

ALMANAQUE  
DE  
A COCINERA

ORIENTAL

TRATADO COMPLETO

DE

PASTELERIA

Y

LICORERIA



JOSÉ COSTANTINO

EDITOR MONTEVIDEO

*1891 Hanna*

TRIPLE ALMANAQUE

DEL

**COCINERO ORIENTAL**

Ó SEA

**MANUAL COMPLETO**

DEL

Cocinero, Pastelero, Licorista, etc.

PARA EL AÑO

**1891**



MONTEVIDEO  
JOSÉ COSTANTINO editor

325<sup>a</sup>-Calle Mercedes-325<sup>a</sup>

1891

# ALMANAQUE

PARA EL

# Año 1891

TERCERO DESPUÉS DEL BISIESTO

(CON APROBACION ECLESIASTICA)

## Cóputo eclesiástico

Letra Dominical. . . d  
Aureo número . . . 11  
Epacta . . . . . xx  
Letra del Martirologio A

## Témporas

Febrero . . . 25, 27 y 28  
Mayo . . . 20, 22 y 23  
Setiembre . . 16, 18 y 19  
Diciembre . . 16, 18 y 19

## Fiestas movibles

Septuagésima . Enero 25  
Sexagésima . . F'bro 1.<sup>o</sup>  
Quincuagésima. " 8  
Ceniza . . . . " 11  
Domingo 1.<sup>o</sup> de  
Cuaresma . . . " 15  
2.<sup>o</sup> Idem . . . . " 22  
3.<sup>o</sup> Idem . . . . Marzo 1.<sup>o</sup>  
4.<sup>o</sup> Idem . . . . " 8  
De Pasion . . . " 15  
Viernes de Dolores " 20  
Dom. de Ramos " 22  
Pascua de Res'cion " 29  
Censimodo . . . Abril 5  
Pascua de S. José " 19  
Ascension del Señor Mayo 7

Pentecostés . . Mayo 17  
Sant'ma Trinidad " 24  
Corpus Christi . " 28  
Corazón de Jesús. Junio 5  
San Joaquín . . Ag'to 16  
Pur. Cor. de Maria " 23  
Dulce N. de Maria. St'bre 13  
Com. de los Dolo  
res de Maria " 20  
N. Sra del Rosario. O'bre 4  
Pat. de N. Señora. N'bre 8  
Domingo 1.<sup>o</sup> de  
Adviento . . . " 29  
2.<sup>o</sup> Idem . . . . D'bre 6  
3.<sup>o</sup> Idem . . . . " 13  
4.<sup>o</sup> Idem . . . . " 20

**Letanias**— Mayores, Marzo 25; Menores, Mayo 4, 5 y 6.

**Fiestas cívicas**—Febrero 3; Mayo 25; Julio 18; Agosto 25.

**Día de duelo nacional**—Enero 13; Febrero 19; Setiembre 22; Octubre 22.

**Estaciones del año**—Otoño, Marzo 20; Invierno, Junio 21; Primavera, Setiembre 23; Verano, Diciembre 22.

# FACES DE LA LUNA

## ENERO

3 C. M. á las 10.08 de mañana  
10 L. N. á las 11.40 de noche  
19 C. C. á las 0.15 de mañana  
26 L. Ll. á las 1.20 de la tarde

## FEBRERO

1 C. M. á las 6.14 de la mañana  
8 L. N. á las 4.20 de la tarde  
16 C. C. á las 8.33 de la mañana  
24 L. Ll. á las 0.08 " "

## MARZO

3 C. M. á las 3.30 de tarde  
11 L. N. á las 9.53 de mañana  
19 C. C. á las 1.46 de tarde  
26 L. Ll. á las 10.20 de mañana

## ABRIL

2 C. M. á las 2.39 de mañana  
10 L. N. á las 3.11  
18 C. C. á las 3.01  
24 L. Ll. á las 6.38 de noche

## MAYO

1 C. M. á las 3.26 de tarde  
8 L. N. á las 7.23 de noche  
17 C. C. á las 0.18 de mañana  
24 L. Ll. á las 2.21  
31 C. M. á las 6.40

## JUNIO

8 L. N. á las 9.52 de mañana  
15 C. C. á las 6.30 de noche  
22 L. Ll. á las 10.27 de mañana  
29 C. M. á las 10.55 de noche

## JULIO

7 L. N. á las 10.27 de noche  
14 C. C. á las 11.02  
21 L. Ll. á las 8.31 de  
29 C. M. á las 4.03 de tarde

## AGOSTO

6 L. N. á las 9.10 de mañana  
13 C. C. á las 6.29  
19 L. Ll. á las 8.06  
28 C. M. á las 9.10

## SEPTIEMBRE

4 L. N. á las 6.27 de tarde  
11 C. C. á las 9.30 de mañana  
18 L. Ll. á las 9.23 de noche  
27 C. M. á las 2.39 de mañana

## OCTUBRE

4 L. N. á las 2.11 de mañana  
10 C. C. á las 6.23  
18 L. Ll. á las 2.08  
26 C. M. á las 6.07 de tarde

## NOVIEMBRE

2 L. N. á las 0.18 de tarde  
9 C. C. á las 6.58 de mañana  
17 L. Ll. á las 3.22  
25 C. M. á las 7.20

## DICIEMBRE

1 L. N. á las 10.52 de noche  
8 C. C. á las 11.24  
17 L. Ll. á las 4.23 de mañana  
24 C. M. á las 6.06 de tarde  
31 L. N. á las 10.09 de mañana

# SEPTIEMBRE

- 1 Martes Stos Gil abad y Gedeon.
- 2 Miércoles Stos Antonino mártir y Esteban rey.
- 3 Jueves Stos Sandalio mártir y Ladislao.
- 4 Viernes Stas Rosa de Viterbo, Rosalia y Cándida.
- 5 Sábado San Lorenzo Justiniano.
- 6 Domingo Stos Eugenio y compañeros mártires.
- 7 Lunes Santa Regina virgen y mártir.
- 8 Martes † La Natividad de Maria Santísima y Nuestra Señora de Aranzazu.
- 9 Miércoles Stos Doroteo, Pedro Claver y Gorgonio.
- 10 Jueves San Nicolás de Tolentino confesor.
- 11 Viernes Stos Proto y Jacinto mártires.
- 12 Sábado Stos Leoncio y compañeros mártires.
- 13 Domingo El Dulce Nombre de Maria — Stes Amado, Felipe y Eulogio obispo.
- 14 Lunes La Exaltacion de la Santa Cruz.
- 15 Martes San Nicomedes mártir. (Ayuno.
- 16 Miércoles Stos Cornelio; Cipriano y Eufemia — Tempora
- 17 Jueves Las Llagas de san Francisco.
- 18 Viernes San José de Cupertino — Tempora - Ayuno.
- 19 Sábado Stos Genaro y Teodoro obispo. — Temp. - Ay.
- 20 Domingo La Commemoracion de los Dolores de Maria y N.ª S.ª de la Salera. — San Eustaquio y compañeros mártires (PRIMAVERA
- 21 Lunes Stos Mateo apóstol y evangelista y Alejandro. —
- 22 Martes Stos Tomás de Villanueva arzobispo, Mauricio y compañeros mártires.
- 23 Miércoles San Lino papa y santa Tecla. — DUELO NACIONAL.
- 24 Jueves N.ª S.ª de la Merced.
- 25 Viernes Santa Maria del Socorro y San Lope.
- 26 Sábado Stos Cipriano y Justina.
- 27 Domingo Stos Cosme y Damian mártires.
- 28 Lunes San Wenceslao mártir y el beato Simon Rojas.
- 29 Martes \* La Dedicacion de san Miguel Arcángel.
- 30 Miércoles Stos Gerónimo doctor y santa Sofia.

## OCTUBRE

|    |           |                                                             |
|----|-----------|-------------------------------------------------------------|
| 1  | Jueves    | San Remigio arzobispo.                                      |
| 2  | Viernes   | Los Santos Angeles Custodios.                               |
| 3  | Sábado    | Stos. Cándido y Maximiano.                                  |
| 4  | Domingo   | Nuestra Señora del Rosario. San Francisco de Asis.          |
| 5  | Lunes     | San Froilan obispo, Plácido y comps. mtrs.                  |
| 6  | Martes    | Stos. Bruno fundador y Magno.                               |
| 7  | Miércoles | Stos. Márcos y Justina.                                     |
| 8  | Jueves    | Santa Brigida viuda.                                        |
| 9  | Viernes   | Stos. Dionisio Areopagita y Gislano.                        |
| 10 | Sábado    | Stos. Francisco de Borja y Luis Beltran.                    |
| 11 | Domingo   | La Maternidad de Maria.—Stos. Fermin y Nicasio obispo.      |
| 12 | Lunes     | Nuestra Señora del Pilar y san Eustaquio.                   |
| 13 | Martes    | Stos. Fausto, Eduardo y Daniel.                             |
| 14 | Miércoles | Stos. Calisto papa y Fortunata mártir.                      |
| 15 | Jueves    | Santa Teresa de Jesús y san Severo obispo.                  |
| 16 | Viernes   | Stos. Galo y Martiniano mártires.                           |
| 17 | Sábado    | Santa Eduviges viuda y san Florentino ob.                   |
| 18 | Domingo   | La Pureza de Maria.—San Lucas Evangelista y santa Trifonia. |
| 19 | Lunes     | Stos. Pedro de Alcantara y Aquilino obispo.                 |
| 20 | Martes    | San Feliciano y santa Irene.                                |
| 21 | Miércoles | Stos. Hilarion, Ursula y las once mil vírgenes mártires.    |
| 22 | Jueves    | Santa Maria Salomé y San Márcos obispo.—DUELO NACIONAL.     |
| 23 | Viernes   | Stos. Servando y German mártires.                           |
| 24 | Sábado    | Stos. Rafael arca., Evergisto y Proclo Pascual.             |
| 25 | Domingo   | Santos Gabino y Crispin mártires y Bonifacio                |
| 26 | Lunes     | San Evaristo. (papa.)                                       |
| 27 | Martes    | Santa Sabina y san Vicente.                                 |
| 28 | Miércoles | Stos. Simon y Judas apóstoles y Hnorato ob.                 |
| 29 | Jueves    | San Narciso obispo y santa Eusebia.                         |
| 30 | Viernes   | Stos. Claudio y Marcelo mártires.                           |
| 31 | Sábado    | San Quintin mártir. (Ayuno).                                |

## NOVIEMBRE

|    |           |                                                                             |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Domingo   | †† La Festividad de todos los Santos.                                       |
| 2  | Lunes     | La Commemoracion de los fieles difuntos. — Santa Eustoquia.                 |
| 3  | Martes    | Los innumerables mártires de Zaragoza.                                      |
| 4  | Miércoles | San Carlos Borromeo arzobispo.                                              |
| 5  | Jueves    | San Zacarías profeta y santa Isabel.                                        |
| 6  | Viernes   | Stos. Leonardo, Severo y Félix.                                             |
| 7  | Sábado    | Stos. Florencio obispo y confesor y Amaranto.                               |
| 8  | Domingo   | El Patrocinio de Ntra Señora.—Stos. Severiano mártir, Mauro y Claro.        |
| 9  | Lunes     | Stos. Teodoro, Orestes y Ursino.                                            |
| 10 | Martes    | Stos. Andrés Avelino y Justo obispo.                                        |
| 11 | Miércoles | San Martin obispo.                                                          |
| 12 | Jueves    | San Diego de Alcalá.                                                        |
| 13 | Viernes   | Stos. Eugenio, Estanislao Kostka y Nicolás papa                             |
| 14 | Sábado    | Stos. Serapio mártir y Lorenzo obispo.                                      |
| 15 | Domingo   | Stos. Eugenio, Gertrudis y Leopoldo.                                        |
| 16 | Lunes     | Stos. Rufino y compañeros mártires y Edmundo arzobispo.                     |
| 17 | Martes    | San Gregorio Taumaturgo y santa Gertrudis.                                  |
| 18 | Miércoles | San Máximo obispo.                                                          |
| 19 | Jueves    | Sta Isabel reina, y san Ponciano papa.                                      |
| 20 | Viernes   | Stos. Félix de Valois y Edmundo rey.                                        |
| 21 | Sábado    | La Presentacion de Ntra Señora.—San Alberto.                                |
| 22 | Domingo   | Sta Cecilia virgen y mártir y san Filemon.                                  |
| 23 | Lunes     | San Clemente papa y mártir y santa Lucrecia.                                |
| 24 | Martes    | San Juan de la Cruz y Protasio.                                             |
| 25 | Miércoles | Sta. Catalina virgen y mártir.                                              |
| 26 | Jueves    | Los Desposorios de Nuestra Señora.—Stos. Pedro Alejandrino y Conrado.       |
| 27 | Viernes   | Stos. Facundo y Primitivo.                                                  |
| 28 | Sábado    | Stos. Gregorio papa, Esteban y comp. mártires.                              |
| 29 | Domingo   | 1.º de Adviento.—Stos. Saturnino papa y Filemeno.—Ciérranse las Velaciones. |
| 30 | Lunes     | San Andrés apóstol y san Constancio.                                        |

## DICIEMBRE

|    |           |                                                                                   |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Martes    | Sta. Candida y Natalia y san Casiano confesor.                                    |
| 2  | Miércoles | Santas Bibiana y Elisa.                                                           |
| 3  | Jueves    | San Francisco Javier confesor. (Ayuno.                                            |
| 4  | Viernes   | San Pedro Crisólogo y santa Bárbara mártir.—                                      |
| 5  | Sábado    | Stos. Sábás abad y Delfino obispo.—Ayuno.                                         |
| 6  | Domingo   | 2º de Adviento.—San Nicolás obispo de Bari.                                       |
| 7  | Lunes     | San Ambrosio ob. y doctor.                                                        |
| 8  | Martes    | † La Purísima Concepcion de Nuestra Señora                                        |
| 9  | Miércoles | Sta. Leocadia virgen y mártir.                                                    |
| 10 | Jueves    | Nuestra Señora de Loreto.                                                         |
| 11 | Viernes   | Santos Dalmazo papa y Daniel Stilita.—Ayuno.                                      |
| 12 | Sábado    | Stos. Donato y Hermógenes.—Ayuno.                                                 |
| 13 | Domingo   | 3º de Adviento.—Sta. Lucía virg. y mártir y san Eustaquio.                        |
| 14 | Lunes     | San Nicasio obispo y compañeros mártires.                                         |
| 15 | Martes    | Stos. Eusebio obispo y conf. è Irene.                                             |
| 16 | Miércoles | San Valentin y Sta. Adelaida.—Temp.—Ayuno.                                        |
| 17 | Jueves    | San Lazaro.                                                                       |
| 18 | Viernes   | Ntra Señora de la Esperanza.—Temp.—Ayuno.                                         |
| 19 | Sábado    | San Nemesio y santa Fausta.—Temp.—Ayuno.                                          |
| 20 | Domingo   | 4º de Adviento.—Stos. Domingo y Severo ob.                                        |
| 21 | Lunes     | Sto. Tomás apóstol.                                                               |
| 22 | Martes    | S. Demetrio mártir.—VERANO.                                                       |
| 23 | Miércoles | Santa Victoria.                                                                   |
| 24 | Jueves    | San Luciano y compañeros mártires.—Ayuno y Abstinencia.—Ciérranse los Tribunales. |
| 25 | Viernes   | † La Natividad de Ntro. Señor Jesu-Cristo.                                        |
| 26 | Sábado    | * San Estéban proto mártir.                                                       |
| 27 | Domingo   | * San Juan evangelista.                                                           |
| 28 | Lunes     | Los Santos Inocentes.                                                             |
| 29 | Martes    | Santo Tomás Cantuariense.                                                         |
| 30 | Miércoles | La Traslacion de Santiago apóstol y s. Sabino.                                    |
| 31 | Jueves    | * San Silvestre papa y santa Melania.                                             |

## PRELIMINAR

### Deberes de un buen cocinero ó cocinera

Todo buen cocinero ó cocinera debe ser paciente y paciente para sufrir las molestias de la cocina, y paciente para que sean bien servidos los platos que prepara.

Debe ser activo y diligente, porque de otro modo se expone á no tener la comida arreglada á la hora señalada; además está espuesto á que antes de empezar se presente algun forastero y tenga que hacer algun plato extraordinario con prontitud.

Finalmente, debe ser limpio y curioso en todas sus cosas, en llevar manchas en la ropa, y en caso de hacerse alguna, mudarse inmediatamente.

Además debe cuidar que la cocina esté limpia, así como todos los utensilios de cocer y servir la comida en la mesa. La poca limpieza es contraria á la salud y fastidia á las personas de gusto, haciéndoles repugnar los platos en que no preside la limpieza.

### Limpieza del cocinero ó cocinera.

Al levantarse, debe lavarse cara y manos y peinarse segun reglas de buena crianza.

El cocinero no debería fumar ni tomar polvo, porque ambas cosas ensucian los dedos y hacen perder el gusto al paladar, cosa tan necesaria para conocer la sazón de los guisados.

Al poner la carne, pollos ó pescado en plato ó cazuela para cocer, no lo haga con los dedos, por ser cosa nada limpia; puede hacerlo con una cuchara y tenedor, con la mano derecha; no se acostumbre á hacerlo con la izquierda. Es preciso ir con cuidado en no mancharse los dedos, pero si llega á hacerlo, puede lavarse con lejía, jabon ó ceniza y enjugarse con un paño de manos bien seco. De-

be tener cuidado de no tocar el carbon con las manos en cuanto pueda, para no mancharse.

Para no ensuciarse la ropa, se pondrá un delantal y tendrá tres ó cuatro paños de manos para poderse limpiar á menudo.

#### Limpieza de la cocina

Debe procurar tener siempre limpias las hornillas, lo mismo que la cocina. Debe barrerla á menudo, no dejando por el suelo hojas de verdura, monduras de patatas ni nada de frutas porque atraen moscas, gusanos y otros insectos que vician el aire y perjudican la salud. Si puede sacarse diariamente la basura, será mejor; de este modo se evitará pisarla y resbalar, como sucede varias veces. De cuando en cuando es muy útil y saludable el blanquear con cal la cocina y despensa.

#### Limpieza de los utensilios de cocina

Los utensilios de cocina deben limpiarse con sumo cuidado con lejía. Las cucharas y tenedores de madera, despues de fregados con lejía y pasados por agua clara, se ponen á enjugar sobre una mesa en que circule el aire. Si son de laton, despues de lavados, se frotan con un pedazo de gamuza empapada en ceniza fina pasada por tamiz y luego fregados con un trapo seco. Si son de plata ó alpaca, se lavan con agua de jabon ó con lejía, se pasan por agua clara y se enjugan con un trapo seco. Esto se hace separadamente de los platos y cazuelas; de lo contrario los cubiertos se echan á perder y en vez de limpiarlos se ensucian.

Los cuchillos es necesario limpiarlos diariamente, por que cortando la carne, pescado, verduras y fruta, se ensucian; pero no deben meterse en la lejía ni agua caliente, porque se echan á perder los mangos que son de marfil, hueso, cuerno ó madera. Para sacar las manchas que hacen la sal y los ácidos en las hojas, se toma un pedazo de corcho y con tierra greda muy fina mojada con

*Handwritten notes:*  
S S S S S  
Ba

un poco de agua, se frota hasta que desaparecen; se limpian con agua clara y se enjugan con un trapo seco. Si se han de guardar, se les pasa por la hoja un papel untado de aceite, se envuelven y se guardan el tiempo que se quiere sin enmohecerse.

Los platos, para poderlos limpiar cual se requiere, deben tenerse dos lebrillos ó barreños grandes, uno á la izquierda para lavarlos y otro á la derecha para pasarlos por agua clara. No deben ponerse todos los platos á la vez en el lebrillo, como hacen algunos, sino por partes: de este modo se evita el que se rompan con el peso.

Las tazas finas que sirven para café, chocolate y otras bebidas por el estilo, no se las debe lavar con lejía, sino con agua clara, y mayormente si son doradas.

Los pucheros y cazuelas de vidriado se limpian como los platos, con tierra greda y lejía, procurando sacar la parte de la comida que queda pegada al fondo en el acto de cocerse, dejando el vidriado del todo limpio. Las que son de cobre y laton necesitan mas cuidado en su limpieza á fin de evitar la formacion del cardenillo, que es un veneno muy activo; despues de bien limpias y enjutas con un trapo seco, se ponen boca abajo cerca de la hornilla para que el calor del rescoldo las acabe de secar. Lo mismo se hace con las de hierro y hoja de lata.

#### Utensilios de cocina

Los mejores para cocer son los de vidriado. Los de cobre ó laton pueden perjudicar la salud si no se tiene gran cuidado en su limpieza. En tal caso debe procurarse que sean bien estañados y sacar la comida de ellos tan luego como esté preparada, á fin de evitar la formacion del cardenillo; tambien debe tenerse gran cuidado con las espumaderas de cobre. Lo mejor es tenerlas de hierro ó de madera.

La experiencia enseña que, cuando se hace hervir el caldo de campana ó se pone fuego sobre una pieza de carne, se ha de tener cuidado de que no se recaliente,

porque, entonces el cobre produce unos polvos por la parte posterior que caen en la comida, y pueden causar un envenenamiento á los que coman, ó cuando ménos producirles un gran vómito.

Para probar la comida de las cazuelas y pucheros, hágase con cucharas de madera. Y para lavar los platos debe procurarse que los barreños sean de madera, pues se mantiene más caliente la lejía y no se rompen. Los mejores estropajos son los de esparto.

#### Orden de los utensilios

Es muy conveniente tener con el mayor orden todos los utensilios de la cocina para evitar la confusion en el acto de ser necesarios; luego que se ha servido de ellos, deben colocarse en su lugar, de lo contrario no se hallan y se pierde el tiempo buscando.

Debe procurarse que la leña y el carbon no estén demasiado léjos de las hornillas, para tenerlos á mano cuando se necesiten, ni demasiado cerca para evitar un incendio. Se debe procurar gastarlos con toda la economía posible, no dejándoles arder sin necesidad, ni escasearlos cuando es necesario, teniendo cuidado de cerrar ó abrir las portezuelas de las hornillas, segun el mayor ó menor calórico que se deba dar á lo que se cuece en las mismas. Con las cocinas económicas de nueva invencion se evitan todas estas incomodidades.

Cuando se destape la cazuela ó el puchero, no se debe dejar la tapadera sobre la hornilla, sino sobre un plato, que se tendrá prevenido para el objeto; de lo contrario es muy fácil que la tapadera arrastre carboncitos ó ceniza, y esto caiga en la comida en el acto de tapar.

En fin, todo cocinero ó cocinera que le guste quedar bien en su cometido, debe tener mucha ligereza, disposicion, paciencia y destreza, para que á la hora esté todo preparado, debiendo estar prevenido por la repentina llegada de algun forastero ó convidado.

## ARTE DE TRINCHAR

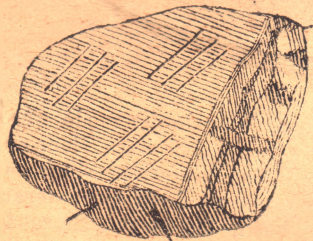
Y

### MÉTODO DE SERVIR BIEN EN LA MESA

#### Cocido

Despues de haber elegido y separado la parte más gruesa del trozo de vaca que se sirve, y haberle despojado de todas sus partes tendinosas y grasas, se corta en lonjas más ó ménos gruesas al través de las fibras musculares; se colocan en un plato en suficiente número para cada uno de los que estén en la mesa, se pone en el plato un tenedor, y se hace que circule.

*Lomo de vaca.* Se levantan los magros interiores y exteriores, se cortan al través y en lonjas más ó ménos gruesas, haciendo tantos trozos cuantos sean los convidados: se colocan con simetria en un plato, y puesto en el un tenedor, se hace circular.

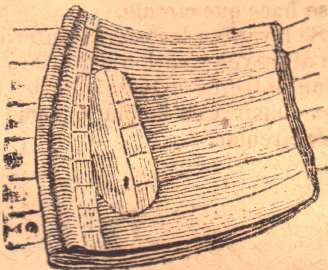


El *paladar*, así como la *lengua*, de cualquier modo que estén cocidos, se cortan en lonjas más ó ménos gruesas.

zas, y siempre trasversalmente, para servir las como se ha dicho de los anteriores; pero como las partes intermedias se consideran las mejores, porque realmente son más tiernas, se ofrecen regularmente á las personas á quienes se desea manifestar alguna atención.

### Ternera

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

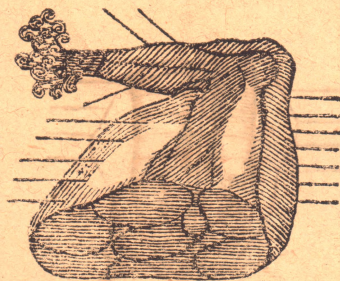


La cabeza de ternera, de cualquier modo que se haya aderezado antes de servirse á la mesa, tiene entre sus trozos mejores, y que deben preferirse y ofrecerse en primer lugar, los ojos y sus ruedos y circunferencia, y las quijadas, subiendo hasta las orejas. Se separan en seguida los huesos, se descubren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

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

El cuarto se sirve tambien en trozos más ó menos considerables, sea la que quiera la forma que tenga.

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



### Carnero

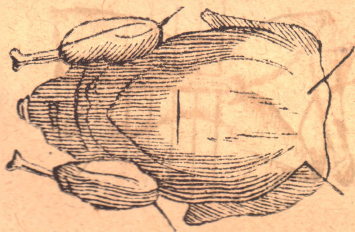
*Pierna.* Se toma con la mano izquierda el cabo, que en su extremidad debe estar envuelto en una hoja de papel; se coloca delante, y con la mano derecha, armada de un cuchillo largo y bien cortante, se divide perpendicularmente, empezando por abajo, y se hacen tantas tajadas delgadas cuantas se puedan á lo largo y á lo ancho; despues se quita la porcion muscular de la pierna, y se le da vuelta para concluir la por ambos lados, cuando se quiere dejar el hueso limpio.

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

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

el cuchillo, introduciendo su hoja cerca del mango hasta la articulacion, de modo que, prolongando la cortadura sin dejarlo, se pueda conseguir levantarlo todo en una pieza; despues se introduce el trinchante en la parte mas espesa del muslo, para llegar, pasando el cuchillo por debajo, hasta la articulacion con la rabadilla; se levanta y se acaba de desprenderla de lo que la detiene por encima; y despues de haber operado lo mismo por ambos lados, se levanta toda la rabadilla á lo largo del esternon, se separa aquella en dos ó tres partes, y se rompe el caparazon si se juzga oportuno.

Para dejar intacta la mitad del pavo, se le pone de lado en el plato, haciendo una cortadura paralela á lo largo entre los dos muslos, y prolongándola hasta el obispillo ó rabadilla, se vuelve la pieza y se levanta con el trinchante, apoyándola con el cuchillo en medio de la espaldilla, se separa su parte inferior y se hace lo que vulgarmente se llama mitra.



Polla, gallina y capon

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

#### Ganso

Despues de estar levantado lo magro de los dos lados del esternon (que es el hueso que está sobre el pecho) por

medio de secciones á lo largo, se separan y dividen en dos, cuatro ó seis trozos trasversales, se acaban de quitar los alones, tomándolos por encima y haciendo lo mismo con los muslos, y se sirven.

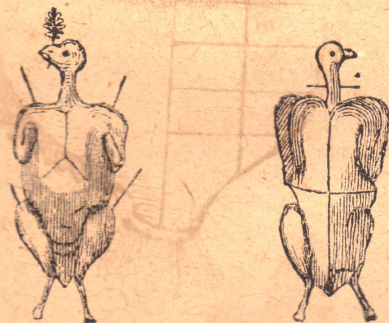
#### Pato

Cuando el pato se presenta asado, se ejecutará lo mismo que respecto al ganso; pero si es cocido, se separan por de pronto los alones y los muslos, y se levantan con limpieza sus trozos para dividirlos á lo largo ó ancho.

Las demás piezas menores de pluma se trinchán de la misma manera que las que se acaban de expresar.

#### Pichones

Se cortan en cuatro partes iguales, y las primeras se sirven con los muslos, que deben presentarse á las personas de alguna distincion.



Se deben trinchar como las aves caseras de que se ha hecho mencion, con la diferencia de que en estas las alas y todo lo proximo á ellos son los trozos preferidos.

#### Pardices

cesita más que practicarla sin temor, aunque sea la vez primera.

Lo principal para quien se encarga de trinchar, aun cuando no sea para servir, pues esto pertenece á los dueños de la casa, es hacerlo con un tenedor de tres puntas de bastante consistencia, para que no se doble al esfuerso que á veces hay que hacer.

Es tambien necesario un buen cuchillo ancho y sobre todo bien afilado. Despues de haber sacado la pieza que se ha de trinchar fuera de la fuente en que se ha servido, para no derramar la salsa que la acompaña, debe el trinchar, sentado ó en pié, segun lo exige el caso, proceder con destreza, prontitud y aseó. En una palabra, por poco conocimiento que se tenga de las articulaciones ó disposicion general de los huesos que pueden encontrarse en la pieza sobre que se obre, no puede ser difícil ni dilatado el colocar las partes separadas con orden en platos proporcionados, conforme fuese necesario hacerlos circular, para que la concurrencia quede servida á su gusto.

#### DEL SERVICIO

Se entiende por la palabra servicio, el orden y disposicion particular con que deben colocarse todos los manjares sobre la mesa durante el tiempo de la comida, y quitarse segun uso admitido. Pudiera anadirse el método en el comer y hacer los honores de una mesa, pero esto no pertenece á nuestro asunto. Toda comida de alguna consideracion se compone ordinariamente de cuatro servicios, distintos los unos de los otros, por los platos que deben servirse en ellos.

En el *primer servicio*, que en otro tiempo era más complicado, segun el uso moderno van comprendidas todas las sopas ó menestras de carne ó de vigilia, los platillos calientes ó frios, así como las mudas de estos mismos y todas las demás entradas.

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

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

En el *cuarto*, en fin, que se llama postre, se comprenden todas las frutas, en compota y confitadas; pero como este servicio debe sobre todo recrear la vista, nada debe omitirse para hermosearlo, como juiciosamente observa el autor del antiguo Almanaque de los gastrónomos, y esto se conseguirá no omitiendo nada para que luzca su variedad, y alternando oportunamente los diferentes elementos de que se componen; de modo que dos fuentes de la misma clase no se coloquen jamás demasiadamente cerca. Sin embargo, cuando la abundancia de los frutos sea tal que no pueda seguirse esta regla, será necesario cuidar de la variacion de sus especies de colores. Se dá por sabido que los helados ó quesos helados no deben presentarse jamás en la mesa sino al fin del postre, y entonces se ponen en los sitios de las frutas que se hayan quitado, á distancias iguales.

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

*Primer servicio.* Dos sopas y sus mudas correspondientes colocadas en los dos extremos de la mesa; cuatro

plátillos frios, cuatro intermedios calientes y seis entradas á discrecion.

*Segundo servicio.* Dos ensaladas, dos asados de pescado, dos de caza de pelo, otros dos de caza de pluma, dos aves caseras, la aceitera y la salsera á cada extremo: esto es muy necesario.

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

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

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

## ADICION

SOBRE LA CORTESANÍA Y HONORES QUE DEBE GUARDAR TODO  
BUEN GASTRÓNOMO EN LA MESA, Y REGLAS  
PARA TRINCHAR

En la mesa es donde se vé la torpeza y mala educacion del hombre que no es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor y el cuchillo, todo lo toma y maneja al revés de los otros; se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se dá en los dientes con el tenedor, y tambien se los escarba con él, con los dedos ó con el cuchillo, que dá grima el verlo.

Cuan do bebe no se limpia antes los labios ni los dedos, y así ensucia el vaso, y más por cogerle con toda la mano; regular mente bebe con ánsia; esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos. Si se pone á trinchar alguna pieza, nunca atina con las coyunturas, y despues de trabajar en vano para romper el hueso, salpica á todos con la salsa en la cara, y él se queda todo manchado con la grasa y con las copas que se le caen en la servilleta, que al sentarse metió por el primer ojal de la chupa ó casaca, pero dejando la punta de modo que siempre le está haciendo cosquillas en la barba. Al tomar café se quema seguramente la boca, aunque le dé antes mil soplos; se le cae tambien la cuchara, la taza ó el platillo y al fin se le derrama encima. Verdad es que todo esto no son delitos criminales, pero sí muy ridiculos y fastidiosos entre gente de moda; y la gastronomia nos enseña á precaverlos para que seamos bien recibidos, poniendo gran atencion en los modales de las personas de crianza y bien educadas, y habituándonos y familiarizándonos con ellos.

Como el buen gastrónomo ha de sentarse á la mesa lo más una vez cada dia, debe saber hacer los honores de ella, si fuere en su casa, y servir particularmente á las señoras en cualquier otra donde se halle; y así el plato que tuviere delante ha de saber trincharle, no equivocando el que ha de servirse con cuchara con el que debe partirse con cuchillo ni cortándole contra el uso diverso de cada pescado, aves, etc. Lo mismo digo del saber mondar y partir las frutas, helados y pastas; cualquiera de estas que parecen frioleras, si las hace con torpeza, dá una prueba de que no se ha criado en casa donde hay semejantes platos, y por consiguiente que es hijo de pobres y humildes padres, ó que se ha criado con tal abandono, que no sabe comer en una mesa decente. Los brindis ya no suelen admitirse en una mesa de gente fina, porque á la verdad es una impertinencia el interrumpir.

pir á uno que tiene la boca llena con un cumplimiento muy formal, que muchas veces no viene al caso, y mucho menos cuando suelen estar en confusa alegría, y que cada uno bebe por su gusto y no por la salud del otro; así no se debe brindar, á menos que lo hagan los demás, en cuyo caso la cortesania prescribe, como en todo, conformarnos al estilo corriente en cada parte.

¡Cuántas y cuán variadas son las reglas que se han de observar en la mesa! ¡Qué de incongruencias se han de temer! La precipitación al sentarse, la elección de un puesto que no nos conviene, una ostentación de apetito pueril, ojos ávidos sobre los manjares, un aire goloso, unas manos siempre en movimiento, los dedos de continuo mojados y poca limpieza, todas estas son groserías. Debe siempre evitarse: 1.º el roer, golpear y sorber con ruido los huesos para sacarles la médula; 2.º romper los huesos de la carne ó fruta; 3.º hacer ruido, mascando ó bebiendo; 4.º poner en el plato comun, salsera, etc., cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara comun. En suma, es falta de urbanidad que supone poca educación sentarse á la mesa ó levantarse de ella antes que los otros; manifestar preferencia á ciertos platos sin dar una razón que la justifique; extrañar ciertos platos, aunque para nosotros sean nuevos, y decidir magistralmente sobre los manjares, sus condimentos, y mucho menos acerca del precio y escasez de ellos sin grande oportunidad.

Sepan, pues, todos los que hayan leído esta obrilla y quieran aprovecharse de su lectura, que en la mesa es donde menos puede ocultarse el menor defecto: se deben observar las cosas repugnantes en los demás para evitarlas ellos, como son: comer muy aprisa ó muy despacio, porque lo uno arguye miseria, hambre, gula y que han ido solo á comer, y lo otro es decir que no les gusta la comida, y que así entretienen el tiempo. No deben estar callados siempre en la mesa; al contrario, alegrarla con chistes y conversaciones festivas, pues no es la

hora ni el paraje de tratar de asuntos graves, ni tampoco hagan el charlatan ó el gracioso, porque no crean los otros que se les ha calentado la cabeza; no hagan melindres oliendo cada plato y dejándole de comer despues de hacer un gesto, porque es tachar al dueño de la casa y causar asco á los convidados: no coman tampoco de todos los platos sin excepcion, porque pueden granjearse la fama de tragones ó golosos. Cuiden sobre todo los iniciados en este precioso arte, de comer con tanta limpieza, que ni manchen los manteles al trincar ó servir el vino, ni la servilleta á fuerza de limpiarse la boca y los dedos: si estornudan, tosen, se suenan ó escupen, y si les da hipo ó les viene algun erupio, pónganse siempre la servilleta delante, además del pañuelo ó la mano, y bajen despues la cabeza, reconociendo el disimulo de los demás; en fin, no olviden que la falta más minima en la mesa es un defecto capital en ellos de lesa gastronomía, para que su instruccion sea completa en esta ciencia tan grata como provechosa, y aprendan y practiquen agradecidos las reglas siguientes, tan conformes á sus principios para trincar y servir los manjares, tomar y ofrecer las bebidas.

Variedad de artes cisorias tenemos en todas lenguas; pero en realidad el método más cómodo, grato y libre de inconvenientes para repartir los manjares, es prevenir que se saquen á la mesa ya trinchados, pues es cosa que causa lástima ver á un gastrónomo bien educado, estar trabajando á destajo toda la comida, haciendo disecciones de carnes, piornas, costillas, aves y pescados, formando líneas sobre ojaladres, budines, pasteles, etc., y apenas probarlos, como otro Tántalo, en medio de la abundancia de comida, bostezando de desmayo, empalagado y harío de tufo, si es que por fortuna no se le ha echado á perder el mejor chaleco ó pantalon con algo de grasa, ó no se hace algun corte que le quite todo el gusto de haber complacido á los otros con su servicio, ó no reciba un bochorno de algun imprudente que le diga: amigo, esta

ensalada podia estar aderezada segun arte, pero se conoce que á V. le sobra la sal, pues la derrama sin medida, y otras imprudencias de algun insulso decidior.

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

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

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

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

5.º Se anuncian las sopas que haya, para que cada uno pida, y se servirán con el cucharón, asi como los garbanzos, verdura, menestras, caldos ó salsas, atendiendo en lo mejor á los principales y señoras.

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

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

8.º El lomo del becerro, lechon, carnero, se trincha

al hilo y al través de pequeñas lonjas, el delicado riñon y solomillo en pequeños pedazos.

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

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

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

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

13. En el jabalí, corzo, lechoncillo, y en todo cudrúpedo pequeño, se corta la cabeza y las orejas: divide-se por la mitad, córtase el muslo y la espalda izquierda, despues el muslo y la espalda derecha; levántese el pellejo de lo restante y pártase para quien guste: dividase en dos partes el espinazo; y se sirve en pedacitos, siendo muy sabrosos los del pescuezo, costillas y piernas.

14. El pavo, gallina, paloma, pichones, pollos y aves se tienen firmes con el trinchante, apoyándose con el cuchillo, y se tomará con aquél lo grueso del muslo izquierdo, cortando el nervio que le une, y tirando con el tenedor por la izquierda, despues el alon por la coyuntura, hágase lo mismo por la derecha; de estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes, y si fuere pavo, la ubre se servirá en pedazos aparte, y la pechuga á lo largo, y luego en pedazos al través, dejando el esqueleto solo.

15. Cuando estas aves son muy tiernas, dividanse en dos partes á lo largo, y se sirven; el pedazo de la rabadilla es regalo de cariño: tambien las perdices se trinchan así; pero mayor obsequio gastronómico es dar á cada uno un pájaro ó dos si son pequeños.

16. La cerceta, ánade y toda ave de agua se dividirá en lonjas; los lados del estómago en primer lugar, y despues los muslos y alones.

17. Los conejos y liebres se partirán á lo largo desde el cuello, dividiendo en dos el espinazo: se sacan los lomitos y se cortan al través en pedazos pequeños.

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

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

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

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

22. En los postres se repartirán los melones en rebanadas á lo largo, y las sandias en circulo. Las peras, manzanas, melocotones y naranjas se cogerán con un tenedor pequeño ó punzon, y mondadas de alto á bajo de modo que quede colgando la cáscara, se partirán á pedazos á lo largo, y se sirven con la punta de un cuchillo.

23. El café se sirve en tazas ó grandes jicaras con sus platillos y cucharitas, echando de la cafetera tanto café cuanto basta para estar casi llena la taza, si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien en el plato; y

tomando la cuchara general, se echará el azúcar que guste, ó se servirá á las señoras y caballeros de carácter, ó repetirá si quisieren; llenando despues de licores las copas, se irán alargando á cada uno de los que pidan.

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

el gigote sazónándolo todo de especias y unas pocas táparas remojadas antes, y esto siempre que de ellas usares en guisados: lo servirás con muy poco caldo; y si tuvieses huésped, toma una magra de carne, ásalala, pícala con un pedacito de tocino gordo, ásalala, échala en la sartén puesta al fuego, revolviéndola apresuradamente, y cuando te parezca estar bien frita, sazónala de sal y todas especias y un poquito de caldo, con una miaja de aguardiente; lo servirás, y esto lo puedes hacer en media hora: no hallarás otro modo más pronto para un principio de carnero. En ocasion de huéspedes inesperados, es monester discurrir, ya que no se pueden echar de casa.

#### Pebre

Para pebre, corta las raciones y emperdígala en la olla; te harás cargo de la carne que echas, para que corresponda al recado; toma ajos limpios en el almirez, pon sal correspondiente y pimienta, lo machacarás muy bien, lo desatarás con agua, y échalo en la olla con unas hojas de laurel: para treinta raciones, echarás una libra de aceite; si añades un hueso de tocino, sale bien, aunque tiene poco que sacar: ponlo á fuego manso, que se vaya rehogando, y cuando estuviere cocida la carne, la compondrás así con un puñado de perejil, huevos duros machacados; lo desatarás con el mismo caldo y un poco de agrio, si no hay tomates, que dé un par de hervores; es así muy bueno una ú otra vez. Advierte, que ha de estar más sabroso este que otros guisados.

#### Lampreado

Este es un guisado que se da la mano con muchos. Lo dispondrás así: corta la carne á pedazos como nueces ó raciones; pícarás tocino; despues de frito, echarás cebolla y la freirás con el mismo tocino; emperdiga en la sartén con sal la carne; pon tambien pimienta: emperdigada la tendrás en una olla á poco fuego, dándole algu-

nas vueltas; échale un poco de agua, que no se socarra, y se cueza; la sazónarás de sal, especias finas, que sean clavillo y canela, un puñado de perejil, un poco de azafrañ: si quieres hacer una salsa pronto, toma unas yemas, las desatarás con una corta cantidad de vinagre, despues con caldo tibio, á fin de que no se coagulen, y las echarás en el guisado; pero te advierto que no ha de hervir. Sirve luego el lampreado.

#### Carne rehogada en guisado

Pon las raciones en olla con sal y pimienta, unos granos de ajos majados; cortarás tocino y cebolla, partes del tamaño de dados; cuando las partecillas del tocino estén blancas añadirás la cebolla, que se fria todo bien, lo echarás en la olla puesta al rescoldo; se irá rehogando; poco á poco añadirás agua del puchero, que estará sobre la boca de la olla, y cuando está cocida, la compondrás en esta forma: segun la cantidad de guisado, tomarás dos ó tres brazos de carnero, ásalos bien en las parillas, machácalos en el mortero con unos granos de ajo, machaca asimismo unas tostadas de pan remojadas en agua y vinagre, y exprimidas, un puñado de perejil, brotes de yerba-buena, clavillos, canela y dos pares de huevos crudos; desátale todo con el caldo del guisado, échalo en la olla, que dé dos hervores: es muy buen compuesto de tantos simples, si de muchos simples puede resultar un buen compuesto; pero un cocinero de habilidad entre simples sabe hacer buenos compuestos. ¡Cuidado con el acierto!

#### Otro modo de ménos trabajo, cocida la cena.

Sacarás dos ó tres cucharadas de caldo, échalo en la sartén con un poquito de vinagre, especias finas, que son clavillo y canela, lo pondrás á calentar, añadiendo un puñado de harina; revuélvela bien hasta que se queme, de modo que se ponga parda; luego lo echarás en la olla,

que dé un hervor: es gustoso y se compone con poco recado.

#### Otro compuesto

Tostarás rebanadas de pan, las pondrás en remojo con agua y vinagre; limpia perejil con abundancia, échalo en el mortero con media docena de granos de ajos, con todas especias; todo lo machacarás, y cuando esté machacado, exprime el pan, machácalo también, desátalo con el caldo del guisado, que dé dos hervores, lo sazonarás y podrás servirlo.

#### Otro

Siempre procura tener un puñado de piñones ó de avellanas y huevos, por si te sale alguna cena, para tener recurso: machacarás un puñado de avellanas; ten un toston de pan en remojo; echarás un puñado de perejil, unos granos de ajos, y todas especias, y cuando esto se hubiere machacado, exprime el pan, machácalo, echando cuatro huevos crudos; lo desatarás en el caldo de la cena; dará un par de hervores. Si no tuvieses avellanas u otras cosas con que componer el guisado, lo harás con un toston de pan, especias, huevo y un puñado de perejil; esto se une bien con todo el guisado. Hazte cargo de especias y demás recado, proporcionándolo al guisado y su cantidad, porque no te puedo dar reglas fijas, y se queda á tu prudencia. Advierte que el clavillo y pimienta sobresalen mucho; las especias en demasia tambien suelen descomponer el guisado: tambien sale bien el guisado con tocino y buenas especias, procurando que haya poco caldo y se emperdigue á fuego lento, echándole un poco de vino blanco; si no tuvieses, sea tinto, con unas hojas de laurel y salvia.

#### Carnero verde

Los nombres de guisados son como los títulos de comedias, que en el título se saca poca sustancia, y aun-

que sea muy expresivo, pocas veces da bastante luz al ignorante: así, amigo cocinero, aunque seas cocinero de título, no hagas mucho caso de los títulos que sean así ó asá, porque nosotros tenemos vocabulario aparte, y es preciso acomodarnos á los términos de nuestra profesion: mira lo que debajo del título se te propone y aprende lo que ignores; que los títulos, si no eres crítico, no te darán en rostro. Cortarás las raciones, las pondrás en la olla con sal y pimienta, cortarás tambien tocino del tamaño de dados, lo freirás bien, echarás cebolla menuda y frita, la echarás dentro de la olla, que pondrás á fuego lento, que se vaya emperdigando, dándole algunas vueltas, y cuando te parezca haber pasado hora y media que se emperdiga, échale agua, de la que tendrás en un puchero sobre la olla del guisado: cuando éste estuviere bien cocido, pondrás perejil en abundancia, yerba-buena, cogollo de la lechuga, picado todo, piñones remojados y picados, todas especias, un poco de ágrio de limon ó naranja: es guisado estupendo.

#### Guisado á modo de pebre

La carne de pierna es la mejor para guisados: córtala en trozos como nueces, ponla en la olla con sal y hojas de laurel; toma tocino entre gordo y magro, lo cortarás al tamaño de dados, lo freirás y echarás en la olla; luego machaca ajos con pimienta, y lo desatarás con una poca de agua; lo echarás todo en el guisado; pon aceite como para pebre, lo pondrás al rescoldo, que se vaya rehogando, y cuando te parezca, lo añadirás con el caldo suficiente, lo sazonarás de sal y de todas especias: procura siempre echar perejil ó tomate, y te podrás chupar el dedo si no eres político.

#### Costrada de carne y huevos

Tomarás de lo magro de las piernas, lo emperdigarás en las parrillas, lo machacarás con un pedacillo de tocino

gordo, cebollas y un puñado de perejil; cuando todo estuviere machacado, ponlo en la olla á fuego lento, que se vaya haciendo; hecho ya, compondrás huevos mejidos, del modo que diré en el capítulo donde se trata de los huevos; sazona el gigote de sal, todas especias y piñones en pieza llana; echaras una porcion de gigote, luego pondrás otra de huevos mejidos, y así irás armando la costrada; y cuando esté compuesta, le pondrás encima un manto de huevos bien batidos, con azúcar y canela sobre todo el recado; pondrás más fuego arriba que abajo, hasta que haga costra, y la podrás partir como torta-da.

#### Costrada de otro modo

Cortarás lo magro de la carne, la picarás con un pedazo de tocino entre magro y gordo, con perejil y unos granos de ajo: ya dije se podian omitir los ajos, pero por ser esta especia más comun entre los pobres, por eso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi país tengo alguna excusa. Echa el picado en la sarten, y cuando esté bien emperdigado, lo pondrás en la olla, para que se cueza; tendrás cocidos unos pedazos de longaniza, y lo partirás á ronchas delgadas; sazonarás el gigote de todas especias y unos piñones remojados; lo vaciarás en una tortera ancha, batien-do huevos correspondientes á la carne; echarás mas de la mitad con la longaniza, revolviéndolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si quieres echar azúcar y canela, puedes muy bien, si no canela solamente: pon la vasija entre dos fuegos, hasta que se cuaje: es muy buen plato.

#### Otra costrada

Despues de picado el gigote lo cocerás y harás una hoja de esta masa, y la masa con harina mejor, ó la flor de la harina, un poco de vino blanco y azúcar con man-

teca de tocino picado: harás una hoja, lo que coja la tortera, y pondrás allí el gigote; harás otra para encima, y si quieres por dentro cogollos de alcachofas cocidas, ó magras de piernas de pardiças, pollos ó pechugas de capones y otras viandas: luego pondrás la tortera á poco fuego arriba y abajo, que se embeba aquella humedad; despues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarlas, tostaras azúcar blanco, y lo machacarás, y con claras de huevos bien batidas untarás la costrada, has'a que esté blanca, esto, es darle el baño despues de cocida, porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir á personas de suposición ó categoria, etc.; que segun para quien, es mucho regalo.

#### Almóndigas de carnero

Picarás con gordo, perejil y unos ajos verdes la carne magra que tuviere; pondrás á cocer los huesos que quiteaste de la carne, con otra de tocino, ó alguna corteza, para que haya sustancia, y espumalo, dejándolo cocer; luego compondrás el picado de este modo: echarás un poco de pan rayado y queso, todas especias, azafran, huevos crudos correspondiente, y lo amasarás todo bien en una vasija: despues de amasada la pasta, la sazonarás en crudo de sal y especias, vaciarás el caldo de los huesos, en donde se han de cocer las almóndigas, y las harás, sin que las manos las toquen, como diré en el capítulo segundo, artículo quinto, tratando de las ranas; quando hayas hecho las almóndigas, cuécelas cocidas, tendrás una salsa de avellanas compuesta como queda dicho, la echarás, que dé un hervor, desatándola con un poco de ágrio.

#### Cebollas rellenas con carne

Se leará la carne magra, como arriba, la pondrás en una vasija con todas especias, pan rayado, sal, piñones y un poquito de queso; amasarás muy bien la pasta con

huevos crudos, á proporcion de la carne, v. gr., á cada libra de carne pondrás ocho huevos; la sazonarás antes de hacer el relleno de los huesos que quitaste, y alguno de tocino, cocerás en agua y espumarás: á las cebollas quitarás los cascos de dentro con una punta de cuchillos, la irás rellinando y poniendo en vasija, donde estén espaciosas: luego echarás el caldo de los huesos, las pondrás á cocer, y cocidas, echarás en salsa de avellanas tostadas con unos huevos, y un poco de ágrio de limon. Son rellenos de mucha sustancia y gusto.

#### Lechugas rellenas

Cuando las lechugas son crecidas, son aptas para relleno: quítales cabos hasta lo arrimado á las hojas, lávalas bien, ponlas á cocer en agua hirviendo con sal; cuando estén medio cocidas, sácalas sin maltratarlas, escurriéndolas en una tabla limpia; compondrás el picado como para las cebollas, y el caldo de los huesos de la carne; exprime la lechuga una cada vez, porque no les quede verdor: cuando estén escurridas, cógela de abajo, ensanchando las hojas de una y otra parte; pondrás en medio más bulto que un huevo del picado: irás cogiendo las hojas de una parte á otra, de modo que vuelvan al cabo, las irás entretejiendo por las hojas, que tienen más fuerza arrimadas á lo más grueso del tronco; de este modo no es menester atarlas, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: podrás jugar con la lechuga con la pelota, mas no la tires, si quieres ganar la pasada; las pondrás espaciosas en vasija los cabos hacia arriba, las cocerás con el caldo prevenido, y cocidas con salsa de avellanas, échales un envite.

#### Calabazas rellenas

Escogerás las calabazas del tamaño de la muñeca, les cortarás del cabo y corona un dedo; luego tomarás media caña, que no tenga nudos, que esté á modo de las

barrenas que tienen los carreteros ó cuberos, y taladrarás las calabazas de una á otra parte, quitándoles el corazón, en cuyo hueco pondrás la carne picada con los requisitos indicados al tratar de las almóndigas del carnero, rellinando las calabazas, y despues las pondrás en una cazuela; échales el caldo de los huesos, ponlas á cocer por espacio de dos horas: la pasta y huevos las comprime. Para que no se deshagan, cuando estén cocidas, échales la salsa de avellanas tostadas con un toston de pan remojado, huevos y especias, desatándolo todo el mismo caldo; dará un par de hervores, moviendo de cuando en cuando la vasija para que no se socarren: así lo podrás servir.

#### Pepinos rellenos

Tomarás los pepinos un poco crecidos, les cortarás dos ó tres dedos hacia el pezon, y dedo y medio por la corona; les quitarás la corteza, quita tambien el corazón del mismo modo que á las calabazas; tendrás dispuesto el relleno picado como para las pasadas; rellena los pepinos, cuécelos con el caldo que llevo dicho; despues de cocidos, échales la salsa. Si quieres poner en el picado tocino magro, longaniza ó salchicha, sienta muy bien, como cualquier otra carne de ave.

#### Guisado de carnero con granada

Pon las raciones cortadas en la olla con sal y pimienta, picarás tocino gordo y cebolla, échalo en la olla, y de este modo se irá rehogando la carne á fuego lento, y cuando estuviere algo más que medio cocida, le echarás una salsa de avellanas como queda dicho, poniendo de todas especias; cuando ya se hubiere del todo cocido, toma dos ó tres granadas cocidas, y las exprimirás sobre el guisado: se hace así una salsa muy gustosa y buena.

#### Lonjas magras de carnero ó de ternera

Cortarás las lonjas de la pierna del carnero ó ternera, al través y no al hilo; de ternera son mejores: las pon-

drás por la tarde con una poca de sal hasta la mañana; y si tuvieres que freir tocino, lo harás antes que las de carnero ó ternera: ponlas fritas en una cazuela; les echarás azúcar, vino blanco, unas hojas de laurel y una raja de canela; las dejarás cocer y no se conocerá si son de carnero ó de tocino.

#### Tortillas de gigote de carnero

Pica la carne como para gigote, cuécela, y cuando cocida sácala sin nada de caldo en una vasija, déjala enfriar, échale pan rayado, azúcar y canela; amásalo con huevos, podrás hacer las tortillas con manteca, y si ne quieres hacerlas con dulces, las sazonarás con todas especias, pero si llevan dulce, las servirás con azúcar y canela por encima, y las has de freir antes con la manteca.

#### Chuletas de carnero

En ningún tiempo son mejores que cuando están las yerbas bien curadas, que es en julio y S. Miguel. Toma las chuletas descargadas, esto es, quitándoles el espinazo, y las golpearás muy bien con la hoja de la cuchilla, las pondrás en las parrillas, de modo que se vayan asando; con tocino frito, ágrío de limon, las irás untando con unas plumas y lo mismo harás con la cola del carnero; y si á ésta añades un poco de pan rayado, será linda comida para los inapetentes.

#### Sesos de carnero

El mejor modo de componer los sesos, es cocerlos con agua y sal; despues de cocidos, córtalos á rebanadas muy pequeñas, se bañan con huevos batidos, y los freirás con manteca ó aceite, sirviéndolos con azúcar y canela.

#### Manos de carnero

Despues de bien limpias en agua hirviendo, las partirás y quitarás un casanillo, que tienen entre las dos

ufías; las cocerás con agua y sal, cocidas, las pondrás en una cazuela; con el caldo compondrás una salsa de piñones, y unos granos de ajo, perejil, tomates, queso rayado, un remojon de pan y todas especias; lo desatarás en el caldo de las manos, que den un par de hervores y sirvelas de este modo; que en adelante hablaré sin rebozo del de los piés de cerdo.

## CAPÍTULO II.

### PROSIGUE LA COMIDA DE CARNE

#### Caldo helado

Despues de bien cocida la carne, y sazonada de sal sin especias, sacarás del caldo que no tenga gordura, lo pondrás á enfriar y compondrás así: á cada taza de caldo echarás dos yemas de huevos bien batidos y desechas, y una onza de azúcar; las desatarás con el caldo que tienes á enfriar con el azúcar, y lo revolverás todo; si es poca la cantidad del caldo, lo pondrás en tazas, y para cada una es menester un puchero de agua hirviendo; pondrás la taza sobre la boca del puchero, y le harás hervir hasta que se cuaje el contenido de la taza, como natilla; los servirás con polvos de azúcar y canela, y si tienes muchas tazas que componer, pondrás para cada una su puchero; mas si quieres hacerlo en una tortera grande poniendo fuego arriba y abajo, bien puedes, y así lo partirás como tortada. Es bueno y hay muchos deseos de saber componerla.

### Caldo de otro modo

Por la mañana, despues de poner el fuego en la cocina, pon las ollas con agua; corta las raciones, échalas en una perola, ó cazuela con el agua que quites de las ollas; lavarás bien la carne, y si estuviere muy caliente, témplala con fria, porque sino se pone roja la carne; la espumarás, la echarás sal y tocino: en el tiempo que se cuece, machaca una salsa de avellanas, con todas especias, huevos duros, y en lugar de pan, hígados de cabrito, si tienes, sazonarás la olla con sal, pimienta y azafra, que tome buen color la carne; desatarás la salsa con el caldo, y echarás en la perola que se ha de hacer, añadiéndolo además del caldo: al mismo tiempo apartarás un poco de caldo de la olla y le añadirás agua; en dando dos hervores, apártalo del fuego, poniéndolo á sudar en una cesta de paja; y perdida la fuerza de su calor, desatarás unos huevos (para cada escudilla medio), lo desatarás con el molinillo y un poquito de vinagre; para que se desaten las ligaduras, irás mezclando el caldo tibio, revolviendo sin cesar, que no se coagule: lo mismo harás cuando lo echés en la olla. Si hubieres de dar á un enfermo una escudilla de caldo con yema, procura quitar la grasa al hacer el huevo, dejando la clara para otra cosa: desatarás solo la yema, que de este modo es mejor el caldo.

### Sopa

Cortarás la sopa de buen pan, á rebanadas un poco erecidas y delgadas, las tostarás, tendrás prevenido tocino magro cocido y unas tajaduras de hígado fritas, y huevos duros: de éstos deja una porcion de yemas sin picar; pica perejil, y echarás una porcion de sopas; irás añadiendo del picado, y perejil, unos polvos de queso, de clavillo y canela; pondrás de nuevo otra porcion de sopas con otro tanto recado, de este modo armarás las piezas: machacarás una salsa de avellanas, y la desatarás con el caldo de la olla; la pondrás á cocer en una ollita,

dándole algunas vueltas para que no socarre; cuando esté cocida sazónala de sal y especias, mojarás las sopas, echando la mitad de toda la salsa, las pondrás á hervir, y cuando se haya embebido el caldo, retira las sopas y echa la otra porcion de la salsa: las yemas que te queden, pártelas por en medio, poniéndolas sobre las sopas, y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes, sientan bien entre medio de las yemas; pondrás fuego encima, hasta que se tuesten. Si en la salsa, al tiempo de desatarla, hubieres deshecho unos huevos crudos, no tendrás que echarlos despues por encima. Esta es una sopa muy buena y de sustancia.

### Sopa comun

Escogerás del mejor pan que tuvieres; cortarás sopas largas y delgadas, las tostarás en las parrillas ó en tortera, con fuego arriba y abajo, y para que no se quemen, les darás alguna vuelta; tendrás cocido hígado de carnero, y rayarás el queso, armarás las sopas en las vasijas, de porcion en porcion de sopas les irás echando del hígado y queso, con especias, clavillo, canela y perejil picado, hasta que se llene la pieza; tendrás una salsa de avellanas machacadas, la desatarás con el caldo de la olla, ponla á cocer, y cocido, echarás la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojarás y pondrás á hervir, y despues que hayan hervido, sácalas del fuego, échales encima la otra porcion de salsa, las pondrás fuego en la parte superior, hasta tostarse: las servirás así. Es muy buena comida para todos.

### Otra sopa

Cortadas y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de capon, de perdiz, hígado frito y unos trozos de longaniza cocidos con la carne, y al mismo tiempo cocerás los capones y perdices, y algunas loujas de tocino desatado y tierno, crudo, con algunos pajarrillos y huevos duros; armarás la sopa, si quieres

searle dulce, podrás; que algunos les gusta con azúcar y canela, y no dejes de echar en la olla especias, clavillo, canela y azafran. Despues de armada la sopa, la bañarás de caldo y la pondrás á hervir, hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa despues de com puesta y hervida; batirás unos huevos, échalos por encima; de modo que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondrás un polvo de azúcar y corazones de alcachofas cocidas. Si quieres poner un capon ó gallina sobre la sopa la cocerás primero, y despues de cocida la pondrás en el asador, que se tueste, y cuando esté tostada, pondrás en el asador un pedazo de tocino gordo, envuelto en papel de estraza; lo cobarás, y las gotas que caigan del tocino aplicarás á la gallina; asimismo batirás bien unas yemas y con un manojo de plumas untarás la gallina al fuego, y quedará como si estuviera dorada. Tuesta la sopa, que haga costra por encima, y sentarás la ave, los pechos para abajo, sobre la sopa. Esta sopa puede salir á la mesa de un grande de España.

#### Burete

Del burete de ayuno diremos algo: para el de carne rayarás pan y queso, para cuarenta tazas cuatro onzas de queso, cocerás yerbas, como son: acelgas, lechugas y algunos livianos, y lo picarás todo en un puñado de perejil y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla, donde se ha de hacer la escudilla, con el queso; echarás pimienta, azafran, clavillo y canela; cuando estuviere la carne cocida, la sazonarás de sal, azafran, pimienta, para que tome color; echarás el caldo en la olla, donde están las yerbas, y lo pondrás á hervir: luego irás echando pan hasta que se tenga el cucharón, revolviéndole; déjalo cocer, y lo sacarás del fuego y lo pondrás en una cesta de paja, para que sude; arreglarás una cazuela con un poco de caldo, de modo que esté tibio, batirás en otra cazuela para cien tazas cincuenta huevos, y los mezclarás

con el caldo tibio; luego irás echando en la olla del burete, revolviendo de modo que no se grume.

#### Sopa de ángel

Dispon ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azúcar, dos onzas de canela: la onza y media pondrás en infusion con agua en un pucherito, tapado con papel bien doble; la media onza restante la tendrás hecha polvo con media libra de azúcar: el arroz despues de bien limpio se lava con agua tibia; si es menester, dále dos aguas, y aunque sean más; pónese á enjugar, muélese, pásase por un cedazo de los que cernen harina; si fuere tiempo de calor, no te fies con él, tiende la harina sobre unos manteles: la leche que no esté agria, no te espongas á quedar mal. Toma una sartén limpia, ponla al fuego con leche que hierva y allí conocerás si se grume ó está agria; echarás la harina en una cazuela, la desatarás bien con leche al fuego con el azúcar, pondrás la olla en que se ha de cocer la sopa con la pasta al fuego, echarás la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharón los has de revolver sin cesar, añadiendo poco á poco, hasta que se cueza y quede espesa: ya notarás cuando no sabe á harina. Es muy difícil y de mucho trabajo, por eso lo pongo con todas las circunstancias; las servirás con azúcar y canela por encima. Adviértase que has de echar de cuatro partes la una de caldo de carne sin especias; co ha de tener mucho de gordo, ni la olla rancio, sólo si carne y tocino.

#### Sopa de calabaza con leche, caldo de carne y miel

La sopa de ayuno es de más coste y mejor; pero si quieres gastar igualmente, sacarás ésta mejor. Monda las calabazas duras, cuécelas con agua y sal, y cocidas, las pasarás por un lienzo claro, de modo que se queden todas venas: las pondrás en una almohada á escurrir por la noche, y á la mañana se entibia la leche, haciendo

cuenta con la calabaza, y á cada cántaro de leche pondrás ocho libras de miel; desatándolo todo lo pondrás á fuego lento, y la revolverás de modo que no se socarre, y como se irá cociendo, tomará cuerpo. Has de poner la cuarta parte del caldo de carne, y en todas las escudillas procura echar poca grasa, porque se sube arriba y afrenta, particularmente en arroz.

#### Piés de cerdo rellenos

Has de socarrar los piés despues de limpios; los pondrás á remojo toda la noche, y al otro dia se han de cocer bien; despues de cocidos, sobre una tabla le quitarás los huesos sin hacer muchos pedazos; deja, si puedes, cada pié sin despedazar, y si no únelos, que con la pasta se componen: harás una pasta de harina y huevos, y sino con pan rayado en lugar de harina; pondrás la sarten con manteca de cerdo ó aceite, y los freirás, poniendo una tapadera sobre la sarten, porque salta mucho el aceite ó manteca; los servirás con azúcar y canela; y si lo quieres componer con salsa, despues de rebozados, hazla de perejil y avellanas, la desatarás con el caldo que se cocieron los piés, y ponle todas especias.

#### Pepitorias

La pepitoria se suele hacer de hígados y livianos de cordero ó cabrito. Los livianos cocerás con agua y sal; los hígados emperdigarás en las parrillas ó en el horno; despues los limpiarás de aquellas tetillas y ganchones, los picarás y freirás con manteca ó aceite, echando cebolla á medio freir, que con los hígados se freirá del todo: cuando estuvieren fritos, los pondrás en una cazuela, machacarás salsa de avellanas con unos granos de ajos, todas especias y un toston de pan: para que tome cuerpo la salsa, la desatarás con un poco de agua sazónada de sal; echarás huevos duros picados, un puñado de perejil y piñones, y con con todo lo dicho dará un par de hervores.

#### Sangre de carnero ó cabritos

Tendrás cebollas cortadas á lo largo con abundancia, les echarás sal y pimienta; luego que degüellen el cordero, mezclarás la sangre con la cebolla, y lo pondrás en el horno hasta que se tueste bien: es muy gustosa y se puede comer fría; y si no la quieres llevar al horno, la puedes asar en casa entre dos fuegos, y para esto has de echar aceite ó manteca de cerdo, y sino pondrás aceite á hervir; y recien degollado el cabrito, irás echando la sangre á cucharadas, y se hará como buñuelos, y sirvela con pimienta y sal.

#### Ternera asada

Cortarás la ternera en pedazos de á media libra, y los pondrás en una cazuela entre dos fuegos: se irá asando poco á poco, y cuando esté medio asada, freirás tocino gordo y lo pondrás en una cazuela: machacarás ajos, perejil, pimienta con ágrio de limon y sal y una porcion de agua: le irás dando vueltas; y untando la ternera, se hace muy gustosa. Si está gorda, la pondrás á asar con sal; cuando esté medio asada, le quitarás aquella humedad, y le echarás un poco de manteca de tocino y vino blanco ó aguardiente, y si no tienes manteca, aceite bueno.

#### Conejos en pebre

El mejor modo de guisar los conejos es en pebre: despues de despellejados, los sobreasarás muy bien en las parrillas, los harás pedazos, los pondrás en la olla ó cazuela; les echarás aceite crudo, perejil, ajos, pimienta; los pondrás á fuego lento, que se vayan rehogando; les añadirás agua caliente, y cuando están medios cocidos, les echarás unas hojas de laurel, clavillo y canela, y si añades táparas, salen bien, y si ronchas de limon, mejor. Este es el pebre más ordinario.

#### Gazapos en guisapos

Tomasás los gazapos de pellejados y los harás pedazos; cortarás tocino del tamaño de dados, lo freirás; echa-

en remojo; entonces pondrás la olla á fuego lento, que cueza un par de horas, y se hará una salsilla muy gustosa.

#### **Ternera estofada**

De lo magro de la ternera cortarás pedazos como nueces: freirás tocino, y con su pringue han de freirse los trozos de ternera: echarás la carne en la olla; con el pringue que te quedó freirás cebolla menuda y la echarás con la carne; pondrás un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, todas especias, perejil y unas hojas de laurel: despues de este recado, la pondrás á fuego lento y la taparás con un papel de estraza y sobre un plato negro con agua para que no se evapore. Déjala cocer dos horas, procurando no se queme.

#### **Lechoncito de leche con arroz**

Al lechoncito raerás el vello, lo desharrigarás, lo asarás entre dos fuegos, en una tortera ó en el horno, con perejil, pimienta, sal y unos granos de ajo; cocerás arroz con agua sazónada, y cuando estuviere el lechoncito asado, le pondrás en el arroz cocido, y estará un poco al fuego, de modo que no se tueste, porque si se tuesta ó presentas sin cocer, á cualquiera haria daño.

#### **Plato de huevos y leche con dulce**

Tomarás pan rayado, lo tostarás, y cuando esté bien tostado, echarás en una escudilla de pan dos de leche, cuatro onzas de azúcar, dos pares de huevos frescos bien batidos; lo revolverás todo, lo pondrás entre dos fuegos, que se tueste, lo servirás con azúcar y canela por encima: se servirá para el día de ayuno.

#### **Para añadir un plato de lenguas de ternera**

Cuando estén bien cocidas las lenguas, las raerás con un cuchillo; para cada una prevendrás una libra de al-

mendras mondadas, las echarás en el mortero con ocho onzas de azúcar y media docena de yemas de huevos duros, machacada con las almendras las lenguas, y se hacen como mazapan: de este modo puedes hacer pasteles en el horno ó sarten, ó una buena costrada; echando tres ó cuatro onzas de manteca á cada libra de almendras que no estén rancias, porque lo echarán todo á perder; si no hay manteca de vaca, póngase de tocino, y esta mistura es buena para criar niños, porque se guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gastan este alimento señores que puedan gastar poco, por ser un guiso de demasado costo.

#### **Cabeza de ternera en guisado**

Pondrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, la sacarás y pelarás con un cuchillo; despues de pelada, la cocerás con agua y sal; cocida ya, la partirás y quitarás los sesos y la lengua, con la que podrás añadir dos platos; pondrás la carne de la cabeza en una tortera, la echarás tocino de papada en pedacitos como dados, perejil y pimienta; si no la quieres llevar al horno, la asarás entre dos fuegos; es muy gustoso con tomates ó rodajas de limon.

Si la quieres componer de otro modo, puedes, despues de cocida con agua y sal, ponerla en una cazuela con vino blanco, unos granos de ajos majados, pimienta, clavillo y canela; la dejarás cocer hasta que tenga poco caldo; y la sazonarás de sal; si la quieres servir despues de cocida, en dos mitades tostadas con manteca y pan rayado, tambien es buena, y cocida con pimienta blanca, un poco de vinagre y perejil en rama.

Tambien es muy buena así: freirás tocino en dados con cebolla menuda; echarás vino, vinagre y un poco de azúcar, canela y todas especias con abundancia, que cueza con un par de hervores: echarás todo esto por encima la cabeza de ternera y despues por la garganta, y se sirve.

CAPITULO I

CONTINUACION DE LO MISMO

### CAPITULO III

CONTINUACION DE LO MISMO

### CAPITULO III

CONTINUACION DE LO MISMO

CONTINUACION DE LO MISMO

CONTINUACION DE LO MISMO

volverás á la olla y echarás más azúcar, que esté bien dulce, y no cueza más de un par de hervores, porque se volvería moreno. También se suele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo sale más moreno, y con leche muy blanca, aunque de menos sustancia, y para hacerlo con leche de almendras, se ha de cocer primero con agua ó caldo, y para cuatro escudillas de farro son menester cuatro onzas de cebada, cuatro de almendras y cuatro de azúcar. Esta sopa es buena para los que estudian mucho, porque es fresca, según la opinión de muchos. Buen premio del estudio, comer cebada, y rara calidad de alimento, ser común á sabios y borricos.

#### Manos de ternera

Limpiares las manos de ternera así: en una perola de agua hirviendo las capuzarás ó sumergirás cada una á su vez, porque no se pasen: las raerás con el cuchillo, quitándoles bien el pelo y las pezuñas; luego las pondrás á cocer con agua y sal, y después de cocidas, las compondrás así: si las quieres deshuesar y darlas rebozadas con huevos y pan rayado, fritas, y después unos polvos de azúcar y canela, son buenas, y sino las podrás hacer con salsa de avellanas ó piñones, echando un poco de queso, perejil y ajos machacados en la misma salsa, y se les hace dar dos hervores.

#### Salpicon de vaca

Este salpicon es bueno para meriendas y postre, en lugar de ensalada. Tendrás un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de vaca magra cocida; lo picarás todo con cebolla, y picado, lo pondrás en una vasija y lo compondrás así: echando aceite, pimienta, sal y unas ruedas de cebolla para adorno con su agrio. Es muy buena ensalada.

#### Arroz de grasa

Del caldo de carne se hace este arroz, y es muy bueno. Después de cocida la carne, la sazonarás de sal, sin

ningun género de especias: tendrás el arroz limpio, y lavado con agua tibia, lo pondrás á escurrir, y cuando estuviere la carne cocida, emperdigarás tu arroz con el caldo de carne, le echarás una libra de arroz y tres onzas de piñones, y á cada ocho libras de arroz y azúcar, una onza de canela en infusión, y después de así compuesto, echarás á cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo, le servirás con azúcar y canela por encima, y á algunos parecerá es arroz con leche.

#### Alcachofas rellenas

Mondarás las alcachofas, quitándolas las hojas exteriores, las emperdigarás en agua y sal que den un hervor, y emperdigadas, las escurrirás en un tablero, de modo que suelten toda el agua; prevendrás la carne para rellenaslas, como para las lechugas y otros rellenos comunes: rellena las alcachofas poniendo de la pasta entre las hojas, y en medio del cogollo pasta del tamaño de pelotas: si te parece se han de deshacer, batirás unas claras de huevos, las bañarás, las cocerás como las lechugas y calabazas, echando salsa de avellanas.

#### Alcachofas con tocino magro

Quitarás las hojas exteriores, dejando sólo los cogollos; las partirás por en medio, las emperdigarás con agua y sal, que den dos hervores, las sacarás, escurriéndolas bien, freirás tocino magro en lonjas delgadas, y en aquel mismo tocino puedes freir las alcachofas.

#### Alcachofas con dulce

Las mondará, quitándoles las hojas duras; las dará una cortadura en el pezon para que penetre el recado, y siempre que las limpies las pondrás en agua fría, y cuando hierva el agua las escaldarás y las pondrás á cocer con agua y sal, y cocidas, las compondrás así: freirás

noche antes, luego por la mañana le tronzarás el garrón y lo cocerás con agua hora y media: hecho esto, lo acomodarás en una vasija con vino blanco, hasta que se bane; le echarás unas rajas de canela y media docena de clavillos enteros, con unas hojas de laurel, y si quieres, podrás echar una libra de azúcar. Esto es bueno para viaje, dejándolo escurrir, y sino, lo podrás servir con el mismo cocimiento.

#### Almóndigas improvisadas

Machacarás la carne magra con un pedazo de tocino entre magro y gordo; la picarás, como se ha dicho al tratar de otras almondiguillas; á media libra de carne, cuatro huevos, un poquito de pan rayado, azúcar y canela, sin otras especias: luego harás las almondigas, y pondrás la sartén con buena manteca, bien caliente, como para freir; tomarás las almondigas con la paleta, las chafarás un poco é irás echando en la sartén, que se frian bien, revolviéndolas por una y por otra parte, y fritas, las irás poniendo en los platos. Sirvelas con azúcar y canela por encima, para los huéspedes inesperados.

### CAPÍTULO IV

#### DE LA VOLATERÍA

##### Codornices asadas

Asarás las codornices de este modo: despues de peladas y limpias, las pondrás en el asador; tendrás una cazuelilla con un poco de manteca á calentar; en ella echarás sal y un poco de pan rayado, con un polvo de pimienta, y de un huevo la yema para cada par de codornices:

revolverás esta batida, y le irás dando con unas plumas, y al mismo tiempo las irás revolviendo de modo que estén rojas, y lo mismo podrás hacer con los pollos tiernos ó perdigones: y si cocieres algunas gallinas ó capon, se pueden componer del mismo modo.

##### Codornices en guisado

Para esto freirás tocino gordo del tamaño de dados, y cuando esté frito quitarás aquellos pedacitos y freirás las codornices; las pondrás en el puchero, y con el pringue freirás cebolla, la echarás en él un poco de perejil machacado y un poco de vino blanco y de todas especias; se harán á fuego lento. Son buenas, sin llevar más que vino blanco en lugar de agua.

##### Pavos asados

El modo más fácil es: despues de bien limpios, los tendrás al sereno dos noches, los pondrás á cocer en la olla, y cuando estén medio cocidos, los sacarás y pondrás en el asador bien seguros; los untarás con manteca, echando unos polvos de sal y pimienta; pondrás unos clavillos clavados por el pecho y grueso de las piernas; los empapelarás con papel de estraza, los atarás bien y los asarás á fuego lento; y cuando estén bien asados, harás salsa *agridulce*, con un poco de azúcar y zumo de limón, canela, pimienta y sal y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo género de asado, y para enfermos, porque los más gustan de ella, pues todo lo *agridulce* es muy gustoso.

##### Perdices en guisado

Limpiarás las perdices, las emperdigarás y las pondrás en la ollita con tocino frito como dados, y cebolla, perejil y todas especias, dos granos de ajos majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado con agua encima, y que se cuezan á fuego lento; cocidas, de-

satarás unas yemas, echándolas por encima: las servirás, porque á muchos no les gusta con pebre.

#### Perdices en pebre

El modo más comun de componer perdices es el pebre; despues de limpias, las sobre asarás en las parrillas, las acomodará en una cazuela, las echarás perejil, pimienta, sal, aceite crudo, unas hojas de laurel, con unas ruedas de limon ó naranja y agua que las cubra; las cocerás con unos ajos majados; si no tuvieses naranja ó limon, echarás aceitunas sin hueso ó taparas: cuando estuvieren cocidas, las sacarás del fuego, desatarás una yema para cada perdiz, y se hará una salsilla muy gustosa: las servirás de este modo, y si puedes, enteras, que será mejor plato.

#### Perdices asadas con sardinas

A las perdices, despues de bien limpias, pondrás dos sardinas dentro de cada una, de modo que no se salgan; las asarás con buena manteca de tocino, y si no la tuvieses, freirás tocino y lo echarás sobre las perdices, con unos tomates pelados (para quitarles la piel échalos en las brasas): si no tuvieses tomates, echarás agrio de limon ó naranja con un polvo de pimienta, sal, un poco de perejil; las asarás entre dos fuegos, y cuando se hubieren asado, les quitarás las sardinas: servirás las perdices, que siempre les quede el gusto de las sardinas. Habrá quien apetezca más el gusto de sardinas que de perdices.

#### Pavo asado con verdura

Despues de bien limpio el pavo grueso, le cortarás los alones y cuello, le recogerás los garrones hácia la rabadilla, de modo que haga poco bulto, lo cocerás, y cocido, lo compondrás así: le pondrás dentro tocino frito, en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo cocidas antes con agua y sal, un polvo de pimienta y sal;

acomodarás el pavo en una tortera, lo bañarás bien con manteca de cerdo, sal y pimienta, lo llevarás al horno y tendrás cuidado de darle algunas vueltas, y cuando estuviere asado, tomarás una escudilla de vino blanco bueno, lo rociarás bien, lo volverás al fuego y se pondrá tierno con el vino: pondrás pedazos de cardo y lechuga emperdigadas (cómo se ha dicho respecto de la sustancia del pavo), con unas lonjas de tocino largas y estrechas fritas; lo volverás al fuego hasta que tomen recado las verduras, con un polvo de canela por encima, pues son de tanto gusto como el pavo.

#### Pollos asados

Limpiarás bien los pollos, quitándoles los alones, cuello y todo lo superfino; les pondrás dentro unos pedacitos de tocino gordo, cortados menudos, con pimienta, sal y un poco de perejil machacado; si fuere tiempo de tomates salen bien: tomarás un pliego de papel de estraza, untado con manteca de tocino, y los envolverás separados, atándolos con un hilo, y advierte que has de rociar el papel con pimienta, sal y perejil: de este modo los asarás entre dos fuegos, que son muy gustosos.

#### Pollos guisados

Despues de bien limpios, pondrás manteca de tocino en la sarten y los irás emperdigando: si no tuvieses manteca de tocino los echarás en la olla, donde se han de cocer, y en el pringue que te quedó freirás una poca de cebolla menuda y la echarás sobre los pollos, con todas especias, pimienta, clavillo y canela, porque el azafran sirve de noche, como la luz artificial del dia; luego que tuviere las especias, un poquito de sal y una porcion de vino blanco, lo pondrás con poco fuego en un puchero de agua encima, en cuyo circuito pondrás maseta para que no se evapore la sustancia, y de este modo lo tendrás cerca de una hora; sobreasarás los higadillos de los

pollos, los machacarás con un grano de ajo, los desatarás con el caldo del guiso; lo; despues de bien sazonado, lo volverás á tapar y déjale dar dos hervores. Se hará una salsa mejor que de avellanas.

#### Pepitoria de menudillos de pollos

De los alones, mollejas, higadillos y pescuezos harás pedacitos; los lavarás bien, escurrirás; freirás tocino y con el pringue écharás los menudillos; los pondrás en la vasija, echarás cebolla menuda en la pepitoria, machacarás ajo con pimienta, sal, clavillo, canela y perejil; cuando estuvieren cocidos; echarás salsa de avellanas, como queda dicho, con la que dará un hervor, poniendo un poco de agrio: con esto puedes añadir un plato, para algunos muy gustoso.

#### Pollos rellenos

Cortarás los alones y pescuezo, compondrás carne, como en los rellenos de lechugas ó almondiguillas, la cocerás, y cuando estuviere cocida, la pondrás con todas especias y perejil; las sazonarás de sal y echarás unos huevos crudos; compondrás pasta, revolviéndola bien, y rellenarás los pollos: despues de rellenos, les cruzarás los garrones, porque no se salga el picado; los asarás en una cazuela, echando un poco de manteca de cerdo. Si lo quieres dar con salsa, tomarás un poco de caldo de la olla, y despues de cocidos, echarás una salsa de avellanas con huevos, como se ha dicho de otros guisados.

#### Pollos lampreados

Para estos pollos, bien limpios y puestos en su ollita, freirás tocino en dados, y frito, echarás cebolla menuda, con todas especias, dos granos de ajos majados y un poquito de vino blanco; les darás vueltas por espacio de una hora, los sazonarás de sal, echándoles un poquito de azafran y éste con un poco de agrio: sienta bien con perejil y harina tostada.

#### Ánades con membrillos

Asarás los ánades con salsa de membrillos, los mondará, partiéndolos por en medio, y los membrillos cortarás en rebanadillas delgadas, y tocino en dados; lo freirás hasta que esté blanco; frito que esté, echarás cebolla menuda y los membrillos los rehogarás hasta que queden blandos; los sazonarás con todas especias, y canela, echarás un poco de vino, vinagre, azúcar y caldo; tendrás los ánades asados con tocino, los compondrás sobre unas rebanadas de pan tostado y les echarás la salsa por encima. Esta salsa sirve para otras piezas gordas, tales como alcarabanes, gangas y liebres; si son tiernos y si quieres componer una pierna de carne ó de vaca, sienta bien dicha salsa.

#### Ánades para caminantes

Los ánades comunmente son duros, y para los caminantes suelen tener poco tiempo para componerse, por lo que harás esto: despues de limpios, los chamuscarás, porque siempre les queda algo de vello: los pondrás en el asador, freirás tocino y aquel pringue echarás en una cazuelita, con unos granos de ajo majados, sal, pimienta, agrio de limon ó agraz; se irán asando poco á poco, los irás untando con un manojo de plumas, de modo que se empape el pringue; y cuando te pareciere estar asados, tendrás un poco de aguardiente tibio, con el que los rociarás: aunque los ánades ó cualquiera ave silvestre sea dura, así se reblandecen, y compone pronto el guisado.

#### Gallinas con acederas

Asarás una gallina, la harás cuartos y con un poco de tocino en dados muy menudos, los freirás bien hasta que estén blancos; échales un poco de cebolla muy menuda; rehogarás la gallina con tocino, y la echarás caldo; cuando se cubra, con un poquito de vino, un poquito de vinagre, y si tuvieres, un poco de manteca fresca, se lo

pico arriba, échales una cucharada de gigote: sirvelos de este modo.

#### Almondiguillas de aves

Tomarás las pechugas de las aves, que sean buenas, cociendo lo demás para caldo; las machacarás bien, majarás asimismo una enjundia de gallina fresca; tendrás en remojo una miga de pan blanco, mezclarás el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos lo mezclarás con la carne, machácalo todo junto; lo pondrás en torteras, echando dos huevos crudos; lo sazonarás de sal y canela, tendrás caldo de ave, caldo sin ningún género de verdura: los pondrás en una cazuela, y harás las almondiguillas del tamaño del pulgar, lo más, las echarás en el caldo hirviendo: cocerán como por espacio de tres cuartos de hora y pondrás un poco de agrio de lima ó agraz. Estas son para los enfermos inapetentes; no han de llevar salsa alguna.

#### Pollos de carretero con salsa de pobres

Este es un modo de componer pollos, pronto y gustoso. Despues de bien limpios, harás cuartos, los freirás con tocino ó con aceite; tendrás un puchero de agua sazonada de sal, machacarás ajos, de modo que sobresalgan, con pimienta, agraz y azafran; todo esto lo machacarás junto; desátalo con el agua del puchero, que dé dos hervores, con un puñado de pan rayado; tendrás los pollos compuestos en una tortera, les echarás la salsa por encima, que den otros dos hervores, teniendo cuidado de menearlos, no se socarren. Estos son unos pollos que, si hay prisa, se pueden componer en media hora, porque de la sartén salen de modo que se pueden comer: la salsa sirve para suavizarlos y abultarlos.

#### Sustancia para enfermos

Aunque sea poco lo que el enfermo tome, es menester sea sustancioso. Para una taza tomarás un cuarto de ga-

llina buena, con una docena de garbanzos y una punta de brazuelo de carnero; y cuando estuviere cocido, tomas el cuarto de ave, lo majarás en el almirez; tendrás un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, lo mojarás con la carne, desátalo con el caldo de la gallina de manera que queden en una taza; lo colocarás con un paño limpio; échalo en un pucherito, ponlo al fuego; cuando se caliente, lo sazonarás con sal y un poco de azafran, y se puede dar al enfermo revolviéndolo con una cucharita, porque suele asentar parte de la carne en la taza, aunque se haya colado. Por esto y porque los caldos y sustancias han de ser muy frescos, principalmente en verano, en que si se guardan mucho rato, se corrompen, lo que se habia de cocer de una vez, lo harás en dos, y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco, lo harás primero en agua, para que esté medio cocida antes de echarla en el caldo, batiéndola en otra taza.

#### Pierna de carne asada

Golpearás la pierna de buena carne con la hoja del cuchillo, quitando el garron; tendrás un pliego de papel de estraza, lo bañarás de manteca de tocino, sal y un polvo de pimienta, media docena de clavillos clavados en la misma carne; le darás dos ó tres cortes, en los que echarás un poco de agrio de lima ó naranja; envuelve la carne en el papel, la asegurarás en el asador, y que se vaya asando poco á poco. Es muy gustosa, y á algunos les parecerá cocida y no asada.

#### Modo de componer un lechon, desde que se degüella hasta colgarse

Primeramente es necesario saber el recado que entra, y en particular las especias. Son menester seis hocas de cebollas, media libra de pimienta, cuatro onzas de canela, onza y media de clavillos, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anís, dos manojos de oreganos para lavar el menudo, un poco de tomillo é hinojo y una docena de naranjas; la sal, canela y clavillo to-

puedes echar: sazona con todas especias. En este platillo no se echan huevos; ha de salir un poco de agrio. Si le quieres poner un poco de verdura picada, podrás, y en este particular acederas, cualesquiera que sean.

#### Pichones ó pollos rellenos

Para rellenos azados freirás tocino y cebolla; echarás la carne majada y huevos crudos, y los freirás hasta que se sequen, como huevos revueltos; échalo todo en el tablero, lo machacarás de nuevo con perejil, lo pondrás despues en una cazuela, echarás de todas especias, amasarás la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las aves, quitados los pescuezos y alones, las rellenarás, despuntando la rabadilla; cruzarás los garroncillos, porque no se salga el relleno; tomarás un pliego de papel de estraza untado con manteca, un polvo de sal y pimienta, lo envolverás cada uno de por si, los pondrás entre dos fuegos, y si el fuego es lento, se asarán en hora y media, revolviéndolos de cuando en cuando.

#### Gallina dorada

Despues de bien limpia la gallina gruesa, la cortarás los piés, alones y pescuezo, la cocerás en la olla de la carne, y cocida, la sacarás, la pondrás en el asador segura, envolverás un pedazo de tocino gordo, lo calentará en la punta del asador; enciéndelo, y las gotas destiladas rociarán la gallina por todas partes; tomarás despues cuatro yemas, las batirás bien, untas con ellas la gallina, así caliente; si quieres echarla azúcar y canela, podrás, y si no, solo canela, y machacada ésta, ponla sobre la sopa, y lo mismo harás con capon u otro género de aves.

#### Pasteles de pollos ó gazapos

Limpiarás los pollos ó gazapos tiernos y gruesos, los despedazarás y los pondrás en guisado, con tocino frito, cebolla, perejil, dos lechugas majadas, cuatro granos de

ajo, con todas especias, y un poco de vino blanco; los dejarás que se euezan á fuego lento, y harás la masa así: pondrás un puchero con agua, sal, y harás lo que oreyeres proporcionada: para cuatro pollos, cuatro onzas de manteca de cerdo y cuatro huevos: la sobarás bien, hasta que haga correa; cortarás á pedacitos la masa, la ensancharás á modo de una cazuelilla; echa á los pollos un poco de caldo del guiso para que se conserve la humedad en el papel, lo cubrirás con masa, harás su repulgo ó cualquiera figura; los cocerás en el horno, y cuando estuvieren á medio cocer, batirás un par de huevos, los bañarás con unas plumas y los volverás al horno para que acaben de cocerse.

#### Pollas de leche en abreviatura

Tomarás pollas gruesas, las limpiarás brevemente, freirás tocino entre gordo y magro, harás cuartos las pollas, las freirás con el tocino, y fritas, si son cuatro, cargarás de canela, darán dos hervores en la sarten; se podrá sacar carne del mismo guiso, que es bueno para huésped que se ha de desocupar pronto por la precision de su viaje.

#### Pollas y capones asados

Limpios los capones ó pollas, partidos como queda dicho, les harás un agujero junto á la rabadilla, para que esté recogida la pierna del capon, que ha de partirse por la mitad; los asarás en una cazuela, con buena manteca de tocino fresca, que podrás mantener todo el año así: en la vasija de la manteca has de echar agua clara, que dure allí lo más doce días (y si la mudas de ocho en ocho días, será mejor y jamás volverá rancia, la podrás aprovechar para muchas cosas); puestos con ella perejil, dos granos de ajo majados, un polvo de pimienta, sal y azafrañ, son linda cosa; y si los capones estuviesen duros, que den un hervor en la olla de la carne; y para cuando estuvieren asados, tendrás un poco de gigote bien compuesto en los mismos platos donde servirás los capones,

de lo pasarás por cedazo; pondrás á hervir un caldero de agua de seis cántaros; echarás un puñado de sal en el barreño donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo que caiga, la irás revolviendo sin parar: despues quitarás las venas, colándola con un linete: tendrás una canasta grande con un paño tendido, para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas y longanizas; prevendrás otra canasta con paño para recoger las gorduras para las morcillas; lavarás los intestinos antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y á la última agua les echarás una poca de harina, y las volverás á lavar con el cocimiento de olor; tendrás unas ollas prevenidas, en que echarás los morcales á un puesto y las longanizas á otro, con la misma agua, y cuando se hubieren de llenar les echarás otra agua tibia de la misma, para que estén suaves; el día antes limpiarás la cebolla, la cocerás con agua y sal, y despues de picada la pondrás en un tablero pendiente, para que se escurra; despues en una almohada bien limpia, la colgarás al sereno; cortarás las grosuras bien menudas, las acomodará en una cazuela grande; echarás la cebolla, sal y la mitad ó ménos de la pimienta y canela, la mitad del clavillo, piñones todos, despues de limpios, remojados, la mitad del anís limpio y tostado, las avellanas bien limpias y tostadas; echarás luego en la pasta la sangre, y la revolverás bien, no se vuelvan rancias; tomarás un poco de pasta, la freirás en la sarten, para ver si tiene bastantes especias y sal, y si está sazónada, empezará á llenar de modo que queden bañados para que no se revienten: las irás echando en el caldero con agua tibia, y cuando estuvieren todas, las pondrás á cocer espumosas; en cociendo, las espumarás con mucho tiento, para que no se revienten; las irás punzando poniendo una aguja en un palillo de hinojo, y cuando estuvieren cocidas, las sacarás de los hilos, las pondrás en una mesa sobre un paño blanco, y enjugarás con otro; del pringue de las morcillas podrás hacer tortas: tambien es bueno para migas.

Luego prevendrás una tabla para que cortarás la carne bien menuda, y la picarás para las longanizas, tendrás un puchero de vino blanco, y un poco de anís á cocer, que dé un hervor, y le taparás bien, no se exhale; echarás las especias, sal y adobo bien caliente; se revolverá bien la pasta y la probarás para ver si está sazónada, pondrás un poco de fuego debajo, que se mantenga caliente; prevendrás unos embudos, atarás las longanizas que no sean muy grandes, despues tiéndelas en una mesa y enjúgalas con un paño; si el tiempo es húmedo, las colgarás donde dé bien el aire, hasta que se enjuguen.

#### Salchichas ó longaniza basta

Se hacen de liviano, lengua, corazon, riñones y de las degolladuras. Echarás pimienta y sal; despues de cortadas bien menudas, las atarás con las morcillas (no se han de cocer), y las colgarás donde se enjuguen.

#### Derretido

De las enjundias y papadas harás pedacitos y los pondrás en una perola, sarten ó cazuela; les echarás dos escudillas de agua, para que no se quemen; luego lo colocarás en una vasija, donde ha de estar, poniendo una camuesa en cuatro ajos; despues de calado, lo sacarás fuera para que no se vuelva rancio y se mantenga fresco todo el año; le echarás agua cada ocho días y se mantendrá como el día que se hizo. Lo llaman ya comunmente derretido.

#### Modo de salar las piezas

Con sal menuda irás bañando las piezas por todas partes, y en especial por los garrones; cargarás bien la mano, las pondrás pendientes una sobre otra, para que se puedan escurrir (á los témpanos no les echés tanta sal); á los ocho días puedes colgarlas.

### Chicharrones del derretido

Harás unas tortas, picándolas bien antes en la cazuela; desatarás la masa con dichos chicharrones, los sacarás y harás las tortas llanas; las pondrás sobre unas obleas, echándolas azúcar y canela por encima; y si añades yemas, será gran cosa: las llevarás al horno, y cuida no se quemen. Te he de advertir, que si el lechón fuese muy crecido, añadirás recado con mucho cuidado.

## CAPÍTULO V

### COMIDA DE PESCADO

#### Bacalao

Siendo mi intención instruirte en todas las cosas que sirven para mantenimiento humano, me ha parecido conveniente comenzar por el bacalao, aunque notes al principio poca sustancia. Para componer, pues, gustoso el bacalao, usarás de este artificio: cortadas todas las porciones, las pondrás bien lavadas en una vasija espaciosa, hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las cuales echarás ajos cascados, pan rayado, con abundancia de perejil; sobre las que de nuevo echas en dicha vasija, harás la misma diligencia, y después de acomodadas todas las porciones, echarás aceite crudo, un poco de sal y agua, que las cubra, y así pondrás el bacalao á fuego lento, bien tapado, hasta que quede enjuto, y de este modo lo servirás con poco caldo.

#### Bacalao ordinario

Después de cocidas las porciones, las pondrás en una tabla á escurrir, las pasarás por aceite; las irás poniendo en la cazuela, echarás perejil, agua sazónada hasta que se bañen; freirás cebolla, y cuando estuviere frita, echarás un puñado de harina con la misma cebolla, todas especias y un poco de agrio, y todo esto sobre el bacalao, que dé un par de hervores, sazónándolo de sal. Siempre que hablare de agrio, entiéndase de limón ó naranja, en cuyo defecto servirá el vinagre ó agraz; y en caso de que lleve queso ó leche, ningún agrio sienta bien.

#### Bacalao de otro modo

Cogerás las porciones y las pondrás á cocer, y al mismo tiempo pondrás á freir cebolla con abundancia, picarás ajos en el almirez, con pimienta y azafrán, los desatarás con un poco de agua, luego lo echarás en la sartén, con la cebolla sazónada de sal; lo pondrás en una cazuela al fuego, y cuando lo hayas de servir, irás echando en los platos sobre el bacalao, la cebolla, con un poco de zumo de tomate ó agraz, lo que trajere el tiempo, y un puñado de perejil.

#### Otro bacalao diferente

Le pondrás á cocer: cuando haya dado un hervor, espúmalo, quítale aquella agua; tendrás pan tostado á remojo en agua y vinagre; luego lo escurrirás, lo picarás en el almirez con unos ajos, todas especias y un buen puñado de perejil; el aceite que llevará este bacalao ha de ser con ajos fritos; desatarás la salsa con agua fría: mézclalo todo sobre el bacalao, le pondrás que dé un hervor y lo sazónarás de sal: no conocerán si esta salsa es de avellanas, y es muy buena.

#### Almondiguillas de bacalao

Cocerás el bacalao con agua y sal, luego lo pondrás á escurrir, le quitarás las espinas, le picarás echándole hue-

vos correspondientes en crudo, pan raydao, todas especias, perejil, yerba buena, un poco de queso rayado; lo amasarás todo junto y harás las almondiguillas; las hirás friendo en aceite, tendrás agua sazónada, hirviendo, las irás echando en ella á cocer; echarás un poco de aceite, con ajos fritos; picarás una salsa de avellanas, con un poco de pan remojado en agua y vinagre; lo desatarás con el mismo caldo de las almondiguillas; luego la cobarás en ellas y que den un par de hervores.

#### Bacalao frito con miel

Este bacalao cocido lo sacarás y pondrás á escurrir; harás la pasta de este modo: tomando un poco de harina floreada para diez porciones de bacalao, echarás una taza de miel y harás la pasta con un poco de agua; luego pondrás la sarten con un poco de aceite al fuego, de modo que esté bien caliente, y esto se hará siempre que se hubiere de freir, excepto las magras (como se ha dicho al tratar de la comida de carne); moja las porciones en la pasta y las freirás: esto es bueno para golosos. También puedes echar huevos y azafran en la pasta; pero no ha de llevar miel.

#### Bacalao en otra forma

Cogerás las raciones: despues de bien lavadas, las enjugará, las pondrás en una vasija espaciosa; tendrás una ollita de agua sazónada; luego echarás ajos machacados, perejil y especias, y antes de ponerlo al fuego, menearás la vasija hasta que se introduzca el recado abajo; y esto mismo servirá para besugos, con la advertencia de que todo el recado se ha de poner en una olla á cocer, ménos el aceite, que ha de ser frito; y despues con dicho recado, en un hervor están cocidas; y podrás echar un poco de agrio de limon.

#### Otro guisado de bacalao

Pondrás las raciones en la vasija; echarás ajos crudos, con sal, pimienta, azafran y aceite, perejil, tomate, por-

ciones de naranja, y con un poco de agua las pondrás á cocer. Es muy gustoso, y todas las cosas piden un sainetillo, porque el mucho recado tambien descompone la comida.

#### Bacalao con tomates

Cortarás las raciones, lávalas bien, luego las cocerás; espumándolas, ponlas á escurrir en una tabla; freirás cebolla y tomates con abundancia, compondrás las raciones en una vasija ancha; cubre las cuales echarás la cebolla y tomate, perejil, pimienta y ajos machacados; y de esta suerte irás prosiguiendo con las otras raciones, que de nuevo echarás, hasta llenar la vasija: echarás un poco de agua y cuanto baste á bañarla, que den un par de hervores; lo sazonarás de sal: esto no necesita de otra especia, por cuanto suple el tomate. Es así muy gustoso. El modo de conservar los tomates todo el año lo verás mas adelante.

#### Bacalao con pebre

No tenia intencion de poner más guisado de bacalao, pero me ocurre lo que me pasó en las montañas de Alpartell con dos cocineros de tan poca sustancia como el bacalao, que para darse á si mismos y al bacalao más sustancia, dijeron no debía cocerse, pero sí enharinarse antes de echarlo en la sarten; ¡bella cosa! Pero esto parece discurrir más en carnestolendas que en ayunos, ya por lo enharinado y ya por la superfluidad de aceite, que por no poderse aprovechar, se desperdicia; quédense ellos con su mascarilla, que yo, como más ajustado al estado de religioso pobre, discurro que la harina más daña en esta ocacion que aprovecha; pero no la quito del todo, como verás.

Despues de bien lavado el bacalao, lo pondrás á cocer con agua y sal, lo espumarás para que se vaya toda la porcion que tiene corrupta, y el cocerlo y espumarlo lo harás siempre que la calidad lo permita; lo pondrás en

una tabla á escurrir; luego pondrás la sarten, lo irás friendo y acomodando las porciones en la vasija, de modo que queden llanas, y la piel siempre mirará á la parte superior, para que te puedas acomodar mejor al tiempo de partir; despues de hecha esta diligencia tomarás una porcion de aceite en que has frito el bacalao, sobre el cual echarás un puñado de harina, á proporcion del aceite y bacalao (¡qué linda cosa!); la pondrás al fuego, irás revolviendo con la cuchara, hasta que conozcas que se quema la harina: luego la echarás sobre el bacalao, y causará el mismo efecto como si al freirse se hubiera enharinado, logrando al mismo tiempo no desperdiciar el aceite en que se frió el bacalao, pues si quedara todo enharinado, no se podría aprovechar para escudilla, v. g. huevos, yerbas: para lo que quisieres podrás usarlo, como si con él nada hubieres frito, lo que no se podría lograr enharinado primero el bacalao, en que se faltaba algo á la limpieza en no cocerlo: echarás unas hojas de laurel en el bacalao, picarás unos granos de ajo, con pimienta, azafran y sal; todo esto lo desatarás y echarás en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja, y si no la hubiere, llevodicho que el vinagre hace sus veces; lo bañarás con agua, ponlo á cocer, y cuando hubiere dado dos ó tres hervores, sazónalo: el perejil en cualquier pescado sienta bien, pero más particularmente en el bacalao.

## CAPÍTULO VI.

## PROSIGUE LA COMIDA DE PESCADO

## Anguila asada

A la anguila, despues de bien lavada, quitarás dos dedos por la cabeza y cuatro por la cola; la enjugarás con un paño, para que no sepa á cieno, y la pondrás en pedazos sobre hojas de laurel; y si no las tuviéres, ponla sobre unas cañas partidas en rajas: de este modo puedes hacer cualquier pescado, que en todos ó en los más sienta bien.

## Anguila con arroz

Pondrás el arroz á cocer con todas especias; y si las anguilas son gruesas, cuando el arroz esté medio cocido, las echarás en él; si fueren menudas, no las echas hasta que el arroz se haya cocido, con un puñado de perejil: este es muy buen plato.

## Anguilas en guisado con salsa

Esté es el modo más comun: tomarás las anguilas despues de desbarrigadas, las harás trozos de dos dedos ó como quisieres, las lavarás muy bien, las pondrás en una cazuela, echándolas ajos fritos, un puñado de perejil cortado menudo, pimienta, azafran, clavillo y canela, con el clavillo irás con tiento, por ser especia muy ardiente: las pondrás á cocer con un poco de agua y sal, y conforme vayan cociéndose, picarás una salsa de piñones ó avellanas, y cuando esté picada tendrás un poco de pan en remojo: si las avellanas son tostadas, tambien lo ha de ser el pan: lo exprimirás y lo picarás todo jun-

to, con dos granos de ajo, segun la cantidad de las anguilas. Si quieres no sepa mucho á ajos, los asarás primero, y cuando estuvieren cocidas las angulas, desata la salsa con el mismo caldo, la que echarás sobre dichas anguilas, y dará dos hervores, teniendo cuidado de menear la vasija para que no se socarre con la salsa: las sazonarás; si no quieres echarles salsa, tambien son buenas con el caldo.

#### Sollo pescado y lobo.

Para componer gustosamente el sollo, le cortarás la cabeza, que nos afrenta, y sazonarás un cocimiento de agua, sal, vino y vinagre; ponle buena manteca de vaca fresca, y échale de todas especias, y cantidad de yerbas, perejil, un poco de hinojo y orégano, y con todo esto lo cocerás y majarás unas rebanadas de pan tostado; y de este modo, aun despues de tan mortificado, te dará el pobre sollo un buen plato.

#### Sollo asado.

Tomarás orégano, sal y ajos, y lo machacarás todo junto en el almirez; lo desatarás con vinagre y échalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierta, y échale vino blanco, para que tome bien el gusto, unos clavillos enteros, y ninguna otra especia, sazonado de sal y que esté un poco ágrío; echa el sollo en rueda en el adobo, con un poco de aceite encima, que sea bueno. Este pescado se ha de asar en las parrillas; untalo con aceite y con el adobo ó manteca fresca: si quieres hacer gigote de él, podrás sacarlo tan blanco como si fuese de capon, pero será capon gigote.

#### Almondiguillas de aves.

Picarás bien la carne de sollo, cruda; como se hallare, le pondrás huevos y pan rayado: la sazonarás con pimienta, clavillo y canela; tendrás caldo de garbanzos compuesto y harás tus almondiguillas; echándoles un

poco de verdura picada, las cuajarás con unas yemas de huevos desechos, y así las podrás servir.

#### Costrada de sollo.

La carne del sollo emperdigarás en la sarten, con buena manteca ó aceite, la sacarás en una pieza que se enfrie; la sazonarás con todas especias, canela, un poco de zumo de limon, azúcar molido y huevos crudos, bien desechos; de esta manera harás la costrada cociéndola á fuego lento: suele san buena como otra cualquier carne.

#### Pastelillo de sollo

Picarás este pescado, crudo; despues de bien picado, le pondrás huevos crudos, media docena, v. gr., á proporcion de la cantidad del sollo; sazónalo de todas especias y un poco de agrio y le echarás sal y aceite; despues menéalo todo, y de esto harás una masa con harina, azúcar molido cernido, un poco de aceite ó manteca, unas yemas de huevo, con sal, amasado todo con un poco de vino blanco: de esta manera harás los pastelillos y los freirás en la sarten. Echales unos polvos de azúcar por encima: y servidos calientes es una gran cosa,

#### Lobo de mar asado.

Entre los pescados que conocemos en este reino de Aragon, es uno de ellos el llamado lobo, y por haber de tratar tan poco de él, le ingerimos con el sollo. Su figura os como saboga, y el mejor modo de componerlo para nuestro sustento, es asado en esta forma: hecho trozos, se pondrá sobre unas hojas de laurel, en vasija espaciosa, freirás unos ajos y los echarás sobre el pescado: tendrás prevenido en una cazuela perejil picado, con ajos, pimienta y agrio, y le irás dando con un manojo de perejil por encima: le pondrás más fuego arriba que abajo: despues le volverás y le darás por la otra parte con la salsilla, y despues los pondrás en la mesa.

### Atun, besugo y salmon.

Para componer atun lo pondrás en agua corriente dos dias, y así se le quitará la sal; le harás trozos del tamaño de nueces, lo cocerás de modo que dé en el agua un par de hervores; luego le quitarás aquella agua y le pondrás en otra que vuelva á cocer: y si aun así estuviere muy salado, repetirás la misma diligencia con otra agua y un puñado de colas de cebollas, y sino un poco de paja de centeno; con el cocimiento de estas dos cosas se desata; despues le escurrirás, déjalo enfriar, lo irás enharinando, lo freirás y échalo en la olla; donde se ha de guisar con cebolla fria en abundancia, y en lugar de caldo echarás vino blanco y todas especias; déjalo cocer á fuego lento, dándole alguna vuelta con cuidado para que no se deshagan las porciones: lo sazonarás, y quedará con una salsilla de la harina que se echó al freirle. Este es un guiso que algunos dudarán si es de carne.

### Costrada de atun.

Picarás de la carne magra de atun y le pondrás un poco de la higada en lugar de tocino (la cantidad que te pareciere), picándolo todo junto muy bien; tomarás un poco de manteca de vaca y pónla á calentar en una cazuela, y si no tienes manteca, pon aceite, porque los pobres nos componemos con lo más barato: y cuando esté caliente, echarás el pescado picado y lo emperdigarás de manera que quede enjuto, como si fuere carne; los sazonarás con todas especias, canela, zumo de limon y ponle unas pasas; échale unas cuatro onzas de azúcar, á proporcion de atun, huevos crudos con la misma proporcion, y harás la costrada sazonada de sal: si es necesario, un baño de huevos desechos por encima, y así la pondrás á tostar con un poco de fuego por la parte inferior y superior.

### Salpicon de atun.

Despues de desatado el atun es muy bueno, si es de hijada: cocido que sea, harás unas rebanadas de fo mas grueso, entresacando lo magro: compondrás salpicon con cebolla; pondrás las rebanadas gruesas por las orillas del plato, y el salpicon en medio, con unas ruedas de cebolla cruda; echarás aceite y vinagre y unos polvos de pimienta; este es el mejor pescado para salpicon.

### Besugo asado.

Este es el mejor pescado de estos países, sobre todo el de Aragon. Despues de bien limpio y escamado, le lavarás y enjugarás con un paño limpio, lo pondrás en una vasija espaciosa sobre unas hojas de laurel, les echarás ajos fritos por encima; luego le pondrás fuego abajo, y arriba algo más; y cuando los trozos estén medio asados, tendrás prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta, perejil, sal, agrio de lima ó limon, y los irás rociando con un manojo de plumas ó perejil, por uno y otro lado.

### Escabeche de besugo.

Has de escamar los besugos, lavarlos bien, y los pondrás á enjugar: si los quieres freir enteros, bien puedes; pero si los hubieras de servir en trozos, será mejor que antes los hagas; quítales las cabezas, que no son peores por más descabezados, y que podrás aprovechar un plato extraordinario; pero no uses de trampa con ellas, porque á vista de todos saldrás con cabeza de besugo, que será lo mismo que acreditarle de mala cabeza sin sustancia. Luego freirás tus trozos, y los pondrás en parte donde se enfrien; tomarás el zumo de una docena de naranjas agüas, como zumo de suero, le echarás un cuartillo de vinagre, por aumento; pondrás agua al doble del vinagre, un poco de sal y pimienta, y un poquito de clavillo y azafran; pondrás el escabeche en

una cazuela en donde esté caliente y no cueza. Este cocimiento, despues de caliente y que te parezca ya cocido un poco, retíralo, sazónándolo primero, y cuando esté frío, echarás los trozos de besugo, que vengan ajustados: si los quieres servir calientes, sacarás la cantidad que hayas de gastar, con un poco del mismo adobo, sin echar otra cosa alguna, porque ya espelen de sí el aceite que percibieron al freirse, y los que podrás conservar por bastante tiempo.

#### Salmon

El mejor modo para este pescado, si es fresco, será cocerle: échale aceite crudo por encima y un poco de agrio, y sino cogerás cebolla frita, lo servirás, sazónándolo de sal, y si estuviere salado, ponlo si se puede en agua corriente, como el atun, por espacio de veinte y cuatro horas; despues sacalo y estrégalo con un esparto limpio. como he dicho en las notas del principio, porque la limpieza, aunque es forma accidental, basta para hacerte cocinero de forma: lo servirás con un polvo de pimienta y aceite crudo.

#### Truchas, luz, y modo de conservarse el pescado

Las truchas son pescado muy estupendo y de mucho regalo; para cocerse no es menester más que agua, sal, unas matas de perejil y agua hasta cubrirse; despues de cocidas, las echarás un poco de agrio por encima y un polvo de pimienta; y así las podrás servir.

#### Truchas de otro modo

Tomarás las truchas que sean crecidas; bien limpias y escamadas, las lavarás; enjúgalas bien; las pondrás á cocer con agua y sal, aceite con ajos fritos, con todas especias; y cuando estén medio cocidas, quitales aquel caldo, échales otro de nuevo, que acaben de cocer; sazónadas con todas especias, desatarás una salsa de yemas con zumo de limon y de este modo las servirás; del caldo

que quitaste primero, compondrás una sopa buena, donde podrás añadir con huevos duros, salsa, y unos pedacitos de citron para adorno de la sopa: será muy gustosa.

#### Guisado de truchas

Freirás las truchas con aceite, y si es manteca en cualquier pescado es mejor, pero podrás acomodarte á tu estado: luego picarás de todas verduras, perejil, yerba buena, lechugas tiernas y acederas, si es tiempo: lo picarás todo en un mortero como para salsa de perejil: echarás un poco de pan á remojar en agua fria, machácalo todo, echa azúcar y sazónalo de todas especias, luego desátalo con un poco de vinagre y agua, de modo que esté *agridulce*, y lo pondrás al fuego revolviendolo todo á una mano, hasta que se cueza; échales un poco de cebolla frita, bien menuda; pondrás las truchas en una vasija, y échales la salsa por encima, que cuezan un poco con ella; y sirvelas calientes.

#### Plato de truchas y yerbas

Tomarás las truchas que sean grandes, las escamarás, ábrelas por en medio, y las harás pedacitos, los que freirás con tocino magro y gordo; tendrás cogollos de lechuga blancos, que son los mejores, y han de ser cocidos con agua sazónada; acabada de freir, freirás unas rebanadas de pan blanco; luego echarás los cogollos en la sarten con el pringue que quedó, y los freirás de modo que no se sequen; los sacarás y pondrás en un lecho rebanadas de pan, otro de cogollos de berza y pedazos de truchas; irás echando pimienta y naranjas, y en medio pedazos de pan, de los que freiste unos pedacitos de tocino magro entre las berzas y truchas; se sirve caliente: si quieres hacer este plato más sabroso, pondrás manteca en lugar de aceite. Pero ya estoy oyendo tu escrúpulo, que se funda así: vos, hermano cocinero, tratáis ahora de comida de pescado, en que se prohíbe el tocino; pues

¿cómo podremos usar lícitamente de la manteca y tocino? Este escrupulillo, que no notado, te sería de mucho gusto, quiero deshacerlo en esta forma; es verdad que mi intento es proseguir en este capítulo la comida de pescado y por eso trata de las truchas, que atendida su naturaleza se pueden comer en día de abstinencia de carne; pero el modo de guisarlas antedicho, suele hacerse por regalo en días que no se ayuna: con que así no podrás agravar mi conciencia, que aunque de cocinero, no puede permitirme este gusto, aun siendo de tan poco gasto; porque gusto y gasto de este pobre cocinero es muy arreglado á la ley evangélica, como irás notando.

#### Luz frita ó merluza

A fin de que teniendo que guisar merluza no te hallen alucinado, supuesto que todo pescado de mar es salado, para que bien lo compongas, te quiero dar esta idea: para desalarlo lo tendrás en agua el tiempo conveniente; despues de bien lavado, hecho porciones, lo enjugarás con un paño limpio, luego lo freirás; cuya diligencia hecha, lo pondrás en una vasija con aceite y ajos fritos; picarás cuatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrio de naranja, un puñado de perejil picado; desatarás con un poco de agua lo que picaste, lo echarás sobre dicha merluza: puesto un poco de fuego arriba y abajo, le darás unas vueltras, para que perciba el recado, y así es muy gustoso: y si quieres hacerlo con salsa de avellanas, lo desatarás en frio, y con un par de hervores; y entonces habrás salido muy lucido en tu guisado.

#### Modo de conservar el pescado.

En el capítulo donde traté del bacalao en salmorejo, verías que no permite esta cartilla enharinar el pescado para freirlo, por los motivos que allí te dije, ni te debe admirar que gastase tanto tiempo en cosa de tan poca monta, porque cualquier desatino está lejos de la cartilla, que á comprender otra cosa, mirando al bien común, la dijera: y no como cierto cocinero, que despues

que le hice cargo de la superfluidad de la harina, confesó con la obra lo que no quiso con la palabra, no enharinando el pescado que confesaba debia enharinarse, leyéndose en su rostro este sobrescrito: *Haced lo que hago y no lo que digo*; pero te haria esta leccion de gusto si faltaran mascarones: tú, pues, si quieres conservar el pescado, lo freirás sin harina, ponlo tendido donde se enfrie, écalo despues en aceite virgen, se conservará todo el tiempo que quieras. Advierte que el pescado enharinado se pierde en aceite.

#### Adobo para pescado.

Freirás el pescado sin harina y harás el adobo de este modo: coge hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, orégano, unos pedacitos de naranja; con todo esto harás un cocimiento, y echarás el pescado frito en él, y si no tuviere bastante sal, se le pondrá á proporción.

#### Saboga, lamprea, barbos, ranas, y caracoles.

La saboga asada, como la anguila, es cosa sabrosa, si con salsa se compone, tambien es de buen gusto: para empanarla tomarás harina y agua tibia, y la amasarás luego adobándola con aceite y huevos crudos, un poquito de anís, aguardiente y sal; tendrás la saboga escamada y lavada y le pondrás en el hueco de la tripa piñones y perejil, y lo mismo harás por fuera con un polvo de pimienta y sal, y si quieres echar pasas, sienta bien; luego armarás la saboga con la masa, á modo de un barquillo: lo cocerás en el horno; y si fuera para día de carne, es buena con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la saboga, y la servirás fria ó caliente; si no fuere día de carne, echarás un poco de aceite con ajos fritos, y con un poquito de ajo cruda, tambien será gustosa.

#### Lamprea de río.

Este este es un pescado muy semejante á la anguila.

tiene diez ó doce agujeros debajo de la cabeza y es muy sanguíneo. Para componer las lampreas, las lavarás antes de cortarlas: después de desbarrigadas y hechas pedazos, las echarás en una vasija, con ajos fritos, pimienta, azafran, clavillos, canela, un poco de perejil machacado y las pondrás á cocer, que con la sangre que arroje harán una salsa muy buena.

#### Barbo.

Tomarás el barbo que sea crecido, lo escamarás bien, quitándole las alas y la cola; luego le pondrás á cocer con agua y sal; cuando esté cocido, le pondrás en un plato y le servirás con un poco de aceite crudo, un polvo de pimienta, perejil, azrío de naranja: á muchos les gusta así y en especial á los inapetentes.

#### Ranas en pastelillos.

De las ranas, despellejadas y lavadas, harás una masa con un poco de manteca de vaca, agua caliente, sal y huevos á proporcion: armarás las ranas (y será la primera vez que están armadas) en los pastelillos, echando perejil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados, un poquito de ajo crudo, revuelto todo: de esto podras ir echando sobre las ranas; las sazonarás con sal y unas pasas sin orujo: luego las cerrarás, las freirás en la sartén; sirvelas con unos polvitos de azúcar y canela por encima, así calientes. Es plato para convalecientes é inapetentes.

#### Almondiguillas de ranas.

Quitarás la carne de las piernas, la capolarás con perejil y unas yemas de huevos duros, para que abulten: luego tomarás un poco de pan rayado y queso á proporcion, de modo que no se conozca mucho: compondrás el capolado con huevos crudos, sazonándolo de sal y todas especias y harás las almondiguillas, sin tocarlas con la mano; tendrás un molde para hacerlas, y sino, es más

fácil una jicara, mojándola en auga tibia á veces: cogerás del capolado lo que quisieres dentro la jicara, y moviéndola, quedará la almondiguilla hecha con perfeccion; y de esta diligencia no escuso á la monja más curiosa, aunque se te ga por la más limpia, ojee bien las moscas, que no tendrá poco que hacer: no se aumente con ellas la pasta; no quisiera que con esta advertencia quedara alguna mosqueada. Prevenirás caldo, si puede ser de pescado, y cuando menos de garbanzos; las echarás en el hervor, y con un par de hervores quedarán cocidas; harás una salsilla de yemas ó de avellanas: las servirás con poco caldo; y sábelo para todo guisado, y particularmente para el pescado: la mayor falta es la sobra.

#### Ranas con huevos

Pondrás agua en una vasija ancha, con sal, perejil y ajos fritos, con todas especias; lo pondrás todo á cocer; luego echarás las ranas, con los huevos estrellados, que estén desparramados, y las servirás de este modo: algunos tienen este plato por cosa regalada; no lo estraño.

#### Caracoles

Después de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos ó tres aguas, los pondrás á cocer, espumalos: les echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano, y cuando estuvieren cocidos, escurrelos bien; freirás cebolla, los echarás en la sartén en que se frian: son muy gustosos; y para que sientan mejor, harás un ajo de este modo: tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua y vinagre, machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta y sal, luego lo exprimirás, pondrás un poco de perejil y yerba-buena, lo picarás todo en dicho mortero; echarás yemas á proporcion; tomarás una aceitera de pico y podrás echar aceite poco á poco, y revolviendo á una mano, sin cesar hasta que quede como engrudo, y que sepa á sal: de este ajo pondrás al borde del plato de los caracoles, si hubieres de

hacer muchos platos: y advierto que no es bueno este guisado para aguados, porque con agua no son de provecho.

#### **Relleno de huevos**

Los huevos rellenos se hacen de este modo: sacando las yemas, partiéndolos por medio y picándolos con un poco de verdura y pan rayado, sazonarás con todas especias, canela y azúcar; echa huevos crudos á proporcion: cuando esté un poco blando el relleno, luego rellena los huevos; rebózalo con otros huevos bien batidos, y con un poco de harina los freirás con azúcar y canela.

#### **Huevos mejidos**

Para hacer un par de huevos echarás una onza de azúcar en una cazuela y una cantidad de agua proporcionada á un par de huevos; cuando esté bien caliente el agua con el azúcar, echa los huevos bien batidos ó desechos, y con un hierro dispuesto á este fin, los revolverás hasta que se cuajen: así suelen darse á los enfermos.

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

A algunos parecerá una tontería el poner por escrito cosa, al parecer, tan fácil, pero no lo es. Para hacer mucha cantidad á un tiempo, pondrás un caldero de agua á hervir; cuando esté hirviendo, echa los huevos frescos en un canasto, así lo sacarás todos á un tiempo mismo, porque si supongo quieres hacer cien pares, y no es como te digo, unos sacarás duros, otros rotos y otros sin que estén buenos para beberse.

#### **Huevos en abreviatura**

Tomarás calabaza, cebolla, tomate, perejil, yerba-buena y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los huevos, sazónalos de sal; les pondrás fuego arriba y abajo hasta que se tuesten; despues los cortarás como tortada y podrás servir.

#### **Huevos duros**

Tomarás los huevos duros, despues de mondados, los pondrás en una vasija con agua sazonada, freirás cebolla abundante, y echarás perejil, yerba-buena y mas especias, una salsa de avellanas, y que dé un hervor: se pone pan á remojar en agua y vinagre; pica luego avellanas con dos granos de ajo, y en los huevos echarás aceite con ajos fritos; desatarás la salsa con el agua sazonada: á proporcion de los huevos has de hacer la salsa y echar el recado.

#### **Otros diferentes**

Pondrás agua sazonada en una vasija ancha; echarás perejil, yerba-buena, ajos fritos, pimienta, azafran, é irás echando los huevos estrellados y darán un hervor. Si es en la primavera, se podrá poner de todas yerbas; y así son exquisitos.

#### **Huevos en espuma**

Tomarás agua y azúcar correspondiente á los huevos, que echarás en frio en un puchero ó chocolatera; se desata con molinillo, y conforme se vaya calentando se va revolviendo; y así que hiervan, los sacarás con espuma, sobre algun plato de bizcochos, escudillándololos como chocolate.

#### **Otros huevos duros**

Cortarás huevos duros por en medio á lo largo, haciéndolos rebanadillas á manera de cebolla, y cuando los tengas así dispuestos, freirás cebolla menuda: frita que esté echarás los huevos con un poco de verdura machacada, garbanzos tambien machacados, lo pondrás todo junto; sazónalo con todas especias, y cuájalo todo con huevos deshechos. Si quieres echar agrio, sienta muy bien.

#### **Huevos en tortilla**

Tomarás merluza que no tenga espinas, bien desatado, y lo cortarás como pedacitos de tocino, y harás los hue-

vos en tortilla; son tan gustosos, que algunos dudarán si son con tocino.

#### Huevos rellenos de otro modo

Sacarás lo que los huevos frescos tienen dentro de la cáscara, haciéndole un agujero como una avellana: con yemas, caldo de puchero, azúcar, canela y almendras picadas, harás una masa ó pasta que parecerá pan: con ella rellenarás los cascarrones de los huevos con un embudo pequeño sin ensuciarlos: tapa los agujeros con cáscaras de huevo y cocidos en un cazo, los podrás servir, porque son muy sabrosos.

### CAPÍTULO VII

PROSIGUE LA COMIDA DE PESCADO.

#### Sopa comun

TOMARÁS del caldo que quitaste de las truchas, y tendrás sopas de pan tostado; compondrás las sopas en una tortera, pon huevos duros deshechos á proporcion, perejil, queso rayado, unos polvos de clavillo y canela; tendrás avellanas tostadas, picalas con unos granos de ajo, pimienta y azafran; las desatarás con una porcion de caldo de las truchas; ponlo todo á cocer en un puchero; cocido, mojarás las sopas con el caldo sobrante y que den un hervor; luego retíralas, échales salsa, con unos huevos deshechos por encima; pondrás más fuego en la parte superior que inferior (ya supongo que la has de haber cubierto), hasta que haga costra; y si en esta sopa quieres echar algunos pedacitos de otros pescados, sentarán muy bien.

#### Sopa de cuaresma

Cortarás las sopas un poco crecidas, las pondrás en una vasija ancha; de cuando en cuando echa perejil picado, unos polvos de pimienta, y fuera de cuaresma un poco de queso rayado; y freirás cebolla, unos ajos y échalo sobre las sopas; tendrás dispuesto salsa de avellanas ó piñones machacados, con unos granos de ajo, pimienta y azafran; las dasatarás con agua, que estará prevenida para las sopas, y ponlas á cocer, teniendo cuidado de revolverlas con cucharón, para que no se deshagan: cocida que esté la salsa, toma la tercera parte y échala por encima de las sopas; las mojarás y pondrás á cocer; cuando hubieren dado un par de hervores, quitálas del fuego y échales la salsa que te quedó, por encima de las sopas; y puesto fuego encima, hasta que hagan costra, así las podrás servir.

#### Migas sin ajos

Cualquiera cosa se puede hacer sin ajos, pero muchas veces el ajo es el sér de cualquiera cosa. Para hacer migas sin ajo, las cortarás menuditas, las mojarás con un poco de agua y sal; pondrás cebolla á freir y harás migas, picándolas bien, y las tostarás; y si quieres hacer las sopas, les añadirás un poco más de agua, y las has de disponer á modo de una tortilla, volviéndolas de una á otra parte, y déjalas tostar bien: son muy gustosas y estomacales.

#### Caldo

El caldo de verduras, que no sean muy fuertes, pondrás en una olla, y despues de haber machacado avellanas con un poco de pan y unos granos de ajo, echarás huevos crudos con todas especias; desatarás la salsa con dicho caldo, echarás cebolla frita con abundancia y ponlas á cocer, para que tome de las especias, y despues lo sacarás á desudar: desata los huevos con caldo tibio, á fin de que no se cuajen y lo incluirás todo.

### Caldo de otro modo

Tomarás el caldo de los garbanzos, despues de cocidos y compuestos; ponlo en una olla y cuélalo antes; echarás una salsa de avellanas con un puñado de perejil, lo pondrás á cocer, y cuando estuviere cocido, sazónalo con especias, sácalo y ponlo á sudar; desatarás huevos con un poco de caldo tibio, compondrás garbanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

### Burete.

Esta es una sopa que en la órden de nuestro Padre San Francisco llaman burete; puede ser de carne ó de pescado; ahora trato de la de pescado. Cogerás el caldo de las verduras, particularmente si son pencas de acelgas, y lo pondrás en la olla en que se ha de hacer el burete; lo sazonarás con todas especias; echarás perejil, yerba-buena poca (y esto en cualquier cosa porque sobresale mucho); emperdigarás unas lechugas y las picarás con las pencas de acelgas y además un puñado de acederas de huerta; y picado todo, lo echarás en la olla con una sartenada de cebolla frita y un poco de queso; lo pondrás á cocer y lo espesarás con pan rayado; despues de cocido, sácalo del fuego á sudar, desatarás para una olla de un cántaro docena y media de huevos, un poco de caldo tibio y revuélvelo bien para que no se cuaje. Es esta una sopa, que algunos dudarán si es de carne.

### Buñuelos.

Tendrás un molde á modo de un vaso, tan ancho de arriba como de abajo, con una cruz dentro de él, que le enja todo, porque de este modo quedan cuatro divisiones, como si estuvieran dentro de un vaso, y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara (así lo suelen hacer los cerrajeros.) Póngase este instrumento á calentar; luego harás una pasta de huevos con poca harina, que esté más clara que para hacer hostias; sacarás

el molde del fuego, y ponlo en el aceite; despues lo mojarás en la pasta, y meneándole, soltará, y si al principio no suelta, sírvete de una caña; salen así los buñuelos como bonetes, y se pueden rellenar con pescado y con gigote, quitándoles lo que tienen dentro con unas tijeras; despues de rellenos los pondrás en una vasija sobre unos papeles, para que no se peguen, desharás unos huevos y les darás con las plumas; ponles más fuego arriba que abajo, hasta que hagan costra, y los servirás con azúcar y canela. Si quieres dar sólo buñuelos, desatarás una poca de miel con agua caliente; rocíalos en el plato; y si quieres ponerles anís encima, lo harás. Si te quedare algo de pasta, harás unas celosías, que cualquiera pueda mirar por ellas; tomarás una aceitera de buen pico, y á prisa irás pasando la mano, haciendo los cruzados sobre la sarten y las puedes servir sobre los buñuelos.

### Arroz con leche de almendras.

Para cada libra de almendras se necesita una libra de azúcar, otra de arroz, seis huevos y un poquito de canela. y se compone de este modo: luego que un cazo de agua esté hirviendo, echarás las almendras; luego las sacarás sobre el tablero, las mondarás y echarás en agua fria, con dos onzas de piñones á cada libra de almendras; las molerás y así no saldrá parda la leche; desatarás la pasta con agua fria; lavado el arroz con agua tibia, ponlo á enjugar y la leche en una olla nueva, que se haya entibiado, y tendrás otra con sal para emperdigar el arroz; el azúcar échalo en la leche y lo podrás espumar; la canela ponla en un puchero nuevo en infusión y échala en el arroz; irás añadiendo con la leche poco á poco, hasta que el grano blandee; lo sacarás del fuego, desatarás unas yemas con leche fria ó tibia, y ten cuidado no se coagule; servirás el arroz con azúcar y canela; reservarás leche por si se endurece; el residuo de la leche colada no es de ninguna sustancia, aunque

bien sé que hay algunas, no sé si diga señoras, tan mezquinas, que lo aprovechan todo, y en vez de arroz dan á comer granzas.

#### Otro modo de arroz.

Pondrás el arroz limpio en la vasija donde se ha de hacer, con un puñado de perejil picado, pimienta y azafran, y le echarás ajos fritos: luego lo pondrás á emperdigar, y cuando estuviere tostado, le echarás el agua, y sazónalo hasta que se cueza; si quieres añadir un poco de pescado deshecho, sale muy bien, como los tomates; y si lo quieres tostar, echarás huevos batidos, poniéndole fuego encima, y podrás echar tambien azúcar y canela por la parte superior.

#### Almendras.

Para hacerla almendra has de poner un cazo de agua á cocer. Cuando hierva, echa las almendras; sácalas luego y las mondarás con agua fria, porque si las pones á cocer en agua fria se harán aceite cuando las machaques, y no lograrás así más que ser simple boticario. Machácalas en el mortero; para cada escudilla es necesario onza y media de almendras y una onza de azúcar; pero es suficiente una onza de almendras y media de azúcar. A cada docena de escudillas echarás una docena de huevos, y para espesarla tomarás un poco de pan sin tostar, remojado, y sino almidon; y ponlo á cocer para servirlo, con azúcar y canela por encima.

#### Avellanada

Para ocho escudillitas tomarás una libra de avellanas tostadas, y si no lo estuvieren, las limpiarás, porque siempre tienen alguna cáscara; las pondrás en una cazuela, rociándolas con unas gotas de agua; las echarás unos polvos de sal, y dándoles unas vueltas, las escurirás; las echarás en la sartén, y cuando estuvieren tostadas, envuélvelas en un paño hasta que se enfrien; las

estregarás para que se les vaya alguna migaja de piel; ponla despues en el mortero, con un toston de pan remojado; machácalo todo, y desatado en agua, lo pondrás en la olla con el azúcar correspondiente y á cocer hasta que levante el hervor: tendrás una escudilla de agua, porque tiene el acenso ó subida como la leche, y lo misdigo de la almendrada; y es de advertir, que para esto no has de tostar el pan, como para la avellanada.

#### Leche asada

Tomarás dos cuartillos de leche, con una libra de azúcar revuelto y uno docena de huevos batidos; revuélvelo todo, ponle fuego arriba y abajo y se asará: tiene el gusto de quesada.

#### Col cuajada

Cocerás el grumo de la col con agua y sal; despues de bien escurrido y picado, tomarás un poco de queso rayado, con una poca de cebolla frita, echarás azúcar que sobresalga, uno huevos, y todo junto lo revolverás; lo pondrás en vasija ancha; pon la vasija entre dos fuegos y servirás la col con azúcar y canela.

#### Pencas de acelgas en pastelillos

De lo mejor de las pencas pon á cocer en agua y sal; cocido, pícalo muy bien; exprímelo en un lienzo claro, ponlo en vasija, echale un poco de pan rayado, azúcar y canela correspondiente á la pasta y del mismo modo huevos. Prepáralo todo y harás unas tortitas como si fueran huevos; báñalas con otros huevos batidos; vé mojado las tortas, y fritas en aceite como para pescadito, salen muy esponjosas; y si las sirves con azúcar y canela por encima, muchos no sabrán lo que comen.

#### Sopa de calabaza

Mondarás bien la calabaza, de modo que los pedazos no sean mayores que nueces; cuécela con agua y sal;

cocida, desátala con el cucharón; échale cebolla frita, pimienta, azafrán y queso rayado; tendrás arroz limpio, á proporcion lo echarás en la olla, y luego la pondrás á sudar fuera del fuego.

#### Calabaza asada

Para hacer la calabaza bien asada, cógela pequeña, la darás dos ó tres cortes al través: ponla en una cazuela con aceite crudo, perejil, pimienta, sal y un poco de agrio, que cuando hay calabazas también se halla; si no se hallare de uva cruda, pon un poquito de vinagre y fuego en la parte superior ó inferior de la cazuela, y se asarán, porque la humedad de la calabaza la consume el fuego; pero advierte que por más ajillos no tendrá más sustancia.

#### Calabaza de otro modo

Las calabazas que no sean duras, cortarás á ronchas delgadas; cubre la primera superficie de una vasija con ellas, y les echarás pimienta, sal y tomates picados, quitándoles la corteza; para esto se ponen sobre las brasas, despues con otras tantas cortadas, que de nuevo echarás en la vasija, y haz la misma diligencia; ponlas aceite crudo, fuego arriba y abajo, y si quieres, un puñado de pan rayado, un poco de yerba-buena, con cebolla cortada menuda; y si no tuvieres tomates echarás unos granos de agraz, y la servirás así sin golpearla.

#### Calabaza rehogada

Cortarás la calabaza en pedacitos; les pondrás en una olla, con una sartenada de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal y tomates; le darás vueltas hasta que se vaya rehogando, y si echares un puñado de perejil y yerba-buena, sale bien, aunque á muchos les gusta cocida con agua y sal; despues ponla un poco de aceite crudo y pimienta, porque hay gustos de primera clase que vienen á parar en simples; mas ntra gusto no hay disputa.

#### Calabaza de otro modo

Tomarás de las calabazas no muy crecidas, córtalas en ronchas gruesas, como el dedo cortante, cuécelas con agua y sal: cuando hayan dado un hervor, sácalas; ponlas á escurrir en una tabla, las enharinarás, y fritas en la sartén, las irás echando en una vasija poco á poco, con vino blanco y canela, y darán un par de hervores; así es la calabaza ménos mala.

#### Cebolla rehogada

Limpiarás la cebolla, cortarás en cuatro tajos, las emperdigarás en la sartén con sal: cuando estuvieren medio fritas, las echarás en la olla, donde se acabarán de rehogar, con un poco de pimienta, y antes de servir esta cebolla, le echarás un puñado de pan rayado, y la revolverás bien; ysi fuere mucha la cantidad de cebolla, echarás pan rayado á proporcion: es el mejor modo de componerla para colacion.

#### Cebollas rellenas

Quitarás el corazon de las cebollas, dejando los cascos mayores enteros: cocerás los corazones con agua y sal, y picados, ponlos en la sartén con aceite y manteca de vaca, echando perejil, yerba-buena, cogollos de lechugas, que cocerás; si no fuere tierna, con agua y sal; la picarás y revuélvela con la cebolla de la sartén; échale unos huevos batidos, revuélvelo todo, hasta que esté enjuto; lo sacarás al tablero y volverás á picar bien; echarás queso, pan rayado, huevos crudos y sazonarás de todas especias, y si quieres hacerle con dulce, no eches especias ni queso; rellenarás las cebollas; si tienes caldo de garbanzos cuécelas y échales salsa de piñones ó avellanas.

#### Camuesa rehogada

No me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos; pues aun me hallo con ánimo de quitar la corte-

za y corazon á la camuesa, para darte gusto y ejemplo: haz tú lo mismo en este ahogo, haz asimismo pedazos la manzana, que no será difícil; no teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azúcar y canela, un poquito de vino blanco y pruébalo antes no esté agrio.

#### Camuesas asadas

A la camuesa darás una cortadura junto al cabo, que llegue hasta la mitad, luego otra por el mango al revés: hecho esto, con la punta del cuchillo darás, aunque no seassastre, una puntada por medio, un cuarto sin otro, y quedará la camuesa en dos mitades y cuatro cuartos; les quitarás el corazon con la punta del cuchillo: en aquel hueco les echarás azúcar y canela, y quedan como si no las hubieras partido: ásalas: si las quieres rellenas, son mejores, aunque difíciles de partir. Un sugeto estuvo tres años en mi compañía y no pudo aprender: tenia la inteligencia embotada.

### CAPÍTULO VIII

#### DE LAS VERDURAS EN GENERAL

##### Acelgas

De esta verdura se podría escribir mucho; pero propondré solo el modo más común y fácil. De las pencas crecidas y tiernas quitarás la telilla, como cuando se limpian para cortadas; las cortarás despues á pedacitos y las cocerás con agua y sal; cocidas que sean, escúrrelas en una tabla; harás una masa con huevos y harina,

como para bacalao; untarás las pencas en la masa, las freirás en la sarten, y sirvelas con azúcar y canela; son muy buenas aunque caras para los pobres. Para estos, pues, despues de cocidas con agua y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceite: así son más ligeras y buenas.

##### Habas verdes

Despues de cocidas con sal, las cortarás y échales aceite con ajos fritos; machacarás una salsa de avellanas tostadas: tostarás asimismo un poco de pan, y ponlo á remojo en agua y vinagre, lo exprimirás bien y lo machacarás con pimienta y huevos correspondientes á la salsa; la desatarás con agua sazónada, la echarás en las habas y que den un hervor, de modo que no se socarren. Advierte, que todo género de verduras es bueno escaldarlas, para que se vaya algo de verde.

##### Alcachofas

Pondrás la olla con agua al fuego; tendrás las alcachofas mondadas ó quitadas las hojas exteriores; cuando hierva el agua escáldalas y cuécelas; cocidas, ponlas en una cazuela con caldo, sazónalo con sal y un polvo de pimienta; pondrás cebolla á freir; frita, quitale, y en el aceite echarás un puñado de harina hasta que se queme; lo echarás sobre las alcachofas, y se hará una salsilla, dándoles dos ó tres vueltas: este es el mejor modo para día de ayuno: y si fuere día de carne, en lugar de aceite echarás tocino entre magro y gordo, que serán mejores aunque yo lo diga.

##### Espinacas

Despues de lavadas, ponlas en la olla con sal y un poco de aceite, y que se se vayan rehogando; y cuando estuvieren cocidas, sin más agua que la que ellas arrojan, escúrrelas y las compondrás de este modo: pondrás aceite con ajos fritos, luego tendrás pasas, quitados los cabos, y las echarás en el aceite, hasta que estén bien hin-

chadas; lo echarás todo sobre las espinacas, con un puñado de piñones remojados y un polvo de pimienta, y revuélvelas bien; despues pícalas en la misma vasija con la misma paleta, para mayor limpieza; y si las quieros cocer, tambien puedes, componiéndolas como queda dicho; pero no son tan buenas.

#### Espárragos

Los espárragos los irás haciendo pedacitos, los más tiernos los pondrás á remojo: luego tendrás agua á cocer y los escaldarás, poniéndolos á cocer con agua y sal: sazónalos, cuando estuvieren cocidos, echando un poco de aceite crudo, clavillo, canela y un poquito de azafran, y si quieros vaciarlo en una tortera, echarás unos huevos abiertos, que, cocidos con los espárragos, son muy buenos.

#### Judías verdes

Limpías que sean las judías, las pondrás á cocer con agua y sal; cuando estuvieren cocidas, las sazónaras; tendrás cebolla cortada y frita, la echarás sobre las judías, con un poco de sal y un polvo de pimienta, y dale dos o tres vueltas, para que perciban el recado.

#### Guisantes verdes

Tomarás los guisantes que sean tiernos; límpialos, quitándoles la golilla que tienen junto al cabo; los escaldarás, cuécelos con agua y sal; los tendrás despues retirados, hasta que sea hora de servirlos en que los vaciarás, echándolos en los platos, los servirás con aceite crudo y pimienta por encima. Este me parece el mejor modo, y se da indistintamente á pobres y á ricos.

#### Setas de monte

Las setas regularmente se lavan bien, para que no sepan á tierra: si estuvieren secas, las pondrás á remojar por la noche, las exprimirás bien y pondrás á cocer con agua y sal; cuando estén cocidas, escúrrelas y ponlas á freir en aceite; estando medio fritas, echarás cebolla cor-

tada, y que se acaben de freir con ella; ponlas despues en una cazuela, haz una salsa de avellanas, echa un puñado de perejil, yerba-buena y un polvo de pimienta, y todo que dé un hervor: son muy buenas; si no te agradaren con salsa las comerás con solo cebolla.

#### Criadillas de tierra

Este es un tubérculo muy regalado; criase como las patatas, debajo de la tierra; las mondarás y las pondrás á echar en remojo en pedazos; escáldalas, ponlas á cocer, y cocidas que sean, pon aparte el caldo con que se cocieron; vacialas en una cazuela, échales aceite con ajos fritos, componiendo una salsilla del caldo que apartaste, con todas las especias; deja que dé un hervor, y si te queda algo del mismo caldo, lo compondrás como de carne, y será tan bueno, que dudarás si es de carne, ó pescado. Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas, te advierto estarás de tan buen aire y tan favorable, que con el aire que soplas, puedes componer embarcacion para ir á Roma, sino es que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necesario su reparo, que no se hace á costa de patatas.

#### Berengenas asadas

Despues de mondar las berengenas, las cocerás con agua y sal, hechas pedazos; cuando estén cocidas las pondrás en una vasija, que no sea honda: si fuere dia de carne, las echarás una sarténada de tocino entre magro y gordo, con fuego arriba y abajo: les darás vueltas y cuando estén asadas, les pondrás agrio de limon y un polvo de pimienta: mas para dia de pescado las pondrás con aceite con ajos fritos, machacarás unos granos de pimienta y ajos, perejil y sal, y á cada vuelta las irás rociando con un manojito de plumas: tambien así son gustosas.

#### Nabos

Los mejores que en Aragon se conocen son los de Mañar, lugar de la comunidad de Daroca; son buenos para

comer y malos para pelar, como cabos de cuchara. Los limpiarás bien, y lavarás una ó dos veces; ponlos en remojo, para que no les quede tierra; los escaldarás y cocerás con agua y sal, despues de cocidos los escurrirás y compondrás de este modo: cortarás cebolla menuda, la freirás con aceite bueno; ya frita, quita del aceite la cebolla y quema en él un poquito de harina, y la echarás sobre los nabos con un poco de pimienta; los pondrás á fuego lento, les darás alguna vuelta y se rehogarán grandemente: la cebolla que quitaste, te servirá para huevos ó para componer judías ó garbanzos, echando más aceite; siempre has de discurrir el empleo de lo que te sobre, porque muchas veces lo que sobra viene bien para otra cosa, y los pobres (á ejemplo de Cristo, que despues de haber socorrido á cinco mil hombres, mandó que se recogiese lo que habia sobrado) deben aprovecharlo todo.

#### Borrajás rebozadas

Esta es una verdura poco sabrosa para estómagos rellenos de manjares de más sustancia, aunque á muchos les gustan dispuestas en la forma que aquí diré: tomarás los talles de las borrajás tiernas, los cortarás á pedacitos de á cuatro dedos, lávalos bien y cuécelos con agua y sal: cuando estén cocidos, los escurrirás en una tabla limpia; luego haz una masa clara, como para bacalao frito con huevos, y con un poco de harina, les irás untando y friendo en la sartén: los servirás con azúcar y canela: es un buen plato.

#### Caldo de borrajás

Tomarás aceite bueno, freirás cebolla menuda, y cuando esté frita, quitale con una espumadera y echa el aceite en el caldo con que cociste las borrajás; machaca una salsa de avellanas tostadas y echarás también un toston de pan remojado bien exprimido, con todas especias, como son: pimienta, azafran, clavillo, canela y un grano de ajo; desátalo todo en el mismo caldo que cueza un po-

co; sazónalo, por si le falta; sácalo del fuego, desatarás huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y lo echarás, cuando esté tibio, para que no se coagulen los huevos, y lo pondrás á sudar: este es un caldo suave y bueno, y tanto, que algunos dudarán si es de carne.

#### Cardos de huerta

Limpia bien los cardos, quitándoles los hilos y telillas; córtalos y échalos en agua fria para que no se ennegrezcan; escáldalos con agua cocida y cuécelos con agua y sal; cocidos, los escurrirás y los pondrás de nuevo en una ollita de agua al fuego, y los sazonarás de sal; machaca una salsa de piñones ó avellanas con pimienta, unos granos de ajos y un remojon de pan; lo desatarás con el agua sazonada, lo echarás en el caldo con aceite crudo, que dé un par de hervores; si no tuvieses salsa echarás aceite y ajos fritos.

#### Setas de cardo

Estas son las mejores: despues de bien lavadas y cocidas con agua y sal, las exprimirás y freirás con cebollas; harás una masa, como otras veces te he dicho, una salsa de avellanas y huevos, con un grano de ajo y todas especias; la masa que quede espesa, harás unas empanadillas, echando la salsa dentro; luego las freirás en la sartén. Son muy buenas para añadir un plato, y á algunos les gustan más que perdices; pero yo preferiría éstas á aquéllas, y pienso no erraria en la eleccion.

#### Criadillas de tierra de otro modo.

Me ha parecido enseñarte otro modo de guisar las criadillas, entre los muchos que hay: toma las mayores; cuécelas con agua y sal; bien mondadas que sean, rehógalas con buen aceite y cebolla, frita, las pondrás caldo de garbanzos; sazónalas con todas especias, un poco de azafran y verdura bien picada, lo pondrás dentro, y que cuezcan un poco; sazónalas de sal, y cuájalas con unas yemas de huevo y zumo de limon ó vinagre.

### Berengenas rellenas

Las cocerás, partidas por en medio, con agua y sal; cocidas, las escurrirás quitándoles el corazón, de modo que queden huecas como media nuez; picarás unas pocas de las que cociste, freirás un poco de cebolla con buen aceite, luego echarás las berengenas machacadas, y un poco de yerba-buena y huevos crudos: las pondrás al fuego, hasta que se sequen, revolviéndolo hasta que esté todo bien seco: échalo en una cazuela con los huevos correspondientes, un poco de pan rayado y un poco de queso; sazónalo con todas especias y canela, y unos polvos de azúcar; rellenarás con esto las medias berengenas, tendrás un batido de huevos y harina claro, las mojarás en él y las freirás en la sartén: las servirás con azúcar y canela.

### Achicorias y escarola

Limpia y lava bien las achicorias, escáldalas y cuécelas con agua y sal, y cocidas, escúrrelas y guarda el agua para los hipocóndricos; las compondrás con aceite crudo y servirás con unos polvos de azúcar por encima.

### Zanahorias

Es comida simple y bestial: si te gustan las zanahorias, las pondrás á cocer con agua y sal, las harás rajas, con cebolla frita, las pondrás en una cazuela, y sazónalas de todas especias y sal, las echarás agua caliente hasta cubrirse; las pondrás dulce de azúcar ó miel y vinagre, que estén bien dulces ó ágrías; luego freirás un poco de harina, que esté bien quemada, la desatarás con el mismo caldo de las zanahorias, y que den un hervor, y de este modo, de alimento brutal pasará á racional sustento, siempre ingrato y de poca substancia.

## VARIAS SOPAS

### Potaje de judías secas

Las judías, una vez limpias, las lavarás y pondrás á cocer, teniendo cuidado que cuezcan pronto; quítales esta agua, ponlas otra nueva, y cuando estuvieren cocidas, las compondrás echándoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafran, yerba-buena; si quieres espesarlas, echa un puñado de pan rayado y un poco de queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

### Otro modo de guisar judías

Después de cocidas las quitarás el agua y les echarás aceite crudo, pimienta, un puñado de perejil y yerba buena, y ponlas á fuego lento; dales dos vueltas y sazónalas de sal; si no quieres hacerlas de este modo, en la misma olla, antes de quitar el caldo, sazónalas de sal y azafran y las podrás servir con aceite y pimienta, sin caldo; y al que le guste, echarás un poco de vinagre en su escudilla.

### Habas secas

Las habas limpias y quitados los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla; las cocerás y quitarás la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y cuando se hayan cocido, machacarás unos ajos, si hiciere frio: si los que han de comerlas no gustan de ajos y especias, te acomodará á su gusto, porque bien se pueden componersin ellos: machacarás, pues, los ajos, pimienta, azafran y unos brotes de yerba-buena, y lo desatarás todo con un poco de agua caliente: á cuatros puñados de habas, echarás uno de arroz limpio, sazónalas de sal, ponlas el arroz correspondiente: revuélvelas y ponlas á sudar fuera del fuego, y de cuando en cuando las revolverás con el cucharón.

### Garbanzos comunes

Si tuvieres cocimiento de acelgas ó espinacas remojarás con ellos garbanzos, ó sino con el cocimiento de bacalao; despues de remojados, lavados y escaldados, cuécelos con un poco de aceite crudo: despues de cocidos, les pondrás cebolla frita, con todas especias, machacadas con unos granos de ajo: sazónales de sal, y puedes espesarlos poniendo la sexta parte de arroz: si fuere mesa de cumplimiento, echarás una salsa de avellanas y huevos; mas para los pobres bastará machacar un cucharón de garbanzos con yemas, y podrás aprovechar las claras con huevos en tortilla; con huevos y dos claras harás una tortilla sin fraude, porque puedes dar con gente tan bizarra, que te pidan cuenta de un huevo, hablo por experiencia. Si quieres componer los garbanzos con las cabezas duras del bacalao, cociéndolas con los mismos garbanzos y unas cabezas de ajos, son de buen gusto; pero en esto acomódate á las cabezas, si la tienes buena, bien la habrás menester; y sino ya te avisarán de cuando en cuando, y la experiencia espero te haga perito, sin que te cojan entre puertas: si vienen huéspedes sin esperarlo, machacarás yerbas, y con ellas acrecerás la escudilla; cuidado con la conciencia.

### Guisantes secos.

Los mejores guisantes son los que vienen de Francia; límpialos y ponlos en remojo, como los garbanzos, ó con agua tibia y sal; ponlos en la olla, donde se han de cocer con agua, y cuando hierva, los escaldarás: luego los pondrás á cocer, y que sea pronto para todo género de verduras ó legumbres: si conoces que son de mal cocer, echarás un poco de aceite crudo: se componen del mismo modo que los garbanzos, con aceite, cebolla frita y unos granos de ajo en la estacion de invierno; echarás de todas especias: si con esto no estuviesen bastante espesos, añade un poco de arroz.

### Almendras verdes.

Tomarás las almendras antes que se cuajen los huesos; las estregarás con un paño para quitarles el vello y quedarán bien para cocerlas con agua y sal; y cocidas ya, escúrrelas: freirás cebolla cortada menuda, y despues de frita, rehogarás con ella las almendras; échales caldo hasta bañarlas: sazónalas con todas especias y cenela, un poco de azúcar, que den dos ó tres hervores, y échales un poquito de verdura machacada: sirvelas así sin cuajarlas con huevos.

### Sopa de ángel para cuaresma, y á los eclesiásticos servirá para Semana Santa.

Para esta sopa es menester para cada libra de arroz, una de azúcar, otra de almendras: el arroz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pondrás á enjugar en unos manteles, y cuando estuviere enjuto, lo molerás y pasarás en un cedazo de cerner harina; y si lo muelas el día antes, lo dejarás tendido para que no se vuelva agrio; sacarás la leche de este modo: pondrás un jarro de agua á hervir y cuando hierva echarás las almendras y que den dos hervores; luego las mondarás y la echarás en agua fria; machácalas y sácales la leche; la colarás en una servilleta limpia, la irás echando en una olla y la pondrás á entibiar con el azúcar; luego desatarás la harina con poca leche, para que se deshagan los durojones, y cuando estuviere desatada, la pondrás en la olla, que se ha de hacer la sopa á fuego lento; la irás revolviendo con el cucharón, y cuando se ponga dura, se ha de revolver mas á prisa; la probarás, y cuando esté espesa y no sepa á harina, esto te indicará que está cocida: tendrás una onza de canela en infusion y la echarás cuando estuviere cocida la sopa; para veinte escudillas se necesitan seis onzas de azúcar y un cuarto de canela en polvo, con los cuales servirás la sopa.

**Tostadas de pan con manteca.**

Cortarás unas rebanadas de buen pan; tuéstalas en parrillas, calienta la manteca, moja el pan en agua, escurrelo, frie las rebanadas, y cuando las saques de la sartén, al plato; y adviertan los escrupulosos que aunque parecen cosas chavacanas, muchos las ignoran: con esto no es necesario preguntar, y muchas veces no hay á quién.

**Para conservar tomates.**

Cuando estén medio crudos, échalos en aceite frio y los mantendrás todo el año como si se cogieran de la mata: pero los has de coger antes de salir el sol, y el aceite sirve despues para cualquier cosa.

**Adobo de aceitunas.**

Cogerás las aceitunas del árbol, cuando veas alguna morada, que es indicio tienen el grueso de que son susceptibles: darás dos cortes de cuchillo á cada una; ponlas en agua dulce, mudándola de dos á dos días, hasta que todas se sumerjan en el agua; dispondrás un adobo de agua y sal, toma una vasija de medio cántaro, llénala de aceitunas, poniendo ruedas de limon, hojas de laurel, olivo é hinojo; llénala de la misma agua de las aceitunas, y ponle un poco de canela y clavillo y la mitad de pimienta, un poco de azafran, todo deshecho con el mismo adobo. Advierte que el adobo de las especias no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con limones; por eso has de componer pocas de una vez, y concluidas aquellas, compondrás otras del modo indicado; para esto puedes tenerlas todo el año en agua y sal, é irás sacando y componiendo. Ten presente que las aceitunas, despues del día que las pones en agua, han de estar cubiertas, porque de lo contrario se pierden.

*Otras aceitunas más faciles.* Recien cogidas, escogerás las más gruesas y enteras, y como no estén dañadas, las pondrás, si puedes, en vidrio con agua y sal en

pie<sup>3</sup>dra, con abundancia para que queden bien sabrosas: de este modo sin tocarlas se conservarán todo el año: las menudas y dañadas partirás; si se han de comer luego, cocerás el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurel, cascós de naranja, cabezas de ajos machacados, que sepan bien á sal: este adobo frio echarás sobre las aceitunas: pero apenas las podrás conservar un mes. Si quieres conservarlas más tiempo, pondrás las aceitunas con agua y sal, un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, cascós de naranja y así se conservarán dos y tres meses. Antes de echar el adobo á las que están partidas, las mudarás de agua durante nueve días, para que pierdan la actividad y fortaleza del verdor.

Ya tienes, amigo cocinero, una puntual y breve noticia de los guisados de carne y pescado: ¡ojalá te agrade la sustancia y el modo, que yo tendré en ello singular gusto! mas aunque juzgo imposible agradar á todos, no es difícil contentar á alguno; esta será mi mayor satisfacción.

## COCINA CATALANA



### Algunos cocidos y guisados que se acostumbran en Cataluña

#### CALDO.

Se pondrá al fuego un puchero grande, con sus dos tercios de capacidad lleno de agua de fuente; cuando empieza á calentarse se le ponen seis onzas de carne de vaca, seis de carnero, un cuarto de gallina y unos pocos de garbanzos secos, con la sal correspondiente, y cuando empieza á formarse espuma, se saca con la espumadera ó una cuchara. Para evitar esta operacion muchos no tiran la carne y demás viandas en el puchero hasta que hierve el agua, porque entónces no se forma espuma. Luego se deja hervir poco á poco, y al estar cocida la carne, queda ya hecho el caldo, con el cual se podrá hacer, arroz, fideos, macarrones ó sopa de pan.

#### PUCHERO.

Se hace lo mismo que se ha dicho antes, solo que en vez de gallina, se pone un poco de tocino salado, morcilla, jamon ó chorizo extremeño, y cuando está la carne á punto de quedar cocida, se le añaden patatas, col, apio, nabos, chirivía, etc., segun los gustos y la estacion; cuando la carne está cocida se saca con el cucharon, y con el caldo y la verdura que queda, se hace la sopa, con arroz y fideos, que es muy sustanciosa.

Hay personas que lo hacen de otro modo: escurren el caldo en una cazuela en la que hacen la sopa de pan, ó

arroz, ó arroz y fideos, ó bien la clase de pastas que mejor les gusta, dejando la carne y la verdura para después; hay otros que separan la carne de la verdura para presentarla en la mesa.

En verano se ponen en el puchero guisantes, judías verdes, cebolla, apio y calabaza: esto segun la estacion.

La verdura *escudella* catalana es la que se presenta á la mesa con la carne, la verdura y las pastas, todo revuelto y cocido en el mismo puchero.

A algunos les gusta ferir la carne del puchero en la sartén con un poco de ajo y perejil, para que sea más agradable al paladar.

En general se pone en el puchero la *pilota*, que se compone de un poco de carne magra con un poco de tocino, un poco de cebolla, ajos y perejil, y se hace gigote del todo. Cuando está bien picada, se pone en un plato, aliadiéndole un polvo de sal y canela, con un huevo; con una cuchara se forma una masa, poniéndole pan rayado, y cuando se pone consistente, se le añade un poco de harina y se hace rodar por el plato encima de ella, se toma con la cuchara y se tira al puchero; es muy sabrosa y da mucha sustancia al cocido.

### GUISADOS.

#### CARNE.

Los guisados de carne se pueden hacer de varios modos y diferente carne, porque no es lo mismo cocer carne de buey que de carnero; el buen cocinero debe hacer diferencia entre el arreglo de las hornillas para el cocido de la carne tierna y la que es más dura.

### CARNE DE BUEY SIN AGUA.

Se toma un pedazo de carne, si puede ser de la espaldilla, mejor; se lava y en seguida se deja escurrir el agua: se pone en una cazuela, en la que se echa sal, manteca, algunos dientes de ajo, una hoja de laurel, cebolla bien picada, un polvo de canela y alrededor algunas patatas. Se cubre el todo con otra cazuela más pequeña y luego con una tapadera que venga ajustada á la cazuela, y se pone al fuego de rescoldo para que vaya cociendo á fuego lento; á las tres horas queda cocido el todo como si fuese manteca. Mientras está en el fuego no debe destaparse para nada; para este cocido se prepara la hornilla con un buen fuego; cuando está encendido, se cubre de ceniza para que quede en rescoldo; entónces se pone la cazuela encima, y con la portezuela de la hornilla se atempera el fuego. Debe advertirse que ha de cocerse poco á poco y el caldo que resulte es la sustancia de la carne.

### CARNERO EN FRICANDÓ.

Se toma carne del muslo, mezclándola con tocino, se enharina y se frie un poco en la sartén con manteca: cuando empieza á dorarse, se la pone en una cazuela con una jicara de vino bueno, pero no generoso, y se pone al fuego; cuando queda consumido el vino, se le añade agua caliente, un poco de cebolla picada frita antes con un poco de tocino y unas criadillas de tierra, bien mondadas y lavadas, cortadas á rebanadas. Se le añade una hoja de laurel, un poco de corteza de limón y unos cuantos ajos, se deja hervir poco á poco, y estando cocido se sirve.

### CHULETAS DE CORDERO Ó CARNERO.

Las chuletas son muy sabrosas cocidas en las parrillas. Se pican para dejarlas aplastadas, se ponen en un plato echándoles sal y aceite por encima; al cabo de una hora se ponen á cocer sobre las parrillas, dándoles vuelta para

que no se quemen, y en el acto de servir las se cubren de ajo y perejil bien picado y se sirven calientes.

### ESTOFADO.

Se corta la carne de buey en pedacitos cuadrados que se ponen en un puchero con un poco de tocino y la sal necesaria; se añade un poco de vino y cebolla frita, con algunos dientes de ajo. Se tapa con un papel de estraza y sobre una cazuela con agua. Se cuece á fuego lento, meneándolo para que no se queme; de este modo no tendrá que ponerse agua.

### ASADO.

Se toma carne de muslo ó espaldilla, se mezcla con pedacitos de tocino gordo, y se pone en una cazuela que sea capaz para la cantidad de carne que se quiera asar. Se le añade un poco de grasa y aceite y un poco de agua, con la sal correspondiente, un poco de canela, una cabeza de ajos y una hoja de laurel; se pone á un fuego no muy vivo, y cuando se le concluya el caldo y empieza á dorarse, se debe tener cuidado que no se queme, dándole vueltas muy á menudo. Cuando está bien doradito de ambas partes, ya está cocido. Asimismo se puede asar cualquiera otra clase de carnes ó aves.

### LIEBRE.

Para la liebre es muy bueno guisarla lo mismo que el estofado. Despues de bien limpia, se corta del mejor modo que convenga y se pasa un poco por la sartén, en la que se habrá hecho derretir manteca de cerdo; despues se pone en un puchero, con los mismos ingredientes para el estofado y se pone á cocer, procurando no se queme.

### CONEJOS.

Como los conejos, bien sean de caza ó doméstico, siempre despiden un olor fuerte, es mejor antes de co-

cerlos pasarlos por las parrillas, con un poco de sal y aceite. Luego se cortan á pedazos y se ponen en la cazuela con un poco de aceite y tocino; se les dá algunas vueltas, añadiendo agua caliente y un pedacito de tocino. Cuando están medio cocidos, se les pone la siguiente salsa: En el almirez se pone un poco de almoradux, un pedacito de hoja de laurel, un poco de orégano, otro de sajecida y un poco de corteza limon; si tienes sopa tostada, tambien pondrás un poco; el todo se pica, y sacándose el pedacito de tocino que se habia echado en la cazuela, se pica con lo demás; luego se deslie con agua caliente, se pasa por el tamiz y se echa sobre el conejo, dejándolo cocer á fuego lento.

Los conejos se guisan de varias maneras: son muy sabrosos aderezados con cebolla y cabeza de atun; con setas y castañas, con trufas ó criadillas, con aceitunas y alcaparras y otras clases de vegetales.

## VOLATERÍA

### PAVOS, GALLINAS Y CAPONES.

Para que salga bien á la mesa, lo primero es que estén bien degollados, para que la sangre no ensucie la carne; se debe tener cuidado en sacarles la tripa y todos los demás intestinos, así como procurar que no se reviente la vejiga de hiel que está pegada en el hígado. Despues de chamuscado el vello y bien lavadas, se pueden guisar del modo que se quiera, lo mismo que la carne.

### PALOMINOS

Si se quieren asados, despues de limpios, se ponen en una cazuela con un poco de tocino, algunos dientes de

ajo y una hoja de laurel, y se dejan cocer á fuego lento, tapando la cazuela.

Si se les quiere condimentar con salsa, cuando están doraditos, se les echa un poco de cebolla bien picada y un poco de vino generoso; luego se añade caldo del puchero ó agua con algunas alcaparras ó setas con un poco de limon.

Tambien pueden guisarse con una salsa de piñones, con perejil y ajos picados, un poco de harina tostada y un pedacito de corteza de limon.

### PERDICES CON VINAGRE

Para dos perdices, se echan en un puchero dos jicaras de aceite y dos de vinagre; si el vinagre es demasiado fuerte, se pone la mitad vinagre y la mitad agua; dos onzas tocino gordo, que no sea rancio; seis cebolletas, una cabeza de ajos; se sazona con sal, canela y un poco de clavo, y se tapa el puchero con un papel de estraza y encima se coloca una cazuela pequeña con agua y se pone á cocer á fuego lento. Es del mejor modo que se guisan las perdices.

### DE OTRO MODO

Se pasan por las parrillas, mayormente si no son frescas; se abren antes y se tiene preparado en un plato, sal, aceite, vinagre y pimienta, todo bien revuelto, y con unas plumas se van untando las perdices hasta que empiecen á dorarse; entonces se ponen en un puchero con caldo ó agua, longaniza picada, una cabeza de ajos y media onza de tocino para cada perdiz y se hace hervir. Para hacer la salsa se pone la sarten al fuego con un poco de aceite, manteca de tocino y se va echando harina; luego que queda dorada, se le va echando agua meneándola continuamente pera que no se pegue la harina y se deja hervir un poco sazonándolo con sal, pimienta y corteza de limon. Cuando estén cocidas las perdices, se pa-

sa la salsa por el colador y se pone todo junto, haciéndole dar un par de hervores, y se sirven.

#### CODORNICES.

Cuando están limpias, se ponen en una cazuela con un poco de tocino cortado á manera de dados, un poco manteca de cerdo y sal y se ponen á cocer hasta que queden doradas, teniendo cuidado no se quemen. Entre tanto se hacen freir ajos, perejil, cebolla bien picada y un poco de tomate sin corteza; cuando está un poco frito, se echan las codornices con un poco de caldo é agua para que acaben de cocer, y se sirven.

#### PÁJAROS.

Después de limpios, se abren por la espalda, y se toma un pliego de papel de estraza, untando de aceite ó manteca y se pone sobre las parrillas á fuego lento, se dobla el papel de las orillas para que no se derrame la grasa ó el aceite y se ponen los pájaros encima; cuando empiezan á tomar color, se vuelven, untándoles con una salsa de ajos, perejil y tocino gordo, machacado en el mortero; también se puede poner un poco de canela y agrio de limón.

#### HUEVOS PASADOS POR AGUA.

Se escogen los más frescos, lo que es muy fácil conocerlos, poniéndoles delante la llama de un candil; los que son lisos y claros son más frescos que los que tienen unas pequeñas pecas. Se ponen en un cesto ó en un paño de manos y se sumergen dentro un puchero de agua hirviendo por espacio de uno ó dos minutos; se dejan un rato en reposo y se sirven.

#### HUEVOS REVUELTOS.

Se pone una cazuela al fuego con un poco de aceite y agua; cuando hierve, se le echan los huevos batidos con

un poco de sal, se revuelven y se sacan en seguida del fuego, porque el mismo calor los acaba de cocer.

#### HUEVOS EN TORTILLA Á LA FRANCESA.

Nadie ignora cómo se hace una tortilla, pero á la francesa son muchos los que no saben cómo arreglarlo. Se pone la sartén al fuego con abundancia de perejil; mientras se va cociendo, se baten los huevos y se echan en la sartén, procurando que el perejil quede verde. Cuando la tortilla está medio cocida de debajo, se toma una cuchara y por un lado se va a rollando hasta quedar con la figura de un panecillo, y luego se sirve cortándola al través, y como queda medio cruda del centro, es muy gustosa.

Sabido es que las tortillas se hacen de varias clases, ya fritas, ya con salsa, y según las estaciones se condimentan con verduras, tocino ó pescado.

#### BERENGENAS.

Se cortan á rebanadas, haciéndose dos si son delgadas, y tres si son gordas; se ponen en una escurridera con sal; pasadas una ó dos horas, se pueden freir con aceite tapando la sartén con una cobertera; cuando están doraditas se sacan, y se pueden comer solas ó con carne ó con pescado.

Para hacer tortillas con berangenas, se cortan á pedacitos redondos; también se hacen con salsa después de fritas.

#### BUÑUELOS.

Se hacen de varias sustancias, como son: patatas, garbanzos, judías, borrajas, sardinas saladas, bacalao, etc.

Para los de patatas, se hacen éstas hervir y después de bien escurridas, se pican al mortero hasta que la pasta queda bien fina; se les añade uno ó dos huevos bien batidos, con un poco de sal y canela y se revuelven

el todo hasta que forma una masa que no sea muy dura ni muy clara. Entre tanto debes tener en el fuego la sartén con bastante aceite, y cuando hierva se tira una cucharada de la pasta, la que forma el buñuelo, y así separado uno de otro para que no se peguen, cuando están bien doraditos de ambos lados, se ponen en un plato y se le echa un poco de azúcar blanco, y se sirven en caliente: son muy sabrosos. Del mismo modo se pueden hacer de garbanzos y judías.

Para los de borrajas, sardinas y bacalao, se deslie harina con agua hasta tener la consistencia conveniente, poniéndole un poco de sal y canela; se ponen hojas de borrajas en la pasta, así como los pedazos de bacalao y las sardinas, y con la cuchara se ponen en la sartén, procurando que la pasta las deje cubiertas; se vuelven cuando estén fritas y se sirven en caliente.

Debe advertirse que las sardinas han de abrirse ántes por en medio y ponerlas con agua, para desalarlas y quitarles la espina.

También se hacen de sesos de carnero, haciéndoles hervir un poco con agua y sal; se dejan escurrir y cortan á rebanadas y se hacen los buñuelos como los anteriores.

## VERDURAS CON ACEITE

### COLES.

Las coles de invierno y que les haya tocado la escarcha son las mejores. Se sacan las hojas primeras, dejando las más tiernas y blancas, cortándolas un poco de las puntas y del troncho; ántes de concluir de cortar la col,

se rompe y sigue un hilo y parte de la piel, que es muy útil quitar de estas hojas, así como el cogollo del centro por ser demasiado fuerte; después de bien lavadas, se ponen en un puchero que esté el agua hirviendo, con un poco de sal; si quieres que sean más buenas, se les echa un poco de aceite mientras hierven.

Cuando estén cocidas, se escurren y se pueden comer sazonadas con sal y aceite y una sardina asada sobre el fuego. También se hacen de otro modo: después de escurridas, se cortan en todas direcciones y se ponen en una cazuela en donde haya aceite en cantidad suficiente con un par de ajos; se echan las coles, se las voltean con la cuchara y se dejan un buen rato á fuego lento.

### BRÓCULI.

Para que el brócoli sea gustoso, se ha de cocer del modo siguiente: después de bien limpio y lavado, se echa en el puchero que esté el agua hirviendo, con la sal correspondiente. Se tendrá cuidado cuando vuelva á hervir; entonces se saca del fuego y se deja bien tapado para que no respire; al cabo de dos horas ya se puede comer. Si queda de sobrante para el día siguiente, se hallará de un color verde de esmeralda y de un gusto muy diferente del que se cuece hirviendo.

### POTAJES.

Los potajes para días de vigilia acostumbran hacerse de garbanzos, judías, guisantes, lentejas, etc. A todas estas legumbres, después de cocidas con agua y sal, se les hace una salsa. En una cazuela se echa aceite y cebolla; cuando está frita, se le añade un poco de canela en polvo y un poco de yerba-buena: luego se pican avellanas en el mortero y se hace una salsa, poniéndole todo á fuego lento. La picada se puede hacer de almendras, piñones ó nueces. Según la clase de legumbres, se cuecen más ó ménos pronto; con esto debe tenerse mucho cuidado.

### ARROZ Á LA CAPUCHINA.

Se pone una cazuela al fuego con una porcion de aceite; cuando hierve, se le echa un poco de perejil y ajos picados y luego el arroz, procurando menearlo para que no se pegue; en seguida se le echa agua hirviendo, se deja cocer hasta que esté á punto de sacarse del fuego, se deja en reposo un cuarto de hora, y se sirve.

De este mismo modo se puede hacer el arroz con bacalao, congrio ó anguila fresca, merluza, calamares, almejas y toda clase de pescado, esto es, haciendo cocer el perejil y ajos con el pescado antes de echarle el arroz.

### BACALAO.

Es de gran consumo y se guisa de mil maneras para que sea un plato apetitoso.

Hervido, se pone en el fuego, con una cazuela con agua que le cubra, añadiéndole una hoja de laurel y un par de huevos, para que se pongan duros. Cuando está cocido, se sirve quitando la cáscara á los huevos, y en un platito separado se pone un poco de perejil y ajos picados y un limón partido, para echar un poco de zumo en el bacalao cuando se condimenta con aceite. El limón le da un gusto más agradable que el vinagre.

### BACALAO CON TOMALES.

Después que está hervido se enharina y se frie, cuidando no se queme. Separadamente se pone una cazuela al fuego con suficiente cantidad de aceite, ajos, perejil y cebolla picada y buena cantidad de tomates maduros, á los que les quitarás la piel y se harán cocer. Cuando estén cocidos se les echará el bacalao, y después de algunos hervores, se sirve.

Del mismo modo, se puede hacer con diferentes salsas, en vez de tomates. También es muy bueno cocido á las pañillas á fuego lento, untándolo por medio de una pluma con ali-aceite.

### CARACOLES CON CEBOLLA Y OJO DE ATUN.

Se toman los caracoles, se lavan haciéndoles arrojar la baba espolvoreándoles con sal; cuando queden bien limpios, se hacen hervir en agua clara, y luego que están cocidos, se apartan del fuego. Se toma una cazuela en la que se pone aceite y cebolla cortada á lo largo y se pone al fuego. Cuando la cebolla está á medio cocer, se echa el ojo de atun, que ya antes se habrá hecho desalar, y se hace cocer todo junto; entonces se escurren los caracoles y se echan en la cazuela procurando revolver el todo, y sazonándolo con sal y un poco de pimienta, se sirven en la mesa.

### CARACOLES HERVIDOS

Después de limpios, se hierven con agua clara y un poco de sal; cuando están cocidos, se escurren y se sirven, teniendo cuidado de tener prevenida para cada uno de los que hayan de comerlos, una escudilla ó plato en que haya sal, aceite, vinagre y pimienta. Se toma el caracol, y con un alfiler se saca de la cáscara, y se moja con lo que hay en la escudilla ó plato, lo que es muy apetitoso.

Hay otros que los comen del mismo modo, pero cocidos de otra manera. Sin lavarlos ni limpiarlos, se enciende un buen fuego con virutas ó ramas y se echan en medio y se van asando; cuando sienten el calor del fuego, arrojan la baba y luego de cocidos se comen del mismo modo que los anteriores.

### ALIOLI Ó AJIACEITE

Es una especie de salsa, que en Cataluña se usa mucho para sazonar ciertos manjares, en particular las verduras en el invierno por ser cosa cálida.

Se hace en el almirez machacando tres ó cuatro dientes de ajo, según la cantidad que se quiera, y en seguida se va meneando en sentido de rotación con

el majador en la mano derecha y con la izquierda se le va echando aceite gota á gota con la aceitera, procurando que vaya subiendo fuerte; si llega á anegarse, se le tira un poco de vinagre ó limón para que vuelva á ponerse fuerte. Para estar bien hecho ha de quedar en una consistencia que no se escurra por ninguna parte; de lo contrario se dice queda anegado.

Para condimentar cualquier clase de comida con esta salsa, se pone un poco con la cuchara, según el gusto de cada cual.

## PLATOS DELICADOS

### PECHUGAS DE PERDICES. Á LA POMPADOUR

Este es uno de los platos más suculentos, exigiendo un gasto que pronto se olvida, sin embargo, al verle aparecer humeante sobre la lujosa mesa y regalarle luego el paladar con sus exquisitos ingredientes. Se desprenden del corazón las pechugas de las perdices, despojándolas del pellejo y cortándolas en partes iguales. Luego con la carne de los muslos y los menudillos machacados, se hace una salsa que viene á espesar un cuarteron de trufas partidas en pedacitos muy pequeños, envolviendo con ella las pechugas de modo que éstas no se desfiguren ni pierdan la forma que se les ha dado con el cuchillo. En una cacerola y con manteca clarificada, se pone todo ello á fuego lento, y cuando las pechugas están bien doradas, se colocan sobre una servilleta en forma de corona ó castillete, llenando el interior con trufas enteras, riñones de gallo y unas cuantas cucharadas de *foie-gras*, rociando el conjunto con una salsa tostada hecha de manteca y de la sustancia de

los huevos de las perdices. El plato dispuesto y preparado así es una obra maestra del arte culinario, y además un ornamento del mejor gusto para las mesas de gran tono.

### LIEBRES AL ESTILO DE ÁFRICA

Las liebres pululan en los campos del desierto de Sahara, y aunque su carne es ménos delicada que la de las nuestras, son, sin embargo, muy buscadas por los europeos que residen en África accidentalmente. Hé aquí el modo que tienen de prepararlas, sistema que la gastronomía ha esparcido ya por todas partes. Después de deshuesar dos codornices y una liebre se mecha esta última con pedazos de tocino muy cargado de especias y de toda clase de plantas aromáticas. La salsa se compone de hígados de la liebre y de las codornices, ajo y cebolla picada, tomillo, yerba buena verde, sal, pimienta y dos hojas de laurel. En la cacerola se ponen por capas mezcladas con esta salsa los trozos de carne en forma de timbal, sin dejar de rociarlo con un poco de aguardiente, y después de envolverlo todo bien en una ligera pasta de harina y manteca, se mete en el horno hasta que la masa se dore y se raje exteriormente, que es la señal de que el plato está á punto para ser servido.

### EMPANADAS DE MERLUZA

Póngase una libra de harina sobre un tablero de madera bien limpio. En el centro se hace un hueco, echando en él media onza de sal en polvo, un cuarteron de manteca de cerdo, cuatro huevos batidos y medio cuartillo de vino blanco. La masa se ha de trabajar perfectamente con el rodillo, añadiendo una poca de agua para manejarla bien. Cuando ya esté, se extiende en una hoja bastante delgada, formando con la espoleta los suelos y tapas de las empanadas; los primeros con un

reborde de media pulgada, á fin de que sirvan de recipiente, en donde se coloca la merluza dispuesta desde el día anterior en el guiso que se quiere. Hecho esto se colocan las tapas sobre el pescado y se ponen las empainadas al horno. Han de servirse muy calientes.

#### EXCELENTE MODO DE PREPARAR LOS CONEJOS

Se despedaza el conejo en cuatro partes, rellenándolas de pedacitos de tocino muy sazonal, y se ponen en una cacerola con manteca de puerco y harina. Despues se le echa un caldo, un poco de vino blanco, sal, pimienta y yerbas aromáticas, y se cuece á fuego regular. Cuando se sirve á la mesa se le echa zumo de naranja ó limon.

#### GUISO DE GAZAPOS

Se cortan dos ó tres gazapos en trozos regulares, se les lava la sangre, y se ponen en una cacerola cubierta con una cucharada de aceite por cada gazapo, sal, pimienta, un ajo, yerbas aromáticas y nuez moscada en polvo. Se cuecen así con fuego por arriba y por abajo, y algo fuerte para que queden preparados en media hora. Se retiran del fuego; se escurre la mitad del aceite; se añade media libra de setas y unas hojas de perejil picado. Despues de quitar el ajo y las yerbas aromáticas, se le echan dos cucharadas de una salsa buena, una de salsa de tomate y un poco de vino blanco. Se pone otra vez al fuego y se aparta la cacerola para servir los gazapos, añadiéndoles zumo de limon y poca salsa.

#### MODO DE PREPARAR EL AVEFRIA

Se la recoge sin bramante y se fija en el asador con unos alambritos. Toda perforacion seria perjudicial por lo que respecta á su coccion, porque el avefria, lo mismo que la chocha, no se vacia, y solo por precaucion se le extrae la molleja. Por una incision hecha en el naci-

miento del cuello se le introduce un relleno sencillo, segun los gustos, y algunas aceitunas, quitándoles precisamente los huesos. Despues en la cazuela destinada á recoger la grasa del asado, se ponen migas de pan tostadas para que reciban todo el jugo que suelte el pájaro. Su coccion no ha de pasar de veinte minutos.

#### LENGUADO FIAMBRE.

Se prepara como para freirlo, y se le hace una abertura á lo largo de la espina donde está la piel negra; se le envuelve en harina y se frie. Despues de dejarlo enjugarse, se le saca cuidadosamente la espina, y en su lugar se le introduce un relleno compuesto de hongos fritos, picados muy menudamente con perejil, cebolletas, sal, pimienta y nuez moscada, salpicándolo todo con aceite y zumo de limon, cuyo relleno, despues de amarsarlo bien, se extiende por medio de una espátula en el interior del lenguado. Asi que se ha enfriado bien el pescado se le pone una salsa á la mayonesa, y se le conserva en lugar frio.

#### ÁNADE ASADO.

Póngase el ánade en una cazuela con sal, pimienta gorda, dos cucharadas de aceite, medio vaso añejo y algunas gotas de zumo de limon. El fuego debe ser lento, pero continuo. Despues de tener cuidado de volverle con frecuencia para que el color dorado que toma sea igual, á la media hora estará dispuesto para servirlo. Este plato es un bocado succulento y de los más apetitosos.

#### MERO Á LA PROVENZAL.

Limpio el pescado, se le hacen algunos cortes y se le pone una salsa marinera compuesta de zumo de limon, sal, pimienta, cebolletas y laurel. Da este modo se le deja pordos horas: pasado este tiempo se frie. Al pre-

sentarlo en la mesa se le rodea de aceituna sin hueso, y se le echa una salsa de anchoas.

#### ESTOFADO DE LA TRINIDAD.

Se llama así porque para hacerlo es indispensable una trinidad compuesta de tencas, de carpas y de anguilas, que se parten á pedazos bastante gruesos, rehogándolos en manteca par espacio de ocho ó diez minutos. Hecha esta operacion se ponen en una cazuela poco profunda con cebollas partidas, cabezas enteras de ajos, pimienta en grano, pedacitos de tocino fresco y vino blanco en cantidad suficiente para que todo quede cubierto de liquido. La cazuela se coloca al fuego y al cabo de diez minutos se añade caldo del cocido y una poca de harina tostada á fin de trabar la salsa. Entonces se deja una hora á fuego lento lento, y pasado este tiempo se separa la cazuela de la lumbre. Como complemento de este exquisito estofado, se hace una tortilla de huevos y las hnevas de los mismos pescados fritas de antemano en una sartén pequeña y h onda como las que sirven para dar al huevofrito el aspecto de un buñuelo. Los trozos estofados comidos con la tortilla constituyen un bocado excelente, capaz de abrir el apetito á la persona más desganada.

#### SOPA DEL PARAISO.

En una cazuela grande se ponen, despues de bien limpios, dos conejos, una gallina, dos libras de carne de vaca y un trozo de pierna de venado, con seis cebollas, seis zanahorias, dos nabos, dos cabezas de ajos, tomillo, clavo, un puñado de sal y una copa de coñac. Se pone todo al fuego para que cueza, y pasadas nueve ó diez horas se cuela el caldo por un tamiz de crin, con objeto de despojarlo de toda partícula grasienta. Este sabrosísimo y succulento caldo se vuelve á poner á la lumbre, y cuando está en ebullicion se echan tantas cucharadas de

tapioca como personas han de comer á la mesa. Cuando la sopa empieza á espesar se añade cinco yemas de huevo bien batidas y no cesa de moverse hasta que se sirve este plato tan delicado como nutritivo y de fácil digestion.

#### HUEVOS REVUELTOS CON ALMEJAS.

Despues de bien lavadas y bien enjutas las almejas se ponen á cocer á fuego muy vivo para que se abran bien las conchas. La comida que tienen dentro se saca, permaneciendo veinte minutos en zumo de limon, á fin de que se impregne bien el ácido. Luego se baten las claras y las yemas de seis huevos frescos con sal, pimienta molida y tres cucharadas de leche de cabras. Así que todo está bien batido se echa en la sartén con las almejas y se dan unas cuantas vueltas, cuidando de que los huevos queden blandos, porque duros son indigestos é insipidos. Se sacan á la mesa en una fuente llana y rodeado de langostinos y hojas de perejil.

#### ZORZALES ASADOS.

Los zorzales que se crían en los países meridionales están reputados como los mejores de su especie. Se emborrachan con el zumo de la uva y se perfuman con ginebra. Así es que los inteligentes prefieren los zorzales del Mediodia á los afamados de los Pirineos y de los Alpes. Se les ensarta bien limpios y preparados segun los principios usuales, teniendo cuidado de poner en la cazuela que se coloca debajo del asador para recoger la grasa, unas rebanadas de pan con manteca y un poco de queso rayado. Cuando las aves empiezan á tomar calor se las echa manteca fresca y un poco de enebro. Se sirven con las rebanadas donde ha caído la sustancia de los zorzales. Si á todo esto se añade una botella de vino de Borgoña, será un plato digno del paladar más delicado.

### SORPRESA DE CODORNICES

Una vez desplumadas las codornices y bien limpias por dentro y por fuera, se toman tantas trufas como aves, procurando que sean lo más gordas y negras posible. Se ahuecan, se mezcla lo que se saca con los menudillos y con manteca de vaca y se rellenan bien las codornices, introduciéndolas en el hueco hecho a las trufas con unas lonjas de tocino para que la carne se adhiera bien al precioso tubérculo, y se pone todo á fuego lento en una cacerola untada de manteca, con sesos de vaca y un poco de vino de Madera. A la hora ó poco más estarán las codornices á punto de causar á la vista y al paladar la sorpresa que da su nombre á este riquísimo plato.

### PALOMAS CON NARANJAS

La carne de paloma es muy buena, pudiendo aderezarse del modo siguiente: pónganse dos naranjas enteras en agua caliente, dejándolas hervir diez minutos; refrésquelas despues con agua fria y déjense escurrir perfectamente. Se elegirá una cacerola honda y estrecha para que la manteca cubra bien las palomas colocadas con la pechuga hacia abajo, cu'dando de que dicha manteca al calentarse no las ennegrezca. Apenas se doren un poco, partirínse las naranjas á rajás pequeñas, se echarán en la cacerola, poniendo sal y especias quebrantadas en el almirez, y se deja cocer todo junto por espacio de un cuarto de hora. Al presentar las palomas se rocian con zumo de limon, siendo éste un plato deliciosísimo. El ácido de la naranja se acomoda muy bien con las especias, y quita á las palomas ese tufillo especial que tanto disgusta á ciertos gastrónomos.

### SALMOREJO DE CHOCHAS

Sobre todos los sistemas de preparar estas aves, que ocupan un lugar tan distinguido en el arte culinario, no hay ningun guiso que se pueda comparar con el salmo-

rejo. Se parten las chochas en varios pedazos: los muslos, los alones, la pechuga en dos partes y la cabeza. Se colocan estos diversos trozos en una cacerola cubierta, y todo lo que queda de despojo, como el caparazon, el pellejo y los intestinos (dejando aparte los menudillos), todo se machaca con cebolla, ajo, media hoja de laurel, to-millo, perejil, especias y una botella de vino blanco, y en otra cacerola se pone á cocer durante una hora. Despues que cuece y se consume un poco, se pasa esta espesa salsa por un tamiz que sea fino, y se cubren con ella los trozos de la chocha partida, y la cacerola en que éstos se hallan se pone al fuego en el baño maria, pero teniendo cuidado de que no hierva. Los menudillos, machacados tambien y desleidos con un poco de aceite puro y de buena calidad, se incorporan á los pedazos de chocha, que adquieren un color oscuro muy subido. Entonces se sacan y se sirven calientes sobre rebanadas de pan frito, despues de rociarlos con zumo de limon.

### FILETES DE LENGUADO

Se depojan algunos lenguados de esa parte alta y carnosa conocida con el nombre de filete, y se los aplasta un poco con la ancha hoja del cuchillo de cocina, sazonándolos luego con sal y pimienta. Sobre cada filete se pone un poco de huevo del mismo pescado y perejil, se atan las puntas dándole una forma graciosa, y se frien con manteca hasta que se doren ligeramente. Se sirven en fuentes planas rodeados de patas de cangrejos, de ostras, frutas y setas, rociándolos ligeramente con la manteca caliente que sirvió para freirlos. Es un plato excelente, aunque costoso, y que no falta en los banquetes refinados del gran mundo.

### MIRLOS ASADOS

El mirlo, en todos los paises, durante el verano está muy flaco; pero apenas llega la vendimia se purga y se

emborracha con el mosto de la uva, come luego aceitunas y principia á engordar, perfumando su carne al entrar el invierno con los tallos blandos del laurel y del tomillo. Entonces se halla á punto para matarlo, aderezándose de la manera siguiente en algunas provincias del Mediodía: se ponen dos mirlos en el asador atados con bramante para no perforarlos, porque estos pájaros no se han de abrir ni limpiar por dentro. Cada vez que la carne cruje al contacto ó bajo la influencia del fuego, que ha de levantar llama, se da vuelta á los mirlos, rociándolos con miga de pan humedecida y sazónada, miga que, adherida al cuerpo de las aves, va formando poco á poco una costra dorada, que absorbe lentamente la sustancia del ave y que constituye por sí sola un bocado excelente. A las tres ó cuatro vueltas están los mirlos dispuestos para comer, y se presentan en la mesa sobre una servilleta, que apenas ha de mancharse con el contacto de un asado que recomendamos á las personas aficionadas á los placeres gastronómicos.

#### PERDIZ Á LO TIO LÚCAS

Lo primero que se necesita además de la perdiz es un trozo de carne de ternera, tocino y sesos para machacarlo todo junto con setas, trufas, perejil, cebolletas, miga de pan, sal, pimienta y dos huevos batidos para trabar bien esta especie de relleno. Una vez hecho se coloca en una tortera grande cubierta de lonjas de tocino, dejando un hueco en el centro para poner la perdiz; se tapa todo bien y se deja á fuego lento. En cuanto trascurra una hora se mete en el horno hasta que se dore bien el relleno que cubre el ave. En seguida se la despoja de la grasa y se sirve al momento despues de ponerla unas gotas de limon. Es un plato excelente y digno por todos conceptos de perpetuar la memoria del tío Lucas, que sería probablemente el inventor del procedimiento.

#### ANGUILA Á MI GUSTO

Échese vino blanco en una cazuela y póngase al fuego echándole sal, pimienta, especias, laurel, pedazos de cebolla, zanahorias y tomillo; hágase trozos la anguila y con aquella salsa déjese cocer á fuego muy vivo. Concluida la coccion, se retira la anguila, y cuando está fría se reboza con yema de huevo, nuez moscada y un poco de aguardiente. Luego se frien los pedazos y se sirven. Es bocado delicioso, y estamos seguros que cualquiera que lo paladee exclamará: *¡Hé aquí una anguila á mi gusto.*

#### ANCHOAS EN SALSA AMARILLA

En las costas del mar Cantábrico abunda mucho una especie de anchoas más grande que la que se conoce ordinariamente, y que hace su aparicion á principios de primavera. Las gentes del país, en vez de saltarla, la comen fresca, costumbre que se va extendiendo á medida que se estima la diferencia entre la anchoa salada y la natural. Despues de cocida se despoja de la espina, y se sirve abierta y extendida sobre una salsa espesa hecha con huevo, aceite y un poco de ajo, todo muy batido, como si fuese salsa á la mayonesa. Un poco antes de comer se polvorea con pimienta molida y perejil machacado.

#### HUEVOS DE VIGILIA

Se ponen á cocer ocho ó diez huevos, y cuando ya están bien duros se les quita el cascara y se parten en dos pedazos á lo largo, sacándoles las yemas. Estas se machacan en un mortero con miga de pan mojado, aceite y los filetes de tres ó cuatro anchoas. Todo esto se traba con cuatro yemas de huevos crudos, y el hueco de los que se cocieron antes se rellena de cebolla, hongos, perejil bien frito y un poco de miga de pan. Una vez terminado el relleno, se juntan los huevos con la salsa que se hi-

zo primero, y se ponen al fuego. A los veinte minutos se separan y se sirven bien calientes.

#### LENGUADO Á LA NAPOLITANA

En una cacerola se cuecen macarrones, y cuando han hervido bien y están medio deshechos, se ponen en agua fría y se pasan por un tamiz. Con esta especie de pasta, á la que se añade manteca y queso rayado, se van cubriendo por capas los pedazos de lenguado cocido unos sobre otros, concluyendo naturalmente con una capa de pasta hasta que la cacerola esté llena. Se introduce ésta en un horno bien caliente, y se saca cuando se haya formado una especie de pastel, que se ha de comer antes que se enfrie.

#### MARINERA Á LA MACEDONIA

Para este plato se necesita, en primer término, un trozo grande de merluza muy fresca, doce ostras y veinticuatro camarones. Partida á trozos la merluza, se coloca en una cazuela poco profunda, con los camarones y las ostras para que cuezan en poca agua, haciéndole una salsa con aceite, cebolla picada, perejil, miga de pan, sal y pimienta, harina y tres cucharadas de vino blanco. Se cubre la cazuela con una tapadera de hierro llena de brasas, y se deja al fuego durante veinte minutos, teniendo cuidado de moverlo de cuando en cuando para que el pescado no se pegue en el fondo. Este plato se ha de servir muy caliente, y cuando la salsa esté un poco espesa.

#### LANGOSTA ASADA

El asar langostas es una crueldad que solo mitiga el vino de Jerez, porque es indispensable de todo punto ensartarlas vivas, si se han de cumplir los buenos preceptos culinarios, poniéndolas á un fuego muy encendido, tambien sin dejar de rociar con vino el caparazon, quebrantado de antemano para que el Jerez sature bien la carne de la

langosta. La salsa con que se sirve se compone de ese vino color de ámbar, de nuez moscada, laurel, sal, pimienta y una yema picada de huevo duro y un poco de aceite superior. La carne de la langosta, aderezada así, no es indigesta como la que se come cocida por el método ordinario.

#### ANCAS DE RANA

Despues de tenerlas en agua un dia y de secarlas perfectamente, se ponen, durante dos horas, en vinagre, sal, pimienta, perejil, laurel y tomillo. Una vez bien impregnadas de este adobo, se rebozan con harina y se frien en aceite muy caliente, sirviéndolas con arroz blanco, cocido en agua, con un poco de aceite, perejil y vinagre para que tenga algun sabor del adobo. Tambien se sirven sobre rebanadas de pan tostado, ó dentro de trozos de pan frito y rebozado con huevo á manera de torrijas.

#### CONEJOS Á LA ANDALUZA

Despues de bien desollados y bien limpios, se parten los conejos á pedazos, poniéndoles en un puchero con un poco de aceite frito. Los conejos han de haber sido rehogados de antemano. Luego se machaca un ajo, un poco de azafran y vinagre, unos granitos de pimienta y un clavo de especias. Todo ello se cuece media hora con su sal correspondiente, y antes de servirlo á la mesa se traba la salsa con miga de pan, lo cual da á este guiso una suavidad exquisita.

#### CALAMARES RELLENOS

Para rellenarlos, primero se les saca la tinta y se les quitan cuidadosamente las patas, limpiándolos con especial esmero. En seguida se pica cebolla muy menuda en union de las patas de los calamares, y con este picadillo bien rehogado en bastante aceite, se rellena. Se pone aceite en una sarten haciendo una salsa con ha-

rina y un poco de pimienta, donde se echan los calamares á que cuezan á fuego lento á lo ménos hora y media. Para que el relleno no se salga es preciso coserlos por la parte de arriba, ó atravesarlos por medio de un palillo de dientes.

#### RODABALLO CON SALSA HOLANDESA

El rodaballo es es faisán del mar, y la primavera la estación del año más á propósito para comerlo. Há aquí la sencilla manera de aderezarlo. Se elige un rodaballo de tamaño regular, porque los muy grandes tienen la carne algo dura y correosa; se raspan ambos lados con un cuchillo sin filo, de modo que no se vaya la piel, sobre todo del lado blanco, que es exquisita, y se limpia bien, sacando las tripas por una incisión practicada junto á la cabeza. Despues de lavado en agua clara y de secarlo bien con un pano, se pone á cocer en la cacerola con el vientre ó lado blanco hacia arriba, echándole zumo de limon, tres puñados de sal y algunas cucharadas de leche pura y sin cocer, cubriéndolo con una hoja de papel blanco ligeramente impregnada en manteca. El fuego ha de ser muy vivo, y no se pierde de vista la cacerola hasta el momento mismo que rompa el hervor, en que se aparta, colocándola al lado del fuego para que continúe la ebullicion por espacio de un cuarto de hora. El rodaballo se sirve rodeado de perejil y con una salsa á la holandesa, hecha del modo siguiente: Se pone á hervir medio vaso de vinagre blanco con cinco ó seis granos de pimienta molida, hasta que el vino se disminuya en dos terceras partes; se retira del fuego y se deja enfriar. Luego se bate una buena cantidad de manteca fresca con harina, cinco yemas de huevos y una cucharada de caldo. La salsa, bien trabajada, se echa en la cacerola del vinagre y la pimienta, se hace hervir un poco, se pasa por un colador espeso, y se sirve todo lo más caliente que sea posible,

porque fria pierde algo de su mérito, de su suavidad y de su finura.

#### PERDICES Á LO TORERO

Este plato delicado, muy conocido en Andalucía y que ha hecho inolvidable el nombre del célebre espada José Redondo ó el *Chiclanero*, se hace del modo siguiente: Tómense algunas anchoas y unas lonjas de tocino, píque se con los menudillos de las aves, rellenando completamente con esta masa el cuerpo de las perdices; colocadas éstas en una cacerola, se rodean de tomates y pimientos cocidos y pelados, con sal, pimienta y perejil. A la media hora de coccion se añade medio vaso de vino blanco, y al cabo de otra media hora se saca del fuego la cacerola para servir las perdices calientes con unas lonjas de jamon muy delgadas y fritas aparte.

#### TIMBAL DE BACALAO

Tómese un bacalao salado y hágase desalar durante tres dias con tres noches, teniendo mucho cuidado de renovar con frecuencia el agua en que se ponga. Cuando esté absolutamente desalado, se le enjuga bien y con mucho cuidado, quitándole las espinas, y se corta en pedazos muy pequeños. En una cacerola estañada se pone una buena porcion de manteca; pues el bacalao es un pescado que requiere mucha manteca, y cebollas cortadas en pedazos redondos. Encima de éstas se coloca una capa de pedacitos de jamon, tanto magro como gordo, y despues otra capa de bacalao, sin olvidar un poco de perejil cortado muy menudo, hasta que se llene por completo la cacerola. La última capa que se ponga deberá ser de jamon, y sobre ésta échese un poco de enebro y unos granos de pimienta. Despues riéguese todo con vino blanco de primera calidad. Finalmente se pone una cobertera que ajuste perfectamente á la

cacerola, cubriendo las junturas con un cemento cualquiera. La coccion debe efectuarse muy lentamente, durante cuatro horas á lo ménos, cinco á lo mas, sobre un fuego muy débil. Un timbal bien hecho es bocado exquisito y digno del paladar más delicado.

#### CONEJO Á LA CAMPESINA

En una cacerola se ponen seis rajas de tocino, que se tuestan y doran muy bien á la accion del fuego. En el interin se desnella el conejo, y bien partido y lavado se reune con el tocino, dejándolo todo junto al fuego por espacio de diez minutos. En seguida se rocía con aguardiente, inflamándole como si se tratase de hacer ponche. Una vez extinguida la llama se pone sal, pimienta, laurel y tomillo, y se lleva al fuego á que cueza un poco hasta que el aguardiente disminuya algo y se saca á la mesa.

#### MERLUZA Á LA MARINERA

Se machacan unos ajos con un poco de azafran, perejil y la carne de un tomate bien pelado y exprimido, friéndolo todo en aceite bien caliente. La merluza cruda, salada y partida á rajas, se tiene ya dispuesta en una fuente, y cuando la salsa está frita, se mezcla con ella y se le da un par de vueltas. Hecho esto, añádase caldo en corta cantidad y apenas cuece dos ó tres minutos lo más, se separa de la lumbre, y se sirve caliente este guisado tan económico como apetitoso.

#### ALOSA ASADA

Despues de bien limpia la aiosa y escamada, se la hace marinar con un poco de manteca, sal, perejil, cebolletas y tomillo, en cuyo condimento se la deja lo ménos una hora, haciéndole un corte oblicuo en el lomo, poco profundo. Pasado este tiempo se la pone en el asador, rociándola con frecuencia, para que no se en-

durezca, y se sirve con cuidado en una servilleta guardada de perejil.

#### BECADAS ASADAS Á LA INGLESA

Se sacan los intestinos de la becada por el lomo, y se hace una pasta añadiéndole tocino, sal, cebolletas cortadas en pedazos regulares y pimienta. Despues se rellenan con esta pasta las becas, se cubren y ponen al asador, procurando que estén bien rociadas de grasa, y pasada media hora se separan del fuego. Se sirven acompañadas de una salsa de pan.

#### EMPANADAS DE SARDINAS

Se toman sardinas frescas, se escaman y frien de manera que queden doradas nada más; despues se frie cebolla y se echa sobre las sardinas, sazónándolas con pimienta y sal. En cada empanada se colocan tres sardinas lo ménos con su cebolla frita correspondiente, escurrida la manteca. Despues se cubren las empanadas y se sirven sobre una servilleta doblada.

#### BECAFIGOS

Los becafigos se comen asados, atravesándolos con un pasador, despues que se les ha cubierto de hojas de vid. Mientras cuecen en el asador, se expolvorean con sal y se comen con agraz y pimienta.

#### LEBRATO SALTADO AL MINUTO.

Se corta en pedazos y se coloca en una cacerola con pimienta, sal, especias y manteca, procurando que el fuego sea lo más vivo posible. Despues se añade setas, yerbas finas, dos cucharadas de harina, un vaso de vino blanco y un poco de agua ó caldo. Al primer hervor se retira del fuego, y se sirve con rebanadas de pan tostadas.

### CALAMARES ASADOS.

Después de bien limpios y quitada con sumo cuidado la tinta, se ponen en la parrilla con un polvo de harina y yemas de huevo, pimienta bien molida, sal y unas gotas de limón, cuyo conjunto debe formar una masa muy ligera y suelta. También pueden colocarse en una cacerola con manteca, que se procurará sea lo más fresca posible, y después de asados se les echa una salsa de agua ó caldo, sal, miga de pan, azafrán y un poco de nuez moscada. Se sirven muy calientes.

### CHORLITOS ASADOS.

Estas aves no se limpian para comerlas, á semejanza de lo que sucede con la chochaperdiz. Solamente, y por una incisión hecha junto al cuello, se introducen unas hojas de plantas aromáticas, un poco de manteca, sal y una cucharada de vinagre. De seguida se atan los chorlitos por las alas, se suspenden sobre un fuego muy vivo de llama, dándoles vueltas de continuo hasta que se doren perfectamente, sirviéndose en rebanadas de pan sin tostar, para que se impregnen bien de la grasa que sueltan las aves.

### PATO CON TOMATES.

A pesar del poco aprecio en que se tiene al pato en algunos países, su carne es buena y succulenta, y vamos á describir unas de las mejores recetas que conocemos para prepararla. Limpio el pato, lavado perfectamente con agua y vinagre para despojarle de sus naturales impurezas, se parte en trozos pequeños. El hígado se machaca en un mortero con pimienta, canela, clavo, sal y manteca, y con esta amalgama se pone el pato al fuego en una cazuela llena de tomates. Después de algún tiempo de fuego lento se sirve caliente, volviéndole á echar un poco de pimienta molida.

### CODORNICES CON GUISANTES

Cocidos los guisantes en agua y sal se pasan por un tamiz, haciéndose con ellos un puré muy espeso, y en una cazuela honda se extiende sobre una lonja de jamón. Se colocan encima las codornices untadas con bastante manteca, y con fuego por arriba y por abajo permanecen veinte minutos en la hornilla, ó mas tiempo si las aves no están bien doradas todavía. El secreto de esta preciosa receta ha hecho la reputación de muchos cocineros de fama.

### LIEBRE ASADA.

Para comerla debe preferirse la liebre de los montes á la de los llanos, y si ha sido corrida por los perros, su gusto aun será más exquisito. Se pone una liebre, que deberá procurarse que sea lo más tierna posible, entera en un asador, teniendo cuidado de frotarla con su sangre para darle un hermoso barniz, introduciéndole pedacitos de tocino, y procurando regarla muchas veces con manteca. Para facilitar la introducción del tocino se puede calentar sobre las brasas el animal. Cuando está bien cocida la liebre se sirve con una salsa negra hecha con su jugo, hígado y sangre, que se hace en una cacerola aparte, con vinagre, sal, pimienta, cebolletas, y cuya salsa deberá colarse. Si se quiere hacer á la marinera, se la debe regar con dicha salsa durante la cocción y servirse igualmente con la misma.

### POTAJE DE PESCADO Á LA WALONA.

Se toman dos ó tres anguillas del grueso, si es posible, del cuello de una botella; se cortan en pedazos, añadiéndose las cabezas y las colas de otros pescados, después de haberles quitado las escamas y cocido en agua. Pon- gase el todo á cocer en una cacerola con un poco de manteca, una cebolla partida en pedazos y un litro de agua, á la que se añade medio vaso de vino blanco seco,

pimienta blanca, nuez moscada, dos hojas de laurel, un clavo de especia, raspadura de corteza de limon y dos tallos de perejil. Cuando está cocida la carne de las anguilas, hasta el punto de quedar reducida á pasta, y el caldo ha disminuido en una mitad, se pasa por un tamiz. Entonces se ponen en esta salsa los mejores pescados de agua dulce, limpios y cocidos, como por ejemplo, anguilas cortadas lo más en dos pedazos, carpas, tencas, y sobre todo truchas. Se vuelve de nuevo á poner la cacerola al fuego, procurando que sea éste lo más vivo posible; se cabre bien y se hace cocer diez minutos. Si los pescados que se han de poner, como antes hemos dicho, despues de hecha la salsa, son muy grandes, se cortan en pedazos; pero la gracia de esto platos es que estén enteros, para poder servir uno completo de cada especie en un plato á cada comensal. El guisado se sirve muy caliente. Segun el uso flamenco, se procura tener tortas de manteca en una fuente aparte, á fin de que cada convidado se sirva de ellas á discrecion. La base principal de este potaje, delicadísimo y gustoso, es la anguila y el sollo. Se debe cuidar que el pescado sea blanco, para que no desdiga su color del tono que ha de tener este guisado.

#### LIEBRE BORRACHA

Despues de bien limpia la liebre por dentro y por fuera, se pone á cocer con agua y un poco de sal, retirándola del fuego apenas empieza la ebullicion, para que la carne conserve cierta consistencia. Hecho esto, se parte en pedazos, y colocada en un cazuela plana, se sumerge á medias en un baño de vino blanco seco, poniendo encima algunos trozos de cebolla, tres ó cuatro de zanahorias, hojas de laurel y matas de tomillo. Dispuesta de este modo, se deposita en el sitio más fresco de la casa, teniendo cuidado de rociarla con vino cada tres horas por espacio de dos dias consecutivos. Al cabo

de este tiempo se sirve fría. La liebre borracha no necesita ir acompañada de sendos tragos de vino.

#### CHOCHA-PERDIZ Á LA ESPAÑOLA

Se cuecen primero las chochas dándoles un ligero hervor, y una vez bien frias se les quitan los menudillos, y sin exceptuar nada se machacan en un mortero con ajo, laurel, perejil y especias, y se echa de vez en cuando aceite de buena calidad para desleir aquel conjunto. Cuando ya está machacado se une á las aves, en una cacerola con un poco de agua, y se tiene al fuego una hora ó algo más hasta que se trabe la salsa, que no ha de quedar muy espesa. Se frien pedazos de pan en forma de corazon, se empapan bien en dicha salsa, y entre dos de ellos y rociándolos con zumo de limon, se coloca un trozo de chocha para cada convidado. Este plato se ha de sacar muy caliente á la mesa, cuidando de que el pan no se endurezca en la operacion de la fritura.

#### PATO CON JAMON

Puesta el ave en una gran cacerola, y á pesar de la mucha cantidad de grasa que tiene, por lo comun se aumenta con pedazos de tocino y con anchas lonjas de jamon. Añádase á este suculento lecho donde reposa el pato, cebolla muy picada, dos cabezas de ajo, los hígados deshechos del animal, laurel, limon, sal y vino rancio, haciendo que todo esto cueza con fuego por arriba y por abajo hasta que la salsa se consume y empieza á dorarse la pechuga del pato, en cuyo momento se aparta de la lumbre. Es este un plato muy exquisito.

#### PERDICES Á LA CATALANA

Lo primero que ha de hacerse es desplumar las perdices con un esmero especial para que no quede el

menor residuo ni el más pequeño cañoncillo, porque se han de chamuscar bien, y la pluma quemada da á la carne un sabor desagradable, que no desaparece ni aun despues de la coccion. Una vez limpias por dentro, se rellenan cada una con dos salchichas, tuétano de vaca, menudillos de gallina y algunos pedazos de trufas. Despues de coser bien la abertura, se ponen al fuego las perdices con manteca fresca, y así que están bien doradas se les echa salsa catalana, donde acaban de cocerse á fuego lento. La salsa catalana se hace con gran cantidad de cabezas de ajo cocidas, el jugo de una naranja agria, sal y pimienta, trabándola con un poco de harina tostada para que quede lo mismo que puré. La coccion en la salsa no ha de pasar de dos horas, tiempo bastante á que la carne del ave se impregne bien del aroma de la naranja. Este guiso exquisito, originario de las montañas de Cataluña, se ha vulgarizado ya en las mesas de buen tono, donde se sirve en una fuente llana con rebanadas de pan frio y aceitunas negras.

#### SOPA DE LUNA DE MIEL

En un poco de caldo se cuecen cuatro tomates despues de bien limpios y pelados. Cuando están á punto de poder ser aplastados con la presion de la cuchara, se apartan de la lumbre y se juntan con alones de pollo asado, con los cuellos partidos á pedacitos y con setas, tambien partidas á trozos chicos. Esto, unido á pan frito y á perifollo machacado, se pone encima de la sopa de pasta en el momento mismo de sacarla á la mesa.

#### BESUGO ECONÓMICO

Se pone al fuego una cazuela con aceite hasta que esté bien caliente, y en seguida se aparta para que se enfrie un poco. El besugo, una vez bien limpio y seco

con un paño, se rellena de cebollas picadas á lo largo, de ajo machacado, perejil, unas ruedecillas de limon y dos ó tres de naranja. Verificado así se rehoga en la cazuela con el aceite, y antes de que se fria se aparta cubriéndolo para sacarlo á la mesa, con yemas de huevo muy bien batidas con aceite crudo.

#### TORTA DE SALMON

Se pica y machaca la carne del salmon despues de cocida, y así que esté fria, con media libra de manteca é igual cantidad de tocino, mezclándola todo con cebollas cortadas, seis yemas de huevo con las claras batidas, sal, pimienta y una copa de aguardiente. En seguida se prepara en el fondo de la cazuela con lonjas de tocino, poniendo en ella todo el picado y volviéndolo á cubrir con tocino. Hecho así se coloca á fuego lento con una cobertera llena de brasas; así que ha cocido se saca y se deja enfriar en la misma cazuela. Luego se despega la torta con agua hirviendo, dándole vuelta sobre un plato, á fin de quitar las lonjas de tocino que se hayan pegado al exterior de la pasta.

#### PATATAS RELLENAS

Despues de lavadas y mondadas se les hace con el cuchillo un agujero en el medio y se pone en él un relleno hecho con carne cocida antes ó jamon picado, huevo, cebolla, tocino, perejil y miga de pan, todo bien mezcla lo. El interior de la patata ha de untarse antes con manteca. Así rellenas las patatas, pónganse en una cacerola con manteca y cebollas para que frian un poco, añadiendo algun caldo ó agua y haciendo despues una salsa.

#### MENESTRA DE OSTRAS

Limpiense ostras y almejas, poniéndolas en agua caliente, y una vez abiertas las conchas se pondrán en una cacerola á fuego mauso, para que suelten un caldo con el

agua que en sí tienen; despues se retiran y se dejan escurrir. Luego se cocerán dos cebollas picadas con manteca fresca y un poco de harina, y deslíase con el agua que soltaron las ostras y unas rebanaditas de pan fritas en manteca. Puede espesarse al caldo con yemas de huevo batidas.

#### GUISANTES FLAMENCOS

Se guisan con la vaina, sin quitarles más que los extremos, se cuecen y rehogan en manteca con cebolla picada y un polvo de pimienta.

#### COLIFLOR FRITA

Se tiene la coliflor en adobo de sal, perejil y vinagre por corto espacio de tiempo, y despues se cuece con agua y sal, se la deja escurrir bien, y se reboza en un batido de huevo antes de freirse en aceite.

#### ARROZ Á LA VALENCIANA

Rehóguese el arroz en aceite, cebolla, ajo picado y perejil, un poco de tomate, y cuando esté bien, échesele el agua, teniendo cuidado de que sea en buena proporción. Un poco antes de estar enteramente cocido, retírese y se deja media hora enfriar. Deben quedar los granos sueltos, sin caldo, y no estar deshechos.

#### ARROZ EN CROQUETAS

Se preparará un cuarteron de arroz, como para hacer un pastel; pero en lugar de meterlo en el molde, háganse las pelotillas, que se empapan en huevos batidos con azúcar. Empánense con pan rayado, vuélvanse á empar en huevo y empanar en el pan rayado por segunda vez, y frianase.

#### TRUCHAS Á LA CASERA

Han de cocerse á fuego activo con vino blanco, manteca, harina, cebolla, perejil, una cabeza de ajos, yerba-

buena, clavos, albahaca y tomillo, y antes de cocerlas deben tenerse una hora cubiertas de sal; luego que están cocidas se apartan y sirven en la misma salsa, de la que se quitará la cebolla, tomillo y ajos.

#### BESUGO ASADO

Se limpiará, escamará y dividirá en cuatro partes, ó si se quiere se deja entero. En una cazuela besuguera se freirá cebolla bien picada, y en ella se pondrá el besugo como se ha dicho: cuando esté rehogado se tuesta pan y se hace polvo en el almirez, se saca la cebolla de la cazuela y se une al polvo de pan, de modo que forme una especie de masilla. Se añade un poco de pimienta, y si no gustase el picante, un poco de perejil fresco machacado. Este conjunto se deslie con un poco de caldo, y echándolo sobre el besugo con zumo de limon, se sirve.

#### BEEFSTEAK

El *beefsteak* es el plato más favorito de la cocina inglesa, y hoy día alimento muy comun en todas partes, principalmente para el almuerzo. Se prepara con un solomillo ó lomo de ternera cortado al través, despues de limpiada la parte nerviosa que contenga, y anastándolo con una paleta de hierro ó madera hasta dejarlo del grueso de un dedo. Así preparado se empapa en manteca de vacas derretida, y se pone en las parrillas á buen fuego sin llama, no volviéndose de otro lado hasta que principie á tostarse. La preparacion de un buen *beefsteak* requiere que el solomillo no sea de carne matada en el mismo dia; que sea asado en el momento preciso, sin sal, y ha de servirse á la mesa pronto, porque de lo contrario pierde todo su mérito, tanto por la tardanza en comerlo como porque el fuego lo pasa. El mérito suyo consiste tambien en que se reconcentre en su interior todo el jugo de la carne, á fin de que esté más tierno y nutritivo, y despues de asarlo sazonarlo con sal. Cuando

se aparte del fuego se colocará en la fuente, que debe estar algo caliente, donde se habrá puesto una salsa compuesta de manteca de vacas, sal, pimienta en polvo, perejil muy picado y un poco de zumo de limón, empapando en esta misma salsa el *beefsteak* por sus dos lados.

#### BEEFSTEAK CON CEBOLLA

Una vez preparado, se coloca en la sartén con manteca de vacas, sal y un poco de cebolla muy picada; déjesele asar, póngasele la salsa y déjese consumir ésta algún tiempo al fuego. Se aparta y se sirve en un plato.

#### BEEFSTEAK CON SETAS

Preparado y puesto en la sartén sobre mucho fuego, se deja asar, y cuando esté en su punto se le echan unas cuantas setas finas, cocidas antes en agua y sal para que se blanqueen. Después de rehogadas se añade una salsa preparada con manteca, cebollas y perejil muy picado, un poco de vinagre y zumo de limón, en la que deberá cocer todo hasta que la salsa se reduzca ó espese algo.

#### BEEFSTEAK CON SALSA DE ANCHOAS

Ya asado se le pone una salsa de anchoas, en la que se deja cocer un rato para que tome el sabor de ellas.

#### BEEFSTEAK CON TOMATES

Una vez asado se le aumenta una salsa de tomates que esté clara, en la que también se deja cocer lentamente hasta que se espese.

Todos los *beefsteaks*, asados como queda dicho, pueden servirse con puré de patatas, legumbres, manteca preparada con anchoas ó con carne de cangrejos molida, berros sazonados con vinagre y sal, etc.

#### PERDICES ESTOFADAS Á LA ESPAÑOLA

Desplumadas y limpias, se rehogan y se ponen en una olla proporcionada, con tocino frito cortado en daditos, cebolla picada gruesa en abundancia, dos ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco. Póngase á cocer todo á fuego manso, colocándose encima de la olla una cazuelita con agua sobre un papel de estraza.

#### PERDICES ESCABECHADAS

Una vez limpias se frien en aceite, y á medio freír se echan en vinagre con hojas de laurel, ajo majado y especias. Póngase en una vasija y se les echan salmuera y aceite por encima. Tápanse herméticamente y colóquese en sitio fresco.

#### CRESTAS Y RIÑONES DE AVES

Han de cortarse las primeras por su extremidad, y para limpiarlas y que desaparezca la sangre que aun pueden contener, se lavan diferentes veces en agua caliente, retirándose de ella cuando se advierte se levanta el pellejo. Se limpian con una servilleta aseada sin romperlas, y se hacen cocer en una olla de caldo algo grueso, añadiendo zumo de limón. No se mezclan los riñones hasta que están ya perfectamente cocidas las crestas.

#### HUEVOS CON TOMATES

Se frie primero la manteca ó aceite, después los tomates muy picaditos, y si se quiere, antes un poco de cebolla, también picada. Se echan los huevos perfectamente batidos, revolviéndolos con el tomate, y se puede servir como una tortilla. Si se tienen torreznos de jamón, constituirán un buen plato de almuerzo.

#### PICHONES CON SETAS

Se abrirán los pichones por la mitad friéndolos en manteca hirviendo: cuando estén colocados se añadirán las setas y perejil picado. Al poco rato se sacarán los pichones, desliendo su grasa con un poco de caldo y vino blanco, que se les echa por encima.

#### OREJAS DE TERNERA Á LA ITALIANA

Una vez limpias y pasadas por la llama se escaldan y se ponen en agua fría, cociéndolas en agua ó en una cacerola cubierta de rebanadas de tocino, con perejil, cebollas y algunas rajadas de limón. Echese caldo de sustancias y buen vino blanco; cúbranse las orejas con otras lonjas de tocino, y por encima con papel engrasado. Al cabo de hora y media estarán cocidas, sacándose y escurriéndose; se secan y se atan las puntas como si fuesen cebollas, sirviéndose con una salsa italiana, así compuesta: póngase en la cacerola un pedacito de manteca, setas, un ajete, un poco de perejil, rehogándose todo junto; mójese con un vaso de vino blanco, y sazónese. Se hace hervir tres cuartos de hora á fuego lento, se pasa por tamiz y se añaden dos cucharadas de aceite.

#### CROQUETAS DE CONEJO

Picada la carne con tocino, sal, pimienta, menudillos de ternera y algo de harina, se hacen porciones pequeñas, que se envuelven con migas de pan. Luego se remojan en huevo batido y se les vuelve á poner pan, y una vez fritas se sacan á la mesa.

#### PAVO TRUFADO

Se pelarán dos libras de trufas, y despues de bien lavadas y escurridas se pondrán en la cazuela con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada,

yerbas aromáticas, y las cortezas de las frutas machacadas: téngase una media hora al fuego, en seguida se introduce esta mezcla en el pavo despues de bien vaciado por el buche, y se ata. El ave ha de estar preparada dos dias antes de asarla con objeto de que tenga tiempo de tomar el gusto de las trufas. Se pone al asador, necesitando dos horas para que esté tierna; se le deja tomar color y se sirve en una fuente, adornada con las cortezas de las trufas, que se conservarán para el caso.

#### CABEZAS DE CORDERO Ó CABRITO.

Abiertas por mitad, se rellenan con un frito despues to al efecto, el cual se prepara del modo siguiente: píquese un poco de perejil y ajo, añadiéndole sal, pimienta, una yema de huevo y tocino, y dando al todo una vuelta por la sartén con manteca. Una vez rellenas las cabezas se untan por fuera con zumo de limón y manteca, despues de lo cual se atan con un hilo, y envueltas en papel se colocan en el asador, en el que se las dejará hasta estar tiernas.

#### PECHO DE TERNERA CON GUISANTES.

Córtese á pedacitos, que se rehogan con mateca, expolvoreándolos de harina, sal y pimienta; se moja con un buen vaso de caldo, añadiendo perejil, y se deja cocer una hora; en seguida se echan los guisantes, y una vez bien cocido todo se espuma la salsa y se sirve.

#### TERNERA AL ASADOR CON YERBAS FINAS.

Escójase un buen trozo, que se mechará con tocino y se sazonará con sal, pimienta y yerbas finas: se pone en un lebrillo, en donde se mantendrá dos horas en adobo, con perejil, tomillo menudamente picado, pimienta y un poco de aceite: cuando haya tomado el gusto se pone en el asador, echando por encima todo el condimento y envolviéndolo bien con dos hojas de papel blanco untado

en manteca. Déjese asar á fuego lento; despues se quita el papel y se levantan con un cuchillo todas las yerbecillas que han quedado pegadas entre el papel y la carne. las cuales se deben poner en una cazuela con un poco de su mismo pringue, un chorrito de vinagre, cierta cantidad de manteca, harina, sal y pimienta. Se deja trabar todo para servirlo debajo del trozo asado como salsa.

#### HIGADO DE TERNERA EN PAPEL.

Se corta el hígado en lonjitas como un dedo, y se pone en adobo compuesto de aceite, pimienta, sal y yerbas finas. Tómese despues papel fuerte haciendo con él unas cajitas, que se untan con manteca; póngase dentro una lonjita delgada de tocino y yerbas finas, y encima la tajala de hígado, y despues yerbas finas y otra lonjita; ciérrese la caja y póngase en la parrilla, dejándolo asar hasta que el papel esté muy dorado: entonces se sirve inmediatamente.

#### GUISADO DE HIGADILLO.

Se les quitará la hiel y se escaldarán enteros con agua hirviendo; póngase en una cazuela un poco de caldo, medio vaso de vino blanco, perejil, cebolletas, un diente de ajo, pimienta y sal. Ha de cocer un cuarto de hora.



## MODO DE HACER DIFERENTES CLASES

DE

## CONSERVA

#### LIMON REAL CUBIERTO

Tómese un limon real bien maduro y quítesele muy bien la cáscara; se partirá luego en dos partes iguales y se le quitará el agrio, se pondrá tres dias en agua, mudándola dos veces al dia, poniéndolo á cocer luego en agua hiviendo hasta ponerse tan tierno que lo pase un alfiler. Quítesele despues el agua, y cuando esté frio, se le pondrá azúcar clarificado mezclado con clara de huevo, un poco tibio, y se dejará bien tapado. Al dia siguiente se le saca el almibar, se le da un hervor y se vuelve á echar el almibar, repitiéndose la misma operacion al dia siguiente. Se le deja luego cocer con el almibar, hasta que el azúcar suba de punto, se saca, y cuando esté seco, si se le quiere abrillantar, se baña con una libra de azúcar blanco mezclado con un poco de almizcle y se deja secar. Si no se le quiere dar brillo, se prescinde de esta operacion, pues tambien está bueno.

#### ROSA CONFITADA

Se deja cocer azúcar blanco hasta que esté muy subido; una vez esté enfriado, se le echan las hojas de rosa, cuidando de menear el azúcar á fin de que no se peguen las hojas unas con otras. Se ponen luego á cocer á fuego lento, meneando muy á prisa á fin de que se embeban el azúcar, y se le echa un poco de almizcle. Una vez seco y frio todo, se echa en un cedazo, abriendo antes bien las hojas cada una de por sí y se cernerá para separar bien el azúcar no adherido.

### AZÚCAR ROSADO COCIDO

Tómense rosas de las finas, quitándolas las cabezuelas, y á cada hoja de por sí el blanco del pezon. Echen-se luego despues de bien lavadas y molidas en un lebrillo y amásense perfectamente. Póngase luego á cocer hasta que se embeba el zumo que contengan, y despues échese todo encima de una tabla mojada, haciéndole tomar forma de rosquillas, bocados y cuantas figuras se quiera, y dejarlo secar. Por cada libra de azúcar siete onzas de rosas.

### AZAHAR CUBIERTO

Tómese azahar recien cogido del árbol, bien abierto y lavado y póngase á cocer, sacándole el agua así que dé un hervor; repítase esta operacion segunda vez, hasta que esté muy tierno. Quitese luego el agua, y en estado frío, ábranse bien las hojas una por una, poniéndolas en una aljofaina, y échesele azúcar tambien frío, con un poco de almizcle, meneándolo poco á poco. Pónese luego á cocer á fuego lento hasta que el azúcar se frise mucho, y despues se extiende en una tabla abriendo bien las hojas muy á prisa y se deja secar. Por cada libra de azahar otra de azúcar.

### CIRUELAS EN ALMÍBAR

Tómense ciruelas de las grandes, que no estén demasiado sezonadas, y móndense y lávense bien. Se ponen luego en azúcar clarificado, de modo que el azúcar las cubra enteramente, y cada tres dias calentarlas un poco, dejándolas cocer completamente el último dia, en el que se les echará un poco de almizcle. Si se quieren abrillantar, se sacan y dejan secar y se les da un baño de azúcar subido de punto.

### DURAZNO CUBIERTO

Se tomarán duraznos bien maduros y se les quitará la cáscara y el hueso, pero de manera que el durazno se

conserva entero, y despues de bien lavados, se pondrán en un tarro de azúcar clarificado algo tibio, por espacio de tres dias, pasados los cuales se acabarán de cocer, dejándolos nueve dias en el almibar. Se sacarán luego y una vez que estén secos, se pasarán por azúcar mezclado con un poco de ámbar y almizcle.

### CARNE DE ALBÉRCHIGOS SIN AGUA

Tómense albérchigos, quitenseles la cáscara y el hueso, y despues de divididos en partes muy pequeñas, pónganse á cocer á fuego lento, con azúcar molido, meneando bien hasta que se deshaga el albérchigo ó se convierta en una masa. Cuando aparecen manchas blancas en el suelo del perol donde se cuecen, es señal de que están cocidos. Entonces se separa del fuego, se bate un poco el contenido, se le echa la esencia que se quiera y se deposita en vasos á propósito para que se enfrie y tome cuerpo. Por cada dos libras de albérchigos sin cáscara ni hueso, una de azúcar.

### CARNE DE LIMON Y BATATAS

Se tomarán limones bien maduros, se dividirán en dos partes cada uno y se pondrán en salmuera por espacio de ocho dias; se sacarán luego y sin lavatorio se pondrán á cocer con mucho fuego hasta que se pongan extremadamente tiernos; se lavarán luego con agua tibia, pero no en la en que hirvieron, y despues de bien exprimidos, se machacarán en un mortero de piedra. Las batatasse han de lavar muy escrupulosamente en dos aguas, y cocerlas en un perol hasta que á puro cocidas se dejen mondar con suma facilidad, machacándose luego como se haya hecho con los limones. Juntense despues estas dos masas y pónganse á cocer á fuego lento con azúcar clarificado hasta que en el suelo del perol aparezcan manchas blancas, que es señal evidente de estar bien cocido. Sacarlo luego del fuego,

echarle un poco de almizcle y dejarlo enfriar un poco. Depositese luego en sus cajas y déjese expuesto á los rayos del sol por espacio de tres o cuatro días. Por cada libra de limon una de batatas y dos y media de azúcar. Si se quiere la carne mas suave y sabrosa, añádanse dos docenas de almendras dulces bien machacadas, al juntar las masas con el azúcar.

#### AZAHAR CON AZÚCAR

Tómese azahar de naranjo agrio, recien cogido del árbol, y de hoja bien ancha, y póngase en agua fria durante un dia y una noche. Despues de bien lavado, se extenderá en una tabla golpeándolo suavemente: se pondrá luego á cocer hasta que se deshaga con facilidad, echándolo despues en un cedazo y lavándolo muy bien con agua fria, renovando á menudo el agua, hasta que el azahar esté dulce. Una vez bien exprimido, se pondrá en miel y azúcar clarificado bien frio por espacio de un dia. Al dia siguiente se pondrá á cocer, y cuando haya dado un hervor, se sacará y se dejará así hasta el dia siguiente, en que se lo hará cocer á fuego lento meneándolo bien para que se cueza por todas partes. Cuando se pegue á los dedos, lo cual puede averiguarse poniendo un poco en una cuchara, es señal que está á punto. Entonces se le echa la esencia que se quiere y se saca del fuego para depositar'o en cajas exprofesas ó en botes de vidrio. Por una libra de azahar, otra de miel y dos y media de azúcar.

#### ZANAHORIAS RELLENAS

Se tomarán zanahorias bien gordas y lisas, y despues de bien limpiadas y lavadas, se cortarán á roscas pequeñas sacándoles el corazon, cuidando de que las roscas no se rompan. Se cocerán luego hasta que se pongan bien tiernas, sacándolas despues y escurriendo bien el agua. Se tomará luego azúcar, almendras y nueces, todo bien machacado, y se amasará con agua de azahar,

echándole un poco de pimienta, clavos y canela, todo bien mezclado. Se rellenarán luego las roscas de esta masa, y bien untadas luego con huevos batidos, se freirán, volviéndolas á untar con los huevos batidos y á freir hasta que se concluyan los huevos, pues cuanto más cubiertas de huevo, mejor. Despues se enmelarán y se les echará un poco de azúcar y canela por encima.

#### BERENGENAS EN ESCABECHE

Se tomarán berengenas bien maduras, no muy grandes, y despues de bien raspadas, se dividirán, partiéndolas de alto á bajo, en cuatro partes iguales, y se les pondrá un poco de sal comun, dejándolas así un rato hasta que echen todo el agua ó humedad que contienen. Se lavarán luego en agua caliente para que se les quite la salazon y se cocerán hasta que se pongan tiernas. Cuando estén frias, se escurrirá bien el agua y se las henchirá de canela, jengibre y clavos, todo muy mezclado, dejándolas así diez ó doce horas. Se hará hervir miel y se les echará por encima, y al dia siguiente se las pondrá en vinagre de modo de que éste las cubra enteramente. Por cada cien berengenas dos libras de miel, y un cuarto de onza de cada una de las especias.

#### TRONCHOS DE LECHUGA

Tómense tronchos de lechuga bien limpios y cuézanse hasta que estén bien tiernos; se les exprime luego bien toda el agua y se ponen en una olla vidriada, con azúcar clarificado, haciendo de modo que el azúcar cubra enteramente las tronchos y esté algo tibio, dejándolo así hasta el dia siguiente, en que se les quitará el azúcar y se volverán á cocer, repitiéndose dicha operacion por espacio de nueve dias, dejando en el último dia que se acabe de cocer el almibar hasta que esté en su punto, y echándoles un poco de almizcle.

*49 may y 26  
C. Venerable P. M.  
Hasta febrero 816770  
depositar 260084  
con el muy de...*

### BIZCOCHOS

Se tomarán una decena de huevos, quitando la clara solamente de cuatro de ellos y se batirán bien con un poco de agua de azahar, echándoles al par y sin dejar de batir, hasta una libra de azúcar molido y un poco de harina de superior calidad, ó almidon pulverizado. Cuando la masa esté blanca, como de buñuelos, se pondrá en ollas y se meterán en el horno, sacándolas así que estén á medio cocer. Se pulverizarán luego con azúcar bien molido, se cortarán á gusto y se volverán al horno á que se acaben de bizcochar. Si se quiere, cuando se baten, echarles un poco de vino blanco, salen todavia mejores.

### CONSERVA DE MELON

Se coge un melon que no sea demasiado maduro y se corta á tajadas, quitándole la corteza y todo lo inmediato á ella, y se pone en agua y sal durante tres dias, en que se saca y se deja otros seis dias con sólo agua clara, cambiándola cada dia. Luego se cuecen bien las tajadas, y despues de bien sobadas con agua fria, se extiende sobre un paño ó en un arnero para que se quite la humedad. Cuando estén escurridas, se pone en una olla y se le echa azúcar clarificado, dejándolas de este modo por espacio de siete ó ocho dias, sin sacar el azúcar, y que hiervan las tajadas hasta que estén caladas: en el último baño se dejarán las tajadas que den un hervor, mezclándole la esencia que se quiera, y guardándose junto con el almibar.

### CORTEZA DE CIDRA

Tómese corteza de cidra, cuanto más grande y madura, mejor, y póngase en salmuera por espacio de tres dias; sáquese luego y lávese bien con agua fria para quitarle la salazon, y hágase cocer hasta que se ponga sumamente tierna. Lávese luego bien con agua fria, y despues de bien exprimida para que no tenga humedad, y

de bien machacada en un mortero de piedra, póngase á cocer á fuego lento con azúcar clarificado, echándole agua de azahar, meneándolo suavemente. Cuando esté bien almibarada y aparezcan manchas blancas en el suelo del perol, es señal de que está cocida. Entonces se saca, se le pone un poco de almizcle ó de ámbar y se deposita en botijos. Por cada libra de corteza, una y media de azúcar y una taza de agua de azahar.

### FIDEOS DE CIDRA

Se toma corteza de cidra y se corta en tirillas bien largas y delgadas, poniéndolas en salmuera dos ó tres dias, en que despues de bien lavadas se ponen á cocer hasta que estén bien tiernas. Luego se sacan del fuego, se lavan otra vez con agua fria y se ponen en un cedazo para que se escurran bien. Una vez escurridas, se dejan un dia en azúcar clarificado, y al dia siguiente se cuecen con el azúcar, á fuego lento, hasta que se embeban todo el azúcar, echándole un poco de almizcle desleido con agua de azahar. Si se quieren cubiertos, se extienden en una tabla, separándolos para que se sequen; sino, se les deja el almibar en su vasija. Por una libra de fideos otra de azúcar blanco.

### MIEL ROSADA EN INFUSION

Tómense partes iguales de hojas de rosa y agua de fuente, lo cual puede obtenerse llenando de rosa, sin apretar, la medida que haya servido para tomar el agua: cuando hierva, échese encima de las rosas, haciendo la misma operacion por espacio de ocho ó nueve dias, por niendo la rosa fresca cada dia, pues la del dia anterior se tira despues de bien estrujada; pero haciendo servir siempre la misma agua. Luego se toman de esta agua dos azumbres y la misma cantidad de miel, y se pone á cocer todo junto, colandolo bien antes, y cuando esté á medio cocer, volviéndolo despues al fuego hasta que esté hecho el almibar, y cuando esté fria embotalarlo.

### CIDRA Y PATATA

Tómese cidra bien madura, y despues de sacarle el agrio, pártase en cuatro partes iguales y móndese y ráyese bien. Despues se pondrá á cocer, y en dando dos ó tres hervores, se dejará enfriar y se echará en un cedazo lavándolo bien con agua fria hasta que no amargue y dejarla que se escurra bien. Móndese luego patatas de buena calidad y cuézanse bien hasta que puedan amasarse. Jüntese luego la cidra y la patata y pónganse á cocer con azúcar clarificado y á fuego lento, meneándolo á menudo á fin de que no se pegue; cuando esté bien cocido, lo cual se conoce por la señal otras veces indicada, se le echa un poco de agua de azahar y almizcle y se separa del fuego batiéndolo bien hasta que se enfrie, y despues en una caja ponerlo seis dias al sol. Por cada cuarteron de patata, uno de cidra y dos de azúcar.

### HUESOS DE DURAZNO

Se tomará una libra de azúcar molido y otra de almendras y se machacará bien todo junto, poniendo un poco más de almendra, si la masa tiene poca consistencia. Se juntará á esta masa una onza de canela y dos adarmes de sándalo colorado, todo bien molido, y se amasará junto hasta que la pasta tome color y consistencia. Luego se le echará por encima un poco de azúcar cernido para que no se pegue, y se cortará en pedazos, introduciendo en cada uno una almendra, y se volverá á pulverizarlos antes de ponerlos en sus moldes.

### DÁTILES EN CONSERVA

Se tomarán dátiles, quitándoles la florecita y haciéndoles un agujero en esta parte, otro en el pezon y tres ó cuatro alrededor, y se pondrán tres libras de estos dátiles bien lavados, á cocer, con dos libras de azúcar clarificado, á las que se añadirán tres tazas de agua de fuente, de-

jándolo en el fuego hasta que el azúcar quiera hacer tela: entonces se sacará del fuego y se dejará hasta el dia siguiente, en que se le añadirán otras dos libras de azúcar clarificado y un poco de agua rosada, dejándolo tambien cocer hasta que el azúcar haga buena tela. Una vez esté un poco frio, se envasijará.

### ZANAHORIA ENCANUTADA

Tómense tres libras de zanahorias bien mondadas, quíteseles el corazon y póngaselas á cocer con media azumbre de miel. Cuando estén bien cocidas, viértase todo en un plato y añádase otra media azumbre de miel, y pónrase otra vez á cocer este contenido, sin las zanahorias. Tómense luego media libra de almendras tostadas, media libra de nueces y media onza de clavos, canela y jengibre y un poco de miel, revolviéndose todo con la miel cocida y llenando los canutos con esta masa.

### TIRILLAS DE DURAZNO Y MEMBRILLO

Cuézase una libra de azúcar y una libra y media de durazno cortado á tiras pequeñas, con una taza de zumo de membrillo, hasta que esté muy subido de punto. Cuézase aparte media libra de membrillos, y cuando lo estuvieren, escúrranse bien y échese el jugo en el durazno. Cuando esto esté á medio cocer, échesele esencia cualquiera y sáquese del fuego.

### NUECES MOSCADAS DE AZÚCAR

Tomarás nueces cocidas con su pezon y todo y las punzarás haciendo nueve ó diez agujeros en cada una, y las pondrás en agua todo un dia; al dia siguiente cambiarás el agua y las harás hervir una vez y despues las sacarás y las pondrás otra vez en agua fria, y al dia siguiente repetirás la operacion: en la primera perderán la tinta y en la segunda se pondrán dulces. Luego to-

marás rajitas de canela y las irás introduciendo en los agujeros, y pondrás de este modo las nueces á que cuezan con un poco de agua, á fin de que la canela pierda su dureza y se afirme más en los agujeros. Tendrás azúcar clarificado en cantidad que cubra enteramente las nueces y un poco caliente, y ponlo á cocer junto con éstas hasta que el azúcar haga tela, y entonces sácalo del fuego y déjalo hasta el día siguiente, en que repetirás la operacion, cuidando esta vez que el azúcar suba á un punto muy alto. Separarás al día siguiente las nueces y pondrás á cocer el azúcar hasta que haga tela, y bien caliente, échalo en las nueces y ponlo á cocer todo junto, hasta que el azúcar haga hielo en el dedo; entonces le pondrás un poco de agua rosada ó de azahar y déjalas enfriar, pues ya están hechas.

*Maizapan de*  
MAZAPAN DE CALABAZA

Se toma carne de calabaza, sin que tenga nada de pepitas ni corteza, ni siquiera lo verde que sigue á la corteza, y se pone a cocer, estrujándola bien para que se le quite la humedad una vez bien cocida; luego se machaca bien y se echa en el azúcar clarificado caliente, que se tendrá á mano, y se cuece bien, pero á fuego lento. Una vez cocida, se le añaden almendras bien machacadas, meneándolo todo á fin de que se revuelva bien, echándole la esencia que se quiera, y luego se pone en una vasija ó se hacen bocadillos. Por cada dos y media libras de calabaza, seis de azúcar y una de almendras.

PARA HACER SARTILES

Tomarás un cuarto de clavos, otro de pimienta y un poco de jengibre y anís, y lo pulverizas todo bien y lo ciernes: tomas luego un azumbre de miel bien colada y espumada con agua, y echándole las especias, lo pones todo á hervir. Harás luego unas tortillas con masa de harina y aceite, todo de primera calidad, y las asarás

en el horno; cuando estén secas, las convertirás en polvo, cerniéndole para que sea bien fino, y juntarás este con la miel, dándole dos ó tres hervores. Una vez cocida la masa, la pulverizarás con polvo de canela.

CONSERVA DE PERAS MOSCATELES

Toma peras, móndalas y ponlas á hervir con azúcar ó miel una ó dos veces, mezclándolas polvo de garrofoli, jengibre, nuez moscada y canela, en partes iguales, aunque en poca cantidad, bien revuelto y mezclado todo, y sácalo del fuego.

CONSERVA DE DURAZNOS

Tómense duraznos mondados por dentro y fuera y pónganse á hervir con azúcar ó miel, con las mismas especias que á las peras y hecho todo de la propia manera.

CONSERVA DE GUINDAS

Tomarás guindas que hayan estado expuestas un día al sol, y despues de quitarles los huesos, las dejarás tres dias mas al sol. Luego las pondrás en miel por espacio de quince dias, poniéndolas un poco al fuego cada tres, durante estos quince dias. Despues de esto las colarás bien y les añadirás un poco de especias y miel como á las naranjas, despues de haber dado un hervor. Esta conserva se mantiene muchos años con solo darle un hervor de vez en cuando y echarle un poco de azúcar ó miel, segun con cual de estas dos materias esté hecha.

OTRA CONSERVA DE MELON

Háganse rebanadas de melon muy bueno, aunque poco maduro y sin corteza, y pónganse en buen vinagre de yerba durante diez dias, cambiando el vinagre el día quinto, y revolviéndolas todos los dias. Al cabo de estos diez dias las pondrás en una tabla, enjugándolas con un

pañó de lino, y las dejarás un día y una noche al aire libre. Despues las pondrás en azúcar ó miel durante otroa diez días haciéndolas hervir una vez cada día en la misms miel ó azúcar. Tomarás luego partes iguales de garrofoli, jengibre, nuez moscada y canela, todo en polvo, y pondrás un lecho de rebanadas y otro de dicho polvo mezclado, y despues les echarás encima azúcar blanco en polvo ó miel, segun de que estén hechas, y tendrás una excelente y perfecta conserva.

#### PARA HACER LETUARIO DE NARANJA

Parte las cáscaras de las naranjas en cuatro partes y ponlas en agua diez días. Una vez bien tomadas de agua que transparenten por su diafanidad, sácalas y enjúgalas bien entre dos paños. Hecho esto, ponlas á cocer en un perol con miel que las cubra la mitad, haciendo de modo que hiervan poco para que la miel no se recueza y menéalas mientras cuezan. Las dejarás luego en la miel durante cuatro días, meneándolas un poco cada día, y despues las pondrás á cocer en otra miel por espacio de tres minutos, mezclándoles las mismas especias que á la conserva de melon. La miel que queda de la primera operacion puede aprovecharse para hacer otras conservas parecidas.

#### OTRA CONSERVA DE NUECES MOSCADAS

Tómense nueces de las pequeñas en su tiempo, que es por San Juan, quiteseles la cáscara y háganse á cada una cinco ó seis agujeros, poniéndolas luego en agua durante ocho ó quince días y despues se enjugarán muy sutilmente y se cocerán con miel ó azúcar lo mismo que las naranjas, sólo que se ha de ir añadiendo un poco de miel, porque se consume mucho. Cuando se les eche las especias téngase presente que se ha de poner poco clavo, porque sino las nueces se ponen amargas.

#### CONSERVA DE CALABAZA

La calabaza ha de ser sin cuello y bien limpia por dentro y fuera. Se corta á rebanadas por lo largo y se escalda con agua bien caliente por espacio de ocho ó nueve días, una vez al día. Despues se cuece un poco en una caldera y se pone en una tabla dos días á la sombra para que se seque, enjugando además con un paño cada pedazo por sí. Luego se ponen los pedazos en un perol, con miel hasta mitad, revolviéndolas y que cuezan poco para que la miel no se endurezca, y despues las dejas así otros cuatro días, meciéndolas tres veces cada día. Quitas luego aquella miel y pones á cocer la calabaza en otra como co sa de tres minutos, echándole las mismas especias que á la conserva de melon.

#### TIRILLAS DE DURAZNO

A una libra de azúcar, media de durazno cortado á pequeñas tiras, y una taza de zumo de membrillo. Cuando haya cocido hasta que el azúcar esté bien alto de punto, échesele su esencia y póngase en vasijas.

#### CONSERVA DE NARANJAS VERDES

Toma naranjas verdes en el menguante de luna del mes de Setiembre, que sean bien granulosas, y pásalas por cuatro ó cinco partes con un huso, de parte á parte, pero de modo que no se rompan, y ponlas á hervir con agua en un perol durante quince días, dando quince hervores cada día.

Quando á puro hervir se hayan puesto dulces, échalas en un librillo en seco, con cuidado de que no se partan, echándoles media libra de azúcar molido encima por cada docena de naranjas, y dejándolas así todo un día. Al día siguiente separas el jarabe y das un hervor sólo á las naranjas, y otro hervor otro día con el jarabe y todo, añadiéndole otra media libra de azúcar en polvo

por cada docena de naranjas. Esta operacion debe repetirse hasta que el jarabe haga hilo: despues que esté frio, vuelves á poner las naranjas solas en el lebrillo con un poco de azúcar molido encima. De este modo las dejas dos ó tres dias, haciéndolas cocer luego con el jarabe; separas luego el jarabe y haces hervir las naranjas con una taza de agua rosada hasta que esté muy subido de punto; en este estado añades un poco de ámbar molido y azúcar, le pones el jarabe encima y las guardas en una olla, cubriéndola ó tapándola herméticamente á fin de que no penetre el aire.

#### MEMORIA DE MELINDRES

Toma una clara de huevo, y despues de bien batida, ponle una libra de azúcar molido y lo amasas junto, añadiendo más azúcar si la masa resulta demasiado tierna. Tomas luego una docena de almendras blancas, bien machacadas, y lo amasas bien todo junto. De esta pasta puedes hacer rosquillas ó bocadillos cociéndolos en el horno en una vasija.

#### BOLLOS DE RODILLA

Hágase una masa con harina blanca, bien cernida y manteca de vaca, y extiéndase dicha masa en una mesa, aplacándola con las manos hasta que se ponga bien delgada; ténganse prevenidos huevos cocidos, bien duros, é introdúzcanse pedacitos de yema en aquella pasta á medida que se va arrollando en la caña, untándola á la vez por dentro y fuera con manteca de vaca hirviendo. Una vez arrollada toda la pasta, enmelarla con azúcar clarificado.

#### BOCADOS CRESPOS

Se toma una libra de azúcar clarificado á punto grueso, y despues de bien batido, le añades media libra

de almendras mal machacadas y lo pones á cocer hasta que las almendras se embeban todo el almibar: tomas luego una cuchara espumadera y vas haciendo los bocados del tamaño que quieres.

#### CARNE DE PERA Y MEMBRILLO

Se toman peras y membrillos, todo de la mejor calidad, y despues de bien mondados y cortados en pedazos, cuidando mucho de no llegar al corazon, se pone á cocer á fuego lento, con azúcar clarificado, meneándolo siempre para que no se queme. Una vez bien cocido, se separa del fuego, se le echa su esencia y se bate bien hasta que se enfrie: luego se deposita en cajas. Cinco libras de peras, otras cinco de azúcar blanco y una y media de membrillos.

#### RAIZ DE ESCORZONERA

Tómese raiz de escorzonera fresca y gorda, y póngase un dia en agua á fin de que pueda mondarse con más facilidad. Una vez bien mondada, lavada y escurrida, se pone durante un día en azúcar clarificado, y al dia siguiente se cuece con el azúcar hasta que tenga buen punto y esté bien pastada la raiz; entonces se le echa esencia y se aparta del fuego.

#### JALEA DE MEMBRILLO

Se tomarán dos libras de membrillo, y despues de bien mondados y limpios por dentro y fuera, y hechos cascós, se pondrán á cocer en agua de fuente hasta que se deshagan. Luego se pondrán á escurrir en un cedazo bien tupido; pero no se exprimrán á fin de que la jalea no tome demasiado cuerpo. Despues se cocerá el zumo con azúcar clarificado, en cantidad de una libra, y una clara de huevo, á fuego lento. Para saber se está á punto, se echa con la cuchara una gota en el suelo, y

si no corre es señal de que está bien. Entonces se separa del fuego, y despues de echarle un poco de ambar ó de almizcle, se deposita en sus cajas, se aventa y se quitan la primera y segunda tela que aparezca, con la punta de un cuchillo; la tercera se recoge á un lado y se vuelve para adentro mezclándola con la jalea, volviéndola á aventar hasta que se enfríe.

#### MAZAPAN ROSADO

Tomarás una libra de rosa de la fina, bien cortada y limpia, y la escaldarás con agua hirviendo, estrujándola luego muy bien. La pondrás luego á cocer en dos libras y media de azúcar clarificado, y cuando el azúcar esté á punto grueso, añades una libra de almendras molidas, meneando muy á prisa. Una vez cocido, puedes hacer bocados ó ponerlos en cajas á propósito.

#### CARNE SUPERIOR DE MEMBRILLO

Harás hervir membrillos bien mondados por dentro y fuera, y luego los picarás bien y los pasarás por un cedazo. Tomas despues zumo de otros membrillos crudos y azúcar clarificado, bien subido de punto, y lo haces hervir todo junto, meneándolo mucho á fin de que no se pegue. En apareciendo manchas blancas en el suelo del perol, está hecha la carne; le pones su esencia y las envasijas.

#### CONSERVA DE NUECES

Las nueces se han de mondar y punzar y ponerlas durante nueve dias en agua, cambiando ésta todos los dias. Despues se cuecen con esta misma agua, añadiéndola un puñado de sal hasta que se pongan tan tiernas que las pase un alfiler. Se separan luego del agua, se meten en cada nuez dos ó tres clavos de especia, y se ponen á cocer con miel espumada, á fuego lento, hasta que estén bien cocidas, y se les pone un poco de canela y jengibre. Por cada cien nueces un azumbre de miel.

#### ZANAHORIA RAYADA

A la zanahoria se le ha de quitar la cáscara, y despues de bien lavada, se ha de rallar con un cuchillo, poniéndola á cocer en agua que haya dado un hervor. Una vez bien cocida, se exprime bien y se pone á cocer con miel espumada, hasta que se embeba todo el almibar, echándole piñones, si se ha de labrar. Póngasele tambien un poco de canela y jengibre antes de ponerla en cajas. Por cada seis libras de zanahoria un azumbre de miel.

#### JALEA DE GUINDA

Tómense dos libras y media de guindas sin pezones y una de azúcar clarificado con clara de huevo bien colado y cuezasetodo á fuego lento hasta que las guindas se deshagan. Cuélense luego las guindas en un paño no muy áspero exprimiéndolas bien, y vuélvase este almibar al perol á que cueza hasta que se tenga una gota en la punta de un cuchillo. Póngase luego almizcle en los vasos y viértase aprisa la jalea en ellos antes de que se enfríe, quitándole con mucho tiento la espumita que se forma en el centro de cada vaso. Arrímese luego en sitio donde le dé el aire y quitesele á medida que se vaya enfriando la tela con mucho cuidado.

#### CUARTO DE MEMBRILLO

Los membrillos, despues de bien descorazonados y mondados, se han de hacer pedazos y cocerlos hasta que estén tan tiernos que los pase un alfiler. Una vez cocidos y frios se ponen á la vez á cocer con azúcar clarificado, durante tres ó cuatro dias, dándoles un hervor cada dia, cobándolos en el último con agua de olor hasta que se pongan colorados, que es señal de que están á punto y buenos para guardar.

### FRUTA DE SARTEN

Tomas una libra de almendras peladas y otra de azúcar molido, y lo amasas bien, poniéndole un poco de canela, clavos y pimienta, todo molido y amasado con un poco de agua. Tiendes luego masa de hojuelas bien delgada, le pones el mazapan, y cortando á pedazos los fries bien con aceite, enmelándolos luego y echándoles por encima azúcar y canela.

### HOJUELAS DE ACEITE Y VINAGRE

Tomarás seis huevos, y despues de bien batidos, les añadirás dos jicaras de aceite y media taza de vinagre, todo un poco tibio, y lo mecerás un poco todo junto: luego le añadirás la harina que pueda embeberse, y hervirás bien esta masa hasta que quedé sumamente blanca. De esto harás hojuelas muy delgadas y cuando las frias, irás siempre dando vueltas con dos cucharas para que no se quemen é irás formando canutillos; pero no los frias mucho. Luego enmelarlos y echarles encima grajea de la menuda.

### GUINDAS EN ALMIBAR

Pasarás las guindas por agua hirviendo; una vez frias, las pondrás en azúcar clarificado, tambien frio, cociéndolas á fuego lento, espumándolas poco á poco y con mucho tiento, solamente al principio, y sin menearlas para que no se deshagan. En habiendo dado un hervor, sacas las guindas y dejas cocer un poco más el almibar; vuelves á poner las guindas á que den otro hervor y las sacas como antes, haciendo esta operacion cuatro veces. En la última le añades agua de azahar, y cuando quieres ponerlo en sus xazos, le echas antes ámbar o almizcle.

### LIMONES CUBIERTOS

Se toman limones buenos y se les raya el humillo y se les saca un poco del agrio abriéndolos por un lado,

Se ponen luego en salmuera ocho dias, y despues uno en agua de fuente para que se les quite la sazón, sacándoles antes los gajos; despues se cuecen hasta que les pase un alfiler; una vez frios, se ponen á cocer con azúcar clarificado, tambien frio, hasta que den dos hervores á fuego lento, operacion que se repetirá por espacio de nueve dias, pasados los cuales los sacarás y los pondrás á secar. Tomarás luego azúcar más blanco, muy bien clarificado, y los irás lustrando, bañándolos tres ó cuatro veces con este azúcar, y en seguida los pondrás al sol hasta que estén bien enjutos.

### LIMON DE CARNE

Escojes limones bien maduros y les sacas el agrio y la piel, ésta muy delgadita, y los metes en el perol así que hierva el agua, dejándoles cocer hasta que los pase un alfiler sin dificultad. Luego los sacas del agua y los pones á cocer á fuego lento en miel espumada, haciendo de modo que la miel los cubra enteramente. Así que el almibar haga hebras gruesas, les echas agua de azahar y los dejas enfriar.

### LIMON CORTADO

Tomarás limones bien amarillos, y despues de bien mondados por dentro y fuera y cortados á tirillas, los metes en el agua cuando ésta esté hirviendo, y los dejas cocer hasta que se pongan muy tiernos. Luego los pones á cocer despacio con azúcar clarificado con clara de huevo, dejándolos en el azúcar hasta el dia siguiente, que los acabarás de cocer hasta que la decoccion tenga punto. Los sacas del fuego, y estando aun calientes, pero no hirviendo, le pones ámbar ó almizcle y tapas la vasija con un papel, en el que harás un agujero en el centro, para que el almibar no hierva, y una vez enfriado, lo taparás herméticamente.

### AGRIO DE CIDRA

Tomas gajos de cidra y les quitas bien la tela y los granos y los pones á cocer á fuego lento con azúcar molido, meneándolo siempre, pero haciendo que cueza ménos que la jalea. Le pones almizcle y lo depositas en vasos. Por cada libra de agrio dos de azúcar.

### CARNE BLANCA DE MEMBRILLO

Se toman membrillos grandes y sanos, y despues de bien lavados, se ponen en agua caliente. Asi que están ternos, se mondan muy á prisa para que no se enfrien, se les quita el corazon y se machacan bien en un mortero, y se amasan luego con azúcar blanco molido. Despues se pone esta masa á cocer á fuego lento, meneando siempre, y en estando á medio cocer, se aparta del fuego, se bate bien, y poniéndole agua de azahar, se vuelve al fuego á que cueza despacio, hasta que en el fondo del perol aparezcan blancos. Se lo pone almizcle luego antes de ponerlo en su caja, y si no queda bien cocido, se deja tres ó cuatro dias al sol. A una libra de azúcar, una y tres onzas de membrillos.

### BUÑUELOS DIFERENTES

Haces poleada con harina y leche, y la cueces á fuego lento hasta que se ponga muy dura. La separas luego del fuego y le añades los huevos que consideres necesarios, y lo bates todo junto hasta que la masa se ponga blanda, despues enmelarlo y echarle canela y azúcar.

### TORTA DE GUINDAS

La masa comun para esta torta ha de ser de claras de huevo, vino blanco, y bien sobada. Se tiende en la cazuela y se colocan las guindas, cocidas con azúcar y un poco de vino blanco, en la masa, echándole tambien

el almibar en que se cocieron, pulverizándolo todo con un poco de canela. Se cubre esta torta con otra de la propia masa, agujereada, y se pone á cocer á fuego lento. En estando á medio cocer, se le añade un poco de agua de azahar, se tapa luego la cazuela con su tapadera de cobre, poniendo tambien fuego encima y rodeándola á menudo para que no se quemé.

### TORTA DE REQUESONES

Toma dos libras de requesones, seis huevos, quitando la clara de tres de ellos, y tres cuarterones de azúcar molido, y lo amasas todo con un poco de manteca de vaca. Pones esta masa en la cazuela, untándola antes con un poco de manteca ó aceite, pulverizándola con un poco de azúcar por encima, y bien tapada la cazuela, lo pones á cocer despacio, con fuego tambien en la tapadera. No saques la torta de la cazuela hasta que esté fria.

### CORAZÓN DE ZANAHORIA

Tomas el corazon de la zanahoria cortado á tirillas largas y delgadas y las metes en el agua cuando ésta esté hirviendo, separando el perol del fuego así que haya hervido una vez. Una vez fria, metes la zanahoria en miel espumada y la cueces á fuego lento. En estando cocida, la apartas del fuego y le pones canela, clavos, jengibre, avellanas y piñones tostados, meneándolo bien, y lo guardas. Por una libra de zanahorias otra de miel: las especias prudencialmente.

### TIJOLADA DE LECHE

Mezclas una docena de huevos, cuatro de ellos sin clara, tres cuarterones de azúcar, un cuarteron de manteca de vaca fresca y una azumbre de leche, y lo pones á cocer á fuego lento, que cueza despacio, meneándolo

suavemente con una mano y echándole con la otra un poco de harina floreada y media taza de agua de azahar para espesarlo ó que tome cuerpo. En estando á punto, lo echas en unas vasijas nuevas de barro con un poco de manteca dicha, y las llevas al horno á cocer hasta que cuajen. Se han de comer calientes.

#### CARNE COLORADA DE MEMBRILLO

Tomarás los membrillos, despues de partidos, los pondrás en azúcar clarificado muy aguado y los irás cebando con agua de azahar hasta que se pongan colorados y deshechos. Despues pasarás el membrillo por un cedazo de cerdas, harás hervir dicho azúcar, y cuando esté á punto, echerás los membrillos dentro, meneándolo bien, poniéndole almizcle ó ámbar, antes de ponerlo en cajas.

#### ALBÉRCHIGOS EN ALMÍBAR

Pónganse á hervir veinte albérchigos mondados y sin hueso, con un cuartillo de miel espumada y un cuarteron de azúcar, y guárdense despues de haber dado un hervor hasta el dia siguiente, en que se hará lo mismo, repitiendo esta operacion durante nueve dias. En el último se dejará cocer bien y su le echará agua de azahar, y se acrecentará el almíbar en caso de no haber quedado bien cubiertos los albérchigos.

#### JALEA DE AGRAZ

Tómense dos libras de agraz y cuézase, desgranado que sea con agua comun hasta que se deshaga. Entonces se pasará por un cedazo bien tejido y se pondrá el zumo á cocer con una libra de azúcar clarificado, espumándolo poco á poco. Cuando forma gota en la punta del cuchillo ó en el suelo, se separa de la lumbre, pues ya está á punto; se le deja enfriar en sus vasos, quitán-

do con mucho tiento la tela que se vaya formando, se le echa su aroma y se guarda donde no le dé el sol ni el aire.

#### CALABAZA EN TIRILLAS, Ó CABELLO DE ÁNGEL

La calabaza ha de ser no muy grande, pero que esté en sazón; se le quita la corteza y se va cortando á ruedas muy delgadas hasta llegar al corazon; luego se va cortando á tiras muy delgadas tambien y enredadas unas con otras se ponen con sal por todo un dia, volviéndolas cada hora. Al dia siguiente se lavan hasta que no sepan á sal y se cuecen con agua hasta que se pongan muy tiernas. Quitas luego la calabaza y la lavas bien con agua tibia y la pones á cocer con miel espumada hasta que aparezcan manchas blancas en el fondo del perol. En seguida la sacas del fuego, echándole un poco de canela molida y la guardas.

## ULTIMA NOVEDAD

EN

### CONSERVAS Y DULCES

---

#### CONSERVA DE GROSELLAS EN RACIMO

Tómense en partes iguales, á ser posible, grosellas blancas y coloradas en racimo, que estén bien maduras; que den algunos hervores en una cantidad de azúcar hecha almibar y clarificado. Luego se sacará todo del fuego, dejando en reposo hasta el día siguiente las grosellas en el almibar. Retírense éstas; hágase cocer nuevamente el azúcar, y despues de cocido se echará sobre la fruta colocada ya en tarros, no tapándose hasta el siguiente día.

#### MANJAR BLANCO

Mondarás media libra de almendras, entre ellas algunas amargas, haciéndolas ablandar en agua hirviendo; ponlas en agua fresca y enjúgalas. Harás una pasta con ellas poniéndolas en un mortero para machacarlas y echando allí poco á poco una cucharada de agua fria. En seguida lo mezclas con dos vasos de agua, lo cueles en un lienzo, añadiendo á esta leche de almendras seis onzas de azúcar en polvo, un buen vaso de crema, agua de azahar y un poco de cola de pescado. Lo servirás frio, y si es en el verano, helado va mejor.

#### CONSERVA Á LO CAMPESINO

Hágase hervir con fuego moderado y hasta que quede reducido á las dos terceras partes, la cantidad de vino

— 167 —

dulce proporcionada al peso de la conserva que se quiera obtener. En otra cacerola se hará hervir dentro del agua, hasta que quede blanda, la fruta que se se quiera confitar: pera, manzana ó membrillo. Una vez mondada la fruta, hágase hervir en el almibar de vino dulce hasta que quede bien cocida, cuidando de espumarlo convenientemente. Se conocerá que está terminada la coccion cuando el almibar se coagule en la cuchara. Entonces se pone la conserva en tarros, tapándolos cuando aquella esté fria.

#### PELLAS DE CREMA

Se cuece leche y nata en cantidades iguales hasta que se reduzcan á la mitad, con un poco de sal y cascara de limon picadas; luego se deslie en esta mezcla suficiente cantidad de harina para que quede bien espesa; en tal estado se echa sobre la mesa y se aplasta con el rodillo de madera, cortándose en pellas de la forma que se quiera. Se bañarán, se freirán y servirán cubiertas de azúcar, que se derrite con la pala hecha áscua.

#### MERMELADA DE CEREZAS

Elijanse las cerezas más maduras quitándolas el rabo y el hueso. En una cacerola se harán cocer tantos medios kilogramos de azúcar como kilogramos de fruta se intente poner en mermelada. Echense las cerezas en el azúcar, revuélvanse con una espumadera para que se impregnen bien por todos lados y espúmese con atencion. Déjese cocer todo junto durante una hora y á fuego moderado; antes de que se enfrie en la cacerola se echará en tarros.

#### MERMELADA DE CIRUELAS

Se tomarán ciruelas bien maduras y se las quitará el hueso; víyanse colocando en una cacerola y luego en un colador; se majarán con la mano del mortero, y despues

se traslada la pasta en una vasija colocada debajo; en seguida póngase al fuego para que se seque la fruta, revolviéndolo con frecuencia con una espátula ó una espumadera. Tómese un kilogramo de azúcar por cada kilogramo y medio de fruta; clarifíquese y que cueza, vertiendo luego el almibar sobre la mermelada; con la espátula revuélvase bien para que se haga la mezcla, y hágase cocer hasta que quede como gelatina; despues se saca del fuego y se echa en tarros. Si las ciruelas no están bien maduras, han de dar algunos hervores, y luego se dejan escurrir sobre un tamiz; se majarán y lo demás segun se ha dicho.

#### MERMELADA DE MIRABELAS

Se prepara como la de ciruelas, sólo que el azúcar debe ponerse en proporcion igual al peso de la fruta.

#### MERMELADA DE FRAMBUESAS

Se mondarán y estrujarán las frambuesas, que estén bien maduras, pasándolas por el tamiz para extraer la pulpa, la cual se hace reducir á la mitad en una cacerola y á buen fuego, cuidando de revolverlo continuamente con la espátula. Clarifíquese tantos medios kilogramos de azúcar como kilogramos de fruta se hayan empleado. Mézclese á este azúcar la pulpa de las frambuesas, menéese bien con la espátula, que dé doce hervores, y colóquese en tarros sin dejarlo enfriar en la cacerola.

#### MERMELADA DE ALBARICOQUES

Tómense albaricoques bien maduros, y despues de mondados y quitádoles el hueso así como las partes no sanas, háganse tajadas y que cuezan con la mitad de su peso de azúcar trituado, moviéndolo sin cesar con la espátula. Al cabo de tres cuartos de hora, poco más ó menos, la coccion debe haber terminado; lo cual se conocerá si tomando un poco de mermelada con el dedo y

apoyando encima el índice, se forma un hilillo; entonces, antes de sacar la mermelada del fuego, se añadirán las almendras contenidas en la mitad de los huesos; revuélvase bien para que se mezclen en partes iguales, y póngase en tarros. Antes de servirse de las almendras han de despellejarse con agua hirviente.

#### MERMELADA DE DURAZNO

Háganse cocer tres kilogramos de azúcar, echando en él cuatro kilogramos de duraznos bien maduros, cortados á pedazos y sin huesos; que cuezan, y menéese sin cesar con la espátula, terminando la mermelada como se ha dicho para la de albaricoques.

#### MERMELADA DE PERAS

Se mondarán las peras, cuidando que sean de las más azucaradas; dividanse en cuatro, quíteseles el corazon y pónganse en una cacerola cubiertas de agua; hágase cocer á fuego bravo hasta que queden blandas las peras; entonces se saca de la cacerola con la espumadera, se colocan sobre un tamiz sobre un colador, se majan y se vierten en un cazo que se pondrá debajo. Póngase azúcar en el agua con que se han cocido las peras á razon de 500 gramos por cada kilogramo de fruta; una vez derretido el azúcar y despues de cuidadosamente espumado, añádase la pulpa y téminese la coccion que se prolongará tanto más cuanto mayor sea la consistencia que se quiera dar á la mermelada, y luego póngase ésta en tarros. Si se quiere no se quita la pulpa á las peras; en tal caso se conservarían en pedazos (cuatro de cada pera), lo que produciría una mermelada bastante parecida á la compota.

#### MERMELADA DE MANZANAS

La mermelada de manzanas se prepara como la de peras, pudiendo utilizarse la pulpa de la fruta que ha ser-

vido para hacer la gelatina. Aromaticese esta mermelada con rajitas de limon ó naranja, ó bien de vanilla ó agua de azahar.

#### MERMELADA DE MEMBRILLO

Elijanse membrillos bien maduros y amarillos, los cuales despues de mondados se les quita el corazon: córtese á pedazos y póngase al fuego con agua que les cubra. Sáquense de la cacerola y háganse escurrir sobre un tamiz cuando estén blandos. Majense en un mortero, cuélense con el tamiz y viértase la pulpa en igual cantidad de azúcar cocido; revuélvase esta mezcla en el fuego hasta tanto que la compota quede hecha gelatina, señal de que está á punto la mermelada. Sáquese del fuego y póngase en tarros.

#### MERMELADA DE CORTEZA DE NARANJA

Se echarán en agua hirviendo algunas cortezas de naranja bien maduras y sanas; cuando comiencen á ablandarse échense en agua fria, y luego déjense escurrir: despues de machacadas en el almirez, se pasarán por un tamiz de crin con la espátula. En otra cacerola se clarificará un kilogramo y medio de azúcar por cada kilogramo de pulpa; mézclese el azúcar y la pulpa, y que dé algunos hervores, revolviéndolo sin cesar hasta que esté terminada la mermelada. Para conocer si está á punto se toma un poco con la punta del dedo y se hace hebra debe sacarse del fuego y colocarse en tarros.

Las mermeladas de limones, cidra, bigaradas y naranjas verdes se componen del mismo modo.

#### MERMELADA DE FLORES DE NARANJO

Límpiese las flores del naranjo (un kilogramo en cantidad) recién cogidas y bien blancas, y váyanse poniendo poco á poco en agua fria, donde se dejarán por espacio de algunos minutos. Luego se les hace dar un

hervor en agua calentada de antemano; sáquense del fuego y pónganse sobre un tamiz, hágase hervir otra agua echando en ella las flores del naranjo, cuidando de que queden blancas, para lo cual se requiere un buen fuego: encima se exprimen dos ó tres limones, y se revuelve sin cesar con la espátula: cuando los pétalos se aplasten facilmente al contacto de los dedos, las flores estarán á punto de blanqueadas. Entonces se sacarán de la lumbre, se pondrán en un tamiz y se rociarán con agua fria hasta tanto que estén del todo frias; exprímase en esta agua un limon. Se estrujará bien en un trapo la flor de naranjo para quitarle el agua, y en seguida se echará en el almirez para reducirla á pasta que ireis rociando con zumo de limon. Luego se hace cocer kilogramo y medio de azúcar: la pasta de flor de naranjo se pone en un cazo aparte; humedézcase poquito á poco con parte del azúcar revolviéndolo con una espátula; luego que se haya empleado cosa de la mitad, póngase el restante al fuego para que vaya cociendo despacio; échese en seguida encima de la mermelada revolviéndolo sin cesar con la espátula para que se mezcle convenientemente, hágase calentar otra vez sin que hierva, é insálase en los tarros.

#### MERMELADA DE AGRAZ

Se majará agraz en granos que esté casi maduro; hágase dar algunos hervores dentro de una cacerola; pásese por un tamiz para obtener la pulpa que se vuelve á poner al fuego, y despues de haber hecho evaporar una cuarta parte, poco más ó ménos, se añadirá azúcar en igual cantidad en peso: que cueza hasta que la mermelada forme gelatina ó hebra.

#### MERMELADA DE AGRACEJO

En dos litros de agua hirviendo se echarán tres kilogramos de agracejo desgranado y ya maduro; que dé

algunos hervores; en seguida ha de machacarse la fruta sobre un tamiz poniendo la pulpa nuevamente al fuego para apresurar la evaporacion: revuélvase sin cesar con la espátula, y una vez reducido cosa de una cuarta parte, añádese en la cacerola tres kilogramos de azúcar derretido; mézclese bien, y cuando haya dado un hervor se vertirá en los tarros.

#### MERMELADA DE NARANJAS EN RAJAS

Échense en agua hirviendo diez buenas naranjas asaz maduras, dejándolas en el fuego hasta que puedan traspasarse fácilmente con una aguja de hacer calceta; entonces se sacarán y una vez escurridas, póngase en una cacerola llena de agua fresca, donde han de estar bañándose por espacio de tres días, cuidando de mudar el agua mañana y noche. Enjúgense, córtense en rajas y quiten-seles las pepitas; luego se bañarán en azúcar cocido, dejándolas allí dos días. Despues se pondrá todo al fuego, y cuando el azúcar esté á punto de almibar se echa en los tarros la mermelada.

#### MERMELADA DE FRESAS

Se tamizarán tres kilogramos de buenas fresas silvestres, y háganse derretir tres kilogramos de azúcar, echándole en seguida la pulpa de fresas. Sáquese del fuego, revuélvase bien, y déjese en reposo por espacio de diez minutos: póngase otra vez al fuego, menéese con la espátula, y al primer hervor que dé viértase en los tarros.

#### MERMELADA DE PLÁTANOS

Se cortarán á pedazos los plátanos despues de mondados (para hacer esta mermelada bastarán unos dos kilogramos), haciéndoles cocer en medio litro de agua azucarada. Despues de bien escurridos y mojados, se pasarán por el tamiz, y en el agua donde cocieron se echa-

rán dos kilogramos de azúcar que se hace cocer; cuando esté á punto el azúcar se echa en él el puré de plátanos, revolviéndolo todo con una espátula. Terminese la operacion como se ha dicho para la mermelada de albaricoques.

#### MERMELADA DE PURÉ DE NARANJAS

Háganse cocer en agua hirviendo diez buenas naranjas casi maduras; córtense en cuatro trozos y tamícense. La pulpa se mezclará con quinientos gramos de azúcar cocido; redúzcase hasta consistencia conveniente, y viértase en los tarros.

#### MERMELADA Á LO CAMPESINO

Esta mermelada se hace con frutas diversas caídas del árbol antes de su madurez. Se lava la fruta, y despues de secada y mondada se divide en pedazos, sacándose las pepitas y los huesos; pónese todo junto en una cacerola con azúcar á razon de 800 gramos por kilogramo de fruta. El día siguiente se pone á cocer esta mezcla en una cacerola, haciéndose reducir hasta consistencia de mermelada, y se echa en los tarros.

#### 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 dulce hechas pasta, y concluida la mezcla se forma un merengue redondo ó 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. Cuando estén levantados se sacan y se les pone dentro crema batida ó confituras, y se cubren con la otra mitad.

#### CREMA DE CAFÉ

En un puchero se pondrán ocho jarros de nata y uno de leche; se harán hervir, y al dar el primer hervor se le añaden dos onzas de café tostado muy molido. Despues que todo cueza un poco, se pasa por un tamiz, añadiéndole cuatro yemas de huevo batidas y cuatro onzas de azúcar. Hágase cocer un poco hasta que todo quede reducido á una mitad para formar la crema.

#### ARROZ CON LECHE CUBANO

Se lavará bien una libra de arroz; échese en una cazuela con dos tazas de leche, unas rajitas de canela y otra de cáscara de limon; póngase al fuego, y cuando rompa á hervir se le va echando la leche que segun cueza necesite. Una vez cócido se agregará una libra de azúcar, moviéndolo continuamente y á un mismo lado, pero sin que se deshaga. Cuando esté cocido se deja enfriar y se expolvorea de canela.

#### PUDDING DE ALMENDRAS

Échense 500 gramos de almendras dulces en agua hirviente, sacándolo del fuego al cabo de dos minutos; despues de mondadas se pondrán en agua fria; escurranse y macháquense en el mortero, añadiendo un poco de clara de huevo. A medida que se vayan majando se hará una pasta mezclando medio kilógramo de buena manteca fresca de vaca, un vaso de vino generoso, otro de crema, cinco yemas de huevo y dos claras, 125 gramos de azúcar; tres cucharadas de agua de azahar ó cinco gramos de vainilla en polvo y dos cucharadas de fécula de patatas. Cuando una vez bien trabajada la pasta ofrece una masa homogénea, se hará cocer, sea en una corona de arroz ó en un timbal.

#### ISLA FLOTANTE

Háganse hervir con agua, hasta que estén bien cocidas, una docena de bellas manzanas mondadas, de las que se

habrán quitado los corazones; déjense enfriar, pásense por el tamiz, añadiendo 200 gramos de azúcar en polvo, 5 gramos de canela tambien en polvo y seis claras de huevo; mézclese poquito á poco batiéndole hasta que forme ligera espuma, la cual se verterá sobre una gelatina que ha de constituir el fondo del plato.

#### TORTA DE ALMENDRAS

Próximamente se toma de harina cuatro onzas, otras cuatro de manteca fresca é igual cantidad de azúcar en polvo; se machacan tres onzas de almendras dulces, añadiendo un poco de corteza de limon ó una ó dos cucharadas de agua de azahar; se echan cuatro ó seis huevos bien batidos, mezclándolo todo en el mortero para hacer una pasta; se toma una tortera, se unta el fondo con manteca y se hace cocer á fuego lento con lumbre debajo y encima, formando de esta suerte la torta, que se puede servir fria ó caliente, pero siempre echándole azúcar en polvo por encima.

#### TORTAS DE PAN CON MANTECA

Se cortan las rebanadas de pan y se tuestan en parritas; luego se humedece el pan en agua y se frie con manteca. Cuando las tostadas se saquen de la sartén se les echa azúcar y canela, y se sirven.

#### BIZCOCHOS

Se batirán claras de huevo hasta que tomen la consistencia de la nieve; aparte se baten las yemas con azúcar en polvo, á razon de onza y media por huevo, y se mezcla con una onza por huevo de harina flor; en ésta se echan las claras ya batidas como se ha dicho, meneándolo hasta que el todo se haya mezclado bien. Esta pasta sirve para hacer bizcochos en molde ó en cajas de papel blanco. Si se tuviere molde para hacer

un bizcocho de Saboya, no hay más que añadir á la masa un poco de azúcar y las raspaduras de cáscara de limón ó cualquier otro aroma. Los moldes se untan por dentro con manteca antes de echar la masa.

#### MAZAPAN

Se monda una libra de almendras dulces y cuatro onzas de amargas. Despues de que estén bien secas en estufa han de majarse en el almirez; se clarifica una libra de azúcar y se cuece ligeramente; se saca del fuego y se le añade la pasta de almendras; se pone la cacerola á la lumbre, meneandola para que no se queme la pasta. Cuando esté cocida, que será cuando no se pegue á la mano, se echa sobre una mesa polvoreada de azúcar, dejandola enfriar. Luego se cortan los mazapanes de la figura que se quieran para colocarlos sobre una hoja de papel y hacerlos cocer al horno.

#### MAZAPANES DE DULCE

La sola diferencia de éstos á los precedentes es, que en lugar de fruta se echa poco mas ó ménos igual peso de dulce ó mermelada

#### MAZAPANES Y ALMENDRADOS

En la estufa se hacen secar una cuarta parte de almendras amargas para tres de almendras dulces, unas y otras bien mondadas; redúzcanse á pasta machacándolas y humedeciéndolas á medida con clara de huevo batida. Se toma igual peso de azúcar, en la que, despues de clarificada y que forma pompitas, se echa la pasta, haciéndola cocer y meneandola de continuo hasta que puesta en el dedo se agarre. En este estado se extiende sobre una mesa, que se habrá expolvoreado con azúcar en polvo. Se extiende hasta que quede muy delgada, y se corta en pedacitos de la forma que se

quiere. Hay que ponerlos al fuego para que se acaben de hacer y bañarlos.

Los almendrados se diferencian de los mazapanes solo por su figura, cortándose redondos y un poco bombeados hácia el medio superior.

#### MAZAPANES DE DIFERENTES FRUTAS

Se preparan como los anteriores. Despues de echada la masa en el azúcar clarificado, se añade una tercera parte de peso de la fruta que se quiera, espachurrada y pasada por tamiz.

#### MAZAPANES DE CHOCOLATE

Son los mismos, solo que en vez de frutas ó dulces, al tiempo de cocer la masa se echa chocolate raspado.

#### MNZAPANES DE FRESAS

Redúzcase á pasta una libra de almendras dulces, añadiendo seis onzas de azúcar y seis de fresas espachurradas y pasadas por tamiz, y concluyendo como los otros mazapanes. Lo mismo puede hacerse de toda especie de frutas.

#### PASTEL DE GROSELLAS

Pónganse en un plato á prueba del fuego ó en una tortera una cantidad de grosellas bastante considerable para que sobresalgan de los bordes, sazónándolas con canela, azúcar y agua de azahar: cúbranse con una pasta trabajada con manteca de vacas fresca, y despues de cocer á buen fuego durante media hora, se sirve caliente.

#### CARLOTA RUSA DE MANZANAS

Pónganse en el fondo de un molde, disponiéndolos todo al rededor, algunos bizcochos á la cuchara, de modo

que estén bien espesos; guarnézcanse con ellos las paredes del molde, pero que estén derechos. Háganse cocer unas manzanas con manteca, córtense en cuatro trozos á fin de guarnecer con ellas todo el molde al rededor; déjase un hueco en el centro, el cual se llenará con confitura de grosellas. Puesto todo en un plato, se sirve frio.

#### MANZANAS MERENGADAS

Colóquese en un plato una pirámide de mermelada, la cual se cubrirá con dos claras de huevo batidas, á las que se habrán añadido dos cucharadas de azúcar en polvo y una buena pulgarada de canela; en toda su superficie se echa azúcar molido en grano; hágasele adquirir buen color á fuego lento, y sírvase caliente.

#### PERAS Á LA ALEMANA

Tómense buenas peras, y despues de mondarlas córtense como dados, echándolas en el agua para que no vengán negras. Despues de escurridas se untan con manteca y espolvorean de harina, rocíense con vino blanco, añadiendo azúcar, canela ó vainilla: hágase cocer y liese con yemas de huevo. Este dulce se sirve caliente.

## MODO DE COMPONER LICORES Y AGUAS CON OTRAS ADVERTENCIAS

*Para todos los licores lo que se llama cuita es el aguardiente de prueba de aceite, ocho porrones; agua diez; azúcar diez libras; de los ocho porrones de aguardiente han de resultar seis despues.*

#### NOYÓ

Quince onzas almendras limpias y cortadas que sean amargas, un cuarto canela de Holanda en polvo: se pondrá todo en el alambique, que su limpia con agua caliente, y despues de media hora se añaden ocho porrones de aguardiente de prueba de aceite, que se hace destilar hasta que resulten seis porrones; luego se ponen las seis libras de azúcar con diez porrones de agua y un cuartillo de agua de azahar ó medio de espíritu de lo mismo.

#### ANISETE

Quince onzas de anís, treinta y una de salindria, un cuarto nuez moscada, todo machacado se pone en el alambique y se limpia con agua caliente; cuando está frio, se ponen ocho porrones de agua, despues se pa  
por la manga.

#### ANISETE DE BURDEOS

Aguardiente cuatro azumbres, anís verde seis, anís seco cuatro, cilantro una onza, hinojo una onza, agua destilada dos azumbres, y azúcar seis libras y media.

Las semillas se quebrantan, echándolas con el aguardiente en el baño maria para sacar unas dos azumbres de licor, manteniendo el fuego vivo; de lo contrario se pondría lechoso y debilitaría su calidad. Se deslie el azúcar, se forma la mezcla y se filtra y embotella.

#### MARRASQUINO DE ZAHARA

Empléanse setenta y seis libras de guindas agrias buenas, hojas de guindo cinco libras, aguardiente fino diez azumbres, kirs-vaser diez cuartillos, espíritu de rosa seis onzas, agua de azahar seis, jazmin onza y media, azúcar refinado diez y ocho libras.

De las guindas se quitan los palos y huesos, despues se ponen en infusion en aguardiente, en una vasija, pero tapada herméticamente, dejándolas por dos ó tres dias, al cabo de los cuales se procede á su destilacion, para sacar de siete á ocho azumbres de licor, segun la fuerza del licor que se haya empleado. Se destilan hojas de guindo en suficiente cantidad para que salgan de siete á ocho azumbres; se deslie en ella el azúcar quebrantado, formándose la mezcla con los licores espirituosos que quedan expresados, y se filtra.

Se advierte que el espíritu de jazmin ha de ser fresco, porque si es añejo, estará rancio, y comunicará al licor un sabor muy acre.

#### LICOR DE CUATRO FLORES

Se emplea del mejor aguardiente, dos azumbres y medio, agua destilada dos, siete onzas espíritu de rosas, de flor de naranja ocho, de jazmin tres, de reseda dos y azúcar superior cinco libras.

Rectificase el aguardiente en el baño maria y el macís para sacar unos siete cuartillos de licor; se deslie el azúcar en el agua, mezclándose todos los espíritus con los cuales se compone el licor.

#### ANDAYA

Seis onzas de lirios de Florencia, una y media anís, media onza de simiente de hinojo, dos onzas saliandria, la cáscara de dos naranjas agrias; todo machacado se pone en el alambique y se limpia como se ha dicho, y se le añade el aguardiente y agua ya explicado.

#### MENTA

Diez onzas de menta tierna con cuatro de la seca, se mete en el alambique y se limpia con agua caliente; cuando está frio, se ponen los ocho porrones de aguardiente dicho, despues se añade el azúcar y el agua, y se practica lo mismo del modo referido.

#### PERFECTO AMOR

Una onza canela de Holanda, media onza clavel, la cáscara de dos limones y la de dos naranjas; todo se pone en el alambique, limpiándolo con agua caliente; se ponen despues los ocho porrones de aguardiente con las diez libras de azúcar y se practica como queda explicado.

#### CLAVEL

Dos onzas de clavel machacado que se ponen en el alambique y se limpia del modo indicado, y despues se pone el aguardiente en la proporcion explicada de ocho porrones reducidos á seis con las diez libras de azúcar, y se practica lo demas referido.

#### LAURO RAVO, VINO DE VENECIA

Un cuarto de flor de nuez moscada machacada se pone en infusion tres ó cuatro dias en media cuita de licor de clavel, y despues se pasa por la manga.

VAINILLA

Tres cuartos de vainilla de la mejor, medio cuarto de canela de Holanda, media nuez moscada, todo machacado, se pone en el alambique, se limpia como queda dicho, se añaden tres porrónes de aguardiente, tres libras azúcar y tres porrónes y medio de agua, y se practica todo del modo antes indicado.

GINEBRA

Una libra y media ginebrilla limpia en el modo ya dicho, con cinco porrónes de aguardiente, y sin poner azúcar, se practica lo demás explicado.

AGUA DE ORO

La cáscara de seis naranjas, seis limones, un cuarto flor de nuez moscada, la cáscara de cuatro bergamotas, un cuarto y medio canela de Holanda: se machaca todo, se limpia con el agua en el modo referido, se ponen los ocho porrónes de aguardiente reducidos á seis, las diez libras de azúcar con una libra de agua de flor de naranja y se practica lo demás que queda explicado.

En las botellas se meten pedacitos de oro.

AJENJO

Diez libras ajenjo machacado se pone en una botella por cuatro dias con tres porrónes de aguardiente dicho, despues se pone una libra de azúcar y un porrón y medio más de agua. Despues se pasa por la manga.

ROSA

Cuatro porrónes del aguardiente dicho, cuatro libras de azúcar, tres porrónes de agua, un cuartillo de agua de rosa, y todo junto se pasa por la manga.

PERFECTO AMOR

Media onza cochinilla, igual cantidad de cremor táraro, una alumbre de roca; machacado se pone á hervir, se echan cuatro gotas de limon y se pasa por la manga.

ALLAURO

Se hace como el clavel, añadiendo únicamente un poco de azafran.

CANELA

Se hace con un poco de azúcar quemado deshecho con agua y se mete en el licor.

ANÍS

En veinte porrónes aguardiente se ponen quince onzas anís, cuatro saliandria y un cuarto de mácis, se limpia con el agua caliente y se destila; advirtiendó han de salir seis porrónes de agua, diez libras de azúcar, y se pasa por la manga.

ROSOLI AL ESTILO DE TURIN

Se hace éste por destilacion hasta la mitad de buen vino blanco y delicado, á lo que se añadirá la correspondiente canela, nuez de especia y clavo de especia, con suficiente azúcar para dulcificarle, y alguna agua olorosa, como de azahar, de jazmin, ó sabrosa ú otra, y bien cubierto con su refrigerante, se destilará del modo acostumbrado como el aguardiente, pero advirtiendó que el tiempo ha de ser corto. De esta destilacion sale un rosoli muy claro y se conserva tanto como se quiere: si no se quisiera echar las aguas olorosas, en su lugar se pondrán conservar con la propia flor, metida dentro de un alambique, bien limpias para dar el gusto del ámbar ú otro: destilado, se guardará en botellas y se podrá servir.

### ROSOLI DEL MAS COMUN

Se tomará, ya sea de aguardiente ó espíritu de vino, segun lo creas conveniente, la cantidad de una azumbre, y puesto en un vaso ó botella de barro, con diez ó doce clavos de especias ó pimienta larga, canela, cilantro y anís, se dejará en infusion por tres ó cuatrs horas, y habiéndolo, despues de transcurrido este tiempo, colado con un lienzo, se echará en una libra de azúcar preparado al soplo; cuando háyase declarado el hervor, y bien incorporado y mezclado todo por medio de la cuchara, se colará por la manga. Si se quiere dar olor de ámbar ó almizcle, antes de colarlo por la manga se echarán dentro de ésta algunos gramos de cualquiera de estos dos olores ú otro, como de cidra, etc., con cuya diligencia se perfumará lo suficiente.

### ROSOLI DE LIMON

Se tomará la cáscara de cuatro limones, la cuarta parte de una onza de canela y un porron de aguardiente prueba de aceite, y se pondrá en el alambique. Es de advertir que para un porron de espíritu se necesitan cinco cuartillos de agua y diez y seis onzas de azúcar.

Para que este licor adquiera el color que le es propio, se pondrá un cuarto de azafran y un poco de cremor tártaro en una redoma con aguardiente, lo que ha de estar en infusion por espacio de veinte y cuatro horas.

### OTRA ESPECIE DE NOYÓ

Para hacer licor de noyó, tómense cuatro onzas de almendras de melocoton, un poco de canela, un adarme de lirio de Florencia y un poco de cáscara de limon; se pone todo en el alambique y se procede lo mismo que en el anterior, que para cada porron de espíritu no se pondrán más que nueve onzas de azúcar.

### QUINA

Se tomará para este licor una onza de quina, un adarme de lirio de Florencia, cuatro clavos de especia, una rajita de canela, una nuez moscada, y se procederá como en las anteriores, con la sola diferencia de que la proporción de azúcar ha de ser una libra para cada porron de espíritu.

### OTRO PERFECTO AMOR

Para cada porron del mismo aguardiente se pondrá en el alambique una onza y cuarto de saliandria, un cuarto canela de Holanda, otro de canela de la China, unos tres ó cuatro clavos de especia, tres cuartos de rosas y cuatro de cochinilla. Se procede como en las demás, pero la cantidad de azúcar ha de ser de diez y seis onzas por cada porron de espíritu, y los mismos cinco cuartillos de agua.

Puesto todo en el alambique, con tres azumbres de aguardiente, se dejará en infusion por espacio de dos horas ó algo más y se derratirá en el modo ordinario, distribuyéndola en vasijas ó frasquitos de vidrio y cubriéndolo con pergamino mojado.

### IDEM DE OTRA MANERA

Se pondrá en una vasija de barro media azumbre de buen espíritu de vino con un rocío de las puntas. Romero florido, un poco de tomillo, espliego, salvia y algunos palitos de ancusa, para dar color á la Reina de Hungría, y bien cubierta la vasija, de modo que no se evapore, se pondrá al sol sobre arena, por espacio de un mes, en cuyo tiempo habrá adquirido bien el color y fuerza de la precedente; esto ejecutado, blandamente se inclinará la vasija sobre las redomas ó frasquitos, á fin de que no se mezcle con la hez, que estará en lo más hondo. Esta especie de agua es muy excelente para toda clase de contusiones, heridas y otras cosas análogas.

LICORES LLAMADOS CREMAS

Se emplean seis azumbres de aguardiente, una libra flores de mirto, catorce onzas hojas de albréchigo, una nuez moscada, agua destilada tres azumbres, azúcar nueve libras.

CREMA DE MIRTO

Pónense en una vasija las hojas de albréchigo, las flores de mirto y la nuez moscada quebrantada, échase encima el aguardiente, se deja todo en infusión en sitio caliente á lo más quince días, destilase en el baño maria para sacar unas tres azumbres de licor. Se deslie el azúcar en el agua puesta a la lumbre, y cuando está ya á punto de cocer, se forma la mezcla, se filtra y guarda en botellas. También se puedan poner las hojas si no hay flores de mirto, pero el licor no es bueno sino á los dos ó tres años.

CREMA DE CACAO

Cacao cuatro libras, canela fina quebrantada cinco dracmas, aguardiente refinado tres azumbres, espíritu de vainilla tres dracmas, agua destilada seis cuartillos, azúcar cinco libras y media.

Se tomará el mejor cacao de Caracas, se tuesta, se quebranta en un mortero de mármol, se destila con aguardiente y canela y se sacan aproximadamente seis cuartillos y medio de licor.

CREMA DE LAUREL

Cuatro azumbres de aguardiente, hojas y flores de mirto doce onzas, hojas de laurel doce onzas, una nuez moscada quebrantada, clavillo un dracma, agua destilada dos azumbres, azúcar quebrantado seis libras y media.

CREMA DE MOKA

Una libra de café de Moka, cáscaras de tres naranjas, cuatro ó cinco azumbres de aguardiente refinado, dos azumbres de agua destilada y seis ó siete libras de azúcar refinado.

Tuéstese el café hasta obtener un bonito color de canela. Pulverízase en un molinillo de café y se pone en infusión en el aguardiente dos días. Entonces se quebranta el café, desliéndose á la lumbre en el agua destilada, fórmase la mezcla y se filtra.

CREMA DE ROSAS

Seis libras hojas de rosas escogidas; agua doble de rosas una libra, azúcar libra y media, dos azumbres de aguardiente.

Destílanse las hojas de rosa en el aguardiente para sacar unos ocho cuartillos ó nueve de licor; desliese á la lumbre el azúcar en el agua destilada, déjase enfriar y se añade la de rosas, fórmase la mezcla, tínese con la cochinilla de un matiz semejante y el licor se filtra.

También se puede desleir el azúcar en frío, empleando el agua de rosas en vez de la comun, lográndose un licor muy aromático.

CREMA DE JAZMIN

Espíritu de vino un azumbre, de jazmin cuatro onzas, agua de flor de naranja dos onzas, agua destilada seis cuartillos, azúcar tres libras y media.

Desliese el azúcar á la lumbre en el agua destilada, y luego que esté fría se hace la mezcla y se filtra.

CREMA DE MENTA

Cuatro azumbres aguardiente, menta fresca libra y media, cáscaras de diez limones, agua destilada dos

azumbres, esencia de menta dos dracmas, azúcar siete libras.

Destilase la menta con el aguardiente y las cáscaras, y se sacan más de dos azumbres de licor, en el cual se disuelve la esencia de menta que debe ser de la más pura.

Deslíase el azúcar con el agua á la lumbre, délese enfriar, hágase la mezcla y fíltrese.

#### CREMA DE KIRS-VASER

Tres azumbres de kirs-vaser añejo, agua doble de flor de naranja ocho onzas, seis cuartillos de agua destilada, azúcar cinco libras.

Destilase el kirs-vaser para sacar unas dos azumbres de licor, despues se le añade el agua de flor de naranja.

Deslíase además el azúcar en el agua á la lumbre, déjese enfriar, hágase la mezcla y se filtra.

Siempre ha sido este uno de los más estomacales licores.

#### AGUA DE BELLADONA

Los italianos le dan este nombre porque las señoras de Italia se frotan el rostro con el jugo ó el agua destilada de esta planta para refrescar y suavizar la piel; añadiendo á esta agua algunas gotas de la esencia que se quiere, será muy conveniente para conservar perfectamente la frescura de la tez.

#### AGUA PARA CONSERVAR LA DENTADURA

Se toman cuatro onzas de aguardiente de guayaco preparado, añádanse un dracma de aguardiente alcanforado, con seis gotas de esencia de menta y la misma cantidad de esencia de colearia, diez gotas esencia de romero y seis de bergamota. Esta agua es una de las mejores que pueden emplearse para la conservacion de la dentadura. Con echar diez ó doce gotas en un vaso

basta para enjuagarse; tambien es muy útil contra la picadura de los mosquitos, quitando al momento la comezon que ocasionan.

#### AGUA DE ESPLIEGO

Despues de haber quitado al espliego aquellos brazos que lo mantienen, se infundirá en el agua, destilándose del mismo modo que las demás.

#### AGUA DE TRÉBOL OLOROSA

Bien limpio el trébol oloroso, de sus brazos, se infundirá en agua, echando en él la cantidad que se quiere á discrecion, destilándose como las demás aguas, y puesto en las botellas se guardará.

#### MISTELA DE GUINDAS

Se echará en un frasco una azumbre de buen aguardiente y diez libras de guindas estrujadas, por espacio de seis dias, despues de los cuales se meterán las guindas en un lienzo blanco, exprimiéndolas para que caiga el zumo en una cazuela; hecho esto, se pondrán quince libras de hermosa brusela ó uva crespas á hervir al fuego con tres libras de azúcar, exprimiéndolas para sacar el zumo, del propio modo que las guindas, mezclando uno y otro en uno; y en cada media azumbre de este zumo se meterá otro tanto de aguardiente y otro cuarteron de azúcar; cuando estuviere de este modo preparada la mixtion, se le añadirá los huesos de las guindas, media libra de cilantro, quebrantado uno y otro, y un poco de nuez de especia, otro tanto de clavos finos, canela y pimienta larga: todo bien molido, y bien cubierto el frasco, por espacio de un mes se dejará en infusion; transcurrido el cual y en el modo ordinario, se colará y clarificará el limon por la manga, y puesto en las botellas bien cubiertas con su corcho y pergamino, se guardará para servirse del licor.

ROSA

Este licor se hace como el de *perfecto amor*, con la sola diferencia de añadirle un poco de rosas.

CANELA

Puesto el alambique un porron del indicado aguar-diente, se le echará una onza y cuarto de salandria, media onza de canela de Holanda, y la mitad de la China, cuatro ó cinco clavos de especia y tres cuartos de cochinilla, y despues se procederá como en los demás.

CLAVEL

Se tomará una onza y cuarto de salandria, media onza de canela de Holanda y tres adarmes de la China, ocho ó diez clavos de especia, un poquito de rosas, tres cuartos de cochinilla, y se procederá como las anteriores.

CAFÉ

Se tomarán cuatro onzas de café tostado, picado en el mortero y pasado por el tambor; media rajita de canela, una cáscara de limon, y se procede como en los otros. Se le da el color con un poco de café quemado.

MENTA

Este licor se hace tomando dos onzas y media de ye-ba-buena fresca y limpia, un cuarto de canela en caña, y se procede como en los demás.

NARANJA

Se hace este licor tomando las cáscaras de cuatro na-ranjas y la cuarta parte de una onza de buena canela. En lo demás se emplea igual procedimieento que en los anteriores.

AGUA DE LIMON

Para doce vasos nece sitarás doce onzas de azúcar y un limon; medio dia antes de componer el agua, se le quita la corteza y se machaca en el mortero ó almirez; despues se echa en la garapiñera con el agua, hasta que sepa bien á limon; la colarás por un cedazo, echarás el agrio de aquel limon, hasta que conozcas ha tomado de él; despues el azúcar, y puede ser que de dicho azúcar sobre y siempre se ha de echar con reserva; la colarás por un paño bien espeso en la misma garapiñera; para helar la serán menester tres libras y media de nieve; la dispondrás de este modo: la ni ve menuda pondrás deba-jo, bien cargada de sal, y la demás que sea más gruesa, como huevos, encima, cargada de sal, como la de aba-jo, media hora antes de servir el refresco la iras mo-viendo y tendrás cuidado de darle alguna vuelta con una paleta de carrasca porque se asuela, pegándose al suelo y paredes, y se hiela mucho; al tiempo de servirla la sa-carás fuera de la caja: tendrás una cuchara que no sir-va para otra cosa, y sino bien limpia; y la misma regla observarás en lo que se refiere á las demás aguas.

BITTER

Dejense macerar por espacio de diez dias, en un litro de alcohol á 60 grados, las sustancias siguientes:

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Quassia amara . . . . .        | 5 gramos |
| Coriandra . . . . .            | 6 «      |
| Anís Lendido . . . . .         | 2 «      |
| Media cáscara de limon.        |          |
| Una cáscara de naranja amarga. |          |

Pase por la manga, désele color con una decoccion de dos gramos de palo Brasil hervido en 100 gramos de agua; sítese, añadiendo 200 gramos de azúcar der-retido en 50 gramos de agua, y embotéllese,

# CURAZAO Ó LICOR DE CÁSCARAS DE NARANJA

Déjense macerar al sol por espacio de quince días en una botella bien tapada dos onzas de cáscaras secas de naranja con dos cuartillos de aguardiente comun, cuidando de menear la botella todos los días. Pasado dicho tiempo se pondrá al fuego y se disolverá una libra de azúcar en igual cantidad de agua, dejándolo que se haga caramelo, y despues se echará en el aguardiente saturado de esencia de cáscaras de naranja.

## OTRO MODO

Pónganse en infusion 125 gramos de cáscaras de naranja en cuatro litros de buen coñac; al cabo de dos meses de maceracion, añidase un kilogramo de azúcar derretido en la menor cantidad de agua posible; méneese, fíltrese al papel y embotéllese.

Para el curazao seco se emplean naranjas agrias; solo se echan 200 gramos de azúcar, terminando la operacion segun se ha dicho.

## ELÍXIR DE LA GRAN CHARTREUSE

Déjense macerar, por espacio de ocho días, en cinco litros de alcohol, las siguientes sustancias:

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Melisa fresca. . . . . | 320 gramos |
| Hisopo id . . . . .    | 320 «      |
| Angélica id . . . . .  | 160 «      |
| Canela . . . . .       | 50 «       |
| Azafran. . . . .       | 20 «       |
| Mácis. . . . .         | 20 «       |

Añadanse 620 gramos de azúcar, y fíltrese hasta que quede perfectamente clarificado. La coloracion pajiza ó verde, á gusto del operador.

## ELÍXIR DE LARGA VIDA

En un litro de alcohol á 60 grados, déjense macerar durante quince días las sustancias siguientes:

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Aloes del Cabo . . . . .  | 20 gramos |
| Raiz de genciana. . . . . | 3 «       |
| Ruibarbo. . . . .         | 2 «       |
| Cedoaria . . . . .        | 2 «       |
| Azafran. . . . .          | 3 «       |
| Agarico blanco . . . . .  | 3 «       |

Añadanse 250 gramos de azúcar derretide en muy poca cantidad de agua, fíltrese hasta perfecta clarificacion y embotéllese.

## ELÍXIR ESTOMACAL INGLÉS

Déjense macerar durante diez días, en un litro de espíritu de vino á 60 grados, las sustancias siguientes:

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Hojas de ajeno. . . . .             | 25 gramos |
| Chamoedrys . . . . .                | 25 «      |
| Raiz de genciana . . . . .          | 25 «      |
| Corteza de naranjas agrias. . . . . | 25 «      |
| Ruibarbo de China . . . . .         | 15 «      |
| Aloes del Cabo. . . . .             | 5 «       |
| Cascarilla. . . . .                 | 5 «       |

Pásese, fíltrese y embotéllese.

# ÍNDICE

|                                                           | Pág. |                                                                                                                   | Pág. |
|-----------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>PRELIMINAR.</b> —Deberes de un cocinero ó cocinera     | 1    | Limpieza de los utensilios de cocina.....                                                                         | 2    |
| Limpieza del cocinero ó cocinera.....                     | 1    | Utensilios de cocina.....                                                                                         | 3    |
| Limpieza de la cocina...                                  | 2    | Orden de los utensilios..                                                                                         | 4    |
| <b>ARTE DE TRINCHAR Y MÉTODO DE SERVIR BIEN Á LA MESA</b> |      |                                                                                                                   |      |
| Cocido.....                                               | 5    | Pichones.....                                                                                                     | 11   |
| Ternera.....                                              | 6    | Perdices.....                                                                                                     | 11   |
| Carnero.....                                              | 7    | Pescados.....                                                                                                     | 12   |
| Cordero.....                                              | 8    | Del servicio.....                                                                                                 | 14   |
| Jabali y marrano.....                                     | 8    | Adición sobre la cortesanía y honores que debe guardar todo buen gastrónomo en la mesa, y regla para trinchar.... | 16   |
| Liebre y conejo.....                                      | 9    |                                                                                                                   |      |
| Pavo ó pava.....                                          | 9    |                                                                                                                   |      |
| Polla, gallina y capon...                                 | 10   |                                                                                                                   |      |
| Ganso.....                                                | 10   |                                                                                                                   |      |
| Pato.....                                                 | 11   |                                                                                                                   |      |

## NUEVO ARTE DE COCINA

|                                                  |    |                                                             |    |
|--------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------|----|
| <b>CAPITULO PRIMERO.</b> —De la comida de carne. | 24 | Otra costrada.....                                          | 30 |
| Estofado.....                                    | 24 | Almóndigas de carnero..                                     | 31 |
| Otro estofado.....                               | 25 | Cebollas rellenas con carne.....                            | 31 |
| Gigote grueso.....                               | 25 | Lechugas rellenas.....                                      | 32 |
| Gigote comun.....                                | 25 | Calabazas rellenas.....                                     | 32 |
| Pebre.....                                       | 26 | Pepinos rellenos.....                                       | 33 |
| Lampreado.....                                   | 26 | Guisado de carnero con granada.....                         | 33 |
| Carne rehogada en guisado.....                   | 27 | Lonjas magras de ternero ó de ternera.....                  | 33 |
| Otro modo de ménos trabajo, cocida la cena...    | 27 | Tortillas de gigote de carnero.....                         | 34 |
| Otro compuesto.....                              | 28 | Chuletas de carnero....                                     | 34 |
| Otro.....                                        | 28 | Sesos de carnero.....                                       | 34 |
| Carnero verde.....                               | 28 | Manos de carnero.....                                       | 34 |
| Guisado á modo de pebre                          | 29 | <b>CAPITULO II.</b> — <i>Prosigue la comida de carne.</i> — |    |
| Costrada de carne y huesos.....                  | 29 | Caldo helado.....                                           | 35 |
| Costrada de otro modo..                          | 30 |                                                             |    |

|                                                         | Pág. |                                                                     | Pág. |
|---------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------|------|
| Caldo de otro modo.....                                 | 36   | Vaca en guisado.....                                                | 51   |
| Sopa.....                                               | 36   | Pernil cocido en vino blanco.....                                   | 51   |
| Sopa comun.....                                         | 37   | Almóndigas improvisadas                                             | 52   |
| Otra sopa.....                                          | 37   | <b>CAPITULO IV.</b> — <i>De la volateria.</i> —Codornices           |      |
| Burete.....                                             | 38   | asadas.....                                                         | 52   |
| Sopa de ángel.....                                      | 39   | Codornices en guisado...                                            | 53   |
| Sopa de calabaza con leche, caldo de carne y miel       | 39   | Pavos asados.....                                                   | 53   |
| Piés de cerdo rellenos...                               | 40   | Perdices en guisado....                                             | 53   |
| Pepitorias.....                                         | 40   | Perdices en pebre.....                                              | 54   |
| Sangre de carnero ó cabritos.....                       | 41   | Perdices asadas con sardinas.....                                   | 54   |
| Ternera asada.....                                      | 41   | Pavo asado con verdura..                                            | 54   |
| Conejos en pebre.....                                   | 41   | Pollos asados.....                                                  | 55   |
| Gazapos en guisado.....                                 | 41   | Pollos guisados.....                                                | 55   |
| Lonjas de tocino.....                                   | 42   | Pepiteria de menudillos de pollos.....                              | 56   |
| Longanizas ó solomo....                                 | 42   | Pollos rellenos.....                                                | 56   |
| Una cabeza de cordero..                                 | 43   | Pollos lampreados.....                                              | 56   |
| Otra cabeza.....                                        | 43   | Ánades con membrillos..                                             | 57   |
| Liebre guisada sin agua..                               | 43   | Ánades para caminantes.                                             | 57   |
| Ternera estofada.....                                   | 44   | Gallinas con acederas..                                             | 57   |
| Lechoncito de leche con arroz.....                      | 44   | Pichones ó pollos rellenos                                          | 58   |
| Plato de huevos y leche con dulce.....                  | 44   | Gallina dorada.....                                                 | 58   |
| Para añadir un plato de lenguas de ternera....          | 44   | Pasteles de pollos ó gazapos.....                                   | 58   |
| Cabeza de ternera en guisado.....                       | 45   | Pollos de leche en abreviatura.....                                 | 59   |
| <b>CAPITULO III.</b> — <i>Continuacion de lo mismo.</i> |      | Pollos y capones asados..                                           | 59   |
| Costrada de asaduras....                                | 46   | Almondiguillas de aves..                                            | 60   |
| Criadillas de cordero....                               | 46   | Pollos de carretero con salsa de pobres.....                        | 60   |
| Cordero ó cabrito asado..                               | 47   | Sustancia para enfermos                                             | 60   |
| Sopa de farro.....                                      | 47   | Pierna de carne asada...                                            | 61   |
| Manos de ternera.....                                   | 48   | Modo de componer un lechón, desde que se degüella hasta colgarse... | 61   |
| Salpicon de vaca.....                                   | 48   | Salchichas ó longaniza basta.....                                   | 63   |
| Arroz de grasa.....                                     | 48   | Derretido.....                                                      | 63   |
| Alcachofas rellenas.....                                | 49   | Modo de salar las piezas..                                          | 63   |
| Alcachofas con tocino magro.....                        | 49   | Chicharrones del derretido.....                                     | 64   |
| Alcachofas con dulce....                                | 49   | <b>CAPITULO V</b> <i>Comida de pescado.</i> —Bacalao.               | 64   |
| Alcachofas asadas.....                                  | 50   |                                                                     |      |
| Refrito de pan en grasa.                                | 50   |                                                                     |      |
| Papas gruesas.....                                      | 50   |                                                                     |      |
| Longanizas guisadas.....                                | 51   |                                                                     |      |

|                              | Pág. |                               | Pág. |
|------------------------------|------|-------------------------------|------|
| Bacalao ordinario.....       | 65   | Huevos pasados por agua.....  | 80   |
| Bacalao de otro modo....     | 65   | Huevos en abreviatura....     | 80   |
| Otro bacalao diferente....   | 65   | Huevos duros.....             | 81   |
| Almondiguillas de bacalao    | 65   | Otros diferentes.....         | 81   |
| Bacalao frito con miel....   | 66   | Huevos en espuma.....         | 81   |
| Bacalao en otra forma....    | 66   | Otros huevos duros.....       | 81   |
| Otro guisado de bacalao..    | 66   | Huevos en tortilla.....       | 81   |
| Bacalao con tomate.....      | 67   | Huevos rellenos de otro..     | 82   |
| Bacalao con pebre.....       | 67   | modo.....                     | 82   |
| CAPITULO VI.— <i>Prosi-</i>  |      |                               |      |
| <i>que la comida de pes-</i> |      |                               |      |
| <i>cado.—Anguila asada.</i>  |      |                               |      |
| Anguila con arroz.....       | 69   | CAPITULO VII.— <i>Prosi-</i>  |      |
| Anguilas en guisado con      | 69   | <i>que la comida de pes-</i>  |      |
| salsa.....                   | 69   | <i>cado.—Sopa comun....</i>   | 82   |
| Sollo pesado y lobo.....     | 70   | Sopa de cuaresma.....         | 83   |
| Sollo asado.....             | 70   | Migas sin ajos.....           | 83   |
| Almondiguillas de sollo..    | 70   | Caldo.....                    | 83   |
| Costrada de sollo.....       | 71   | Caldo de otro modo.....       | 84   |
| Pastelillo de sollo.....     | 71   | Burete.....                   | 84   |
| Lobo de mar asado.....       | 71   | Buñuelos.....                 | 84   |
| Atun, besugo y salmon..      | 72   | Arroz con leche de almen-     |      |
| Costrada de atun.....        | 72   | dras.....                     | 85   |
| Salpicon de atun.....        | 73   | Otro modo de arroz.....       | 86   |
| Besugo asado.....            | 73   | Almendras.....                | 86   |
| Escabeche de besugo.....     | 73   | Avellanada.....               | 86   |
| Salmon.....                  | 74   | Leche asada.....              | 87   |
| Truchas, luz, y modo de      | 74   | Col cuajada.....              | 87   |
| conservarse el pescado.      | 74   | Pencas de acelgas en pas-     |      |
| Truchas de otro modo....     | 74   | telillos.....                 | 87   |
| Guisado de truchas.....      | 75   | Sopa de calabaza.....         | 88   |
| Plato de truchas y yerbas    | 75   | Calabaza asada.....           | 88   |
| Luz frita ó merluza.....     | 76   | Calabaza de otro modo....     | 88   |
| Modo de conservar el pes-    | 76   | Calabaza rehogada.....        | 89   |
| cado.....                    | 76   | Calabaza de otro modo....     | 89   |
| Adobo para pescado.....      | 77   | Cebolla rehogada.....         | 89   |
| Saboga, lamprea, barbos,     | 77   | Cebollas rellenas.....        | 89   |
| ranas y caracoles.....       | 77   | Camuesa rehogada.....         | 89   |
| Lamprea de rio.....          | 78   | Camuesas asadas.....          | 90   |
| Barbo.....                   | 78   | CAPITULO VIII.— <i>De las</i> |      |
| Ranas en pastelillos.....    | 78   | <i>verduras en general.</i>   |      |
| Almondiguillas de ranas.     | 78   | —Acelgas.....                 | 90   |
| Ranas con huevos.....        | 79   | Habas verdes.....             | 91   |
| Caracoles.....               | 79   | Alcachofas.....               | 91   |
| Relleno de huevos.....       | 80   | Espinacas.....                | 91   |
| Huevos mejidos.....          | 80   | Espárragos.....               | 92   |
|                              |      | Judías verdes.....            | 92   |
|                              |      | Guisantes verdes.....         | 92   |
|                              |      | Setas de monte.....           | 92   |

|                           | Pág. |                              | Pág. |
|---------------------------|------|------------------------------|------|
| Criadillas de tierra..... | 93   | Setas de cardo.....          | 95   |
| Berengenas asadas.....    | 93   | Criadillas de tierra de otro |      |
| Nabos.....                | 93   | modo.....                    | 95   |
| Borrajás rebozadas.....   | 94   | Berengenas rellenas.....     | 96   |
| Caldo de borrajás.....    | 94   | Achicorias y escarola....    | 96   |
| Cardos de huerta.....     | 95   | Zanahorias.....              | 96   |

VARIAS SOPAS

|                            |    |                          |     |
|----------------------------|----|--------------------------|-----|
| Potaje de judías secas.... | 97 | resma, y á los eclesiás- |     |
| Otro modo de guisar judías | 97 | ticos servirá para Se-   |     |
| Halas secas.....           | 97 | mana Santa.....          | 99  |
| Garbanzos comunes.....     | 98 | Tostadas de pan con man- |     |
| Guisantes secos.....       | 98 | teca.....                | 100 |
| Almendras verdes.....      | 99 | Para conservar tomates.. | 100 |
| Sopa de ángel para cua-    |    | Adobo de aceitunas....   | 100 |

COCINA CATALANA

ALGUNOS COCIDOS Y GUISADOS QUE SE ACOSTUMBRA EN CATALUÑA

|              |     |                 |     |
|--------------|-----|-----------------|-----|
| Caldo.....   | 102 | Berengenas..... | 109 |
| Puchero..... | 102 | Buñuelos.....   | 109 |

GUISADOS

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Carne.....                 | 103 |
| Carne de buey sin agua..   | 104 |
| Carnero en fricando.....   | 104 |
| Cauletes de cordero ó car- |     |
| nero.....                  | 104 |
| Estofado.....              | 105 |
| Asado.....                 | 105 |
| Liebre.....                | 105 |
| Chamejos.....              | 105 |

VOLATERIA

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Pavos, gallinas y capones | 106 |
| Palmos.....               | 106 |
| Pechugas con vinagre....  | 107 |
| Pechugas de otro modo.... | 107 |
| Pechugas.....             | 108 |
| Pechugas.....             | 108 |
| Pechugas pasados por agua | 108 |
| Pechugas revueltos.....   | 108 |
| Pechugas en tortilla á la |     |
| francesa.....             | 109 |

VERDURAS CON AGRITE

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Coles.....               | 110 |
| Brócoli.....             | 111 |
| Potajes.....             | 111 |
| Arroz á la capuchina.... | 112 |
| Bacalao.....             | 112 |
| Bacalao con tomates....  | 112 |
| Caracoles con cebolla y  |     |
| ojo de atun.....         | 113 |
| Caracoles hervidos.....  | 113 |
| Allioli ó ajaceite.....  | 113 |

PLATOS DELICADOS

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Pechugas de perdices á la   |     |
| Pompadour.....              | 114 |
| Liebres al estilo de Africa |     |
| Empanadas de merluza..      | 115 |
| Excelente modo de prepa-    |     |
| rar los conejos.....        | 116 |
| Guiso de gazapos.....       | 116 |
| Modo de preparar el ave-    |     |
| fria.....                   | 116 |

|                                         | Pág. |                                            | Pág. |
|-----------------------------------------|------|--------------------------------------------|------|
| Lenguado fiambre.....                   | 117  | walona.....                                | 131  |
| Anade asado.....                        | 117  | Liebre borracha.....                       | 132  |
| Mero á la provenzal.....                | 117  | Chocha-perdiz á la espa-<br>ñola.....      | 133  |
| Estofado de la trinidad.....            | 118  | Pato con jimon.....                        | 133  |
| Sopa del Paraíso.....                   | 118  | Perdices á la catalana.....                | 133  |
| Huevos revueltos con al-<br>mejas.....  | 119  | Sopa de luna de miel.....                  | 134  |
| Zorzales asados.....                    | 119  | Besugo económico.....                      | 134  |
| Sorpresa de codornices.....             | 120  | Torta de salmon.....                       | 135  |
| Palomas con naranjas.....               | 120  | Patatas rellenas.....                      | 135  |
| Salmorejo de chochas.....               | 120  | Menestra de ostras.....                    | 135  |
| Filetes de lenguado.....                | 121  | Guisantes flamencos.....                   | 136  |
| Mirlos asados.....                      | 121  | Coliflor frita.....                        | 136  |
| Perdiz á lo tío Lucas.....              | 122  | Arroz á la valenciana.....                 | 136  |
| Anguila á mi gusto.....                 | 123  | Arroz en croquetas.....                    | 136  |
| Anchoas en salsa amarilla.....          | 123  | Truchas á la casera.....                   | 136  |
| Huevos de vigilia.....                  | 123  | Besugo asado.....                          | 137  |
| Lenguado á la napolitana.....           | 124  | Beefsteak.....                             | 137  |
| Marinera á la Macedonia.....            | 124  | Beefsteak con cebolla.....                 | 138  |
| Langosta asada.....                     | 125  | Beefsteak con setas.....                   | 138  |
| Ancas de rana.....                      | 125  | Beefsteak con salsa de an-<br>choas.....   | 138  |
| Conejos á la andaluza.....              | 125  | Beefsteak con tomates.....                 | 138  |
| Calamares rellenos.....                 | 125  | Perdices estofadas á la es-<br>pañola..... | 139  |
| Rodoballo con salsa ho-<br>landesa..... | 126  | Perdices escabechadas.....                 | 139  |
| Perdices á lo torero.....               | 127  | Crestas y riñones de aves.....             | 139  |
| Timbal de bacalao.....                  | 127  | Huevos con tomates.....                    | 139  |
| Conejo á la campesina.....              | 128  | Pichones con setas.....                    | 140  |
| Merluza á la marinera.....              | 128  | Orejas de ternera á la<br>italiana.....    | 140  |
| Aloa asada.....                         | 128  | Croquetas de conejo.....                   | 140  |
| Becadas asadas á la in-<br>glesa.....   | 129  | Pavo trufado.....                          | 140  |
| Empanadas de sardinas.....              | 129  | Cabezas de cordero ó ca-<br>brito.....     | 141  |
| Becafigos.....                          | 129  | Pecho de ternera con gui-<br>santes.....   | 141  |
| Lebrato saltado al minuto.....          | 130  | Ternera al asador con<br>yerbas finas..... | 141  |
| Calamares asados.....                   | 130  | Higado de ternera en papel.....            | 142  |
| Chorlitos asados.....                   | 130  | Guisado de higadillo.....                  | 142  |
| Pato con tomates.....                   | 130  |                                            |      |
| Codornices con guisantes.....           | 130  |                                            |      |
| Liebre asada.....                       | 131  |                                            |      |
| Potaje de pescado á la                  |      |                                            |      |

MODOS DE HACER DIFERENTES CLASES DE CONSERVA

|                           |     |                          |     |
|---------------------------|-----|--------------------------|-----|
| Limon real cubierto.....  | 143 | Azahar cubierto.....     | 144 |
| Rosa confitada.....       | 143 | Ciruelas en almibar..... | 144 |
| Azúcar rosado cocido..... | 144 | Durazno cubierto.....    | 144 |

|                                          | Pág. |                                                    | Pág. |
|------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|------|
| Carne de albérchigos sin<br>agua.....    | 145  | Zanahoria rayada.....                              | 159  |
| Carne de limon y batatas.....            | 145  | Jalea de guinda.....                               | 159  |
| Azahar con azúcar.....                   | 146  | Cuarto de membrillo.....                           | 159  |
| Zanahorias rellenas.....                 | 146  | Fruta de sarten.....                               | 160  |
| Berengenas en escabeche.....             | 147  | Hojuelas de aceite y vi-<br>nagre.....             | 160  |
| Tronchos de lechuga.....                 | 147  | Guindas en almibar.....                            | 160  |
| Bizcochos.....                           | 148  | Limones cubiertos.....                             | 160  |
| Conserva de melon.....                   | 148  | Limon de carne.....                                | 161  |
| Corteza de cidra.....                    | 148  | Limon cortado.....                                 | 161  |
| Fideos de cidra.....                     | 149  | Agrio de cidra.....                                | 162  |
| Miel rosada en infusion.....             | 149  | Carne blanca de mem-<br>brillo.....                | 162  |
| Cidra y patata.....                      | 150  | Buñuelos diferentes.....                           | 162  |
| Huevos de durazno.....                   | 150  | Torta de guindas.....                              | 162  |
| Dátiles en conserva.....                 | 150  | Torta de requesones.....                           | 163  |
| Zanahoria encanutada.....                | 151  | Corazon de zanahoria.....                          | 163  |
| Trillas de durazno y mem-<br>brillo..... | 151  | Tijolada de leche.....                             | 163  |
| Nueces moscadas de azú-<br>car.....      | 151  | Carne colorada de mem-<br>brillo.....              | 164  |
| Mazapan de calabaza.....                 | 152  | Albérchigos en almibar.....                        | 164  |
| Para hacer sartiles.....                 | 152  | Jalea de agraz.....                                | 164  |
| Conserva de peras mos-<br>cateles.....   | 153  | Calabaza en tirillas, ó ca-<br>bello de ángel..... | 165  |
| Conserva de duraznos.....                | 153  |                                                    |      |
| Conserva de guindas.....                 | 153  |                                                    |      |
| Otra conserva de melon.....              | 153  |                                                    |      |
| Para hacer letuario de na-<br>ranja..... | 154  |                                                    |      |
| Otra conserva de nueces<br>moscadas..... | 154  |                                                    |      |
| Conserva de calabaza.....                | 155  |                                                    |      |
| Trillas de durazno.....                  | 155  |                                                    |      |
| Conserva de naranjas ver-<br>des.....    | 155  |                                                    |      |
| Memoria de melindres.....                | 156  |                                                    |      |
| Bollos de rodilla.....                   | 156  |                                                    |      |
| Madros crespos.....                      | 156  |                                                    |      |
| Carne de pera y mem-<br>brillo.....      | 157  |                                                    |      |
| Rait de escorzonera.....                 | 157  |                                                    |      |
| Jalea de membrillo.....                  | 157  |                                                    |      |
| Mazapan rosado.....                      | 158  |                                                    |      |
| Carne superior de mem-<br>brillo.....    | 158  |                                                    |      |
| Conserva de nueces.....                  | 158  |                                                    |      |

ÚLTIMA NOVEDAD EN CONSERVAS  
Y DULCES

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Conservas de grosellas en<br>racimo..... | 166 |
| Manjar blanco.....                       | 166 |
| Conserva á lo campesino.....             | 166 |
| Pellas de crema.....                     | 167 |
| Mermelada de cerezas.....                | 167 |
| Mermelada de ciruelas.....               | 167 |
| Mermelada de mirabelas.....              | 168 |
| Mermelada de frambuesas.....             | 168 |
| Mermelada de albarico-<br>ques.....      | 168 |
| Mermelada de duraznos.....               | 169 |
| Mermelada de peras.....                  | 169 |
| Mermelada de manzanas.....               | 170 |
| Mermelada de membrillo.....              | 170 |
| Mermelada de cortezas de<br>naranja..... | 170 |
| Mermelada de flores de<br>naranjo.....   | 170 |

|                                        | Pág. |
|----------------------------------------|------|
| Mermelada de agraz....                 | 171  |
| Mermelada de agracejo..                | 171  |
| Mermelada de naranjas<br>en rajás..... | 172  |
| Mermelada de fresas....                | 172  |
| Mermelada de plátanos..                | 172  |
| Mermelada de puré de<br>naranjas.....  | 173  |
| Mermelada á lo campe-<br>sino.....     | 173  |
| Merengues.....                         | 173  |
| Crema de café.....                     | 174  |
| Arroz con leche cubano.                | 174  |
| Pudding de almendras...                | 174  |
| Isla flotante.....                     | 174  |
| Torta de almendras....                 | 175  |
| Tortas de pan con man-<br>teca.....    | 175  |
| Bizcochos.....                         | 175  |
| Mazapan.....                           | 176  |
| Mazapanes de dulce....                 | 176  |
| Mazapanes y almendra-<br>dos.....      | 176  |
| Mazapanes de diferentes<br>frutas..... | 177  |
| Mazapanes de chocolate..               | 177  |
| Mazapanes de fresas....                | 177  |
| Pastel de grosellas.....               | 177  |
| Carlota rusa de manzanas               | 177  |
| Manzanas merengadas...                 | 178  |
| Perras á la alemana.....               | 178  |

MODO DE COMPOSER LICORES Y  
AGUAS

Con otras advertencias.

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Noyó.....                             | 179 |
| Anisete.....                          | 179 |
| Anisete de Burdeos....                | 179 |
| Marrasquino de Zahara..               | 180 |
| Licor de cuatro flores....            | 180 |
| Andaya.....                           | 181 |
| Menta.....                            | 181 |
| Perfecto amor.....                    | 181 |
| Clavel.....                           | 181 |
| Lauro ravo, vino de Ve-<br>necia..... | 181 |

|                                              | Pág. |
|----------------------------------------------|------|
| Vainilla.....                                | 182  |
| Ginebra.....                                 | 182  |
| Agua de oro.....                             | 182  |
| Ajenjo.....                                  | 182  |
| Rosa.....                                    | 182  |
| Perfecto amor.....                           | 183  |
| Allauro.....                                 | 183  |
| Canela.....                                  | 183  |
| Anis.....                                    | 183  |
| Rosoli al estilo de Turin.                   | 183  |
| Rosoli del más comun...                      | 184  |
| Rosoli de limon.....                         | 184  |
| Otra especie de noyó....                     | 184  |
| Quina.....                                   | 185  |
| Otro perfecto amor.....                      | 185  |
| Idem de otra manera....                      | 185  |
| Licores llamados cremas                      | 186  |
| Crema de mirto.....                          | 186  |
| Crema de cacao.....                          | 186  |
| Crema de laurel.....                         | 186  |
| Crema de Moka.....                           | 187  |
| Crema de rosas.....                          | 187  |
| Crema de jazmin.....                         | 187  |
| Crema de menta....                           | 187  |
| Crema de kirs-vaser....                      | 188  |
| Agua de belladona.....                       | 188  |
| Agua para conservar la<br>dentadura.....     | 188  |
| Agua de esphiego.....                        | 189  |
| Agua de trébol olorosa..                     | 189  |
| Mistela de guindas.....                      | 189  |
| Rosa.....                                    | 190  |
| Canela.....                                  | 190  |
| Clavel.....                                  | 190  |
| Café.....                                    | 190  |
| Menta.....                                   | 190  |
| Naranja.....                                 | 190  |
| Agua de limon.....                           | 191  |
| Bitter.....                                  | 191  |
| Curazao ó licor de cáscas<br>de naranja..... | 192  |
| Otro modo.....                               | 192  |
| Elixir de la Gran Char-<br>treuse.....       | 192  |
| Elixir de larga vida....                     | 193  |
| Elixir estomacal inglés..                    | 193  |

Azpinoz.

