escalden y luego se rehogan en una cacerola con manteca y una ó dos cebollas

y peregil. Cuando estén rehogadas, se les pone una poca de harina y se revuelve bien con ella, se sazona con pimienta, sal y se pone la cantidad necesaria de caldo. Se cuecen y ya en punto se refrie la gallina y la salsa se reduce, se tamiza y se ata con un batido de yemas, se vierte por encima de los trozos de gallina y se sirve rociándola con unas gotas de zumo de limón.

#### GALLINA DORADA

Se pone después de limpia la gallina á cocer en una olla que solo contenga caldo con sal y pimienta; cuando esté bien cocida se pone en un asador envuelta en lonjas delgadas de tocino bien sazonado y sujetas con un papel untado con manteca. Se tiene asando á fuego lento hasta que esté medio tostada y entonces se separa el papel, se quitan las lonjas de tocino y se deja que se dore y con una pluma empapada en un batido de yemas de huevo, se va untando la gallina espolvoreándola al servirla con azúcar y canela.

#### GALLINA GUISADA CON CEBOLLA

Se corta en pequeños trozos la carne de la gallina y se rehoga en una cacerola con un poco de manteca sazonada con clavo, pimienta, sal y unas hojas de laurel. Cuando estén bien rehogadas, se ponen en la misma cacerola unas cuantas cebolletas pequeñas que se rehogan en la misma manteca. Se añade caldo y se cuece con poco fuego durante tres ó cuatro horas, hasta que esté la gallina en punto. Se saca y la salsa se espesa con una ó dos cucharadas de harina, luego se baña la gallina y se sirve adornando la fuente con cebollas.

#### CAPÓN EN ARROZ

Una vez muerto el animal, se abre y se vacía perfectamente, se limpia bien y se chamusca algo

y se descañona. Hecho esto se dispone sujetando los muslos con las patas hacia el interior del cuerpo por medio de unos pasadores y se coloca en una cacerola que esté á medio llenar de caldo de sustancias ó caldo del puchero, de manera que el pecho descansa en el fondo de la cazuela. Se hace cocer, se espuma bien y luego se le añade la cantidad que se juzgue necesaria de arroz, ya escojido y limpio, se cubre la cazuela y se hace que hierva unas dos horas con poco fuego. Cuando haya transcurrido ese tiempo se saca el capón, se separa caldo de arroz que se espesa con manteca algo tostada y se vierte todo por encima del capón, colocado en una fuente con el arroz.

#### CAPÓN COCIDO

Se prepara como se ha dicho se hace con el anterior y ya dispuesto se riega ligeramente con un poco de zumo de limón y se coloca en una cacerola que contenga algunas cebollas pequeñas, unos trocitos de tocino, ajitos y se sazona con pimienta y sal. Se cubre el capón con unas lonjas de tocino y se cuece mojándolo luego con caldo.

#### CAPÓN MECHADO

Limpio y dispuesto el capón, se mecha con unos pequeños trozos de tocino y dos dientes de ajo, picados y cuando ya esté bien, se pone á rehogar en una cazuela con manteca y después se humedece con caldo del puchero y se hace cocer. Cuando esté en sazón, se saca el ave, se cuela y aclara la salsa, se vuelve á colocar el capón á que cueza. Luego el capón se enfria, se empapa en una mezcla de manteca y harina, y se reboza con rayadura de pan, poniéndolo en el horno hasta que forme costra y entonces se moja con una salsa picante y se sirve.

### CAPÓN RELLENO

Cuando el animal esté destripado y limpio, todos los menudillos se pican bien y se mezclan con un trozo de manteca, un puñado de setas, muy picados y rebozadas con manteca, una miga de pan empapado en nata, cocida y unas hojas de perejil. Además se pone un batido de tres ó cuatro yemas de huevo pimienta y sal.

Con todos estos ingredientes se forma una pasta con la que se rellena todo el interior del capón, y luego se reboza este con miga de pan rayado, se empapa en manteca, se vuelve á rebozar y luego se coloca en el asador hasta que tome un color conveniente y se sirve con una salsa picante.

### POLLOS GUIRADOS

Se matan y limpian perfectamente los pollos que se destinen á este plato y se ponen á rehogar en una cacerola con un poco de manteca. Rehogados ya se ponen en una olla, y mientras con la grasa que quedó en la cacerola se frien en unos pedazos de cebolla y se pone después por encima de los pollos con toda clase de especias. Se mojan con un vaso de vino blanco y un poco de sal, cúbrese la boca de la olla con un papel de estraza y encima una cazuela ó un pucherito con agua y se tiene una hora poco más ó menos cociendo á fuego lento. Entre tanto los higadillos de dichos animales se limpian perfectamente y se sobreasan un poco machacándolos con un diente de ajo, y todo picado se espesa con ello el caldo, se sazona y se vuelve á tapar, continuando cociendo unos diez ó quince minutos. Entonces se sacan de la lumbre y se sirven.

### POLLOS FRITOS CON TOMATES

Se limpian y se dividen en cuatro partes, que se ponen en una sartén á rehogar con una poca man-

teca y sal. Y mientras en otra sartén se frie tomate bien mondado, una poco cebolla y algun ajito. Cuando esto esté bien frito, se ponen los trozos de pollo ya rehogados y se dejan freir á fuego lento unos quince minutos hasta que tomen sabor.

#### POLLOS Á LO CARRETERO

Esta manera de condimentar los pollos es muy usada entre los trajinantes por lo pronto de su preparación y por su buen sabor. Se hace del modo siguiente: Una vez limpios los pollos se hacen cuatro pedazos, se ponen en una sartén y se frien en un poco de manteca ó aceite. Entretanto, se pone un puchero á la lumbre con agua y sal en él se hecha un puñado de pan rayado mezclado con unos dientes de ajo, mojados con azafran y unas gotas de vinagre. Se le dan un par de hervores y esta salsa se vierte encima de los pollos puestos en una cazuela, haciendo que cueza corto rato. Debe removerse algo.

#### POLLOS Á LA ESPAÑOLA

Muertos y desplumados tres ó cuatro pollos se abren á lo largo y se destripan y limpian perfectamente. Después se lavan y se disponen doblándoles las patas para adentro y sujetándolas por medio de un bramante que les atraviese los muslos y en esta posición se colocan en una cacerola, en la que ya debe haber unas cuantas cebolletas, tres ó cuatro zanahorias, limpias y hechas ruedas, una cabeza de ajos, dos ojitas de laurel, media cucharada de manteca, sal, pimienta, unas gotas de vinagre y todo mojado con un cuartillo de vino blanco. Sobre todo esto se ponen los pollos y se hace que hiervan durante tres ó cuatro minutos á un fuego fuerte. Al cabo de este tiempo, se rebaja el fuego y bien tapada la cacerola se tiene cociendo á fuego lento por espacio de una hora. Se sazona con sal trascurrido



este tiempo, se retiran las aves, la salsa se cuele y desengrasa y se vierte en la fuente en que estén los pollos rodeados de las cebolletas en que estuvieron cocinando. Muchas personas prefieren á servirlos en una fuente, sacar los pollos á la mesa en una salsera á propósito, porque así conserva más tiempo el calor.

#### POLLOS EN ESTOFADO

Se escojen cuatro ó cinco pollos pequeños y después de bien pelados y limpios se ponen enteros á rehogar en una cacerola con una poca manteca, y cuando lo estén bien, se ponen en una olla junto con unas lonjas de tocino bien sazonadas. En la grasa que quedó en la sartén después de rehogados los pollos, se frie una cebolla cortada en pequeños pedazos y luego se pone en la misma olla con unas hojas de laurel, pimienta, sal y un poco de clavo. Se pone mitad de caldo y mitad de vino blanco y se cubre la olla con un papel mojado en aceite y un pucherito con agua encima. Se hace cocer y cuando esté en punto se espesa la salsa con los higadillos fritos, picados con un ajo y se sirven.

#### POLLOS ASADOS CON HIERBAS FINAS

Se limpian y preparan los pollos y se rellena su interior con una pasta formada con los higadillos, un trozo de manteca, un manojo de hierbas aromáticas, sal y un poco de pimienta, todo bien picado y mezclado. Así dispuesto cada pollo, se recubren con manteca derritida, se coloca encima de cada uno de ellos una lonja de tocino, y se ponen en una caja ó estuche de papel fuerte empapado en manteca y se colocan en el asador. En la manteca derritida que queda, se ponen una cebolla cortada en trozos pequeños, una hoja de laurel y tomillo. Se moja con vino blanco y caldo, se hace que hierva algunos minutos á buen fuego, y después se añade

un manojito de hierbas finas bien picadas y tamizadas. Se coloca otra vez á la lumbre y se tiene durante treinta minutos procurando que no llegue á hervir, y cuando parezca que esté en sazón se pone una poca manteca, se sazona con pimienta y sal, se reduce la salsa y se vierte encima de la fuente que contiene los pollos.

#### POLLOS ASADOS CON PAPEL

Se despojan los pollos, quitándoles el cuello y los alones y en su interior se ponen unos pequeños trozos de tocino, peregil picado, pimienta y sal. También puede ponerse si la estación lo permite uno ó dos tomates hechos trozos. Cada pollo se envuelve en un papel empapado en manteca, se atan con un bramante y se asan á fuego lento.

#### SALMOREJO DE PERDIGONES

Se toman cuatro ó cinco de estos volátiles, se pelan y limpian y se ponen como se ha dicho á asar. Cuando estén bien asados se dejan enfriar y luego se les va quitando todo el pellejo dejando la carne al descubierto. Se ponen en una cacerola con caldo del puchero ó mejor caldo de sustancias y se hace calentar muy paulatinamente. En una cacerola aparte se hierve un poco de vino con unos ajos picados, unas cortezas de limón y una parte de salsa española, dejándola cocer hasta que merme la mitad. Se disponen las perdices en una fuente rodeadas de cortezas de pan fritas y encima se vierte la salsa.

#### PERDICES SALTEADAS

La perdiz es sin disputa el ave de que mas aprecio se hace en todas las mesas porque constituye el alimento mas delicado y de más grato aroma, el mas sustancioso, particularmente las jóvenes, ó como se las llama comunmente perdigones, son de una digestión tan ligera que constituyen uno de los ali-

mentos preferidos por las personas de estómago delicado. Las perdices salteadas se preparan del modo siguiente: Una vez desplumado el animal se le soflema y vacía y bien limpias se ponen en una cacerola con manteca fresca y se rehogan á fuego lento dándolas á menudo vueltas para que se cuezan por igual, y cuando parezca que ya estén en sazón, se sacan de la cacerola colocándolas en una fuente que se cubre con una tapadera, se acerca á la lumbre y se dejan allí para que no pierdan el calor. Entretanto, en la manteca en que cocieron las perdices se forma una salsa clara, se pone media taza de caldo del puchero ó de sustancias previamente desengrasado y medio vaso de vino blanco. Se sazona y se hace cocer hasta que el líquido que contiene se haya reducido á la mitad. Entonces se exprime medio limón y esta salsa bien caliente se vierte encima de las perdices.

#### PERDICES EN PARRILLAS

Préviamente vaciadas y chamuscadas se las replega las patas, quitadas la extremidad de ellas, hacia el interior del cuerpo, se las sujeta con hilos y con la cuchilla se las golpea de plano las pechugas con el fin de aplastarlas algo. Se sofrien en un poco de aceite, se sazonan y se tienen hasta que por todos lados estén bien doradas. Se sacan entonces, se enfrían y se colocan sobre unas parrillas unos treinta minutos dándolas vueltas. Entretanto se prepara una salsa, con medio vaso de vino blanco, otro tanto de caldo, un trozo de manteca y medio limón exprimido, y esta salsa se vierte por encima de la fuente de las perdices.

#### PERDICES ESTOFADAS

Las perdices desplumadas y limpias, se ponen en una sartén que tenga un trozo de manteca derretida y en ella se rehogan bien. Después se ponen en un puchero con unos trozos cuadrados de tocino bien sazonado, dos ó tres dientes de ajo majados, una ó

dos cebollas cortadas en tres ó cuatro pedazos y especias. Además un vaso de vino blanco seco. Se tapa la olla con un papel y encima una cazuela pequeña con agua y se tiene cociendo hasta que esté en punto. También se puede hacer rehogando al mismo tiempo que las perdices, la cebolla y una cabeza de ajos entera y poniendo luego á falta de vino blanco, la misma cantidad de vinagre bueno.

#### PERDIGONES Á LA INGLESA

Pelados y limpios los perdigones, se rellena el interior del buche con una pasta formada por su hígado bien picado, mezclado con manteca, pimienta y sal. Se juntan bien los bordes de la abertura para que no se salga el relleno y se envuelve cada perdigón en una hoja de papel engrasado con manteca, poniendolos en el asador hasta que falte un poco para cocerse por completo, y entonces se retiran del asador, se coloca entre el cuerpo y cada uno de sus miembros una pasta que se componga de manteca, una cebolleta picada, unas ramitas de perejil cortadas en trocitos muy menudos, nuez moscada en polvo, pimienta y sal. Esta masa se sujeta apretando contra ella las patas y alas y luego se pone en una cacerola con caldo reducido y medio vaso de vino, haciendo que se acaben los perdigones de cocer á fuego lento. Se añade á la salsa al tiempo de servirlos medio limón esprimido.

#### PERDICES EN ESCABECHE

Se frien las perdices en aceite ó manteca y á medio freir se ponen en una cacerola con vinagre, laurel, especias y uno ó dos dientes de ajo bien majados. Después se les traslada á una vasija que contenga salmuera, se las recubre con aceite y se ponen en un sitio fresco, herméticamente tapados.

#### PERDICES EMPANADAS

Después de preparadas las perdices se cortan en

dos pedazos al largo y con la cuchilla de plano se las aplasta ligeramente. Después se espolvorean con nuez moscada, pimienta y sal y se ponen en una sartén donde se pasan un poco con manteca derretida, rebozándolas luego con rayadura de miga de pan. En una fuente se pone un batido de dos ó tres huevos y se empapan en el, volviéndose á rebozar en la miga del pan hasta que se recubran completamente. Se ponen sobre unas parrillas á fuego lento y se tienen allí unos quince minutos, sirviéndolas luego en una salsa picante.

#### BECADAS ASADAS

La primera entre las aves de caza es la becada que vive en las lagunas y terrenos pantanosos. Compite y aun aventaja á la perdiz en lo delicado del aroma y lo succulento de su carne. Es tan exquisita toda ella, que los aficionados inteligentes, comen con gran placer sus escrementos rociados con zumo de limón. Es una carne que se aviene perfectamente á ser condimentada en salsa española á la provenzal, y en general toda clase de salsas. Las partes de su cuerpo que obtienen mayor aprecio son el ala y el muslo. Las becadas asadas constituyen un plato tan escogido, que en la mesa de más importancia es acogido siempre con placer. Se preparan del modo siguiente: Peladas y abiertas se cruzan sobre el cuerpo las patas y la cabeza se vuelve hacia el pecho, y para que se contenga en esta posición se le clava en el pecho el pico, después se colocan en el asador y el fuego se cubre por debajo precisamente del asador, con tostadas de pan en igual número que las aves que en aquel haya ensartadas. Estas tostadas reciben la grasa que de las becadas se desprende. A medida que se van asando se va dando vueltas y rociándolas á la media de estar espuestas al fuego, se retiran, se colocan en una fuente sobre las tostadas de pan y se rocían con zumo de limón.

### BECADAS Á LO CAZADOR

Una vez asadas, se separan los miembros del cuerpo y se ponen en una marmita con los menudillos de dichas aves bien picados, unas cortezas de pan, alguna cebolla cortadas en trozos muy pequeños, pimienta, sal y medio vaso de vino blanco: se tiene algunos momentos hirviendo y se vierte la salsa sobre los trozos de las aves.

### BECADAS Á LA INGLESA

Abiertas las aves, se rellena su interior con una masa formada por los intestinos picados, tocino, una cebolleta picada y sazonado todo con pimienta y sal. Se cubre la abertura y se ponen en el asador, á los treinta minutos pueden darse por bien asadas. sirviéndolas mojadas con salsa de pan.

### CODORNICES CON TRUFAS

Se pelan y limpian bien las codornices, se abren y vacían, se rellena su interior con un puñado de trufas cortadas en pedazos pequeños. Asi dispuestas se colocan en una cacerola, teniendo el cuidado de sujetar bien los bordes de la abertura para que no se salga el relleno, y se coloca debajo de cada una, una lonja de tocino y otra encima. En otra cacerola aparte, se ponen á cocer un trozo de carne magra de ternera cortada muy menuda, dos zanahorias cortadas en ruedas, algunas frutas, unas cuantas cebolletas, un manojito de hierbas aromáticas, pimienta y sal. A los quince minutos de estar cociendo, se pone una taza de caldo y un vaso de vino blanco. Se continúa cociendo y cuando llegue á hervir se vierte todo en la cacerola en que están las codornices. Se mezcla bien y se hace cocer durante unos treinta minutos y al cabo de este tiempo se retiran de la cacerola las codornices ya trufadas y se colocan bien arregladas en la fuente en que se hayan de

servir. La salsa se cuele y desengrasa y mientras se hace saltar en una sartén un puñado de trufas en un pedazo de manteca y se echan en la salsa. Al cabo de un rato se sacan las trufas, se adorna con ellas la fuente de las codornices y se sirven.

#### CODORNICES ASADAS

Después de bien desplumadas y limpias las codornices se abren y vacían y una vez hecho esto se envuelven en una hoja de vid, poniendo antes por encima de cada una de dichas aves una lonja de tocino bien sazonado, se aprieta bien la hoja y se ponen ensartadas en el asador y muy apretadas unas con otras y se esponen á un fuego lento, donde se tendrán por espacio de quince ó veinte minutos. Con el jugo que ellas desprenden mientras se asan, previamente desengrasado, se forma una salsa con zumo de limón y se sirven con ella.

#### PICHONES RELLENOS

Se pelan estos animales y una vez vaciados se les separan los alones y la cabeza con el pescuezo y se le quita la estremidad á la rabadilla y se dejan abiertos. Mientras se forma una pasta con una magra de carne de ternera picada, tocino, dos huevos cocidos, perejil, cebolla frita, cominos y pimienta. Todo esto bien amasado se rellena con ello el interior de los pichones y se junta los bordes de la abertura poniendo las patas cruzadas por encima de ella. Se envuelven en un papel empapado en manteca, se ponen en una cacerola con fuego arriba y fuego abajo, y se asan.

#### PICHONES CON GUISANTES

Se toman un par de pichones gorditos, y se pelan, vacían y se ponen en una cazuela con un trozo de manteca, unas tiras de tocino bien sazonado, se cortan unas ramitas de perejil, se mezcla en una cu-

charada de manteca y otra de harina, se humedece con una taza de caldo y luego se ponen los guisantes. Se hace que cueza todo á poco fuego una media hora, se sazona con sal y se sirve.

#### PICHONES Á LO CARDENAL

Pelados los pichones se frota todo el cuerpo con zumo de limón, se rehogan con manteca, se ponen en una cazuela con tocino, se cubren con la manteca en que se rehogan otras lonjas de tocino bien sazonado, y luego con un papel untado con manteca y cuando están cocidos se sirven con cangrejos.

#### PICHONES CON TOMATE

Se prepara una cacerola con manteca, cuatro ó cinco tomates maduros bien lavados y mondados cortados en trozos pequeños, una ramita de hierba buena, y se pone en ella los pichones ya arreglados. Cuando haya tomado color se le añade una taza de caldo, y luego se espesa con los menudillos y unos dientes de ajo fritos. Se deja que cueza y cuando se sirvan se ponen dos yemas de huevo batidas. Se sazona con sal.

#### PICHONES CON VINO

Se ponen los pichones en una cacerola con manteca, un puñado de setas y unos trocitos de tocino. Se pone también una cucharada de harina y se espesa. A medio cocer se pone medio cuartillo de vino blanco, sal y clavo de especia y se tiene cociendo á poco fuego hasta que esté en punto y entonces se sirven.

#### PALOMOS EN COMPOTA

Se colocan cuatro palomos bien arreglados en una marmita en la que se haya sofreido un trozo de tocino partido en trozos, y se ponen á cocer dándoles



vueltas para que por todos lados tome buen color. Entonces se ponen un manojito de hierbas aromáticas, unas cuantas setas partidas en pedazos, una taza de caldo, pimienta y sal. Se hace cocer á fuego lento y cuando los palomos estén en sazón, se sacan de la cacerola y se ponen en una fuente caliente, colocando alrededor el tocino y las setas. Cuando se vaya á servir se vierte encima de ellos una salsa compuesta del jugo en que los palomos se cocieron, manteca rehogada, pimienta y sal.

#### TORDOS ESCABECHADOS

Se pelan estas aves y se las abre y vacía perfectamente y luego se las separan las patas y la cabeza, poniéndolas en el asador con poca lumbre á fin de que se tuesten uniformemente un poco. Cuando estén algo asados, se ponen en adobo en una cacerola, con unas hojas de laurel de toda clase de especias y un vaso de vinagre fuerte. Al cabo de estar algún rato en este adobo, se pasan á una vasija cuya tapadera cubra herméticamente. se empapan en salmuera y por encima se esparce una capa de aceite ó manteca. La vasija bien tapada se coloca en un sitio fresco y así se tienen tordos dispuestos todo el año.

#### TORDOS Á LA INGLESA

Una vez bien limpios y arreglados, se empapan en una cazuela con manteca, se envuelven en un papel untado de aceite y se colocan en las parrillas sobre fuego lento. Mientras se están asando, se van untando con una pluma con manteca hasta que hayan tomado un color dorado, se espolvorean con sal y se sirven con salsa picante.

#### TORDOS EMPANADOS

Se ponen en una cacerola que contenga un pedazo de manteca y un poco de sal. Se cuecen un

poco y luego se pasan por una fuente que tenga pan rayado, luego se empapan en huevo batido, se vuelven á empanar y entonces se ponen en las parrillas hasta que tomen color y se sirven con salsa picante.

#### RIÑONES Y CRESTAS DE AVES

Muchas personas apetecen el guiso cuyo nombre encabeza estas líneas, y para condimentarlo hay que tener gran cuidado de no juntar las dos cosas para que cuezan, pues que una de ellas (las crestas) necesitan mucho más tiempo que las otras. Se cortan las crestas y se lavan tres ó cuatro veces en agua caliente y de este modo sueltan la sangre que contengan, y se limpian. Luego con una servilleta limpia, se van enjugando fuertemente sin quitarlas el pellejo. Se ponen á cocer con caldo algo grueso. Una vez cocidas se ponen los riñones abiertos y se cuecen rociándolos luego con zumo de limón.

#### ALMONDIGAS DE AVES

La parte de las aves que se emplea para hacer las almóndigas son las pechugas, las que se separan del resto del animal y se machacan en un mortero mezcladas con enjundias de gallina, una miga de pan empapada en leche y unas cuantas yemas de huevos cocidos. Se mezcla todo bien y se coloca en una fuente sazonado con pimienta, canela y sal. Además se ponen dos huevos crudos y se hacen en una jícara ó entre dos cucharas las almóndigas. Cuando estén hechas se ponen á cocer en una salsa española ú otra cualquiera y al corto rato de estar cociendo, se sacan y se sirven.

#### MENUDILLOS DE AVES EN PEPITORIA

Se reúnen los menudillos de todas las aves junto con los despojos de las mismas y se ponen á freir en una cacerola con un pedazo de manteca, cuatro ó cinco tomates mondados y hechos pedazos y dos

cebolletas también partidas. Cuando estén fritos se humedecen con caldo y medio vaso de vino y además se ponen unas ramitas de perejil y unos ajitos. Se sazona convenientemente y se hace que continúe cocienno hasta que esté en punto. Se prepara una salsa de avellanas y poco antes de sacar el guiso á la mesa se mezcla con él, se exprime un poco de limón y se sirve adornando la fuente con cortezones de pan fritos.

## CUARTA PARTE

### PESCADOS

#### BACALAO GUISADO

Entre todas las clases de pescados de que se hace consumo, tanto frescos como en salazón, el bacalao es el que predomina en todos los guisos, especialmente en las mesas de las clases media y menesterosa. Se aviene perfectamente á condimentarse en toda clase de salsas y unido á lo barato de su coste, lo hace ser empleado y consumido en grandes cantidades. Para preparar el bacalao según este guiso, debe tenerse cuatro ó seis horas cortado en trozos á remojo en agua clara para que se desprenda gran parte de la sal de que está impregnado. Esta agua se cambia dos veces; después se escurre bien, se cuece con solo agua y ya cocido, se pone en una cacerola con cebolla y tomate fritos, perejil, unos dientes de ajo machacados y pimienta. Cuando esté llena la cazuela, se pone agua hasta cubrirlo todo y

se pone á cocer. Hay otro modo de guisarlo. Se pone después de desalado en una cacerola con dos ó tres cucharadas de nata ó leche y dos yemas de huevo batidas. Se cuece á fuego lento, dándole vueltas á menudo y dejando caer poco á poco un hilo de aceite hasta que el bacalao se lo embeba y empape, y cuando ya esté cocido se frien aparte unas cortezas de pan y se adorna con ellas la fuente.

#### BACALAO Á LA INGLESA

Se distribuye el bacalao en trozos no muy grandes que se ponen á remojo veinte y cuatro horas y después de este tiempo se pone á cocer un poco. Entretanto, en una cacerola se distribuyen unas ruedas de cebolla crudas, trozos de pimientos maduros también crudos, y otros pedazos de tomates mondados. Con esto se forma una capa que cubre todo el fondo de la cazuela, encima se pone otra de trozos de bacalao, luego otra lo mismo que la primera, siguiendo así hasta llenar la cacerola, siendo la capa superior de tomate, cebolla y pimiento. Se cubre con una capa de aceite, se pone entre dos fuegos y cuando esté en punto se sirve.

#### BACALAO Á LA VIZCAINA

Se ponen unos cuantos tomates maduros sobre unas parrillas, se asan un poco, se mondan y se machacan en una fuente hasta que estén bien deshechos. Se pone á rehogar en una sartén con un poco de aceite, una cebolla picada y poco antes de estar del todo se pone el tomate, continuando la cocción. En una cacerola se tendrán arreglados los trozos de bacalao ya cocidos, se tira por encima todo lo que se rehogó en la sartén y se hace que cueza á fuego manso hasta que juzgar está el bacalao en punto, en cuyo caso se retira del fuego y después de agitarlo cuatro ó seis veces mientras cocía, se pone en una fuente y se sirve.

### BACALAO Á LA PROVENZAL

Se prepara el bacalao desalándolo y luego se pone á cocer; mientras se coloca en la fuente en que tiene que sacarse á la mesa, una poca cebolla cortada en pequeños pedazos, se monda un limón, se le saltan los huesecillos y se cortan en ruedas delgadas que se ponen allí también, perejil un ajo majado, un trozo de manteca y dos cucharadas de buen aceite de olivas. Se coloca el bacalao entre dos capas de estos ingredientes y encima se extiende otra de rayadura de pan. La fuente así preparada, se pone en el hornillo para que hierva un poco á fuego manso y luego se le rocía con zumo de limón, se espolvorea con pimienta y se le hace tomar color.

### AGUJAS FRITAS EN BACALAO

Se dá el nombre de agujas á unas tiras delgadas que se cortan de un bacalao grande previamente desalado y que no esté despellejado. Obtenidas dichas tiras se ponen en una cacerola con aceite, vinagre fuerte, unas hojas de laurel, dos cebollas cortadas en ruedas, nuez moscada en polvo y pimienta. Se tiene dos ó tres horas en este adobo, agitándolo de cuando en cuando hasta que se haya de freir, se sacan dichas lonjitas, se enjugan con una servilleta, se envuelven en harina, luego se empapan en huevo batido, se rebozan con pan rayado y se ponen á freir en aceite; luego se ponen en una fuente adornada con perejil frito.

### BACALAO A LA MARINERA

Una vez cocido el bacalao se pone en una fuente parte del líquido en que ha cocido, se espolvorea con un poco de pimienta, se ponen dos ó tres dientes de ajo machacados y una yema de huevo cocido que se deshace en el caldo. Se ponen los trozos de bacalao y se vierte por encima aceite y vinagre.

### BACALAO REBOZADO

Cuando ya los pedazos estén cocidos, se pasan por una fuente que tenga harina y luego de envueltos en ella se frien. Cuando estén fritos, se les añade una salsa formada con cebolla frita, perejil bien picado, todas especias, agua y un poco de zumo de limón. Se tiene cociendo hasta que merme la salsa.

### TRUCHA COCIDA

Las truchas se dividen en dos clases, que se distinguen por el color de su carne, que en la trucha asalmonada es de un color encarnado y en la trucha común es blanca. Se preparan lavándolas bien sin quitarles las escamas, se enjugan y se vacían sin abrirlas el vientre, rodeando la cabeza con un hilo para que al cocer no se estropee. Se ponen así dispuestas en una cacerola con vino blanco y una ó dos cebollas cortadas en trozos, unas hojas de laurel y se sazona convenientemente con pimienta y sal. Se hace cocer una hora á poco fuego y después de este tiempo se saca de la cacerola, se quita la mitad de la salsa y se deja junto al hornillo para que se conserve caliente. La mitad de la salsa que se quitó se tamiza y se espesa con dos cucharadas de harina y un cuarterón de manteca. Se coloca la trucha en la fuente en que se ha de servir, habiendo antes cuidado de dejarla bien escurrida, y cuando se haya reducido á fuego fuerte, la salsa se deja caer por encima de la trucha sirviéndola caliente ó bien si se quiere servir fria, se puede servir adornando la fuente con unas cuantas ramas de perejil y acompañando las vinageras.

### TRUCHAS RELLENAS

Se limpian cuatro ó cinco truchas regulares y se abren, vaciándolas y arreglándolas; mientras se de-

jan un poco al aire se forma una masa con jamón magro bien picado, unas cuantas aceitunas quitados los huesos y también picadas, unos huevos duros, perejil y rayadura de pan. Cuando todo esté bien amasado, se vuelve á masar con un batido de tres ó cuatro huevos y con esta pasta se rellena el interior de las truchas, cosiendo los bordes para que no salga el relleno. Se rebozan con huevo, harina, vino y se frien.

#### TRUCHAS Á LO MONTAÑES

Se limpian como se ha dicho las truchas sin abrirlas el vientre y se ponen en una cazuela á remojo en agua que tenga disuelta una gran cantidad de sal, y á las dos horas se sacan y se ponen á cocer con vino blanco, una cebolla hecha pedazos, una hoja de laurel y un clavillo de especia. Cuando estén en punto se sacan del fuego, dejándolas junto á la hornilla para que no pierdan el calor. La salsa en que ha cocido se tamiza y luego se espesa con dos cucharadas de harina amasadas con un pedazo de manteca fresca, y una vez todo incorporado á la salsa se le reduce á buen fuego. Entonces se ponen otra vez las truchas en la salsa para hacerlas cocer durante algunos momentos, sacándolas luego y disponiéndolas en una fuente y cuando se vayan á servir se vierte la salsa por encima.

#### TRUCHAS CON HUEVOS

Cocidas como las anteriores, con agua y sal, un poco de aceite, pimienta y un ajito, se bate una ó dos yemas de huevos y se vierte por encima de las truchas puestas en una fuente, rociándolas con unas gotas de limón y adornando la fuente con cebolla.

#### SALMÓN GUIADO

El salmón ocupa uno de los primeros puestos en el orden de estimación de los pescados. Su carne es

encarnada y no conveniente á las personas de digestión pesada y convalecientes. La manera mejor de condimentarle es la siguiente: Se escojen salmones frescos y después de limpiarlo y saltarle los ojos se pone á cocer con solo agua y sal. Cuando ya esté cocido, se pone en una fuente y se polvorea encima pimienta y sal rociándolo con zumo de limón. Si el salmón estuviese salado, se le tiene veinte y cuatro horas á remojo, y cuando haya soltado exceso de sal que tenía se enjuga bien y se restrega, guisándolo luego, como el salmón fresco.

#### SALMÓN EN PARRILLAS

Limpio y cocido el salmón, se corta en ruedas de dos dedos de grueso y se ponen en una salsa marinada hecha con buen aceite de olivas, unas hojas de laurel, limón, unas ramitas de perejil dos cebolletas cortadas en pequeños pedazos y sal. A la hora se ponen las ruedas de salmón á asar en unas parrillas y se va mojando mientras se asan con la marinada. Bien asadas se retiran del fuego, se mondan las rodajas despojándolas del pellejo y se pone en una fuente bien arregladas. Se prepara una salsa blanca de alcaparras, se vierte encima de los pedazos de salmón y se sirve.

#### FILETES DE SALMÓN SALTEADOS

Para obtener filetes de un salmón, se corta á lo largo en dos mitades, se cortan los filetes de dos ó tres dedos de espesor y se colocan en una cazuela grandecita, espolvoreándolos por encima con hierbas aromáticas pulverizadas y cubriéndolo todo con una capa de manteca. Se pone á cocer á un fuego moderado y cuando se hayan coloreado por uno de los lados los filetes, se vuelven del otro. Cuando estén perfectamente en punto, se prepara una salsa de tomate, se disponen los filetes en la fuente en que se han de servir y se vierte por encima la salsa.



### SALMÓN Á LA GENOVESA

Se corta un salmón bien desarrollado en ruedas gruesas, se limpian y enjugan bien con una servilleta y se ponen tres ó cuatro de estas ruedas á cocer con una taza de caldo de sustancias ó del puchero y otro tanto de vino tinto. Además se le pone un puñado de setas hechas pedazos, nuez moscada en polvo, perejil, sal y especias. Se hace cocer y luego se saca el salmón, y al líquido que queda en la cacerola, se le pone una cucharada de harina bien batida con un pedazo de manteca, se espesa en la salsa, se tamiza y luego se reduce haciendo que caiga sobre las ruedas de salmón puestas en la fuente.

### BESUGO EN GUISADO

Se toma un besugo grande, se le quitan las escamas, se abre, limpia con cuidado y se hacen cuatro trozos. En una besuguera se pone una cebolla picada muy menuda y cuando esté bien frita, se pone con ella el pescado y se rehoga. Se cortan unas rebanadas pequeñas de pan y se tuestan en las parrillas, haciéndolas cuando estén bien tostadas, que se piquen en un mortero y luego á este pan machacado se une la cebolla frita, amasándolo hasta que se mezcle completamente. Se sazona con un polvito de pimienta y luego se deslíe la masa en una regular cantidad de caldo, y esta salsa se echa encima del besugo con unas gotas de zumo de limón.

### BESUGO EN ESCABECHE

Límpiase bien un besugo, y cuando lo esté perfectamente, se sazona con sal bien fina y se espone al aire libre durante veinte y cuatro horas. Al cabo de este tiempo se parte en ruedas, se ponen en una cacerola que contenga aceite y se frien y revuelven hasta que se doren bien y entonces se sacan y el

aceite que queda se mezcla con tres partes de vinagre y una de agua, alguna hojita de laurel y unas rajitas de limón. Los trozos de besugo se colocan en una olla y luego se pone el aceite mezclado con el vinagre y agua, y se cubre bien. A los diez ó doce días, ya está en punto y se podrá servir.

#### BESUGO EN ACEITE Y VINAGRE

Se pone el besugo bien limpio y vaciado en una besuguera ó sea una cacerola de las que hay á propósito para guisar esta clase de pescado, que contenga bastante agua hirviendo, y se le tiene unos momentos y cuando haya hervido un poco se agita para que se cueza por igual. Cuando esté bien cocido, se reduce el caldo, poniendo mientras el besugo en una fuente, y se frien unos ajos en aceite, el que se echa por encima del pescado, rociándolo con unas gotas de vinagre al irlo á servir.

#### BESUGO REBOZADO

Una vez esté descamado y limpio, se enjuga bien, se le quitan todas las espinas, se distribuyen en pedazos no muy grandes, los que se pasan por una fuente que tenga harina, y luego se empapan en yema de huevo batida y se ponen á freir con buen aceite hasta que tomen buen color.

#### BESUGO CON CEBOLLA

Dispuesto como decimos arriba, se pica una cebolla en trocitos muy menudos, se pasan los pedazos de besugo por harina y se frien con la cebolla: se pone después caldo, se echa un poco de pimienta y sal y se hace que cueza un rato, sirviéndolo caliente.

#### MERLUZA ASADA

Quítase á una merluza la cabeza, y el cuerpo

bien enjuto con un paño limpio se pone á dorar á poco fuego sobre unas parrillas. En una cacerola se pone manteca fresca de vaca en una proporción de una parte de manteca por nueve de pescado, se liace que se derrita bien y luego se mezcla con un vaso de vino blanco, perejil picado y rayadura de pan. Con esto se forma una salsa que se hierve durante algunos minutos vertiéndola luego sobre la fuente en que estarán puestos los trozos de merluza, sirviéndolo enseguida.

#### MERLUZA GUISADA

Se limpia bien la merluza y se parte en rodajas bastante gruesas, que se ponen á rehogar en una cacerola con aceite y dos dientes de ajo. Se le dan dos ó tres vueltas. Se prepara una salsa hecha con pedazos de pan fritos y picados, un puñado de avellanas machacadas, uno ó dos ajos, perejil y un batido de yemas de huevo bien batidas y esta salsa se pone en la cacerola en que se está rehogando la merluza. Se disuelve con agua y se echa por encima del pescado, haciéndolo hervir unos diez minutos, al cabo de cuyo tiempo se sirven añadiéndole unas dos cucharadas de vinagre ó medio limón exprimido.

#### MERLUZA EN ALMÓNDIGAS

Se lavan bien las merluzas, se pelan y quitan las espinas y la carne que queda se pone en un almirez y se la pica. Se frie una cebolla bien cortada en pedacitos, se machaca, se mezcla con perejil picado, se añade un poco de azúcar y se baten cuatro ó cinco huevos que se mezclarán con todo ello. Con esto y la merluza picada, se forma una masa de la que se hacen con una jícara las almóndigas ó por medio de dos cucharas. Hechas todas se ponen á freir en buen aceite, dándoles vueltas, á fin de que por todos lados se coloren convenientemente. Si se quieren fritas, se sirven así, y si se las quiere guisar, se forma una salsa poniendo en el mismo aceite en qu

se frieron, una cucharada de harina y unas gotitas de vinagre. Se revuelve bien con una cuchara y se aclara con un poquito de agua caliente. Si la salsa resultase clara y se la quiere dar consistencia se frie en una sartén con aceite, una cebolla pequeña picada en trocitos muy menudos, ó bien un tomate bien mondado y quitados las pepitas, y se mezcla con una ó dos almóndigas de la misma merluza, majadas en un almirez.

#### MERLUZA CON SALSA DE AVELLANAS

Limpia y vaciada la merluza se separa la cabeza y la cola dejando el trozo de el medio del cuerpo. Se pone á cocer en una pequeña cantidad de vino blanco. Se pican en un almirez un puñado de avellanas y unos piñones, unos pedacitos de pan fritos, perejil y un diente de ajo. Todo bien desmenuzado se vierte por encima del pedazo de merluza y se desata esta salsa con un medio vaso de vino blanco, ó con una cantidad equivalente de caldo del puchero, pudiendo ser en caso de faltar estos dos ingredientes, de agua. Cuando haya hervido unos cuantos minutos se retira del fuego y se sirve.

#### MERLUZA EN PASTELILLOS

Estando limpia, se le quita la cabeza y el extremo de la cola, poniendo á cocer con solo agua el resto del cuerpo. Ya cocido se le quitan todas las espinas, se hacen pedacitos pequeños y se tienen dispuestos en un plato tapado. En una sartén se pone á rehogar en un pedazo de manteca de vacas una cebolla ó dos hechas á pedacitos y luego se sacan, se dejan enfriar y se ponen en una fuente honda, con unas ramitas de perejil bien picadas, un poco de pimienta y una ó dos patatas cocidas, desmenuzadas y amasadas con manteca, después se amasan con una cuchara, todo junto, y se baten dos huevos ligándolos con todo ello: luego se ligan otros dos y entonces se añaden los pedacitos de merluza. Cuando

haya formado todo una masa homogénea, se van sacando cucharadas de ella y se ponen en una sartén con manteca de cerdo á freir hasta que tengan un color dorado y entonces se sirven rociados con zumo de limón.

#### MERLUZA FRITA

Partida la merluza en rodajas, después de bien limpia, se le quita el pellejo y las espinas, se golpean un poco con la cuchilla para que se aplanen, se rebozan con huevo batido y se frien en aceite solo hasta que estén bien doradas, sirviéndolas con zumo de limón.

#### PESCADILLAS AL HORNO

Se limpian perfectamente cuatro ó cinco pescadillas regulares y se pasan por un plato que tenga harina, envolviéndolas bien. En una fuente que pueda resistir el calor del fuego, se pone un pedazo de manteca y un manojo de hierbas finas bien picadas, por encima se ponen las pescadillas, se cubren con una capa de manteca derritida y encima se pone otra de pan rayado. Se moja todo con un vasito de vino blanco ó bien una taza de caldo, y se mete la fuente en el horno, ó bien se pone fuego arriba y abajo, se reduce la salsa y se sirven.

#### CARPAS GUIADAS

Se conocen dos clases de carpas, unas que viven en los ríos, y estas son las más apreciadas, y otras que viven en los estanques. El color de su carne es diferente, pues que el de las primeras es blanquecino y las segundas pardo, teniendo un sabor terroso bastante desagradable. Se preparan las carpas, lavándolas bien y vaciándolas, se las sazona con pimienta, sal y unas gotas de aceite crudo, se colocan sobre unas parrillas á poco fuego y cuando estén en punto se retiran y se ponen en una fuente, bañada

en salsa de alcaparras ú otra análoga. Otras personas prefieren las carpas puestas á hervir en una cacerola con un vaso de vinagre, que luego se espesa con un poco de aceite ó un pedazo de manteca de vaca, se hace cocer á poco fuego, y luego se retira, se enjugan con un paño y se sirven con perejil.

#### CARPA Á LO ALEMÁN

Una vez limpias y arregladas se colocan en una cacerola con dos cebollas hechas pedazos pequeños y se las sazona con toda clase de especias y sal, y cuando hayan cocido un rato, se las moja con cerveza, hasta que llegue á cubrirlas, y se hace que continúe cociendo hasta que estén en sazón.

#### RAYA Á LO CASERO

Se limpia la raya en agua fria y partiéndola para quitar la hiel, se le quitan las alitas y se hace en pedazos el cuerpo, que se ponen á cocer en una olla con agua, un poco de vinagre, una cebolla cortada en pedazos, se sazona con sal y se hace que hierva algunos momentos procurando que no esté demasiado cocida; se sacan los pedazos, se ponen en una fuente, se despellejan y cuando se vaya á sacar á la mesa, se escurren bien, se riega con una salsa blanca, se le pone el hígado cocido por encima y se sirve.

#### RAYA CON MANTECA

Se limpia y vacía y se pone á cocer en una olla con agua que tenga disuelta una gran cantidad de sal, y cuando ya esté cocida se escurre, se coloca en una fuente y se sazona con pimienta y sal. Entretanto, en una sartén se pone un buen trozo de manteca, se derrite hasta que esté bien caliente, se frie en ella un poco de perejil y se vierte por encima de la raya. Se pone en la sartén una cucharada de vinagre y cuando se va á servir se rocía por encima, sirviéndola caliente.

### TENCA GUISADA

Se toman uno ó dos de estos pescados, se descaman, limpian, abren por detrás, se lavan bien y se espolvorean con sal fina por el interior, después se pasan por una fuente que contenga un batido de huevos, se rebozan en él y después con harina, se ponen á freir con manteca sin sal, muy caliente, hasta que tomen un dorado hermoso. Se prepara una salsa con setas, trufas y unas alcaparras, todo bien picado, se moja con caldo, se vierte todo sobre la fuente en que están las tencas y se exprime medio limón

### TENCA EN PARRILLAS

Cuando estén descamadas y y limpias se vacían haciéndoles una abertura atrás no muy grande, se rellena con unas hierbas finas picadas y algún ajito, y se ponen sobre las parrillas á un fuego lento. Se sirve con salsa de tomate.

### CALAMARES FRITOS

Cuando estén limpios se cortan en delgaditas tiras que se ponen unas dos horas en adobo, en aceite, zumo de limón ó vinagre, pimienta y sal, luego se enjugan con un paño limpio, se rebozan con harina y un batido de huevos y se frien, sirviéndolos calientes.

### CALAMARES AL NATURAL

Se lavan perfectamente estos animales después de haberles vaciado y se pasan por un plato que contenga una masa clara de harina, manteca, yema de huevo batida, pimienta, sal y un poco de zumo de limón. Cuando estén envueltos en esta pasta, se ponen en la sartén y se les dá una vuelta empapándolas después en una salsa formada con uno

ó dos huevos batidos, una miga de pan rayado, un poco de nuez moscada, pimienta y sal, esprimiéndolo al tiempo de servirla medio limón ó vinagre.

#### ANGUILAS GUIADAS

De las anguilas se conocen dos clases, que son distintamente apreciadas. Las que obtienen mayor estimación son las de río, que suelen distinguirse por su color pardo oscuro por arriba y blanco por debajo. Las de estanque no son tan buscadas por su sabor cenagoso y su color indefinido. La preparación de esta clase de pescado se verifica dividiéndolas en trozos después de separada la cabeza, se lavan bien estos pedazos y luego se ponen en una cacerola con un poco de perejil picado, uno ó dos dientes de ajo, azafrán y toda clase de especias. Se pone sal y una poca agua y se hacen que cuezan un rato, preparando entretanto una salsa con un puñado de avellanas tostadas y unos trozos de pan tostados y picados. Cuando las anguilas estén cocidas, se echa esta salsa haciéndolo hervir algunos minutos, agitando de cuando en cuando la cacerola y cuando esté sazonado convenientemente con sal, se separa del fuego y se sirve. Hay personas que prefieren otra manera de guisarlas, que consiste en escojer las anguilas de un tamaño mediano, en cuyo caso se enroscan sujetando la cola con los dientes y poniéndolas á freir con buen aceite hasta que se considere que ya estén bien; entonces se mojan con una salsa preparada de antemano y compuesta de harina tostada en manteca derritida, un diente de ajo, una ramita de perejil molido y toda clase de especias.

#### ANGUILAS EN SALSA

Tómese una auguila de un tamaño regular, límpiese, dividase en trozos y cada uno de ellos, ó toda si se prefiere guisarla entera, se envuelve en un papel empapado en manteca ó aceite y se pone en las



parrillas sobre un fuego de poca violencia y cuando se crean que ya están en punto, se separan de la lumbre sirviéndolas con una salsa á propósito. Muchas personas prefieren preparar (según se ha dicho en el artículo que trata de las salsas) una salsa blanca que se saca á la mesa en una cacerola aparte y las anguilas fritas en un plato, sacando además un limón para esprimirlo al aderezarlas.

#### ANGUILAS Á LA TARTARA

El guiso que lleva este título es de los que más se emplean, sobre todo cuando las anguilas son grandes. Se prepara poniéndolas ya limpias y arregladas y hechas pedazos, á cocer en un puchero con solo agua y sal. Se sacan cuando estén cocidas, se escurren y se dejan enfriar, después se rebozan con rayadura de pan, empapándolas en un batido de dos ó tres yemas de huevo mezclado con un pedazo de manteca derritida; bien empapadas se vuelven á rebozar con el pan rayado, se las enrosca en forma de espiral, se las pone en las parrillas sobre un fuego manso hasta que estén doradas, luego se sirven con una salsa cualquiera.

#### ANGUILAS Á LO CARRETERO

Cuando esté bien limpia la anguila, se parte en trozos que se pasan por un papel que contenga harina y cuando estén envueltos se ponen á freír en una sartén con aceite. Después se pone en la sartén medio vaso de vino y otro de tanto agua, se pone dos ajos y perejil, un puñado de setas y se sazona con pimienta y sal. La salsa se espesa con un batido de yemas de huevo.

#### ANGUILAS MECHADAS

Se limpia y se mecha todo lo largo del lomo, introduciendo unas tiritas delgadas de tocino y luego se rodea un bramante delgado á todo el cuerpo del

animal, se enrosca bien y se coloca en unas parrillas, se dora un poco y se sirve bañada en toda especie de salsas.

#### RODABALLO EN GUISADO

Para preparar este plato deben escogerse los rodaballos anchos y que tengan la carne fresca y blanca, después se les quitan las barbas, las agallas, se le corta la cola, se lavan repetidas veces hasta que estén bien limpios, se escurren un poco y se frota el cuerpo con zumo de limón, colocándolos después en una cacerola con una cebolla cortada en trozos, unas hojas de laurel y tomillo bien picadas, sazonado con sal y especias. Se coloca el pescado entre dos capas de dicha mezcla, se moja todo con medio vaso de buen vino y otro medio de vinagre hasta cubrirlo, se pone pimienta y sal y se hace que cueza paulatinamente.

Cuando esté cocido, se retira del fuego dejándolo cerca del hornillo para que no pierda el calor. En una cazuela aparte se pone un pedazo de manteca, algunas alcaparras muy picadas, dos cucharadas de harina, dos anchoas sin espinas, especias, un poquito de vinagre y agua. Se pone al fuego removiéndolo y cuando haya hervido un poco, se mezcla con el rodaballo y se hace que cueza unos dos minutos, en cuyo tiempo se dispone la fuente en que se ha de servir á la mesa cortando unos rábanos bien mondados en trocitos pequeños. Se pone el rodaballo en la fuente y se sirve adornada con los pedazos de rábanos.

#### RODABALLO Á LA INGLESA

Se lava perfectamente, se le quitan las agallas y las barbas, el lomo se espolvorea con nuez moscada, pimienta y sal. En un plato se pone un batido de tres ó cuatro yemas de huevo y en otro se pone un poco de pan rayado. Se pone el rodaballo con el huevo y se empapa bien, luego se pasa por el pan y

se envuelve en él, se pone á freir un poco y luego se acaba de asar, sirviéndolo con una salsa clara y unas gotas de zumo de limón.

#### RODABALLO EMPANADO

Una vez bien limpio y despojado de las agallas y demás, se pone en un mortero con unas cuantas trufas, se pica, se sazona con pimienta, sal y un ajo, se envuelve en miga de pan y se asa en horno.

#### ATÚN FRESCO GUISADO

El atún es con el bacalao el pescado de que se hace más consumo, y es de bastante aprecio por sus condiciones estimulantes y lo barato de su coste. Como en el momento de salir del agua se muere, corrompiéndose su carne, es muy difícil procurarse su carne fresca, sobre todo en las poblaciones separadas de las costas. Se preparan (cuando es salado) poniéndolo á desalar dos días, se parte en trozos regulares y se pone á cocer con agua sola; cuando haya cocido un rato se quita aquella agua y se pone otra limpia, haciendo que vuelva á cocer. Cuando esté bien desalado, se saca de la olla, se escurre y se deja un rato hasta que se enfrie. Se pone en un plato unas cucharadas de harina, se pasan luego los pedazos de atun por ella y se envuelven bien, friéndolos luego en una sartén con aceite solo. Se sacan una vez estén fritos y se ponen en la olla en que hubieren de quitarse, se frie una ó dos cebollas cortadas en trozos, se ponen en la misma olla, se sazona con toda clase de especias y se moja con un buen vaso de vino blanco, luego se pone en la hornilla sometiéndolo á un fuego de poca fuerza, durante unos quince minutos, se le va dando vueltas á menudo y luego se sacan de la olla, se ponen en una fuente y se sirve.

### ATÚN Á LA ITALIANA

Después de bien lavado el atún se corta en lonjas de regular tamaño y se ponen en una cacuela con aceite crudo, dos cebollas hechas pedazos, una hoja de laurel, unos trozos de ajo, perejil, y toda clase de especias. Se tiene en este adobo unas cuatro horas, dándole vueltas á menudo. Luego se escurren, se sacan se empapan en manteca y se asan en parrillas á poco fuego. Se prepara una requemada de manteca se sazona con pimienta y sal, se pone un vaso de vino blanco y además se echa un puñado de setas partidas en pedacitos muy pequeños, unas cuantas ramas de perejil bien picado, y todo se mezcla á la marinada en que á estado á remojo el atún haciéndolo cocer hasta que haya quedado la mitad de la salsa y luego se vierte por encima de las tajadas de atún puestas en una fuente

### ATÚN EN ESCABECHE Y FRITO

Se cortan unas tajaditas de atún ya escabechado y se pasan por una masa formada con manteca, dos claras de huevo batidas y sazonado con pimienta y sal. Así preparadas, se derrite en una sartén un pedazo de manteca muy caliente, y en ella se frien las tajaditas de atún, adornando con perejil la fuente al servirlo.

### ATÚN Á LA NORMANDA

Póngase un trozo de atún bien limpio á remojar en una cazuela que contenga medio vaso de leche y otro medio de agua, y allí se tiene por espacio de dos horas, y cuando haya trascurrido ese tiempo se enjuga bien y se hacen unas incisiones que se rellenan con anchoas sin espinas y bien lavadas, colocándolo en una cacerola con agua fria dejándola cerca de la lumbre para que entre en calor, hasta que llegue casi á cocer, en cuyo caso, se retira

poniéndolo en agua fría. Entretanto se dispone una marmita con unos pedazos pequeños de jamón, manteca y unos dados de tocino, dos zanahorias cortadas en ruedas, unos pedazos de cebolla, nuez moscada, una hoja de laurel, pimienta y sal. Se pone un vaso de vino blanco y se remueve bien. En esta mezcla se pone el atún bien lavado y se cubre la marmita con un papel empapado en manteca haciéndolo cocer por espacio de una hora, y entonces se saca el atún, se coloca en un plato, manteniéndolo caliente, se pela, se tamiza el caldo se desengrasa y se hace reducir á fin de que tome más consistencia, se vierte encima del atún y se baña en salsa normanda.

#### SOLLO ASADO

Hay dos clases de este pescado, uno que vive en los rios y otro que se encuentra en los estanques. Siempre se prefiere la primera por su buen sabor. Se lava, quita la cabeza y la cola y se pone á remojar en una cacerola con aceite, cebolla hecha pedazos y unas ramitas de perejil. Se tiene dos horas en este adobo y luego se pasa con una aguja de mechar, cuyas puntas se ponen en el asador, haciéndolo asar y untándolo mientras con manteca, y cuando está casi asado, se mezcla manteca derretida con una yema de huevo y sal, se empapa en ella, se pasa por rayadura de pan, se dora y sirve con salsa italiana.

#### CANGREJOS Á LA ITALIANA

Se toman unos cuantos cangrejos no muy grandes, se lavan en dos ó tres aguas, una de ellas tibia, y luego se ponen á cocer en una olla con agua y sal, y cuando estén bien cocidos se sacan, se escurren y se colocan en un plato que contenga una capa espesa de higadillos picados y sazonados con sal y pimienta una cebolla cortada en trozos pequeños, una miga de pan rayado, un trozo de tocino bien sazonado y

cortado muy menudito y dos ó tres yemas de huevos batidas. Se colocan los cangrejos doblados con las colas sujetas con las patas, se ponen un rato á poco fuego y luego se sirven con salsa blanca y zumo de limón.

#### CANGREJOS CON HIERBAS

Se limpian perfectamente unos cuantos cangrejos, se escaldan y se ponen á cocer con agua y sal; cuando estén bien cocidos, se ponen bien escurridos en una cacerola que contenga un pedazo de manteca derritida, una cebolla hecha pedazos, una ramita de perejil y sal y pimienta. Se baña con medio vaso de vino blanco, se tapa la cacerola y se ponen á cocer hasta que estén casi en punto, removiéndolos y dejándolos junto al hornillo para que acaben de cocerse; se escurren y se ponen amontonados en una fuente, se adorna con unas ramitas de perejil alrededor y se sirven en esta forma.

#### LENGUADOS Á LA ALEMANA

Este guiso, muy usado en las mesas bien acondicionadas, se prepara del modo siguiente: Se toman uno ó dos lenguados grandes, se lavan perfectamente y después se cortan en trozos como de cuatro dedos, que se escurren y enjugan con un paño limpio y se ponen en un plato donde se espolvorean con un polvillo de pimienta y un poco de sal. Se tienen allí un ratito y después se pasan por una mezcla de manteca derritida y uno ó dos huevos batidos, se rebozan bien y se envuelven después en miga de pan rayado, colocándolos después en una sartén que tenga manteca ó aceite, teniéndolos en ella hasta que hayan tomado un hermoso color dorado, sirviéndolos después en una fuente con medios limones á fin de que cada uno se lo condimente á su gusto.

### LENGUADOS ASADOS

Bien limpios los lenguados, se parten en trozos grandes; bien envueltos en una mezcla de miga de pan rayada y un polvito de mostaza, se colocan en una cacerola preparada con un pedazo de manteca derritida y un manojito de hierbas aromáticas bien picadas. Se ponen dos ó tres ajos bien picados, se sazona convenientemente, se moja todo con un vaso de vido blanco y se hace que se asen al horno, sirviéndolos con zumo de limón.

### ARENQUES EN ESCABECHE

Se limpian y vacían dos ó tres arenques sin abrirles el vientre, sacándoles las entrañas por las agallas, y luego se ponen en una cacerola que contenga leche y se tienen desalando por espacio de dos horas. Se prepara un escabeche, con dos ó tres cebollas pequeñas muy picadas, un puñado de perejil cortadito y tres ó cuatro setas picadas. Se pone aceite crudo y cuando los arenques estén desalados se escurren bien y se ponen en dicho adobo. Al cabo de un rato se sacan y pasan por rayadura de pan y se recubren bien poniéndolos en las parrillas donde se les hace tomar un color conveniente. Se sacan y sirven con manteca.

### ARENQUES ASADOS

Escójanse cuatro ó cinco arenques bien desarrollados, se les quitan las escamas, se lavan y se vacían por las agallas sin abrirles el vientre y se sacan perfectamente y luego se ponen arreglados en un plato grande, se rocían con un poco de aceite crudo, se pica un manojito de hierbas aromáticas, se esparcen por encima y luego se espolvorean con sal, teniéndolos una hora ó cosa así, para que se impregnen bien de este adobo, y después se sacan del plato se hace un corte todo á lo largo del lomo, que no

sea muy profundo, y se colocan sobre las parrillas espuestos á un fuego de poca violencia, dándoles dos ó tres vueltas.

Mientras se asan, se prepara como se ha dicho, una salsa blanca con una cucharada de mostaza y además un puñado de alcaparras bien picadas, ó bien se sirven con una salsa puré de guisantes ó habichuelas con un poco de vinagre fuerte.

#### SARDINAS GUIADAS

Se les quitan las escamas, se lavan perfectamente y luego se dejan escurrir sobre una tabla. Entretanto se prepara una salsa con manteca fresca revuelta con una cucharada de harina, mostaza, pimienta, sal y se hecha un poco vinagre ó zumo de limón y agua. Se pone al fuego y se liga enseguida se asan las sardinas en parrillas y se vierte esta salsa sobre ellas.

#### SARDINAS EN PAPEL

Se escojen tres ó cuatro sardinas ahumadas, se les quita la cabeza y las agallas, se despellejan con cuidado y luego se cortan en tiras y se colocan en unos estuches de papel fuerte empapado en aceite y rellenas con manteca, un manojo de hierbas aromáticas finamente pulverizadas, una cebolla bien picada, algunos puerros, pimienta y unas cuantas gotas de aceite crudo. Se rellenan con estos ingredientes los espacios que hay entre las sardinas después se recubren con miga de pan rayado y se ponen en las parrillas á poco fuego, y cuando estén doradas se sirven en el papel con zumo de limón.

#### SARDINAS Á LA ASTURIANA

Se destripan unas cuantas sardinas frescas, se descaman y se les quita la cabeza, lavándolas luego en dos aguas y enjugándolas con un paño limpio. Se prepara una cacerola poniendo un pedazo de



manteca de vaca y colocando encima de las sardinas; luego se cubren con una capa de cebolla picada tomate mondado y tostado, una hojita de laurel y recubriendo todo esto con una capa de manteca de cerdo ó vaca. Se tapa la cacerola con una cobertera de metal y se coloca á la lumbre á poco fuego, poniendo algunas brasas sobre la cobertera para que se asen por todos lados.

#### ALMEJAS COCIDAS

Tómese unos cuantos de estos mariscos y limpiense perfectamente y luego se ponen á cocer con una poca manteca en una cacerola, teniéndolas á un fuego regular hasta que se vayan abriendo y entonces á medida que esto ocurra, se va quitando la media concha de arriba y se saca si tienen en ella alguna langostilla. Cuando todas estén descubiertas se retiran, y el agua que han soltado al cocer se tamiza y se forma una salsa, añadiéndole un pedazo de manteca, unas ramitas de perejil bien picado, pimienta y sal. Se baña con vino blanco ó agua, se hace hervir un poco y después se sirven con esta salsa añadiendo un batido de dos huevos y zumo de limón.

#### OSTRAS CRUDAS

Este es uno de los platos de más aprecio y constituye uno de los alimentos más apetitosos y nutritivos. Es conveniente á todos los estómagos aun á los más débiles por lo fácil de digerirlas. La manera que tienen de consumirse más es la de servir las crudas á pesar de que también se suelen servir guisadas, si bien entonces ya no tienen las mismas condiciones de digestibilidad. Se sirven comunmente abiertas en una fuente ancha, sin separar la concha de encima para que se conserven más frescas, y rociadas con un polvito de pimienta y unas gotas de zumo de limón.

### OSTRAS GUISADAS Á LA POLLADA

Escójanse tres docenas ó más de ostras frescas, descónchense y pónganse en un puchero con agua hirviendo, á fin de que se blanqueen; al cabo de cierto tiempo, se sacan y ponen en una cacerola con agua fria, se sacan luego de allí y se dejan escurrir. Entretanto, se prepara una cacerola con un pedazo de manteca fresca de vaca revuelta con dos cucharadas de harina, cuatro ó cinco setas hechas pedazos muy menudos y unas ramitas de perejil bien picadas, se baña con caldo del puchero y se pone al fuego haciendo que cueza un poco. Cuando haya mermado algo se ponen las ostras, se sazona convenientemente y cuando se vayan á servir se pone zumo de limón ó un poco de vinagre.

### RANAS FRITAS

Tómense una gran cantidad de ranas y después de bien despellejadas y lavadas, se separan el cuerpo y las patas dejando solo los muslos, que es lo único que se emplea. Se prepara una marinada compuesta de un vaso de leche y otro vaso de vino blanco, se pone una cebolla cortada en pedazos pequeños, algunas escaluñas, unas ramitas de perejil bien picadas y una hoja de laurel. Se ponen las ancas de de las ranas en este adobo, al cabo de una hora se sacan y pasan por un papel que contenga harina, se envuelven bien se ponen á freir con manteca muy caliente haciéndoles tomar color. Se sirven con perejil en rama frito.

### RANAS A LA GALLINETA

Partidas las ranas, dejando sólo los muslos, se escaldan en un puchero con agua hirviendo, sacándolos al cabo de un rato y poniéndolos en una cacerola con agua fria. Se pone en una sartén un pedazo de manteca, se mezcla unas cuantas setas hechas

pequeños pedazos, hierbas aromáticas picadas, pimienta y sal y los muslos de rana bien escurridos, se ponen á freir con todo esto, mojándolo luego con un medio vaso de vino blanco y un poco de caldo bien desengrasado. Se reduce la salsa y se sacan los muslos y las setas y se ponen en una fuente, se sacan las hierbas, se espesa con un batido de yemas de huevo y se vierte muy caliente sobre las ancas y setas.

#### RANAS EN PEPITORIA

Se prepara una cacerola poniendo un pedazo de manteca, un puñado de setas hechas pedazos, una cebolla cortada en trocitos muy menudos, dos dientes de ajo y un poco de perejil en rama; rehóguese todo un poco y luego se ponen los muslos bien pelados y escaldados, se hace cocer un poco y luego se añade una cucharada de harina, se sazona con pimienta en grano y una poca sal, y se baña todo con media taza de caldo desengrasado y medio vaso de vino blanco. Se cuece y reduce la salsa, y poco antes de servirla se le añade un poco de manteca derritida, perejil y un batido de dos ó tres yemas de huevo.

#### CARACOLES GUISADOS

Escójanse cierta cantidad de caracoles, que se ponen á remojar, y al cabo de algún tiempo se lavan en dos ó tres aguas y se colocan en una cazuela ancha que se pone á la lumbre hasta que á medida que se caliente irán sacando el cuerpo fuera de la concha y muriendo así. Cuando estén muertos, se sacan y relavan otra vez y luego se mezclan en una sartén con cebolla frita y se rehogan sazonándolos con pimienta y sal. Se tienen tres ó cuatro horas cociendo y se mezclan á la salsa verduras cocidas y picadas, tomillo y pan rayado, un ajo frito y un poco de hinojo. Se reduce la salsa y se sirve con zumo de limón.

### CARACOLES RELLENOS

Bien lavados y preparados como los guisados, se cuecen, se separan las conchas y además la estremidad que está pegada al fondo de la cascara y que son las tripas, y el cuerpo se rohoga con una poca cebolla frita en un poco de manteca y luego se ponen en una salsa formada con verduras cocidas y miga de pan rayado y machacado todo en un almirez, y sazonado con pimienta y sal, y un poco de hinojo. Se pone á cocer dejándole caer algunas gotas de zumo de limón. Entretanto, se lavan perfectamente las conchas por dentro y afuera y cuando los caracoles estén cocidos se sacan de la cacerola en donde estuvieron cociendo y se meten dos ó tres en cada cáscara hasta que no quede ninguno, colocando dichas conchas en una cacerola, bien juntos y con la abertura de la concha para arriba y mojados con la salsa hasta cubrirlos. Se tapa la cacerola con una cubierta de metal y se ponen al fuego colocando sobre la cobertera algunas ascuas para que se vayan cociendo entre dos fuegos con entera regularidad, y cuando se juzgue que deben haber cocido lo suficiente, se sacan los caracoles, se disponen en una fuente en la misma forma que estuvieron en la tarbera y se vierte la salsa por encima.

### CARACOLES A LA GALLINETA

Se toma un puñado de setas bien escojidas, se limpian y se cortan en pedazos pequeños, se juntan con un manojito de hierbas aromáticas cortadas, uno ó dos ajos, se sazona con nuez moscada, pimienta y sal y luego se sofríe todo en un pedazo de manteca. Los caracoles lavados, separados de la cáscara y las tripas, se pasan por un papel con harina y se añaden á todo lo que se ha sofreído. Se moja con medio vaso de vino blanco y otro medio de caldo desengrasado y se hace reducir la salsa, se retira la sartén de la

lumbre y se liga antes de servirla con un batido de dos ó tres yemas de huevo.

#### CARACOLES A LA FRANCESA

Se toman dos, tres ó cuatro docenas de caracoles grandes, se lavan en dos ó tres aguas, se escaldan y luego se separan de la cáscara y se les quita la parte más blanda que son las tripas. Se vuelven á lavar después y por fin se sacan de aquella agua, se escurren bien y se ponen en una cacerola con un pedazo de manteca, una cucharada de harina, perejil una cabeza de ajos descascarada y limpia, pimienta y sal. Se mezcla bien todo y se hace que cueza, espesándolo con un batido de yemas de huevo antes de servirlo y rociándolos con zumo de limón.

## QUINTA PARTE

### HUEVOS Y LEGUMBRES

---

#### HUEVOS PASADOS POR AGUA

Considerando el huevo como un alimento de los más completos que se conocen, es de una gran apreciación y un medio insustituible de preparar pronto una comida tan nutritiva como apetitosa. El modo más higiénico de prepararle es el que se conoce de pasarlos por agua. Es de una gran utilidad para los convalecientes y personas de estómago delicado. Para prepararlos se coloca un pucherito con agua á la lumbre y cuando esté hirviendo se ponen los huevos, se retira el puchero del fuego, se cubre y se tiene cinco minutos.

### HUEVOS RELLENOS

Se ponen tres ó más huevos frescos á cocer en un pucherito con agua y cuando esta á hervido un poco se retiran los huevos ya cocidos y se parten por la mitad, sacándoles la yema, que se ponen en un almirez y se majan junto con una miga de pan empapada en leche, después se pone un pedazo de manteca, se revuelve todo, se ponen dos cebolletas y unas ramas de perejil bien picados y se sazona con especias y sal. Se mezcla bien todo esto y luego se hace un batido de tres ó cuatro yemas de huevo crudas, se revuelven y amasan bien y con esta pasta se rellenan los huevos que dejaron las yemas en cada mitad del huevo y cuando todas estén llenas, se dispone en un plato que pueda resistir la acción del fuego, una capa de dicha pasta que tenga un espesor próximamente de un dedo, se arreglan encima los huevos, se cubren con una tapadera de metal y se ponen á cocer entre dos fuegos hasta que se doren algo.

Otras personas los preparan haciéndolos cocer machacando luego las yemas y mezclándolas con miga de pan mojado en leche, canela, azúcar y algunas verduras cocidas, se empapa todo en huevos batidos, se rellenan y se rebozan en huevo y rayadura de pan y fritos se sirven con torrijas y espolvoreada la fuente con azúcar y canela.

### HUEVOS CRECIDOS

Se toma un número determinado de huevos, se cascan y sacan las claras que se colocan en un plato, dejando en la cáscara las yemas enteras. Las claras se baten un poco y se mezclan á un batido de tres ó cuatro huevos completos y una poca rayadura de pan, un poco de verdura cocida y bien picada, se sazona con sal y toda clase de especias. Se prepara una sartén en la que se pone un pedazo de manteca y cuando esté bien derritida y caliente, se le echan

todas las yemas que se dejaron en la cáscara enteras, se frien un poco y luego se rebozan en la pasta hecha con las claras y demás, poniéndolas enseguida en la sartén, se frien otro poco, se sacan otra vez y se vuelven á rebozar haciéndolas freir de nuevo, haciendo esta operación tantas veces cuantas sea necesario para que se concluya la pasta que toda se habrá agregado á las yemas, lo que hará que aparezcan unos huevos muy desarrollados. Entretanto, se hacen unas torrijas con pan empapado en leche; luego que los huevos estén ya bien condimentados, se hace con ellos y las torrijas una sopa que se dispondrá alternando un huevo y una torrija, bañándolos con caldo de garbanzos mezclados con manteca desleída, un poco de zumo de limón sazonado convenientemente, y espolvoreándolos con azúcar y canela al ir á servirlos.

#### HUEVOS Á LA NIEVE

Se toman unos cuantos huevos, se separan las claras que se ponen en una fuente y las yemas en otra, y batiendo bien aquellas hasta que se hayan hecho espuma, se les pone una regular cantidad de azúcar molido y una pequeña parte de una sustancia aromática. Se pone en una cacerola la leche que se crea necesaria y se hace cocer, poniéndole una poca de la sustancia aromática que se puso en el batido de las claras, y cuando esté hirviendo, se vá dejando caer cucharadas de la espuma y se revuelven en la leche, que debe estar sazonada con azúcar; cuando hayan dado dos vueltas, se retirarán dejándolas escurrir sobre una gasa tirante puesta sobre una cacerola, y cuando se haya vertido toda la espuma, se deslien las yemas que se dejaron separadas en la leche, se mezcla bien y se pone al fuego para que se ligue sin dejarlo hervir y se vierte encima de las cucharadas de espuma puestas en una fuente.

### HUEVOS CON JAMÓN

Se corta jamón magro en pedacitos cuadrados, muy pequeños y se ponen en una sartén, junto con los huevos necesarios, pimienta, sal y una cucharada de nata. Se pone á freir á poco fuego, hasta que vayan espesando. Se hacen unas cuantas torrijas empapadas en leche y cuando los huevos estén en punto, se sirven con ellas.

### HUEVOS ESTRELLADOS

Escójanse los huevos frescos en suficiente cantidad para las personas que los hayan de comer y póngase una cacerola á la lumbre, con una parte de agua y otra parte de vinagre y sal en proporción, y cuando haya cocido, se retira de la lumbre y en ella se van dejando caer los huevos después de cascados teniendo cuidado de que se mantenga entera la yema. Por el calor se cuajan las claras y cuando estén en esta forma, se quitan de aquella y se ponen en agua fria. Al cabo de algunos momentos, se pueden servir sobre un puré ó salsa cualquiera.

### HUEVOS MONSTRUOS

La preparación de este plato, que obtiene mucha aceptación mas por su vista que por su sabor, exige que se proporcionen dos vejigas de carnero, una mas grande que otra, para cada huevo. Se limpian bien y se guardan escurridas. Se cascan un número determinado de huevos, se separan las yemas y las claras y las primeras se ponen en un plato, se baten bien y se rellena con ellas la vejiga mas pequeña, y para que se cuagen, se ata la vejiga por arriba y se introduce en agua hirviendo. Cuando esté hecho una masa, se rompe despacio la vejiga que las encierra, se ponen las claras á su vez bien batidas en la otra vejiga grande, poniendo en medio como yema el contenido de la pequeña, se ata otra vez y se



mete en agua hirviendo hasta que hayan cuajado completamente. Se rompe después la vejiga y se obtendrá un huevo de colosales dimensiones que se podrá servir cortado en ruedas con una salsa cualquiera. Esta operación se practica tantas veces cuantos sean los huevos mónstruos que se quieran obtener. Se calculan que el número de huevos que se deben emplear en cada uno de ellos es el de una docena, que deben escojerse los mas pequeños y frescos.

#### HUEVOS FRITOS EN MANTECA REQUEMADA

Se pone en una sartén á la lumbre un pedazo regular de manteca de vaca y se calienta en ella, hasta que esté ya formada la requemada. Entonces se le quita la espuma, se tamiza y se vuelve á poner en la sartén para que se caliente de nuevo. Se ponen los huevos que se hayan de emplear en una fuente, estando enteras las yemas, y luego se vierte la manteca ya caliente por encima de ellos. Se deja todo caer en la sartén, que se saca del hornillo y se deja junto á él para que con solo el calor se pongan en punto. Se calienta vinagre y se rocian estando bien calientes los huevos.

#### HUEVOS ESTRELLADOS CON SALSA

En una gran cacerola se pone agua en una mitad poniendo la otra de vinagre fuerte, se sazona con bastante sal y se deja cocer y cuando el líquido esté hirviendo, se sacan del fuego dejándolo junto al fogón, y se cascan dejándolos caer sin que se revienten. Cuando las claras hayan cuajado, se retiran y ponen en agua fría para que acaben de cuajar. Cuando se vayan á servir se calientan un poco, y después con cuidado se van enjugando con un lienzo, y se colocan arreglados en una fuente, en la que se espolvoreará encima de cada uno, pimienta y agrio.

### HUEVOS CON TOMATE

Se pone aceite ó manteca en una sartén y cuando esté ya caliente, se pone el tomate bien mondado, separadas las pipas y picado, luego se ponen unos pedacitos cuadrados de jamón magro, y cuando todo esté bien frito, se baten los huevos y se vierten sobre el tomate revolviéndolo con una cuchara y se sirve como tortilla.

### HUEVOS MEJIDOS

En una taza se ponen tres ó cuatro yemas de huevo con la cantidad que se juzgue necesaria de azúcar molido, se baten bien y luego se deslien en agua caliente, removiéndolo siempre en un mismo sentido hasta que esté mezclado.

### TORTILLA Á LA FRANCESA

Se toman unas cuantas setas, se lavan bien, se parten en pedacitos pequeños y se rehogan en una sartén con un poco de manteca. Si no hubiere setas á mano se rehogan unas cuantas hierbas aromáticas ó perejil cortado en pedacitos. Se forma un batido de unos cuantos huevos y una poca leche y se vierte sobre una sartén que tenga las setas ó hierbas removiéndolo todo. Cuando los huevos hayan cuajado, se retira la sartén del fuego y se coje por el mango dando unos impulsos hacia adelante y hacia arriba para que la tortilla se doble sobre sí misma quedando en forma de una media luna. Hecho esto se le van apretando los bordes con una cuchara á fin de que queden lisos y luego se coloca dándole otra vuelta al fuego, se dora un poco y se vierte sobre un plato un poco untado con unas gotas de aceite. Debe servirse muy caliente.

### TORTILLA AL AZÚCAR

Se baten por separado las yemas y las claras, se rocian con un poco de azúcar y se mezclan batiéndolo todo junto. Se ponen unas cortezas de limón y se colocan en la sartén: cuando estén en punto, se espolvorea una fuente con un poco de azúcar, se pone encima la tortilla, enseguida otra capita de azúcar, que se dora un poco, y se sirve caliente.

### TORTILLA AL NATURAL

En una cacerola se ponen unos cuantos huevos junto con una poca leche y poniendo la sal necesaria, se bate todo bien hasta que esté casi hecho todo espuma. Mientras se calienta una poca manteca en una sartén, y cuando esté derritida, se pone el batido de huevos y se coloca en la lumbre, dando de cuando en cuando unas sacudidas á la cacerola con objeto de que se despeguen y se coloren, poniendo después un trocito de manteca debajo de la tortilla; esta se dobla en forma de media luna y cuando se juzgue que está en su punto, se coloca en la fuente y se sirve caliente.

### TORTILLA CON TRUFAS

Cuézanse unas cuantas trufas cortadas en pedazos pequeños y se prepara exactamente igual que como se ha dicho se hace con la tortilla con setas. Debe procurarse en esta clase de tortillas, poner más huevos de los que se necesitan para que cuando se haga el huevo todavía quede bastante.

### TORTILLA DE MENESTRA

Prepárese como se ha dicho una menestra cualquiera y la salsa se separa, la menestra se escurre y bien seca se pone en una cacerola con aceite y

se frie por ambos lados para que se colore uniformemente, sin socarrarse, se forma tortilla y se sirve.

#### TORTILLA CON SETAS

Se forma en una sartén una requemada de manteca, que luego se bañará con media taza de jugo de carne asada, medio vaso de buen vino blanco y medio limón esprimido. En esta salsa se pone unas cuantas setas hechas pedazos y se hacen cocer un poco. Después se hace una tortilla al natural de un número de huevos proporcionado á los que la hayan de comer, y cuando esté preparada, se quita todo el centro dejando solo una delgada capa debajo y se rellena el hueco con las setas. Se dobla la tortilla, se pone á escurrir en una fuente, y cuando se sirva, se rocía con la salsa de las setas.

#### TORTILLA SOPLADA

Rómpanse unos cuantos huevos y se separan las yemas y las claras poniéndolas en platos distintos. Las primeras se baten bien con cortezas de limón picadas en pedacitos muy pequeños una regular de azúcar en polvo. Después se baten aparte las claras y cuando estén casi formando espuma, se mezclan con las yemas, batiéndolo nuevamente. Se pone una cacerola á la lumbre y en ella se derriete un pedazo de manteca, entonces se ponen el batido de huevos, agitando la sartén para que la tortilla se quede abajo y la grasa sobrenade por encima, y cuando se haya embebido toda la grasa se dá á la tortilla la forma de media luna, se retira de la sartén y se pone en una fuente engrasada con manteca de vacas, y esta se coloca cerca del fuego para que acabe de sazonzarse. Cuando esté en punto se esparce una capa de azúcar en polvo por encima, se coloca en el horno para que se dore.

### TORTILLA DE RIÑONES

Se toma un riñon de ternera, se asa bien y luego se pica muy menudo, colocándose en una sartén; se ponen los huevos preparados como para la tortilla al natural, se mezcla todo bien y se le dan dos vueltas, sirviéndola caliente.

### TORTILLA Á LA CELESTINA

Para preparar ésta tortilla se hacen aparte cuatro pequeñas al natural y se guarnecen con dulce del que más guste, dos de ellas, y las otras dos de franchimpan, se adornan con puntas y se colocan en una fuente, espolvoreada con azúcar, se pone más azúcar encima y se colocan en el horno para que se doren.

### TORTILLA CON HIERVAS

Se prepara como se ha dicho una tortilla al natural, añadiendo unas cuantas hierbas aromáticas muy picadas y luego se hace la tortilla como aquella, sirviéndola caliente.

### ARROZ EN PAELLA Á LA VALENCIANA

Para preparar con buen éxito la paella que tanta fama ha alcanzado en la región del Turia, debe procurarse obtener arroz de la mejor clase posible. Se dispone una sartén proporcionada al número de comensales que la hayan de consumir, que sea no muy honda, se coloca en un hornillo cuyo tamaño sea igual al del fondo de la sartén, ó mejor sobre unos trebedes grandes y con buen fuego de leña. Se rehogan en manteca y se frien un poco unos trozos de pollo, conejo, anguilas, pato y algunos trozos de cerdo y longanizas, y cuando estén sofreidos se retiran. Se ponen en la misma grasa unos pedazos de pimiento, un poco de tomate y cebolla y una ra-

mita de perejil, dos ó tres dientes de ajo picados y sazonado todo con pimienta y sal. Se trie un poco, se mezcla con los trozos de carne y se acaba todo de freir. Además se ponen unas alcachofas hechas pedazos, guisantes y algunas habas, y cuando esté todo frito, se baña con agua caliente dejándolo cocer, poniendo entonces si se quiere unas cuantas docenas de caracoles bien limpios y engañados, haciendo que cuezan también un rato. Se añade mas caldo hasta la cantidad que se juzgue neceseria, se hace que hierva, se pone el arroz rehogado en una poca manteca. Debe ponerse arroz hasta que una cuchara clavada en el centro de la sartén se mantenga derecha. Se añade fuego hasta que esté á medio cocer y entonces se rebaja el fuego, y sin removerlo ni tocarlo, se deja que continúe cociendo. Cuando el arroz haya llegado al punto de su cocción, se retira del fuego, se deja que se repose y embeba si queda algo de caldo y luego se sirve en la misma sartén. Debe procurarse que el arroz quede sin caldo, y enterito, de manera que no se apelotone, sino que queden sueltos los granos y bien cocidos.

#### ARROZ Á LA TURCA

Se toma arroz de buena calidad en la cantidad que se juzgue necesaria y se lava perfectamente en dos ó tres aguas, y bien lavado se pone en un puchero con agua hirviendo á fin de que se blanquee durante unos cuantos minutos. Luego se saca de aquella olla y se pone en otra con caldo de sustancias ó jugo de aves, y cuando está medio cocido, se le echa un poco de azafrán, dos ó tres pimientos hechos pedazos, un pedazo de manteca y se la añade más caldo. Se retira después del fuego, se tapa y se coloca en el horno para que se acabe de cocer, y cuando esté en punto se saca y se pone poco antes de servirlo, amontonado en forma de pirámide y recubierto con una capa de manteca de vacas derritida. Se coloca en una fuente y se sirve bañado en caldo clarificado de aves.

### ARROZ EN TORRIJAS

Se prepara arroz bueno y se cuece con una regular cantidad de azúcar y leche, canela, flor de naranjo y una pequeña parte de manteca. Después se mezcla con yemas de huevo batidas, se deja enfriar y se hacen unas tortas en forma de huevo aplanado y rociado con azúcar.

### ARROZ CON BACALAO

Se pone una cacerola á la lumbre con una pequeña cantidad de aceite y cuando está caliente se frien unos ajos, perejil y unos pedazos de tomate bien mondado; cuando esté todo bien frito, se pone el bacalao, que debe ser seco, tostado, despellejado y hechos trocitos muy menudos. Cuando se haya lavado en dos ó tres aguas y esté bien escurrido, se pone en la cacerola con pimienta, clavo y uno ó dos pimientos asados, mondados y hechos pedazos. Luego que haya cocido un poco se pone el arroz necesario, se da unas vueltas y se baña con agua caliente y se deja cocer hasta que esté en punto, y se sirve.

### ARROZ Á LA AUSTRIACA

En una cacerola se pone un pedazo de manteca fresca, se derrite y cuando está caliente se sofrien en ella unas ruedas de zanahorias, tres ó cuatro cebollas hechas pedazos, unas ramitas de perejil y sazónese con nuez moscada en polvo, pimienta y sal. Luego se bañan con una poca agua que esté hirviendo, se pone un poco de azafrán y se hace todo cocer por espacio de una hora. Al cabo de éste tiempo se retira del fuego y se tamiza, y en aquel caldo se pone la cantidad necesaria de arroz de buena calidad, un trozo de manteca y un polvillo de pimienta. Se hace cocer y luego se unta con manteca

el fondo de una cazuela, se pone el arroz y se deja espesar.

#### ARROZ Á LA ITALIANA

En una cacerola que esté templada y en la que se haya derritido una poca manteca, se pone una cebolla partida por la mitad y se hace que se dore un poco. Después se pica en un almirez y se vuelve á poner en la cacerola junto con la cantidad que se juzgue necesaria de arroz bien limpio y se baña con unas cuantas tazas de caldo del puchero. Cuando esté algo cocido se pone queso Parmesano rayado y un pedazo de manteca, se revuelve bien y se retira del fuego dejándolo un poco reposar. Se sazona con pimienta y nuez moscada y se sirve algo durito.

#### ARROZ CON LECHE

Este plato, que obtiene bastante aprecio, se prepara tomando la cantidad que se juzgue necesaria de leche buena y sazónese cada medio litro con cien gramos de buen azúcar en blanco y pulverizado. Se ponen unos trocitos de canela en rama y unas cortezas de limón, y se pone todo en una cacerola al fuego, y cuando vaya á hervir se le echa por cada litro de leche unos doscientos gramos de arroz bien blanqueado, y que antes debe haberse cocido un poco en una olla aparte con agua y sal y luego escurrido. Se hace cocer en la leche, meneándolo siempre en el mismo sentido y se sirve con azúcar y canela en polvo.

#### ACEDERAS GUIADAS

Las acederas se emplean cocidas para adornar distintos platos y también entran como uno de los componentes de otros. Para emplearlas, se toman unas cuantas, se les sepevan los troncos y se lavan en dos ó tres aguas, se sacan, se dejan escurrir y con una cuchilla se pican muy menuditas encima de



una tabla. Cuando estén bien picadas se les añade un puñado de acelgas y perifollo, que se pican juntamente con ellas, y después se ponen en un puchero á cocer con solo agua y sal. Luego se escurren bien y se pone en una cacerola un pedazo de manteca, se derrite y se ponen en ella á rehogar las acederas, acelgas y peritollo picados. Después se les pone una cucharada de harina, se mecla bien y se pone cualquiera clase de caldo, en la cantidad que sea menester. Se hace cocer unos quince minutos, póngase en una fuente y se adornan y sirven con ruedas de huevos duros.

#### ACELGAS FRITAS

Escójanse unos cuantos manojos de estas legumbres y se van entresacando las hojas más desarrolladas. Luego se lavan dos ó tres veces, y se les quita el telito que las cubre, cortándolas en trocitos muy pequeños. Se cuecen un poco y luego se escurren bien, se pasan y rebozan con manteca ó mejor con harina y un batido de huevos, se frien y se sirven con canela y azúcar.

#### ACEDERAS CON LECHE

Cuando hayan de emplearse las acederas para este guiso, deben escojerse de las que no hayan empezado á granar, pues que estas tienen cierto gusto ágrío que no liga bien con el condimento. Deben separarse los troncos y cortarse bien menuditas y luego se ponen á rehogar en una cacerola que contenga manteca fresca de vaca. Mientras se baten tres ó cuatro huevos y se mezclan con dos cucharadas de harina y ésta masa se deslie en una regular cantidad de leche, poniéndola luego en la cacerola en que se frieron las acederas. Se mezcla todo bien y se deja cocer hasta que esté en punto y entonces se sirven con huevos estrellados.

### ALCACHOFAS RELLENAS

Se toman unas cuantas alcachofas y se las quitan las hojas de encima hasta que queden las más tiernas, y se ponen en una cacerola á cocer un poco con solo agua y sal. Cuando hayan cocido se ponen en un tablero á que se escurran y mientras se prepara una mezcla de carne muy picada, rayadura de pan, una ramita de perejil picada y un diente de ajo también picado; se rellenan con ella las alcachofas y luego se colocan en una cacerola con manteca, se cubre con una tapadera de metal y se coloca entre dos fuegos á fin de que se tuesten con igualdad. Luego se sirven con una salsa de avellanas y un batido de huevos.

### ALCACHOFAS FRITAS

Se escojen unas alcachofas de las más tiernas, se cortan en pedazos pequeños después de quitar las hojas exteriores y haberlas lavado bien y enjugado, y se rebozan en una mezcla hecha con dos ó tres huevos batidos, dos cucharadas de harina, un poco de aceite y otro poco de vinagre y sazonado todo con pimienta y sal. Bien envueltas se frien con manteca y sirven con perejil frito. También pueden hacerse dejando cocer un poco solo los cogollos y luego en una sartén en que se haya frito unos pedazos de tocino bien sazonado, se ponen después de haberlos antes pasado por un plato que contenga tres ó cuatro huevos bien batidos mezclados con azúcar molido.

### BERENGENAS RELLENAS

Tómense tres ó cuatro de estas legumbres, se lavan bien y se parten á lo largo en dos pedazos y luego a cada mitad se le practica un hueco como de una nuez. Se prepara un picadillo de tres ó cuatro berenjenas cocidas, unos pedacitos de tocino, miga

de pan rayado y empapado en leche, un pedazo de queso rayado y dos ó tres huevos crudos bien batidos. Se pone todo esto á freir un poco en una sartén con manteca y cuando esté bien seco todo, se saca, se deja enfriar un poco y se rellena con esta masa los huecos echos en las berengenas. Se rebozan luego con harina amasada con huevos y se ponen á freir, sirviéndolas con azucar y canela.

#### BERZAS RELLENAS

Se toma una buena berza, se lava bien y se pone á cocer en un puchero en agua durante quince minutos. Al cabo de este tiempo se pone en agua fría y se deja allí un rato. En un plato se pone una ó dos cucharadas de harina que se mezcla con unos huevos batidos y cuando esté la berza fría, se van quitando las hojas, se rebozan con esta mezcla y se vuelven á colocar como estaban sujetándolas por medio de un bramante. Así dispuesta, se pone otra vez á cocer en un puchero, se saca y se la escurre ligeramente y se sirve partida por la mitad y bañada con una salsa de manteca de vaca desleida en su mismo caldo.

#### BERZAS CON TOCINO

Después de bien lavadas, se cortan unas berzas en cuatro pedazos que se ponen en una olla á cocer por espacio de un cuarto de hora con solo agua y sal. Cuando estén algo cocidas, se les pone unos pedazos de tocino bien sazonado. Se sacan al cabo de algún tiempo y se pone en agua fresca para que se enfrien. Después de estar frias, se escurren y vuelven á poner á cocer junto con unos pedazos de carne y otros de tocino, dos cebollas cortadas en trozos, perejil, pimienta y sal. Cuando hayan cocido, se sacan de la olla los trozos de carne y las berzas, se ponen en una fuente, cubriendo la carne con las berzas y se adorna con los pedazos de tocino.

### BERZAS Á LA CASERA

Se escojen dos berzas de las más desarrolladas y se lavan bien quitándoles las partes dañadas que tuvieren las hojas y después se ponen picadas en ruedas en un puchero que tenga agua hirviendo y se escaldan: luego se espolvorean con una poquita sal, se sacan del puchero y se escurren poniéndolas á rehogar en una cacerola con manteca. Se sazona con pimienta y sal, se ponen dos cucharadas de harina y se menea bien la berza para que se envuelva, se baña con caldo del puchero y se tiene cociendo hasta que haya reducido la salsa á la mitad.

### BUDING DE ACELGAS

Pónganse tres ó cuatro manojitos de estas legumbres en agua para que se limpien, y después se van entresacando las hojas más sanas, quitándoles si tuvieran algo dañado; á estas se les quitan los troncos, se lavan y ponen á cocer un poco con solo agua y sal. Al cabo de algunos minutos se sacan, se estrujan para que suelten el agua que contenga, se pican bien menudas y se ponen en una cacerola mezclándolas con una pasta hecha con un batido de huevos, la cantidad necesaria de azúcar y una poca manteca de vaca, se cuece un poco y se sirve.

### CALABACINES RELLENOS

Tómense unos cuantos calabacines, se rascan un poco con un cuchillo, se lavan y se les quita el tronco y la flor y luego con un cuchillo estrecho ó una navaja se practica un agujero en la coronilla y se vacia todo su interior; este hueco se rellena con una masa ya dispuesta, formada con un trozo de carne magra bien picada, mezclada con un batido de huevos y sazonada con pimienta, ajos y un poco de perejil. Se pone además un puñado de rayadura de pan y con todo bien amasado, se rellenan los

calabacines poniéndolos en una cacerola á que cuezan en caldo del puchero durante dos horas, teniendo cuidado de que no se salga el relleno. Se prepara mientras una salsa de avellanas y se mezcla con un poco de pan rayado y tostado, se sazona con especias y se mezcla con tres ó cuatro huevos batidos y cuando los calabacines estén rellenos y cocidos, se ponen en esta salsa, se cuecen unos cuantos minutos y se remueve de cuando en cuando la salsa con una cuchara para que no se agarren al fondo de los calabacines, y después, se ponen en una fuente, se bañan con la misma salsa y se sirven calentitos. El mejor relleno es el de pechugas de gallina.

#### CALABAZAS GUIRADAS

Se escoje una calabaza pequeña, se le quita la corteza y se la divide en pedacitos cuadrados que se ponen en una cacerola con un pedazo de manteca de vaca y agua. Se retiran cuando estén cocidos y se ponen en otra cazuela con manteca, una ramita de perejil picado, pimienta, sal y cuando la manteca se haya consumido se sirven con una poca nata con huevos batidos.

#### CALABAZAS ASADAS

Tómense una ó dos de las pequeñas, se pelan y se parten en lonjas y después se ponen en una cacerola con aceite, un poco de vinagre, pimienta y perejil. Se pone fuego encima de la tapadera y debajo y se asan.

#### CEBOLLAS BAÑADAS

Se toman seis ó siete cebollas todas de un tamaño regular, y después de lavadas se colocan en una cacerola untada con manteca. Se cubren con una capa de manteca de vaca, azúcar molido, pimienta y un polvito de sal, se bañan con agua tibia y se

tapa la cacerola con un pedazo de papel bien empapado en aceite. Se tienen un rato á buen fuego que se va luego rebajando hasta dejarlo con poca fuerza y así se dejan hasta que se hayan cocido y estén convertidas en una masa gelatinosa. Entonces se ponen en una fuente y en la salsa en que han cocido se ponen dos cucharadas de harina que se remueven bien para que se mezcle, se sazona con sal y pimienta y se le añade caldo, se hace ligar al fuego y luego se vierte por encima de las cebollas.

#### CEBOLLAS ASADAS

Se toman unas cuantas cebollas, se las quita el rabo y la coronilla, se las separa las primeras capas y luego se ponen en una cacerola con un poco de aceite, un polvillo de canela, azúcar molido y un granito de pimienta. Se tapa con una tapadera metálica, se pone fuego encima y se ponen á asar hasta que tengan un dorado hermoso.

#### CARDOS GUIADOS Á LA ESPAÑOLA

Se escojen cardos tiernos, se pelan y cortan en pedazos de unos tres ó cuatro dedos, se les quitan los bordes y se ponen en un puchero con agua hirviendo y se escaldan y en la misma vasija se pone agua fria y se lavan bien. Se escurren un poco, se ponen en una cazuela, se ponen encima unas lonjas de tocino bien sazonado, se rocian con zumo de limón y se pone la cantidad necesaria de caldo. Se tienen cociendo por espacio de tres ó cuatro horas hasta que se pongan bien blandos y gustosos, y al cabo de este tiempo, se sacan y se ponen en otra cazuela y se bañan con una poca gelatina de gallina que no tenga sal. Se hace cocer y cuando se haya reducido á la mitad se sacan y se ponen en una fuente. Se prepara una salsa española en la que se derrite un pedazo de tuétano de vaca, se bañan con ella los cardos, se rocian con un poco de zumo de limón y se sirven bien calentitos.

### CEBOLLAS EN ENSALADA

Se escoje un número conveniente de cebollas pequeñas y bien blancas, se les quita la coronilla y el rabo y se ponen bien lavadas á cocer con caldo del puchero. Cuando estén cocidas, se ponen en la ensaladera y se aderezan como las ensaladas.

### COLES CON TOCINO

Póngase en un puchero con agua dos ó tres repollos tiernos y blancos partidos en cuatro pedazos cada uno, y se hacen hervir durante diez minutos. Al cabo de este tiempo se sacan los repollos y se ponen en otra cacerola con un gran trozo de tocino bien salado colocado en medio y alrededor de los trozos de col, se ponen algunos trozos de salchicha y de chorizo, algunas ruedas de zanahorias y cebolla hecha trozos. Tambien se le añade una poca pimienta y una hojita de laurel. Se hace que cuezan hasta que cuando haya llegado á su punto, se separan los pedazos de col y se ponen en una fuente con el pedazo de tocino en el centro, y alrededor los trozos de chorizo y salchichón y se bañan con su caldo bien tamizado, desengrasado y reducido.

### COLES REBOZADAS

Se toma una col blanca y tierna, se coloca en un puchero con agua y se hace cocer unos quince minutos. Se pone en agua fría y se van separando las hojas, que se rebozan en una mezcla de pan rayado y un poco de azúcar, y todo amasado en un batido de huevos. A medida que se van rebozando las hojas se van colocando como antes estaban y se sujetan con un hilo, se ponen á cocer, se esprimen un poco y se sirven con salsa de perejil.

### COLES RELLENAS

Se toman las coles blancas y tiernas que se hayan de rellenar, y en cada una de ellas se practican las operaciones siguientes: Se prepara una masa compuesta de carne magra bien picada, algunos pedazos de salchichón bueno también picados, un puñado de castañas cocidas y machacadas en un mortero, y además, un manojito de hierbas aromáticas bien pulverizadas, pimienta y sal. Se pone una col á cocer un momento y luego se saca con cuidado todo el repollo, sin estropear las hojas, y en el hueco que queda se pone el relleno ya preparado. Cuando esté bien rellena, se vuelven á juntar las hojas de la col y se sujetan con un hilo apretado todo alrededor. Se pone en una cacerola una buena lonja de tocino y encima la col rellena, rodeándola de unas cuantas ruedas de zanahorias, dos cebollas cortadas en pedazos, unas cuantas hierbas finas, pimienta y sal. Se pone caldo hasta que llegue a cubrir la col y se hace cocer á poco fuego, hasta que esté en punto, se saca, se coloca en una fuente y se tamiza el caldo en que ha cocido, mezclándolo luego con un buen pedazo de manteca y una poca fécula. Cuando haya reducido, se vierte por encima de la col.

### COLIFLOR CON QUESO Á LA CUBANA

Se pone una coliflor blanca á cocer, con solo agua y sal, y luego se estruja para que suelte el agua, y después se pone en una cacerola con un pedazo de manteca y se añade un poco de pimienta. Se sofríe, en una fuente que pueda resistir el calor, se pone una capa de queso rayado, encima los pedazos de coliflor, cubriéndolos con mas queso rayado, se amasa con ello la coliflor, y se empapan en una mezcla de huevos batidos, rayadura de queso y de pan y peregil. Luego se tapa el plato y se pone entre dos fuegos hasta que esté en sazón, y se sirve.



### COLIFLOR Á LA SALSA BLANCA

Se elige una buena coliflor y se lava dos ó tres veces, teniendo la precaución de ir mirando todos los ramos de ella para quitar lo que tengan dañado ó algunas orugas pequeñas que suelen tener. Después se pone en un puchero con agua hirviendo y sal y se tiene allí por espacio de diez minutos. Luego se saca, se escurre un poco y se deja junto al fogón en una cacerola tapada. Mientras se prepara una salsa blanca, se disponen los pedazos de la coliflor agrupados en una fuente y se bañan con esta salsa mezclada y ligada con un batido de tres ó cuatro huevos.

### ESPARRAGOS CON GUISANTES

Los espárragos deben escojerse, á ser posible, de campo y de los más tiernos, pues hay otra variedad llamada de jardín que no son tan buenos como los primeros; para usarlos, después de haberlos lavado en dos aguas, se ponen á cocer durante algunos minutos para que se reblandezcan con agua y sal. Después de haber cocido, se cortan en pedazos pequeños y se ponen en agua fría, se tienen un momento y se ponen á escurrir sobre un tamiz, enjugándolos después con un paño limpio. Se prepara una cacerola con manteca fresca de vaca derritida, unos granos de pimienta, un poco de azúcar y otro poco de sal. En ella se ponen los espárragos, se rehogan un poco á buen fuego y luego se mezclan con unas cucharaditas de harina, se bañan con un poquito de caldo y se retiran y ponen en una fuente, se mezclan con dos yemas de huevo y se sirven adornando la fuente con ruedas de huevo cocido.

### ESPARRAGOS EN SALSA

Después de bien limpios se cortan un poco por lo blanco, se atan en manojos y se escaldan cinco mi-

en agua hirviendo, luego se pasan por agua fría, se ponen á cocer y se sirven en manojos bañados con salsa blanca.

#### ESPINACAS MAGRAS

Estas legumbres son mas usadas en otros paises que en el nuestro, por sus condiciones laxantes y de poca nutrición. Se preparan como se hace con las acederas, escaldándolas y luego poniéndolas en una vasija con agua fría. Después se sacan, se escurren estrujándolas para hacerlas soltar el agua de que están impregnadas y luego con una cuchilla se pican muy menudas encima de una tabla. Luego se ponen á rehogar en una cazuela con un pedazo de manteca y se esponen á un fuego fuerte para que se empapen bien de la manteca y al mismo tiempo que se evapore el agua que les queda. Cuando estén casi cocidas, se les pone media taza de leche y se derriete otro pedazo de manteca. Se sazona con nuez moscada rayada, sal y pimienta. Se fríen después de sacar las espinacas unas cortezas de pan en la misma manteca y se adorna con ellas la fuente en que se han puesto las espinacas agrupadas.

#### ENSALADA DE LECHUGA

La manera más adecuada para guisar esta ensalada, es ponerla bien limpia y desprovista de sus hojas exteriores y cortada en pedazos pequeños en una fuente, y se sirve con las vinajeras para aderezarla cada cual á su gusto.

#### ENSALADA ITALIANA

La ensalada así llamada es un compuesto de las hortalizas siguientes: Se cortan en pedazos no muy grandes una escarola, uno ó dos ápios, dos lechugas, y se ponen unos pocos berros, todo bien limpio, se tiene en remojo un rato y luego se añaden

granos de granada con bastante azúcar, poniendo al rededor de la fuente ruedas de huevo cocido.

#### ENSALADA DE PIMIENTOS

Se escojen unos cuantos pimientos buenos y se les hace saltar el pellejo, poniéndolos al rescaldó de un fuego vivo, y después de bien pelados se les quita el pezón y las pipas, se cortan en tiras y se aderezan con vinagre, aceite y sal.

#### GUISANTES CON TOCINO

Se toman guisantes tiernos que se ponen en una cazuela con un pedazo de manteca y se amasan con ella, luego se pone una pequeña cantidad de agua clara y se deja reposar por espacio de quince minutos. En una cacerola se rehogan en manteca unos pedacitos de tocino y mientras se prepara una salsa española. Se escurren los guisantes, se ponen en la cacerola que está el tocino, se mojan con la salsa preparada y se sazona con sal y pimienta en grano, añadiendo un poco de perejil. Se hierve hasta que espese la salsa y entonces se quita la espuma y el perejil y se sirve.

#### GUISANTES Á LA FLAMENCA

Se escojen la cantidad que se juzgue necesaria de guisantes, y sin desgranarlos se lavan bien, se les corta el extremo de las vainas y se ponen en una cacerola que contenga manteca. Se rehogan juntamente con un poco de cebolla picada y otro poco de pimienta y luego se sirven.

#### GUISANTES Á LA INGLESA

Se escaldan los guisantes en agua hirviendo, sazonándolos con sal y un polvito de pimienta. Se cuecen y luego se retiran y se escurren, se prepara una fuente con una capa de manteca por encima y

se ponen los guisantes, colocando luego muchos pedazos de ella sobre estos.

#### HABAS Á ESTILO CASERO

Se toman habas de las tiernas y se ponen en un puchero con agua hirviendo habiéndoles quitado la vaina, y se las hace cocer á buen fuego hasta que se desprenda la cascarilla que las envuelve. Cuando se ha logrado esto, se retiran del puchero y se escurren, luego se ponen en una cacerola que tenga un pedazo de manteca con una cucharada de harina, se rehogan empapándolas después en caldo del puchero y sazónándolas con sal y pimienta. Antes de servir las, se mezclan con un batido de huevos y azúcar.

#### GASPACHO EXTREMEÑO

Este gaspacho, que como su nombre indica es muy usado en Extremadura, se prepara del modo siguiente: En un almirez se pone una pequeña cantidad de aceite y sal, uno ó dos dientes de ajo, y todo elio se maja bien y luego se va deshaciendo con la mano del almirez, hasta que cuando esté bien deshecho se pone un pedacito de miga de pan que esté mojada, se maja y se revuelve bien hasta que forme una pasta como de unguento, y entonces se le pone una pequeña cantidad de agua y se deslie la pasta poco á poco, poniendo más agua y meneándolo siempre hasta que se llene el mortero. En la fuente honda en que haya de servir, se vierte el contenido de aquel y se menea dejando caer agua hasta que haya la suficiente. Después se ponen trozos de pan pequeños y se esponjan poniendo después pepino y un poco de cebolla, todo picado en trocitos pequeños. Cuando se vaya á servir se pone unas gotas de vinagre también se suele poner unos pedacitos de tomate y de pimiento al tiempo de poner el pepino y la cebolla. En Extremadura se emplea mucho en verano, en lugar de otra ensalada cualquiera, por lo refrescante y al mismo tiempo de algún alimento por el mucho pan que ponen.

### JUDIAS VERDES Á LA INGLESA

La preparación de este plato requiere escoger judías bien desarrolladas y quitándoles los extremos, hacer que se desprenda el filete que hay alrededor de la vaina, lavándolas bien después en agua fría. Se sumerjen después en un puchero con agua hirviendo sazonada con sal, y se las tiene cociendo sin tapar el puchero, hasta que cuando estén bien en punto, se van sacando por medio de la espumadera y se las coloca sobre un colador para que acaben de escurrir toda el agua que contengan; cuando estén bien escurridas, se colocan en una fuente y se disponen amontonadas en forma de pirámide, que se espolvorea con un manojito de hierbas finas bien picadas, poniendo sobre esta pirámide un pedazo de manteca fresca.

### JUDIAS GUIADAS Á LO ROMANO

En una cacerola se pone al fuego un poco de aceite bueno y se ponen á rehogar unas ruedas de cebolla, cuando ya lo estén, se ponen las judías bien lavadas y deshiladas con sal, pimienta y un poco de perejil picado. Se tienen cociendo un rato, después se ponen en una fuente y se rocían con un poco de vinagre cocido.

### JUDIAS Á LA FRANCESA

Se escojen una cantidad ordenada de judías verdes y tiernas, se las separa el hilillo que rodea su vaina, cortando ésta por las extremidades, y luego se ponen en una olla con agua hirviendo, se cuecen un poco y luego se ponen á escurrir sobre un cedazo. Cuando estén escurridas, se ponen en una cacerola y se bañan con unas cucharadas de salsa española y unas cuantas de un puré de cebollas. Se sazonan con pimienta y sal, se les añade un pedazo

de manteca y se saltean, después se pone otro trozo de manteca, se vuelven á saltear y se sirven.

#### JUDIAS Á LA PROVENZAL

Se ponen en una cacerola á remojo con agua fresca las judias que se hayan de guisar. Se lavan y quitan los filamentos, después se colocan en una fuente honda y se mojan con una taza de caldo, algunas cucharadas de aceite, dos cebollas partidas en ruedas, un trozo de carne de cerdo salado, un pedazo de manteca, perejil pimienta, nuez moscada y un polvillo de sal. En esta disposición se coloca al fuego, donde se tendrán cociendo tres ó cuatro horas, hasta que hayan ligado y estén cocidas.

#### LENTEJAS CON TOCINO Á LO ALDEANO

Tómense una buena cantidad de lentejas y se ponen después de lavadas á cocer en una cacerola con una buena dosis de agua y un pedazo de manteca fresca ó mejor con un pedazo de tocino. Cuando estén bien cocidas, se amasan con unos pedazos de cebolla y hierbas finas picadas, rehogadas en manteca de vaca y mezclada con dos ó tres cucharadas de harina. Cuando esta masa esté bien hecha, se le pone una taza de caldo del puchero, se deslien en él, se sazonan con pimienta y un poco de sal, luego se pone en una fuente el tocino en que han cocido y encima las lentejas.

#### LECHUGAS EN ROPA VIEJA

Procúrense escojer lechugas sanas y frescas y quítense todo lo que tengan estropeado, así tomo las hojas exteriores. Se lavan bien en dos ó tres aguas y luego se ponen á cocer un poco en agua y un polvito de sal: cuando hayan cocido un ratito se sacan y se escurren, se abren con cuidado separando las hojas, y en el corazón de cada una se pone un poco

de pimienta y un poco de sal, se vuelven á colocar como estaban las hojas, se sujetan con un hilo y se ponen en una cacerola que tenga en el fondo una capa de lonjitas de tocino y algunas legumbres, se ponen las lechugas arregladas, se cubren con otra capa de lonjas de tocino y se ponen á cocer lentamente mojándolas con caldo y sazonándolo convenientemente. Cuando hayan cocido lo bastante se escurren y se colocan en una fuente adornadas con cortezas de pan fritos y bañadas con salsa española.

#### LECHUGAS EN LECHE

Se lavan bien, se les quitan las hojas grandes y duras y se ponen á cocer en agua hirviendo, se escurren y se pican muy menudas. Se ponen en una cacerola con leche y se cuecen y arreglan como las acederas.

#### LECHUGAS RELLENAS

Se escojen sanas, se les quitan las hojas grandes exteriores, y de las que quedan se cortan por la unión con el troncho y se lavan bien con agua fresca. Se ponen en un puchero con agua y sal y se cuecen un poco, luego se sacan y se ponen á escurrir exprimiéndolas suavemente. Se prepara un relleno del modo más conveniente para el gusto del encargado de la operación, y con esta masa fórmanse unas bolas del tamaño y forma de un huevo, que se colocan en el sitio que se cortó el troncho, envolviéndolo y sujetándolo con las hojas de la lechuga vueltas al revés y en dirección al tronco. Se sujetan con un hilo y se ponen en una cacerola bañadas con caldo del puchero y luego se ponen á cocer otra vez en una salsa de avellanas.

### MENESTRA DE GUIANTES

Se ponen éstos á rehogar con manteca y unos pedazos de jamón fritos, añadiendo de una pechuga de gallina algún pedazo, junto con unas cuantas alcachofas. Cuando se ha rehogado todo se moja con agua en la cantidad necesaria, con uno ó dos dientes de ajo picados, perejil en rama, pimienta y sal, haciendo que cueza hasta quedar en seco.

### MENESTRA DE LEGUMBRES Á LA ESPAÑOLA

Tómense unos cuantos guisantes y un puñado de habas, se procura que éstas sean tiernas y se mondan y lavan perfectamente. Se ponen en una cacerola con manteca y unos pedacitos de jamón, se añaden unas alcachofas y lechugas bien limpias y despojando las alcachofas de todas las hojas exteriores que son duras rehóguese todo, y luego se hace cocer en el mismo jugo de las legumbres, añadiendo después una salsa á la española de perejil y un poco de especia molida.

### MENESTRA Á LO CAMERANÍ

Esta menestra es una de las más complicadas por la variedad de ingredientes que entran en su preparación. En una olla grande, se ponen á cocer con un pedazo de manteca dos ó tres zanahorias, algunos nabos, una col, algunas escarolas y lechugas todo bien picado. Se pone además unos higadillos de ave muy picados. Se tienen cociendo un rato y mientras se cuecen en una cacerola aparte unos macarrones sazonados con pimienta, y cuando estén bien cocidos se sacan y se ponen á escurrir en un cedazo. Luego se dispone en una sopera capaz de resistir la acción del fuego, una capa de rayadura de queso Parmesano á ser posible, encima otra del picado de todas las legumbres cocidas y otra de macarrones, luego se pone otra de queso rayado y así se continua hasta que esté llena la sopera, la que se pone sobre un fuego no muy vivo hasta el momento de servirla.



### MELOCOTONES RELLENOS

Se prepara un relleno con carne picada, azúcar y huevos batidos, se mondan y estrae el hueso de los melocotones, se llena el hueco con el relleno y se cuecen con caldo del puchero y vino blanco.

### MENESTRA DE OSTRAS

Tómese una regular cantidad de ostras frescas y un puñado de almejas y se ponen en un puchero que contenga agua caliente hasta que hayan abierto bien sus conchas, y entonces se ponen en una cacerola que contenga un poco de agua, sal y con el jugo que destilen ellas por el calor se forma un caldo en el que se cocerán, después de separar los mariscos y ponerlos á escurrir, dos cebollas picadas, y ya cocidas con manteca y un poco de harina, y luego que haya cocido todo un rato, se ponen las ostras y almejas con pedazos de pan fritos con manteca.

### NABOS GUISADOS AL BLANCO

Se toman unos cuantos nabos, no de gran tamaño, y se mondan perfectamente, se cortan después en rodajitas ó en forma de dientes de ajos y se ponen en una cacerola con manteca á rehogarlos. Cuando hayan tomado estos pedazos un colorcito dorado hermoso, se le deja caer en la cacerola un poco de caldo del puchero, se sazona con un poquito de azúcar y se hace que cuezan lijeraente á un fuego de poca fuerza. Cuando estén bien cocidos se retiran del fuego, se prepara una salsa blanca sazonada con mostaza, se ponen en una fuente y se empapan en ella.

### TRUFAS AL NATURAL

Se toma una regular cantidad de estas criadillas de tierra y se tienen á remojo en agua fria tres ó cuatro horas. Se frotan bien después con un cepillo áspero para quitarlas completamente la tierra y se vuelven á poner en agua, donde se lavan bien. Háganse cocer luego en una taza de caldo de sustancias y otra de vino. Se sazonan convenientemente con sal y pimienta y se añaden ruedas de cebolla y zanahoria, perejil y unas cuantas hierbas finas. Ya bien cocidas, se sacan, se escurren y se sirven colocadas en una servilleta ó bien guisadas con cualquier clase de carne ó aves.

### PATATAS CON PEREJIL

Se cuecen unas patatas cocidas como se hacen en estofado, luego se ponen cortadas en pedazos en una cacerola y se saltean de cuando en cuando, en un pedazo de manteca de vacas, pimienta y sal, á buen fuego, y después que estén algo cocidas se mojan con una salsa preparada con un pedazo de manteca de vacas, ajos, zumo de limón, perejil, pimienta y sal, todo bien picado y amasado en una cacerola sobre fuego lento. Se empapan en esta salsa las patatas y se sirven en una fuente bien calientes.

### PATATAS EN PASTEL

Tómense unas cuantas patatas sanas, se ponen á asar sobre la ceniza y cuando estén bien asadas, se ponen bien mondadas en una fuente honda y se amasan con una cuchara hasta convertirlas en pasta. Se forma un batido de seis ó siete yemas de huevo y una cantidad proporcionada de azúcar en polvo, y en este batido se des íe la pasta de las patatas. Se amasa todo, se pone una poca rayadura de cáscara de limón, zumo del mismo y en un batido de claras de huevo; todo se pone en una cacerola untada con

manteca de vacas y se deja que tome consistencia su corteza y color en el horno.

#### PATATAS EN SALSA Á LA BARINGOLA

Se escojen unas patatas de un tamaño mediano, se les quita el pellejo y lo que tenga picado, se ponen en una cacerola con dos cebollas hechas pedazos, unas cuantas rodajas de zanahoria y de remolacha, perejil en rama, pimienta y sal, unas cucharadas de aceite y caldo del puchero, se hacen cocer y que se consuma el caldo, y luego se pasan á una sartén y se frien en aceite hasta dorarse. Se sirven con salsa hecha con pimienta, sal, vinagre y aceite. En los días de vijilia en lugar de caldo de puchero se puede poner caldo del pescado.

#### PATATAS Á LA CREMA

Se ponen á cocer unas cuantas patatas bien mondadas y cortadas en pedazos, separando todo lo que tuvieren dañado, y mientras se cuecen se pone en una cacerola un pedazo de manteca de vacas amasado con dos cucharadas de harina y se deslie en una cantidad regular de nata, sazonándolo con un poco de pimienta y una poca sal. Se remueve bien esta salsa y se hace que cueza un poco, poniendo entonces las patatas ya cocidas y escurridas, y se hacen saltar á buen fuego, sirviéndolas luego bien calientes en una fuente.

#### PATATAS RELLENAS

Bien escojidas las patatas, que no tengan ninguna picadita á ser posible, se mondan y lavan con agua fresca dos ó tres veces. Luego con un cuchillo se practica en el interior un hueco que se rellena con una masaya preparada con unos pedacitos de jamón bien picados, tocino, dos huevos cocidos, unos pedacitos de cebolla, perejil y miga de pan rayada. Con esto se llena el interior de cada patata, habiénd-

dolo antes untado con manteca de vaca; cuando todas esten ya rellenas y listas, se ponen en una cacerola que contenga unos pedacitos de cebolla, rehogados en un trozo de manteca, y se frien un poco, mojándolas después con caldo ó agua y después que hayan estado un poco allí, se retiran y sirven con una salsa cualquiera.

#### PATATAS Á LA HOLANDESA

Se cuecen y disponen las patatas en forma de pasta, como se ha dicho se hace con las de á la crema, se rehogan, sazonados con pimienta y sal y hierbas finas, se mojan con un poco de jugo, se forman unas bolas como huevos, se rebozan en un batido de yemas y se ponen á freir en manteca, sirviéndolas con perejil frito.

#### TOMATES RELLENOS

Para obtener este plato se prepara una pasta compuesta de dos ó tres huevos cocidos, unos pepinillos, anchoas hechas pedazos, perejil, ruedas de pepino y se sazona con pimienta, sal y un poquito de aceite. Con todo esto bien picado, se forma una masa no de una consistencia muy dura. Tómense unos cuantos tomates, que se les corta la parte donde está el rabito, y con un cuchillo ó una cucharita de café se extraen las pepitas, esprimiéndolos ligeramente para que suelten el agua que tienen: se rellenan con esta masa, se envuelven en raspadura de miga de pan, se cuecen un poco y se sirven.

#### SETAS Á LA PAPILOTE

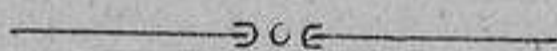
Se escojen unas cuantas setas, se limpian bien y se cortan en pedacitos pequeños, luego se envuelven en manteca de vaca y se colocan en un estuche de papel, junto con unos pedacitos de cebolla picados, perejil, pimienta y sal. Se asan en las parrillas y se sirven en su estuche.

## SETAS Á LA ESPAÑOLA

Se limpian las setas, se les separa los troncos, se enjugan bien y se ponen á rehogar en una cacerola con manteca, pimienta y sal, luego se mojan con caldo, se les hace cocer y se sirven con una salsa de almendras, mezclada á dos cucharadas de harina.

# SEXTA PARTE

## CONSERVACIÓN DE LAS SUSTANCIAS



### ALIMENTICIAS

La conservación de las sustancias que forman la base de la alimentación humana, es uno de los grandes cuidados que debe tenerse en la economía doméstica, pues uno de sus objetos, quizá el mas primordial, sea el de hacer un acopio bien entendido durante la abundancia de todas las materias mas indispensables, y conservarlas en un estado perfecto de salubridad que haga que sirvan perfectamente en épocas mas ó menos lejanas á aquella en que su consumo fresco seria natural.

### CONSERVACIÓN DE LA CARNE

Se conocen varios procedimientos para la conservación de la carne, de los cuales apuntaremos algunos como más fáciles.

Uno de ellos consiste en conservar la por medio del aceite. Para ello se toma la carne fresca, se corta en lonjas y se pone en una vasija adecuada para hacerla hervir por espacio de media hora, teniendo

cuidado de separar las materias que por efecto de la ebullición suben á la superficie del líquido formando una capa coagulada.

Se retira la carne al cabo de este tiempo y se pone á escurrir por espacio de algunas horas y luego de escurrida se pone en una vasija de piedra arenisca. Se unta cada trozo de carne con buen aceite de olivas, se colocan superpuestos los trozos de carne, se comprimen y se recubre todo ello con aceite, procurando que haya lo menos un espesor de un dedo de aceite por encima para que no quede carne al descubierto.

Se cubre la vasija con un tapón de corcho bien ajustado envuelto en un paño empapado en aceite. De este modo se puede conservar hasta un año.

Para usar luego la carne se lava bien con agua fría para quitarle el aceite.

#### OTRO PROCEDIMIENTO

También se usa otra medio de conservar la carne por la manteca. Se cuece la carne un poco con cierta cantidad de manteca, después de cortada y lavada según indicamos más arriba estando ya salada, y se coloca en vasijas de tierra barnizada recubriéndola con manteca hasta que haya dos dedos por encima.

Cuando se extraiga algun trozo de carne, se tiene cuidado de que quede todo lo demás cubierto con la manteca líquida y todo ello se tapa herméticamente para que no penetre aire.

#### OTRO PROCEDIMIENTO

Otro modo de conservarla consiste en envolver la carne en un lienzo fino y hecho esto se la coloca en una vasija que esté llena de polvo de cartón, haciendo que este recubra bien el paquete formado por la carne. De este modo puede conservarse perfectamente, pues no influye nada en ella el calor ni la humedad.

## OTRO PROCEDIMIENTO

Las carnes que se desean conservar se colocan dentro de un manojo de hierbas aromáticas, y bien envueltas en una tela fuerte se entierran en un monton de arena ó de ceniza, ó bien entre sarmientos bien secos, lo mismo que la ceniza y arena: de este modo se conservan frescas unos días. Este medio es de corta duración, pues la carne así conservada no dura más de seis ú ocho días en la fuerte estación.

### CONSERVACIÓN DE LA CARNE EN CENIZA

Este procedimiento, muy usado en Castilla y demás poblaciones del Norte, debe hacerse en la época más fría del año. Se prepara del modo siguiente: Se escojen las piernas y los brazuelos de vaca, y también pueden ponerse los lomos, si bien estos últimos no tienen la resistencia de los primeros. Se le separa los huesos y se ponen en una grande artera ú otro recipiente apropiado, en un adobo compuesto de vinagre fuerte, sal, pimienta, laurel, tomillo, ajos machacados y bastante agua clara. Se tiene en este adobo durante diez ó doce días, y al cabo de este tiempo se da vuelta á los trozos de carne y se dejan otros diez ó doce días. Pasados estos, se saca toda la carne, se espone durante diez ó doce noches á que le de el viento helado y por las mañanas se retira, y cuando ya está bien seca, se esponen al humo en la chimenea, teniéndolos allí hasta que se haya hecho bien compacta y entonces se retira y se conserva en un sitio seco, entre trigo ó colgado en un sitio ventilado ó metido entre ceniza ó cisco de carbón.

### CONSERVACIÓN DEL CALDO EN FORMA DE PASTILLAS

Siendo el caldo el resultado, ó mejor dicho el extracto de las sustancias alimenticias que concurren á su formación, dicho se está que es uno de los que

con mayor interés se guardan. Quizá el medio que más ventaja reporta sea el que se conoce con el nombre que encabeza estas líneas, pues que en poco volumen y sin que su conducción ofrezca inconvenientes, se encierra una gran cantidad de principios nutritivos. Es de una gran utilidad para los viajeros, cazadores, etc., porque con ellas es sumamente fácil obtener pronto este elemento de alimentación. Para prepararlas se toma un buen trozo como de un kilogramo de carne magra de carne de vaca, otro tanto ó poco más de ternera y sobre tres veces la misma cantidad de carne de carnero. Se hacen pedazos pequeños y se juntan con tres ó cuatro manos de ternera, bien limpias y escaldadas, y colocándolas en una olla de cabida suficiente, se ponen á hervir durante algunas horas á un fuego templado, se va espumando, y cuando esté todo bien cocido, se saca la carne y se pone en una pequeña prensa, á fin de esprimir todo el jugo. Colócase este jugo en una cacerola y se tapa bien. La carne se vuelve á poner á cocer en la misma olla (quitando el líquido en que coció la primera vez, y que se guarda también), y cuando esté bien deshecha, se separa la carne, se esprime de nuevo y el jugo que desprende júntase con el jugo esprimido la vez primera, se pone en otro puchero mas pequeño á cocer otra vez, clarificándolo después, con un batido hecho espuma de tres ó cuatro claras de huevo, se sazona con sal convenientemente y se cuela con una estameña poniéndolo después al baño-maría, para que evapore hasta que se convierta en jelatina. Entonces se vacía sobre una piedra mármol bien limpia y cuando se ha enfriado, se corta en pedazos iguales que vengán á ser sustancia suficiente para una taza de caldo, ó lo que es mejor, se vierte sobre unas planchas de hoja de lata con los moldes para las pastillas. Cuando ya se hayan distribuido, se ponen en una estufa y se secan bien. Las pastillas así obtenidas son mas nutritivas que la Carne de Liebig, de que tanto consumo se hace. Se conservan mucho tiempo en frascos bien tapados, y para obtener buen caldo, se



pone una pastilla en una taza y se disuelve al fuego lento.

### CONSERVACIÓN DEL CALDO LÍQUIDO

El caldo como alimento completo es de una importancia grande, así que se haya buscado medio de conservar este factor principal de la alimentación humana. En invierno no hay necesidad de conservarlo artificialmente, pues que la temperatura influye á la no corrupción, pero en verano hay necesidad de emplear ciertos medios para evitarla. Para ello basta hacer hervir una vez el caldo cada día en un puchero de tierra después de haberlo desengrasado, por cortos momentos, en las épocas de calores templados y dos veces al día en las épocas más calurosas. Para que no tome un sabor demasiado notable conviene no poner mucha sal al caldo que se haya de guardar.

### CONSERVACIÓN DE LA LECHE

El método más conveniente para obtener leche en buen estado por largo tiempo, es el que se conoce con el nombre de Appert, y que consiste en poner la leche en una vasija abierta que se coloca dentro de otra más grande y de la misma forma, que está llena de agua, y en esta forma se somete á la acción del fuego. Allí se tiene hasta que por la evaporación se reduce á dos tercios la cantidad de leche, y entonces se retira del fuego, se deja enfriar y se le quita la capa algo cuajada que tiene por encima, se cuela por una estameña, y se pone en frascos á propósito, tapados herméticamente, y que se someten á un baño-maria durante una hora. Al cabo de cierto tiempo se separa la nata que se formó en las botellas, y cuando se vá á emplear se pone á hervir y la crema se disuelve en la leche. Así puede conservarse la leche durante un año. Para conservarla por poco tiempo se pone el vaso que la contiene dentro de otro que tenga agua fresca, se cubre con un lienzo

mojado y así se conserva veinte y cuatro horas, aun en la época más calurosa.

#### CONSERVACIÓN DE LA MANTECA FRESCA

La manteca entra como un factor de mucha importancia en la condimentación de los alimentos, y por lo mismo hay necesidad de conservarla en buen estado en todo tiempo. Puede decirse que la conservación de la manteca se divide en tres clases de preparaciones, que son: Manteca fresca, manteca salada y manteca derritida. Para conservarla en el primer estado; se lava y amasa perfectamente en varias aguas frescas, con objeto de separar la leche que tenga, y luego se coloca en un sitio fresco, bien envuelta en un lienzo bien limpio y que continuamente se conserve húmedo.

#### CONSERVACIÓN DE LA MANTECA SALADA

Tómese la cantidad que se haya de salar, y después de bien lavada y deslechada en cuatro ó cinco aguas, se pone sal á secar en un horno y luego se molerá lo más fina posible. Se mezcla por cada medio kilo de manteca unos treinta de gramos sal. Se estiende sobre una tabla limpia, por medio de un rodillo mojado, se esparce una poca sal por encima y se revuelve, espolvoreando otra vez la sal. Cuando esté bien mezclada, se coloca en unas vasijas de brea ancha y se aprieta para que no quede aire por ningún lado, dejando sin llenarlas unos tres ó cuatro dedos. Se tiene así unos cuantos días y entonces se despega con un cuchillo de las paredes de la vasija y como la manteca también ha disminuido en este tiempo de volumen, se pone una cantidad suficiente de salmuera, para que se penetre bien, y luego cubra unos tres dedos por encima de la manteca. Otras personas amasan la manteca con agua, dividiéndola en porciones de dos ó tres libras, y á medida que estas se van poniendo en una vasija, tapizada con un

lienzo saturado con sal marina y después se rellena de salmuera.

#### CONSERVACIÓN DE LA MANTECA DERRITIDA

Este medio de conservar la manteca es de una importancia capital en los países en que por falta de aceite, entra aquella como el factor indispensable para condimentar los alimentos. Para ello, se coloca en una caldera al fuego, la manteca que se quiere conservar mezclada con unas hojas de laurel, una poca cebolla y unos clavos de especia machacados. Se calcula que por cada cien libras de manteca, deben ponerse seis hojas de laurel y unas cinco ó seis cebollas no muy grandes junto con ocho ó nueve clavos de especia, y todo se pone á hervir durante unas tres horas á un fuego no muy fuerte. Al cabo de este tiempo, retirese la caldera del fuego, se deja reposar la manteca una hora, se despuma y se cuela la manteca á través de un tamiz fino, luego se pone en unas vasijas de piedra arenisca, y cuando la manteca está ya bien cuajada se tapan herméticamente y se colocan en un sitio fresco. Además, como otra precaución, se vierte por encima una disolución de sal con un poco de agua y luego se cubre la vasija.

#### PREPARACIÓN DE LOS JAMONES

De los distintos medios empleados para conseguir la preparación de los jamones y que varían en cada país, el más sencillo y que se emplea generalmente es el siguiente: Cuando se separan del animal, se estrujan bien con objeto de que suelten toda la sangre que contengan y se ponen á secar un poco al aire durante tres ó cuatro días. Después se ponen sobre una tabla y se cubre con sal molida por todas partes. Se calcula que la salazon debe estar en una proporción de treinta gramos de sal, por cada medio kilogramo de carne. Se tiene así salado por espacio de unos veinte ó treinta días revolviendo los jamones cada dos ó tres días para que se espongan por

todos lados á la acción del aire y si la sal se ha derretido se le pone más. Deben ponerse entre dos tablas y colocar mucho peso encima teniéndolos cuatro ó cinco dias en esta forma. En muchas partes, después de salados y secos se acostumbra á ahumarlos en la chimenea, quemando debajo unas dos ó tres veces al dia ramas verdes de enebro.

#### PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA MANTECA DE CERDO

Si se desea obtener una manteca de la mejor calidad, debe procurarse emplear solamente en su preparación lo que se conoce con el nombre de sahin, ó sea la grasa que reviste las paredes interiores del vientre del animal, sin mezclarla con otra ninguna de las que del cerdo se obtienen. Separada por completo la grasa de que se trata; se corta en pedazos que no sean grandes y se ponen en una marmita grande ú otro receptáculo adecuado, se mezcla con agua clara amasándola mucho con las manos y mudándola esta muy amenudo, hasta conseguir que el agua salga limpia de todas las impurezas que pueda contener, y entonces se pone en un puchero de barro barnizado, se le pone un poquito de agua y se hace derritir á fuego lento. El agua que se echa en la vasija pasa abajo y hace el efecto del baño-maria, sin dejar que la ebullición sea exagerada. Se van sacando con una espumadera los chicharrones formados por las membranas y se deja sola la manteca líquida, hasta que desaparezca toda el agua por la evaporación. Si queda alguna cuando ya esté la manteca bien derritida y ha llegado á su punto, lo que se conoce porque cesa el ruidito de ebullición que tenía, se tamiza, se deja enfriar y luego se separa el agua que quede. Se vuelve á poner en baño-maria la manteca y se acaba de evaporar la humedad que todavía tuviese. Después se pone en unas vasijas de barro barnizadas y se llenan completamente, tapándolas después, ó bien se conserva según el procedimiento de Appert, como hemos dicho se hace con

la manteca de vacas. Otro procedimiento y que después del de Appert es el que produce mejores resultados, es el de procurarse unas cuantas vejigas que se limpian perfectamente, y cuando la manteca está derritida se llenan con ellas las vejigas; y luego que se haya cuajado se atan fuertemente y se cuelgan en un sitio fresco y cerrado.

#### PREPARACIÓN DEL TOCINO Y CONSERVACIÓN

La preparación de este elemento de alimentación debe verificarse en la época más fría del año. Es indispensable escojer una sal buena y contar con local adecuado para la conservación del tocino. Esta operación suele verificarse de dos maneras: ó en unas vasijas cerradas puesto en salmuera, ó bien en salazón al aire libre y conservando el tocino en seco. Este último medio es el más usado. Para ello, después de haber enfriado las carnes del animal recién muerto, se cortan en trozos grandes y se prepara una vasija de buen vidriado, en cuya fondo se pone una buena capa de sal; se enjugan bien con un paño los trozos de tocino y se les restrega con buena cantidad de sal y se pone una capa de estos pedazos, luego encima otra capa de sal, encima otra de tocino y así se continua hasta llenar completamente la vasija. Déjense los menos espacios posibles, en los que á falta de carne que los llene debe ponerse sal. Cuando la vasija esté llena hasta la boca, se cubre con una gruesa capa de sal y se tapa con una cobertera que ajuste lo mas que se pueda y se deja en una cueva fresca por espacio de cinco ó seis semanas. Pasado este tiempo, se sacan de la vasija los pedazos de tocino, se enjugan, se vuelven á salar y se ponen en la vasija en la misma forma en que se pusieron la vez primera. En los países frios se suelen poner los trozos bien salados colgados de un sitio fresco de la casa. En evitar que se influencien por el calor, es en lo que estriba principalmente la conservación de estas sustancias. Si se conserva la carne en salmuera, se hace esta bien fuerte y se procura que rellene com-

pletamente la vasija y luego que haya por encima una capa gruesa de dicho líquido, teniendo el cuidado de renovarla si pareciera próxima á descomponerse.

#### MANTECA DESRANCIADA

Para quitar á la manteca la ranciadura que tenga, se la amasa con una disolución de un poquito de bicarbonato de sosa, y cuando haya desaparecido este defecto se amasa con agua fresca, cuatro ó cinco veces, y luego se sala inmediatamente.

#### CONSERVACIÓN DE LOS HUEVOS

En una vasija grande se pone la cantidad de agua que se crea necesaria para disolver bien unos pedazos de cal viva y luego el líquido claro que hay encima se vierte en la vasija que contenga los huevos hasta cubrirlos. Así se conservan mas de un año.

#### CONSERVACIÓN DEL PESCADO VIVO

En los sitios lejanos de las costas grandes distancias, para obtener peces vivos es necesario emplear el siguiente procedimiento. En cuanto se cojen los peces se les llena la boca y el interior de las agallas, con una pasta algo clara, formada con miga de pan blanda, amasada con una pequeña cantidad de aguardiente de la mejor calidad. Después se rocian con el licor y se les envuelve con una capa de ortigas frescas, recubriéndolos con otra de paja humedecida de cuando en cuando. Así se les produce un aturdimiento que suele durar diez ó doce días, y que desaparece poniéndolos en mucha agua fresca.

---

## TRATADO SEGUNDO

# PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

---

## PRIMERA PARTE

### PASTELERÍA

Como uno de los conocimientos mas útiles y necesarios para aquellas personas que deseen poseer completamente lo concerniente á la cocina y sus accesorios. la preparación y confección de las pastas y conserve en dulce, es de las que mayor número de cuidados exigen. En la pastelería, el conocimiento de que temperatura del horno les es mas conveniente á cada clase de pastas, es de lo principal para que su preparación obtenga buen resultado.

Así para que se tenga idea exacta de los nombres que se dan al horno, según la temperatura que alcanza, expondremos los grados que esta tiene en cada estado:

1.º El *Horno ardiente*, es conveniente á las empanadas, pastas de levadura, etc.

2.º *Horno manso*, conveniente á la cocción de hojaldres, pastel de frutas.

3.º *Horno regular*, para los almendrados, panecillos, bollos, etc.

4.º *Horno templado*, para los mantecados, bizcochos, etc.

5.º *Horno suave*, para los merengues y bollos. etcétera.

6.º *Horno flojo*, para los merengues, suspirillos y preparaciones análogas.

La graduación de estas temperaturas corresponde á una hora de cada una, pasada la cual, se baja á la inmediata. Sin el conocimiento de estas no es fácil obtener buen éxito en las preparaciones. La pasta que generalmente se emplea en todas ellas es la que se obtiene del modo siguiente: Se pone sobre una tabla una cantidad de harina, la que se juzgue necesaria, la que se dispone en forma de cazoleta, dejando un hueco en su centro, en el que se pone un trozo de manteca, unas cuantas yemas de huevo, una prudente cantidad de agua y la sal que se crea conveniente; se mezcla todo bien y se amasa dejando caer una pequeña cantidad de agua. Esta masa, que se hace mas ó menos consistente según para lo que se destina, es la que forma las cubiertas de pasteles y tortas.

#### MASA EN HOJAS

Esta masa, muy empleada en pastelería, se prepara del modo siguiente: Sobre una mesa limpia se amasa un kilógramo de harina buena, con otro tanto de fresca, manteca de vaca, y luego con un rodillo se aplasta hasta dejarla hecha una lámina de medio dedo de gruesa, se unta por encima con manteca, se dobla en dos, se pasa el rodillo y se hace otra lámina, se vuelve á untar con manteca y á doblarla y así se sigue hasta hacer las hojas que se quiera que tenga la pasta.

#### PASTELILLOS DE AVE

Estos pastelillos, muy usados para las personas débiles y convalecientes, se preparan poniendo pechugas de gallina ú otra ave en un puchero, hacién-



dolas que cuezan, hasta que cuando llegue á estar casi cocida, se saca, se escurre ligeramente y se pone sobre una tabla bien limpia, donde se pica perfectamente, junto con una enjuncia de gallina. Luego se sazona con un polvillo de especia y un poco de sal, se moja con un poco de caldo y se forma el pastel, poniéndolo luego á cocer en un horno flojo, y cuando esté dorado se saca y se vierte dos yemas batidas y un poquito de zumo de limón por encima.

#### PASTELES CALIENTES

Se prepara un picadillo de merluza cocida y sazonada convenientemente, ó bien carne de ternera también picada y aderezada con aquellos ingredientes de más aceptación por parte de la persona que esté encargada de prepararlos, y se dejan en un plato, preparando entretanto un pastel hecho con la masa que ya conocemos, se rellena de harina y se pone á cocer, luego se retira, se saca la harina y en su lugar se pone el picado, dorándolo en horno flojo.

#### PASTEL DE ALMENDRAS

Se pone la cantidad de harina de la de mejor calidad que se crea necesaria, así como un kilógramo, que se mezcla y bate con un cuarterón ó más de buena manteca fresca de vacas, añadiendo después otros huevos bien batidos y cuatrocientos gramos de azúcar bien refinado y otros cuatrocientos gramos de almendras dulces machacadas; se mezcla todo perfectamente y luego se hacen unos pastelillos no muy grandes, ó bien uno solo, redondo, y se coloca sobre una hoja de papel empapado en manteca; se tiene unos momentos en horno manso y luego se doran con la pala hecha ascua.

#### PASTELES FRIOS

Tómese un buen pedazo de pasta ya preparada y se amasa un poco para que entre en calor, se le da

sobre un tablero limpio una forma de óvalo, pasando una hoja de papel de estraza grande debajo de la pasta, y por medio de un rodillo se aplasta el óvalo de masa, dejándolo hecho una lámina de la misma forma y de un espesor de menos de un dedo, y se hace una señal á la mitad de la lámina, poniendo desde esta señal hasta casi el borde un extremo, un picado compuesto de jamón cocido y carne de ternera, aves, liebres, etc., todo ya pasado y rehogado en manteca. Se rellena bien esta mitad, y apretándola un poco, se ponen también unos trocitos de tocino bien sazonado, doblando la pasta por la señal, sobre si mismo y cubriendo su mitad libre la mitad llena de las carnes. Se aprieta un poco y se hacen unos repliegues á los bordes del pastel para sujetarlos, y en el medio de este se hace un agujero en el que se pone un canutito, formado con cartulina arrollada: se pone en un horno ardiente y se tienen hasta que estén bien cocidos, en cuyo caso se retiran y se quita el canutito, poniendo una poca de pasta en la abertura. Se sirven frios.

#### EMPANADAS DE TRUFAS

Escójanse una cantidad de estas criadillas de tierra, se escaldan en agua hirviendo, luego se restregan fuerte con un paño áspero para quitarles toda la tierra, se lavan, se cuecen con agua y sal, y luego se ponen á rehogar en aceite, sazonándolas con un polvito de nuez moscada, sal, pimienta y algunas hebritas de azafrán. Se preparan los globos de pasta para cada empanada y se hacen poniendo las trufas ya rehogadas y bien escurridas y se ponen á cocer en un horno manso, sirviéndolas dos ó tres días despues, pues al calentarlas otra vez para servir las, se reviene la pasta y resulta mas tierno.

#### EMPANADAS CALIENTES

Se toma una cantidad de pasta de la ya preparada y se forma una capa de la forma y tamaño que

se quiera y de un espesor de un dedo próximamente. Las carnes de aves y liebres de que se compone la empanada se tienen ya cocidas y dispuestas, y al mismo tiempo se prepara un relleno, poniéndole sobre la capa de pasta que forma el suelo de la empanada, se aplasta y encima se distribuyen las carnes, bien sazonadas, y se ponen pedacitos de jamón, un buen pedazo de manteca de vaca y tocino. Se cubre con otra capa de masa, se repliegan los bordes, se hace en la parte de arriba un agujerito por donde salga el humo interior y se cuecen en horno ardiente.

#### EMPANADAS DE MASA DULCE

Esta clase de empanadas, que son esquisitas, se preparan escojiendo algunas pechugas de ave y otras carnes de liebres, conejos, perdices, etc., que se frien en una cacerola con un buen pedazo de manteca. Después se toma como una libra de harina de la mejor calidad y se pone en forma de cazoleta sobre un tablero, y en el hueco se pone un cuarterón de manteca de cerdo, seis yemas de huevo, una libra de azúcar refinado, y luego que se mezcle un poco todo, se le pone un batido de dos huevos con clara y todo, un poco de vino superior y una pequeña cantidad de sal.

Se amasa perfectamente y con el monton que resulte se hacen cuatro partes, con las que se preparan cuatro empanadas en la forma ya dicha, poniendo en el interior la cantidad que se crea suficiente de las carnes ya dispuestas.

#### EMPANADAS FRIAS

Tómese una tajadita regular de carne de ternera cocida ó mejor cruda, se pica bien menuda en una cuchilla y se pone un buen trozo de tocino bien curado que se pica también. Se le ponen unas cuantas hierbas aromáticas cortaditas muy menudas y machacadas, y la carne que se ponga en la empanada, de aves y liebres, etc., se pone á rehogar en una

cacerola con un trozo de manteca de vaca. Después se dejan enfriar y mientras se toman unos cuantos pelotones de masa y se preparan las empanadas, poniendo los pedacitos de pechuga y demás encima de la pasta distribuyéndola bien, y los huecos que queden se llenan con el relleno hecho con la carne y el tocino picado, se cubre todo con unas lonjitas delgadas de tocino, encima se pone la cubierta de pasta que acaba de constituir la empanada y se somete á la acción de un horno ardiente donde se tiene un rato, retirándolas después y sirviéndolas frías.

#### MANTECADOS CASTELLANOS

Para preparar estos mantecados, se pone en una vasija preparada al efecto, como un kilógramo de azúcar del superior bien pulverizado, unos cuatrocientos gramos de manteca fresca, un kilógramo de harina y una pequeña cantidad de aguardiente de superior calidad. Se bate y amasa todo perfectamente, y cuando esté todo bien incorporado, se deja que repose la masa por espacio de una hora; al cabo de este tiempo se extiende sobre un tablero con un rodillo, se cortan de la forma que se quieran y se dejan unos cuantos minutos en un horno suave.

#### MANTECADOS DE ASTORGA

En una cacerola á propósito, se pone un kilógramo de manteca fresca y otro tanto de azúcar refinado, lo que se mezcla perfectamente, batiéndolo con una cuchara larga y añadiendo poco á poco huevos que se van mezclando á la pasta, hasta el número de veinte y cuatro. Cuando estos están bien incorporados y todo bien batido, se ponen diez gramos de canela en polvo y un kilógramo de harina floreada bien tamizada, y se amasa todo hasta que esté bien incorporado. Se hacen unos estuchitos de papel y se

llenar con esta masa, poniéndolos por cinco ó seis minutos en un horno templado.

#### MANTECADOS DE SORIA

Se pone una cacerola bien limpia á un fuego no de mucha fuerza, y en ella ya templada, se pone un kilógramo de manteca de vacas y se la hace desleir ó derretir suavemente. Cuando está convertida en líquido, se pone azúcar en la cantidad que se crea suficiente para formar una masa de una consistencia bastante regular, y mientras se toma papel y se hacen unos estuchitos de la forma que se quieran, los que se llenan con unas cucharadas de dicha pasta y luego se ponen en un horno flojo muy pocos minutos y con la puerta abierta.

#### ALMENDRADAS

Se pone en una cacerola al fuego unos cuatrocientos gramos de buen azúcar que se deslien en agua como cien gramos, y luego se clarifica con un batido de clara de huevos hechas espuma y entonces se ponen cuatrocientos gramos de almendras dulces, bien mondadas y cortadas en tiritas y pedacitos pequeños, se ponen al fuego y se van meneando hasta que comiencen á crujir. Entonces se les pone raspadura de limón, naranja y así aromatizadas, se ponen en el molde y se meten en un horno regular, donde se tendrán hasta que tomen un hermoso color de caramelo.

#### SUSPIRILLOS DE MONJA

Para preparar esta delicada pasta se pone en una cacerola como un litro de agua y en ella se echa un pedazo de manteca, unas cortezas de limón y una cantidad razonable de azúcar. Se hace cocer hasta que el líquido se impregne del olor del limón, entonces se separa este y se van cojiendo puñados de buena harina y se dejan caer con una mano muy poco á

poco, mientras con la otro se está meneando bien, y así se continua echando harina hasta que se haya espesado en gran manera: entonces se deja de poner harina, pero no de menear hasta que la pasta haya cocido lo suficiente, que viene á suceder á los treinta ó treinta y cinco minutos de su cocción. Al cabo de este tiempo se retira del fuego y se deja caer encima un huevo, haciendo que se incorpore á la pasta, para lo cual se menea con una cuchara. Cuando esté bien mezclado, se pone otro haciendo la misma operación y así se continua hasta que se crea que la pasta está ya en su punto. Entonces con el rabo de una cuchara se van tomando unas pepueñas porciones, que se dejan caer en el aceite caliente de una sartén y se forman como globitos, huecos por dentro.

#### AMARGUILOS DE ALMENDRAS

Estas pastas, que lo mismo pueden hacerse con almendras que con avellanas, se preparan del modo siguiente: Tómense cien gramos de almendras dulces, se pelan y se juntan á unos cincuenta gramos de almendras amargas. Se hacen hervir y despues se machacan en un mortero y se les echa clara de huevo batida, con objeto de que las almendras no hagan aceite. Se baten unas yemas de huevo que se mezclan con cuarenta ó cincuenta gramos de azúcar, se ponen en el mortero, se mezcla todo y luego se amasa con harina y otra cantidad igual á la primera, de azúcar. Con papel fuerte se hacen estuches, se llenan con esta pasta y se colocan á cocer en un horno regular. Deben darse color.

#### BOLLOS

Tómense nnos quinientos ó seiscientos gramos de harina floreada, se colocan sobre un tablero, dispuesta en forma de cazoleta, y en su centro se pone un trozo de manteca como de quince gramos y se amasa todo poniendo un poco de agua tibia. Cuando se haya hecho una pasta de una consistencia regular;

se aplana y dobla sobre si misma, poniéndole además como doscientos gramos de manteca, seis huevos batidos, doscientos gramos de harina y catorce ó quince gramos de sal. Esta última mezcla debe hacerse cuando la pasta haya fermentado. Se vuelve todo á amasar, se deja que se repose la pasta como ocho ó diez horas y luego se hacen los bollos.

#### BOLLOS PARDOS

Prepárase una pasta de mazapan, con una media libra de almendras bien mondadas y otro tanto de azucar bien molido. Mientras se dispone sobre un tablero una media libra de fior de harina se hace formar círculo, y en su centro se pone media libra de manteca y un batido de seis huevos. Se amasa todo y se mezcla con la pasta de mazapan, sazonándolo con un poquito de pan. Se amasa perfectamente, pulverizando canela y añadiéndola á la pasta, hasta hacerla parda oscura, y cuando ya tenga un color conveniente se van formando bollos pequeños, que se rajan un poco por el dorso y se ponen á cocer á horno flojo.

#### BOLLOS DE FLOR DE NARANJO

En una vasija adecuada se ponen unos quinientos gramos de azucar finamente pulverizado, se mezclan y baten con dos claras de huevo, poniendo muy poco á poco, unos veinte y cinco gramos de agua de flor de naranjo, y para dar á la pasta buen color se añade un polvito de carmin. Cuando á fuerza de amasar ha tomado la pasta una consistencia bastante firme, se pone una tabla espolvoreada con azucar en polvo, se hace rodar por ella la masa y luego se aplana un poco. Se van formando los bollos no muy grandes, se ponen encima de hojas de papel y se cuecen á un horno regular.

### PANECILLOS AMERICANOS

Para preparar estos bollitos debe procurarse una cierta cantidad de Rom de inmejorable calidad. Se toman como unos ciento cincuenta gramos de almendras dulces, se pelan bien y se ponen en un almirez donde se machacan hasta convertirlas en pasta. Hecho esto, se deja caer en el mismo una pequeña cantidad de Rom y se van amasando con él hasta formar una masa fina. Entonces se pican perfectamente, aparte, unos cuantos clavos de especia, se sazonan ligeramente, se pone la cantidad que se crea necesaria de azúcar y se amasa todo dejando reposar esta pasta cuatro ó cinco horas, y luego se van haciendo los panecillos.

### PANECILLOS SOPLADOS

Se ponen á machacar en un mortero unos cien gramos de almendras dulces bien limpias y mondadas, juntamente con una clara de huevo; á medida que se van machacando se va dejando caer cien gramos de azúcar en polvo. Cuando esté bien mezclado; se pone esta pasta sobre una tabla y se amasa con azúcar bien fino hasta que tenga una consistencia conveniente y se ponen unas gotitas de zumo de limón. Se aplasta esta masa, se cortan del tamaño que se quieran, los panecillos se ponen sobre planchas untadas con manteca y se cuecen en un horno templado.

### SOPLILLOS DE ROSA

Tómese un kilogramo de azúcar refinado en polvo, se le añaden dos claras de huevo y se bate todo bien, dejando caer poco á poco unos veinticinco gramos de agua de flor de naranjo, y para que la pasta adquiriera un color conveniente se le pone un poco de carmín pulverizado; en una tabla bien limpia se estiende una ligera capa de azúcar, se coloca



sobre ella la pasta y se hace rodar por encima. Luego se van cortando unos pedacitos del tamaño de nueces, se disponen filas sobre hojas de papel sin que se toquen unos á otros y se colocan en un horno regular por unos momentos.

#### SOPLILLOS DE CHOCOLATE

En una vasija á propósito, se ponen á cocer unos setenta gramos de chocolate en medio litro de leche buena, y cuando haya trascurrido el tiempo necesario para que cueza se pone una cucharada de harina de patatas ó sea fécula. Se tiene otros tres ó cuatro minutos y luego se deja enfriar un rato, añadiendo cuatro yemas batidas y luego se ponen las cuatro claras bien batidas también. Se mezcla todo, se prepara un molde ya templado un poco y untado con un pedacito de manteca fresca, se vierte la mezcla en este molde, se coloca en el horno suave y al poco rato se saca y se sirven enseguida en el mismo molde. Estos soplillos pueden hacerse con café tostado, con flor de naranja, etc.

#### SOPLILLOS DE ARROZ

Se ponen á cocer en una regular cantidad de nata unos doscientos gramos de arroz bien limpio, añadiendo azúcar en polvo y un polvito de sal. Se forma un puré y cuando esté bien cocido, se cuela y se pone en una cacerola junto con un poco de flor de naranjo, seis yemas de huevo, unos pedacitos de corteza de limón, un trozo pequeño de manteca y luego que se mezcle un poco, se le añaden seis claras batidas y hechas espuma. Se bate todo y se calienta un poco, vertiéndolo en un molde preparado y untado con manteca, colocándolo en un horno regular sobre la ceniza caliente y teniéndolo solo algunos momentos allí dentro.

### CROQUETAS DE CONFITURAS

Se prepara como se ha dicho una regular porción de pasta en hojas y cuando ya esté dispuesta se divide en varios trozos redondeados. Estos pedazos se hacen algo cóncavos, en forma de cazoleta, y en el fondo ó centro se pone una pequeña porción de mermelada de albaricoques, luego se humedecen un poco los bordes y se doblan cubriendo la mermelada. Se ponen una vez hechas sobre una cobertera de metal y desde allí se dejan deslizar á la fritura de manteca.

Se sacan y se sirven calientes espolvoreadas con azúcar.

### CROQUETAS DE ARROZ CON LECHE

En una cacerola póngase á cocer cinco onzas de arroz bien limpio, dos cuartillos de leche, tres onzas de azúcar y un poquito de sal. Se hace que cueza bien, y antes de que el arroz se reblandezca demasiado se saca y se escurre perfectamente. En otra cacerola se tiene mientras va cociendo el arroz un batido de huevos (cinco ó seis), unas dos cucharadas de harina y una copa de vino blanco. Cuando esté dispuesto el arroz se van tomando pedazos de el y rebozándolos en esta pasta, se envuelven en rayadura de pan, se vuelven á rebozar y se frien en manteca de vaca derritida que habrá en una sartén.

### ROSQUILLAS CASTELLANAS

Se hacen un batido de una docena de yemas de huevo y luego se mezcla con unos docientos gramos de azúcar refinado, se bate bien y se pone un poco de harina floreada y anís; se amasa todo un poco hasta que tome consistencia. Se deja que repose un poco y cuando se haya hecho algo correosa se forman las rosquillas y se ponen á cocer. Cuando están cocidas se sacan, se adornan con un batido de

claras de huevo y azúcar que se deja caer por encima de ellas formando dibujos, y luego se ponen á cocer un momento para dorarlos.

#### PAN DE MUNICIÓN

Pónganse en una cacerola grande unos ocho ó diez huevos con unos doscientos gramos de azúcar en polvo y refinado. Cuando todo esté bien batido, se ponen doscientos gramos de almendras picadas muy menuditas; se deslien en agua de azar unos doscientos gramos de chocolate, se mezclan también con todo lo anterior y se pone además unas tiras de corteza de limón confitado junto con dos ó tres melocotones en el mismo estado. Cuando todo esté perfectamente mezclado, se remueve con la espumadera y luego se le pone un batido de tres ó cuatro claras de huevo convertidas en espuma. Se continua removiendo, luego se dispone un molde del tamaño y forma de un pan de munición, se unta ligeramente con cera virgen, y se vierte la pasta en él, poniéndolo á cocer por unos veinticinco minutos en un horno regular. Se saca, se enfría y se sirve sin el molde.

#### ROSQUILLAS DE FUENLABRADA

Estas rosquillas se preparan con masa de bollos, aguardiente bueno y un batido de huevos. Se mezcla bien todo, se amasa, se ponen á cocer en el horno, sirviéndolas en la fuente rociadas con agua y azúcar.

---

# SEGUNDA PARTE

## REPOSTERÍA

---

### ALMENDRADAS

Para preparar estas almendradas se ponen en una cacerola unas doce onzas de azúcar refinado en polvo, que se mezclan con cuatrocientos gramos de almendras dulces, bien mondadas y cortadas en pequeños pedazos. Se pone además un número proporcionado de claras de huevo batidas; se amasa todo bien y luego se cortan porciones de esta pasta, se extienden sobre unas hojas de papel blanco y se dejan enfriar un poco, poniéndolas al horno sin que se tuesten.

### ARROZ CON LECHE DE ALMENDRAS

Pónganse en un mortero como cuatrocientos gramos de almendras dulces, bien peladas y escaldadas en agua hirviendo, con cuatrocientos gramos de azúcar bien picado, cincuenta gramos de piñones mondaditos. Se mojan y se forma la leche, poniendo poco á poco una pequeña cantidad de agua fría, y luego se tamiza y se pone en una cacerola á cocer y se pone también el arroz previamente algo cocido con agua y sal cuando la leche y el arroz hayan cocido lo suficiente, se vierte sobre ellos un poco de

canela que estaría en infusión dos horas. En una fuente que se desatan ó se deslien algunas yemas en una poca leche, y se ponen encima de la fuente en que se haya colocado el arroz espolvoreándolo luego con canela y azúcar.

#### ARROPE Ó CONFITURA

La preparación de este dulce, que es muy usado en los países en que el cultivo de la vid abunda, se consigue del modo siguiente: Después de pisada la uva y convertida en mosto, se toma una cantidad de éste, se tamiza y se pone en una olla nueva ó en una caldera haciendo que cueza, moviéndolo continuamente; cuando haya mermado tres cuartas partes, se cuela otra vez, se pone al fuego, se le da el punto, se saca y se pone en frascos.

#### BUÑUELOS DE MONJA

Tómense doscientos gramos de azúcar superior y pónganse juntamente con cien gramos de manteca fresca, en una cacerola con dos vasos de agua clara y una pequeña porción de rayadura de corteza de limón. Se pone al fuego y se le añade harina floreada en la cantidad que se crea conveniente, se hace que hierva hasta que la pasta formada se desprenda con facilidad del fondo de la cacerola, y entonces se le mezcla un batido de seis huevos. Se pone esta masa estendida sobre una tabla, se cortan pedacitos pequeños que se ponen á freir en manteca no muy caliente, luego se escurren y se sirven espolvoreados con azúcar en polvo.

#### BUÑUELOS DE VIENTO

—Póngase un buen trozo de manteca en una sartén, y cuando esté caliente se deja caer un batido de unos quinientos gramos de harina floreada, que se deslíe en agua fría, sazonándolo con un poquito de sal. Debe procurarse al dejar caer esta mezcla en la

sartén, que como enseguida forma una masa encerrada, debe estar perfectamente cocida para que luego los buñuelos resulten bien. Cuando haya llegado á su punto de cocción, se retira de la sartén, se pone en un almirez y se machaca bien para que forme una pasta blanda, dejando caer á medida que se va machacando, huevos crudos removiéndolos, poniendo la mitad con clara y todo y la otra mitad con solo la yema. Cuando ya esté la masa en punto, se van tomando porciones regulares de ella dejándolas caer en una sartén ó caldera grande, que contenga una buena cantidad de aceite hirviendo, removiéndolos con una espumadera y sacándolos á poco. La mejor manera de aderezarlos es pasarlos por almibar y después espolvorearlos con un poco de canela.

#### BUÑUELOS DE QUESO

Se escoje queso fresco de aquel día ó del anterior todo lo mas, y después de quitarles la corteza, se pone sobre una tabla limpia y se amasa con un huevo, una pequeña cantidad, y se pone esto en la proporción que se crea conveniente, teniendo cuidado de que la pasta quede algo clara. Mientras se pone una sartén al fuego y en ella dos buenos pedazos de manteca, y cuando esté algo caliente se ponen los buñuelos grandecitos, y ya tostados por ambos lados, se sacan, se empapan con miel y se sirven espolvoreados con canela.

#### BUÑUELOS Á ESTILO CASERO

En un barreño ú otra vasija grande se pone la cantidad de harina floreada que se juzgue necesaria, se amasa añadiendo un batido de claras de huevo, un poco de aceite bueno y se pone una regular cantidad de azúcar, y para aromatizarlos, una ó dos cucharadas de agua de flor de naranjo. Se amasa perfectamente, teniendo en cuenta que cuanto más trabajado esté mejor saldrán los buñuelos. Se dis-

pone en una sartén aceite bueno, y cuando esté bien caliente, sevan tomando puñados de pasta algo clara, se aprieta la mano y se coje lo que sale por el hueco de el dedo indice, se toma con los dedos pulgar é indice de la otra mano y se deja caer en la fritera de modo que formen un agujero en medio. Se doran por una cara y luego por la otra; cuando estén tostados se sacan con una espumadera, se ponen en una fuente y se sirven rociadas con miel ó azúcar.

#### BUÑUELOS DE PATATAS

Para obtener la pasta, se ponen las patatas en una cacerola enteras y se cuecen bien, poniéndolas después en un mortero, se majan y se amasan con yemas batidas, leche, dos cucharadas de agua de flor de naranjo y azúcar. Cuando la masa esté hecha, se forman los buñuelos como se ha dicho.

#### CREMA BATIDA

Se pone en un puchero una micheta de leche fresca que se mezcla con una pequeña cantidad de goma arábica diluida en agua de azar. Se mezcla todo bien y se bate con una vara delgadita hasta que se forme como la nieve, en cuyo caso se va dejando caer en una fuente á cucharadas, sirviéndola inmediatamente.

#### CREMA ASADA

Póngase en una cacerola un litro de crema y medio de leche fresca, con unos cien gramos de azúcar molido, una cucharada de caramelo y un batido de tres ó cuatro claras. Se reduce á la mitad, se cuela, se pone en una fuente y se enfria, dorándola después en el horno.

### CREMA FRITA

Póngase en un puchero una micheta de leche buena y hágase hervir con unos pedazos de corteza de limón. Cuando esté lo suficientemente cocida, se tamiza y se separan las cortezas de limón. Entretanto, se pone en una vasija adecuada, se cascan dos ó tres huevos, se baten y se van mezclando con harina hasta formar una pasta algo dura, luego se mezcla con un batido de tres ó cuatro huevos más, se incorporan bien, se deslie la masa en la leche que está cocida y tamizada y con ello se forma la crema, que se pone á cocer á poco fuego, moviéndola continuamente, y á los veinte minutos se le echa una pequeña cantidad de manteca, un polvillo de sal, unos ciento cincuenta gramos de azúcar refinado y unas dos ó tres cucharaditas de agua de flor de naranjo. Mientras cuece se dispone una fuente bastante grandecita, se la unta con manteca y cuando la crema esté en su punto se deja caer en ella, formando una capa de dos ó tres centímetros de espesor. Se entria, y después se cortan pedazos largos y estrechos, que se empapan en un batido de huevos, y empapan y se frien un poquito en manteca.

### CREMA DE CHOCOLATE

En un puchero nuevo se pone á cocer un litro de nata y otro litro de leche fresca, con cinco yemas batidas y unos ciento cincuenta gramos de azúcar, se deslie todo bien y se hace cocer, removiéndolo continuamente hasta reducirlo á la mitad, entonces se ponen unos ochenta gramos de chocolate bueno y bien raspado, y se deja que hierva algunos minutos, al cabo de ellos se retira la crema, se tamiza, se pone en una fuente y se sirve fría.



### CREMA DE THÉ

Esta crema se prepara exactamente como la de café después de tener una hora en infusión el thé, en leche y nata hirviendo.

### CREMA DE CAFÉ

Pónganse á tostar en una vasija de metal unos cien gramos de café de buena calidad, y cuando vaya tomando un color dorado, se retira del fuego y se vierte en una cacerola que contenga sesenta centilitros de crema y ciento cincuenta gramos de azúcar refinado, todo bien mezclado ó hirviendo, y cuando se haya puesto el café, se retira del fuego la cacerola y se deja enfriar. Luego se tamiza y se va mezclando poco á poco con un batido de ocho yemas de huevo, y cuando todo esté bien incorporado, se vuelve á tamizar, se pone en un baño-maria y se cuecen un poco.

### CREMA DE ROSA

En una vasija adecuada se pone á cocer unos ciento cincuenta centilitros de crema, y cuando haya hervido algo, se pone la vasija junto á la boca de un horno y se le añade una pequeña parte de esencia de rosas y una pequeñísima de carmin en líquido, para que tome buen color, poniendo además la cantidad de azúcar que se crea necesaria, y se deja que se vaya iufiltrando, poniendo luego un batido de ocho ó diez yemas de huevo, bien ligadas, y por fin se va poniendo en gícaras, que se someten á el baño-maria, sirviéndola cuando esté fria.

### CREMA Á LA ITALIANA

En una cacerola se ponen docena y media de yemas de huevo con cuatro ó cinco vasos de vino blanco bueno ó mejor de vino de Madera, y además

doscientos gramos de azúcar en polvo, y una regular cantidad de canela también pulverizada. Se coloca la cacerola sobre un fuego regular, se agita continuamente con un molinillo de hacer chocolate, hasta que se le vante gran cantidad de espuma y se llene la cacerola, vertiéndola luego en jícara y sirviéndola fría.

#### FLAN DE LECHE Y CAFÉ

Póngase á cocer en un puchero medio litro de leche buena con un puñadito de café metido en una muñeca de lienzo, dejándola á fuego lento. En una ensaladera ó vasija grande, se baten diez y ocho yemas de huevo con medio quilógramo de azúcar en polvo, y una cucharada de harina floreada, batiéndolo hasta que esté bien incorporado. Hágase tomar el punto de caramelo algo claro á unos cien gramos de azúcar blanco bien derritido, y con este caramelo se unta una cacerola todo el fondo. Se echan en ella las yemas batidas y mezcladas con la harina y el azúcar, y se pone la leche después de separar la muñeca del café, se mezcla todo lentamente moviéndolo con una cuchara de madera; cuando esté bien desliada, se le ponen una poca raspadura de corteza de limón, y luego se coloca al fuego, cubriendo la cacerola con tapadera de metal, que se llena de ascuas. Allí se tiene hasta que se trabe bien, entonces se retira y se deja enfriar, colocándolo en una fuente y sirviéndolo á la mesa. Si se quiere saber si está en su punto, se la introduce una aguja de hacer media y cuando se saca debe cerrar.

#### OTRO FLAN

En una cacerola se ponen cien gramos de harina floreada y se deslien en un batido de dos huevos, claras y yemas. Cuando esté bien unido se ponen seis yemas mas, una cucharada de agua de flor de naranjo, doscientos gramos de azúcar, una cucharada de raspadura de limón y medio litro de leche. En el fondo de un molde para esto, se pone una

pasta hojaldrada de no gran espesor y encima se vierte el flan, que se tapa bien y se pone al baño maría, poniendo fuego en la tapadera. Se cuece á un fuego moderado, luego se saca, se espolvorea con azúcar y se sirve frio.

#### JALETINA DE GROSELLA

Para preparar esta confitura se escojen tres kilogramos de grosellas encarnadas y blancas, se desgranán procurando que no sean de las más maduras, se mezclan con medio kilogramo de frambuesas y se ponen además tres kilogramos y medio de azúcar pulverizado. Se disponen unos tarros que se llenan con una capa de azúcar, otra de grosellas, otra de azúcar y así sucesivamente hasta llenar el tarro. Con las frambuesas se hace lo mismo, colocándolas en tarro aparte, y en esta disposición se tienen durante cinco ó seis horas. Al cabo de este tiempo, se ponen todas juntas en una vasija con el azúcar, se coloca al fuego agitándola continuamente con una cuchara de madera, y cuando esta masa está completa en ebullición, se prueba á ver si está en su punto, dejando caer algunas gotas en el agua fria y si se cuajan ya está concluída la operación. Se ponen entonces las frambuesas á hervir con azúcar un rato, para que presten á la jaletina su aroma, y luego todo se tamiza dos ó tres veces y se ponen en los tarros donde se deja enfriar. La primera porción que pasa inmediatamente cuando se tamiza la primera vez, se pone aparte de la que se recoje cuando se tamiza la vez segunda y á efecto de la porción que se le someta en un lienzo retorcido. La clase primera se sirve sola, la segunda necesita alguna mezcla.

#### JELATINA DE ROM

Pónganse en una cacerola tres partes iguales, una de zumo de naranja bien azucarada, otra de rom y otra de cola de pescado disuelta con una poca

agua. Se pone esto bien agitado y mezclado en un bote ó molde, se tapa herméticamente, se pone dentro nieve y se obtiene la jaletina por congelación.

#### JALEA DE MANZANAS

Escójense una regular cantidad de manzanas buenas, se mondan y se cortan en pedazos, separándolas el corazón. Se pone en una cacerola con agua y se hacen cocer, hasta formar una pasta clarita que se escurre después echándola en un lienzo bien limpio. Entretanto, en otra cacerola se pone medio kilogramo de azúcar refinado, y cuando estén bien escurridas las manzanas, se pone otro medio kilogramo de su pasta, se cuece todo, se clarifica y se ponen en botes, cubriéndolas con cortezas de limón confitado. Se cubren con un papel mojado en aguardiente y á los dos días con otro blanco.

#### JALEA DE GROSELLAS

Escójanse tres kilogramos de grosellas encarnadas, uno y medio de frambuesas. Se meten en un lienzo todas juntas y se exprimen mucho, hasta conseguir obtener la mayor cantidad de jugo posible, el que se pone en una vasija al fuego poniéndola en la proporción de un medio kilogramo de zumo por igual cantidad de azúcar en polvo. Se hace cocer hasta que tome una consistencia adecuada, y entonces se cuela y se pone en tarritos á propósito, que se tapan y se dejan espuestos al aire en un sitio seco durante una semana ó semana y media.

#### MANZANAS AMERENGADAS

Se forma como se ha dicho una mermelada de manzanas que se distribuyen en una fuente, colocándola en forma de pirámide. Se forma á parte

un batido de dos ó tres claras de huevos, con dos ó tres cucharadas de azúcar pulverizado y una de raspadura de corteza de limón. Con esto se recubre la pirámide y se va adornando con unos cuantos granos de azúcar. Se pone en el horno que haga cuatro ó cinco horas que esté completamente apagado y allí se tiene hasta que tome un hermoso color dorado. Se sirve bien calentita.

#### MANTEQUILLA DE SORIA

Para preparar esta esquisita mantequilla, usada generalmente para tomar el chocolate, se toma la cantidad de manteca de vaca, bien lavada con dos ó tres aguas, y se pone en una cacerola, desliéndola bien y poniendo la cantidad de azúcar que se crea necesaria mezclándola hasta que esté bien incorporada. Entonces se distribuyen en rodajitas, o lo que generalmente suele hacerse, se pone en moldes á propósito de la figura que se quiera, y cuando esté ya frío se van colocando en las cajas en que se haya de guardar.

#### NATILLAS

Este plato tan usado en todas las mesas, aun en las más humildes, se prepara batiendo una docena de yemas de huevo en una cacerola, y se les mezclan trescientos gramos de azúcar molido y refinado se baten y mezclan perfectamente con tres cuartas partes de un litro de leche, vertiéndola muy poco á poco y agitándolo continuamente á fin de que se ligue bien. Luego se pone unas cortezas de limón y se ponen al fuego, moviéndolo sin cesar hasta que comience á hervir, y entonces se pone en los platos en que haya de servirse, adornándolos con bizcochos y espolvoreándolos antes de servirlos con azúcar y canela molidas. Debe cocer á fuego lento.

### MANZANAS AL FUEGO SAGRADO

Este plato reúne á la par que un esquisito sabor, un golpe de vista fantástico y agradable. Se escoje cierto número de manzanas de las de invierno, se mondan y se ponen en una cacerola, cubriéndolas con agua que tenga azúcar disuelto, raspadura de corteza de limón, y aun si se quiere un paco de canela en polvo, y se las hace cocer hasta que estén completamente en su punto. Cuando llegue este caso, se procede á sacarlas con precaución para que no se deshagan y se van colocando en una fuente capaz de resistir la influencia de el calor elevado. Cuando se hayan sacado todas las manzanas y se coloquen en la fuente amontonadas en forma de pirámide, se agrega al jugo ó líquido en que han cocido, algo de azúcar si es necesario, y se le hace tomar al fuego una consistencia de jarabe, y luego se vierte encima del montón de las manzanas, cubriéndolos luego con una delgadita capa de azúcar pulverizado. Cuando todo esté bien dispuesto se rocía con una buena cantidad de rom, bueno, y en el momento de ponerlas sobre la mesa se prende fuego, alimentándolo mientras se quiere poniendo más rom.

### HUEVOS ESPIRITUALES

Se ponen en una taza grande dos ó tres yemas de huevo, bien batidas, que se mezclan poco á poco con aguardiente bien caliente, se pone azúcar blanco, se bate todo, se le pone cuando suba un polvo de canela y se sirve.

### MANJAR BLANCO

Se toman cuatrocientos gramos de almendras dulces y unos veinte gramos de amargas y se ponen en una olla que contenga agua hirviendo. Allí se tienen un rato hasta que estén completamente reblan-

decidas, entonces se sacan, se ponen en agua fría, luego, se escurren poniéndolas en un almirez y majondolas hasta que hayan quedado reducidas á pasta, mezcladas con dos cucharadas de agua fresca. Se disuelve la pasta en tres ó cuatro vasos de agua, se tamiza bien y la leche que resulta se pone en una vasija con un vaso y medio de crema, doscientos cincuenta gramos de azúcar bien molido, agua de azar en la cantidad que se juzgue necesaria, y para ligarlo, una pequeña dosis de cola de pescado. Si este manjar se ha de servir en el verano, debe ser helado, y siempre en cualquiera estación se servirá frío.

#### LECHE EN GALLINA

Se ponen en una vasija cuatro ó cinco yemas de huevo bien batidas con unos sesenta gramos de azúcar bien pulverizado. Después se mojan con agua de azar hasta que la mezcla tome un color blanco de lecha. Hecho esto, se pone todo en un vaso y medio de agua caliente, se remueve y mezcla perfectamente y se sirve, debiéndose beber bien caliente.

#### REQUESONES

Póngase á cocer en una olla sobre cuatro ó cinco litros de suero de leche, que debe estar previamente colocado con un lienzo limpio, se sazona con una poca de sal, y cuando comience á hervir se vierte encima litro y medio de leche, mezclada con veinticinco centilitros de buena nata; se continúa haciéndolo cocer, y cuando hierva bien, se separa del fuego, se deja reposar, se desespuma y se pone en moldes adecuados, ya sean de hoja de lata, con agujeritos para que escurran el suero, ó ya sean cestitos de mimbres. Cuando se sirvan, se sacan del molde y se ponen en una fuente.

### QUESO Á LA VAINILLA

Póngase á cocer en una cacerola de barro la cuarta parte de un litro de buena crema y se hace que hierva, añadiendo cuando llegue este caso, un poco de vainilla y la cantidad que se juzgue necesaria de azúcar. Se retira del fuego y se deja enfriar, tapando la cacerola. Luego se deslie todo y se pone al fuego, removiéndolo con una cuchara, y cuando comience á espesar se ponen treinta gramos de ictiocola ó cola de pescado disuelta en agua y un queso á la Chautilly, y después de mezclarlo bien, se pone en un molde, se rodea de hielo y se sirve cuando esté bien helado.

### PUDING DE BIZCOCHOS

Póngase á clarificar unos doscientos gramos de médula de vaca, y cuando esten en su punto se ponen en una cacerola. En esta deben haberse puesto á cocer unos trescientos cincuenta gramos de bizcochos partidos en pedazos y bien empapados en crema, con la cantidad de leche que se crea necesaria, y cuando estén bastante cocidos y forme un líquido de mediano espesor, se pone la médula, añadiendo ciento cincuenta gramos de azúcar, un trozo de manteca de vaca, un vaso de vino de Málaga y unos ciento treinta gramos de macarrones finos y picados en trocitos pequeños. Se pone la cacerola á la lumbre y se hace hervir la mezcla durante unos doce ó quince minutos, agitándola con una cuchara de madera sin dejarla un momento. Al cabo de este tiempo se retira del fuego y se pone en una vasija de porcelana y se deja enfriar, poniendo además diez yemas de huevo batidas y un buen vaso de rom de la mejor calidad. Se bate bien todo hasta incorporar la mezcla, se pone en un molde á propósito y á buen fuego, cociéndolo lo mismo que se cocería una taza de arroz.



PAN PERDIDO

En una cocerola se ponen al fuego dos copas de leche buena, la cantidad de azúcar que se crea conveniente, dos cucharadas de agua de azar, dos de raspadura de corteza de limón y una pequeña cantidad de sal. Se hace cocer hasta que se quede reducida á la mitad. Entretanto se cortan pequeños lonjitas de pan tierno, que se colocan dentro de la cocerola que contiene la leche, se empapan bien, luego se retiran, se escurren, se rebozan con un batido de huevos y se ponen á freir con manteca de vaca. Luego cuando se vayan á servir se espolvorean con azúcar.

TORRIJAS CON FRUTAS

Tómense las frutas que sean más del agrado de los consumidores, se pelan y se quitan todas las pepitas, se hacen cuatro pedazos y se ponen en una vasija con aguardiente fuerte el azúcar que se crea, un poco de agua de azar y unas cáscaras de limón. Cuando haya estado dos ó tres horas en esta infusión, se sacan y se ponen sobre un tamiz á escurrir. Prepárese una masa con huevos batidos, manteca, flor de harina y agua algo espesa, y se ponen en ella los trozos de frutas, se rebozan bien, y cuando estén bien envueltas se ponen á freir con manteca fresca, se dejan hasta que estén doradas y se sirven espolvoreadas con azúcar.

TORRIJAS DE MONASTERIO

Se tiene preparado un molde de hierro, que en su interior esté dividido en cuatro compartimientos, se pone á calentar, y cuando esté bien templado se mete en aceite hirviendo, y cuando esté bien bañado, se mete en un batido de huevos mezclados con harina, de modo que no resulte una mezcla de no gran consistencia. Con lo que se pegue al molde, se pone en la sartén dejando caer la pasta,

dando un golpe al molde, y la hojuela que resulta se frie hasta que esté dorada; entonces se retiran, se ponen en una fuente y se espolvorean con azúcar molido.

#### TORRIJAS DE SORPRESA

Escójanse una buena cantidad de camuesas de las mejores, se vacían algo de la carne que contienen, haciéndoles un agujero junto al rabo, la carne que se extrae se pone en un almirez, se maja bien, poniéndolo en aguardiente bueno, y se tiene en infusión por espacio de dos horas, añadiendo una poca esencia de limón. Al cabo de este tiempo se caca la carne de las camuesas, se mezcla con harina floreada y un poco de almíbar para que espese, y con esta pasta se rellenan las camuesas, se rebozan como las torrijas, se frien poquito y se sirven frías y rociadas con azúcar molido.

#### TORTA DE ANGELES

Pónganse en una cacerola unos trescientos gramos de carne de cerdo, bien picada, cuando esté bien cocida se frien unos dientes de ajo en una sartén, luego se pone la carne cocida, se frie un poco y se mezcla con un buen pedazo de manteca, un medio vaso de vino blanco, medio de agua, canela, clavo de especia molido, un puñado de piñones, almendras dulces bien mondadas y algunos bizcochos duros y molidos. En otra cacerola se ponen á cocer setecientos gramos de arroz bien molido, con tres litros y medio de leche buena y la cantidad de azúcar que se juzgue necesaria. Se le hace tomar el punto de manjar blanco. En una tartera capaz, se unta el fondo con manteca y además se la espolvorea con un poquito de bizcocho molido, y se pone una capa de la leche cocida con el arroz, se esparce por encima bizcocho molido, encima otra capa de picadillo de cerdo y demás, se la espolvorea también con bizcocho y así se van alternando las capas, hasta que haya

tres de cada clase, poniendo la última de leche, y encima se esparce polvo de bizcocho; se cubre con una tapadera metálica, sobre la que se pone fuego y colócase al hornillo. Cuando esté tostada y cuajada, se esparce canela y azúcar bien molida, se deja enfriar y se sirve.

#### TORTA DE ALMENDRAS

Para preparar esta torta, se toman trescientos gramos de harina floreada, otros tantos de azúcar refinado bien molido, otros trescientos gramos de manteca de vaca, se mezcla todo bien y se añaden doscientos gramos de almendras dulces bien molidas, se pone un batido de una docena de huevos y cuatro cucharadas de agua de azar. Se mezcla todo y se forma una pasta de una consistencia regular. Tómese una tartera que sea capaz para la cantidad de masa que debe tener la torta, se unta con manteca todo el fondo, se pone encima la pasta preparada, se cubre la tartera con una tapadera de metal, se pone á la lumbre poniendo ascuas encima de la tapadera, y en esta disposición se forma y se cuece la torta, que luego se retira y se sirve espolvoreándola con azúcar molido.

#### TORTA DE SÉMOLA

Se pone en una cacerola un litro de buena leche, que se mezcla con sémola hasta llegar á formar una papilla de una consistencia bastante dura, se coloca al fuego y se deja cocer, poniendo al cabo de unos momentos unas cucharadas de agua de azar y un poco de vainilla, la cantidad que se crea conveniente de azúcar, una docena de huevos, batidas las yemas aparte, y las claras hechas espuma como para á la nieve. Esta mezcla se pone en una cacerola untada con manteca, encima se esparce rayadura de pan, se coloca encima de todo esto la torta se cubre la cacerola, se pone á cocer entre dos fuegos, se dora bien y se sirve caliente.

### TORTA FRANCESA

Se forma una masa con unos doscientos cincuenta gramos de harina floreada, doce huevos bien batidos y sesenta gramos de azúcar molido, se amasa bien y se añaden treinta gramos de levadura de cerveza, ó en caso de no ser esto posible, levadura ordinaria. Se coloca esta masa en un paño, y allí se tiene por espacio de doce ó quince horas, hasta que llegue á fermentar entonces se forman con ella las tortas, que se ponen á cocer en un horno,

### TORTAS CON MANTECA

Se cortan unas cuantas rebanadas de pan grande, se tuestan un poco, se ponen un poco en agua, se frien con manteca, y cuando estén bien se espolvorean con canela y azúcar y se sirven calientes.



---

# TERCERA PARTE

## CONFITERÍA

---

### ALMIBAR DE CANELA

Pónganse cuatrocientos gramos de canela superior en rama en infusión durante dos días en cuatro ó cinco litros de agua; al cabo de este tiempo se destila en un alambique, dejando salir como la mitad del agua que estaba en la infusión. De la que sale se toman unos cuatrocientos gramos y se ponen en un matraz, se cubre este con un trozo de pergamino bien sujeto, alquese hace en el centro un agujero con un alfiler grueso. Póngase el matraz en una caldera que tenga agua á la temperatura de unos 75 grados, y allí se tiene hasta que haya tomado consistencia adecuada. Luego se saca, se tamiza y se embotella ó se pone en tarros á propósito.

### ALMIBAR DE GROSELLAS

Pónganse bien exprimidas el zumo de cuatro kilogramos de grosellas, previamente quitadas las espigas, junto con trescientos gramos de cerezas deshuesadas, otros trescientos de frambuesas y como un kilogramo de buen azucar blanco. Se esprimen todas en una vasija y cuando hayan soltado todo el zumo, se pone en sitio á propósito y se deja dos

días reposando. Pasado este tiempo se cuece el azúcar, se mezcla con el zumo de todas aquellas frutas, se le dá el punto y se coloca en los tarros dispuestos.

#### ALMIBAR DE CAFÉ

Tómense cuatrocientos gramos de buen café, se tuestan bien y luego se muelen, poniéndolos en dos litros de agua en infusión, donde se tienen algunas horas. Luego se ponen en un alambique y se destilan. El líquido que resulte se pone con dos kilogramos de azúcar á cocer hasta darle el punto conveniente. Cuando llegue á este punto se saca del fuego, se pone en los tarros, se tapan bien y se guardan.

#### BIZCOCHOS DE SABOYA

Se ponen docena y media de huevos frescos, se pesan, la mitad de su peso se pone de harina floreada y tanto como pesen los huevos, de azúcar refinado. Se ponen las claras en un plato grande, en otro se baten bien las yemas, mezclándolas con el azúcar que se ha pesado, una cucharada de raspadura fina de corteza de limón y unas cucharadas de agua de azar, y cuando estén bien batidas, se mezclan con las claras batidas y hechas espuma como la nieve, luego se pone la harina y se mezcla y forma una pasta, que se pone en un molde de los que se emplean para que esta clase de bizcochos, previamente untado todo su interior con un poco de manteca, y se coloca en un horno que no tenga su temperatura muy elevada. Cuando esté cocido se saca y se deja enfriar.

#### RIZCOCHOS DE REIMS

Se ponen en una pequeña vasija unos ocho huevos enteros con doscientos cincuenta gramos de azúcar refinado, se baten bien y cuando esté bien incorporado se añade otro huevo que así mismo se incorpora á la mezcla. Se preparan unos moldes pequeños

de hoja de lata á propósito para el caso, se untan con un poco de manteca y se estiende por el fondo una ténue capa de azúcar y harina, entonces se vierte aquella mezcla en ellos de manera que no estén llenos completamente, se esparce por encima un poco de azúcar, se colocan sobre unas planchas de hierro y se ponen en un horno regular. Luego se sacan y cuando estén frios se separan de los moldes y se sirven.

#### BIZCOCHOS DE GUADALAJARA

Póngase en una vasija docena y media de yemas de huevo y se baten con unos trescientos veinte gramos de azúcar bien molido, y cuando hayan formado un conjunto homogéneo, se le añade setecientos gramos de flor de harina y todas las claras que se separaron batidas á la nieve. Se forma una mezcla bien incorporada y se ponen en unos cajetines hechos con papel fuerte untados por dentro con manteca. Cuando toda la pasta esté bien distribuida se ponen las cajas sobre una lámina, se introducen en un horno regular y se tiene hasta que haya tomado un buen color. Se deja enfriar y se separan de los cajetines, se cortan en cuadros y se bañan con una mezcla de vino blanco y azúcar caliente, se empapan y luego se sacan, se espolvorean con canela y se dejan enfriar.

#### COMPOTA DE ALBERICOQUES

Póngase á cocer con el agua necesaria la cantidad de azúcar que se quiera, para formar un jarabe clarito. Se toma un número proporcionado de albericoques verdes, que puedan nadar en el jarabe, y se pinchan por todos lados con un alfiler, poniéndolos á hervir un poquito con agua y sal. Cuando hayan dado un hervor en el agua se ponen en el jarabe y se acaban de cocer, y cuando se apoye una cabeza de alfiler en la superficie de los albericoques y se hunda pueden retirarse, se ponen sobre

un tamiz y se escurren. El jarabe en que han cocido se pone al fuego añadiendo el zumo de una naranja, y mientras se va cociendo se van poniendo de cuando en cuando algunos trocitos de canela en rama, que se sacan luego, y cuando el jarabe esté bastante reducido se vuelven á poner los albericoques, que se hace que den un hervor, se sacan, se ponen en una compotera y cuando estén frios se sirven.

#### COMPOTAS DE PERAS

Se escojen el número que se quieran de peras buenas, que se ponen en una olla con agua y se hierven un rato, poniéndolas después en agua fría. Después se mondan, se parten por la mitad y se ponen en una vasija con agua fría mezclada con zumo de dos limones. Cuando estén bien impregnadas del gusto del limon se ponen en un jarabe preparado como el anterior, se cuecen un momento, se sacan y se ponen á escurrir. Se reduce el jarabe y luego se ponen las peras en él colocándolas en una compotera. Se deben servir cuando estén frias.

#### COMPOTA DE GROSELLAS

Escójanse una buena cantidad de grosellas encarnadas y buenas, se ponen en agua, se lavan bien y luego se dejan secar. Entretanto en una vasija proporcionada al número de grosellas que ha de contener, se pone agua y azúcar en las proporciones que sean necesarias para formar un almibar de mucha consistencia, y se va desespumando mientras se cuece, y cuando llegue á tener el punto necesario, se ponen las grosellas ya preparadas. Allí se dejan á cocer algunos momentos, se quita la espuma que se forma y cuando se crea que ha cocido bastante se saca se enfria y se pone la compotera.



### CIRUELAS BAÑADAS

Tómense cien ciruelas buenas y se ponen á reblandecer en agua hirviendo, cuando lo estén se sacan con una espumadera y se ponen en agua fría. Se ponen en un tarro y se bañan con azúcar clarificado en una proporción conveniente. Al cabo de doce ó catorce horas se retiran las ciruelas, y el líquido se hace cocer un buen rato, volviéndolo á poner con las ciruelas; al otro día se sacan y se vuelve á cocer el líquido, poniéndolo otra vez en el tarro; esta operación se hace cuatro días seguidos, al cuarto se añaden dos vasos de agua, se hace hervir y en este estado se vierte sobre las ciruelas. Este modo de preparar este dulce es el mismo que se usa para toda clase de frutos.

### DULCE DE CABELLO

Se escoje una sidra buena, se saca su interior, y así se van vaciando unas cuantas hasta conseguir medio kilogramo, que se pone á cocer y luego se enfria y separa la carne y pepitas, dejando solo las hebras que forman el cabello. Se ponen á cocer con medio kilo de azúcar clarificado, durante cuatro horas, hasta que cuando se vea que han llegado á su punto, se separan del fuego, se dejan enfriar y después se ponen en tarros apropósito.

### DULCE DE GROSELLAS

Desgránese una cierta cantidad de grosellas encarnadas y blancas, bien desgranadas y exprimidas se ponen en un puchero á cocer con una sexta parte de su peso de frambuesas luego se ponen sobre un tamiz y exprimen para que suelte el zumo. Por cada kilogramo y medio de zumo, se pone uno de azúcar clarificado, se cuece á buen fuego, se quita la espuma y cuando vayan formándose burbujas en su su-

perficie se retira del fuego, se deja que se enfrie y luego se pone en los tarros preparados al efecto.

#### JARABE DE HORCHATA

Hágase una horchata de almendras que se mezcla con azúcar en polvo hasta formar una pasta clara. Póngase en una vasija y se mezcla con una buena cantidad de agua, se tamiza con un paño de estameña, se pone á cocer y luego se clarifica azúcar aparte, se mezcla con la leche de almendras, se cuece un momento junto y luego se retira, se le añade una cucharada de agua de azar, se deja enfriar en la vasija misma y luego se pone en frascos adecuados.

#### MAZAPÁN

Tómese medio kilógramo de almendras dulces, que se mezclan con ciento veinte gramos de las amargas, y se ponen en una estufa á secar, y cuando lo estén bastante, se ponen en un almirez y se mojan bien. Póngase medio kilógramo de azúcar que se clarifica, se pone á cocer un momento y luego se mezcla con las almendras machacadas, se coloca á la lumbre y se remueve con una cuchara mientras se cuece para que no se queme. Cuando la pasta esté suficientemente cocida, se pone sobre una tabla previamente espolvoreada con azúcar. Se deja enfriar, y cuando esté ya bien fría la masa se cortan los mazapanes de la forma que se quieran, se colocan sobre hojas de papel y se introducen en el horno y se cuecen.

#### MAZAPÁN DE FRESAS

Póngase en un mortero medio kilo de almendras dulces, se machacan bien y luego que estén convertidas en pasta se añaden ciento ochenta gramos de azúcar y ciento ochenta gramos de fresas bien machacadas y coladas. Cuando se haya todo mezclado,

se mezcla con azúcar clarificado y se sigue el procedimiento de antes.

#### MERENGES RELLENOS

Póngase en una ensaladera ocho claras de huevo con ciento sesenta gramos de azúcar pulverizado, se baten bien y se colocan sobre un montón de ceniza caliente, para que se evapore, removiéndolo muy á menudo. Se mezcla luego uos ciento sesenta gramos de pasta de almendras machacadas, se mezcla bien y se forman los merengues del tamaño de un huevo gordo, dejando en medio un agujero hueco, y se ponen al horno espolvoreados con azúcar. Cuando estén en punto se sacan, se rellenan de confituras y se cubren con su pasta.

#### MERENGUES CON BIZCOCHOS

Prepárese como se á dicho un batido de huevos como para los merengues, poniendo treinta gramos de azúcar molido, por cada clara de huevo; se hace que llegue al punto de nieve, y se caliente un poco, se deja caer encima de una capa de bizcochos redondos colocados en una fuente, se pone por encima otra capa de bizcochos y otra porción de merengue. Se pone por encima de el fuego manso, y se tiene hasta que cuando se haya cocido algo se saca y se vierte por encima una capa de grajeas.

#### YEMAS EN DULCE

Tómense una regular cantidad de yemas de huevo, se baten bien y se ponen treinta gramos de azúcar por cada yema, se pone una pequeña cantidad de esencia de limón, se mezcla todo, y cuando haya tomado una regular consistencia, se van tomando pequeñas cucharadas de la mezcla, se ponen encima de una plancha de hoja de lata espolvoreada con azúcar y se van dando la figura de la yema. Si se quieren acarameladas, se preparan un poco de almibar trasparente y se bañan en él.

FIN



# ÍNDICE

## DE LAS MATERIAS QUE CONTIENE ESTE LIBRO

---

---

### TRATADO PRIMERO.

---

#### COCINA.

	<u>Páginas</u>
Sopa de pan comun . . . . .	3
Id. á la Imperial. . . . .	»
Id de puré de guisantes. . . . .	4
Id dorada. . . . .	»
Id de cangrejos. . . . .	5
Id con natas. . . . .	»
Id de fideos con leche . . . . .	»
Id de macarrones . . . . .	6
Id Monaco . . . . .	»
Id Juliana. . . . .	7
Id Francesa. . . . .	»
Id con leche y calabaza . . . . .	»
Id de otro modo. . . . .	8
Id de sémola. . . . .	»
Id de guisantes. . . . .	»
Id de acederas . . . . .	9
Sustancia de pan . . . . .	»
Sopa de pescado . . . . .	»
Sopa con tomate . . . . .	10
Sopa de Thé. . . . .	»
Jugo de aves y caza . . . . .	»
Caldo de sustancias . . . . .	12
Id helado . . . . .	»
Id de gallina. . . . .	»

	<u>Páginas</u>
Salsa española. . . . .	13
Manera de espesar la salsa. . . . .	»
Salsa española á lo aldeano. . . . .	14
Id al limón. . . . .	»
Id al vinagre. . . . .	»
Id á la Robert . . . . .	15
Id á lo Tartaro . . . . .	»
Id á la Mahonesa . . . . .	»
Id suprema . . . . .	16
Id de trufas. . . . .	»
Id picante. . . . .	17
Id amarillenta . . . . .	»
Id de crema. . . . .	»
Id de manteca negra. . . . .	18
Id á la provenzal. . . . .	»
Id á la holandesa. . . . .	»
Id blanca. . . . .	»
Id Indiana. . . . .	19
Id de pobre. . . . .	»
Id á la Bechamel . . . . .	»
Id de leche. . . . .	20
Id á lo pebre. . . . .	»
Id con ostras. . . . .	»
Id de huevos. . . . .	21
Ajo-aceite. . . . .	»
Potages varios. . . . .	»
Id de lentejas. . . . .	22
Id de garbanzos. . . . .	»
Id de guisantes. . . . .	»
Id de acelgas con leche . . . . .	23
Id de judias. . . . .	»
Potage de repollo con leche. . . . .	»
Id á la citronille . . . . .	24
Id de zanahorias. . . . .	»
Purés varios. . . . .	25
Id de garbanzos. . . . .	»
Id del conde. . . . .	26
Id de patatas. . . . .	»
Id de perdices . . . . .	27
Id de zanahorias . . . . .	»

	<u>Páginas</u>
Purés de cangrejos . . . . .	27
Id de langosta . . . . .	28
Id de castañas . . . . .	»
Id de raíces . . . . .	29
Carnes . . . . .	30
Cocidos varios . . . . .	31
Id de enfermo . . . . .	32
Id catalán . . . . .	»
Id francés . . . . .	33
Id restaurador . . . . .	»
Relleno para el cocido . . . . .	»
Bisteks varios . . . . .	34
Id á lo conde . . . . .	»
Rosbifá la inglesa . . . . .	35
Bistek con setas . . . . .	36
Id con tomates . . . . .	»
Vaca á la moda . . . . .	»
Id mechada. . . . .	37
Id lampreada. . . . .	»
Id guisada . . . . .	»
Id cocida. . . . .	38
Id en picadillo . . . . .	»
Id en salpicón . . . . .	39
Id estofada . . . . .	»
Id guisada con hierbas . . . . .	»
Id á la remolacha . . . . .	40
Id con setas . . . . .	»
Vaca en filete con manteca. . . . .	»
Id á la catalana . . . . .	41
Id en ropa vieja . . . . .	»
Id en fricandó . . . . .	»
Id en verde . . . . .	»
Lomo de vaca con zanahorias . . . . .	42
Id » con legumbres . . . . .	»
Id » mechado, en asador . . . . .	43
Solomillo de vaca con tomate. . . . .	»
Vaca en jigote castellano . . . . .	»
Id en id de otro modo . . . . .	44
Sesada de vaca ó ternera con huevo . . . . .	»
Callos á la italiana. . . . .	45

Callos á la leonesa . . . . .	45
Id á lo gitano. . . . .	46
Lengua de vaca al gratin . . . . .	»
Id de id mechada . . . . .	»
Id de id con pepinillos . . . . .	47
Id de id á la marinera . . . . .	»
Id de id en asador. . . . .	48
Id de id en besuguera. . . . .	»
Paladar de vaca á estilo casero . . . . .	»
Id de id en salpicón . . . . .	49
Cola de vaca rebosada. . . . .	»
Cola de vaca á la Saint-Lambert . . . . .	»
Id de id empanada . . . . .	»
Callos de ternera. . . . .	50
Sesada de vaca en caldereta . . . . .	»
Hígado de vaca á estilo casero . . . . .	51
Riñones salteados en vino . . . . .	»
Id á estilo casero . . . . .	»
Manos de vaca . . . . .	52
Higadillos guisados . . . . .	»
Almondigas de carne . . . . .	»
Riñones de vaca fritos. . . . .	»
Ternera asada. . . . .	53
Ternera en fricandó. . . . .	»
Id estofada. . . . .	54
Id en salsa blanca . . . . .	»
Id á la provenzal . . . . .	55
Ternera á la sartenada . . . . .	»
Id guisada con setas . . . . .	»
Hígado de ternera asado en papel . . . . .	»
Id de id á la italiana. . . . .	56
Pecho de ternera relleno . . . . .	»
Mollejas de id mechada . . . . .	57
Pecho de id, con guisantes . . . . .	»
Ternera sin salsa . . . . .	»
Id estofada . . . . .	58
Id asada, aderezada con hierbas . . . . .	»
Id mechada. . . . .	59
Ternillas de ternera con guisantes. . . . .	»
Hígado de ternera en sartén . . . . .	60



Bofes de ternera . . . . .	60
Hígado de ternera en asador . . . . .	»
Lomo de ternera en estofado . . . . .	61
Id » » asado . . . . .	»
Hígado de ternera en masa . . . . .	»
Lechecilla de ternera con hierbas . . . . .	62
Sesos de ternera en caldereta . . . . .	»
Id id fritos . . . . .	»
Costrada de ternera con huevos . . . . .	63
Otra costrada . . . . .	»
Otra costrada . . . . .	64
Cabeza de ternera en salpicón . . . . .	65
Id id en salsa . . . . .	»
Orejas de ternera á la provenzal . . . . .	66
Id id fritas . . . . .	»
Id id aux champignons . . . . .	67
Id id á la marinade . . . . .	»
Id id en relleno . . . . .	»
Chuletas de ternera, asadas en papel . . . . .	68
Id id mechadas . . . . .	»
Chuletas de ternera asadas . . . . .	69
Id id á la papillote . . . . .	»
Id id á las parrillas . . . . .	»
Id id empanadas . . . . .	70
Chuletas con escarola . . . . .	»
Id de ternera á la gallineta . . . . .	»
Id id al natural . . . . .	71
Cabeza de ternera asada al horno . . . . .	»
Cótteletes de veau á la cuisiniere . . . . .	»
Chuletas de ternera á la milaneise . . . . .	72
Costillas de id asadas . . . . .	»
Chuletas de id á la leonesa . . . . .	73
Chuletas de id á estilo casero . . . . .	»
Id tostadas en salsa . . . . .	74
Manos y callos en arroz al horno . . . . .	»
Id fritas . . . . .	75
Id rebosadas . . . . .	»
Id en salsa . . . . .	»
Carnero guisado . . . . .	»
Id con salsa de tomate . . . . .	76

Carnero con granada . . . . .	76
Costillares de carnero asados . . . . .	77
Id    id    en parrillas . . . . .	»
Espaldillas    id    en asador . . . . .	»
Solomillo de carnero en salsa . . . . .	78
Id    id    en salsa dulce . . . . .	»
Chuletas de carnero al natural . . . . .	»
Almondigas de id en salsa de tomate . . . . .	79
Id    id . . . . .	»
Sesada de carnero frita . . . . .	80
Cabeza de carnero asada . . . . .	»
Bofes de    id    con tomate . . . . .	»
Picadillo de carnero . . . . .	81
Riñones de    id    en parrillas . . . . .	»
Sangre de carnero asada . . . . .	»
Solomillos de carnero con legumbres . . . . .	82
Solomillos de carnero de otro modo . . . . .	»
Pecho de carnero guisado . . . . .	»
Pierna de carnero asada . . . . .	»
Pierna de carnero guisada . . . . .	83
Id    id    estofada . . . . .	»
Manos de carnero asadas . . . . .	84
Riñones de carnero cocidos en vino . . . . .	»
Manos de    id    á estilo casero . . . . .	»
Lengua de    id    asada . . . . .	»
Id.    de carnero . . . . .	85
Colas de carnero asadas . . . . .	»
Venado en guisado . . . . .	»
Costillas de venado al minuto . . . . .	86
Filetes de venado salteados . . . . .	»
Cordero mechado. . . . .	87
Id    guisado en arroz . . . . .	»
Id    id    con legumbres . . . . .	88
Cabeza de cordero en asador . . . . .	»
Mollejas de cordero en salsa . . . . .	89
Cordero en pepitoria . . . . .	»
Cordero guisado . . . . .	»
Chuletas de cordero empanadas . . . . .	90
Menudillos de cordero con patatas . . . . .	»
Chuletas de cerdo asadas . . . . .	»

	<u>Páginas</u>
Chuletas de cerdo guisadas . . . . .	91
Riñones de cerdo guarnecidos . . . . .	»
Id id en salsa de vino. . . . .	»
Lengua de cerdo . . . . .	92
Jamón de cerdo cocido . . . . .	»
Id id asado . . . . .	»
Id id al natural . . . . .	93
Id id frito con huevos . . . . .	»
Id id cocido en vino blanco . . . . .	94
Id id en besuguera . . . . .	»
Cochinillo en salsa . . . . .	95
Solomillos de cerdo en salsa . . . . .	»
Cabeza de cerdo en salsa . . . . .	»
Cochinillo relleno en asador . . . . .	96
Cochinillo asado . . . . .	»
Pies de cerdo fritos . . . . .	97
Orejas de cerdo empanadas . . . . .	»
Id de id á la leonesa. . . . .	»
Pies de cerdo en salsa . . . . .	98
Liebre estofada á la francesa . . . . .	»
Id id, á lo español . . . . .	»
Id. guisada con vino. . . . .	99
Id. en asado . . . . .	»
Lebratillo salteado . . . . .	»
Conejo en guisado . . . . .	100
Id en picadillo . . . . .	»
Id en escabeche . . . . .	101
Id en papel á la italiana . . . . .	»
Conejo en pepitoria . . . . .	»
Aves caseras y de caza . . . . .	103
Pavo asado . . . . .	»
Pavo en pepitoria . . . . .	104
Menudillos de pavo . . . . .	»
Pato en asador . . . . .	105
Id á lo casero . . . . .	»
Ganso relleno en asador . . . . .	»
Faisan asado . . . . .	106
Faisan con trufas . . . . .	»
Gallina guisada en pebre . . . . .	107
Id á lo marengo . . . . .	»

Gallina asada . . . . .	108
Id en arroz . . . . .	»
Id en pepitoria . . . . .	»
Id dorada . . . . .	109
Id guisada con cebolla . . . . .	»
Capón en arroz . . . . .	»
Id cocido . . . . .	110
Id mechado . . . . .	»
Id relleno . . . . .	111
Pollos guisados . . . . .	»
Pollos fritos con tomate . . . . .	»
Id á lo carretero . . . . .	112
Id á la española . . . . .	»
Id en estofado . . . . .	113
Id asados con hierbas finas . . . . .	»
Id asados en papel . . . . .	114
Salmorejo de perdigones . . . . .	»
Perdices salteadas . . . . .	»
Id en parrillas . . . . .	115
Id estofadas . . . . .	»
Perdigones á la inglesa . . . . .	116
Perdices en escabeche . . . . .	»
Perdices empanadas . . . . .	»
Becadas asadas . . . . .	117
Becadas á lo cazador . . . . .	118
Becadas á la inglesa . . . . .	»
Codornices con trufas . . . . .	»
Id asadas . . . . .	119
Pichones rellenos . . . . .	»
Id con guisantes . . . . .	»
Id á lo cardenal . . . . .	120
Pichones con toma te . . . . .	»
Id con vino . . . . .	»
Palomos en compota . . . . .	»
Tordos escabechados . . . . .	121
Id á la inglesa . . . . .	»
Id empanados . . . . .	»
Riñones y crestas de aves . . . . .	122
Almóndigas de aves . . . . .	»
Menudillos de aves . . . . .	»

	<u>Fáginas</u>
Bacalao guisado . . . . .	123
Id á la inglesa . . . . .	124
Id á la vizcaina . . . . .	»
Id á la provenzal . . . . .	125
Agujas fritas de bacalado . . . . .	»
Bacalao á la marinera . . . . .	»
Bacalado rebozado . . . . .	126
Truchas cocidas . . . . .	»
Truchas rellenas . . . . .	»
Id. á lo montañés . . . . .	127
Id con huevos . . . . .	»
Salmon guisado . . . . .	»
Id en parrillas . . . . .	128
Filetes de salmon salteados . . . . .	»
Salmon á la genovesa . . . . .	129
Besugo en guisado . . . . .	»
Id en escabeche . . . . .	»
Id en aceite y vinagre . . . . .	130
Id rebozado . . . . .	»
Besugo con cebolla . . . . .	»
Merluza asada. . . . .	»
Id guisada . . . . .	131
Id en almóndigas. . . . .	»
Id con salsa . . . . .	132
Id en pastelillos . . . . .	»
Id frita . . . . .	133
Pescadillos al horno . . . . .	»
Carpas guisadas . . . . .	»
Id á lo alemán . . . . .	134
Raya á lo casero . . . . .	»
Id con manteca . . . . .	»
Tenca guisada . . . . .	135
Id en parrillas . . . . .	»
Calamares fritos . . . . .	»
Id al natural . . . . .	»
Anguilas guisadas . . . . .	136
Id en salsa. . . . .	»
Id á la tartara . . . . .	137
Id á lo carretero . . . . .	»
Id mechadas . . . . .	»

Rodaballo guisado . . . . .	138
Id á la inglesa . . . . .	»
Id empanado . . . . .	139
Atún fresco guisado . . . . .	»
Id á la italiana . . . . .	140
Id en escabeche y frito . . . . .	»
Atún á la normanda . . . . .	»
Sollo asado . . . . .	141
Cangrejos á la italiana . . . . .	»
Id con hierbas . . . . .	142
Lenguados á la alemana . . . . .	»
Id asados . . . . .	143
Arenques en escabeche . . . . .	»
Id asados. . . . .	»
Sardinias guisadas . . . . .	144
Id en papel . . . . .	»
Id á la asturiana . . . . .	»
Almejas cocidas . . . . .	145
Ostras crudas . . . . .	»
Id. guisadas á la pollada . . . . .	146
Ranas fritas . . . . .	»
Id á la gallineta . . . . .	»
Id en pepitoria . . . . .	147
Caracoles guisados . . . . .	»
Caracoles rellenos . . . . .	148
Id á la gallineta . . . . .	»
Id á la francesa . . . . .	149
Huevos pasados por agua . . . . .	»
Id rellenos . . . . .	150
Id crecidos . . . . .	»
Id á la nieve . . . . .	151
Id con jamón . . . . .	152
Id estrellados . . . . .	»
Id mónstruos . . . . .	»
Id fritos en manteca requemada . . . . .	153
Id estrellados con salsa . . . . .	»
Id con tomate . . . . .	154
Id mejidos . . . . .	»
Tortilla á la francesa . . . . .	»
Tortilla al azucar. . . . .	155

	<u>Páginas</u>
Tortilla al natural . . . . .	155
Id con trufas . . . . .	»
Tortilla de menestra . . . . .	»
Id con setas. . . . .	156
Id soplada . . . . .	»
Id de riñones . . . . .	157
Id á la celestina . . . . .	»
Id con hierbas. . . . .	»
Arroz en paella á la valenciana . . . . .	»
Id á la turca . . . . .	158
Id en torrijas . . . . .	159
Id con bacalao . . . . .	»
Id á la austriaca . . . . .	»
Id á la italiana . . . . .	160
Id con leche . . . . .	»
Acederas guisadas . . . . .	»
Acelgas fritas . . . . .	161
Acederas con leche . . . . .	»
Alcachofas rellenas . . . . .	162
Id fritas . . . . .	»
Berenjenas rellenas . . . . .	»
Berzas rellenas . . . . .	163
Berzas con tocino . . . . .	»
Id á la casera . . . . .	164
Buding de acelgas . . . . .	»
Calabacines rellenos . . . . .	»
Calabazas guisadas . . . . .	165
Id asadas . . . . .	»
Cebollas bañadas . . . . .	»
Id asadas . . . . .	166
Cardos guisados á la española . . . . .	»
Cebollas en ensalada . . . . .	167
Coles con tocino . . . . .	»
Id rebozadas . . . . .	»
Id rellenas . . . . .	168
Coliflor con queso á la cubana . . . . .	»
Id á la salsa blanca . . . . .	169
Esparragos con guisantes . . . . .	»
Id en salsa . . . . .	»
Espinacas magras . . . . .	170

Ensalada de lechuga . . . . .	170
Id italiana . . . . .	»
Id de pimientos . . . . .	171
Guisantes con tocino . . . . .	»
Id á la flamenca . . . . .	»
Id á la inglesa . . . . .	»
Habas á estilo casero . . . . .	172
Gaspacho extremeño . . . . .	»
Judías verdes á la inglesa . . . . .	173
Id guisadas á lo romano . . . . .	»
Id á la francesa . . . . .	»
Id á la provenzal . . . . .	174
Lentejas con tocino á lo aldeano . . . . .	»
Lechugas en ropa vieja . . . . .	»
Id en leche . . . . .	175
Id rellenas . . . . .	»
Menestra de guisantes . . . . .	176
Id de legumbres á la española . . . . .	»
Id á lo cameraní . . . . .	»
Melocotones rellenos . . . . .	177
Menestra de ostras . . . . .	»
Nabos guisados al blanco . . . . .	»
Trufas al natural . . . . .	178
Patatas con perejil . . . . .	»
Id en pastel . . . . .	»
Id en salsa á la baringola . . . . .	179
Id á la crema . . . . .	»
Id rellenas . . . . .	»
Id á la holandesa . . . . .	180
Tomates rellenos . . . . .	»
Setas á la papillote . . . . .	»
Setas á la española . . . . .	181
Conservación de las sustancias . . . . .	»
Conservación de la carne . . . . .	»
Otro procedimiento . . . . .	182
Otro procedimiento . . . . .	»
Otro procedimiento . . . . .	183
Conservación de la carne en ceniza . . . . .	»
Conservación del caldo en forma de pastillas . . . . .	»
Conservación del caldo líquido . . . . .	185



	<u>Páginas</u>
Conservación de la leche . . . . .	185
Id de la manteca fresca . . . . .	186
Id de la manteca salada . . . . .	»
Id de la manteca derritida . . . . .	187
Preparación de los jamones . . . . .	»
Preparación y conservación de la manteca de cerdo . . . . .	188
Preparación y conservación del tocino . . . . .	189
Manteca desranciada ; . . . . .	190
Conservación de los huevos . . . . .	»
Conservación del pescado vivo . . . . .	»



## TRATADO SEGUNDO

### PASTELERÍA

	<u>Páginas</u>
Pastelería	191
Masa en hojas para pasteles	192
Pastelillos de ave	»
Pasteles calientes	193
Id de almendras	»
Id frios	»
Empanadas de trutas	194
Id calientes	»
Id de masa dulce	195
Id frias	»
Mantecados castellanos	196
Id de Astorga	»
Id de Soria	197
Almendradas	»
Suspirillos de monja	»
Amarguillos de almendras	198
Bollos	»
Bollos pardos	199
Bollos de flor de naranjo	»
Panecillos americanos	200
Id soplados	»
Soplillos de rosa	»
Id de chocolate	201
Id de arroz	»
Croquetas de confituras	202
Id de arroz con leche	»
Rosquillas castellanas	»
Pan de munición	203
Rosquillas de Fuen-Labrada	»

### REPOSTERÍA

Almendradas	204
Arroz con leche de almendras	»

Arrope ó confitura . . . . .	205
Buñuelos de monja . . . . .	»
Id. de viento . . . . .	»
Id de queso . . . . .	206
Id á estilo casero . . . . .	»
Id. de patatas . . . . .	207
Crema batida . . . . .	»
Id asada . . . . .	»
Id frita . . . . .	208
Id de chocolate . . . . .	»
Id de thé . . . . .	209
Id de café . . . . .	»
Id de rosa . . . . .	»
Id á la italiana . . . . .	»
Flan de leche y café . . . . .	210
Otro flan . . . . .	»
Jelatina de grosella . . . . .	211
Id de rom . . . . .	»
Jalea de manzanas . . . . .	212
Id de grosellas . . . . .	»
Manzanas amerengadas . . . . .	»
Mantequilla de Soria . . . . .	213
Natillas . . . . .	»
Manzanas al fuego sagrado . . . . .	214
Huevos espirituales . . . . .	»
Manjar blanco . . . . .	»
Leche de gallina . . . . .	215
Requesones . . . . .	»
Queso á la vainilla . . . . .	216
Buding de bizcochos . . . . .	»
Pan perdido . . . . .	217
Torrijas con frutas . . . . .	»
Id de monasterio . . . . .	»
Id de sorpresa . . . . .	218
Torta de angeles . . . . .	»
Torta de almendras . . . . .	219
Id de sémola . . . . .	»
Id francesa . . . . .	220
Id con manteca . . . . .	»

## CONFITERÍA

	<u>Páginas</u>
Almíbar de canela . . . . .	221
Id de grosellas . . . . .	»
Id de café . . . . .	222
Bizcochos de Saboya . . . . .	»
Id de Reims . . . . .	»
Id de Guadalajara . . . . .	223
Compota de albaricoques . . . . .	»
Id de peras . . . . .	224
Id de grosellas . . . . .	»
Ciruelas bañadas . . . . .	225
Dulce de cabello . . . . .	»
Dulce de grosellas . . . . .	»
Jarabe de horchata . . . . .	226
Mazapan . . . . .	»
Id de fresa . . . . .	»
Merengues rellenos . . . . .	227
Id con bizcochos . . . . .	»
Yemas en dulce . . . . .	»

FIN DEL ÍNDICE

su mujer.  
setas una  
año.—(3.º a.º)  
1.  
282

# LIBRERIA DE VICENTE ALIENA

Peris y Valero, A P.—VALENCIA

## OBRAS PUBLICADAS

<b>Victoria.</b> —Cartas de amor. . . . .	1	ptas.
<b>Idem</b> —La moderna cocinera. . . . .	1	»
<b>Peris.</b> —El jardinero valenciano. . . . .	2	»
<b>Campe.</b> —Aventuras del nuevo Robinsón. . . . .	1	»
<b>Paul Janet.</b> —Filosofía de la felicidad. . . . .	1	»
<b>Paul de San Victor.</b> —Hombres y dioses. . . . .	1	»
<b>Michelet.</b> —El amor. . . . .	3	»
<b>Bastiant.</b> —Armonías económicas. . . . .	4	»
<b>Bain.</b> —Ciencia de la educación. . . . .	4	»
<b>Id.</b> —El hombre al vapor. . . . .	0'50	»
<b>Id.</b> —El marido perdido . . . . .	0'50	»
<b>Cervantes.</b> —Don Quijote de la Mancha—Dos tomos. . . . .	4	»
<b>Espronceda.</b> —Obras poéticas . . . . .	1'50	»
<b>Sué.</b> —Los misterios de París.—Dos tomos en 4.º	10	»
<b>Paul de Kock.</b> —Un hombre que desea casarse. . . . .	1	»
<b>Idem</b> —Un racimo de grosellas. . . . .	1	»
<b>Idem</b> —La joven de las tres enaguas. . . . .	1	»
<b>Idem</b> —Un marido buscando á su mujer. . . . .	1	»

### Comedias á 0'50 pesetas una

- Moratin.**—El Médico á palos.
- Idem.**—El sí de las niñas.
- Calderón de la Barca.**—La vida es sueño.—(3.ª edición)
- Idem.**—El Alcalde de Zalamea.
- Rojas.**—El diablo predicador.
- Labaila.**—Los Comuneros de Cataluña.
- Tirso de Molina.**—La Villana de Vallecas.
- Idem.**—El vergonzoso en palacio.
- Idem.**—Don Gil de las calzas verdes.

NOTA. El que desee recibir cualquiera de las obras anunciadas, basta con que remita el importe en libranza ó sellos de franqueo; en este último caso la carta deberá venir certificada para evitar extravío.

Q  
V  
A  
S  
T  
I  
C  
A

Q  
V  
A  
S  
T  
I  
C  
A

Q

C. V.

492

UNA

osseta