

# DE COCINA

## INTRODUCCION

Como sea que las clases altas de la sociedad tienen cocineros que disfrutan de grandes sueldos, éstos no necesitan ilustrarles, porque como doctores en la ciencia del gusto, están obligados de estar al corriente de todos los adelantos de la gastronomía. Y no á ellos, sino para las fortunas modestas, para los que tienen cocineras, ó cuando mas un cocinero sin pretensiones, hemos recopilado lo contenido en este libro. En él se encontrará algo útil, sin necesidad de aumentar el gasto; y estamos convencidos de que nos agradecerán el cuidado que hemos puesto en reunir en un pequeño volumen un sinnúmero de fórmulas de corriente uso.

Se verá que damos comienzo con el orden del servicio y con los datos del tiempo que aproximadamente se re-

quiere para la coccion de las diversas carnes, siguiendo luego por secciones los caldos, sopas, salsas, guisos de carne y pescado, etc., cuidando de que tengan valiosa representacion entre los platos franceses é italianos los usuales de la cocina catalana y algo de la renombrada paella valenciana.

Despues de todo, los curiosos han de hallar algo de provecho en esta obrita, que viene á ser como el Manual de la familia que no pueda gastar mucho, pues que además de presentar un compendioso ARTE DE COCINA, viene tras de él una recopilacion de fórmulas de repostería y secretos y operaciones provechosas para la economía doméstica y varias recetas para las dolencias mas comunes.



## COCINA.

### ORDEN DEL SERVICIO.

Entiéndese por *servicio* el número de platos servidos al mismo tiempo, ó bien el conjunto de manjares que se ponen á un tiempo en la mesa.

La comida de «un solo servicio» constituye lo que se denomina *ambigu* en que, sirviéndose todo á la vez, desde el principio hasta el *postre*, se confunden las *entradas* con los *entremeses*.

En las comidas de «dos servicios» se colocan en la mesa al mismo tiempo las *entradas* y los *entremeses*; los *postres* componen el segundo servicio.

En las de «tres servicios» el *primero* se compone de sopa, encurtidos, principios y *entradas*; el *segundo* de asados, *entremeses* y ensalada, y el *tercero* comprende los *postres*.

## Del asado

Tiempo que requiere la coccion de las siguientes carnes:

	Cuartos de horas
Vaca, en un peso de cinco kgs. . . . .	10
id. id. dos y medio. . . . .	6
Ternera id. dos id. . . . .	4
Cornepo (pierna ó espalda dos kgs. . . . .	4
Cordero (un cuarto grande. . . . .	4
Id. ( id. pequeño). . . . .	4
Cerdo fresco, peso dos kgs. . . . .	8
Cochinillo de leche. . . . .	10
Liebre grande. . . . .	6
Lebrato. . . . .	3
Conejo grande. . . . .	3
Id. pequeño. . . . .	2
Venado (un cuarto). . . . .	12
Capon. . . . .	4
Pollo. . . . .	3
Pato. . . . .	3
Anadino. . . . .	2
Faisán. . . . .	3
Becada. . . . .	2
Pavo. . . . .	6
Perdiz. . . . .	2
Alondra. . . . .	20 minutos.

## Sustancia de pan.

Se cuece á fuego lento, y por bastante tiempo, un poco de pan con agua comun, y así que se haya empastado se añade un poco de manteca y sal, se le echa un batido de yema y se puede servir: por lo regular se usa para el alimento de ancianos y niños.

## Caldo de ternera.

Límpiese bien con agua caliente el cuarto de una asadura de ternera; métase en una olla con dos litros de agua, cinco ó seis nabos, un poco de perifollo, una docena de azufaisas y otras tantas almendras mondadas cuézase á fuego lento unas tres horas hasta que se reduzca á los dos tercios; pásese por cedazo y sírvase.

## Caldo de pollo.

Empiézase por limpiar un pollo, que se hace hervir en un litro de agua; añádase una libra de vaca cortada en dados, con cebollas, apio, zanahorias y hierbas finas; se sala un poco, se deja reducir hirviendo pausadamente en una olla bien cerrada, y sírvase ya sea con fideos, macarrones, arroz ó la pasta que se quiera.

**Caldo de ternera.**

Este caldo se prepara como el anterior, pudiendo añadirse algunas hojas de borraja. Es un calmante de los nervios y pre-dispone á un sueño tranquilo.

**Caldo de gallina.**

Después de haber limpiado una gallina y escaldado las patatas, se cuece en agua y se deja hasta que el agua se reduzca á su mitad. Es un caldo á propósito para los enfermos.

**Caldo sustancioso.**

Con el caldo del puchero se ponen manos de ternera, pedazos de vaca, caza y aves, y se añaden á medida que se forme la gelatina; se espuma, se añade raíces, ajos y clavo; se deja reducir á fuego lento cuatro horas, y por fin se cuela.

**Caldo corto azul.**

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

**Caldo corto de pescado.**

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

**Sopa de pan á la cazuela.**

Basta que se pongan á cocer en una cazuela cortezas ó sopas de pan tostadas en una cazuela, pero no quemadas con un poco de caldo muy graso. Tan pronto como las cortezas de pan estén bien remojadas y se pegan al fondo de la cazuela, para dar á la sopa buena consistencia de la cantidad se añade caldo conveniente. Lebe servirse muy caliente y como la parte pegada á la cazuela es la mas agradable, conviene prepararse en una cazuela apropiada, y que se sirva en la mesa, puesto que pierde mucho si se ha de trasladar á la sopera.

**Arroz á la catalana.**

Rehóguese el arroz con aceite, cebolla, ajo picado, perejil y tomate. Cuando esté á punto se añadirá jamon crudo cortado en

cuadraditos y unas cuantas salchichas. Echese el agua en proporcion conveniente, y antes de estar completamente cocido el arroz retírese del fuego y déjese reposar un cuarto de hora. Los granos deben quedar sueltos, sin caldo y enteros.

#### **Sopa de arroz á la italiana.**

Póngase al fuego, en una cacerola, 250 gramos de manteca y 500 gramos de col blanca, con sal y pimienta quebrantada en proporcion, dos dientes de ajo y un puñado de hinojo. Déjese estofar durante una hora. Agréguese un litro de caldo, y á las dos horas de coccion añádanse 300 gramos de arroz. Transcurrida media hora quítese la espuma; retírense el ajo y el hinojo; decántese en la sopera; añádase dos litros de caldo hirviendo, y sírvase.

#### **Sopa de arroz á la sicilliana.**

En una cacerola póngase 300 gramos de arroz y 100 gramos de manteca, sazonados con sal, pimienta quebrantada y pimenton. A los diez minutos de estar al fuego, humedézcase con un litro de caldo estofado. Déjese de cocer media hora. Añádanse tres decilitros de puré de tomates y 125 gramos de queso de Parma rallado. Al servir, se acompañará una salsa con jugo del estofado.

#### **Arroz con leche cubano.**

Tómese una libra de arroz de primera calidad y lávese. Póngase, despues, en el fuego una cacerola con dos tazas de leche, unas rajitas de limon, un poco de canela y otras especias. A medida que vaya cociendo, se le añadirá leche en cantidad prudencial. Luego de cocido, trasládese á una fuente y espolvoréese con azucar y canela en polvo.

#### **Sopa alemana de harina.**

Dórese en la sartén una porcion de harina en seco, y deslíase luego en leche bastante para la sopa. Agréguese azúcar y canela en polvo y póngase á cocer la mezcla sin dejar de menearla. Poco antes de servir, trébese con unas yemas de huevo y viértase en la sopera sobre cortezas de pan frito ó rebanados tostadas.

#### **Sopa de hierbas.**

Zanahorias, cebolla y nabos se cortarán en rodajas, y se pondrán á freir con una hoja de lechuga, apio, acederas y cerafolio, en manteca ó aceite. Cuézase todo en un cuartillo de agua, con sal en proporcion. Una vez consumido el líquido, agréguese más agua y déjese cocer duran-

te dos horas. Sazónese con dos clavos de especia y un poco de pimienta. Cocidas ya las legumbres, se cuele el caldo y se vierte sobre la sopa.

#### Sopa de coles.

Escáldense durante diez minutos en agua hirviendo coles cortadas en rodajas, previamente lavadas. Retírense luego del agua, y bien escurridas póngonse en una cacerola, con 300 gramos de tocino, vertiendo encima buen caldo de puchero reservado la víspera. Despues de bien cocidos á fuego lento el tocino y las coles, cuélese el caldo para escaldar en seguida las sopas, sobre las que se sirve parte de las coles, cuyo resto debe comerse con el tocino.

#### Sopa de macarrones con queso.

Pónganse los macarrones en el caldo, cuando esté hirviendo, menéandolos y espumándolos continuamente. Déjense cocer un cuarto de hora. Retírense, un momento, luego vuélvense á poner al fuego hasta su perfecta coccion. Antes de servirlos se espolvorean con regular cantidad de queso rallado de Holanda y de Gruyere, por mitades.

#### Macarrones á la Italiana.

Tómense doscientos gramos de queso de Parma ó de Gruyere. Rállese la mitad, y la otra córtese en menudos trozos. Póngase, en el fondo de una cacerola, una capa de queso rallado, otra de macarrones, otra de trozos de queso, otra de macarrones, y así sucesivamente. Viértase, encima, caldo de carne, y mejor, de estofado. Déjese cocer hasta que el caldo se consuma, y sírvase.

#### Sopa «jullenne»

Divídanse, en delgadas tiras, nabos, zanahorias, puerros, cebollas y apio. Rehóguense en manteca. Añádanse luego unas cuantas hojas de lechuga, cerafolio y perejil picados, y si la estacion lo permite, un puñado de guisantes verdes y otro de habas tiernas. Despues, agréguese la suficiente cantidad de caldo del puchero; déjese cocer á fuego lento, y poco antes de servir, añádase una cucharada de manteca fresca.

#### Sopa de puré de jamon.

Cortados y machacados en el mortero 300 gramos de jamon cocido, se humedecen con caldo concentrado, añadiendo una cantidad proporcional de salsa española. Des-

pues de completa incorporacion se pasa el jugo por tamiz y se le agrega el caldo necesario para tres ó cuatro personas. Un cuarto de hora antes de servir, se añade un vaso de vino generoso y media cucharada de manteca. Se calienta en el baño de María y se sirve con cortezones fritos.

#### **Sopa alemana.**

Hágase enrojecer harina en una sartén. Cuando lo esté, se desleirá con una porción de leche. Añádase azúcar y un polvillo de canela, y déjese cocer la mezcla. Antes de servir se espesará con algunas yemas de huevo y se verterá sobre la sopa de pan ó galleta desmenuzada.

#### **Sopa de la reina.**

Quítense la piel y la grasa de restos de aves asadas. Macháquense en almirez los huesos y la carne. Póngase á hervir la pasta con caldo; incorpórese en seguida miga de pan; cuélese por tamiz; agréguese el caldo necesario para que no se espese demasiado, y déjese que cuezca á fuego lento. Al ir á servirla, se le añadirá una cantidad proporcionada de leche de almendras.

#### **Sopa de vaca con patatas**

Póngase en un puchero un kilogramo de

lomo con tres litros de agua y treinta gramos de sal. Déjese hervir; espúmese, y manténgase á buen fuego durante dos horas. Añádase entonces un kilogramo de patatas amarillas, mondadas y lavadas. En cuanto estén cocidas, retírense la carne y las patatas; viértase el caldo sobre la sopa y sírvase.

#### **Sopa compuesta**

Córtense, en tiras, unos cuantos nabos y zanahorias y además dos lechugas, en ruedas. Rehóguese todo ello en manteca, con adición de acederas y perifollo. Mójese con caldo y agréguese un puñado de guisantes, y puntas de espárragos. Así que las legumbres estén bien cocidas, espúmese, y viértase la mezcla sobre cortezas de pan.

#### **Sopa de cazadores**

Tómense dos perdices, un pollo y un pie de ternera. Pónganse á cocer en tres litros de agua con zanahorias, nabos, cebollas y apios. Echense al mismo tiempo en un almirez trozos de perdiz asados y fritos; añádanse migas de pan; macháquese y luego cuélese por tamiz. Despues se mezcla el caldo preparado; se pone la mezcla á calentar sin darle tiempo á que hierva. Viértase luego, sobre cortezas de pan frito con manteca y sírvase.

**Sopa de pescado.**

Con caldo en que se haya cocido cualquiera pescado, se mojarán sopas, y cuando estén caladas se pondrá en ellas huevos duros deshechos, perejil, queso rallado, avellanas tostadas, pimienta y azafran, y se pondrán á cocer hasta que se tuesten, tapándolas, y poniendo lumbre por encima. Tampoco estarán malas si se mezclan unos pedacitos de cola de cangrejo.

**Sopa de cangrejos.**

Macháquense en almirez algunos cangrejos, despues de haberles quitado las colas. Cuézanse con sal suficiente y en caldo de carne ó de pescado. En cuanto hayan dejado la substancia, pásese el caldo por tamiz, y con él se humedecerán las sopas, previamente cortadas y tostadas. Póngase luego á cocer, mezclando con ellas la carne de las bolas, y sírvanse guarnecidas con perejil, huevos, etcétera.

**Cocido ó puchero comun.**

Empiézase por ponerse agua en una olla proporcionada, y así que esté caliente se van echando los garbanzos y la carne lavada y despellejada, cuidando de que por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos. Cuando empiece á

hervir espúmese, procurando no excederse á fin de no privar al cocido de la sustancia. Dos horas despues puede añadirse un poco de jamon, tocino y si se quiere una cebolla; déjese hervir á fuego suave, sazónándolo con sal, y con frecuencia se añade agua templada. Si á este conjunto se añade un cuarto de gallina, despojos de pavo etc., se logrará, con método sencillo y facil, lo mejor que se conoce en cocido ordinario. La verdura se añade despues que haya cocido bien la carne. El caldo se puede utilizar para la sopa que desee servirse.

**Olla podrida.**

Puestos los garbanzos y la carne, conforme se ha dicho anteriormente, se espuma, y despues se añade una gallina, tocino, jamon, pies y oreja de cerdo, rellenos y despojos de aves.

**Paella valenciana.**

Bueno es advertir á nuestros lectores que la bondad de la *sartén* ó *paella valenciana* no consiste en la variedad y abundancia de aves, carnes, pescados y embutidos; pues hay paella en que entran pocos elementos y que es indudablemente mejor que otra repleta de pollos, conejos, anguilas, caracoles, etc. Para guisar bien una paella debe tenerse presente: 1.º que debe guisarse

con leña, ó sea con fuego de llama y teniendo cuidado no entre humo en la sartén ni caiga broza alguna. 2.º No se añadirá agua al arroz despues que haya empezado á hervir, por mas que quede seco. 3.º Avivar la llama, aumentando el fuego, en el caso que se comprenda que hay demasiado caldo para el arroz, ó bien se puede quitar el caldo con una cuchara. 4.º En el caso que resultase poco caldo, se separa el fuego sin mover la sartén, procurando, empero, que no falte en absoluto el fuego, para dar lugar á que el arroz se cueza á fuego lento. 5.º Procúrese que la sartén sea suficientemente ancha y proporcionada, á fin de que la masa contenida en la misma no sea muy espesa para que el fuego penetre en ella. 6.º Se cuidará que al separar la sartén del fuego se deje en punto donde haya arena ó tierra y no piedras, dejándola reposar unos diez minutos para que acabe de consumirse el caldo que contenga.

Ahora diremos como ha de guisarse. Frito el aceite se echa en él el pollo y demás carnes; al tomar un color dorado, se frien unos pedacitos de pimiento y tomate, mézclase todo, y al estar frito póngase el caldo necesario para cocer bien las carnes que contenga la sartén, y se pondrá el azafran en polvo preciso para da color; cocido que esté se puede añadir caracoles, pedacitos de longaniza y lo demás que se quiera;

despues de hervir unos pocos minutos, añádase el caldo necesario para el arroz, póngase la sal precisa, échese el arroz y póngase el fuego correspondiente. Un medio para conocer si hay suficiente agua para cocer el arroz consiste en colocar una cuchara de madera y clavarla por la pala, y mientras se sostenga derecha puede añadirse agua. Sino se sostiene en pié es prueba que hay demasiado caldo.

#### **Cocido á la castellana.**

Se pone en frio en una olla los garbanzos correspondientes, tocino, carne, hueso de cerdo y carne de gallina con el agua suficiente para hacer el caldo: cuando empiece á hervir se le quita la espuma y una vez limpio el caldo queda hecho en disposicion de retirarlo para la sopa que se desee. Una vez sacado el caldo se añade una cucharada de manteca, un poco de agua y se le echa la verdura que se desee y así dispuesto, consumida el agua añadida queda en disposicion de servirse á la mesa.

#### **Cocido á la catalana.**

Póngase en una olla lo mismo que en la anterior, exceptuando que la carne de carnero ó vaca que se use se picará muy bien y con ella se hará una alóndiga, vulgo *pelota*, con pan rallado, huevo y un poco de

azafran, la cual se pondrá en la olla con los garbanzos y demás que se ha dicho á hervir, espumándose en la forma dicha anteriormente y sacado el caldo se le pone algunas patatas y cocidas éstas queda en disposición de servirse.

#### **Cocido á la francesa.**

En cuatro litros de agua y sal en proporción, se pondrá un kilogramo de carne dejándola cocer poco á poco y espumándola á menudo. Se añadirán despues unos cuantos nabos, zanahorias, cebolletas, perejil, clavos, un diente de ajo y una cebolla tostada. A las seis horas de coccion á fuego suave, queda hecho el cocido. Su caldo, despues de colado, se vierte sobre la sopa.

#### **Cocido ó puchero de enfermo.**

Se hace por lo regular con gallina ó carnero, añadiendo, si ha de ser sustancioso, algunos garbanzos y jamon; debe cocerse el caldo antes de servirse; si se quiere que tenga mayor sustancia, se machaca la gallina en el almirez con miga de pan, y se deslíe en caldo, despues se cuele y sazónada se pone al fuego, pero sin que cueza.

#### **Potaje de garbanzos.**

Despues de bien cocido con ccbolla, se

guisan con aceite, en el cual se habrá frito ajos y pimento; se echan huevos batidos, ó pan mojado y disuelto en agua, y un poco de clavo y pimienta.

#### **Potaje de castañas.**

Se lavan las castañas pilongas, y se cuecen con un poco de anís, despues se rehogan con aceite ó manteca, y se forma una salsilla como para los demás potajes comunes. Si se le pone miel está demasiado empalagoso.

#### **Potaje de nabos.**

Despues de mondados se cortan en cualquier forma y se cuecen con sal, manteca ó aceite, los que se podrán servir con una salsa blanca.

#### **Potaje de espinacas**

Se cortan, mondan y lavan, rehóganse con manteca ó aceite, sal y pimienta, se añade despues un poco de manteca, y se sirven con rodajas de pan fritas.

#### **Potaje de habas.**

Se mondarán habas tiernas y se pondrán al fuego en un puchero que contenga aceite caliente. A los pocos minutos se agregarán hojas de lechuga, bien limpias y

desmenuzadas. Rehóguese. Sazónense con especias y sal. Añádase agua caliente y una cucharada de vinagre. Déjese cocer hasta su reblandecimiento, y poco antes de servir échense encima unos huevos crudos para que salgan fritos con las habas.

#### **Espárragos en salsa blanca.**

Se atan despues de lavados en manojitos pequeños, y así se ponen á cocer en agua hirviendo con sal; se sacan del agua antes de que se pongan blandos, y se sirven calientes presentando con ellos una salsa blanca.

#### **Salsa española.**

Se pondrá en una cazuela caldo colado, un vasito de vino generoso y otro de caldo de puchero, cebolla, perejil en rama, ajo, clavo, una hoja de laurel, un par de cucharadas de aceite y una cebolla en rodajas pequeñas. Todo junto se hará cocer á fuego lento por espacio de dos horas. A seguida se espuma y se pasa por tamiz rasonándolo con sal y pimienta.

#### **Salsa de rábanos.**

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

#### **Salsa de vinagre.**

Se pone en una cacerola igual cantidad de caldo y vinagre, sal, pimienta, ajos picados, bastante perejil tambien picado, y se coloca al fuego para que dé un par de hervores. Con esta salsa se sirven todas las carnes asadas.

#### **Salsa burguesa.**

Píquese, menudamente, perejil, cerafolio y estragonio. Escáldese y escúrrase. Deslíase con una buena cucharada de caldo concentrado y agréguese dos cucharaditas de mostaza de Dijon, igual cantidad de azúcar en polvo, y antes de servir, una polvorada de pimienta y el zumo de un limon.

#### **Salsa de vigilia.**

Untese con aceite el fondo de una cazuela. Póngase en ella zanahorias y cebollas cortadas en rodajas, y tajadas de pescados de toda especie. Humedézcase el conjunto con agua; hágase hervir; añádanse ajo, setas y vino blanco hasta que se reduzcan á regular consistencia. Pásase por tamiz.

#### **Salsa Périgueux.**

Córtese en pequeños trozos una porcion

de jamon magro y una cebolla. Rehóguese en manteca, hasta que adquiriera un color rubio. Añádanse un vaso de vino de Madera, mondaduras de trufas y unos granos de pimienta. En cuanto el líquido haya mermado una mitad, agréguese una cucharada de salsa española, otra de caldo, y otra de extracto de carne. Déjese mermar nuevamente á fuego lento y cuélese por tamiz. Póngase esta salsa al fuego, con trufas desmenuzadas y despues de algunos minutos de coccion, sírvase.

#### **Salsa de aceitunas.**

Tómense unas cuantas aceitunas, y lávense con buen vinagre. Quitenseles los huesos, píquense menudamente y póngase al fuego en una cazuela con grasa de jamon, jugo de ternera, pimienta y sal. Despues de hervir, cuélese. Al servirla, se agregará zumo de limon.

#### **Salsa de piñones.**

Tómese un puñado de piñones, lavados y mondados. Echense en el mortero, con unos dientes de ajo, comino y una yema de huevo cocido. Muélase. Deslíase en caldo blanco ó en agua, hágase hervir y sírvase.

#### **Salsa de avellanas, nueces, etc.**

Estas salsas se hacen absolutamente lo

mismo que la anterior y en ellas se procurará: 1.º que resulte la blancura á par del gusto de la fruta, y 2.º que no estén cargadas de especias, que las harían estimulantes y no dejarían resaltar su pastosidad.

#### **Salsa bretona.**

Se pondrá á freiren manteca de vaca, una regular cantidad de cebolla sazónada con sal, pimienta, ajo, tomillo y laurel. En cuanto la cebolla haya adquirido un color dorado, se amansará el fuego y tapará la cacerola poniendo encima unas brasas. Agréguese, luego, azúcar, vinagre y algunas hierbas finas, y cuélese.

#### **Salsa de acederas.**

Tómense unas hojas de acederas, un pedazo de pan frito, perejil, ajos y comino. Macháquense en el mortero. Formada ya la pasta, se deslíe en caldo del cocido y se espesa con harina tostada. Puede sazonarse tambien con pimienta y clavo.

#### **Salsa de laurel.**

Se echan en una cacerola dos vasos de vinagre, tomillo, laurel, perejil, cebolleta y bastante pimienta; se tuesta despues un poco de harina con manteca, y se echa en la salsa, dejándola hervir por un cuarto de hora, y despues se pasa por tamiz.

**Salsa picante.**

Se pone en una cacerola la mitad de medio cuartillo de vinagre, una guindilla, un polvito de pimienta fina, una hoja de laurel y un poco de tomillo; déjese reducir á la mitad, y despues se echa un poco de caldo, dejando que espese hasta hacerlo una papilla clara.

**Salsa verde.**

Escáldense, en agua hirviendo, perejil, cerafolio y estragonio. Escúrranse. Macháquense con yemas de huevo duro añadiendo por cada dos yemas una anchoa sin espina. Pásese por tamiz. Deslíase en el mortero, con aceite superior, que se irá vertiendo gradualmente sin dejar de remover con una cuchara de madera, siempre en el mismo sentido. Cuando la salsa haya adquirido cierta consistencia, añádasele una cucharada de vinagre, sal y pimienta, y sírvase pronto, ó consérvase en sitio fresco, pues no tardaría en agriarse.

**Salsa de anchoas.**

Se toman tres anchoas lavadas en vinagre, se quitan las espinas, y se pican en menu dos trozos. Despues se echan en una cazuela con caldo ó sustancia de jamon, ternera, pimienta y sal. Se deja hervir un rato y se

pasa por tamiz. Al servir, se añade zumo de limon. Es salsa excelente para los asados.

**Salsa blanca.**

Pónganse al fuego, en una cacerola, media cucharada de harina, un vaso de agua, sal y pimienta. Revuélvase hasta que dé un hervor. Añádase un poco de manteca, unas gotas de agua fría y media cucharadita de vinagre. Este último ingrediente puede sustituirse con media cucharada de alcaparras ó alcaparrones.

**Salsa Bechamel.**

En una porcion de manteca derretida se desleirá una cucharada de harina, añadiendo, paulatinamente, un vaso de leche hirviendo y meneando sin cesar la mezcla hasta que entre en abullicion.

**Salsa fria para el pescado.**

Escáldense, y macháquense luego, perejil, perifollo, estragon, cebollino y pimipnela. Pásense por tamiz, y añádanse dos yemas de huevos duros molidas. Mézclese todo, incorporándolo, poco á poco, con cuatro cucharadas de aceite, dos de vinagre y otras dos de mostaza.

**Salsa ginebrina.**

Echese en la sartén un vaso de vino generoso y póngase al fuego hasta que se reduzca á su mitad. Rehóguense en una cacerola unas cuantas cebollas y zanahorias cortadas en rodajas, con suficiente cantidad de manteca. Añádase una cucharada de harina. Déjese cocer dos minutos y deslíase bien en medio caldo de pescado. Hágase hervir, cuidando de remover la mezcla. A los diez minutos cuélese. Póngase nuevamente al fuego la salsa, con el vino, por espacio de siete á ocho minutos; agréguese una cucharada de manteca de anochas y sírvase.

**Salsa italiana.**

Rehóguense dos cebollas cortadas, en manteca bastante. Añádese doble cantidad de setas desmenuzadas. Cuando éstas hayan soltado su humedad, agréguese unas cucharadas de caldo y una hoja de laurel y déjense cocer durante diez minutos á buen fuego. Se añadirán, entonces, como tres cucharadas de trufas desmenuzadas, perejil y un polvillo de pimienta. Al breve rato, retírese el laurel y sírvase.

**Conejo guisado.**

Después de desollado y limpio sin haber-

lo mojado, córtase en pedazos y se pone en la cazuela con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta con objeto de que se rehogue á fuego lento. Luego se añade agua caliente, y así que esté á medio cocer se echan algunas hojas de laurel, clavos y un poco de canela.

**Conejo en pepitoria.**

Después de desollado y vaciado, se mantendrá bastante tiempo en agua hirviendo con tomillo, perejil y algunos trozos de cebolla. Luego se colocará en otra cacerola, con manteca y harina humedeciéndolo con el agua en que se escaldó y revolviéndolo á intervalos. En cuanto esté bien cocido, se espesará la salsa con yemas de huevo, adicionándole el zumo de un limón.

**Conejo á la campesina.**

Pónese en una cacerola, que se tuesta y dora á la acción del fuego. Al mismo tiempo se desuella el conejo; y partido bien y lavado se junta con el tocino, dejándolo todo al fuego por diez minutos. Luego se rocía con aguardiente, inflamándole como si se tratara de hacer ponche. Estinguida que esté la llama se pone sal, pimienta, tomillo y laurel, y se lleva al fuego á que cueza un poco hasta haber disminuido algo el aguardiente.

**Liebre guisada.**

Partida en trozos se pone á remojo en vino blanco, se frie con manteca ó tocino, luego se pasa á un puchero, echando especias, tres granos de ajos machacados y sal. Con la grasa que quedó friese cebolla muy menuda y se echa á la olla con el vino en que estuvo á remojo: necesita cocer dos horas por lo menos.

**Estofado de liebre á la francesa.**

Después de limpiarla y de retirar los huesos, se pondrá á fuego lento en una cacerola con sal, pimienta, zanahorias, cebollas y partes iguales de caldo y vino. Luego se añadirán los huesos y media mano de ternera, con unas lonjas de tocino. Obtenida la coccion, se separarán los huesos; el caldo se pasará por tamiz, se dejará congelar en una fuente, y entonces, cortado en pedacitos, se servirá con la liebre.

**Liebres á la africana.**

Luego de deshuesar dos codornices y una liebre, se mecha esta última con grandes pedazos de tocino, bien cargados de especias y plantas aromáticas. La salsa se compone de hígados de la liebre y de las codornices, ajo, cebolla picada, tomillo, yerba buena, sal, pimienta y un par de hojas de

laurel. En la cacerola se ponen por capas mezcladas con esta salsa los trozos de carne de timbal, rociándolo con un poco de aguardiente, y después de envuelto en una ligera capa de harina y manteca, se mete en el horno hasta que se dore la pasta y se raje exteriormente, señal que sirve para saber cuando el plato está á punto para ser servido.

**Liebre borracha.**

Se limpia bien por dentro y por fuera; luego se pone á cocer con agua y un poco de sal, retirándola del fuego así que empieza la ebullicion, á fin de que la carne conserve cierta consistencia. Después se parte en pedazos, y se sumerge á medias en su baño de vino blanco seco, poniendo encima trozos de cebolla y zanahoria, hojas de laurel y matas de tomillo. Dispuesta así, se deposita en el sitio mas fresco de la casa, cuidando de rociarla con vino cada tres horas por espacio de dos días consecutivos. Se sirve fría.

**Filetes de venado.**

Se parten en pedacitos iguales, se mechan con tocino, se sazonan bien con sal y pimienta, haciéndolos marinar diez horas. Escurridos y secos en un lienzo se hacen saltar en manteca á fuego vivo, volteándo-

les algunas veces. A la vez se frien en la manteca igual número de cortezones de pan y del mismo tamaño que los filetes. Estos se colocan en la fuente en forma de corona, alternando con los cortezones. Se hace una requemada rubia con el fondo del cocimiento, mójese con el resto de la marinada y media taza de caldo desengrasado y se vierte la salsa hirviendo por encima de los filetes. Pueden servirse en salsa picante.

#### **Aves rellenas**

Una vez limpia la que se deseé servir se rellena con un poco de jamon picado, salchicha ó lomo, huevos duros en pedazos, aceitunas sevillanas ó ciruelas secas con un poco de pimienta y la sal correspondiente se vuelve á cocer para que no pueda salirse el relleno y preparado así con las piernas y alas vueltas en disposicion de que la pechuga quede presente se pone en la cacerola con un poco de manteca, en donde se freirá y despues se le pone el agua correspondiente con un poco de vino, cognach ó ron, y cuando se considere que está tierno y consumido el caldo puesto se le deja dorar en la misma grasa y así dispuesto se sirve.

#### **Pavo con su propia grasa.**

Despues de soflamado y vaciado el pavo.

se le dobla las piernas y se unta de manteca. Póngase en una cacerola, con la pechuga hacia abajo, sobre un lecho de tajadas de ternera, y cúbrase con lonjas de tocino. Mójese con caldo y sazónese con sal, pimienta y un manojo de hierbas. Así cocerá á lumbré mansa, y cuando ya esté, se pasa el caldo por tamiz, se desengrasa y se vierte encima del pavo.

#### **Alones de pavo con habichuelas.**

Se escaldan y limpia en agua hirviendo, y enseguida se abre la piel de un lado con el fin de quitar los huesos; se colocan en una cacerola con un pedazo de tocino encima y otra debajo. Se añaden unos 100 gramos de ternera magra ó igual cantidad de jamon crudo, hecho pedacitos, un manojito de hierbas finas, sal, pimienta y una taza de caldo. Se deja cocer suavemente, y se frie aparte una buena cantidad de nabos y patatas con manteca. Los alones ya cocidos se colocan alrededor de la fuente formando corona; pónese en medio el adobo de nabos y patatas sofreidas; se pasan y se desengrasa de la coccion, y se vierte hirviendo en los alones y las legumbres en el acto de servirse.

#### **Pavo asado.**

Despues de limpio, se deja al aire frío

unas 24 horas, y se cuece luego en una olla. Al estar á medio cocer se saca y se pone en el asador con manteca y un poco de sal y pimienta. Añádanse unos clavillos de especia por el pecho y piernas, envolviéndolo bien en un papel de estraza untado con manteca, se ata y se deja á fuego lento. Estando bien asado, se prepara una salsa con un poco de azucar, zumo de limon, canela, pimienta y caldo, que se le rocía bien por encima.

#### **Ganso asado con castañas.**

Despues de haberle sollamado, vaciado y atado, se cuece en el asta, primero frente de un fuego vivo para hacer derretir el exceso de grasa que se encuentra en su jugo desengrasado; luego, durante hora y media, en un fuego moderado, y por fin, un cuarto de hora, con un fuego mas vivo, á fin de que el asado tome un color hermoso. Se rellena de ave, mezclándole, si el ganso tiene gordura regular, unas cuarenta castañas á medio asar y bien peladas. Las castañas con el relleno acaban de cocer dentro del ganso en el asta, absorbiendo el exceso de grasa que el ganso contiene, antes de rellenarlo y meterlo en el asador.

#### **Capon cocido.**

Despues de haberle chamuscado, destri-

pado y vuelto las patas, se frota con zumo de limon, se le cubre con lonjas de tocino, y se pone á cocer con cebollas, ajos, tocino menudo, y su mismo pescuezo con un ramillete y desperdicios de ternera, sal y pimienta, humedecido todo con caldo á fuego lento: se sirve con su misma pringue, á la que se añade un poco de sal.

#### **Capon con arroz.**

Despues de cocerlo en caldo, al que se había añadido perejil, se cuece el arroz aparte en el mismo caldo y un instante antes de servirle se vuelve á poner en él el capon echándole arroz por encima. Puede servirse con zumo de limon.

#### **Capon mechado.**

Empiézase por limpiarse y destriparse, y luego de cocido se pican todos los menudos con un caldo que tenga miga de pan cocida con nata, dos onzas de manteca, perejil, cebolletas, setas bien picadas y pasadas por manteca, sal, manteca y tres yemas de huevo. Llénase el interior con el relleno y se cubre con miga de pan; se dora con manteca, se empana otra vez y en el hornillo se le dá color.

#### **Gallina al puchero.**

Puesta en una olla la carne conveniente

para hacer el cocido, espumado este último y colocadas las legumbres y demás, se echa la gallina limpia y sollamada. Se cuece lentamente con el resto, y al estar hecho, se retira, como asimismo la carne y las legumbres. Espolvórese con un poco de sal antes de servirse.

#### **Gallina asada.**

Mechada con lonjas de tocino, se envolverá en un papel engrasado y se pone en el asador. Para que tome color debe quitársele el papel cuando esté casi asada; si es posible se bañan las lonjas de tocino. Antes de servirse se espolvorea de sal y un poco de vinagre.

#### **Gallina dorada.**

Después de cocida en la olla ó en un caldo con sal, pimienta, cebolla y especias, envuélvase con capas de tocino y colóquese á fuego lento en el asador. Así que esté la gallina á medio asar, retírense las capas de tocino, para que aquélla tome color. Untese con yemas de huevo.

#### **Pollo en salsa de tomate.**

Después de limpio, chamuscado y quitadas las patas, el cuello y el esternon, se rellena la cavidad con unas ruedas de limon, y se pone al fuego en una cacerola,

cubriéndolo con lonjas de tocino. Hágase cocer, por espacio de una hora, con lumbré tambien sobre la tapadera. Cuando esté en sazón, sírvase con una salsa de tomate.

#### **Pollo al Jerez.**

Una vez preparado el pollo se hacen cuatro pedazos, sacándole el hígado; póngase una cacerola al fuego con aceite y fríase el hígado apartándolo y enseguida fríase el pollo y hecho así se le pone el vino correspondiente hasta cubrirlo; píquese el hígado, en; el mortero con un poco de pimienta y sal; y desleído todo con el mismo vino que se ha puesto, échese en la cacerola y se dejará hervir hasta quedar en la salsa y sírvase. Lo mismo puede hacerse con cualquier otra clase de ave.

#### **Polla trufada.**

Rellénese de trufas una polla; cúbrase con una lonja de tocino y póngase al fuego en una cacerola cuyo fondo contenga un lecho de lonjas de tocino. Rodéese de carne magra de ternera cortada en pedacitos, cebolla picada y zanahoria. Sazónese con sal y pimienta. báñese con una taza de caldo desengrasado y déjese cocer hora y media. Sírvase con una salsa requemada.

**Tordos á la inglesa.**

Desplúmense y límpiense. Untense con manteca; cúbranse con papel y pónganse á asar. Así que estén en sazón, suprimase el papel y úntense de nuevo con manteca para que se doren, agregándoles miga de pan rallado y un poco de sal. Sirvanse acompañados de una salsa picante.

**Tordos asados.**

Para asarlos, se envuelven en hojas de parra despues de pelados y limpios, siguiéndose en lo demás la misma instrucción que para los pavos.

**Codornices á lo cazador.**

Se despluman y limpian; luego se saltean en la manteca con hierbas finas picadas, sal, y pimienta; revuélvanse sin interrumpir. Polvoréanse con un par de cucharadas de harina y mójense en un vaso de vino blanco y media taza de caldo; sin dejarla hervir se dejà reducir la salsa, añadiendo zumo de limon al acto de servir las.

**Codornices trufadas.**

Despues de vaciarlas por debajo del pico, se soffaman. Los hígados se machacarán con monjaduras de trufas y pimienta quebrantada. Luego se agregará manteca y se

ablandará la pasta al fuego. Déjese enfriar, y con ella se rellenarán las codornices, sirviéndolas despues de guisadas, en una salsa de trufas.

**Becadas á lo cazador.**

Cortadas ya, se asan y colocan los miembros en una cacerola con el hígado y el interior de las becadas, cebolletas picadas, vino blanco, sal, pimienta y cortezas de pan. Hervirá algunos instantes y se vierte sobre los miembros de la becada.

**Pichones asados.**

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

**Pichones con salsa de cangrejos.**

Límpiense y escáldense. Hágaseles una ligera incision en el dorso, para ensanchar su estómago. Cuézanse en un poco de caldo y un vaso de vino blanco, añadiéndoles un ramito de perejil, cebolleta, clavillo, sal y pimienta. Así que estén cocidos, póngase á la lumbre una cacerola con manteca, setas y una docena de cangrejos limpios. Poco despues, agréguese harina. Mójese

con el caldo de los pichones. Déjese hervir y reducir durante media hora, y trábese con yemas de huevo y nata, sazonando con una pulgarada de perejil picado y un polvillo de mostaza.

#### **Pichones à la Michellieu.**

Debidamente limpios, se frotarán con zumo de limon y rehogarán en manteca, sin dejar que tomen color. Luego se trasladarán à otra cacerola preparada con tocino, rociándolos con la manteca en que han cocido, cubriéndolos con lonjas de tocino y un papel. Cuézanse entre dos fuegos. Sírvanse acompañados de una salsa de cangrejos.

#### **Alondras trufadas.**

Tómense los filetes de unas cuantas alondras y háganse saltear en manteca, con una buena cantidad de trufas cortadas en menudos trozos. Se cocerán, aparte, durante media hora, los despojos de las alondras en una salsa clara de manteca, un vaso de vino blanco y una taza de caldo desengrasado; luego, se pasará ésta por tamiz, se le agregará la manteca procedente de la coccion de las pechugas, tambien desengrasada, y se pondrá al fuego por un rato, juntamente con las pechugas y trufas. Sírvasse muy caliente.

#### **Perdiz à la col.**

Empiézase por limpiar la perdiz. Póngase en el mortero un poco de pimienta colorado, sal y zumo de limon, y desleido esto con una pluma se unta toda la perdiz y en esta forma se pone al fuego sobre unas parrillas en donde se irán dando vueltas y untándole à menudo con la salsa dicha hasta que esté dorada. Por separado póngase la col ó repollo entera à hervir con agua y sal y una vez cocida apártese y déjese enfriar. Mientras esto sucede se preparará un poco de pan tostado y se tritura hasta convertirlo en harina. Preparado que esté, y la col ya fría, ésta se abre y en el centro se coloca la perdiz y se envuelve con un hilo para que no pueda separarse. Hecho así se emborriza en la harina del pan tostado, y preparado todo en la forma dicha, se pone la cacerola al fuego con aceite ó manteca, en donde se freirá la col con la perdiz dentro. Una vez conseguido se le añade un poco de agua y vino, cuidando de que éste guarde la proporcion de una tercera parte y quedando en la grasa puede servirse.

#### **Perdiz à la catalana.**

Despues de asarla en las parrillas se pondrá en un puchero con tocino cortado en forma de dados, cebolla, perejil, dos dien-

tes de ajo machacados, especias y un poco de vino blanco. Se cubrirá el puchero con un papel de estraza, colocando encima una cazuela con agua, y se dejará cocer á fuego lento. Sírvasse con un batido de yemas.

#### **Perdices estofadas á la española.**

Desplúmense y límpiense. Pónganse en una olla con tocino frito cortado en forma de dados, abundante cebolla picada, ajos machacados, especias, manteca y vino blanco y seco. Háganse cocer á fuego lento, cubriendo la olla con un papel de estraza, y encima, una cazuela con agua. Sírvanse como la anterior.

#### **Perdices en salsa.**

Después de limpiarlas y untarlas de manteca, se sobreasan en parrilla. Se trasladan luego á una cazuela, con perejil, sal, pimienta, aceite, hojas de laurel, unas ruedas de limon ó naranja, ajos machacados y caldo hasta cubrirlas. Obtenida su perfecta coccion, se apartan y sirven, cubierta cada una con una yema de huevo batida.

#### **Perdices á la americana.**

Desplumadas, softamadas y limpias, se rellenan con manteca de vaca, sal molida y unos granos de pimienta, y se fríen en

aceite. Luego se les añade agua con sal, hasta quedar cubiertas por el líquido, y se dejan cocer hasta que se consuma toda el agua. Doradas, después, en la grasa resultante, agréguese una salsa compuesta de medio cuartillo de leche, dos yemas de huevo y dos onzas de chocolate rallado, y sírvanse calientes.

#### **Perdices con vinagre.**

Para cada perdiz se echa una jícara de aceite y otra de vinagre, cuidando que si éste es demasiado fuerte de poner la mitad de agua; una onza de tocino que no sea rancio; tres cebolletas y media cabeza de ajos. Se sazona con sal, canela y un poco de clavo, tapando el puchero con un papel de estraza y encima se pone una cazuela con agua, poniéndolo á cocer á fuego suave.

#### **De otro modo.**

Si no son frescas se pasan por las parrillas, abriéndolas antes y se tiene preparado en un plato sal, aceite, vinagre y pimienta, con lo que después de bien revuelto se untan las perdices hasta que se doren. Se ponen en un puchero con caldo ó agua, longaniza picada, una cabeza de ajos y media onza de tocino por perdiz y se pone á hervir. La salsa se hace poniendo la sartén al fuego con un poco de aceite, manteca y se

va echando harina. Así que esté dorada se le va tirando agua, cuidando de menearla para que no se pegue la harina y se deja hervir, sazonándolo con sal, pimienta y corteza de limon. Cocidas que estén las perdices, se pasa la salsa por el colador y todo se junta, haciéndole dar un par de hervores.

#### **Perdigones trufados.**

Cortar las trufas en pedazos del tamaño de avellanas. Pasarlas por manteca con setas, especias y carne de aves picada y majada. Rellenar con dicho picadillo los perdigones previamente limpios y vaciados. Hacer que cuezan. Servirlos con una salsa de trufas.

#### **Palpetou.**

Se toma un pedazo de carne bien seca de vaca, ternera ó lo que se quiera y pechugas de gallina. Póngase al fuego en una cacerola con agua y sal y así que esté á medio hervir sáquense las carnes y se pica muy bien la ternera ó vaca con un poco de jamon, como si fuese una masa, y una vez en este estado se le pone pimienta, un poco de nuez moscada y así que esté preparada se colocan un trozo de la masa y encima pechugas deshuesadas alternando con otro de carne y pechuga, dándole la forma de un

embutido. De este modo preparado, se envuelve en un paño limpio atándolo fuertemente con un hilo. A seguida se vuelve á la cazuela con el caldo que hirvió en un principio, añadiéndosele vino superior de la clase que sea, hirviendo hasta que se vea esté tierno y formando una masa compacta, la cual, quitándole el trapo que le sirvió de envoltorio, se pone en un plato y se corta al través para servirse. Este plato que es fiambre debe estar adornado con gelatina.

#### **Caldereta D. Antonio.**

Se hace pedazos el cordero. Se ponen en una sartén, donde se le echa el aceite correspondiente y puesto al fuego se fríe; al estar en este estado se le añade el agua que se crea suficiente con un poco de vinagre, segun la fuerza que tenga, graduando que al comerse no se note. Así dispuesto, se pone en el mortero el suficiente pimienta colorado, ya sea en ramo ó molido, el cual se deslíe con un poco de aceite y agua para echarlo sobre la carne, la cual hervirá de nuevo hasta quedarse en la grasa friéndose por segunda vez en la misma. Conseguido esto está en disposicion de servirse.

#### **Carne en salsa verde.**

Se limpia y corta la carne en pedazos. Póngase una cacerola al fuego con un poco

de aceite ó manteca, en donde se fríe la carne poniendo un poco de sal y una vez frito se le agrega un poco de agua; poniendo á la vez la cantidad de acederas para la salsa que se desee y cuando estén cocidas éstas se sacan y se machacan en un mortero, desliéndolas bien y pasado por un tamiz se echa sobre la carne con un poco de pimienta molida y se deja así á fuego lento hasta quedar en la salsa.

#### **Cabrito asado en cazuela.**

Se parte el cabrito en pedazos y se pone en una cazuela con fuego arriba y abajo; y cuando ya esta asado se echa tocino frito, perejil, ajo, sal y zumo de limon, y así se sirve: algunos ponen tambien un poco de vinagre.

#### **Lomo de cabrito en salsa.**

Despues de quitarle membranas y tendones, se partirá en pedazos transversales y algo gruesos, que se mecharán y pondrán en adobo. Cuézanse en manteca, á lumbré viva. Sírvanse fríos, rodeados de gelatina y acompañados de una salsa de pimienta.

#### **Estofado de carnero.**

Se partirá la carne magra en pedazos del tamaño de una nuez y se pondrá á rehogar

en un puchero con aceite, sal, pimienta en grano, ajos fritos y un poco de canela. Despues de rehogada, se añadirá caldo en cantidad no excesiva, y además cebolletas, uno ó dos dientes de ajo, perejil y laurel. En cuanto se haya reducido la mayor parte del caldo, agréguese un poco de vinagre ó zumo de limon, y sírvase.

#### **Espaldilla de carnero estofada.**

Deshuesarla; espolvorearla con sal; rolarla y atarla con hilo fuerte. Rehogarla en manteca, dándole vueltas, y añadiendo una cebolla y una zanahoria. Al cuarto de hora, mojarla con 3 decilitros de caldo y dejar que cuezca lentamente entre dos lumbres. Próxima á terminar la coccion, rodearla de 7 á 8 patatas crudas, cortadas en cuartos, y hacer que se complete á fuego manso.

#### **Picadillo de cordero asado.**

Previamente despojada la carne de membranas y tendones, se picará muy menuda con patatas cocidas, hierbas finas, setas pasadas por manteca y una cucharada de harina tostada. Se pondrá al fuego en una cazuela, con suficiente caldo. Cuando esté en sazón, sírvase circuido de coscorrones, ó bien, huevos estrellados.

**Cordero á la campesina.**

Se cortará el solomillo en lonjas delgadas, y se freirán, espolvoreadas con sal y pimienta. Despues se trasladarán á un plato, cubriéndolas de manteca. Póngase al fuego en una cacerola caldo del puchero, con dos cucharadas de harina, y déjese cocer removiéndolo sin cesar. Agréguese luego las lonjas, y en cuanto hayan hervido un rato sírvanse cubiertas con ramas de perejil frito.

**Lengua de carnero.**

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

**Ternera asada.**

Las partes de la ternera que se destinan preferentemente al asador, son el lomo con las costillas, incluso los riñones; el trozo que sigue despues, y parte de la pierna. Por regla general, la ternera se sirve muy asada. Se polvorea con sal. Se rolla al extremo del lomo hasta el riñon, se ata con bramante, se cubre con papel untado de manteca y se coloca en el asador.

**Ternera mechada.**

Elíjase un buen trozo de pierna y méchese profundamente con tiras de tocino. Rehóguese en manteca con sal. Añádase luego una cucharada de harina, pimienta, ajo y perejil. Déjese cocer por espacio de dos horas. Se sirve, generalmente, rodeada de acederas cocidas aparte con sal y manteca.

**Espaldilla de ternera estofada.**

Deshuesarla. Espolvorearla con sal y pimienta, cebolla y perejil picados, por el lado abierto. Arrollarla en sentido de su longitud, y atarla. Ponerla al fuego en una cacerola, con lardo picado, dejar que tome color, dándole vueltas, y que acabe de cocer entre dos lumbres. A media coccion, agregarle un guarnecido de cebolletas enteras, zanahorias y nabos cortados. Rociar las legumbres con una taza de caldo. Salarlas ligeramente. Desatar la carne, colocarla en una fuente y servirla circuída de las legumbres.

**Chuletas de ternera con pan rallado.**

Prepárense, aplástense y sazónense con sal y pimienta en grano. Derrítase manteca en la sartén y mójese en ella cada chuleta. Luego se rebozarán en pan rallado y se pondrán en la parrilla á fuego manso para

que no se tueste demasiado el pan. A la media hora, podrán servirse.

**Chuletas de ternera con hierbas finas.**

Se pondrán al fuego en una cacerola con manteca, sal y especias, salteándolas durante cinco minutos. Cúbranse sucesivamente, y por ambos lados con hierbas finas, previamente picadas. Al estar en su punto, sírvanse con unas gotas de limón.

**Chuletas de ternera á la milanesa.**

Prepáranse y plástense. Pásense por manteca derretida; sazónense con sal, pimienta y abundante queso de Parma rallado. Mójense en huevo batido y cúbranse de miga de pan. Háganse saltar á buen fuego en cacerola plana con manteca clarificada, cuidando de que tomen buen color por ambos lados. Terminada la coccion, dispónganse en una fuente calentada, sobre un lecho de macarrones á la italiana, mezclados con trufas, jamon y lengua asada, cortados en lonjas.

**Hígado de ternera á la italiana.**

Córtese en ruedas delgadas. Póngase, en una cacerola, aceite, manteca, vino blanco y fórmese un lecho con perejil, cebolletas, setas picadas, sal y pimienta. Colóquese encima una capa de rodajas de hígado, lue-

go otro como el lecho, y así sucesivamente. Corónese la capa superior con tiras de tocino. Hágase cocer á fuego lento. Sírvase acompañado de una salsa italiana.

**Sesos rebozados.**

Se cuecen con agua y sal, despues de cocidos se cortan en rebanadas muy delgadas que se van mojando en huevos batidos, y se frien en manteca ó aceite, sirviéndolos con azúcar y canela.

**Sesos de ternera á la marinera.**

Desangrados en agua caliente y despojados de la membrana que los cubría, se cocerán en una cantidad de caldo y vino equivalente á la mitad de su volumen, ó en agua con vinagre, sal y pimienta. Luego se pondrá en otra cacerola un vaso de vino y otro de caldo, un ramito de hierbas, sal, pimienta, cebolletas y setas rehogadas en manteca, dejando que dé un par de hervores; agréguese manteca mezclada con harina y viértase esta salsa sobre los sesos colocados en una fuente.

**Orejas de ternera fritas.**

Se cortarán á lo largo, en cuatro pedazos, orejas preparadas y cocidas. Luego se pondrá en adobo con vinagre, sal y pimienta en grano; se rebozarán en masa clara, y

se freirán, colocándolas prontamente en la sartén y dándoles repetidas vueltas. Escúrranse y sírvanse cubiertas de perejil frito.

#### **Fricandó casero.**

Tómese un kilogramo de tapa de ternera, despojado previamente de tendones. Méchese la parte superior con tocino. Póngase al fuego en una cacerola que contenga rodajas de cebolla y de zanahoria. Añádase un vaso de agua ó de caldo, dejando cocer lentamente por espacio de dos ó tres horas, colocando brasas en la cobertera y levantando ésta cada cuarto de hora para rociar la carne con el jugo adyacente.

#### **Hígado de ternera en sartén.**

Derretir manteca en la sartén. Rehogar en ella el hígado, cortado en pequeños pedazos. Espolvorearlo con harina. Mojar, con partes iguales de caldo y vino blanco, sazonando con hierbas finas, sal y pimienta. Dejar que cuezan poco rato. Así que los trozos estén firmes y no resuden, retirarlos.

#### **Biftec (frito)**

Tómese un buen filete de vaca; golpéese por ambos lados y cúbrase de perejil y ajo menudamente picados, con un poco de sal, pimienta y zumo de limon. Póngase al fuego una sartén con manteca fresca ó de

vaca; cuando esté caliente, échese el filete, volviéndolo al poco rato y friéndolo más ó menos, según se prefiera.

#### **Biftec Chateaubriand**

Cortar lonjas de solomillo en la porcion más gruesa. Golpearlas. Sazonarlas. Rociarlas con aceite y dejar que se empapen durante algunas horas. Cocerlas en parrilla á lumbrere moderada, dándoles vueltas. Servirlas sobre una salsa «maitre d' hotel», circuídas de patatas saltadas ó fritas.

#### **Bosbif.**

Tómese un trozo de carne de vaca (lomo) y úntese bien con manteca. Colóquese en una cazuela, con sal y pimienta; métase en el horno templado, y si es posible en el asador, que debe preferirse bajo todos conceptos. Désele vueltas amenudo y váyase rociando con la misma grasa que queda en el fondo. Retírese del fuego á las dos horas y media, ó antes, si se prefiere que conserve su jugo sanguinolento.

#### **Chuletas en papel.**

Se las pone en adobo: se pican despues yerbas finas con tocino y se le mezcla la miga de pan; se polvorean con raspaduras, y se les mete en una hoja de papel dado de aceite ó manteca; despues se ponen en par-

rillas á un fuego lento para servir las en el papel.

#### **Riñones salteados.**

Después de limpios y cortados en ruedas delgadas, pónganse en la sartén, con manteca, á fuego vivo. Agréguese una cucharada de harina, seis de vino blanco, pimienta, sal, cebolleta picada y un diente de ajo. Cuando la salsa esté en su punto, sírvanse.

#### **Costillas de vaca empapeladas.**

Después de aplanarlas bien, cubriéndolas de pan rallado, polvorearlas con sal, y hacerlas saltar en manteca, á fuego lento. Estando casi cocidas, cubriéndolas con lonjas de tocino ó jamón y con su salsa, espesada, y envolver cada una de ellas en un papel, previa adición de hierbas finas picadas. Ponerlas, luego, sobre la parrilla, á lumbre muy suave, para que el papel no se quemé.

#### **Vaca á la catalana.**

Rehóguese en cazuela, manteca y un polvo de harina, hasta que esté rubia. Mójese con caldo y déjese cocer hasta que forme una salsa consistente. Agréguese unas tajaditas de vaca previamente cocida, y en cuanto se hayan calentado bien, sazónense con mostaza y sírvanse.

#### **Vaca con setas.**

Deshuésase y límpiase un pedazo de espaldilla. Rehóguese, en una cacerola, con manteca, y cuando esté, colóquese en una fuente. Al jugo que quedó en la cacerola añádase una cucharada de harina tostada y deslíase con un vaso de vino de Jerez y otro de caldo. Mientras cueza, se echará la espaldilla y las setas, y cuando esté á punto se servirá, caliente, con unas aceitunas.

#### **Guisado de vaca.**

Pátese en trozos del tamaño de una nuez, un pedazo de carne de pierna, y échase en la olla con sal y hojas de laurel. Píquese, á parte, tocino, entre gordo y magro; friase y échase también en la olla. Después, macháquense ajos con pimienta, disolviéndolos en un poco de agua, y agréguese al guisado con un poco de aceite. Rehóguese. Cuando esté en su punto, añádase suficiente caldo, y sazónese con sal, especias, perejil y tomate.

#### **Estofado de vaca.**

Córtese la carne en trozos de regular tamaño. Rehóguese en manteca ó aceite. Añádase: vino blanco, cebolletas enteras, unos dientes de ajo, dos ó tres hojas de laurel, sal y pimienta. Déjese cocer hasta

que se consuma la mayor parte del caldo. Sírvasse caliente.

#### **Vaca á la moda.**

Tómese un buen trozo de vaca. Méchese con tiras de tocino. Póngase en una cacerola, con sal, pimienta, hierbas y un diente de ajo. Cuando la carne ha sudado su jugo, á fuego lento, se cubre con cortezas de tocino, añadiendo vino blanco, ajos picados, cebolletas, rodajas de zanahoria, pimienta en grano y un poco de sal. Cúbrase la cacerola dejando cocer á fuego durante tres ó cuatro horas.

#### **Croquetas de vaca.**

Poner al fuego una cacerola con una porcion de picadillo de vaca y una salsa blanca, trabándola con dos ó tres yemas de huevo. Añadir sal, pimienta y perejil picado. Mezclar bien, para que resulte una pasta consistente. Dejar que se enfríe. Dividirla en partes iguales, dándoles forma cilíndrica. Empanarlas. Pasarlas por clara de huevo batida y por miga de pan. Echarlas en una fritura, hasta tomar buen color. Servirlas, rodeadas de perejil frito.

#### **Costilla de vaca á la milanesa.**

Póngase á cocer en medio litro de caldo

y otro de vino, una costilla mechada y sazonada con sal y pimienta. A las dos horas de coccion á fuego lento, retírese la costilla; pásese el jugo por tamiz y déjese reducir á su mitad. Dispónganse, en una fuente, macarrones previamente cocidos en caldo y espolvoreados con una buena cantidad de queso de Parma; colóquese encima la costilla y rocíese, por fin, con todo el jugo reducido.

#### **Solomillo de vaca con tomate.**

Se pondrá al fuego una cacerola, con manteca, unos dientes de ajo y perejil picado, y á los breves momentos, el solomillo. Rehóguese. Agréguese luego los tomates asados y pelados, sal y pimienta. Transcurrido un rato, agréguese medio vaso de caldo. Déjese cocer. Estando en su punto, sírvasse, despues de haber colocado la salsa.

#### **Pies de cerdo.**

Luego de limpiarlos, se socarran y se ponen en remojo durante una noche. Al siguiente día, se cuecen bien y luego se les quitan los huesos. Téngase preparada una pasta de harina y huevos, y si no, pan rallado. Rebózense con ello los pies y fríanse con aceite ó manteca, tapando la cazuela ó sartén. Sírvanse con azúcar y canela, si no

se prefiere una salsa de avellanas desleída en el jugo donde se cocieron los piés.

#### **Orejas de cerdo á la leonesa.**

Cortadas en tiras las orejas, se pondrán en una salsa de cebollas picadas y pasadas por manteca, con adición de un poco de harina. Se mojarán con caldo. Tan luego como éste se haya reducido, podrán servirse, con unas gotas de vinagre ó el zumo de un limon.

#### **Lonjas de cerdo con cebollas.**

Cortar en ruedastres cebollas; rehogarlas en la sartén, á poca lumbre. Mojarlas con algunas cucharadas de vinagre y dejar que merme casi todo el jugo. Añadir, entonces, unas tajadas de lomo de cerdo, sazonando con sal y pimienta. Hacerlas saltar, juntas, de diez á doce minutos. Rociarlas con cuatro cucharadas salsa de tomate.

#### **Carne de puerco frita á la criolla.**

Tomar la carne de puerco despues de haber estado un rato en salmuera, en que habrá cogido la sazon. Córtese en pedazos iguales y póngase al fuego en una sartén, con bastante manteca, hasta pue se halle bien frita. Sáquese despues y háganse freír, en seguida, plátanos pintones con un

poco de arroz, que se echará sobre la carne, al servirla.

#### **Riñones de cerdo á la vizcaína.**

Abrir los riñones, cortándolos á lo largo, sin separar los pedazos. Ponerles un poco de sal y pimienta. Rociarlos con aceite. Colocarlos en la parrilla, por el lado cortado. Hacerlos cocer á buen fuego, dándoles vueltas. Sirvanse, bien cocidos y calientes, coronados con una salsa de perejil, cebollas picadas, sal y zumo de limon.

#### **Chuletas de cerdo asadas.**

Cortadas, preparadas y aplanadas, ponerlas en el asador con un poco de manteca; y mientras se asan cubrir las con miga de pan mezclado con sal, pimienta y hierbas finas. Retirarlas cuando estén á punto. Añadir á su jugo ralladura de pan, harina y vino blanco, y al haber mermado algo, unos pepinillos cortados en tiras. Sirvanse, con ello las chuletas.

#### **Aleachofas con tocino.**

Despojadas de los hojas exteriores y medio cocidas en agua, se sacan, se escurren, se parten por medio y se frien en manteca juntamente con tocino magro sin dejarlo pasar mucho, y así se sirven.

**Jamon frito.**

Antes de freir el jamon es preciso darle un hervor para desalarlo: despues se corta en magras ó pequeñas lonjas delgadas y se frien de modo que no lleguen á endurecerse ó tostarse demasiado. Se sirve con rebanadas de pan fritas en la misma sustancia, con una salsa de tomate ó con huevos estrellados.

**Jamon á la Maillot.**

Desalado, preparado y puesto á cocer en una caldera con agua, envuelto en un lienzo blanco; escurrido luego y colocado en otra caldera con una botella de vino de Madera ú otro vino seco superior, para que cueza lentamente por espacio de media hora, servirlo, al fin, circuido de zanahorias, cebollas, lechugas, nabos y judías verdes, todo ello cocido aparte.

**Ranas fritas.**

Se comen las ranas con el guiso de los pollos; se confeccionan con ellas los caldos y sopas para los enfermos y convalecientes; tambien se pueden freir enteras de una manera muy delicada, si no hubiese un natural disgusto por estos animales. Para freirlas se escogen las ancas, se empanan despues de mojadas en huevo

batido, y se echan en la sartén; se sirven muy calientes y con zumo de limon.

**Caracoles con cebolla.**

Lávense con dos ó tres aguas y sal. Pónganse á cocer. Espúmense cuidadosamente. Añádase sal, tomillo, laurel y orégano. Despues de cocidos, escúrranse. Echense en una sartén, donde estará friendo una buena cantidad de cebolla picada, y fríanse, dándoles vueltas á menudo.

**Arenques en parrillas.**

Desocúpense, escámense y enjúguense cuidadosamente. Córtese ligeramente, de cada lado, con las tijeras, y espolvoréense con sal. Se colocarán despues sobre las parrillas calentadas previamente, á fin de evitar que se peguen los arenques. Se asarán por entrambos lados á buen fuego. Terminada su coccion, retírense y sírvanse en un plato calentado, con manteca, sal, pimienta, mostaza y un poco de vinagre.

**Sardinas secas al natural.**

Enjúguense bien, córteseles bien la cabeza y la cola, pártanse por el lomo en todo su largo y ábranse; se riega con buen aceite y se ponen muy poco tiempo en la parrilla. Se sirven en seco con las vinagreras y la mostaza.

**Bacalao á la «maitre d' hotel»**

Despues de desalar convenientemente un trozo de bacalao, se pondrá á cocer en agua. En cuanto esté cocido, escúrrase y sírvase muy caliente, acompañado de una salsa á la *maitre d' hotel* con zumo de limon. Con el bacalao se servirán patatas cocidas.

**Bacalao en salsa ligada.**

Póngase á remojo en partes iguales de agua y leche. Escáldese, luego, para despegarlo con facilidad. Despues de preparado, se pondrá á cocer en agua, cuidando de volverlo cuando empiece á hervir y no tardando mucho en retirarlo. Escúrrase. Trasládase á una fuente, cubriéndolo con salsa ligada y unas gotas de limon, y sírvase caliente.

**Bacalao á la vizcaina.**

Previamente remojado, y dividido en trozos, hágasele dar un hervor mientras se asan en parrilla unos tomates, se les quita el pellejo y se deshacen en un plato, con una cuchara de madera. Luego se pica muy menuda una buena cantidad de cebolla y se pone en aceite á rehogar, añadiéndole el tomate á los pocos minutos. Colóquese el bacalao en una cacerola, viértase encima el

tomate y la cebolla rehogadas, con su aceite, y déjese á fuego lento hasta perfecta coccion. No se descuide el ir meneando á menudo la cacerola, para que el bacalao tome convenientemente la salsa.

**Bacalao á la borgoñona.**

Se cortarán, en ruedas, media docena de cebollas, las que se freirán en cien gramos de manteca. En cuanto hayan adquirido un color dorado, se les añadirán unas cucharadas de vinagre. Se colocará en una fuente el bacalao, previamente cocido en agua, y al servirlo, se cubrirá con el frito de cebollas, manteca y vinagre.

**Bacalao á la provenzal.**

Pónganse al fuego, en una cacerola, tres onzas de manteca fresca, cortada en trozos, cuatro cucharadas de aceite, tres dientes de ajo machacados ó desmenuzados, pimienta y nuez moscada raspada. Añádase luego el bacalao, previamente desalado, hervido y cortado en pedazos. Cúidese de remover amenudo la cacerola sobre el fuego, á fin de que el bacalao se reduzca á una especie de nata. Sírvase caliente, con el zumo de un limon.

**Bacalao con miel ó azucar.**

Se cuece el bacalao y se escurre: se moja

en miel, se echa en harina y se fríe. Otros le mojan en huevo, despues le echan harina y luego echan azúcar por encima.

#### **Bacalao á la escocesa.**

Ponerlo á desalar en agua, por espacio de dos días. Lavarlo. Colocarlo á la lumbre en agua fría. Espumarlo cuando esté para hervir, y retirarlo á los primeros hervores. Taparlo, dejarlo reposar un cuarto de hora, sacarlo del agua y escúrrase. Poner al fuego una cacerola con una porcion de manteca, harina, sal y pimienta. Desleir, con un poco de leche. Agregar el bacalao para que tome gusto. Servirlo en seguida.

#### **Bacalao á lo arriero.**

Cocido y enjuto póngase en plato, fríase aceite y un ajo, despues échese pimienta dulce ó picante, y la misma cantidad de vinagre que de aceite, y esta salsa se echa por encima del bacalao al tiempo de servirse.

#### **Bacalao frito con cebollas.**

Cuézanse cinco ó seis cuadros de bacalao salado; escúrranse y déjense enfriar. Retírense las espinas. Sazónense con pimienta, aceite y zumo de limon. Una hora despues, enharinense, báñense en huevos batidos y empánense. Fríanse en sartén grande, con

manteca ó aceite, dándoles vueltas. Escúrranse; colóquense en la fuente y sírvanse, cubiertos de cebolla picada, rehogada en manteca ó aceite, sazonada y terminada con un chorrito de vinagre.

#### **Merluza escabechada.**

Límpiase, hágase en rajas y fríese en aceite; al estar ya fría colóquese en una olla grande, limpia y que no esté vidriada, llenándola mitad de agua y vinagre fuerte, unas rajas de limon y hojas de laurel verde; despues de estar un día en esta salmera puede servirse, ó dejarla hasta que se necesite.

#### **Merluza en salsa**

Se tomarán unas cuantas rodajas de merluza, previamente limpiada y escamada, y se pondrán en una cacerola, con aceite, perejil picado y uno ó dos dientes de ajo. Rehóguense, sazonándolas con sal molida, y volviéndolas, á intervalos, para que cuezan igualmente por ambos lados. Sírvanse con su salsa, ó si se prefiere, con otra compuesta de caldo ó agua, pan tostado y pulverizado, cebolla frita, pimienta y azafrán.

#### **Merluza asada**

Escámese, límpiase, enjúguese con una

servilleta y póngase á la parrilla hasta que adquiriera un color dorado. Derri-tase en la cacerola una cantidad de manteca equivalente á la décima parte del peso del pescado; espúmese; agréguese vino blanco, pan rallado y perejil picado; hágase una salsa, dándole un par de hervores, y con ella rocíese la merluza, al servirla.

#### **Merluza en salsa de avellanas**

Límpiese y escámese. Elíjase un buen trozo del centro, ó la mitad inferior, y hágase cocer con sal, en agua, ó en caldo, ó en vino blanco. Májense unas cuantas avellanas, con azafrán, perejil, una punta de ajo y un poco de pan tostado. Deslíase esta masa en el caldo del pescado; hágase hervir un momento y viértase en la fuente, con la merluza, en el acto de servir.

#### **Merluza en pastel.**

Se pica la merluza muy menuda, despues de limpiada y cocida con sal. Se añaden huevos batidos á proporcion, con pasas, especias y pequeños trocitos de pera ó limon en dulce. Colóquese esta pasta en una tartera ó molde, dejando que se ase á fuego lento. Sírvasse envuelto en dos cubiertas de masa de hojaldre.

#### **Besugo asado.**

Límpiese, escámese y divídase en cuatro partes, si no se prefiere entero. Póngase en una cazuela que contenga cebolla bien picada. Rehóguese. Tuéstese un pedazo de pan y redúzcase á polvo en el mortero. Sáquese la cebolla de la cazuela y se unirá con el pan pulverizado, de modo que forme masa, adicionándole un poco de pimienta ó bien perejil fresco machacado. Deslíase todo con un poco de caldo; viértase sobre el besugo con unas gotas de limon, y sírvase.

#### **Besugo mechado.**

Despues de quitarle las escamas, limpiarlo y vaciarlo, se enjugará y se le echará alguna sal en la cavidad interior, mechándole luego con unos dientes de ajo y pedacitos de limon y de tocino. Trascorridas unas cuantas horas póngase en una cacerola, con aceite y un poco de caldo, á fuego lento. Terminada su coccion, sírvase añadiéndole unas gotas de vinagre ó zumo de limon.

#### **Salmon á la irlandesa.**

Se abrirá por la mitad, á lo largo, un salmon. Límpiese. Espolvoréese el interior con sal y pimienta, y rellénese con un compuesto de media docena de ostras macha-

cadadas con perejil y miga de pan mojada en leche. Se atará el salmon con un hilo, á fin de encerrar el relleno; se colocará en una besuguera, y ésta en un hornillo á fuego lento. Lograda su perfecta coccion, se servirá caliente, sin más salsa que el jugo que dió al cocer.

#### **Langosta en ensalada.**

Previamente cocida y dividida en trozos, se colocará en la ensaladera, acompañada de yemas de huevo duro, pepinillos, alcázaras y filetes de anchoa. Sazónese con aceite, vinagre y pimienta.

#### **Lamprea á la italiana**

Límpiese una lamprea y córtese en filetes, que se colocarán en una cacerola con cebolletas cortadas en forma de dados, cinco ó seis dientes de ajo, hierbas finas, un vaso de vino y dos cucharadas de aceite. Hágase hervir durante un rato, y cuando la salsa esté reducida, añádase el zumo de un limon. El ajo no es de rigor.

#### **Carpas fritas.**

Abranse por la espalda, de la cabeza á la cola, sin separar del todo las dos mitades. Espolvoréense con sal fina y pimienta, y rebócense con harina. Se freirán con manteca.

#### **Tencas fritas.**

Pasadas por agua hirviendo, limpias y puestas despues durante dos horas en un adobo de manteca tibia sazonada con cebolletas y perejil picados, sal, pimienta y vinagre, enharinarlas y freirlas hasta que tomen buen color, para servir las luego con perejil frito.

#### **Estofado de la trinidad.**

Se llama así porque para hacerlo precisa una trinidad compuesta de tencas, carpas y anguilas, que se partirán á pedazos bastante gruesos, rehogándolos en manteca por espacio de unos ocho minutos. Hecho así se pondrán en una cazuela poco profunda con cebollas partidas, ajos enteros y pimienta en grano, pedacitos de tocino fresco y vino blanco hasta quedar todo cubierto. Se coloca la cazuela al fuego y á los diez minutos se añade caldo del cocido y un poco de harina tostada para trabar la salsa. Déjese una hora á fuego suave, y no se separa de la lumbre hasta pasado este tiempo. Resulta un estofado exquisito y como complemento puede hacerse una tortilla de huevos y las criadillas de dichos pescados fritos de antemano en una sarten.

**Carpas.**

No se escaman, pero sí deben abrirse por un lado, sacándoles tripas y hiel. Sáquense las huevas, metiendo enseguida las carpas en vinagre, cuidando se mojen bien por todos lados; quedarán muy azules. Póngase á la lumbre un cazo con agua, sal, cebolla y perejil en rama, y cuando esté hirviendo se echan en él las carpas y el vinagre todo junto. Se tapa el cazo, y al estar cocidas, sírvanse con vinagre, ramitos de perejil y pimienta, procurando que las carpas salgan muy azuladas.

**Manteca de anchoas.**

Májense unas cuantas anchoas previamente lavadas. Pásense por tamiz. Mézclase la pasta con igual cantidad de manteca superior.

**Ostras fritas á la provenzal.**

Escaldar ligeramente en un poco de vino blanco 4 ó 5 docenas de ostras. Escurrirlas; Lavarlas. Secarlas con un paño. Disponerlas en un plato. Sazonarlas con pimienta y perejil picado y rociarlas con aceite. Tomarlas, luego, de dos en dos, bañarlas en pasta de freir, y ponerlas á gran fritura caliente. Cuando la pasta haya tomado color y esté seca, escurrir las ostras,

salarlas y colocarlas formando pirámide en una servilleta doblada, circuyéndolas con perejil frito y limones partidos.

**Relleno de pescado.**

A cada 500 gramos de tenca, merluza ó sodo (la carne, sin piel ni esquema) se añaden 350 de miga de pan, cocida en leche ó agua, y 250 de manteca, majando, por separado, los dos primeros ingredientes, reuniéndolos despues y adicionando paulatinamente la manteca para que se incorpore bien, y luego dos yemas y una clara de huevo. Aderezado todo con sal y especias se echan en una cazuela, se remueve con una cuchara para que resulte uniforme la masa, y se mantiene fría hasta el momento de usarla.

**Truchas á la casera.**

Despues de limpias y escamadas se cuecen á fuego vivo durante un cuarto de hora, en vino blanco con manteca de vaca y harina, cebolla, perejil, menta, tres ó cuatro dientes de ajo, clavos, tomillo y albahaca. Antes de cocerlas se habrán mantenido una hora cubiertas de sal. Sírvanse con la misma salsa, retirando la cebolla, los ajos y el tomillo.

**Truchas fritas.**

Se fríen con aceite ó manteca. Aparte, se machaca perejil, hierba buena, orégano y acedera, con un poco de pan rallado, azúcar, clavo y canela. Se deslíe en un poco de vinagre y agua; se pone la mezcla al fuego, removiéndola hasta su completa cocción y añadiéndole un poco de cebolla frita poco antes de sacarla de la lumbre. Sírvanse las truchas, rociadas con esta salsa, caliente.

**Trucha en medio caldo.**

Desocúpese y límpiese. Póngase al fuego en un medio caldo compuesto de vino blanco, cebolla cortada en ruedas, tomillo, laurel, perejil, clavillo y sal. Cuando esté cocida, colóquese en una servilleta sobre un lecho de perejil fresco, y sírvase acompañada de medio caldo reducido y mezclado con un poco de manteca trabada con harina.

**Truchas rellenas.**

Desócupense y lávense tres ó cuatro truchas de igual tamaño. Escúrranse. Llénese el tronco con unas albondiguillas de carne de carpa, trufas ó criadillas de tierra, y setas. Atense las cabezas de las truchas, y póngase á cocer en medio caldo. Terminada la cocción, retírense, escúrranse, báñense en huevo batido y fríanse hasta que adquie-

ran buen color. Sírvanse, con salsa de tomate.

**Truchas en salsa verde.**

Después de limpiarlas cuidadosamente, se pondrán, durante un par de horas, en un adobo compuesto de vino, aceite, sal, pimienta, cebollas y laurel. Fríanse. Compóngase una salsa de perejil, menta, acederas, espinacas y hierbas finas. espesada con un poco de pan, unas gotas de limon y cebolla frita; téngase al fuego durante unos minutos, removiéndola sin cesar, trasládase luego á una fuente, y sobre esta salsa sírvanse las truchas.

**Truchas con salsa mayonesa.**

Tomar cinco ó seis truchas pequeñas, muy frescas. Suprimir la cabeza y la porción delgada de la cola. Enjuagarlas por dentro. Sumergirlas en un medio-caldo seccillo, hirviendo. Retirar, en seguida, la cacerola de la lumbre, taparla y dejar que se enfrien las truchas en su cocimiento. Escurrirlas, después. Secarlas. Tenerlas sobre hielo durante media hora y cubrirlas de jalea clara. Preparar aparte, en un molde, una porción de gelatina. Al servir, colocarla en la fuente. Guarnecer el centro con jalea picada y sobre ella ordenar las truchas formando pirámide. Servirlas, acompañadas de un plato de salsa mayonesa.

**Anguila al minuto.**

Despues de lavada, se corta en trozos regulares y se pone á cocer en agua y sal. A los diez ó quince minutos, segun su tamaño, trasládase á una fuente guarnecida de patatas fritas ó simplemente cocidas, y acompañada de una salsa caliente á la *maitre de hôtel*.

**Anguila asada.**

Despues de bien enjuta, se cortará en trozos de unas seis pulgadas, mechándolos con tocino. Se rociarán con un adobo y se pasarán por el asador, colocando entre cada pedazo un trozo de miga de pan de igual tamaño, y así se irán bañando con manteca. Cuando estén en su punto, se servirán con una salsa picante.

**Anguila con arroz.**

Despues de frita la anguila y puesta en ella una salsa como se acostumbra, se rehoga en el arroz y se añade con caldo proporcionado hasta que cueza, advirtiéndole que no le estarán mal unos cominos molidos y un poco de azafran.

**Anguila frita.**

Limpia que esté la anguila, partirla en

pedazos. Poner éstos á la lumbre en una cacerola con abundante vino blanco, y cebolla, zanahoria, tomillo y perejil picados, una hoja de laurel y sal y pimienta. Agregar un poco de agua. Despues de cocidos, se secan y enjugan los pedazos. Enfriados ya, se empapan en yemas de huevo batidas, se cubren de miga de pan, se frien, y se sirven acompañados de salsa de tomate.

**Huevos revueltos.**

Echense en la cacerola cien gramos de manteca, seis huevos, dos ó tres cucharadas de leche y suficiente cantidad de sal y pimienta. Puesta al fuego la cacerola se batirán los huevos, y en cuanto comiencen á cuajarse, se apartarán de la lumbre sin cesar de removerlos durante dos minutos. Añádase entonces una pulgarada de perejil picado y sírvase en la fuente con unos cortezones de pan.

**Huevos en camisa.**

Hágase hervir, en una cazuela, cantidad bastante de agua, con un poco de sal y una cucharada de vinagre. Al estar el agua en viva ebullicion, rómpanse los huevos, uno tras otro, encima de la cazuela, de modo que al caer la yema se halle envuelta en la clara, que se coagulará en menos de un minuto, no cesando el agua de hervir. En

cuanto las yemas, sin estar endurecidas, se hallen algo solidificadas y envueltas en sus claras, se irán sacando con la espumadera, y colocando en la fuente que de antemano contenga una salsa blanca con alcázaras ó un puré de legumbres, ó un jugo de carne.

#### **Huevos en espuma.**

Por cada media docena de claras se toman 60 gramos de azúcar rosado. Batir la mezcla hasta que forme mucha espuma. Hágase calentar en cazuela nueva una porción de leche de cabra, y cuando esté caliente, agréguese á cucharadas aquella espuma para que cueza un poco. Luego se saca con espumadera para que escurra la leche, y se polvorea con canela.

#### **Huevos pasados por agua.**

Tómense huevos, cuanto más frescos mejor. Sumérjanse en agua hirviendo por espacio de dos minutos, ni más, ni menos. Retírese la cacerola del fuego. Cúbrase con su tapadera, y transcurridos otros dos minutos, sírvanse. También se pueden cocer á buen punto los huevos, de otras dos maneras: Sumergirlos en agua hirviendo; retirar enseguida de la lumbre la cacerola, cubrirla y dejar en ella los huevos durante cinco minutos. O bien: poner los huevos en

agua fría; cubrir la cacerola; colocarla al fuego y retirar los huevos al iniciarse la ebullición.

#### **Huevos rellenos con anchoas.**

Después de cocer los huevos hasta quedar bien duros, se cortan por la mitad, á lo largo, poniendo en una fuente las claras y separando las yemas. Macháquense éstas en un mortero, con una anchoa (sin cabeza ni espinas) por cada yema, y luego añádase á la pasta manteca recién derretida, formando una masa bien compacta. Con ella se rellenarán las claras, cubriéndolas luego con una salsa.

#### **Huevos á la nieve.**

Póngase á hervir, en una cacerola, medio litro de leche, dos cucharadas de flor de naranja y sesenta gramos de azúcar. Váyase añadiendo, por cucharadas, un batido de seis claras de huevo, y remuévanse, de vez en cuando, para que cuezan de todos lados. Retírense, entonces, estas claras; déjense escurrir sobre un tamiz y colóquense en una fuente. Se baten las yemas; se echan en la cacerola removiéndolas con la leche hasta su perfecta trabazón, y se vierten sobre las claras, antes de servir.

**Huevos guisados à la cubana.**

Póngase, en el fondo de la sartén, pan rallado, una cebolla, perejil y ajos picados, cuatro yemas de huevos duros y manteca en proporción, y por encima unos cuantos huevos estrellados. Espolvoréese con sal y pimienta. Hágase cocer á fuego lento; cúbrase con una tapadera, con lumbre encima, y transcurrida media hora sírvase.

**Tortilla al natural.**

Se batirán cinco ó seis huevos, añadiéndoles una cucharada de agua fresca, lo cual facilita la mezcla íntima de las claras con las yemas, y se sazonarán con sal y un poco de pimienta. Después de derretir en la sartén treinta gramos de manteca, se verterá en ella el batido de huevos, removiéndolo hasta que la tortilla comience á cuajarse; entonces levantándola un poco con la punta del cuchillo, se colocará en el fondo de la sartén otra porción de manteca. En cuanto ésta se haya derretido, se volverá la tortilla, replegándola sobre sí misma. Transcurrido un minuto, colóquese en la fuente y sírvase. Sin variar el procedimiento, pueden darse distintos sabores á esta tortilla, añadiendo á los huevos, en el acto de batirlos, queso de Holanda, Gruyere ó Parma, rallado, hierbas finas picadas, acederas cocidas, salsa, etcétera.

**Tortilla de jamon.**

Se frie el jamon en aceite, se baten huevos sazonándolos con sal, se deja poco aceite en la sartén, se echan los huevos batidos y se dejan cuajar; cuando se conozca que está frita la tortilla, por debajo se vuelve para freirla por el otro lado y después se sirve.

**Tortilla de queso fresco.**

Para media docena de huevos, córtese en rebanadas media libra de queso fresco. Después de bien batidos los huevos, pónganse en la sartén, con un poco de menta y mejorana, sal, especias y suficiente manteca de vaca. Añádanse luego las tajadas de queso, cuidando de que no se derrita mucho. Vuélvase la tortilla, por breve rato. Sírvase caliente.

**Tortillas de trufas.**

Sígase el procedimiento indicado para la tortilla al natural. Antes de replegarla se le añadirá un guiso de trufas cortadas en forma de dados y trabadas con salsa española. Dóblese onseguida la tortilla, de manera que las trufas queden completamente envueltas. Colóquese en la fuente, circuyéndola con algunas ruedas de trufas en salsa española clara.

**Gazpacho.**

Hechas migas el pan, échese la suficiente cantidad de agua, aceite, vinagre, pimienta, sal y ajo machacado, y si se quiere cebollas y pepinos en rodajas. Se hace otro en Andalucía, machacando almendras mondadas con un ajo, un poco de aceite y el vinagre correspondiente, cuya mezcla, hecha como una especie de salsa con pan mojado, se disuelve en la sopera ó fuente donde están las migas de pan con el agua suficiente.

**Coliflor estofada.**

Lávase repetidas veces la coliflor en agua tibia. Póngase á cocer en bastante cantidad de caldo concentrado, añadiendo un poco de nuez moscada raspada. Luego de cocida escúrrase, y sin perder momento, échese en una cacerola, con un par de cucharadas de manteca, removiéndola hasta que se halle derretida ésta. Sírvasse caliente.

**Coliflor á la cubana.**

Límpiese la coliflor, córtese en trozos y aderécese con sal, orégano, vinagre, un diente de ajo y unas hojas de perejil. Al cabo de una hora, póngase al fuego, en una cacerola con agua y sal, hasta su perfecta coccion. Escúrrase. Báñense los trozos en un batido de huevos, empapándolos bien.

Rehóguense en manteca, con una hoja de laurel. Sírvanse calientes.

**Menestra de coles.**

Cuézanse en agua clara para que se limpien perfectamente. Escúrranse. Divídanse en trozos más ó menos grandes. Pónganse en el fondo de una cacerola unas cuantas lonjas de tocino. Colóquense encima por capas los pedazos de col y rodajas de zanahorias, y de cebolla. Añádase caldo del puchero, en cantidad suficiente para que cuezan bien. Sírvanse cuando haya mermado al fuego la mayor parte del líquido.

**Judías verdes á la inglesa.**

Háganse hervir en agua bastante salada. Escúrranse. Pásese por el agua hirviendo una fuente que pueda soportar la accion del fuego; colóquese sobre ceniza caliente; hágase derretir en ella una porcion de manteca reciente; agréguese las judías aún calientes; remuévanse con cuidado, para que todas tomen la manteca. Sírvanse en la misma fuente, cubriendo sus bordes con un cordoncillo de perejil picado.

**Judías verdes á la lionesa.**

Pónganse á freir en la sartén, con manteca, tres ó cuatro cebollas cortadas en delgadas ruedas. En cuanto hayan adquirido

un color dorado, añádanse las judías verdes, previamente cocidas en agua hirviendo. Rehóguese el conjunto. Sazónese con sal y pimienta, y unas cuantas hierbas finas picadas. Después de su perfecta cocción, trasládense á una fuente y sírvanse.

#### **Guisantes con jamon.**

Córtese, en forma de dados, un trozo de jamon. Póngase á freir con una cucharada de manteca, sin que llegue á tostarse. Añádase media taza de caldo sin grasa, y un litro de guisantes recién desgranados. Déjese cocer á fuego lento, con uno ó dos repollos de lechuga, sin tapar la sartén. Terminada la cocción, retírese la lechuga; agréguese á los guisantes una cucharada de harina y otra media taza de caldo. Y al servir, cúbranse con un batido de yemas.

#### **Guisantes á la francesa.**

Tómense dos litros de guisantes finos y pónganse en una cacerola con cien gramos de manteca y agua bastante. Fórmese, con ello, una masa compacta; añádase un poco de agua, y además, un ramito de perejil, una cebolleta, un cogollo de lechuga, un polvillo de sal y una cucharada de azúcar. Cúbrase la cacerola. Déjese cocer á fuego lento, durante media hora. Terminada la cocción, retírense el perejil y la cebolleta,

y colóquese la lechuga en una fuente. Trábense los guisantes con una buena cucharada de manteca y un poco de harina, y viértanse sobre la lechuga.

#### **Habas rehogadas.**

Desvainadas las habas, se pondrán en una olla con sal, aceite, vino blanco, menta, una hoja de laurel, un poco de cebolla cortada y unos dientes de ajo. Déjese ir cociendo á fuego suave, cubierta la olla con un papel de estraza, y encima una cazuela con agua. No se descuide el agitarlas de cuando en cuando. Sírvanse, espolvoreadas con una pulgarada de pimienta.

#### **Calabacines en pisto.**

Córtense unos calabacines en menudos trozos. Rehóguense en una sartén que contenga cebolla previamente frita y picada. Déjese cocer hasta que se haya consumido todo su zumo. Espolvoreese con sal y pimienta y trábase con un batido de huevos.

#### **Calabaza rehogada.**

Cortada en pedazos crecidos, se ponen en una olla con cebolla frita, perejil, hojas de yerbabuena, sal y tomates, dándoles vueltas hasta que se rehoguen; si se cociesen con agua y sal se las adereza con aceite crudo y pimienta.

**Berengenas asadas.**

Después de mondadas, se cortan en pedazos y se cuecen en una cazuela honda, con sal y tocino entre magro y gordo ó aceite con ajos fritos, poniéndolas fuego encima y debajo, se dan vueltas y se rocían con aceite, ajos machacados, sal, pimienta, perejil y un poco de ágrío de limón.

**Patatas salteadas**

Móndense. Córtense en trozos iguales. Derretase en la sartén una buena porción de manteca. Echense entonces las patatas y váyanse salteando cada dos ó tres minutos. En cuanto hayan adquirido un color rubio dorado, retírense de la sartén, escurriéndolas para separar la manteca que no hayan absorbido, y espolvoréense con sal fina en el acto de servir.

**Patatas á la inglesa.**

Pónganse á cocer en agua salada. Móndense. Córtense en rodajas y échense en una cacerola en que se haya puesto á derretir manteca, un poco de nuez moscada y pimienta. Añádase la leche necesaria para que la mezcla se aclare. Déjese cocer á fuego lento, hasta que vuelva á espesarse, y aclárese de nuevo con leche, reiterando es-

ta operación cuatro ó cinco veces. Sirvase antes de que se enfríe.

**Patatas á la crema.**

Póngase al fuego, en una cacerola, un pedazo de manteca de vaca amasado con harina, y deslíase con nata. Sazónese con sal y pimienta. Remuévase la salsa. Agréguese luego las patatas previamente cocidas, peladas y cortadas. Saltéense. Sirvanse calientes.

**Patatas á la parisiense.**

Se cortará muy menuda una cebolla y se pondrá al fuego con suficiente manteca. En cuanto haya adquirido buen color se le añadirá medio vaso de vino blanco. A los pocos minutos, échense las patatas mondadas, sazónándolas con pimienta, sal y un ramito de hierbas finas. Déjense cocer largo tiempo á fuego moderado y sirvanse.

**Alcachofas heladas.**

Se cortan las alcachofas en cuatro ó seis porciones. Se quitan los cogollos. Se pasan por manteca en una cacerola, espolvoreándolas con sal fina y se dejan cocer, con áscuas sobre la tapadera. Cuando estén en su punto y hayan tomado color, se colocan en la fuente con la cabeza hacia abajo y se rocían con su manteca.

**Alcachofas á la italiana.**

Divídanse en cuatro partes iguales. Quítense los cogollos. Frótense con zumo de limon. Pónganse á cocer con agua, sal y zumo de limon ó agraz. Retírense del fuego despues de su perfecta coccion. Déjense escurrir. Sirvanse con una salsa italiana.

**Escarola á la andaluza.**

Suprimidas las hojas verdes y bien limpia, córtese y póngase en agua por espacio de un par de horas ó más. Al servirla, escúrrase; trasládese á una fuente, en que se habrá restregado un diente de ajo y sazónese con sal, aceite, vinagre, pimenton y un poco de agua fresca.

**Lechuga á la valenciana.**

Córtese en cogollos y éstos en pedazos. Bien enjutos, colóquense en la ensaladera con trocitos de atún, alcaparras, aceitunas negras, cebolleta picada, sal, aceite, vinagre, pepinos y tomates cortados en pedazos.



## Repostería

**Longaniza de Vich.**

Se elige carne magra de hebra y solomillos, se corta menudita sin picarla, se le pone sal y pimienta negra molida, se llenan las longanizas lo mas apretado posible en intestinos gruesos de cerdo, se cuelgan en paraje fresco y ventilado hasta que estén secas y entonces se guardan.

**Chorizos á la francesa.**

Se toma un trozo de carne entreverada, se pica con cebollas, perejil y un poco de ajo, segun el gusto, sazónandole convenientemente; con esta mezcla se llenan los intestinos, atando sus extremos, y se ponen al humo en la chimenea por algunos días: cuando se hayan de comer se cuecen dos ó tres horas.

**Merengues.**

Se batirán seis claras de huevo y cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente y revolviéndolo de continuo; se añaden cuatro

onzas de almendras dulces hechas pasta, y terminada la mezcla se forma un merengue redondo ú ovalado del tamaño de una cucharada, cuidando de dejar un vacío en medio de cada uno: se polvorean con azúcar muy fino y se ponen al horno. Al estar levantados se sacan y se les pone dentro crema batida ó bien confituras, y se cubren con la otra mitad.

#### Flan.

Deslíense en una cazuela dos onzas de harina con un huevo entero. Añádanse seis yemas de huevo, media libra de azúcar en polvo, una cucharada de agua naf, la corteza de un limon rallado y medio porron de leche. Cúbrase el fondo de un flanero con una buena capa de pasta quebrada; échese encima el flan y hágase cocer al baño de María, poniendo fuego sobre la tapadera, para que cueza por abajo y por arriba. Al estar casi cocido, empólvese con azúcar el flan y se le hace tomar color activando un poco el fuego. Cuézase á fuego lento y sírvase frío.

#### Manjar blanco.

Móndense doscientos gramos de almendras, entre ellas unas cuantas amargas, y y háganse ablandar en agua hirviendo. Pónganse luego en agua fría y enjúguense.

Macháquense en el mortero hasta formar una pasta, añadiendo, poco á poco, una cucharada de agua. Mézclense despues con dos vasos de agua, cuélense en un lienzo y agréguese doscientos gramos de azúcar en polvo, un vaso de leche, agua de azahar y un poco de cola de pescado. Sírvase frío.

#### Manjar blanco cubano.

Póngase al fuego en una cazuela una libra de harina de arroz, con dos cuartillos de leche de coco, una libra de azúcar en polvo, dos cucharadas de agua de azahar, un poco de canela molida y corteza de limon verde. Revuélvase sin cesar, con una cuchara de madera, siempre en la misma direccion, hasta que adquiera consistencia. Déjese enfriar y sírvase.

#### Crema de pasteleria.

Se mezclarán cinco yemas de huevo, dos claras, cinco cucharadas de harina, cuatro onzas de azúcar y veinticinco de leche, agregando el aroma que se prefiera. La mezcla se pondrá á fuego lento removiéndola sin cesar en el mismo sentido, con una cuchara de madera, hasta que se haya espesado convenientemente y no huelga ya á harina. Trasládase entonces á una fuente, y poco antes de servirla, cúbrase con una

capa de azúcar en polvo y tuéstese con una pala ardiente.

#### **Crema batida.**

Póngase en la cacerola un litro de leche, con ciento cincuenta gramos de azúcar blanco en polvo, seis gramos de goma arábiga y treinta de agua de flor de naranja. Se batirá largo rato esta mezcla con una varilla de mimbre, hasta que se haya transformado toda en espuma. Transcurridos cinco minutos se trasladará á una fuente, empleando para ello una espumadera.

#### **Crema de café.**

Se tostarán cien gramos de buen café crudo en una sartén limpia, retirándolo del fuego tan pronto como empieza á dorarse. Póngase á hervir medio litro de leche con ciento cincuenta gramos de azúcar; cuando hierva, añádase el café tostado, y al poco rato apártese de la lumbre y pásese por tamiz, para separar los granos de café. Echen-se en una cazuela seis yemas de huevo; agréguese, batiéndolas gradualmente, la leche azucarada y aromatizada con el café; cuélese despues y hágase cocer en el baño de María.

#### **Crema de vainilla.**

Despues de cortar menudamente diez gramos de vainilla, se batirán con tres yemas de huevo y medio litro de leche, con adición de ciento cincuenta gramos de azúcar. Póngase á cocer en el baño de María, removiendo la mezcla sin cesar, hasta que se cuaje. Retírese entonces del baño. déjese enfriar y sírvase.

#### **Crema italiana.**

Pónganse á fuego vivo en una cacerola media docena de yemas de huevo, dos vasos de vino blanco, cien gramos de azúcar y una cucharadita de canela. Remuévase con un molinillo de chocolate hasta que la espuma llegue al borde de la cacerola y sírvase inmediatamente.

#### **Cabello de ángel.**

Se quita la corteza de una calabaza que no sea muy grande pero que esté en sazón y se va cortando á ruedas muy delgadas hasta llegar al corazón; luego se va cortando á tiras no menos delgadas y enredadas unas con otras se ponen con sal por todo un día, volviéndolas cada hora. Al día siguiente se lavan hasta que no sepan á sal y se cuecen con agua hasta ponerse muy tiernas. Quítese luego la calabaza, laván-

dola con agua tibia y se pone á cocer con miel espumada hasta aparecer manchas blancas en el fondo del perol. Entonces se saca del fuego, echándole un poco de canela y se guarda.

#### **Torrijas de harina de maiz.**

Tómese una porcion de harina de maiz, deslíase en agua y póngase á cocer á fuego lento, meneándola continuamente. Colóquese, luego, sobre una superficie bastante extensa, rocíese con agua azucarada, déjese enfriar, córtese en pedazos y fríanse éstos hasta que adquieran un matiz dorado, espolvoreándolos con azúcar y canela.

#### **Pastel de huevos.**

Tómese media docena de huevos, un tercio de buen queso y una cucharada de manteca. Despues de bien batidos los huevos, se les añadirá el queso rallado y la manteca, poniéndolos á un fuego vivo y removiéndolos con una cuchara hasta que la masa quede bien espesa. Sazónese con sal, y en bastante cantidad si el queso fuese reciente.

#### **Buñuelos de monja.**

Reúnanse en la cacerola cien gramos de manteca, doscientos de azúcar, dos va-

sos de agua, corteza de limon raspada y harina en proporcion. Hágase hervir hasta formar una pasta, y cuando esté, añádanse tres huevos y revuélvase todo perfectamente. Trasládese despues á un plato; extiéndase con el mango de una cuchara de cocina; córtese en pedacitos; échense éstos en el frito, no demasiado caliente, escúrrause en una servilleta y sírvanse espolvoreados con azúcar.

#### **Buñuelos de harina de maiz.**

Se disolverá en agua con unos cuantos granos de anís, una libra de harina de maiz, y se pondrá á hervir á fuego lento, removiéndola sin descanso hasta que forme una especie de papilla algo espesa. Retírese entonces de la lumbre; agréguesele seis huevos batidos, dos cucharadas de flor de naranja y media libra de azúcar. Extiéndase la masa sobre una tabla; déjese enfriar; cortese en pedazos; fríanse éstos en manteca, y finalmente, espolvoréense con azúcar y canela.

#### **Jalea de granadas.**

Exprímense las granadas al través de un lienzo, mézclese el jugo con azúcar molido, en la proporcion de cuatro onzas por cuartillo de jugo, y póngase á cocer hasta que adquiera la consistencia requerida.

### Almibar de café.

Después de haber tostado y molido doscientos gramos de buen café, se pondrán en infusión en un litro de agua. Transcurridas unas cuantas horas se destilarán por el filtro. Agréguese dos kilogramos de azúcar y póngase á cocer hasta que haya adquirido su punto de almibar.

### Matalia de melocotones.

Poner en bote de barro 3 ó 4 docenas de huesos de melocoton, machacados, y 3 ó 4 gramos de cochinilla en polvo. Cubrir con 3 ó 4 litros de alcohol de 50°. Tapar el recipiente, y dejar en infusión el contenido durante 15 ó 18 días. Pasar el líquido por tamiz y mezclarle, por cada litro, 2 litros de jarabe claro á 30°. Filtrar y embotellar.

### Conserva de guindas.

Tómense guindas que hayan estado expuestas tres días al sol. Quitenseles los huesos. Déjense otra vez al sol, por espacio de tres días más. Luego se pondrán en miel, durante quince días, arimándolas á la lumbre una vez cada tres días en este periodo. Después, se colarán añadiéndoles un poco de miel y especias, en cuanto hayan dado un hervor.

### Regeneracion de la manteca rancia

Lávese con agua que contenga bicarbonato de sosa, agitándola bien hasta que desaparezca el mal sabor. Se lavará, después, con agua clara, y por fin se derretirá al fuego.

### Conservacion de los huevos.

Los huevos que se destinan á la conservación deben ser muy frescos, y si es posible del día. Disuélvase en 12 litros de agua de río un kilogramo de cal grasa recién apagada y pulverulenta; agítense repetidas veces esta mezcla; déjese reposar, y luego viértase en la vasija ó vasijas donde previamente se habrán colocado los huevos, procurando que éstos queden completamente cubiertos por el líquido. Tápanse después herméticamente las vasijas y guárdense en una cueva ó bodega de temperatura constantemente fresca é igual.

### Modo de conservar vivos los peces.

Para conservar vivos los peces que tienen que ir á largas distancias, se moja en aguardiente una miga de pan, con la cual se llena la parte interior de las agallas; se los riega con el mismo licor y se los envuelve en paja, con lo cual se consigue queden aletargados; este letargo suele du-

rarles doce días, y basta mojarlos para que vuelvan en sí.

#### Conservacion de la carne fresca.

Se echa en un plato hondo, por cada dos kilogramos de carne que se trate de conservar, medio vaso de alcohol á 50°, aromatizado con sal, pimienta y especias en polvo. Por mañana y tarde se ha de remover la carne sumergida en el baño citado, recubriéndola con trozos de cebolla y ramas de perejil. A los cinco ó seis días se añade un poco de alcohol para reponer el absorbido.

#### Conservacion del caldo.

Para conservar por mucho tiempo el caldo, despues de tener cuidado de ponerlo en una taza de tierra bien limpia, se debe hacer hervir una vez al día durante las estaciones templadas, y cada doce horas cuando hace mucha calor. Póngase menos sal al caldo que se quiera conservar.

#### Para impedir que se agrie la leche.

Como en tiempo de calor ó de tempestad la leche se vuelve ágría, se podrá impedir que así suceda solamente poniendo á la leche cuatro ó cinco gramos de sal ó un pedazo de hierro. De todos modos, luego que la leche esté ordeñada debe ponerse en una cazuela á fin de que se enfríe y se evapore.

## Notas útiles

#### Manchas de licor.

Comiencese por refrescar la mancha con el mismo licor que la produjo; empátese luego en agua pura, y fróteso ligeramente. Si persistiese y el color lo permitiera, lávese con alcohol ó agua acidulada con pequeña cantidad de ácido clorhídrico ó nítrico. En los tejidos blancos, las manchas de licor desaparecen por completo lavándolas primero con agua de jabon y sometiéndolas luego al vapor del ácido sulfuroso.

#### Manchas de tintas de escribir.

Aplicar sobre la mancha un paño mojado en una solucion de ácido oxálico (60 centigramos) en agua (15 gramos).—Con esta aplicacion la mancha quedará roja; pero este color desaparecerá enseguida lavándola con agua que tenga en disolucion un poco de cloruro de cal. Despues lavar la mancha con solucion concentrada de pirofosfato de sosa. Esta solucion quita las manchas, sin alterar las materias colorantes del tejido.

**Manchas de grasa en los vestidos.**

Frotar la mancha con bencina, con esencia de trementina, ó con amoniaco líquido. Colocar la tela manchada sobre una sábana plegada en varios dobleces. Aplicar sobre cada mancha una pulgarada de talco. Cubrir el todo con papel de estraza y comprimir éste con una plancha moderadamente calentada. La grasa de la mancha será absorbida por el talco, y si no desaparece completamente, repítase la operacion.

Y por fin frótese la mancha con la siguiente mezcla:

Esencia de trementina. . . . .	50 gramos.
Alcohol. . . . .	4 »
Eter sulfúrico. . . . .	4 »

**Manchas de grasa en el terciopelo.**

Córtese una rebanada de pan y tuéstase por un lado. Colóquese por este lado sobre una plancha caliente, que se mantendrá en el aire con la mano izquierda. Sobre la parte no tostada del pan aplíquese, sin ejercer presión, el espacio de terciopelo manchado, cuya sustancia grasienta será absorbida por la miga de pan, gracias á su elevada temperatura. Este procedimiento no debe emplearse con el terciopelo encarnado.

**Manchas en los tegidos de seda.**

Quitar delicadamente la grasa con un

raspador. Extender el tejido sobre la tabla de planchar. Cubrir la mancha con una capa de talco en polvo. Colocar sobre éste un papel de seda, y pasar por encima del papel una plancha caliente. El calor derrite la grasa y el talco la absorbe. Sacúdase luego el talco y frótese el tejido con miga de pan. Si la mancha no hubiese desaparecido enteramente, repítase la operacion.

**Para limpiar los sombreros de paja.**

Quitar, ante todo, la cinta y el forro. Colocar el sombrero sobre una mesa. Frotarlo con un cepillo impregnado de una mezcla compuesta de una yema de huevo y flor de azufre, y que no esté muy espesa. Exponer el sombrero al sol hasta que se seque. Quitar, luego, el azufre con un cepillo fuerte y enteramente limpio, y mejor, nuevo.

**Manchas de fratas encarnadas.**

Las manchas de cerezas, guindas, vino tinto, etc., se sacan con *flor de azufre*. Se moja la mancha en agua clara, y se seca poniéndola sobre áscuas, en la que se echará antes el azufre, á fin de que el huevo pase bien lo manchado; al desaparecer el color rojo, quedará una sombra amarilla; que se quita con jabon, ó mejor con lejía

de sarmientos, bien colada, y despues se aclara en agua limpia.

#### **Modo de restituir los colores.**

Los ingredientes que quitan las manchas quitan bien su color á las telas en el sitio de la mancha. Para evitar este inconveniente, es necesario que cuando ha desaparecido ya la mancha se frote ligeramente la parte que ha perdido el color con un algodón mojado en álcali, procurando no restregar, sino dos ó tres veces con un mismo pedazo de algodón. Con esta única operación volverá el color á su primitiva viveza.

#### **Dstruccion de los ratones.**

Para destruir toda clase de ratones basta hacer una mezcla en partes iguales de migas de pan, cal viva y azúcar en polvo. Con la golosina del azúcar y del pan, estos animales devoran toda la pasta y la cantidad de cal es suficiente para envenenarlos. Otro medio consiste en desleir en agua una cantidad de fósforos, amasando en ella tocino ó queso.

#### **Preservativo para las piezas de paño.**

Al guardarlas se colocan entre los dobleces algunos granos de nuez moscada ó pimienta negra, quebrantados, y un poco de alcanfor. Es muy conveniente tenerlas envueltas en papel ó tela, si son grandes.

## Recetas caseras

### **Indigestion.**

Cuando resulta de un exceso de manjares grasientos, pastelería, etc., unas cucharadas de buen aguardiente, café ó té, secundarán la digestion estomacal. Si el malestar se debe á alimentos irritantes, sobrecargados de especias, ó á bebidas fuertes, se aliviará tomando algunos sorbos de agua fría ligeramente azucarada. Cuando la mala digestion proceda de una causa moral, de una impresion demasiada viva, tómese un vaso de agua azucarada y aromatizada con unas gotas de azahar, ó bien una ó dos tazas de flor de tila con tres ó cuatro gotas de éter.

### **Envenenamiento por las setas.**

Los auxilios deben aplicarse desde la aparicion de los primeros síntomas, favoreciendo inmediatamente el vómito con la administracion de 10 centigramos de emético ó un gramo de ipecacuana, y aun antes introduciendo los dedos en la garganta, ó titilando la uvula con las barbas de

una pluma. En los intervalos de las náuseas, se administrará el agua muy avinagrada, ó mejor el éter en agua (Agua 120 gramos. Eter sulfúrico 30 gotas. Jarabe de azahar 15 gramos. Dos cucharadas cada cinco minutos). La asistencia facultativa es indispensable, para completar el tratamiento.

#### Contra el dolor de muelas.

Derrítanse dos partes de cera blanca ó esperma de ballena, con una de ácido fénico cristalizado y otra de hidrato de cloral. Mientras la mezcla está líquida se empanan en ella porciones de algodón fenicado, que luego se dejan secar. Para utilizar este remedio, tómese una bolita del citado algodón, caliéntese un momento é introdúzcase en la muela cariada, á modo de tapon.

#### Quemaduras.

Cuando el único signo de la quemadura es la *rojes*, se curará con la aplicación de algodón cardado, raspaduras de patata ó linimento calcáreo. He aquí la fórmula de este linimento:

Agua de cal. . . . . 90 gramos.  
Aceite de almendras dulces. . . 10 »

Agítense vivamente los dos líquidos y viértase la mezcla en un embudo, cuyo cuello se tapará; déjese en reposo durante un mi-

nuto. Abrase paso al agua acumulada en la parte inferior, y trasládese á un frasco de ancha boca el linimento espeso, única parte que debe emplearse. Si la quemadura es de 2.º grado ó sea el de *vesicación*, ábranse las ampollas con alfiler ó aguja, pero sin quitar la epidermis, y aplíquese: algodón cardado, ó un paño untado con acerato simple, ó glicerina, ó aceite de olivas, ó aceite de almendras dulces, ó bálsamo tranquilo.

#### Cortaduras.

Las cortaduras superficiales se curan fácilmente y por medios sencillísimos. Ante todo, despues de haber dejado sangrar la herida, bañándola con agua fresca, se enjugará con cuidado, y enseguida se aproximarán sus bordes y se mantendrán unidos con tafetán inglés ó diaquilon. A menudo, bastará un lienzo seco, sin empleo de substancia medicamentosa alguna, para abrigar la herida del contacto del aire y obtener su cicatrización.

#### Tratamiento de los sabañones

Para los no ulcerados: baños locales con agua muy caliente; fricciones con limon; lociones con aguardiente alcanforado; aplicaciones de bálsamo de Fioravanti; locio

nes con agua salada natural ó artificial, ó con solución de alumbre (20 gramos por 500 de agua), y finalmente con agua de Colonia.

Para los ulcerados:

Bórax. . . . . 100 gramos.  
Unguento rosado. . . . . 10 »

En fricciones, todas las noches.

#### Para evitar el dolor de muelas.

Enjugarse la boca constantemente, y por espacio de dos ó tres meses, después de todas las comidas, con aguardiente anisado puro, ó con rom. Pasado este tiempo convendrá repetir la operación con alguna frecuencia y solo como preservativo. Las personas delicadas podrán mezclar el aguardiente con un poco de agua tibia, pero lo menos que sea posible. Pruébese este sencillo remedio y se convencerán por los resultados.

#### Tratamiento de las verrugas.

Consiste en la aplicación de un parche de emplastro de diaquilon, que se deja sin tocar ocho ó más días; la producción morbosa se desprende, y queda en su lugar una placa pequeña y nacarada que no tarda en desaparecer. El medio es bien sencillo, y no dando lugar á la serie de accidentes que muchas veces ocasionan los ácidos

y demás escaróticos, puede ensayarse sin temor.

#### Para quitar el mal aliento.

Consíguese esto comiendo en ayunas anís, hinojos ó cilantro, ó bien bebiendo dos ó tres veces agua en que hayan hervido hojas de laurel, hinojo ó cilantro. Otro medio consiste en lavarse la boca con un cocimiento de anís, algarrobas y raíz de lirio azul con vino.

#### Dolor de oído.

Póngase en el oído una gota ó dos de aceite rosado mezclado con vinagre y colóquese encima un cojinetete de manzanilla y después algodón en rama.

#### Remedio para los callos.

Póngase encima hoja de *siempre viva arborea*, partida por el medio, y la humedad que comunica, sostenida por espacio de algunos días, dará por resultado la caída de la raíz de los callos.

#### Picaduras de abejas.

Se ha observado que es un remedio muy eficaz para curar los efectos de las picaduras de las abejas el fricciónar la parte herida con jugo de perejil.

**Picaduras de los insectos.**

Aunque el remedio no sea muy limpio, nos tomamos la libertad de indicarlo, en gracia á sus buenos resultados. Consiste en la aplicacion inmediata sobre la úlcera, mordedura ó picadura, de esta secrecion particular y amarillenta que se forma dentro de la oreja. Neutraliza completamente las picaduras, sin que jamás se presente la inflamacion.

**Contra la picadura de los mosquitos.**

Para impedir el impertinente ruido y la picada de los mosquitos, bastará quemar dentro de la habitacion algunos trozos de papel ligeramente alquitranado, pero es preciso no hacerlo demasiado para que no cause dolor de cabeza.

**Remedio contra la hidrofobia.**

Un método que ha dado excelentes resultados consiste en lavar cinco ó seis veces las heridas con vinagre muy salado, y enjuagarlas cada vez aplicándole una *pedra escorzonera*, la que al momento la enjuga. Lavadas así las heridas, se aplica sobre cada una de ellas una *nueva piedra* proporcionada á la herida. La piedra se adhiere allí y chupa el veneno que acaso ha dejado el animal rabioso y no se saca hasta

que se caiga por sí misma. Se deja vendada la parte, porque un golpe externo no la haga caer. Durante algunos días se toman tres ó cuatro gramos del polvo del pastor con agua, tres ó cuatro veces cada día. La virtud de la *pedra* consiste en que chupa el veneno que puede haber dejado el animal rabioso.

**Para curar las cañaduras.**

Un remedio sencillo consiste en tomar el agua de las hojas de olivo ebullidas, en cantidad de dos onzas por un litro de agua.

**Para los panadizos.**

Tómese un huevo fresco y crudo; hágase un agujero en una de sus extremidades, suficiente para que pue pue la entrar el dedo enfermo, el cual se introduce en aquel agujero; envuélvase el dedo con el huevo por medio de una vena de tela, y déjese así toda la noche ó todo el día.

**Para evitar los constipados de cabeza.**

Bastará, despues de lavarse y secarse la cara, darse una ligera friccion de aguardiente ó agua de colonia por las sienas, y la frente. Es tan eficaz este sencillo remedio, que aunque se permanezca mucho tiempo con la cabeza descubierta y en si-

tios muy frios, no se sufrirá tan incómoda indisposición.

**Para el dolor de cabeza.**

Cuando la causa fuera nerviosa, bastará colocarse sobre la frente unos paños, bien empapados en *agua sedativa*, que se irán renovando antes de que se sequen, hasta lograr que desaparezca el dolor. Cuando la causa no fuera nerviosa, se empaparán los paños en agua y vinagre, aplicándolos del mismo modo.

**Grietas de los pechos.**

Para curarlas bastará solo lavarlas frecuentemente y siempre que acabe de mamar el niño, con una infusión no muy espesa de pepitas de membrillo. La aplicación ó lavatorio se hará suavemente con las barbas de una pluma.

**Curación de la sarna ó tiña.**

Se fríen hojas de *adelfa comun* en aceite ó grasa, ó su extracto desleído en estas sustancias, y se dan dos fricciones al día, cubriendo el mal con las mismas hojas fritas.

**Para promover la menstruación.**

Tómese un infuso de anís en la propor-

ción de una ó dos dracmas por cuartillo de agua hirviendo. Como excitante del útero, dan muy buenos resultados algunas tazas preparadas como el té.

**Anginas.**

Estas inflamaciones de la garganta exigen mucho cuidado; los métodos curativos son las bebidas dulcificantes, las fricciones alcohólicas en el pecho y aun en el cuello, y sobre todo, las fricciones de pomada estibiada en el cuello.

**Retención de la orina.**

Tómese una cebolla de las mas rabiosas, píquese en un mortero, exprímase el zumo y bébase.

**No poder contener la orina.**

Se tomará los cogollos ó bellotas tiernas de encina ó de roble, se pican y hacen un cataplasma con vino caliente y se aplican sobre el miembro y en pocos días se curan. Por la noche al irse á la cama cómase una docena de avellanas tostadas.

**Tercianas de cabeza.**

Tomarás media dracma de *quina* en polvo y seis ó siete gramos de *contriyerba*, lo mezclarás, lo pastarás con vino blanco, lo

dividirás en tres ó cuatro partes, y las colocarás en unos pedacitos de oblea blanca para formar como unas pastillitas, y tomarás de dos en dos horas una pastilla.

#### Afecciones del estómago.

Las *bellotas* tostadas son un medicamento tónico, astringente y ligero, en infuso preparado con una dracma de bellota, por cuatro onzas de agua. Se usan para combatir ciertas afecciones del estómago y para reemplazar al café las personas habituadas á esta bebida á las cuales es contra indicada. Antes de tostar las bellotas, los turcos las meten bajo tierra, á semejanza del cacao, para hacerlas perder su amargor, y despues las emplean como analéptico en su *palamoud* y su *rocahout*, preparaciones usadas en los serrallos para engordar á las sultanas.

#### Mixtura contra la caída del cabello.

Tómese de:

Agua de romero. . . . .	1 litro 12 cent.
Espíritu de sal volátil. . . . .	7 gramos.
Espíritu de amoniaco. . . . .	7 »
Tintura de cantáridas. . . . .	14 »
Glicerina. . . . .	53 »

Mézclese. Fricciónese el cuero cabelludo, dos veces al día, con esponja ó cepillo suave empapado en dicho líquido.

#### Pomada contra las grietas de los labios.

Tómese de:

Oxido de zinc sublimado. . . . .	4 gramos.
Licopodio en polvo. . . . .	4 »
Pomada rosada. . . . .	30 »

Mézclese y hágase una pomada perfectamente homogénea. Sirve para curar las grietas de los labios, resultantes del aire seco y frío. No debe abusarse de su empleo.

#### Aceite especial para que crezca el pelo

Se frien en aceite de almendras dulces, una buena cantidad de hojas verdes de laurel; se apartan y se dejan enfriar, se exprimen ó presan cuanto sea posible y se les añaden algunas gotas de esencia de canela. Este aceite sirvo tambien para fortificar el cabello.

#### Tintura balsámica

(Para fortalecer las encías)

Tómese de:

Cachú. . . . .	32 gramos.
Mirra. . . . .	32 »
Bálsamo del Perú. . . . .	4 »
Alcohol de coclearia. . . . .	125 »

Redúzcanse á polvo las tres primeras sustancias y pónganse á macerar durante seis días en el alcohol de coclearia. Es la mejor

tintura que pueda utilizarse contra la a-tonía y la relajación de las encías. Se emplea como gargarismo, edulcorado, con miel rosada, vertiendo en un vaso de agua una ó dos cucharaditas de la tintura.

### Cold-cream inalterable

(Fórmula de Reveil)

Tómese de:

Aceite de almendras. . . . .	150 gramos.
Esperma de ballena. . . . .	20 »
Cera blanca . . . . .	15 »
Parafina . . . . .	15 »
Agua de rosa. . . . .	50 »
Tintura de benjuí. . . . .	4 »

Derrítanse, á la lumbre, la esperma de ballena, la cera y la parafina y trasládense á un mortero calentado, agregándoles el aceite de almendras y despues el agua de rosas, batiendo bien la mezcla hasta que esté casi fría. Entonces, sin dejar de batir, incorpórese la tintura de benjuí, y termínese cuando la masa haya tomado la consistencia conveniente.



## ÍNDICE.

	Página.
Orden del servicio . . . . .	5
Del asado. . . . .	6
Sustancia de pan. . . . .	7
Caldo de ternera. . . . .	7
— de pollo. . . . .	7
— de gallina. . . . .	8
— sustancioso. . . . .	8
— corto azul. . . . .	8
— corto de pescado. . . . .	9
Sopa de pan á la cazuela. . . . .	9
Arroz á la catalana. . . . .	9
Sopa de arroz á la italiana. . . . .	10
— — á la siciliana. . . . .	10
Arroz con leche cubano. . . . .	11
Sopa alemana de harina. . . . .	11
— de hierbas. . . . .	11
— de coles. . . . .	12
— de macarrones con queso. . . . .	12
Macarrones á la siciliana. . . . .	13
Sopa <i>julienne</i> . . . . .	13
— de puré de jamon. . . . .	13
— de la reina. . . . .	14
— de vaca con patatas. . . . .	14
— compuesta. . . . .	15
— de cazadores. . . . .	15
— de pescado. . . . .	16
— de cangrejos. . . . .	16
Cocido ó puchero comun. . . . .	16
Olla podrida. . . . .	17
Paella valenciana. . . . .	17
Cocido á la castellana y á la catalana. . . . .	19
— á la francesa. . . . .	20

	<u>Página.</u>
Cocido ó puchero de enfermo. . . . .	20
Potaje de garbanzos. . . . .	20
— de castañas y potaje de nabos. . . . .	21
— de espinacas y potaje de habas. . . . .	21
Espárragos en salsa blanca. . . . .	22
Salsa española y de rábanos. . . . .	22
— de vinagre. . . . .	23
— burguesa y salsa de vigilia. . . . .	23
— Perigueaux. . . . .	23
— de aceitunas. . . . .	24
— de piñones. . . . .	24
— de avellanas, nueces, etc. . . . .	24
— bretona y salsa de acederas. . . . .	25
— de laurel. . . . .	25
— picante. . . . .	26
— verde y salsa de anchoas. . . . .	26
— blanca y de Bechamel. . . . .	27
— fria para el pescado. . . . .	27
— ginebrina y salsa italiana. . . . .	28
Conejo guisado. . . . .	28
— en pepitoria y á la campesina. . . . .	29
Liebre guisada. . . . .	30
Estofado de liebre á la francesa. . . . .	30
Liebres á la africana. . . . .	30
— borrachas. . . . .	31
Filetes de venado. . . . .	31
Aves rellenas. . . . .	32
Pavo con su propia grasa. . . . .	32
Alones de pavo con habichuelas. . . . .	33
Pavo asado. . . . .	33
Ganso asado con castañas. . . . .	34
Capon cocido. . . . .	34
— con arroz. . . . .	35
— mechado. . . . .	35

	<u>Página.</u>
Gallina al puchero. . . . .	35
— asada y gallina dorada. . . . .	36
Pollo en salsa de tomate. . . . .	36
— al Jerez. . . . .	37
Polla trufada. . . . .	37
Tordos á la inglesa y tordos asados. . . . .	38
Codornices á lo cazador. . . . .	38
— trufadas. . . . .	38
Becadas á lo cazador. . . . .	39
Pichones asados. . . . .	39
— con salsa de cangrejos. . . . .	39
— á la Richelieu. . . . .	40
Alondras trufadas. . . . .	40
Perdiz á la col. . . . .	41
— á la catalana. . . . .	41
Perdices estofadas á la española. . . . .	42
— en salsa y á la americana. . . . .	42
— con vinagre. . . . .	43
Perdigones trufados. . . . .	44
Pulpeton. . . . .	44
Caldereta D. Antonio. . . . .	45
Carne en salsa verde. . . . .	45
Cabrito asado en cazuela. . . . .	46
Lomo de cabrito en salsa. . . . .	46
Estofado de carnero. . . . .	46
Espaldilla de carnero estofada. . . . .	47
Picadillo de cordero asado. . . . .	47
Cordero á la campesina. . . . .	48
Lengua de carnero. . . . .	48
Ternera asada. . . . .	48
— mechada. . . . .	49
Espaldilla de ternera estofada. . . . .	49
Chuletas de ternera con pan rallado. . . . .	49

	Página.
Chuletas de ternera hierbas finas. . . . .	50
— — — á la milanese. . . . .	50
Hígado de ternera á la italiana. . . . .	50
Sesos rebozados. . . . .	51
— de ternera á la marinera . . . . .	51
Orejas de ternera fritas. . . . .	51
Fricandó casero. . . . .	52
Hígado de ternera en sartén. . . . .	52
Biftec (frito) . . . . .	52
— Chateaubriand. . . . .	53
Rosbif. . . . .	53
Chuletas en papel. . . . .	53
Riñones salteados. . . . .	54
Costillas de vaca empapeladas. . . . .	54
Vaca á la catalana. . . . .	54
— con setas. . . . .	55
Guisado de vaca y estofado de vaca. . . . .	55
Vaca á la moda. . . . .	56
Croquetas de vaca. . . . .	56
Costilla de vaca á la milanese. . . . .	56
Solomillo de vaca con tomate. . . . .	57
Piés de cerdo. . . . .	57
Orejas de cerdo á la leonesa. . . . .	58
Lonjas de cerdo con cebollas. . . . .	58
Carne de puerco frita á la criolla. . . . .	58
Riñones de cerdo á la vizcaina. . . . .	59
Chuletas de cerdo asadas. . . . .	59
Alcachofas con tocino. . . . .	59
Jamon frito y á la Maillot. . . . .	60
Ranas fritas. . . . .	60
Caracoles con cebolla. . . . .	61
Arenques en parrillas. . . . .	61
Sardinias secas al natural. . . . .	61

	Página.
Bacalao á la <i>maitre d' hotel</i> . . . . .	62
— en salsa ligada. . . . .	62
— á la vizcaina. . . . .	62
— á la borgoñona. . . . .	63
— á la provenzal. . . . .	63
— con miel ó azucar. . . . .	63
— á la escocesa. . . . .	64
— á lo arriero. . . . .	64
— frito con cebollas. . . . .	64
Merluza escabechada. . . . .	65
— en salsa y merluza asada. . . . .	65
— en salsa de avellanas. . . . .	66
— en pastel. . . . .	66
Besugo asado. . . . .	67
— mechado. . . . .	67
Salmon á la irlandesa. . . . .	67
Langosta en ensalada. . . . .	68
Lamprea á la italiana. . . . .	68
Carpas fritas. . . . .	69
Tencas fritas. . . . .	69
Estofado de la trinidad. . . . .	69
Carpas. . . . .	70
Manteca de anchoas. . . . .	70
Ostras fritas á la provenzal. . . . .	70
Relleno de pescado. . . . .	71
Truchas á la casera. . . . .	71
— fritas. . . . .	72
— en medio caldo. . . . .	72
— rellenas. . . . .	72
— en salsa verde. . . . .	73
— con salsa mayonesa. . . . .	73
Anguila al minuto. . . . .	74
— asada. . . . .	74

	<u>Página.</u>
Anguila con arroz. . . . .	74
— frita. . . . .	74
Huevos revueltos. . . . .	75
— en camisa y huevos en espuma..	75
— pasados por agua. . . . .	76
— rellenos con anchoas. . . . .	77
— á la nieve. . . . .	77
— guisados á la cubana. . . . .	78
Tortilla al natural. . . . .	78
— de jamon. . . . .	79
— de queso fresco. . . . .	79
— de trufas. . . . .	79
Gazpacho. . . . .	80
Coliflor estofada. . . . .	80
— á la cubana. . . . .	80
Menestra de coles. . . . .	81
Judías verdes á la inglesa. . . . .	81
— verdes á la lionesa. . . . .	81
Guisantes con jamon. . . . .	82
— á la francesa. . . . .	82
Habas rehogadas. . . . .	83
Calabacines en pisto. . . . .	83
Calabaza rehogada. . . . .	83
Berengenas asadas. . . . .	84
Patatas salteadas y patatas á la inglesa. . . . .	84
— á la crema. . . . .	85
— á la parisiense. . . . .	85
Alcachofas heladas. . . . .	85
— á la italiana. . . . .	86
Escarola á la andaluza. . . . .	86
Lechuga á la valenciana. . . . .	86
Repostería.—Longaniza de Vich. . . . .	87
Chorizos á la francesa. . . . .	87

	<u>Página.</u>
Merengues. . . . .	87
Flan. . . . .	88
Manjar blanco. . . . .	88
Crema de pastelería. . . . .	89
— batida.. . . .	90
— de café. . . . .	90
— de vainilla. . . . .	91
— italiana. . . . .	91
Cabello de ángel. . . . .	91
Torrijas de harina de maiz. . . . .	92
Pastel de huevos. . . . .	92
Buñuelos de monja. . . . .	92
— de harina de maiz. . . . .	93
Jalea de granadas. . . . .	93
Almíbar de café. . . . .	94
Ratafia de melocotones. . . . .	94
Conserva de guindas. . . . .	94
Regeneracion de la manteca rancia. . . . .	95
Conservacion de los huevos. . . . .	95
Modo de conservar vivos los peces. . . . .	95
Conservacion de la carne fresca. . . . .	96
— del caldo. . . . .	96
Para impedir que se agrie la leche. . . . .	96
Notas útiles.—Manchas de licor. . . . .	97
Manchas de tintas de escribir. . . . .	97
— de grasa en los vestidos. . . . .	98
— — en el terciopelo. . . . .	98
— en los tejidos de seda. . . . .	98
Para limpiar los sombreros de paja. . . . .	99
Manchas de frutas encarnadas. . . . .	99
Modo de restituir los colores. . . . .	100
Destruccion de los ratones. . . . .	100
Preservativo para las piezas de paño. . . . .	100

	<u>Página.</u>
<i>Recetas caseras.</i> —Indigestion. . . . .	101
Envenenamiento por las setas. . . . .	101
Contra el dolor de muelas. . . . .	102
Quemaduras. . . . .	102
Cortaduras. . . . .	103
Tratamiento de los sabañones. . . . .	103
Para evitar el dolor de muelas. . . . .	104
Tratamiento de las verrugas. . . . .	104
Para quitar el mal aliento. . . . .	105
Dolor de oído. . . . .	105
Remedio para los callos. . . . .	105
Picaduras de abejas. . . . .	105
— de los insectos.. . . .	106
Contra la picadura de los mosquitos. . . . .	106
Remedio contra la hidrofobia. . . . .	106
Para curar las calenturas. . . . .	107
Para los panadizos. . . . .	107
Para evitar los constipados de cabeza. . . . .	107
Para el dolor de cabeza. . . . .	108
Grietas de los pechos. . . . .	108
Curacion de la sarna ó tiña. . . . .	108
Para promover la menstruacion. . . . .	108
Anginas. . . . .	109
Retencion de la orina. . . . .	109
No poder contener la orina. . . . .	109
Tercianas de cabeza. . . . .	109
Afecciones del estómago. . . . .	110
Mixtura contra la caída del cabello. . . . .	110
Pomada contra las grietas de los labios. . . . .	111
Aceite especial para que crezca el pelo. . . . .	111
Tintura para fortalecer las encías. . . . .	111
Cold-cream inalterable. . . . .	112

678-2/0864  
1613600763

# COMPENDIO DE COCINA

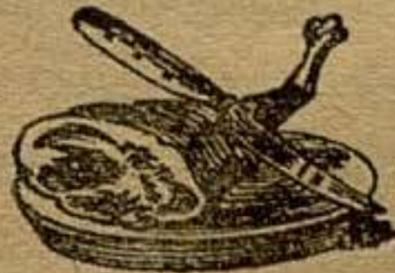
Y FORMULARIO DE REPOSTERÍA

SEGUIDO DE

*multitud de secretos y operaciones provechosas  
para la economía doméstica; varias recetas  
para las enfermedades muy comunes, etc.*

arreglado por

L. ABDALA.



LÉRIDA.

—  
*Librería de Lorenzo Corominas.*

**1893.**