

EL CONSULTOR

CULINARIO

DE

PASCAL



Ex jefe de cocina
del Hotel de Paris
de la Rotisserie Charpentier
del Dr. Julio Herrera, etc.

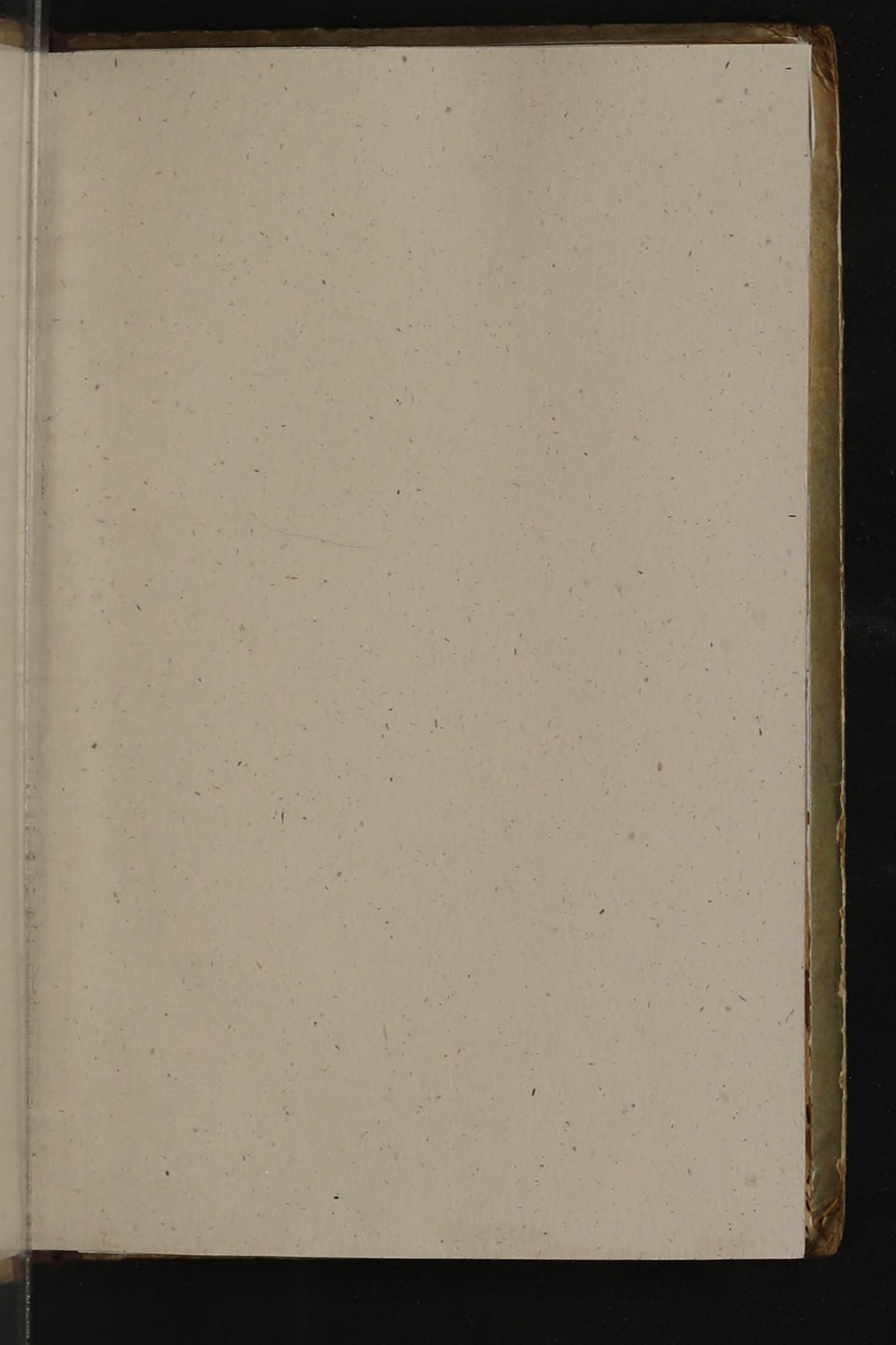


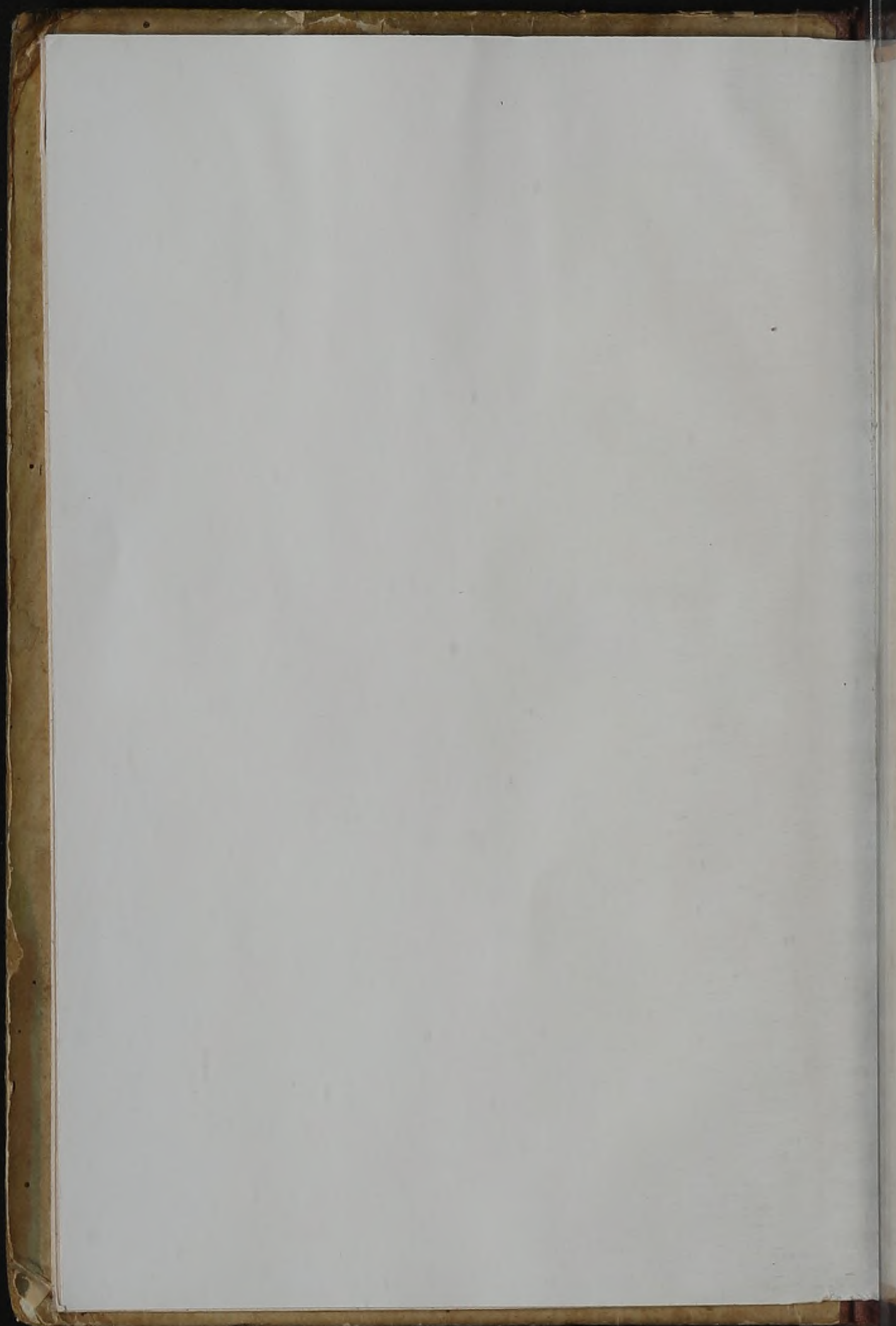
A. BARREIRO Y RAMOS, Editor - Montevideo

BIBLIOTECA NACIONAL

TRASLADO MONTEVIDEO

1 E 23 T 7 N 8





EL CONSULTOR

CULINARIO

POR

PASCAL

CONTIENE 600 RECETAS DE COCINA PRÁCTICA,
POSTRES, LICORES, ETC.
Y APÉNDICES SOBRE COMIDAS DE CUARESMA Y VIGILIA
EL ARTE DE SERVIR, DE TRINCHAR,
Y DE COMER
PREPARACION DE CONSERVAS, FAENA Y APROVECHAMIENTO DEL CERDO
VINOS, ETC., ETC.



R. 125.189

MONTEVIDEO

A. BARREIRO Y RAMOS, EDITOR

25 de Mayo esquina Cámaras

1898

CULTIVO

Es propiedad del Editor.



NOTA DEL EDITOR

Entendemos que el nombre tan conocido y acreditado en estos países del Plata, del autor de este libro, es su mejor recomendación.

Sin embargo, no sobrarán unas pocas palabras destinadas á aclarar bien la idea que hemos tenido al solicitar de tan insigne discípulo de Brillat Savarin, una colección de recetas de cocina práctica, adaptadas á los medios y á las costumbres de estos países.

Pascal ha correspondido admirablemente á nuestra iniciativa formulando una série de recetas, sencillas, fáciles y económicas, hasta el punto de que el libro resulta útil para todas las clases de la sociedad, difícil desideratum no alcanzado por ninguna otra publicación de este género hecha en los países del Plata.

No debemos ni queremos hacer comparaciones: El libro ofrece la mejor comprobación y bastará un ensayo para darse cuenta del acierto de Pascal, de su inestimable experiencia y de la forma clara y hasta amena en que se explica.

Ha tenido en cuenta perfectamente las necesidades y las costumbres de estos países; y encariñado con nuestras cosas, ha puesto, siguiendo el ejemplo de los tratadistas clásicos, nombres de obras literarias y otros locales, á platos que por su composición ó designación técnica, tienen cierta relación á veces intencionada con aquellos. Véase para comparación el plato denominado *Menipea* el *de los Periodistas*,

y otros que se refieren á personas y obras muy conocidas y para los cuales es un homenaje de popularidad el entrar en los *menus* de comida, aunque ésto parezca cosa prosaica y poco importante.

Las recetas de Pascal que constituyen lo principal del libro van completadas con unos apéndices bien elegidos sobre comidas de Cuaresma y Vigilia, sobre el arte de servir la mesa, el de trinchar y el de comer toda clase de manjares *con distinción*, como dice una buena escritora que ha tratado estas cuestiones,

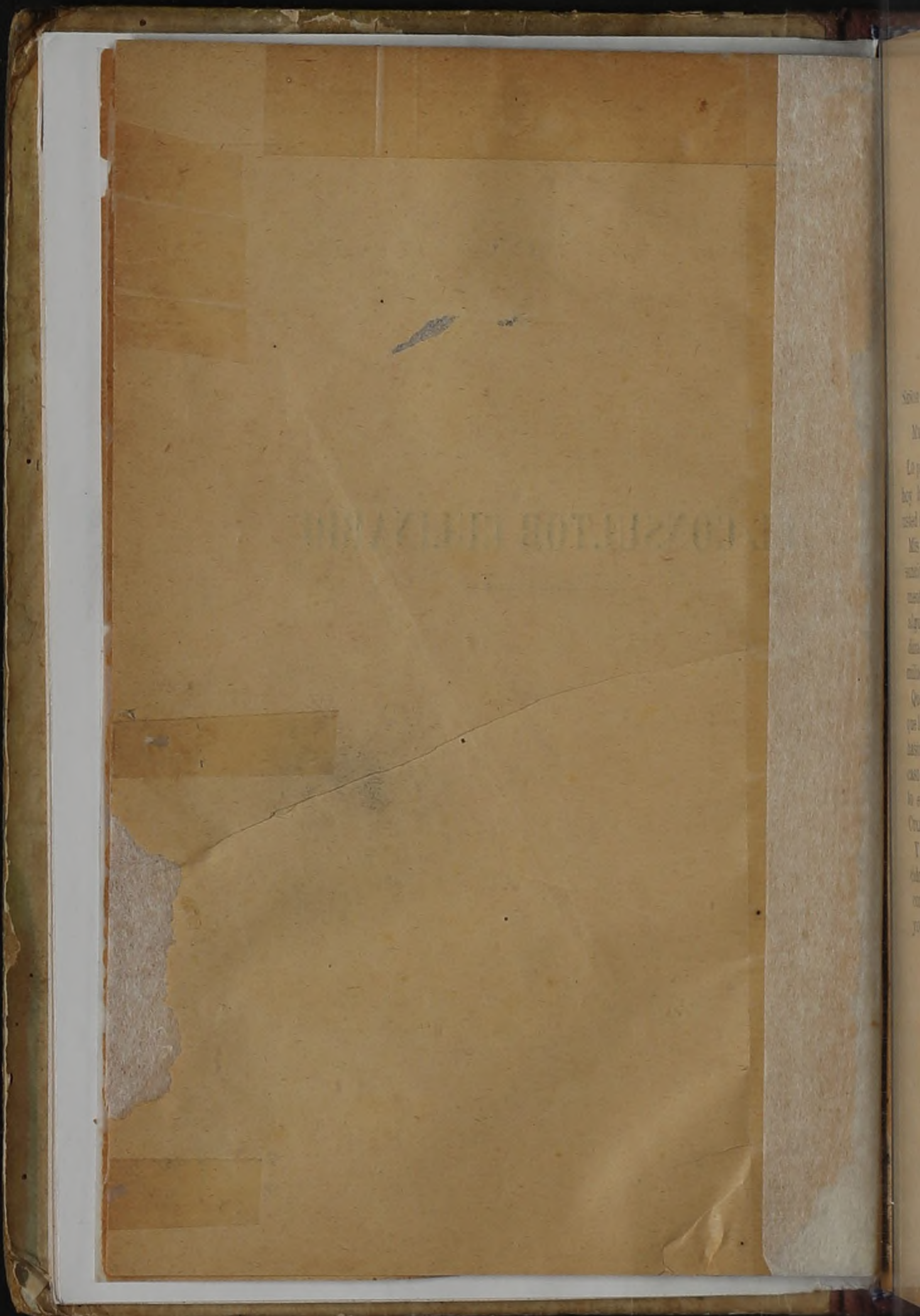
Lleva también indicaciones útiles sobre la manera de preparar ciertas bebidas; y finalmente una parte dedicada á enseñar la faena y aprovechamiento del cerdo, que es de grandísima utilidad.

Hemos querido que hasta en estos complementos sea el CONSULTOR CULINARIO un libro útil y práctico.

El público dirá si hemos acertado y á su fallo justiciero encomendamos este libro como todos los que editamos.

EL EDITOR.

Montevideo, Junio de 1898.



CARTA DEL AUTOR

SEÑOR DON A. BARREIRO Y RAMOS.

Muy señor mio:

Lo prometido es deuda, dice el refran. Le satisfago hoy la mia, remitiéndole las recetas de cocina que usted me pidió hace ya bastante tiempo.

Mis recetas están escritas sencillamente y sin presuncion. No son recetas para banquetes: son simplemente recetas caseras y para comidas diarias, salvo algunas que pueden servir para ocasiones extraordinarias de las que se presentan en toda casa de familia.

Queda usted autorizado para hacer con ellas lo que le parezca mejor; ordenándolas y completándolas hasta formar un libro; pero le ruego que en todo caso no le ponga el título de *Libro de Cocina*. Si no lo encuentra mal podría llamársele EL CONSULTOR CULINARIO.

Y ahora, le agradezco la ocasión que me ha ofrecido con esta producción de demostrar mis modestos conocimientos y experiencia, y lo saludo con la mayor consideración y aprecio.

PASCAL.

LIBRARY

EL

I-En
na: Li
Oue
habed
para
II-En
mentos
III-En
mes
homo
El ac
car de
la pa
mala
La in
de la
Una
na: o
verid
unim
Qu
pued
recon

EL CONSULTOR CULINARIO

CAPÍTULO I

OBSERVACIONES ÚTILES

I—En la cocina no se deben olvidar nunca tres cosas : *Limpieza, orden y economía.*

Observando estas tres cosas, el cocinero tendrá adelantado mucho y será siempre bien visto por sus patrones.

II—En la cocina se puede usar de todos los condimentos ; pero no se debe abusar de nada.

III—Todo lo que se use en la cocina debe ser de primera clase. Es el mejor modo de que todo salga bueno y barato. Lo bueno nunca es caro.

El aceite debe ser fino ; la manteca fresca ; el azúcar de Paris ; la grasa y los huevos muy frescos ; las pastas de 1.^a, frescas y blancas. La sal de Cádiz, secada y pasada por el tamiz. La sal de tarro no sirve. La pimienta, blanca—y por el estilo los demás ingredientes.

Una casa debe tener siempre los mismos proveedores : carnicero, pescador, vendedor de aves y huevos, verdulero y almacenero. Así el cocinero puede tener confianza en que se le satisfaga en los pedidos.

Cliente que paga bien es siempre bien servido ; y puede estar seguro de obtener los artículos de preferencia en cualquier momento.

Si no se tiene proveedores fijos, cuando se necesita algo extraordinario hay que pagarlo según las exigencias del vendedor y eso cuando se consigue lo que se desea.

V—El trabajo es fácil y liviano cuando se tiene todo á gusto y á tiempo.

CAPÍTULO II

SOPAS

N.º 1

Caldo simple

Se ponen dos kilos de carne de vaca, ~~serviosa~~ ^{serviosa} y no gorda (parte de la choquezuela), en agua fria con sal. Se hace hervir y despues de espumar se agrega :

Dos zanahorias, un nabo, un poco de apio, una hoja de laurel, una cebolla y dos clavos de olor puestos dentro de un diente de ajo.

Se hace cocer todo durante cuatro horas, y despacio para tener un caldo claro. Despues se pasa por un colador muy fino á una vasiya esmaltada y se deja aparte para servirlo en el momento oportuno.

ADVERTENCIAS

Para hacer un caldo rico y bien limpio se necesita tomar buena carne, que no esté cansada ni tenga demasiado grasa para evitar que salga turbio el caldo. Se pone á hervir en agua fria y sal de cocina, y se tiene cuidado sobre todo de espumar bien la olla, cuando empieza á hervir.

La guarnicion ó bouquet, puede alterarse, segun el gusto y costumbre de la casa.

Debe usarse con preferencia olla esmaltada ó de cobre bien estañada y muy limpia.

No se puede tener un caldo bueno en menos de cuatro horas.

Para dar un color doradito al caldo se le pone cuando está en la sopera dos ó más gotas de Caramel líquido y con cuidado para no dar mas color del necesario.

Nº. 2 Caldo consommé á la francesa

Preparado el caldo lo mismo que el número 1 se hace hervir seis horas en vez de cuatro y se añaden huesos de ternera y trozos de aves cocidos ó crudos que se tengan de sobra.

Después de las seis horas de cocimiento se pasa el *consommé* por un tamiz fino y que tenga arriba una servilleta.

Nº. 3 Consommé americano

Para hacer este consommé se necesita una olla así llamada, que es de estaño ó porcelana,

Tómese un kilo de pulpa de nalga, sin ninguna grasa; se corta en pedacitos de dos centímetros cuadrados y se pone en la olla sin nada; se tornilla la tapa y se pone á hervir en baño de maria, por espacio de cuatro horas.

Después se abre la olla, se cuela el contenido con una servilleta y se hace con este caldo lo que disponga el médico, pues se entiende que es para persona enferma.

Nº. 4 Jugo de carne

Quinientos gramos de pulpa del cuadril *sin grasa*.

Se corta la carne en bifecitos y se pone cinco minutos sobre una parrilla bien limpia. Después de haberles dado vuelta se colocan en la máquina de hacer jugo, se le exprime todo el jugo y se deja este

caliente en una taza y en baño de maria; pero no muy caliente para evitar que se corte.

El agua del baño de maria no debe de estar muy caliente para evitar que el jugo se corte. El grado de calor del agua debe ser el que pueda soportar la mano sin quemarse.

—No se debe poner sal á la carne.

—La máquina para hacer este jugo de carne se encuentra en cualquier ferreteria.

Nº. 5 Caldo refrescante

500 gramos de carne de ternera. de choquezuela. Se hace hervir cuatro horas. A las tres horas se pone en la olla un pollo y se deja cocer unos cuarenta minutos. Después se saca el pollo; y á las cuatro horas se hace colar el caldo en una vasija de esmalte.

Sal moderada.

Se puede poner con la carne una zanahoria y una media lechuga, si gusta.

Nº. 6 Caldo refrescante y medicinal (bouillon aux-herbes)

Tómese un atado de acedilla y córtesele los troncos.

Lávese tres ó cuatro veces para quitarle bien la arena. Córtese la acedilla menuda (como Juliana), póngase en una cacerola esmaltada á cocer unos cinco minutos con una porción de manteca del tamaño de una nuez.

Póngase tambien media lechuga y una zanahoria cortadas menuditas. Se deja cocer todo junto unos quince minutos.

Se prepara aparte dos yemas de huevo batidas con un poquito de manteca fresca. Se saca el caldo del fuego. Se liga con las yemas y se pasa á una sopera.

Para tomarlo como remedio ó bien como sopa, se ponen en la sopera unas rebanaditas de pan cortadas delgadas y tostadas.

Se hace también este caldo con verdura, según los gustos.

Nº. 7 Caldo de gallina para enfermo

Tómese una buena gallina, más carnuda que gorda. Después de limpiarla se hace hervir en una olla en tres litros de agua, con un poco de sal, una zanahoria y una cebolla chica.

Se cuele el caldo y se saca lo menos posible la grasa que se encuentre arriba del caldo.

Se hacen con este caldo todas las sopas que mande el médico; pero no se debe calentar cada vez más que la cantidad necesaria; sino pierde el gusto y se pone muy salado.

Guárdese el caldo en una sopera de porcelana y en lugar fresco, tapándolo con una servilleta para evitar inconvenientes.

Nº. 8 Sopa de legumbres (jullienne)

1º.—Para diez personas se toman las siguientes legumbres: Zanahorias, nabos, papas, y se cortan en bastoncitos largos de 6 centímetros y del grueso de una moneda de un peso; se corta fino un repollo muy blanco y una lechuga; y se pone todo en una palangana.

2º.—Se cortan dos cebollas y dos porros finos y alargados y se hacen tostar en una cacerola con grasa de cerdo. Una vez tostado esto, se ponen encima las legumbres cortadas y tapando bien la vasiija se deja cocer todo *en seco*, lo menos cuarenta minutos. Después se añaden dos litros del caldo simple número 1 y se hace cocer una hora y media, lentamente.

Quince minutos antes de servirse la comida se ponen en la juliana algunas arvejas cocidas aparte, ó bien de conserva.

Esta sopa debe servirse bien caliente y no muy clara.

Nº. 9**Printanler**

1º.—Las mismas legumbres que para hacer la sopa juliana; pero las legumbres se cortan en cuadraditos de un centímetro y se cuecen antes con agua caliente y sal.

2º.—Se ponen à hervir dos litros de caldo simple y se echa en él las legumbres. Se deja hervir 30 minutos.

3º.—Se puede servir dicha sopa con algunos granos de arroz cocido de antemano y puesto en la sopera.

4º.—Se puede también en lugar de arroz poner en la sopera cuatro yemas de huevos batidos en un vaso de leche cruda y echar bien caliente la *pintaniere*. De este modo se llama *Printaniere á la reina*.

Nº. 10**Sopa á la reina**

Se calientan dos litros del caldo consommé núm. 2. Se preparan en una sopera seis yemas de huevo bien batidas con un vaso de leche cruda; y sobre esta mezcla se echa poco á poco el caldo en la sopera batiendo bien todo.

Se sirve aparte en un plato pedacitos de pan (*Crou-ton*), trozos de un centímetro cuadrado, fritos en manteca, en grasa de cerdo ó en aceite, según el gusto del dueño de casa.

Esta sopa se puede servir también en taza y pan tostado aparte.

Nº. 11**Sopa á la palsana**

Córtense como para la juliana dos repollos bien blancos, seis papas en cuadraditos y doscientos gramos de jamon crudo tambien en cuadraditos.

Hágase tostar, bien una cebolla, póngase la verdura, papas y jamon en un litro de agua con un poco de sal y un litro de caldo si se tiene, ó sino dos litros de agua.

Se hace cocer todo dos horas, á fuego lento es decir que hierva despacio.

Sírvanse aparte tajaditas de pan tostadas.

Nº. 12 Sopa á la parislense ó de salud

1º.—Córtense como para juliana, cuatro atados de acedilla bien lavada, tres ó cuatro veces, tuéstese una cebolla picada en grasa de cerdo ó en manteca. Una vez tostada bien la cebolla, póngase encima la acedilla y hágase cocer diez minutos.

2º.—Hágase cocer aparte medio kilo de papas en agua y sal. Una vez cocidas las papas, (peladas se entiende), hágase un *puré* y junto con la acedilla, se echa en dos litros de caldo simple (núm. 1) y se cuece todo 30 minutos.

Póngase en una sopera seis yemas de huevos muy bien batidos en un vaso de leche cruda, y encima viértase la sopa bien batida y bien caliente.

Nº. 13**Sopa brunoise**

Prepárese una sopa como para *Printanier*, y se sirve con un poco de cebadilla inglesa hecha cocer aparte en un poco de caldo. Se mezcla todo en la olla quince minutos antes de servir la comida.

Nº. 14 Mouton broaud ó sopa á la inglesa

Tuéstese una cebolla picada, cuatro zanahorias idem, doscientos gramos de tocino flaco, idem, un pecho de carnero en cuadraditos de tres centímetros. Tuéstese todo junto veinte minutos y despues se le agrega quinientos gramos de cebadilla inglesa y se revuelve todo. Se añaden dos litros de agua, un poco de sal y un poco de nuez moscada. Se cuece cuatro horas la sopa y se sirve bien caliente y no muy clara.

Nº. 15 Puré de papas (parmentier)

Se tuestan dos cebollas, una zanahoria, cien gramos de jamon crudo y una hoja de laurel.

Se cortan en pedacitos dos kilos de papas peladas ; y se cuece todo junto en tres litros de agua con sal y moscada, durante treinta minutos.

Se pasa todo por un cedazo (tamiz metálico y galvanizado.)

Se sirve aparte pedacitos de pan (*croutons files*).

En la sopera se ponen cien gramos de manteca fresca y se echa la sopa encima muy caliente.

Se sirve con la consistencia de una crema algo encorpada.

Nº. 16 Puré de lentejas

Se ponen en agua fría dos kilos de lenteja francesa bien limpia y se deja 24 horas en remojo.

Después se ponen á cocinar las lentejas en agua fría, sin sal, y dos horas por lo menos.

Se pone también una cebolla, dos clavos de olor y doscientos gramos de tocino flaco ó jamón.

Una vez cocido todo se pasa por el cernidor ó tamiz.

Si el puré resulta un poco claro se puede deshacer un poco de chuño y echarlo en el puré mientras éste se encuentre caliente.

Aparte se sirve en un plato crostones fritos ó bien algunos granos de arroz cocido.

Antes de servir la sopa se le toma el gusto para ponerle sal si le faltase.

Nota.— Se sirve como puré de papas con la misma consistencia.

Nº. 17 Puré de porotos de manteca ó de chile

El mismo procedimiento del puré de lentejas. Pero como sale más espeso que el de lentejas se puede servir solo sin crostones ni arroz.

Conviene servirlo un poco picante, agregándole pimienta blanca.

Nº. 18 Sopa de pan ó croute au pot

Una vez que esté bien cocido el consommé núm. 2 se cortan dos zanahorias y dos nabos que se han cocido en el caldo y se ponen en la sopera.

Encima se vierte el caldo y se le pone además dos cucharaditas de extracto de carne Liebig.

Se sirve aparte unas tajaditas de pan tostado.

Nº. 19 Potage á la Crème ó bien á la Reine

Dos litros de consommé núm. 2. Hirviendo el consommé se le echan 4 cucharadas de chuño desecho aparte en dos vasos de leche fría.

Se ponen en la sopera seis yemas de huevos batidas, con queso rallado y se le echa el caldo muy caliente y batido.

Nº. 20 Sopa de camarones

Si son de conserva, la base es un tarro de camarones.

Se hace tostar una cebolla con manteca y una vez tostada se ponen los camarones y se mezclan bien diez minutos; se pone quinientos gramos de arroz y tres litros del caldo simple N.º 1. Se hace cocer treinta minutos y se pasa después por el cernidor.

Se pone en la sopera un vaso de leche cruda, un poco de pimienta inglesa (Cayena).

Se sirve aparte crostones fritos muy tostados.

Nota—Si los camarones son frescos, lávense bien, tres veces por lo menos, y háganse cocer con la cebolla quince minutos antes de poner el arroz.

Nº. 21 Sopa de arvejas (Saint Germain)

Póngase en remojo un día antes un kilo de arvejas cortadas.

Se sigue el mismo sistema que para el puré de porotos; pero antes de servirse se ponen en la sopera unas arvejas cocidas ó bien medio tarro de las de conserva.

No se olvide tampoco la manteca fresca con las arvejas, que van como guarnición de la sopa.

Debe servirse bien caliente.

N.º 22 Canjo á la brasileira

Córtese en pedacitos una buena gallina; hágase caldo con ella y añádase un chorizo de Estremadura, y cien gramos de jamon crudo y cortado.

Cocida la gallina y lo demás se echa en el caldo trescientos gramos de arroz; se hace cocer veinte

minutos; y se sirve todo junto, pero el caldo un poco largo, es decir no muy espesa la sopa.

Nota—Se puede poner en la olla una zanahoria, una cebolla y un poco de perejil, según el gusto de la casa.

N.º 23 Sopas de pasta en general

Dos litros de caldo simple núm. 1.

Se echan en el caldo hirviente los fideos, pastines, sémola ó tapioca.

Se cuecen unos 12 minutos.

Se sirve aparte queso rallado.

Deben preferirse las pastas blancas porque las amarillas dan al caldo un gusto que no es agradable.

N.º 24 Sopa de tortuga americana

1º.—De antemano se cuece como en puchero media cabeza de ternera, y se deja enfriar con un peso encima de un mármol, para achatar y nivelar la carne.

2º.—Se pone en una cacerola un poco de manteca y grasa de cerdo. Se mezclan 200 gramos de harina de trigo; se revuelve diez minutos sobre el fuego. Encima de esta harina se echan tres litros del caldo núm. 1 y se remueve hasta que hierve.

Se añaden dos vasos de vino Madera seco, dos copitas de coñac, y media botella de cerveza negra; y se cuece todo una hora.

3º.—Se corta la cabeza de ternera en pedacitos de medio centímetro cuadrado; se pican ocho huevos duros; y se pone todo en la cacerola á hervir durante quince minutos.

Antes de servir se pone una cuchara de mesa de extracto de carne Liebig y un poquito de pimienta inglesa.

Se sirve caliente y con gusto algo subido.
Es sopa propia del invierno.

**N.º 25 Consommé para servir en un buffet
de baile, etc.**

Diez litros de consommé núm. 2.

Una vez que el consommé hierve, se pican menuditos como para relleno, quinientos gramos de pulpa de nalga, sin grasa ninguna.

Se baten en una cacerola 4 claras de huevo con el batidor, agregando un poco de agua fría.

Batidas las claras cinco minutos, se le pone la carne picada y encima se echa el caldo hirviente.

Se deja hervir todo lentamente, unos veinte minutos, y después se cuele el caldo en una servilleta preparada de antemano, atada de las cuatro puntas como si fuera un toldo.

Este consommé se tiene caliente en baño de María y se sirve en tazas cuando se pide, en cualquier momento.

N.º 26 Soupe á l'olignon

(Especial para después de una mala noche)

Se hace dorar bien una cebolla cortada en rebanaditas muy finas, en una sartén con manteca y una hoja de laurel.

Cuando la cebolla está bien dorada, se agregan dos cucharadas de harina y se revuelve cinco minutos.

Se pone un litro de caldo simple; y sino hubiera caldo, agua sola con sal, pimienta, nuez moscada y dos cucharitas de extracto de carne de Liebig.

Se deja hervir diez minutos.

Se cortan y se ponen en una sopera rebanadas de

pan muy delgadas y ciento cincuenta gramos de queso Gruyere tambien en rebanadas y *no rallado*.

Mezclado el queso con el pan, se vierte encima el caldo hirviendo, se tiene tapada la sopera unos cinco minutos y luego se sirve.

—Se puede hacer esta sopa en sopera de metal y tenerla unos diez minutos en el horno. poniéndole arriba queso rayado para hacer el gratin:

N.º 27

Caldo eléctrico

Puede suceder que el caldo de la mañana se eche á perder para la tarde en un dia de tormenta ; ó bien que lleguen algunos invitados á comer.

Para estos inconvenientes hay un remedio fácil.

Se pone á hervir dos litros de agua, con sal, una hoja de laurel, un clavo de olor, dos cucharadas de extracto de carne de Liebig. y ciento cincuenta gramos de manteca fresca.

Se hace hervir todo diez minutos, y se tiene así un caldo muy rico que sirve para hacer con él sopa de pasta, y agregándole un poco de queso parmesano rallado, hasta resulta excelente.

Este caldo puede hacerse en ferro-carril, á bordo de un buque ó en medio del campo, como le ha tocado varias veces hacerlo al autor de esta receta.

CAPÍTULO III

SALSAS CALIENTES Y FRIAS

N.º 28 Salsa llamada Madera

Se pone en una cacerola un poco de grasa de cerdo y un poco de manteca; unos cien gramos. Se agrega cien gramos de harina de trigo y se revuelve bien sobre el fuego ó sobre la plancha, sin dejarlo quemar.

A los diez minutos se le echa un litro de caldo Consommé N.º 2.

Se sigue revolviendo hasta que hierve. Se le pone tambien una cucharada de extracto de carne de Liebig y un vaso de vino seco, y se deja cocer la salsa, dos horas por lo menos, á fuego lento.

Después se le saca la grasa que pueda tener arriba y se cuele en una palangana de esmalte.

N.º 29 Salsa de tomate fresco

Viértese en una cacerola, con aceite fino, una cebolla, dos dientes de ajo, una hoja de laurel y cincuenta gramos de jamon crudo.

Córtense dos docenas de tomates bien maduros, sáqueseles la semilla y el agua. Póngasele sal, pimienta y clavos de olor. Hágase cocer así veinte minutos y pásese despues por un cernidor.

N.º 30**Salsa picante**

Píquese bien una cebolla muy fina; tuéstese con aceite bueno y una hoja de laurel.

Tostada la cebolla, agréguese un vaso de vinagre, sal y pimienta. Déjese reducir el vinagre hasta que quede casi nada en la cacerola (cuidando que no se queme.)

Póngase despues tres cucharadas de salsa N.º 28 (*Madera*). Déjese hervir cinco minutos, añádase dos pepinillos de conserva y una cucharada de perejil picado muy menudo.

N.º 31**Salsa blanca holandesa**

Póngase en una cacerola cien gramos de manteca fresca y cien gramos de harina de trigo; revuélvase todo cinco minutos; añádase un litro de caldo simple N.º 1 y déjese hervir quince minutos.

Prepárese aparte seis yemas de huevo con en poco de nuez moscada rallada, jugo de un limon y una copita de agua fria.

Se echa la salsa poco á poco sobre las yemas; se revuelve cinco minutos y se cuela la salsa sobre palangana de esmalte.

N.º 32**Salsa blanca con leche**

Se hace del mismo modo que la salsa holandesa. En lugar de caldo se pone *leche*.

No se pone limon á las yemas; pero en todo lo demás es igual la preparacion.

N.º 33**Salsa para trufas y hongos**

Se pone á hervir medio litro de salsa *Madera*

N.º 28. Se abren los tarros de trufas ó de hongos; se cortan en rebanaditas y se ponen en la salsa á hervir diez minutos.

N.º 34 Salsa perignex con trufas

Se pone á hervir medio litro de salsa Madera Número 28.

Se abre un tarro de trufas y se pican menuditas, Agrégase jamon picado y un poco de perejil y se ponen en la salsa á hervir durante diez minutos.

N.º 35 Salsa salmi—Para aves silvestres

Cien gramos de grasa de cerdo, cien gramos de tocino flaco, cortado en cuadraditos; una cebolla cortada en rebanadas; una zanahoria, una hoja de laurel; un poco de tomillo.

Se tuesta todo junto, y se añade después cien gramos de harina de trigo.

Redúzcase aparte, en un sarten medio litro de vino de Burdeos, tinto.

Cuando el vino quede reducido á una copa, se pone en la cacerola con un litro de caldo simple N.º 1. Se cuece la salsa una hora, y después se le saca la grasa y se cuela en una palangana.

N.º 36 Salsa á la bordalesa

Píquese una cebolla muy finita y un medio diente de ajo y háganse tostar en manteca. Después de tostados añádase una anchoa salada bien picadita, perejil finísimo, pimienta y moscada, y una copita de vino seco.

Se deja cocer cinco minutos en medio cucharón de salsa N.º 28.

Nota—Se puede tambien servir la Bordalesa sin salsa, es decir, la Bordalesa seca. En este caso se pone antes el jugo de un limon.

Esta salsa debe ser un poco picante.

N.º 37**Salsa á la bearnesa**

Pongase en una cacerola una copita de vinagre blanco de vino muy fuerte (de vino y no de yema). Agreguese seis yemas de huevos, sal, pimienta molida blanca y nuez moscada.

Déjese reducir el vinagre antes de echar las yemas. Despues, teniendo la cacerola al lado del fuego ó en baño de María, se le añaden poco á poco doscientos gramos de manteca fresca.

Se revuelve todo durante 20 minutos y despues se deja enfriar en palangana.

N.º 38**Mayonesa**

Póngase en una palanganita de fondo redondo, ó bien en una ensaladera de loza, dos yemas de huevo, sal fina, un poquito de mostaza inglesa en polvo y el jugo de medio limón; y revuélvase todo durante dos ó tres minutos.

Después déjese caer sobre esa preparación, poco á poco, como un hilo, medio litro de aceite fino. Revolviendo con un pequeño batidor de vez en cuando, déjese caer en la mayonesa unas gotas de vinagre.

Para impedir que se corte la salsa y si quedara la mayonesa demasiado dura, póngasele tres ó cuatro gotas de caldo ó bien leche caliente, pero con mucha prudencia.

Estando la salsa á punto, es decir bastante dura y lisa, se pone en palangana al fresco para servirla cuando sea necesario.

N.º 39**Salsa tartara**

Tómese un poco de salsa mayonesa, bien hecha, núm. 38, y prepárese un picadillo como sigue:

4 pepinillos (cornichons), una cucharada de alcaparras, una cucharada de perejil; todo bien picado.

Póngase todo en la salsa con un poco de pimienta blanca molida.

Revuélvase cinco minutos.

Se sirve esta salsa en salsera, para los fiambres.

N.º 40**Salsa verde**

Póngase en una palanganita cuatro yemas de huevos cocidas duras. Desháganse con un poco de sal, pimienta y un poquito de vinagre.

Añádase un vaso de aceite, medio vaso de vinagre, una cebolla, dos pepinillos (cornichons), y perejil todo picado bien menudo.

Revuélvase la salsa cinco minutos; y se sirve aparte en salsera.

N.º 41**Salsa portuguesa**

Hágase freir una cebolla cortada en rebanaditas.

Una vez frita, agréguese cuatro ajies dulces, cortados en cuatro pedazos. Háganse saltar cinco minutos y después se agregan seis tomates bien maduros, cortados en tajadas, y se hacen saltar diez minutos, con sal pimienta y perejil picado.

N.º 42**Salsa tortuga**

Póngase á calentar medio litro de salsa Madera, número 28.

Prepárense aparte: 12 yemas de huevos cocidas, duras; 24 aceitunas sin carozos; medio tarro de hongos; cien gramos de jamón cocido, picado en cuadraditos, y unas tajaditas de pepinos.

Mézclese todo en la salsa, cuidando no deshacer las yemas.

Añádase una copita de coñac fino, un poquito de pimienta colorada (Cayena).

Esta salsa se sirve aparte, en salsera según el plato.

Nº. 43

Salsa provenzal

Hágase freir una cebolla picada, dos dientes de ajo, un tomate, y una hoja de laurel, un poco de perejil (no muy fino); y una vez frito todo, se le agregan doscientos gramos de harina y un litro de caldo simple núm. 1. Se revuelve bien todo y se deja hervir 30 minutos.

Antes de sacarla del fuego se añade una cucharadita de extracto de carne de Liebig.

Nº. 44 Salsa zíngara ó á la bohemia

Cien gramos de jamón picado menudo, frito en un poco de grasa de cerdo. Se agregan 6 tomates picados finos, y se deja freir la mezcla diez minutos.

Después se agrega una cucharada de salsa Madera (núm. 28) y se deja hervir cinco minutos.

Nº. 45 Salsa de anchoa ó bien d'anchois

100 gramos de manteca, 4 anchoas saladas, lavadas tres veces y pasadas por el cernidor.

Se mezclan las anchoas deshechas en la manteca, se añade pimienta y el jugo de un limón.

Se revuelve la pasta hasta que se mezcle bien,—en frío queda entendido.

Nº. 46 Salsa ó manteca á la maltre d'hotel

Cien gramos de manteca, una cucharada de perejil picado menudo, sal, pimienta y jugo de limón.

Se bate hasta formar una pasta en frío.

Nº. 47 Salsa inglesa (breed-sauce)

Se pone á hervir medio litro de leche con sal, pimienta blanca y un clavo de olor.

Aparte se preparan 200 gramos de miga de pan inglés. refregando la miga en un paño y después pasándola por un cernidor claro.

Al hervir la leche se deja caer en ella la miga como para hacer una sopa de tapioca y se añaden 100 gramos de manteca y un poco de pimienta inglesa (Cayena).

Nº. 48 Salsa atorrante

Se hace una salsa zingara (núm. 44). Se pone á reducir medio litro de vino tinto francés y medio litro de vino seco, y cuando queden reducidos á la cantidad de un vaso, se vierte sobre la salsa y se le agregan 24 cebollitas inglesas de las conservadas en vinagre (pickles).

Nº. 49 Salsa alemana

Se ponen cien gramos de manteca fresca en una cacerola y cien gramos de harina.

Después se añade un litro de caldo simple (núm. 1) y se hace hervir dos horas.

Después se pasa por el cernidor á una palangana. Se debe poner unos granos de pimienta, una hoja de laurel y un atadito de perejil, á hervir en la salsa.

Nº. 50 Otra salsa inglesa (karic)

Se mezcla una cucharada de salsa Madera (núm. 28) con una cucharada de caldo simple (num. 1) y se pone á hervir.

Se deshacen en una taza tres cucharaditas de polvo de karic y un poquito de pimienta Cayena en un poco de agua fría.

Se pone el karic en la salsa hirviente ; y después que se mezcla bien, se saca la salsa que se sirve aparte.

Nº. 51 Salsa-crema

(Para Villeroy y Croquetas)

Se mezclan bien 200 gramos de manteca y 200 gramos de harina. Se añade medio litro de leche cruda y se revuelve todo, hasta que hierve, unos veinte minutos.

Después se añaden dos yemas de huevos bien batidas en medio vaso de leche y se revuelve bien todo.

Debe tenerse la cacerola caliente para el uso que se requiere.

Nº. 52 Salsa para ostras y pescados

Se prepara salsa alemana (núm. 49), cantidad de unos cuatro cucharones.

Se abre un tarro de ostras en conserva, y se pone el agua de las ostras en la salsa, y se deja cocer diez minutos; se añaden cuatro yemas de huevo batidas en un poco de agua y jugo de limón.



CAPÍTULO IV

FIAMBRES

N.º 53

Jalea de carne

1º.—Dos kilos de huesos de ternera, parte de choquezuela, y un kilo de huesos de vaca, se ponen á hervir como puchero en seis litros de agua, durante cinco horas.

Se añaden las sobras que se tienen en la cocina, si se hace galantina y otros preparativos para una comida ó banquete.

Se ponen también: tres patas de ternera, sacando los huesos, bien quemadas en aguardiente y lavadas después en agua dos ó tres veces.

Las patas de ternera se dejan cocer solo dos horas; luego se sacan y se ~~deja~~ ~~cocer~~ la jalea hasta las cinco horas. Póngase sal, pimienta en grano y dos hojas de laurel.

2º.—Se pasa la jalea después de cocida, por un cernidor á una palangana y se ~~deja~~ reposar para que la grasa quede toda arriba. Entonces se saca la grasa cuidadosamente con un cucharón y después se pone unas cuantas veces una hoja de papel de astraza para que absorva bien el poco de grasa que quede adherida al caldo.

3º.—Se ponen en una cacerola 4 claras de huevos, el jugo de un limón, una copa de agua fría, una copa de jerez, 4 clavos de olor. Se bate bien esta mezcla por espacio de cinco minutos; encima se echa

el caldo medio hirviendo y se deja caer dentro 15 hojas de cola de pescado, lavadas de antemano.

Se pone la cacerola en el fuego removiendo la preparación con un batidor hasta que la jalea hierva. En este momento se pone la cacerola en el horno, si lo hay, ó bien se le ponen encima unas brasas. Se deja así unos quince minutos. En ese tiempo sube toda la clara de huevo y forma como una esponja, que debe sacarse con cuidado.

Hecho esto se cuele la jalea por una servilleta atada de las cuatro puntas, y dejando caer la jalea en una palangana esmaltada.

De aquí se saca y se vierte en varios moldes ó bien en una asadera de esmalte y después que esté fría, se guarda en la heladera.

Nº. 54 Rosbiff y otras carnes asadas para fiambre

Se puede servir en una mesa para el almuerzo un rico fiambre, compuesto con las sobras de un rosbiff, fueren de cordero ó de carnero.

Se corta en tajadas finitas; se hace una corona, alternando con un poco de lengua ó jamón cocido. Se pone en el medio de la fuente un poco de jalea picada menuda, ó bien un manojo de berros ó ensalada de lechuga picada como para juliana.

También se puede servir aparte en una salsera salsa tártara (núm. 39).

Nº. 55 Queso de chancho ó florentino

1ª. Preparación.—Se toma una cabeza de cerdo, se le sacan bien los huesos; y se parte en dos trozos, dejando la lengua entera.

Se toman cien gramos de *sal de nitro* mezclada en un kilo de sal fina.

Se refriega bien durante diez minutos la cabeza con estos ingredientes y se hace lo mismo con una lengua de vaca fresca y cortada por la mitad.

Se ponen todas estas carnes en una palangana de modo que todas estén cubiertas de sal gruesa.

Añádanse cien granos de pimienta en grano y 50 de Gengibre; 50 gramos de clavos de olor; y se deja estar en salmuera por lo menos siete días.

Al cabo de este tiempo, se sacan las carnes, se lavan bien en agua fresca y se ponen á cocer en el agua suficiente para que las carnes estén bien á lo ancho á fin de que dejen un poco la salmuera.

Después de dos horas y media se saca del fuego la cacerola y se espera la segunda preparación.

Se advierte que las carnes deben estar cocidas á punto, pero no deshechas.

2ª. *Preparación.*—Se ponen en la mesa de la cocina las carnes cocidas, con el cuero para abajo. Se corta todo lo interior en pedacitos de dos centímetros cuadrados, lo mismo que la lengua.

En un molde de lata cuadrilongo se pone un pedazo de cuero de la cabeza.

Se pone toda la carne cortada en una palangana, con un poquito de pimienta blanca, medio diente de ajo, especias inglesas, el jugo de un limon, una porcion de almendras pistachas verdes; y se revuelve bien todo con un poco de la grasa del caldo de la cabeza.

Después se llena con esta mezcla el molde ó los moldes, se tapan con madera apretada en un peso grande y se dejan así toda la noche.

Nº. 56 Paté de higado ó queso de Italia

Se toma un kilo de higado de ternera de buena cla-

se, un kilo de tocino gordo, un kilo de carne, pulpa de cerdo, y se pasa dos veces todo por la máquina de picar carne.

Después se ponen en una palangana con sal, pimienta, especias, una copita de coñac, una cebolla picada menudita, una copita de agua de azahar, 200 gramos de pan mojado en leche y bien deshecho.

Se revuelve todo durante diez minutos.

Se pone en un molde de lata, cuadrilongo, una hoja de tocino de un solo corte y se llena el molde hasta el borde. Se tapa la carne con otra hoja de tocino y se cuece en el horno durante dos horas y media.

Después se pone en prensa con una tabla y un peso fuerte encima.

En seguida se pone en prensa con una tabla y un peso fuerte, de 10 kilos, dejándolo así toda la noche.

Al día siguiente se saca del molde y se sirve en rebanadas con jalea; bien entendido que este fiambre se hace solo en invierno.

Nº. 57 Galantina de aves (gallina, pavo ó perdiz)

1º. — Se sacan los huesos de la gallina, teniendo cuidado de no rasgar el cuero.

Se hace un relleno de un kilo de pulpa de cerdo, 500 gramos de pulpa de ternera, 500 gramos de tocino, pasado todo dos veces por la máquina de picar carne. Se le añade sal, pimienta y especias.

2º.—La carne de gallina se corta en pedacitos de un centímetro cuadrado. Se ponen 200 gramos de jamón crudo y 200 gramos de tocino, también en cuadraditos. Se agregan 100 gramos de trufas, y una copita de coñac; y todo esto se mezcla con el relleno y se llena con este la gallina, pavo ó perdiz. Se cose y se arrolla en un paño bien atado de los dos lados, haciendo otra atadura en el medio.

Se hace cocer: la gallina 2 horas, el pavo 3, la perdiz 1.

Después de este tiempo se saca del fuego y se abre el paño para poner la galantina en prensa con peso moderado, durante toda la noche.

Nº. 58 Lenguas saladas, Ecarlate

Se corta en dos partes, de arriba abajo, una lengua de vaca, si es grande. Si es chica se deja entera, y se prepara como se dice en el número 55 (Queso de chanco).

Se deja la preparación siete días en salmuera y después se pone á cocinar en agua dos horas. Cuando se saca del caldo se pone en un paño bien tapado y se deja enfriar en un lugar fresco.

La lengua de carnero estilo Buenos Aires, se prepara de este modo; basta tenerla en salmuera 4 días y una hora en cocimiento.

Al sacarla del caldo se entiende que se le quita la piel.

Nº. 59 Lomo de vaca á la rusa

Se mecha un lomo de vaca, se hace asar en el horno ó frito, y se pone en una fuente á enfriar dentro de la heladera.

Se sirve para fiambre con jalea ó bien en tajaditas en corona ó de una ensalada rusa.

Nº. 60 Cima rellena á la italiana

Se toma un kilo de pecho de ternera, de la parte baja. es decir vacío; y se abre como una bolsa.

Antes, se prepara un relleno de acelga bien condi-

mentado y queso. Se rellena el pecho con esta preparación, agregándole huevos y si se quiere piñones.

Se cose el pecho, se pone á hervir como una galantina una hora y media; se deja después enfriar un poco prensado, en lugar fresco.

Este fiambre se sirve en tajadas grandes que se adornan con berros.

Nº. 61 Matambre relleno á la criolla

Se toma un matambre bien grueso y gordo; se le da vuelta la piel para afuera; se ponen á lo largo pedazos de tocino flaco, pedazos de zanahoria, 200 gramos de pan mojado en leche, sal, pimienta, especias y 3 huevos crudos bien batidos.

Echando todo esto sobre el matambre, se enrrolla éste, se cose bien y se pone á hervir durante tres horas, como un puchero.

Cuando esté cocido se saca, se pone sobre un paño y se deja enfriar al fresco como una galantina.

Nota.—Se puede poner tambien en el relleno, una cebolla picada y un diente de ajo, según los gustos.

Nº. 62 Asado con cuero

Suele suceder todavía que personas que tienen estancias obsequian á sus amigos con trozos de carne con cuero; y en algunas ocasiones la regalan también los carniceros ó se les compra.

Es conveniente, por tanto, saber preparar esa carne. Yo doy la receta siguiente experimentada como buena.

Se pone la carne en una asadera, haciéndole unos tajos bastante profundos para que la carne tome bien el adobo.

Se pican dos dientes de ajo en un mortero, con un

poco de laurel, orégano, tomillo, pimenton picante, sal y pimienta blanca.

Se mezcla bien todo; se le añade un vaso de aceite fino; y se echa este adobo sobre la carne, teniendo cuidado de que la moje bien toda.

Se deja unas cuantas horas así preparada, y después se pone á asar en fuego no muy vivo.

El tiempo depende del espesor de la carne.

Este asado debe estar bastante cocido, y no se le debe dar vuelta para que no se pierda el jugo.

Nota —Para comer este asado caliente, se sirve el jugo aparte y para fiambre se sirve con una salsa como la núm. 40.

N.º 63 Lechoncito para fiambre

Se abre el lechón á lo largo y se achata un poco.

Se pone con el cuero para afuera en una asadera.

Se arregla un adobo como el del asado con cuero (núm. 62); y después de tener al lechón adobado durante algunas horas, se pone en el horno que debe estar bastante caliente para que se ase bien y quede tostadito.

Se puede dar vuelta cuando está medio cocido, á los cuarenta minutos y se deja en el horno más ó menos una hora y veinte minutos.

Se le saca bien todo el adobo que queda en el interior y se deja enfriar en lugar fresco.

Nota.—A este fiambre le conviene la salsa tártara (núm. 39) que debe servirse aparte.

N.º 64 Ternera á la jalea

Se toman dos kilos de pulpa de ternera de buena clase; se mecha con tocino flaco y se ata bien la carne con un hilo de carreto.

Se pone en una cacerola un poco de grasa de cerdo, una cebolla, un tomate, una hoja de laurel y tres dientes de ajo; y se deja freir bien todo. Se pone encima la ternera y se le echa por arriba sal y pimienta.

Se deja cocer durante dos horas y media; se saca después la ternera, se le quitan los hilos y se pone en una palangana esmaltada, cubierta la carne con un plato y un peso de unos cinco kilos.

A las 3 horas, cuando la carne está fría, se le echa encima medio litro de jalea de carne y se deja así toda la noche.

Al día siguiente se saca todo junto para servirlo.

Nota.—La ternera se cuece solamente con un vaso de vino seco y dos cucharadas de caldo consommé ó bien un poco de agua, si no hubiera consommé.

Nº. 65 Paté en belle-vue

Se abre un tarro de paté cualquiera, *foie gras*, *colaille*, *gibier*.

Se saca bien la grasa que tiene al rededor, teniendo al efecto unas horas antes en agua helada.

Se toma un molde budinera liso; se le ponen tres cucharadas de jalea de carne en el fondo y se deja enfriar en hielo.

Encima se pone el paté sin la grasa, y bien en el medio del molde, teniendo á este siempre en el hielo.

A las dos horas el molde está frío, pero se puede dejar toda la noche en la heladera.

Para sacar del molde la preparación, se pone un minuto en agua tibia; después se da vuelta el molde y cae la preparación por su peso.

Nº. 66 Pescado á la parisiense Belle - vue

1º.—Se toman doce lomos de corbina muy frescos y

bien preparados, sin espina ninguna; se ponen con un poquito de aceite en una asadera, agregando una copita de vino blanco. Se tiene diez minutos en el horno. Después se sacan los lomos, uno por uno, poniéndolos en una fuente y se cubren con una servilleta para dejarlos enfriar en la heladera.

2°.—Se toma un molde á corona, con un hueco en el medio; se le echa un poco de jalea en el fondo y se deja enfriar cinco minutos en el hielo; después, se arreglan los lomos de pescado en forma de corona, dentro del molde; se ponen unas tajaditas de cornichóns (pepinillo), y se cubre todo de jalea de carne hasta el borde.

Se deja dos horas en el hielo; y se saca como el anterior (núm. 64.)

Nota.—Este fiambre es para buffet de banquete y se puede hacer con salmón, langosta, ó camarones, según los gustos.

N.º 67 Carne beff ó bien carne americana

Se toma un trozo de carne de vaca, de la cadera ó espinazo; se ata bien, que quede como un salchichón; y se prepara una salmuera como para la cabeza de cerdo.

Se deja la carne en la salmuera quince días y después se pone á hervir durante dos horas y media.

Se saca del caldo, se tapa con un paño y se deja enfriar en lugar fresco ó en la heladera.

Esta carne se sirve como fiambre, en tajadas muy delgadas como jamón y sirve para sandwichs.

Los ingleses y americanos son muy aficionados á este fiambre.

N.º 68 Mayonesa de aves

1°.—Se cuece atado un pollo, bien cocido, pero no

seco. Se deja enfriar, se sacan las carnes y se cortan en pedacitos como de tres centímetros. Se pone esta carne cortada en una palangana y se mezcla con pimienta, sal, perejil picado, aceite y vinagre, como una ensalada.

2º.—Se cortan muy finos, como para juliana, dos lechugas; se mezcla con la carne del ave y se pone todo en una fuente, haciendo una maza redonda, alta, bien comprimida con las manos. Se cubre todo con una mayonesa bien hecha (núm. 38); se arregla lo mejor que se pueda con un cuchillo de mesa, y se adorna la fuente con huevos cocidos duros, aceitunas, alcaparras, cornichóns y pedacitos de anchoas saladas ó sardinas, según el gusto del artista ó los artistas que dirijan la comida.

Nº. 69 Mayonesa de pescado

Se cuecen doce lomos de pescado como para la Belle Vue (núm. 66). Una vez cocidos y enfriados, se hace la misma operación que para la mayonesa de aves (núm. 67), con la diferencia de que la mayonesa de pescado se sirve siempre en fuente ovalada.

El adorno es igual al de cualquier mayonesa.

Nota.—La mayonesa de pescados ó mariscos en conserva se hace del mismo modo, teniendo en cuenta al sacar el contenido de los tarros, que no se deshaga en pedazos demasiado chicos; es decir, no hacer una pasta.

La persona que esté en la mesa debe ver lo que come: si es salmon, camarones, langostas, sardinas ó cualquier otra conserva.

Nº. 70 Ensalada á la rusa

1º.—Se cuece en agua y sal: zanahorias, nabos, pa-

pas, arvejas, chauchas y porotos blancos, todo cortado en cuadraditos de un centímetro.

Se dejan cinco minutos en el fuego, se sacan y se dejan enfriar las legumbres. Se les agrega, sal, pimienta y tres huevos duros, picados menudos.

2.º.—Se pone un poco de mayonesa en una palangana y se hace derretir al baño de Maria cinco hojas de cola de pescado, en un poco de agua.

Derretida la cola se mezcla con la mayonesa y lo mas breve se ponen también las legumbres, se le da una vuelta y se echa todo en una budinera de lata, que se deja en hielo dos horas.

Para sacar la ensalada se pone el molde un minuto en agua tibia y se da vuelta.

Nº. 71

Ensalada americana

Córtense cuatro pepinos frescos en rebanadas, póngase sal fina y déjense tres horas para que pierdan su agua.

Después, pónganse los pepinos en un paño y exprímanse para quitarles toda el agua.

Ponganse en una palangana, con seis tomates en rebanadas, sal, pimienta inglesa (Cavena), y doscientos gramos de hielo pisado.

Encima de todo se echa aceite fino, vinagre y una cucharadita de salsa inglesa.

Esta ensalada se sirve con carnes frías, rosbiff, carnero ó corderito.

Nº. 72

Ensalada flamenca

Se cuecen doce papas en agua, y cuando están cocidas y frías, se cortan en rebanadas y se ponen en una palangana.

Se toman tres arenques ingleses, se les saca la piel

en agua caliente y se ponen diez minutos en el horno con un poco de aceite fino.

Después se pican menuditos y se mezclan con las papas, agregándose 12 huevos duros, cortados en rebanadas, sal pimienta, perejil, una cebollita picada, mostaza francesa, salsa inglesa (una cucharadita) aceite, vinagre y una cucharadita de alcaparras.

Esta ensalada se sirve con carne fría, lechón, etc.

Nº. 73 Ensalada á la provenzal

Si se tienen algunos restos de carne de puchero, se cortan en rebanadas muy finas y se ponen en una palangana.

Se agregan cien gramos de atun, seis huevos duros, perejil, una cebolla. todo picado menudo y bien mezclado, juntamente con sal, pimienta, mostaza francesa y dos yemas de huevos crudos.

Esta ensalada se puede servir en la mesa principal, pero es más bien un plato de servidumbre.

Nº. 74 Sandwich de jamón, lengua ó carne

Se cortan rebanadas de medio centímetro de grueso de pan inglés.

Se tiene preparado de antemano doscientos gramos de manteca mezclada con un poco de sal y mostaza.

Se untan las tajadas, sirviéndose de un cuchillo y se pone sobre cada una de ellas, jamón, lengua ó carne, se pone encima otra rebanada de pan ya untada, se apreta algo con la mano y se cortan en cuadrados ó triángulos, según el gusto de la casa.

Los sandwiches de queso se hacen del mismo modo, pero en lugar de jamón se ponen pedacitos de queso

Nº. 75**Canapes de Caviar**

Gruyere, Colonia ú otro en tajaditas muy delgadas.

Se corta un pan inglés en rebanaditas de un centímetro de grueso; se les da la forma que uno quiera, ovalada, cuadrada ó redonda. Se ponen á freir en el horno con manteca fresca y una vez tostados se dejan enfriar.

Se preparan de antemano cien gramos de manteca con cien gramos de caviar de Rusia. Se mezclan bien y se pone una capa de esta pasta sobre cada rebanada de pan. Después de hechos todos los canapés, se pican finísimos dos huevos duros, perejil y dos cornichóns y se pone un poquito como adorno en cada uno de los canapés.

Nota.—Los canapés de anchoa se hacen con el mismo procedimiento que para el caviar, pero en lugar de éste se pisan cien gramos de anchoas saladas y se hace la misma operación.

Nº. 76**Melón á lo gastrónomo**

Se corta un melón de buena clase (de los Cantaloup, v. gr.); se le sacan bien las semillas y se limpia por dentro con una servilleta.

Se pisan 200 gramos de hielo hasta ponerlo muy menudo y se llena con él las dos partes del melón.

Se cubre éste con un paño y un momento antes de servirlo se le saca el agua que deja el hielo.

Es comida muy apreciada por nuestros buenos *gourmets*.

CAPÍTULO V

CARNE DE CARNICERÍA

Nº. 77 Estofado ó boeuf á la mode

1º.—Se corta pulpa de cadera en pedacitos de ocho centímetros cuadrados.

Se pone en una palangana con sal, pimienta, laurel, tomillo, una copita de coñac, una copita de vino seco, y medio litro de vino francés tinto.

2º.—Se hace tostar en una cacerola una cebolla, cien gramos de tocino bien picadito, cuatro dientes de ajo, dos tomates; y una vez frito todo bien, se pone encima la carne con todo su condimento y se deja hervir despacio, bien tapada la olla y durante tres horas.

3º.—Se sacan los pedazos de carne y se echa al jugo dos cucharones de salsa madera para dar consistencia; se deja hervir media hora más el jugo.

Se sirve con una guarnición de legumbres, cocidas aparte de antemano, como ser. papas, zanahorias, nabos ó bien macaroni.

Nota.—Es plato de invierno.

Nº. 78 Estofado á la flamenca

1º.—Dos kilos de pulpa de cadera, mechada con tocino flaco, y atada como un salchichón con hilo de carreto bien ceñido.

Se pone á cocer con tocino picado, cebollas, laurel, dos clavos de olor, medio litro de vino seco.

Se deja reducir el vino hasta que quede casi seca la preparación y se dore la carne. Después se le agregan tres cucharones de caldo simple (núm. 1) y se deja hervir, bien tapada la olla, durante cinco horas.

2º.—Se cuecen aparte dos repollos blancos, seis zanahorias y doce papas, con un poco de jugo de carne.

Estas legumbres así cocidas se ponen como guarnición en la fuente con la carne cortada en tajadas y un poco de jugo.

Nº. 79 Lomo de vaca relleno

Se prepara el lomo quitándole el pellejo y las grasas. Se abre después á lo largo.

Se prepara un picadillo de carne con un poco de ternera, tocino y jamón. Una vez picado fino todo esto, se le pone sal, pimienta, dos yemas de huevos crudas y un poco de perejil picado. Se mezcla bien todo y se rellena con la preparación el lomo, que se cose y se pone á asar en el horno durante 45 minutos más ó menos.

Se sirve con una guarnición de tomates ó de otra legumbre, según la estación.

Nota—Si quedan restos de este lomo, después de la comida, se ponen en la heladera para fiambre, que resulta exquisito servido en jalea de carne.

Para que el lomo no se seque hay que ponerlo á enfriar, envuelto en un paño.

Nº. 80 Lomo mechado «Electoral»

Se prepara un lomo entero, sacándole únicamente el pellejo y la grasa.

Se corta un pedacito de tocino (lardon) de seis centímetros de largo y de un grosor menor de medio centímetro.

Si es en invierno se puede usar así, en verano conviene poner el tocino en hielo para que se endurezca y se pueda mechar mejor.

Se cuece el lomo cuarenta minutos en el horno con fuego vivo.

Se sirve según los gustos, con salsa, legumbres, croquetas de papas, trufas, hongos, etc, consultándose al efecto la receta correspondiente.

Nº. 81 Costillas de vaca á la parrilla

(Entrecotes)

Se ponen dos horas en la heladera, tres costillas de vaca, bien preparadas con sal y un poco de aceite.

En el momento de servir la comida se ponen las costillas en la parrilla sobre un fuego bien encendido y se asan dándoles una sola vuelta á los diez minutos más ó menos, cuando se juzgue bueno el punto.

Se sirven las costillas en la salsa ó guarnición preferida, y que debe estar de antemano preparada, ya sean papas sopladas, saltadas á la bordalesa, con manteca de anchoas, Maitre d'Hotel, Bearnesa, berros, etc.

Todas estas guarniciones pueden usarse con las costillas para plato de almuerzo.

Nº. 82

Chateaubriand

Se toma un lomo de vaca preparado, se cortan 15 centímetros del lado mas delgado (cola), y 15 centímetros del lado mas grueso, (cabeza), y el trozo que queda (el medio) se divide en tres ó cuatro partes que se aplastan un poco y con cuidado, para no machucar la carne.

Se le pone sal, aceite y se asa, sirviéndolo como las costillas de vaca.

Pero es de práctica, por ser un plato mixto, tanto

de almuerzo como de comida, servir el Chateaubriand sobre un pedazo de pan inglés preparado según el gusto del artista y frito para endurecerlo y darle más gusto.

Nota—Generalmente el Chateaubriand se sirve para almuerzo, con papas ó legumbres, y para comida con trufas, hongos, ó bien salsas, (bearnesa, anchoa, maître d'hotel), que se sirven aparte.

Nº. 83 Lomitos saltados
(*Tournedos*)

De un lomo regular se pueden sacar 12 ó 14 lomitos. No se aplastan; se dejan cortados nada más y lo más redondos que sea posible. Se les pone un poco de sal y se hacen saltar á la minuta sobre fuego vivo.

Se sirven cada uno con su crostón debajo y generalmente con salsa ó puré de papas.

En este último caso no se le ponen crostones.

Nº. 84 Rumsteck á la inglesa
(*Vulgo churrasco*)

Se toma un kilo de pulpa de cuadril y se divide en cinco bifes.

Se les pone á estos sal y un poco de aceite, y sin achatarlos se asan como las costillas y se sirven según los gustos.

Los ingleses prefieren el rumsteck con papas cocidas, ó con un *maspateta* que se encuentra mas adelante. (Véase el índice).

Nº. 85 Bifes á la portuguesa

Un kilo de carne de vaca, de espinazo ó de chorizo.

Se divide en diez bifes que se aplastan un poco y se les pone sal y aceite fino. En el momento oportuno de la comida se ponen en la parrilla para que se asen en fuego vivo, en ocho ó diez minutos no más, y se sirven con la guarnición que se haya elegido.

Los bifes son plato de almuerzo casi obligatorio, y se sirven de muchos modos.

Conviene advertir que deben estar cocidos á punto, es decir, ni crudos, ni pasados y sin jugo. Esto por otra parte depende del gusto del dueño de la casa ó de la persona á quien se destinan.

Nº. 86 Costillas de ternera

Se toman diez costillas de ternera con el hueso, y se preparan quitándoles pellejo y grasa. Se achatan un poco, y se les echa sal y aceite y se ponen en la heladera.

En el momento oportuno de la comida se ponen en la parrilla y se sirven según el menú.

Si se quieren á la milanesa, se preparan de antemano, pasándolas una vez por pan rallado ó pisado, y después por huevos batidos con sal y un poco de queso parmesano rallado, y otra vez por el pan.

Se frien en sartén con poco aceite, ó con manteca fresca.

Se sirven con tajadas de limón ó bien con una salsa.

Nº. 87 Pecho de ternera con salsa blanca (Blanquette)

1º.—Se cortan dos kilos de pecho de ternera en pedacitos de cinco centímetros cuadrados, y se ponen en agua fría á hervir.

En cuanto hierve el agua se espuma bien y se echa

después la carne en una palangana con agua limpia y fría para lavarla bien, pedazo por pedazo.

2º.—Se hace de antemano una salsa alemana (véase la receta) y se ponen en ella los pedazos de ternera á cocer, durante unos 40 minutos.

Después se sacan los pedazos de carne, poniéndolos en una palangana. Se añade á la salsa alemana 6 yemas de huevo batidas con un poco de moscada y jugo de limón. Se cuele la salsa sobre la carne y se sirve en una fuente de guisos.

Nota.—Del mismo modo se prepara el pecho de carnero; pero es generalmente para la gente de servicio. El carnero requiere para cocerse bien lo menos una hora y veinte minutos.

Nº. 88 Guiso de ternera (Ragout Bourgeoise)

Se corta un kilo de pecho de ternera en pedacitos, que se ponen á freír en una cacerola con un poco de grasa de cerdo.

Después de dorada la carne, se pone una cebolla, cuatro zanahorias cortadas en cuatro pedazos á lo largo, un diente de ajo, una hoja de laurel y un tomate dividido en cuatro pedazos.

Se revuelve todo bien cinco minutos; se le echa 150 gramos de harina; y se sigue revolviendo para que la carne tome la harina.

Se agrega sal, pimienta, un vaso de vino seco, y agua hasta cubrir la carne; y se deja cocer en el horno durante una hora y media.

Como guarnición se pueden agregar papas, porotos ya cocidos, arvejas y cebollitas.

Nota.—Este es plato de invierno y de mucho recurso cuando el servicio es numeroso.

Otra.—Se hace igualmente con carne de carnero, pero se debe dejar cocer esta dos horas y media.

Esto es lo que se llama en los restaurants *Navarin* ó *ragoût de mouton*.

Debe servirse siempre muy caliente y sacarle bien la grasa antes.

Nº. 89 Lomitos de ternera

(*Noisettes de veau crouçons*)

Se toma un kilo de carne de espinazo de ternera, se limpia bien de huesos, pellejos y grasa; se divide en dos pedazos á lo largo; de cada pedazo de estos se hacen 8 bifecitos; se les pone un poco de sal y se aplastan algo dejándolos lo más redondos posible.

A la hora de servir la comida, se hacen saltar en una sartén sobre fuego muy vivo.

Se hacen freir unos pedacitos de pan (*crouçon*) cortados redondos y se ponen en la fuente en corona, cada *crouçon* con un bifecito.

Se sirve así y con una salsa, siendo preferible la de tomates frescos, muy caliente.

Nº. 90 Lomitos á la modistilla

(*Filet mignon grisette*)

Se preparan diez bifecitos como se indica en el número anterior (89). Una vez saltados, se pone cada bifecito en un platito de porcelana (plato de huevos) con un poco de manteca abajo; se hace una corona alrededor del bife con unas papitas nuevas, redondas y bien fritas.

Se deshace una cucharadita de jugo de carne en un poco de vino seco y cincuenta gramos de manteca y se echa sobre cada bifecito antes de servirlos, una cucharadita.

Nota. — Es un plato riquísimo, de vista y económico.

Nº. 91 Lomito de ternera (Victor Hugo)

Se toma un lomo ó dos de ternera, el lomo fino se entiende. Se divide en diez pedazos cortados á lo ancho, es decir, que cada uno de ellos debe tener unos ocho ó diez centímetros.

Se recortan un poco los ángulos para darle forma parecida a un corazón, se achatan un poquito, se les pone sal, aceite fino y pimienta mezclados con cien gramos de manteca derretida.

Se pasan de á uno los lomitos por este aceite y se ponen en seguida en pan pisado. No debe confundirse sin embargo con la milanesa. Se trata de *pan solo*, *nada de huevo*.

Se ponen los bifecitos en la parrilla cinco minutos; se les da vuelta y se tienen otros cinco minutos más.

Se sirve en torno de un puré de arvejas que se verá en la receta respectiva.

A cada bifecito, antes de servirlo se le pone una porción de manteca del tamaño de una avellana.

Nota.—Este es uno de los platos que los franceses llaman *chic*.

Nº. 92 Fricandó á lo Barreiro

Se toma un kilo y medio de pulpa de la pierna de ternera, del medio y parte de adentro.

Se le quitan los pellejos y grasa, y se mechá con tocino como si fuese un lomo de vaca.

Se pone en una cacerola un poco de tocino cortado menudo, una cebolla, dos zanahorias, laurel y un tomate; y se hace dorar bien la carne en esta preparación, teniendo el cuidado de poner la carne con el tocino (*lardons*) arriba.

Después de dorar la carne se le agrega un vaso de vino seco, sal y unos granos de pimienta negra (no molida, porque esta ensuciaría el tocino).

Se tiene en el horno dos horas, con medio litro de caldo núm. 1; después se saca el *fricandeau*, se cuela el jugo y se pone todo junto en una cacerola.

Se puede servir conjuntamente ó aparte una guarnición de legumbres, puré de papas ú otro, según lo indique el menú.

Nº. 93 Brochette de ternera á la Patti

1º.—Se corta un lomo fino de ternera en pedacitos como se hace con los riñones; se corta la misma cantidad de pedacitos de tocino flaco (inglés si fuera posible); se mezcla todo y se le pone sal, pimienta, perejil picado (poquito), una copita de vino Marsala, una cuchara de aceite fino; y se revuelve bien todo.

Se toma una brochette y se ensartan, alternados, 10 pedacitos de carne y 10 de tocino.

Después se espolvorean con pan pisado y se asan en la parrilla á fuego vivo, en unos doce minutos.

2º.—Se hace saltar en la sartén con aceite y sobre fuego muy vivo, un tarro de hongos (*cépes*); y se sirven bien calientes con las *brochettes*.

Para saltar los hongos se pone en el aceite sal, pimienta, un poquito de jamón bien picado y perejil, (poquito tambien), mezclado con pan pisado (rallado).

Nota—Se puede poner un poco de ají, si gusta,

Otra—La brochette se puede servir tambien con papas fritas ó con una maitre d'hotel, que es lo más general.

Nº. 94 Escalopines de ternera á la Romana

Se preparan diez lomitos de ternera, como se indica en el Nº. 90; se les pone sal y se pasan, uno por uno, por harina, (como se hace con el pescado para freir).



Se hacen saltar en un poco de aceite mezclado con manteca y se sirven colocados en corona en una fuente con guarnición de tomates frescos (según se ha indicado) con legumbres á la jardiniera ó con puré, según los gustos.

Nº. 95 Pecho de carnero Menipea

(Epigrammes françaises)

Se cuecen como en puchero dos pechos de carnero. Después de cocidos se le sacan todos los huesos y se ponen á enfriar prensados.

Después se parte cada pecho en seis trozos dando á cada uno de estos la forma de corazón.

Se preparan como una costilla á la milanesa y se frien.

Este plato se sirve por lo general con una guarnición de legumbres ó con puré.

Nº. 96 Paletas de carnero rellenas

(Balotines)

Se arreglan dos paletas de carnero, quitándoles los huesos y cortándole la carne que sobresale, y poniéndole sal y pimienta.

Se hace un picadillo de carne de cerdo como para galantina y se rellenan las paletas con él, se cosen bien, y se ponen en la cacerola como si fuese la ternera mechada (Nº. 92).

Se tiene en el horno durante tres horas proximate; se pasa bien el jugo; y se sirve con una guarnición de legumbres.

Es plato de invierno.

Nº. 97 Costillas a la Inglesa

(*Moutton-Chopp*)

Se prepara bien un lomo de carnero (llamado vacío); se le saca la grasa todo lo posible y también el hueso del espinazo.

Se corta el vacío en cinco partes; se arrolla cada una separada; se aplasta un poco y para que se mantenga enrollada se atraviesa de parte á parte con un fierro.

Se le pone sal y aceite y á la minuta se pone en la parrilla. Se asa en diez minutos por cada lado, cuando menos, y se sirve á punto con papas cocidas al natural ó fritas.

Nº. 98 Pierna de carnero asada

Después de sacarle el hueso del cuadril y la grasa á una pierna de carnero, se le ponen de la parte del mango dos dientes de ajo (si gusta en la casa) sal y pimienta; y se tiene en el horno 45 minutos.

Se puede servir con papas asadas, porotos al jugo ú otras legumbres.

Nota—Es un plato de invierno excelente y de doble uso. Los restos se pueden servir bien como fiambre, en compañía de jamón ó salchichón.

Hay que saber aprovechar todo; principalmente en situaciones que no permiten derroches.

Nº. 99 Costillas de carnero

Es tan universal y general el uso de este plato que cualquiera persona sabe prepararlo.

Una costilla de carnero bien hecha es un plato riquísimo, que en Londres y en París muchos dandys comen á menudo.

Un par de huevos pasados por agua y una costilla de carnero es en Europa el verdadero almuerzo de un escritor que no ha alcanzado la popularidad que da rentas y permite grandes menús.

Aquí es un plato democrático y chic á la vez.

Se puede preparar de muchos modos, pero si no son asadas á la parrilla, las costillas de carnero no valen nada.

Y creemos que no hay más que decir.

Nº. 100 Lomitos de carnero Salmi

Se toman doce lomitos de carnero (*lomitos finos de interior*, se entiende).

Se limpian bien de pellejo y grasa; se achatan un poquito y se mechan con cuatro pedacitos de tocino (lardones); se pone en una palangana con sal, pimienta en grano, una cebolla cortada, una zanahoria, laurel, tomillo y dos vasos de vino francés tinto; y se dejan en este adobo 24 horas, en la heladera.

Al día siguiente se sacan los lomitos, se ponen sobre un paño para secarlos bien, se saltan en sartén sobre fuego muy vivo.

Se sirven en corona, cada lomito con su croûton y se sirven con una salsa salmi preparada de antemano (véase el número 35).

Nº. 101 Corderito á la Marengo

Tómese un cuarto delantero de corderito, córtese en pedacitos, hágase saltar en la sartén con un poco de grasa de cerdo.

Una vez que esté bien tostado el cordero, se pone una cebolla picada menudita, un diente de ajo y una hoja de laurel.

Se deja saltar todo unos cinco minutos más y estando la cebolla bien dorada, se agregan seis tomates

cortados en tajos; y se deja diez minutos más al fuego.

Antes de servirlo se le pone un poquito de perejil picado fino.

N.º 102 Corderito salsa blanca

(*Blanquette fricassée*)

Se corta el corderito del modo que se indica en el número anterior (101).

Se pone á hervir en agua fría con sal y después de espumar se sacan los pedacitos de carne, se lavan bien en agua fría y se ponen á cocer en una cacerola con una salsa alemana (núm. 49).

Después de 45 minutos se añaden seis yemas á la salsa, con un poco de pimienta y el jugo de un limón.

Antes de servir se agrega un poco de perejil picado.

N.º 103 Costillas á la Villeroy

Se preparan doce costillas de cordero, se les pone sal y se hacen saltar en la sartén con un poco de grasa de cerdo y manteca, durante 10 minutos; en fuego vivo. Se sacan después las costillas y se ponen sobre una piedra marmol hasta que se enfríen, oprimidas por un peso de cinco kilos.

Cuando las costillas están frías se les sacan los trozos de pellejo y grasa que hayan quedado al rededor, á fin de que se les deje lo más redondos posible.

Concluido este preparativo se hace una salsa Villeroy (núm. 51); y estando bien caliente esta salsa se mojan en ella las costillas una á una y se dejan enfriar otra vez sobre el marmol, poniendo debajo para que no se peguen un poco de pan pisado.

Una hora después se toman las costillas y sacando-

les el exceso de salsa del rededor, se pasan una á una como la milanese.

Nota.—Las costillas Villeroy deben freirse en una fritura bien caliente y abundante para no tener que darlas vuelta, pues si esto se hiciera se destrozarian.

Nº. 104 Costillas de cordero á la parrilla

Córtese un cuarto delantero de cordero en pedacitos de diez centímetros; se les pone sal y un poco de aceite y se asan en la parrilla sobre fuego vivo, durante unos veinte minutos, mojándolos de vez en cuando con aceite caliente para que se sequen.

Se ponen en corona en una fuente redonda con una guarnición de papas fritas cortadas como para juliana y bien fritas.

Es este riquísimo plato, especial para almuerzo.

Nº. 105 Pierna de corderito asada

Se pone un cuarto trasero de corderito á asar en el horno. Necesita una hora para el punto.

Se sirve con guarnición de papas, croquetas, legumbres ó puré.

Nota.—Lo sobrante de una pierna de cordero se sirve como fiambre cortado en tajadas y con una salsa Tártara.

Nº. 106 Chivito saltado á la bearnesa

Se corta la mitad de un chivito en trozos de cinco centímetros. Se hacen saltar en la sartén con un poco de grasa de cerdo y sobre el fuego vivo.

Se le pone sal, pimienta, una hoja de laurel.

Cuando está la carne bien dorada se ponen dos ce-

bollas cortadas en rebanadas finas, dos dientes de ajo, y se deja todo diez minutos más.

Se añaden después 100 gramos de jamón crudo bien picado y medio kilo de papas cortadas también en rebanadas como para freir.

Se hace saltar todo diez minutos más, se agrega un vaso de vino seco y un poco de perejil picado y se deja bien tapado doce minutos sobre la plancha de la cocina.

Se sirve bien caliente.

Nota.—La otra mitad del chivito se puede poner á asar en el horno, veinte minutos, con fuego vivo, y se sirve caliente ó bien como fiambre, que es excelente, acompañado de una ensalada de papas flamencas (núm. 73).

Nº. 107 Chivito saltado á lo Cazador

Se corta un chivito en pedacitos de cinco centímetros; se saltan en la sarten diez minutos sobre fuego vivo, con grasa de cerdo mezclada con un poco de aceite.

Una vez las carnes bien doradas. se pone una cebolla picada fina, cien gramos de tocino flaco en pedacitos de un centímetro cuadrado y una hoja de laurel.

Se salta diez minutos más. Se saca después la grasa y se pone en la sarten con la carne y media botella de vino francés (Borgoña ó Burdeos); se hace hervir 20 minutos en fuego vivo; después se agregan dos cucharadas de salsa Madera Nº. 26. Se sirve caliente en una fuente, rodeada de croutons fritos y con un poco de perejil sobre el guiso.

Este plato puede hacerse á la minuta, teniendo una buena cocina; sino debe prepararse de antemano.

Nº. 108 Cerdo (siempre bien cocido)**Costillas de cerdo en salsa Robert**

(*Salsa de mostaza*)

Se preparan doce costillas de cerdo, achatándolas algo y poniéndolas en una sartén con un poco de grasa de cerdo (muy poca pues las costillas son de por sí bastante gordas).

Una vez bien cocidas y tostadas, cosa de veinte minutos; se saca la grasa, se echa en la sartén dos copitas de vinagre bueno y se dan vuelta las costillas.

Se agregan dos cucharones de salsa Madera mezclada con dos cucharitas de harina y mostaza inglesa deshecha antes en un poco de agua.

Se salta todo diez minutos más y se sirve muy caliente.

Aparte se puede servir papas al natural ó fritas, según el gusto.

Nota—Se puede también asar las costillas sobre la parrilla.

Deben dejarse cocer bien, como toda carne blanca; y por lo general se sirven con puré de papas ó papas fritas.

Otra—Las costillas de cerdo constituyen un fiambre de fantasía, servidas así, con salsa Tártara.

Nº. 109 Lomo de cerdo asado

Se toma un lomo de cerdo, se limpia bien, quitándole las venas y un poco de la grasa que generalmente lo envuelve.

Se pone en una asadera con sal, y salpicándolo con unos pedacitos de orégano que se deben hacer penetrar en la carne.

Se cuece lo menos una hora y 15 minutos y se sirve cortado en tajadas, con una guarnición según el menú ó el gusto.

Nº. 110 Churrasco de cerdo á la parrilla

Se corta un pecho de cerdo en dos partes, á lo largo.

Se le echa un poco de sal y unas gotas de agua,

Se pone á asar en la parrilla, cosa de 25 minutos en fuego regular; se le debe dar vuelta varias veces.

Se sirve con legumbres ó porotos saltados de los llamados de manteca.

Es un plato fuerte y conviene para el servicio.

Nº. 111 Salchichas frescas al vino blanco

Conviene elegir salchicha fresca y de buena calidad, de una casa de confianza.

Se pone un kilo de salchichas en una asadera, con un poco de vino seco, y se tiene en el horno quince minutos.

Después se saca la salchicha y se pone en la asadera un cucharón de salsa Madera y se reduce á fuego vivo.

Se echa la salsa sobre la salchicha; y aparte se sirve en una fuente papas cocidas ó preparadas de otro modo, según los gustos.

Nº. 112 Morellas asadas á la parrilla

Se toma un kilo de morcilla, se corta en pedazos de ocho centímetros y se pone á asar en la parrilla pinchándola antes con la punta de un cuchillo para evitar que revienten mientras se asan.

Basta generalmente un cuarto de hora para asarla en punto.

Se sirve aparte puré de papas.

Nº. 113 Morcillas á la Provenzal

Después de cortar la morcilla como se indica en el

número anterior (112), se le saca la piel, se envuelve bien el relleno en harina de trigo, como si fuera pescado para freír, y se frie en una sartén con grasa de cerdo, sobre fuego vivo.

A los quince minutos se saca la grasa y se echan dos copitas de vinagre que se deja reducir algunos minutos.

Se sirve muy caliente.

Nº. 114 Albóndigas (Crepinettes)

Se hace un picadillo de carne de cerdo con un kilo de pulpa, medio kilo de grasa de cerdo cruda y 200 gramos de pan mojado en leche.

Se pasa dos veces por la máquina de picar carne, y después se empolvorea con sal, pimienta y moscada.

Se pone en una mesa un trozo de piel de cerdo, remojada de antemano en agua tibia para extenderla bien.

Se hacen dieciocho montoncitos con el picadillo; se corta al rededor de cada montoncito la piel necesaria para cubrirlo y se le da una forma ovalada, chata.

Después se ponen los *crepinettes* en una asadera y se cuecen en el horno durante veinte minutos y se sirve según el gusto ó el menú, y muy caliente.

Nota—Se puede añadir al picadillo un tarro de trufas cortadas en rebanaditas.

Nº. 115 Patitas de cerdo en la parrilla

Se toman seis patitas de cerdo frescas, se lavan bien, se chamuscan con un poco de aguardiente y se limpian todavía con un paño.

Se atan después con un hilo de carreta de a pares y se cuecen como puchero en agua con sal, cebolla, laurel, clavo de olor y tomillo, de *todo poco*.

Al cabo de cuatro horas cuando menos, se ve si las patitas están cocidas y se envuelven en un paño para dejarlas enfriar en lugar fresco.

Cuando están frías se parten por la mitad siguiendo el hueso del medio y se ponen en una palangana con un poco de sal, pimienta y grasa de cerdo derretida.

Se saltan diez minutos con un poco de pan pisado (*panure*) y se ponen en la parrilla sobre fuego regular y cuidando de que no se quemen.

Es plato rico, de invierno y de almuerzo.

Nota.—Para el punto de este plato debe tenerse en cuenta que las patitas estén bien cocidas pero no deshechas.

CAPÍTULO VI

INTERIORES

Nº. 116 Cabeza de ternera, salsa ravigatte

Se toma una cabeza de ternera, se divide en dos partes y se le sacan los huesos del interior.

Se lava bien varias veces y se pone á cocer en agua fría con sal, una cebolla entera (con cuatro clavos de olor en ella metidos), dos zanahorias y dos hojas de laurel.

Se deslíen cincuenta gramos de harina en un poco de agua fría, y se echa también esta preparación en la olla. La harina hace que la cabeza quede más blanca.

Una vez cocida la cabeza, lo que tarda de una hora y cuarto á hora y media, se saca y se lava bien en agua tibia y sal; se pone en una fuente con perejil fresco al rededor (el perejil entero, sin picar).

Aparte se sirve una fuente con papas al natural, y una salsa ravigatte en la salsera.

Se puede servir también con salsa de tomate, de tortuga ú otra que pida el menú.

Nº. 117 Cabeza de cordero ó chivito asado

Se corta por la mitad la cabeza de cordero (ó de chivito) y se pone en una asadera con sal, pimienta, cebolla finísima, un poco de ajo y un poco de pan pisado.

Se asa en el horno, en unos cuarenta minutos, y se puede servir caliente, aunque es preferible como flambé.

Nº. 118 Mondongo á la "mode de Caen"

Se debe elegir un mondongo de vaquillona, crudo.

Se corta en pedacitos de cinco centímetros cuadrados y se cortan del mismo modo dos patas de ternera.

Todo se pone en una palangana con 300 gramos de tocino flaco en pedacitos de dos centímetros, cuatro cebollas, cuatro zanahorias en tajadas, seis dientes de ajo, cuatro tomates, dos hojas de laurel, sal, pimienta, 4 clavos de olor, una botella de vino seco, dos copitas de coñac.

Preparado todo esto se echa en una olla agregando un cucharón de caldo simple (núm. 1), y se tapa aquella hermeticamente.

Con fuego regular debe tenerse toda la noche, es decir, siete ú ocho horas.

Después se destapa la olla, se saca la grasa, y se sirve muy caliente en una fuente con tapa.

Nota—Este plato puede guardarse en invierno lo menos ocho días, en lugar fresco; y se puede aprovechar hasta dos veces en una semana, evitando el preparatorio que es algo largo y costoso.

Nº. 119 Mondongo saltado "á la Lyonnaise"

Se compra la cantidad necesaria de mondongo cocido y se corta en pedacitos de cinco centímetros de largo y uno de ancho.

Para mayor seguridad del cocimiento y limpieza se hace hervir cinco minutos.

Se pone después en un colador; y mientras destila

el agua del cocimiento, se hace tostar en una sartén con grasa de cerdo, dos cebollas en rebanadas.

Sobre esto se echa el mondongo bien seco y se salta quince minutos sobre fuego vivo, agregando sal, pimienta y perejil picado.

Antes de servirlo se agregan unas gotas de vinagre.

Nº. 120 Mondongo Provenzal

Una vez saltado el mondongo como se indica en el número anterior (119), y antes de echarle el vinagre, se ponen dos cucharones de salsa de tomate, frescos o de conserva, y se sirve bien caliente en fuente tapada.

Nº. 121 Mondongo à la "Fillip" (*De Buenos Aires*)

Se toma una cantidad de mondongo cocido (20 centésimos); se corta en cuadraditos de cuatro centímetros; se lava bien dos ó tres veces en agua tibia; se hace una buena salsa alemana y en ella se cuece el mondongo durante una hora y media.

Después se echa en la salsa 50 gramos de jamón crudo picado, seis yemas de huevos batidas con el jugo de un limón y un poco de perejil picado y queso parmesano rallado.

Se sirve bien caliente.

Nº. 122 Mondongo á la catalana

Una vez preparado el mondongo á la provenzal (nºm. 120), se le añade medio kilo de garbanzos de Castilla, ya cocidos aparte; y se deja hervir todo junto treinta minutos.

Se sirve bien caliente.

Nº. 123 Mondongo á la Marsellesa

Se toman veinte centésimos de mondongo cocido, se corta en pedacitos de ocho centímetros cuadrados, se les pone sal, pimienta, aceite y un poco de pan pisado (*panure*).

Se asan diez minutos en la parrilla y se sirven con un poco de maitre d'hotel (núm. 46), mezclada con una cucharadita de mostaza francesa.

Es plato raro y muy apreciado por los gastrónomos.

Nº. 124 Patas de ternera

Se cuecen cuatro patas de ternera (como se indica para la cabeza de ternera), sacando el hueso del medio.

Una vez cocidas se sirve aparte una salsa *vinagrette ravigotte*, de tomate ó picante, según el menú.

Nº. 125 Patitas de carnero

Se compran 18 patitas de carnero cocidas á punto, es decir, bien cocidas; se parten por la mitad, sacándose el hueso, y se lavan dos ó tres veces en agua tibia.

Se ponen á hervir en agua y sal, veinte minutos lo menos.

Se sirve después con una salsa picante, ó de tomate; ó bien al natural, en ensalada con huevos cocidos duros y encurtidos.

Nº. 126 Papitas á "la poulette".**Salsa blanca**

Se preparan 18 patitas como se indica en el número

anterior (124) y se ponen en una cacerola á hervir diez minutos con una salsa alemana, y se añade seis yemas de huevo con el jugo de un limón.

Se sirve muy caliente.

Nº. 127 Hígado de ternera saltado

Se toma un pedazo de hígado de ternera. se corta en tajadas de un centímetro de grueso, y se ponen en harina como el pescado para freir.

Se ponen en la sartén cien gramos de manteca y se deja que tomen color. Entonces se frien las tajadas de hígado, echándolas una por una, espolvoreadas con sal, pimienta y perejil picado.

Se fríen en unos ocho minutos con fuego vivo.

Antes de servirlos se les echa unas gotas de vinagre.

Nº. 128 Hígado de ternera á la italiana

Recortado en pedazos el hígado de ternera, se echan en una cacerola unas cuantas cucharadas de aceite, perejil y orégano picados, con algunos hongos bien picados, y se coloca encima una hilada de pedazos de hígado. Se vierte de nuevo aceite sobre ellos y se espolvorean con perejil orégano y hongos, como anteriormente, pero salpimentado fuerte esta vez.

Otra capa de hígado y otra de aliño, y así sucesivamente hasta que no quede más hígado, terminando con una capa de hongos y hiervas finas.

Se cuece todo esto á fuego lento con un vaso de vino blanco y bien tapada la cacerola.

Cuando está cocido el hígado se saca de la cacerola y se ponen los pedazos en una fuente, echándoles por encima su propio aliño, reforzado con jugo de carne.

Nº. 129 Brochettes de hígado

Se corta hígado de ternera en pedacitos de dos centímetros de ancho y tres de largo, y otros tantos pedacitos de tocino del mismo tamaño.

Se ensartan alternados en una brochette y se ponen en la parrilla á asar espolvoreados con sal, pimienta y un poco de aceite.

Quedan fritos en unos doce minutos.

Se sirven con un poco de manteca maitre d'hotel.

Nº. 130 Sesos de ternera ó de carnero**saltados en manteca negra**

Se limpia un seso de ternera (ó de carnero), se cuece con sal, un poco de vinagre y una hoja de laurel, cosa de treinta minutos.

Se deja enfriar, se divide después el seso en cuatro partes iguales, se pasa por harina y se pone en la sarten con cien gramos de manteca ya desleída y caliente.

Se salta cinco minutos y se le pone unas gotas de vinagre y perejil picado.

Nº. 131 Sesos de ternera en salsa**de tomate**

Después de cocidos los sesos de ternera, como se indica en el número anterior (130), se corta igualmente en cuatro partes iguales y se pone en una fuente diez minutos en el horno para calentarlos.

Se vierte encima salsa de tomate fresca y se hace alrededor una corona de papas al natural cocidas y peladas.

Nº. 132 Lengua de vaca en salsa picante
« á lo perlodista »

Se toma una lengua de vaca, la más grande que se consiga y se hace hervir para quitarle la piel.

Se lava bien después y se cuece estofada, lo menos dos horas y media.

Se saca la lengua, cuando se considera cocida á punto, se corta en 12 ó más tajadas y se sirve en una fuente redonda, en corona.

Encima se vierte una buena salsa picante, ó de tomate; ú otra que convenga, pues no siempre es picante aquello que da título al plato.

Nº. 133 Lengua de vaca, envuelta
« bachillera »

Después de preparada una lengua de vaca, como se indica en el número anterior (132), se hacen de ella diez y ocho tajadas delgaditas.

Se prepara aparte un picadillo con una cebolla picada y bien dorada, un poco de jamón, pan mojado en leche, perejil picado, medio tarro de hongos franceses y un poquito de salsa Madera.

Este picadillo debe estar algo duro.

Se pone cada tajada de lengua en un pedazo de papel resistente, cortado en forma de corazón. Se doblan los bordes bien.

Para servirlos se calienta en el horno unos quince minutos y á fin de evitar que se queme el papel, se unta en aceite.

Nº. 134 Mollejas de ternera
(Vis de veau)

Se compran 50 centésimos de mollejas, se ponen en agua fría se lavan varias veces.

Después se hacen hervir en agua pura y estando hirviendo, se ponen otra vez en agua fría; se limpian bien de pieles y nervios; se dejan prensados en un paño durante tres horas para que se sequen bien.

Se hacen saltar en una sartén hasta que queden dorados y luego se cuecen en una cacerola una hora y media con salsa Madera.

Se sirven las mollejas según los gustos; con arvejas, hongos ó puré de papas, según el menú.

Se sirven también cortados en rebanaditas y con papas saltadas, pero secados solamente con un poco de vino seco y perejil.

Nº. 135 Riñones saltados

(Con vino seco, Madera ó Champagne, según rece el menú, aunque rara vez el vino toma el camino de la sartén, yendo más bien á regalar la garganta del cocinero. Pero la fé salva á las almas.)

Se cortan en pedacitos doce riñones de carnero. Cada riñón dará ocho pedacitos redondos, que se hacen saltar en la sartén con un poco de grasa de cerdo y manteca, durante cinco minutos, sobre fuego muy vivo, cuidando de que los riñones suelten el agua.

Pónese unas gotas de vino, y se salta dos minutos; se pone un cucharón de salsa Madera, se sirve con una corona de *croutones*, en triángulo y fritos en manteca.

Se puede servir también en medio de un molde de arroz cocido á la milanesa. (Véase esta receta.)

Nº. 136 Riñones de ternera saltados

Se corta el riñón crudo, después de limpio de sebos y pellejitos, en pedazos de dos centímetros cuadrados

y se saltan sobre fuego vivo, en sartén ancha, con manteca de vaca ó de cerdo, sal y pimienta.

Así que han tomado color los riñones se sacan de la sartén y se echan en un plato.

En la misma grasa se echa una buena cucharada de harina, y antes que tome mucho color se moja con caldo ó con agua y se agrega perejil muy picado. é hirviendo esta salsa, se echan los riñones, y á los tres minutos se sirven y estarán tiernos.

Nº. 137 Riñones de ternera saltados con cualquier vino

Lo mismo que para la fórmula anterior, pero sin echar más que la mitad de caldo, se aumenta con dos copas de vino blanco ó tinto, con Jerez, Burdeos, Champagne, etc.

Nº. 138 Riñones de ternera fritos

Cortados después de limpios, se frien en manteca de cerdo á fuego muy vivo, pero hay que tener cuidado, porque una cosa es saltar y otra es freir, y es preciso retirarlos de la sartén así que empiecen á estallar.

Estos son los riñones que se sirven revueltos con una salsa de tomate muy espesa.

Nº. 139 Hígado de cerdo saltado

Cortado en pedazos pequeños iguales, el hígado de cerdo, se salta en la sartén con manteca y se voltea mucho para que la cocción sea uniforme. Se espolvorea con sal, pimienta y se sacan los pedazos de hígado de la sartén cuando están muy pasaditos.

En la grasa del salteo se echan finas hierbas muy picadas y media cucharada de harina, con un cucharón de caldo y un poquito de vinagre.

Así que la salsa está trabada, se vuelven los pedazos de hígado á la sartén para que se empapen y cuezan en la salsa, nada más que dos minutos, añadiendo una cucharada de ron ó de coñac para aromatizar el guiso en el momento de servir.

Nº. 140 Riñones á la Inglesa

Se toman doce riñones de carnero, se les quita la piel y se abren al medio sin separarlos.

Se achatan un poco con un cuchillo; se le pone sal y un poco de aceite. Se colocan de á dos en una *brochette*, se asan en la parrilla 12 minutos y se sirven sin retirar la *brochette*; se hace saltar aparte en una sartén, unas tajadas de jamón, y se colocan encima de los riñones.

Aparte se sirve una fuente de papas cocidas al natural.

Nº. 141 Riñones saltados « á la Ristori »

Se hacen saltar, según las indicaciones del número 135, doce riñones.

Una vez saltados, en vez de salsa se les pone 50 gramos de manteca mezclados con cuatro anchoas bien picadas; el jugo de un limón y perejil.

Se hacen croûtones un poco grandes, fritos á la manteca y se echan á los riñones por encima.

CAPÍTULO VII

HUEVOS Y TORTILLAS

Nº. 142 Huevos pasados por agua

Elijanse huevos muy frescos, *caseros* como suele decirse, y sino estan bien limpios se lavan y refriegan con un poco de sal fina y limón, pues nada hay más feo que ver en la mesa una cáscara de huevo sucia. Esto solo predispone en contra del sencillo plato.

Para hacer los huevos á punto, se ponen en agua fria, en una cacerola, sobre fuego vivo. Al hervir el agua se pueden sacar los huevos que estarán cocidos como se dice generalmente (*mollet* ó á *la crème*).

Los ingleses prefieren los huevos más cocidos. Cuatro minutos en agua hirviendo bastan para este punto.

En invierno los huevos se sirven en una fuente especial con agua tibia ; y en verano en una servilleta doblada.

En algunas casas se acostumbra servir con los huevos pedacitos de pan inglés, cortados en bastoncitos de dos centímetros de ancho y tostadas para ponerle manteca.

Así es que no hay necesidad de recomendar que en estos casos se ponga manteca en la mesa.

Nº. 143 Huevos cocidos duros

Doce huevos se cuecen bien en agua hirviendo, en

doce minutos. En más tiempo se arriesgaría que las yemas se pusieran verdes lo que es repugnante.

Después se ponen á enfriar en agua helada para pe-
larlos sin dificultad.

Nº. 144**Huevos al plato**

Se toma un plato de porcelana, metal ó esmalte, y
y se le pone un poquito de manteca, ó aceite muy
fino, según el gusto de la casa.

Se deja calentar un poco y se pone en cada plato
un par de huevos, con sal.

Se tienen cinco minutos en el horno para calentar-
los arriba.

El tiempo para el cocimiento es del gusto de cada
uno.

No se echa pimienta nunca ; pues hay diferentes
gustos y es mejor que cada uno se sirva en la mesa
como lo prefiera.

Nº. 145 Huevos en manteca negra

(*Beurre noir*)

Se pone en una sartén pequeña un poquito de man-
teca y se deja derretir y calentar unos cinco minutos,
hasta que tome el color castaño claro.

Entonces se ponen los huevos y se tienen cuatro
minutos en el horno.

Se les echa sal y pimienta. Cuando se saca la sartén
se echan unas gotas de vinagre sobre los huevos y se
sirven muy calientes.

Nº. 146 Huevos á la ballarina

Se hacen los huevos como en el número anterior

(145); al sacarlos del horno se les pone un poco de queso parmesano rallado y se les da vuelta como una tortilla.

Se sirven con un rico queso parmesano arriba.

Es plato de capricho, como de gente de teatro.

Nº. 147 Huevos en colchón

Se hacen dorar cebollas y tomates como una Portuguesa (véase la receta); encima se echan un par de huevos; se ponen al horno con sal, pimienta y un poco de perejil.

Y nada más.

Nº. 148 Huevos con jamón

Se frie un momento una tajada de jamón y se echan encima dos huevos.

Se tienen cuatro minutos en el horno y se sirven en seguida.

Se pueden hacer en grasa de cerdo, con manteca y con aceite.

Nº. 149 Huevos fritos á la inglesa

Dos huevos fritos al natural, se ponen sobre un crouton tostado; y sobre los huevos dos pedacitos de tocino flaco de Europa, bien frito.

Es plato de almuerzo.

Nº. 150 Huevos fritos á la bearnesa

Dos huevos fritos al natural y servidos con un chorizo partido en dos y bien asado.

Los chorizos deben ser como los de campaña, especiales y fuertes.

Nº. 151 Huevos fritos con papas

Se frien en aceite papas, cortadas finitas como juliana; y una vez fritas se ponen en una sartén con dos huevos y se pasan al horno cuatro minutos.

Se les echa sal y pimienta.

Nº. 152 Huevos fritos á la española

Se ponen en una sartén chica, tres cucharadas de aceite fino y se dejan calentar bien.

Se echan los huevos de á dos cada vez y se sacan con una espumadera chata, cuadrada.

Se debe echar encima de los huevos aceite caliente de vez en cuando para que se cuezan las yemas.

En cuatro minutos quedan prontos, pues los huevos deben de estar blandos.

Nº. 153 Huevos fritos á la Parisiense

Se pone bastante aceite en una sartén, y se deja calentar bien como para fritura. Se dejan caer los huevos uno por vez. Se pone el huevo como una bola. Al efecto se revuelve con una espumadera redonda y chica.

Se sacan los huevos y se dejan secar del aceite sobre un paño.

Se sirven como plato ó como guarnición, según convenga al *menú*.

Nº. 154 Huevos al Emigrado Político

Los emigrados no son siempre capitalistas y deben forzosamente sujetarse á un presupuesto aproximado al de un Ministro sin cartera.

Por esta razón, cuando estos personajes paran en Hoteles, cavilan siempre buscando el modo de comer bien y gastar poco.

El que esto escribe lo sabe por experiencia propia.

Los emigrados piden, pues, un plato mas ó menos así :

Se prepara una guarnición portuguesa ; se pone en la hornilla un trozo de salchichón ó un chorizo y se asa bien. Se frien papas; cortadas finas como juliana; y se pone todo esto en un plato. Encima se echan dos huevos fritos

—Ya ve usted (dicen los emigrados) que es poca cosa un par de huevos y *nada más*.

Nº. 155 Huevos á lo Sportman

Se hace freir una tajada de jamón, se echa en la sartén un poco de portuguesa, y deja cocer todo junto unos cuatro minutos.

Encima se echan dos huevos. Se tienen cuatro minutos por el horno y se sirven con un poco de perejil picado.

Nº. 156 Huevos á la Tessero

Se hace dorar bien una cebolla cortada en tajaditas finas.

Se cortan dos alcahuciles y se doran lo mismo que la cebolla.

Encima se ponen dos huevos; y después de cuatro minutos de horno se sirve con un poco de queso parmesano por arriba.

Nº. 157 Huevos á lo Ernesto Rossi

Se hacen saltar en manteca unas trufas cortadas finísimas; se les echa sal y pimienta.

Se prepararan dos croûtons fritos con manteca y arriba se ponen las trufas.

Se frien dos huevos al natural y se ponen sobre las trufas.

Es plato de capricho como para cena de salida de teatro.

Nº. 158 Huevos à la Rossini

Se preparan dos riñones de corderito, asándolos à la parrilla bien à punto.

Encima se le pone un poquito de jamón picado menudo y perejil.

Después de cocidos, se ponen en un plato de porcelana; se le echa encima dos huevos y se tienen cuatro minutos en el horno.

Nº. 159 Huevos Meyerbeer pobre

Se hace freir salchicha ó chorizo cortado en tajadas.

Una vez fritos se ponen en un plato de porcelana, se le echa encima dos huevos y se tienen cuatro minutos en el horno.

Sal y pimienta.

Nº. 160 Huevos Meyerbeer rico

Se corta una tajada de *pâte de foie gras*, de un centímetro de ancho. Se pone en un plato de porcelana con unos pequeños croûtons de pan inglés. Se tiene tres minutos en el fuego y después se le echan dos huevos y se pasan cuatro minutos por el horno.

Sal y pimienta.

Nº. 161 Huevos pochés ó en camisa

Se pone à hervir un poco de agua con sal y unas gotas de vinagre blanco.

Cuando hierve el agua se echa con precaución, uno por uno, dos huevos.

Tapada la cacerola, se dejan cocer cuatro minutos los huevos. Se sacan con precaución también, con una espumadera redonda y chica.

Se dejan en un paño; se hacen dos croûtons á la parrilla con un poco de manteca, y en cada uno de ellos se pone un huevo.

Es plato inglés y como para almuerzo.

Nº. 162 Huevos á la Americana

Se hacen dos huevos pochés, como se indica en el número anterior (161); y al servirlos se pone de cada lado de los croûtons una porción de arvejas cocidas al natural y saltadas con un poco de manteca y sal.

Nº. 163 Huevos fin de siglo

(Para trasnochadores decadentes y neurasténicos)

Se hacen dos huevos pochés; como se indica en el número 161.

De antemano se prepara un poco de jugo de carne (véase la receta), y se pone en una taza de té.

Se echan en la misma taza los huevos y se sirve en baño de María, en un poco de agua tibia.

Nº. 164 Huevos à la Charpentier

(Cocotte)

Se ponen en una cacerolita de horno (que se encuentra en cualquier bazar), un poco de manteca, un pedacito de jamón y unas cuantas arvejas, y se tienen tres minutos en el fuego.

Después se echan en cada cacerolita dos huevos; se

dejan cuatro minutos en el horno y se sirven echándoles sal y pimienta.

Nº. 165 Huevos tripes

Se cortan en rebanaditas dos cebollas, se hacen cocer en agua con sal diez minutos; después se cuelan y se ponen en el horno con un poco de manteca, en una cacerola, durante otros diez minutos.

Se cortan en rebanadas diez huevos y se mezclan con perejil, sal, pimienta y moscada.

Se ponen los huevos con las cebollas en una cacerola y se echa encima una salsa Bechamel.

Se deja hervir todo cinco minutos y se sirve caliente en fuente con tapa.

Nº. 166 Huevos «Caramurú»

Con los huevos de la receta anterior se puede hacer un gratin, echando los huevos en una fuente de porcelana; se espolvorea con un poco de pan rallado y queso parmesano; se ponen en el horno y cuando están bien doraditos se sirven.

Nº. 167 Huevos rellenos

Se dividen en dos partes doce huevos cocidos duros y se les sacan las yemas.

Con estas, un poco de perejil, una cebollita fina y tostada con manteca y un poco de pan pisado, se hace un relleno, poniéndole para ablandarlo un poco de salsa Bechamel ó Alemana.

Se corta de los huevos una rebanadita chica en el fondo para que no se muevan y se ponen en un plato de porcelana, untado con manteca ó aceite.

Se hacen una ó más coronas, se rellenan los huevos, se les pone arriba un poco de queso y pan rallado.

Se tienen cinco minutos en el horno.

Nº. 168 Huevos en coquille

(Au gratin)

Se preparan diez huevos duros: se cortan en pedacitos de dos centímetros cuadrados, se les pone sal, pimienta, perejil y moscada; se mezclan con un poco de salsa Villeroy (no mucha), y se llena con esta preparación las *coquilles* untadas con manteca.

Se ponen en el horno por espacio de diez minutos con pan y queso rallado y un poco de manteca.

Nº. 169 Huevos revueltos al natural

Se rompen y se baten con sal y un poco de leche tres huevos. Se pone en una cacerola un poco de manteca y cuando está derretida, se echa en ella los huevos y se revuelve sin cesar con una espátula de madera.

Se prefieren blandos pero muy cocidos.

Nota—Los huevos revueltos se baten siempre con un poco de leche cruda.

Nº. 170 Huevos high-life

Del pan de forma de adoquin que se gasta para hacer los *sandwichs* se cortan rebanadas, en el sentido de lo ancho, de dos centímetros de grueso.

Con una copa, cuyo diámetro de boca sea algo menor que el cuadrado de la rebanada, se imprime hue-

lla en el pan, como quien se sirve de un sacabocados, y hasta media profundidad del grueso del pedazo.

Se vacía de miga la parte señalada en la rebanada, y quedará como una caja, que se afina y perfila con esmero, humedeciendo el pan con agua.

En un sartén grande, capaz para contener á lo menos cuatro rebanadas, se pone, en cantidad bastante, grasa de cerdo ó aceite de olivas, según el gusto de los comensales.

Sobre fuego vivo, y cuando está en punto de freír el líquido de la sartén, con mucha ligereza, se echan las rebanadas de pan, con la parte vaciada hacia arriba, y en cada hueco se echa un huevo, sin pérdida de tiempo, así que ha tomado color tostado el migajón.

Es fácil de comprender el efecto. Clara y yema del huevo, contenidas en el alvéolo del pan, se fríen allí dentro, al par que se convierten las rebanadas en picatostes muy doraditos. Se sacan y se sirven sobre una servilleta bien planchada, colocada encima de una fuente redonda de metal.

Esta receta es de Angel Mauro.

Nº. 171 Huevos revueltos con jamón

Se cortan unos pedacitos de jamón y se hacen tostar en una cacerola con manteca.

Una vez tostados se echa sobre ellos los huevos batidos *sin sal*. El jamón es siempre bastante salado. Se cuecen como el número anterior (169).

Nº. 172 Huevos revueltos con trufas

Se cortan unas rebanadas de trufas y se hacen saltar con manteca, sal, pimienta y moscada, 5 minutos.

Se echan encima los huevos batidos y se cuecen como el número 169.

Cuando están servidos los huevos se les echa con una cucharita gotas de extracto de carne de Liebig disuelto en caldo.

Nº. 173 Huevos revueltos, aux croûtons

Se hacen tostar en manteca unos croûtons cuadraditos.

Después se echan los huevos batidos y se cuecen bien pero cuidando que queden blandos.

Nº. 174 Huevos revueltos á la vizcaína

Se hacen los huevos según el número 169 y estando á medio cocer se les echa un poco de salsa portuguesa, un poco de perejil picado, sal y pimienta.

Nº. 175 Huevos revueltos al jugo

(Cómo para enfermos . . . y sanos)

Se hacen los huevos revueltos según el número 169, bastante cocidos y se sirven en un plato hondo. Encima se vierten dos cucharadas de jugo de carne caliente.

Nº. 176 Tortilla al natural

Se baten tres huevos con sal y pimienta. Nunca se echa leche á la tortilla porque se pega al fondo de la sartén.

Se pone un poco de manteca en una sartén chica, y se hace la tortilla redonda, enrollada ó á la francesa, y cocida al gusto del que ha de comerla.

Nº. 177 Tortilla con atun

Se pica un poco de atun, se hace freir con manteca y se hace con esta preparación la tortilla, según el número anterior (176).

Nº. 178 Tortilla con ostras

Se sacan las ostras de los tarros, se ponen en un paño y se exprimen fuertemente para sacarles toda el agua. Se hace la tortilla como lo indica el número 176.

Nº. 179 Tortilla con riñones

Se hacen saltar dos riñones de carnero, cortados finitos, y se les pone un poco de vino que se deja secar. Se hace una tortilla al natural y estando a medio cocer se le ponen los riñones.

Nº. 180 Tortilla con papas

Se fríen papas cortadas como para Juliana.

Se hace una tortilla al natural y se le ponen las papas así preparadas y un poco de perejil picado.

Nº. 181 Tortilla con espárragos

Se corta la punta de los espárragos verdes. Se cortan con la mano, es decir que se toman solamente las partes que se desprenden de por sí, para no poner pedazos duros. Se cuecen diez minutos en agua y sal. se cuelan y se dejan secar bien.

Se prepara una tortilla al natural; se hacen saltar los espárragos en un poco de manteca, con sal y

pimienta; y se *frien* en la *sarten* con los espárragos los huevos batidos.

Esta tortilla se hace generalmente á la francesa.

Nota.— Se puede hacer del mismo modo con arvejas.

Nº. 182 Tortilla á la paisana
(*O al Entenao*)

Se hace tostar un poco de cebolla; y estando tostada se pone la mitad de una ensalada de lechuga, picada fina; y se deja cocer cinco minutos.

Se mezclan con los huevos batidos sal y pimienta, y se hace la tortilla, pero en vez de enrollarla se le da la forma de una torta.

Nota.—En lugar de aceite ó manteca, algunos para hacer esta tortilla prefieren un pedazo de tocino gordo picado menudo.

Nº. 183 Tortilla con tomates

Se pican menudos unos tomates bien maduros; se *frien* en aceite cinco minutos; se echan sobre ellos los huevos batidos y se hace la tortilla según los gustos, arrollada ó chata.

Nº. 184 Tortilla con queso

Se prepara una tortilla al natural y se le ponen unos pedacitos de queso gruyere (tajadas muy finitas); se hace la tortilla en la forma preferida, pero con manteca.

Nº. 185 Tortilla de novlos

Se pican bien unos menudos de aves y un poco de

jamón y se hacen saltar con manteca, un poco de vino seco, sal y pimienta.

Se prepara aparte una tortilla al natural y á la francesa.

Antes de doblarla se le pone en el interior la fritura de menudos y jamón.

Doblada la tortilla y puesta en una fuente se le da un tajo á lo largo y se echa por esa abertura una cucharada de salsa Madera reducida.

Es plato rico y de fantasía.

Nº. 186 Tortilla con trufas ó con hongos

Se cortan en tajaditas unas trufas ú hongos; se hacen saltar con manteca, sal y pimienta, cinco minutos; se echa encima los huevos batidos y se hace la tortilla á la francesa.

Nº. 187 Tortilla de vlaje

Se hace una tortilla al natural y antes de arrollarla se pone en el medio un chorizo bien asado ó salchichas. Se debe dejar cocer bien esta tortilla teniendo en cuenta que es para comerla fría.

Nº. 188 Tortilla á lo Tax

Se cortan unos pedacitos de pan croûton y otro tanto de jamón; y se frien con una porción de la parte gorda del *pâte foie*.

Frito todo esto, se hace una tortilla á la francesa, no muy cocida, blandita ó bien *baveuse*.

(Este no es plato para tontos).

Nº. 189 Tortilla á lo Pallini

Se frien bien unas ostras con un poco de anchoa.

cortada fina. Se pone el fondo de un alcaucil, también picado y cocido de antemano, (es decir, hervido).

Se prepara una tortilla al natural con un poco de perejil y perifollo (*cerfenil*) bien picaditos.

Se echa la tortilla en la sartén y se hace redonda como una torta y dorada. Todo con bastante manteca.

Nº. 190 Tortilla con alcauciles

Se cortan los alcauciles en rebanadas finas y se frien en aceite. Estando bien fritos se echa sobre ellos los huevos batidos y se hace la tortilla á la francesa.

Nº. 191 Tortilla de familia

Se hierven en agua dos manojos de espinacas—tres minutos de fuego vivo,—se cuelan y se prensan en un paño para enjuagarlos bien.

Después se pican menuditos y se frien en sartén con sal y pimienta.

Se bate bien una tortilla de doce huevos, con un poco de sal, queso rallado y perejil.

Se ponen las espinacas también; se bate todo junto y se hace la tortilla bastante cocida, redonda y chata.

Nota—Esta tortilla puede servirse caliente ó fría.

Nº. 192 Tortilla con azúcar

Se prepara una tortilla al natural, En vez de sal se le ponen dos cucharadas de azúcar en polvo.

Se hace la tortilla con manteca y á la francesa.

Se le ponen arriba dos cucharadas mas de azúcar en polvo y se quema con un fierro enrojecido en el

fuego y que esté bien limpio para no manchar la tortilla.

Nº. 193 Tortilla quemada al ron

Se hace una tortilla con azúcar, como se indica en el número anterior (192); pero no se quema con el fierro.

Se vierte al rededor dos copitas de ron un poco caliente y antes de poner la tortilla en la mesa se le prende fuego,

Nº. 194 Tortilla con confitura

(*Celestina*)

Se hace una tortilla con azúcar (Nº. 192 . Antes de doblarla se le pone en el medio una cucharada de jalea de membrillo.

Se dobla, se pone en el plato, se espolvorea con azúcar y se quema con una varilla enrojecida.

Nº. 195 Tortilla á la suíza

Se pone en una palangana dos cucharadas de harina en un poquito de sal; se deshace con un poco de leche cruda, un huevo y una yema bien mezclados. Se pasa por un colador para evitar los pelotoncitos de harina.

Se pone en la sarten con un poco de manteca y se cuece la tortilla sin moverla, en siete minutos, en el horno.

Nº. 196 Tortilla con frutas

(*Delicia de los niños*)

Se cortan dos bananas ó dos manzanas en rebana-

das de un centimetro de ancho ; y se hacen saltar en un poco de manteca,

Aparte se hace una tortilla con azúcar (Nº. 192) y antes de arrollarla se le ponen las bananas ó manzanas fritas.

Se quema con la varilla enrojecida.

Nº. 197**Omelette soufflée**

« La Dichosa »

1º.—Este postre es fácil de hacer teniendo lo necesario, y difícil, como todos los platos buenos, cuando no se tienen todos los ingredientes.

Para ocho personas - Se ponen en un tacho de cobre, de fondo redondo, doce claras de huevo con un poco de sal ó un poquito de alumbre en polvo ; y se baten bien como para merengue.

2º.—Se ponen en una palangana cinco yemas de huevos, con un poco de vainilla. en el interior, se entiende, y además seis cucharadas de azúcar en polvo bien fino.

Se baten bien dando vuelta, mientras se baten las claras de huevo. Asi es que se necesitan dos personas para hacer este postre.

Una vez batidas las yemas y las claras bien crecidas como para merengue, se mezclan las yemas y las claras con delicadeza y se ponen en una fuente de platina en forma de bola. Se cuece en horno un poco vivo, bien caliente de abajo, quince minutos á lo sumo.

Estando bien dorada ; se espolvorea con azúcar y se sirve en seguida.

Nota—Cuando se vá á hacer este postre, el mucamo debe avisar á la cocina el momento oportuno á fin de que se ponga mano á la obra y no tengan que esperar mucho en la mesa.

CAPÍTULO VIII

PESCADOS Y MARISCOS

Nº. 198 Preparación de las frituras

Se toman tres kilos de grasa de riñones de ternera, se corta en pedacitos y se pone en una cacerola para que se derrita; lo que se consigue en dos horas más ó menos.

Se añade una cebolla cortada en varios pedazos; laurel, orégano y un poco de apio verde.

Cuando la grasa está á punto, lo que se conoce por la transparencia, se agrega un kilo de grasa de cerdo y un litro de aceite. Se deja clarificar todo junto una media hora; se cuela y se guarda en un tarro de lata para usarlo oportunamente.

Nota—Es buena precaución no dejar quemar las frituras demasiado, sobre todo las que sirven para el pescado. A los pocos días se ponen negras y toman mal gusto por causa de la harina que contiene. En este caso se deja descansar un poco, se cuela lo más clara y se pone otra cantidad nueva, igual á la que se tira.

Esta operación debe hacerse de dos en dos días.

Nº. 199 Corbinas fritas

Se dividen en pedazos regulares las corbinas, bien limpias y lavadas.

Se ponen á secar sobre un paño; que queden bien enjutas, y después se ponen en harina.

Se echa en la sartén una cantidad de fritura, más ó menos hasta la mitad de aquel; y una vez que la fritura está bien caliente se echan los trozos del pescado, uno á uno, teniendo la precaución de sacudirlos antes para que no lleven mucha harina adherida, y evitar que se queme demasiado la fritura.

Cuando está frito todo el pescado, se pone en una fuente larga y se sirve con limones cortados en cuatro partes cada uno.

Se pone un pedazo de limón por cada persoua.

Nota—El pescado se sala después de frito, y no antes para evitar que la sal se deslíe en la fritura y haga agua.

Nº. 200

Corbina asada

Se seca bien una corbina grande y se le dan uno ó dos tajos á cada lado del lomo.

Se pone en una asadera con sal, pimienta y el jugo de un limón.

En veinte minutos puede estar asada á punto.

Se pone en la asadera un poco de manteca, que se mezcla con el jugo del pescado y se cuela sobre este en la fuente al servirlo.

Nº. 201 Pescado á la normanda

Se sacan doce lomos de pescado y se limpian bien; se ponen en una asadera con sal, jugo de limón y una copita de vino blanco (Sauterne), ó bien una cucharada de caldo simple.

Se ponen diez minutos en el horno; se sacan y se colocan bien arreglados en una fuente de metal ó esmalte, untando el fondo con manteca.

Se pone alrededor de los lomos, ostras, trufas, hongos, camarones; se cubre bien todo con una salsa blanca, holandesa, un poco fuerte, es decir, consistente.

Se pone en el horno diez minutos antes de servirlo, con un poco de pan rallado y manteca.

Se sirve al sacarlo del horno, muy caliente.

Debe estar bien doradito.

Se salpica con unas gotas de jugo de carne, bien líquidas, nada más que para tigrar el plato.

Este plato es de banquete; pero se puede hacer para familia, suprimiendo la guarnición de ostras y trufas.

Nº. 202**Corbina hervida**

Se corta una corbina en pedazos, cuatro por lo menos; y se pone á hervir en *agua fría*, con sal, unos gramos de pimienta, una hoja de laurel, y una cebolla dividida en cuatro trozos.

Se deja hervir cosa de cinco minutos, en fuego vivo.

Se sirve con una guarnición de papas cocidas al natural, á la inglesa, y con una salsa según el menú, salsa caliente ó fría; ó bien con un poco de manteca derretida con sal y limones.

Todo pescado un poco grande se puede servir de este modo.

Nº. 203**Pescado al gratin**

Se preparar 12 lomos de pescado, como se indica en el número 200, una vez puestos en la fuente de metal, se prepara un picadillo con cebolla fina y frita, 2 ó 3 cornichóns (pepinillos), hongos y perejil picado.

Se le agrega un cucharón de salsa Madera y se cu-

bre bien el pescado, que se pone en el horno con un poco de pan pisado y manteca.

Nº. 204 Pescado á la marseillesa

(*Bouille-Baisse*)

1º.—Se divide en trozos regulares dos corbinas, una brotola, un mero chico si lo hay; y se ponen en una palangana.

2º.—Se ponen en una cacerola cuatros cucharadas de aceite fino, una cebolla cortada en rebanadas delgadas, ocho dientes de ajo, un tomate cortado, dos rebanadas de limón, un poco de perejil cortado grueso y no picado, una hoja de laurel, sal gruesa, pimienta, moscada, y un clavo de olor.

3º.—Sobre estos ingredientes se coloca el pescado y se pone tapado, sobre fuego muy vivo, 4 ó 5 minutos, así seco, para que el calor haga soltar el jugo al pescado.

Después se echa agua hirviendo hasta cubrir el pescado; se añade un poco de azafrán molido (para 10 personas basta un paquetito de 6 centímetros). Se cuece 15 minutos más y se sirve el pescado seco.

Con el caldo se hace una sopa que se sirve con rebanadas de pan de un centímetro de grueso; 2 rebanadas por persona; — y nada más.

Nº. 205

Brótola frita

Se corta en rebanadas de un centímetro de grueso; se pasan estas por harina y se ponen en la sartén sobre fuego muy vivo. Una vez bien doradas, se sirven en fuente apropiada y con limón.

Nº. 206

Brótola al horno

Se abre una brótola, se le saca toda la espina del

medio, de una sola vez; y se pone en una asadera ó plato de metal (platina); con la parte negra para abajo, se entiende. Se agrega un poco de sal, harina y manteca.

Se tiene 12 minutos en el horno sobre fuego vivo; se saca, se le pone otro poco de manteca con perejil y limón, y se sirve con una corona de papas cocidas al natural.

Nº. 207 Lomos de pescado Colbert

Se toman doce lomos y se preparan á la milanesa; se ponen en una asadera, con manteca arriba y abajo.

Se tienen doce minutos en el horno, vivo.

Se sirven en manteca, á la maitre d'hotel y limón cortado aparte.

Nº. 208 Pescado á la Horly

Se preparan doce lomos y se les pone sal, pimienta y limón.

Se prepara de antemano una posta para freír (véase la receta), y se pasan uno por uno los lomos para que se frien y queden bien darados.

Se sirven sobre una servilleta y aparte una salsa caliente ó fria,—como salsa de tomate ó Tártara.

Nº. 209 Pescadilla de red

Se preparan seis pescadillas de red y se frien con precaución, porque es un pescado muy delicado.

Se sirven como todos los otros pescados fritos.

Nº. 210 Pejerey frito

Se preparan doce pejereyes medianos; se les cor-

tan las cabezas, se ponen en una palangana con un poco de leche cruda.

Se prepara la fritura bastante caliente y se ponen los pescados de á uno, pasados antes por harina.

Se frien hasta que queden doraditos y se sirven como los demás pescados.

Nº. 211**Pejerrey al horno**

(A la « Brenda »)

Se preparan doce pejerreyes de los grandes y se les corta la cola y la cabeza.

Se ponen en una asadera con sal, pimienta, aceite, y el jugo de un limón.

Se echa arriba un poco de pan pisado, y se cuecen 15 minutos en el horno con fuego vivo.

Se sirven con limón aparte y una salsa de aceite y vinagre.

Nº. 212**Lisa asada**

Se prepara del mismo modo que los pejerreyes grandes, es decir, asada ; ó bien hervida como corbina. No resultan fritas.

**Nº. 213 Sargos de Maldonado á la Ma-
lambrunada**

Este riquísimo pescado se prepara como para el horno y se sirve siempre entero, con salsa aparte; ó mejor, con el jugo que deja el mismo pescado en la asadera añadiéndole, un poco de aceite frío, el jugo de un limón y una yema de huevo bien batida con

un poco de agua, se hace una mezcla que se cuele arriba del pescado, cuando ya está en la fuente.

Se sirve aparte limón cortado.

Nota.—El sargo se puede freir, pero su carne es algo seca y solo resulta bien frito y servido con una marinera caliente, que se hace con dos cucharadas de aceite fino bien caliente, cuatro tajadas de limón, sal, pimienta, perejil, un diente de ajo y dos cucharadas de vinagre blanco de vino.

Esta salsa se vierte sobre el pescado en la fuente.

Otra nota.—El sargo es excelente para escabeche, por la carne y por el gusto.

Nº. 214 Raya con manteca negra

(Único modo de comer este bicho)

Se debe elegir una raya de tamaño regular; las grandes no sirven porque son muy duras.

Se cortan las alas y más en varios pedazos y se hierva como las corbinas (véase la receta).

Una vez cocidas, se ponen los pedazos en una fuente; se saca bien el agua y se pone á derretir en una sartén 150 gramos de manteca, con sal, pimienta y moscada. Se deja que tome color castaño muy oscuro; y después se vierte sobre el pescado.

Antes, se pone á parte un poco de vinagre y perejil picado.

Se sirve muy caliente y con una fuente de papas cocidas.

Nº. 215 Mero al Cellar

Se divide el mero. Si es grande, y si es chico se prepara entero; y se hierva como la corbina. Por su carne no puede hacerse de otro modo.

Se sirve caliente o frío con salsa apropiada.

Nº. 216**Anchoa**

Este es el rey de los pescados, y como para banquetes ó comidas extras.

Se limpia bien la anchoa y se le dan en el lomo unos tajos hasta el hueso para que el cocimiento sea parejo. Se le pone sal, pimienta, aceite y limón.

Se coloca después en una asadera y se tiene en el horno, con fuego vivo, de 25 á 30 minutos lo menos.

Se sirve como los demás pescados asados, siempre con su salsa aparte.

Se puede tambien dividir la anchoa en trozos de dos centímetros y hacerla frita al horno, ó bien hervida como corbina y con diferentes salsas, según los gustos.

Es también excelente pescado para escabeche.

Nº. 217 Pejereyes chicos en brochette

Cuando el tiempo es malo puede faltar pescado de mar afuera y solo se cuenta con pescado chico, como son los pejerescitos de la bahía de Montevideo.

Se limpian estos pescaditos bien, se sacan los más grandes y se hacen á la milanesa.

Los otros se ensartan en una brochette y se frien bien, hasta que queden muy dorados.

Deben servirse calientes y con limón aparte.

Nº. 218 Mejillones á la Bordalesa

Se lavan bien varias veces y se limpian de todo pelo. Se ponen en una cacerola con sal, pimienta y un poco de vino (Sauterne); se cuecen seis ú ocho minutos y se cuela el caldo en otra cacerola.

Se saca una hoja de cada mejillón, dejando la que tiene pegado el marisco.

Se calienta un poco de salsa alemana ; se le pone el caldo de los mejillones; y se deja reducir treinta minutos en fuego vivo.

Se pica medio diente de ajo y un poco de perejil y con cuatro yemas de huevo se mezcla y se añade á la salsa.

Entonces se ponen en esta los mejillones y se hacen saltar tres ó cuatro minutos, y se sirven calientes en fuente con tapa.

Se comen también los mejillones cocidos al natural. sin salsa, y en su misma agua.

Nº. 219 Mejillones con arroz

Se cuecen los mejillones como en el número anterior (218) y se ponen después de cocidos en un arroz á la valenciana á medio cocer ; y no se mueven más hasta que el arroz esté cocido á punto.

Nº. 220 Camarones frescos

Se prepara un kilo de camarones, lavándolos bien varias veces para quitarles la arena.

Se cuecen en agua, con poca sal, laurel y un vaso de vino seco—en unos quince minutos, removiéndolos de vez en cuando.

Una vez cocidos se les saca la cola y se guardan en la heladera.

Se pueden preparar los camarones con arroz, saltados con tomates, en ensalada, en mayonesa, ó servidos enteros con su cáscara y con una salsa Tártara algo picante, aparte.

Nota—Se preparan también con salsa blanca para *vol-au-vent*, pastelitos ó empanadas.

Nº. 221 Preparación de las cáscaras de camarones

Sacadas las colas de los camarones, se ponen las cáscaras en el mortero con 200 gramos de manteca fresca y se pisan durante 20 minutos.

Después se echan en una olla para hacer un caldo; y con este caldo se hace el arroz ó bien una sopa con arroz pasado por el tamiz como puré.

Tambien puede hacerse una salsa para servir con pescado hervido.

Nº. 222 Caracoles á la Bordalesa

Se elijen 200 caracoles purgados de antemano, es decir que tengan lo menos diez dias de vigilia y se lavan bien seis ó siete veces en agua fria y un poco de vinagre.

Se ponen á cocer *en agua fria* y se dejan una hora y media lo menos, ó mejor dos horas. Estando á medio cocer se les pone la sal, laurel, tomillo, ajo una cebolla con cuatro clavos de olor adentro.

Se prepara aparte una buena salsa así:

Una cebolla picada menuda y bien dorada, cuatro dientes de ajo y dos anchoas bien picadas. Se pone una botella de vino Burdeos y se deja reducir á fondo, es decir, hasta que el vino desaparezca casi por completo.

Se echa en la cacerola ocho cucharadas de salsa Madera.

Se hacen hervir con los caracoles dos horas, y antes de servir se pone si la salsa está algo floja un poco de pan pisado y perejil picado.

Este plato debe prepararse algo picante para que tenga mas sabor.

Nº. 223 Caracoles rellenos (Parisiense)

Una vez cocidos los caracoles (véase la receta anterior), se eligen cien de los más grandes y se ponen sobre un paño boca abajo para que suelten el agua. Conviene dejarlos así toda una noche, si es posible,

Se preparan cien gramos de manteca con dos cucharadas de perejil, sal, pimienta, nuez moscada y cien gramos de queso parmesano rallado.

Se hace de todo esto una pasta; se toman los caracoles, uno por uno, y se les pone adentro un poco de esta pasta; se ponen en una fuente de metal y se tienen en el horno diez minutos.

Se sirven muy caliente.

Y al sacarlos del horno se les echan unas gotas de jugo de limón.

Nº. 224 Caracoles á la Provenzal

Se cuecen los caracoles, según se explica en el número 222; y después de cocidos en lugar de la salsa bordalesa se hace una salsa provenzal (Nº. 43). Se dejan cocer en esta los caracoles dos horas y se sirven bien calientes, en una fuente con tapa.

Nº. 225 Bacalao en ensalada

Se tiene en remojo 24 horas, un bacalao de buena clase, fresco. Al día siguiente se corta en pedazos de siete centímetros cuadrados, se lavan estos bien varias veces; y se ponen á hervir en una cacerola con agua fría, una hoja de laurel, una copita de vinagre, una cabeza de ajo entera, una cebolla entera y un poco de sal.

En estos países el bacalao que se encuentra en ven.

ta no es *salado* sino secado y por eso hay que cocinarlo con un poco de sal.

Una vez que ha hervido el bacalao se deja reposar dos horas en su caldo.

Después se sacan los pedazos y se ponen en fuente con papas cocidas a la inglesa y una salsa de aceite y vinagre aparte.

Nº. 226 Bacalao á la Catalana

Se cuece el bacalao segun la receta anterior (225). A los cinco minutos no más se saca del caldo.

Se prepara en una cacerola una buena salsa Provenzal y se pone en ella el bacalao juntamente con papas cocidas, cortadas en varios pedazos. Se deja treinta minutos en el horno y se sirve después en fuente con tapa.

Se puede añadir á la salsa unos ajíes verdes y unos pimientos de calahorra, segun los gustos.

Es indispensable la sal, pimienta y moscada.

Nº. 227 Bacalao Saltado

Se cuece el bacalao como para ensalada, se deshace un poco, una vez cocido se fríen en una sartén tres cebollas en rebenadas y un poco de tomate.

Sobre esto se pone el bacalao, se salta diez minutos y se sirve con perejil picado, sal y pimienta.

Nº. 228 Bacalao en salsa blanca

(Maitre d'Hotel)

Se cuece el bacalao y se prepara como para Catalana; se hace aparte una salsa holandesa fuerte y

estando hirviendo se le pone el bacalao y se deja diez minutos más en el fuego.

Se sirve con el jugo de un limón, perejil picado, sal, pimienta y moscada.

Nº. 229**Bacalao frito**

Después de cocido el bacalao como para ensalada, y *frito*, se pasa por harina y se frie en aceite fino.

Cuando está pronto se pone en una fuente y se le echa encima un marinera cocida y tajadas de limón; sal y pimienta.

Nota. — La marinera se hace con aceite caliente, un vaso sal, pimienta, ajo, unas tajadas de limón.

Cuando esté bien caliente échesele un poco de vinagre blanco de vino.

Nº. 230**Bacalao gulsado**

Se cuecen algunos trozos de bacalao, se envuelven en harina, se frien y se colocan en una cacerola y sobre ellos perejil y agua que los cubra, cebolla frita, especias y jugo de limón. así se cuece hasta que se consuma la mayor parte de la salsa.

Nº. 231**Bacalao por lo fino**

Se tiene el bacalao en remojo veinticuatro horas, y después se limpia de pellejos y raspas y se deshila en tirillas largas.

Se sumergen en mucha agua hirviente y se les da un hervor de cinco minutos.

Se tapa la cacerola y se dejan en el agua media hora, manteniéndola sin hervir á muy alta temperatura.

Se sirven estas tirillas escurridas del agua que contienen, entre los pliegues de una servilleta, colocada

sobre una fuente caliente o en un mader del plato-caja re-calentador y se come con manteca fresca, untándolo uno con ella, en el mismo plato y ayudándolo con patatas cocidas al vapor á guiso de pan.

Muchas personas se resisten á comer el bacalao con manteca, para ellas no cambia la fórmula en el fondo, porque pueden comer el bacalao así preparado, con aceite y sal, ó con cualquier salsa servida aparte; y como está verdaderamente bueno es con una mayonesa muy trabada.

Nº. 232 Bacalao al estilo de Huelva

Preparados y cocidos los trozos de bacalao, se pica cebolla en abundancia, se frie, se machacan ajos, pimienta y azafrán, se mezcla con la cebolla y se echa en la fuente al servir el bacalao.

Nº. 233 Bacalao con papas al estilo de Canarias

Se limpia y desala; friese en aceite hasta que se dore por ambos lados, se saca, y en el mismo aceite se frien las papas peladas y partidas y ocho dientes de ajo; fritos éstos, se quitan de la fritura, échase el bacalao con las papas y un jarro de agua, haciéndolo cocer.

Cuando está todo cocido, se machacan los ajos fritos, un poco de perejil, pimienta, unas hebras de azafran y una miga de pan remojada; deslíese todo esto con el caldo del bacalao y se echa en el guiso; sazónese, y al dar un hervor se separa y sirve.

CAPÍTULO IX

PLATOS DE FANTASÍA

Nº. 234 Fritura mixta

Preparación de las postas

Para hacer las frituras se necesita preparar primero la pasta llamada de frituras.

Al efecto se ponen en una palangana doscientos gramos de harina, un poco de sal, dos yemas de huevo, una cucharada de aceite. Sobre esto se echa un poco de agua, poco a poco, moviendo bien la mezcla unos 15 minutos.

Se deja la pasta algo firme, se tapa y se dejan cinco horas en lugar libre; antes de servir esta pasta, se baten como para merengue cuatro claras de huevos y se agregan á la pasta, removiendo todo con cuidado.

Se deja descansar hasta el momento en que se necesita.

Nota—Siempre la pasta debe ser preparada lo menos de cuatro á cinco horas antes para que no quede tirante y dura, es decir, coriacea.

Nº. 235 Frituras

Se corta en pedacitos de cuatro centímetros cuadrados un seso de ternera ó de carnero, un trozo de cabeza de ternera, unas paletas de cordero ó de ternera.

alcauciles cocidos de antemano, coliflores, menudos de aves, mollejas, tuétano.

Todos estos ingredientes pueden formar un plato, juntos ó separados; es decir, que se puede hacer un frito de una de esas cosas sola, habiendo cantidad suficiente de ella, ó en otro caso reunir porciones de varias.

Se pone lo que ha de prepararse en una palangana con sal, pimienta, perejil, un poco de aceite y el jugo de un limón. Se revuelve bien todo y se pone en una fuente un poco de todo.

Se cubre con un poco de pasta y se frie dejando caer en la sartén la fritura muy caliente, es decir, que se debe dejar caer los pedazos de uno á uno; se revuelven una vez ó dos y se sirven muy doraditos.

Nº. 236

Croquetas de ave

1º.—Se cortan en pedacitos muy pequeños, restos de aves; se mezclan con un poco de carne asada, con ternera ó cordero, y mejor carne blanca, picados menudos también.

Para aumentar se puede agregar cuatro huevos cocidos duros y un poquito de jamón picado finito.

Se hace una salsa Villeroy y se mezcla bien con ella el picadillo.

No se le pone mucha salsa. Se mezcla poco á poco, sino no se pueden hacer bien las croquetas pues quedan excesivamente blandas, no pueden amoldarse y se revientan en la sartén (tenga pues, mucho cuidado el cocinero!).

2º.—Después de hecha esta pasta se pone en una mesa de mármol ó en una fuente para dejarla enfriar.

A las dos horas, se divide la pasta en tantos montoncitos como croquetas se quiera hacer; se calcula fácilmente la igualdad de cada uno.

Se toman después uno á uno y se les da la forma

que se quiere, redonda, larga, chata, ovalada, como pera, según el gusto.

Se pasan por pan y huevo como una milanesa y se hacen freir en fritura caliente con fuego vivo.

Nº. 237 Croquetas de arroz

(*De vigilia*)

Se cuece el arroz con un caldo flaco, con el de camarones, ó bien en agua, y con manteca, queso, azafran, pimienta y moscada.

Una vez bien cocido el arroz se revuelve bien y se le pone un poco más de manteca para servirlo. Se deja enfriar un poco, no del todo y se hacen las croquetas como las de ave.

Nº. 238 Croquetas de arroz rellenas

Se hace un *risoto* á la milanesa y se divide en mononcitos. Antes de darle la forma de croquetas, se le pone dentro una bolita de pasta de croquetas de aves y se hace como las croquetas de vigilia.

Nº. 239 Croquetas á la Rusa

Estas croquetas son de ave, pero no se pasan por huevo; se frien con la pasta para fritura y se sirven con una salsa de tomate, madera ó bien guarnición de legumbres, ó puré de papas.

Del mismo modo se pueden servir todas las otras croquetas.

Nº. 240 Croquetas de aves

Se preparan 12 *coquilles* bien limpias y se untan en

el fondo con un poco de manteca, se llenan con una pasta de croquetas de aves calientes.

Se arreglan bien y se ponen en el horno con un poco de pan rallado encima y un poco de manteca.

Bastan diez minutos de fuego vivo para que queden bien doraditas y así se sirven calientes.

Nº. 241 Coquilles de Camarones

Se preparan 12 *coquilles* como en el número anterior (240); se abre un tarro de camarones; se divide cada uno de estos en dos ó tres partes; se pican tres huevos cocidos duros; se mezcla con un poco de perejil picado, sal y pimienta: se hace una pasta como de croquetas con un poco de salsa alemana y se rellenan y cuecen las coquilles como queda indicado en el número anterior.

Nº. 242 Coquilles de ostras

Se preparan lo mismo que las coquilles de camarones.

Las ostras deben esprimirse bien para quitarles el agua, porque sino al sentir el calor se afloja la salsa y ¡adios mi plata!

Nº. 243 Cassolettes á la financiera

Se necesitan 12 cajitas de papel, que vienen de Europa para este fin y se encuentran en cualquier confiteria buena.

Se preparan poniéndoles un poco de aceite en el fondo, de la parte de afuera para que tomen consistencia y no se quemen.

Se llenan las cajitas con una parte de croquetas:

pero los pedacitos de carne deben ser algo mas grandes y la salsa mas floja.

Se ponen en el horno cinco minutos y se sirven como coquilles.

Antes de meterse en el horno se les pone encima un poco de pan rallado y manteca.

Se sirven calientes y con precaución para que no se rompan.

Estas cajitas se pueden hacer con las *coquilles*, de lo que se quiera.

Nº. 244

Pastelitos

Se estira en la mesa de mármol la masa de hojaldre. Con el saca-bocado se señalan en ella tantos cuadros como quepan y en cada uno se pone un trozo de pasta de croquetas.

Se dobla la tira, mojándola antes para que se pegue,

Se corta cada pastelito con el saca-bocado.

Se dejan orear un poco sobre un paño; y se frien bien doraditos.

Nota—No se explica la manera de hacer la masa de hojaldre, porque es imposible aprenderla por receta. Hay que verla hacer y fijarse muy bien

Otra—Aunque parezca inoportuno, es del caso tambien advertir respecto de la pasteleria de cocina, que en estos paises lo mejor y lo más económico es comprarla en una Confiteria buena la víspera, ya sea para el menú diario ó para uno extra, para banquete ó baile.

Se puede explicar en la Confiteria la forma, el relleno y la cantidad de pastelitos y se puede estar seguros de que se sale mejor servido y con menos gasto que haciendo aquellos en la casa.

Esta advertencia no tiene valor para las personas

que tienen gusto especial en preparar ciertos postres y desean que salgan de su propia cocina.

Es una reflexión práctica, que como las demás de este libro; y espero que será bien apreciada.

Nº. 245 Bissotto a la milanese

Se hace dorar en una cacerola con manteca, una cebollita picada bien menudita; se agrega un poquito de jamón, unas tajaditas de trufas blancas. (Un tarrito alcanza como para diez personas).

Tostada la cebolla, se echan 500 gramos de arroz y se revuelve con la cebolla y trufas cuatro minutos sobre fuego vivo.

Se agregan $\frac{3}{4}$ litro de caldo consommé núm 2; y se deja hervir 20 minutos con fuego moderado, para evitar que se queme el arroz abajo.

Se le pone un poquito de azafran y antes de servirlo, se le echan cien gramos de queso parmesano rallado y se pone el arroz en un molde, que se vuelva antes de llevarlo a la mesa.

Nº. 246 Bissotto á la financiera

Se hace del mismo modo que el anterior, se suprime el azafran y se añade un pollo, es decir la carne de un pollo, la pechuga y algunos menudos saltados antes con trufas y hongos.

Es plato riquísimo para almuerzo.

Nº. 247 Arroz con camarones

Se hace un risoto á la milanese *sin trufas*; y estando á medio cocer, se le echa, sin revolverlo, un tarro de camarones saltados con un poco de manteca y salsa de tomate.

Se puede servir queso rallado aparte.
Es más práctico que ponerlo con el arroz.

248 Arroz á la valenciana

Se hace tostar en una cacerola, una cebolla picada menudita, un diente de ajo, una hoja de laurel, dos tomates cortados, dos ajos verdes, un pedazo de pimiento colorado dulce.

Tostado ésto, en cosa de cinco minutos, se agrega salchicha fresca picada y un poco de jamon crudo.

Se añade además quinientos gramos de arroz, se revuelve bien; se echa un litro más ó menos de caldo consommé núm. 2; se deja cocer todo durante veinticinco minutos sobre fuego vivo, y se sirve el arroz solo en molde ó bien con salchichas ó pollo saltado.

Nº. 249 Macaroni á la italiana

Se cuece un kilo de macaroni entre finos, en agua caliente con sal. Bastan veinte minutos, pues la pasta no debe estar demasiado cocida. Se cuelan bien los macaroni.

Se prepara una buena salsa con un estofado de vaca ó ternera, que sirve bien para plato de servicio, y se guarda una parte poniéndose hongos mojados una hora antes en agua caliente y picados finos.

Se ponen los macaroni en la salsa con un poco de pimienta y moscada.

Se hierven cinco minutos y se les pone un poco de queso rallado.

Se sirven bien calientes con un poco de queso arriba y queso aparte en un plato.

Nº. 250 Macaroni al gratin

Se preparan como en el número anterior. Una vez

prontos, los macarroni se ponen en una fuente de metal. se espolvorean con pan rallado y queso y se tienen 15 minutos en el horno con fuego vivo.

Nº. 251 Macaroni al gratin para vigilia

Se cuecen los macarroni como se dice en el número 249. Una vez cocidos se ponen en una cacerola con una salsa Bechamel (número 32); se mezclan con un poco de queso rallado y un poco de pimienta blanca molida y moscada.

Después se ponen en fuente para gratin como en el número anterior (250).

Es plato como para vigilia y también para otros menús comunes.

Nº. 252 Tallarines a la genovesa

Se compra un kilo de tallarines frescos y se cuecen como los macaroni; pero solo de seis á siete minutos.

Se cuegan y se arreglan como los macaroni.

Y al servirlos, se les echa jugo y queso.

Nº. 253 Macaroni al jugo

Los macarrones se cuecen siempre en mucha agua y á fuego vivo, sazonando con sal.

A los pocos minutos de coccion, y cuidando que no se deshagan y que estén algo firmes. se sacan y se dejan excurrir.

Se colocan en una fuente honda por lechos que se intermedian con queso de Parma, rallado muy fino, y se vierte sobre el todo, *en el momento de servir*, el jugo de carne que se habrá preparado de este modo:

Para un kilo de macarrones, un kilo de lomo, que

se salta y dora en una cacerola con 50 gramos de manteca ó aceite.

Se añade una cebolla grande como un puño, perejil, un trozo de tocino y especias, picándolo todo muy menudo, y cuando la cebolla se consume, sin ennegrecerse, se moja con un vaso de agua y se aviva el fuego, echando entonces un kilo de tomates bien limpios y desmenuzados.

El tomate se consume pronto, y moviendo con la espátula para que no se pegue, se echa el agua que se calcula para la cantidad de jugo que se necesita y se deja cocer todo aquello á fuego lento durante dos horas. Se saca la carne que puede comerse fiambre en otra comida, y el caldo ó jugo se vierte sobre los macarrones.

Nº. 254 Macaroni á la napolitana

Se prepara un buen estofado, procurando que no se queme y que la salsa tome un color bastante obscuro.

Cuando sea necesario agregarle caldo, éste será del puchero. Los macarrones se ponen á blanquear ó cocer con sal y agua hasta que tomen el punto de cocimiento que acomode, pues á algunos les gustan muy blandos y á otros no tanto. Despues se echan en un tamiz para que escurran bien, y en seguida se pasan á una cacerola que tenga manteca, la que se conserva cerca del fuego para que no se enfrie y se sumerjan bien los macarrones. La salsa ó caldo del estofado se pasará por el tamiz y se colocarán los macarrones en una fuente por capas, entre las que se pondrá queso rayado parmesano y salsa alternativamente hasta el total. Luego se sirven calientes. Se puede emplear grasa de cerdo en vez de la manteca.

Nº. 255 Macaroni de la pulla

Los macarrones se comprarán del grueso escaso de

un lapicero, y se cocerán á medias, un kilo, echando los en una cantidad exagerada de agua, cuando esté hirviendo, sazonando con sal.

Se sacan de la olla ó cacerola y se tienen en la pasadera para que suelten el agua.

Con aceite muy clarificado, y en una sarten, se pone un kilo de tomates; se sazonan y se pasan por pasadera fina para que resulte un caldo pastoso, y se colocan los *macaroni* en una fuente honda y redonda; entonces se vierte el tomate encima y se cubre toda la superficie con mitades de tomates crudos, sobre los que se echan unas gotas de aceite, también crudo.

Se coloca el plato en el horno en fuego vivo durante quince minutos, y se sirven.

Nota — Hay que tener sumo cuidado por el punto de los *macaroni* en el cocimiento.

Nº. 256 Macaroni al gratin

Se unta una cacerola pequeña de cobre como para *gratin*, con una capa de manteca muy delgada, llenándola después con los *macaroni*, formando un monton, á una altura de seis centímetros. Se espolvorean con 30 gramos de queso parmesano rayado y media cucharada de pan rayado tostado; luego se derriten 15 gramos de manteca, que se vierte sobre los macarrones; se ponen á fuego muy suave y se cubren con la tapadera de hierro con bastante lumbre viva encima; si la lumbre de la hornilla está encendida á propósito, deben estar cocidos los macarrones en diez minutos.

Se hacen también los *macaroni al gratin* para vigilia sustituyendo el caldo con leche.

Nº. 257 Raviolis

Se prepara una pasta en la proporción de 250 gra

mos de harina, poca agua, sal, un huevo, y que no quede demasiado dura.

Se estira bien de modo que quede sumamente delgada para que los ravioli queden más blandos.

Se hace en seguida un relleno con seso salcochado y picado fino, grasa de vaca, ó riñonada de ternera que es mejor, restos de pollo cocido y alguna otra carne de ave; unido con queso parmesano rayado, huevo batido, sal, pimienta, manteca y azafran en dosis pequeñas; haced con esto una pasta y distribuidla en pedacitos sobre la masa ya preparada y estirada, que doblada encima y cortada con la ruedita, se deja reposar un poco.

Se cuece en agua con sal, hirviendo, durante media hora; y se sirve, el jugo como el de los macaroni.

Nº. 256 Conejos á la americana

Se cortan 10 tajadas de pan ingles de unos dos centímetros de grueso cada una; y se les pone un poco de manteca en un lado solo.

Se preparan 200 gramos de queso Gruyère cortado finito, 100 gramos de manteca, sal, pimienta blanca, un poco de cerveza negra, ó bien una copita de vino jerez seco.

Se revuelve bien toda esta mezcla; se vierte sobre los croûtons; se tienen diez minutos en el horno con fuego vivo y se sirven calentitos.

Es un plato rico de almuerzo, y mejor todavía para cena de salida de teatro.

Con un buen conejo y una copa de oporto se puede uno ir á dormir.

Nº. 259 Menuditos de aves

Se hacen saltar unos menudos de aves con mante-

ca y un poco de aceite fino, 6 minutos sobre fuego vivo. Con sal, pimienta, y una copita de vino seco.

Después se puede añadir arvejas, papas fritas ú hongos franceses. Todo bien cocido y muy caliente.

Nº. 260 Ranas saltadas con papas

Se cortan por la mitad 12 ranas y se les saca la punta de las patitas.

Se ponen sobre la mesa con un poco de sal y pimienta y salpicados de harina. Se echan en una sartén que tenga aceite caliente, se saltan en quince minutos sobre fuego vivo para dorarlas bien.

Una vez doradas se les pone papas, fritas de antemano y un poco de perejil picado.

Nº. 261 Ostras americanas fritas

(Plato raro)

Se sacan las ostras del tarro y se secan bien poniéndolas entre dos paños y prensándolas un poco con las manos. Se les echa sal, pimienta y limón.

Se cortan unas tajadas de pan inglés con un saca bocados redondo, el doble de lo que haya de ostras.

Se pone en el pan de abajo un poco de salsa Villeroy fría, se pega á cada una una ostra y se hacen como sandwichs. Después se pasan una por una en una pasta para freir y una vez bien tostaditas se sirven con corona de perejil en hojas y fríto.

Se sirve sobre una servilleta.

Nº. 262 Polenta á la Piemontesa

1º.—Se pone en una cacerola tres litros de agua y un poco de sal.

Cuando hierve, se deja caer poco á poco en el agua

un kilo y medio de harina de maiz, de buena clase y muy fresca.

Se revuelve con cuchara de madera, al lado del fuego. Queda pronta en unos veinte minutos. Se conoce el punto cuando la cuchara sale bien limpia.

2º,—Se saltan cuatro docenas de pajaritos chicos á fuego vivo, en sal, pimienta, un vaso de vino seco y cuatro cucharones de salsa Madera (Nº. 28).

Se sirve la polenta en fuente redonda; se le hace un hueco en el medio y se llena con pajaritos ó bien con un pollo saltado del mismo modo que aquellos.

Se sirve bien caliente.

Nº. 263**Polenta frita**

El sobrante de la polenta se pone á enfriar en un molde ó palangana.

Una vez bien fria. se corta en rebanadas de un centimetro de grueso y se frien con bastante manteca. Se sirve bien tostada y con queso rallado.

Nº. 264**Jamón con espinacas**

Se preparan las espinacas como se explica en la receta respectiva y se ponen en una fuente redonda. Se frien diez tajadas de jamón y se sirven al rededor de las espinacas.

Es plato inglés y de recurso.

Nº. 265**Jamón con tomates**

Se frien como queda dicho en el número anterior, diez tajadas de jamón; se sirven en fuente redonda y en el medio se ponen doce tomates saltados á la Provenzal. (Véase la receta.)

Es plato fácil de hacer en una quinta.

Sirve para almuerzo y comida.

Nota—En vez de tomates se pueden poner arvejas.

N. 266 Jamón á la inglesa

Se prepara un puré de papas, según la receta, y se pone alrededor de él, el jamón frito, como en el número 264.

Una vez servido, se salpica el puré con unas gotas de jugo de carne.

CAPÍTULO X

AVES DE CORRAL

N.º 267 Gallina hervida con arroz

Conviene matarla el día anterior; pelarla á mano y dejarla colgada hasta el momento de prepararla para cocinarla. Así la carne es más blanda y más sabrosa.

Después de limpiar bien la gallina y lavarla varias veces, se pone en la olla como puchero. Se puede poner dentro de la gallina un poco de jamón crudo, que le dá buen gusto.

Cocida la gallina, se saca y se pone aparte; se cuela el caldo y con la parte más gorda se cuece arroz al natural á la valenciana, sin queso.

Cocido el arroz, se pone en una fuente y en el medio la gallina entera.

Se rodea todo con una corona de papas cocidas á la inglesa.

Aparte se sirve una salsa de tomate ó una Haric (véase las recetas).

Pero la salsa siempre aparte; esto es indispensable en casa de familia.

N.º 268 Gallina á la andaluza

Se corta una gallina y se pone en una cacerola con sal, pimienta, laurel y un poco de tocino bien picadito. Se hace saltar 15 minutos sobre fuego vivo.

Se agrega una cebolla partida en varios pedazos,

ó bien seis cebollitas, un tomate, dos dientes de ajo, una copita de coñac y un vaso de vino seco. Se tapa bien la cacerola; y se deja sobre fuego regular á cocerse despacio, en dos horas, más ó menos.

Si quedase un poco seca se le agrega un cucharón de caldo consommé, ó agua.

Después de dos horas se preparan unas aceitunas, sacándoles los carozos y cociéndolas en agua; y medio kilo de castañas asadas y peladas. Se ponen con la gallina y se deja cocer todo junto una hora más.

Se sirve todo junto sin colar y bien caliente en una fuente con tapa.

N.º 269 Gallina en salsa blanca

(Fricassée)

Se corta una gallina como para el número 268, se hace hervir en agua sin sal. Se sacan después y se lavan bien los pedazos uno por uno, y se ponen á cocer en una salsa alemana, durante dos horas. Se saca á ese tiempo la gallina, se le echa á la salsa 4 yemas de huevos, moscada y limón, se cuele sobre la gallina y se deja en *baño de maría* hasta el momento de servir.

N.º 270 Gallina asada

(Caliente y fiambre)

Se cuece una buena gallina en caldo, durante una hora y media.

Después de ese tiempo se saca, se le pone un poco de grasa de cerdo derretida, sal y una hoja de laurel, y se tiene en el horno cosa de cuarenta minutos, hasta que quede bien dorada. Antes de sacarla del fuego se vierte encima de la gallina una copita de vino seco.

Al jugo que deja la gallina se le agrega una media

cucharita de extracto de carne Liebig y se cuela sobre la gallina, cuando ya está en la fuente.

N.º 271 Gallina asada y rellena

(Fiambre)

Se prepara debidamente una gallina buena y se rellena con una preparación de carne, aceitunas sin huesos, bastante jamón, un poco de ajo, sal, pimienta y un poco de especias.

Rellena la gallina se cose y se pone dentro de una vejiga (que se compra en el mercado y se lava bien con agua tibia). Dentro de la vejiga y bien atada esta, se pone á cocer durante dos horas, en caldo, como puchero.

Después se saca la gallina de la vejiga y se pone con un poco de grasa de cerdo, una media hora en el horno, con fuego vivo; se saca cuando está bien dorada y se deja enfriar.

En el jugo se ponen dos hojas de cola de pescado, se dejan derretir y se cuegan sobre la gallina.

N.º 272

Gallina asada

(Caliente y fiambre)

Se cuece una buena gallina en caldo, durante una hora y media.

Después de ese tiempo se saca, se le pone un poco de grasa de cerdo derretida, sal y una hoja de laurel y se tiene en el horno cosa de cuatro minutos, hasta que quede bien dorada. Antes de sacarla del fuego se vierte encima de la gallina una copita de vino seco.

Al jugo que deja la gallina se le agrega una media cucharita de extracto de carne de Liebig y se cuela sobre la gallina, cuando ya está en la fuente.

Nº. 273**Pollos asados**

Se preparan dos pollos pelados á mano la víspera; se atan bien y se ponen en una asadera, cada uno con una tajada de tocino cortado fino y sal.

Se ponen al horno con fuego vivo; á los 25 minutos se le saca el tocino, y se cuecen otros diez minutos para dorarlos.

Se sirven con el jugo como se explica en el número 255.

Nº. 274**Pollo á la parrilla**

(Crapaudine)

Se abre un pollo por debajo de la pechuga, es decir de derecha á izquierda. Se levanta el pecho entero, dejándolo sin cortar en la parte de las alas; se achata un poco con un cuchillo grueso, tratando de no machucar los huesos.

Con sal, pimienta y aceite fino, se pone en la parrilla y se asa, 25 minutos á lo sumo. A los 15 minutos se echa sobre el pollo un poco de pan rallado y se unta con manteca derretida.

Se cuece diez minutos más; que quede bien dorado, pero no quemado.

Se sirve con papas fritas y maître d'hotel arriba.

Nº. 275**Pollo frito á la criolla**

(Plato de trasnochadores)

Se elige un pollo chico pero carnosos; se corta y con sal y pimienta se pone á freir en la sartén sobre fuego muy vivo, con un vaso de aceite fino.

El aceite debe estar bien caliente en el momento de ponerse el pollo.

Se cuece en 20 minutos, manteniéndose el fuego vivo. No se tapa y se deja dorar.

Después se saca el aceite, se echa en la sartén una copita de vino Jerez fino y un poco de perejil, y se sirve con una corona de croûtons fritos en manteca.

Nº. 276**Pollo saltado**

Se corta un pollo y se prepara como en el número anterior (275); se salta en una sartén con un poco de grasa de cerdo y aceite, tapado, y sobre fuego vivo.

A los veinte minutos se saca la grasa, se echa una copita de vino seco, un cucharón de salsa Madera, hongos, arvejas ú otro complemento, según el menú.

Cuando se hace con papas no se le pone salsa; se le echan las papas fritas y un poco de perejil picado.

Nº. 277 Pollo saltado á la portuguesa

Se salta un pollo como en el Nº. 276. Una vez cocido se le pone una cebolla cortada en tajadas finas y bien doradas, dos tomates, dos ajíes verdes; se salta diez minutos más con una copita de vino. Se sirve con un poco de perejil picado.

Se cuece en veinticinco minutos nada más. Es plato de minuta.

Nº. 278 Pollo saltado à la Briminsaya

(Basca)

Se prepara un pollo grandote; se salta en grasa de cerdo diez minutos sobre fuego muy vivo; se le ponen dos cebollas en tajadas finas, dos dientes de ajo; se salta cinco minutos más; se le agregan doce papas cortadas en media luna; se tapa la sartén, se

deja cocer todo junto unos doce minutos más; se le pone un poco de jamón crudo bien picadito y un poco de perejil, y una copa de vino seco; y se sirve bien caliente y un poco picante.

Nº. 279 Pollo saltado Marengo

Se salta un pollo como en el número 276. A los 15 minutos se le pone una cebollita cortada finísima, un poco de jamón cortado en cuadraditos, un vaso de vino seco, un cucharón de salsa de tomate, un cucharón de salsa Madera y trufas ú hongos (si se quiere).

Se cuece todo junto diez minutos más. Se arregla en fuente redonda con cuatro croutons y cuatro huevos fritos á la parisiense. (Véase la receta.)

Nº. 280 Supreme de pollo

(Plato para comida extra ó banquete)

Se sacan las piernas y las alas de tres pollos grandes; á las piernas se les saca el hueso interior del muslo, dejando el otro cortado en la coyuntura.

Se pone en una asadera con sal, un poco de grasa de cerdo, manteca y una copita de vino seco; se tapan con un papel untado en manteca.

Se cuecen los pechos veinte minutos y las piernas y alas treinta; se ponen aparte y se sirven en fuente redonda, cada trozo con un crouton en forma de corazón y frito con manteca.

La salsa ó guarnición será segun el menù y segun la estación del año.

Nº. 281 Pollo flambré á la Eboli

«Deshuesarás un buen pollo y lo rellenarás con lo siguiente: primero, lonjas de tocino muy delgadas,

segundo, chorizos muy pequeños, y más ó menos picantes, segun tu gusto; tercero, unas cuantas anchoas ligeramente saladas.

Luego se rellena el ave; ásala, mas no en horno, ni en sarten, ni en cazuela, sino en el propio asador. Dejarásla enfriar lo menos doce horas, y por último la meterás entre dos grandes trozos de pan migoso, que oprimiendo el pollo sin destrozarlo, se empapen del jugo que suelte. No hay manjar mas sabroso para jornada y caceria. Hacialo Gaspar de Velaverde, repostero de Felipe II. »

Esta receta es escrita por el distinguido literato español Jacinto Octavio Picon.

N.º 282

Pavo asado caliente

1.º.—Se elije un pavo macho y joven. y antes de degollarlo se le hace tomar una copita de caña para que la carne sea mas blanda y mas blanca. Se pela y se deja colgado hasta el dia siguiente.

2.º.—Preparado así el pavo. y en el momento de asarlo, se le pone sal y grasa de cerdo derretida y se asa bien, cosa de dos horas y media, segun la edad del pavo.

Se sirve caliente, entero. rodeado de berros frescos y el jugo aparte en una salsera.

N.º 283

Pavo asado para hambre

Se asa un pavo segun la receta anterior y se pone en una fuente de porcelana.

Se saca del jugo la grasa y se hace derretir con el dos hojas de cola de pescado (Gelatina); se cuele el jugo en una servilleta y estando medio caliente se vierte sobre el pavo; se deja enfriar en la heladera y se sirve con salsa Tártara ó bien con una ensalada rusa, segun los gustos.

Nº. 284 Pavo asado á la brasilera

Se prepara un pavo como para asar. Se tuesta de antemano en el horno unos doscientos gramos de farina con manteca, sal y pimienta picante.

Se pone esta farina asi preparada en el buche del pavo, se cose el buche y se asa el animal en el horno, cosa de dos horas y cuarenta y cinco minutos mas ó menos.

Se sirve bien dorado, y el jugo aparte, con una salsera de pimientos del Brasil y vinagre.

Después de este plato, venga *champagne frappé*.

Nº. 285 Pavo para entradas

Se corta una pavita en varios trozos; se cuere según las indicaciones de la receta, y se le pone la guarnición que se quiera, cebollitas, zanahorias, aceitunas negras, papitas, arvejas; de este modo se llama *Pavo á la burguesa*.

Requiere el cocimiento unas dos horas y media.

Nº. 286 Pato casero asado

Se hacen matar el dia antes dos patos caseros, todavía pichones.

Debidamente preparados, se asan en el horno con fuego muy vivo, en unos treinta minutos. Deben quedar bien doraditos.

Se sirven con guarnición de papas asadas ó fritas, ó legumbres, según el menú.

Nº. 287 Patos para entradas

Para entradas se cortan los patos asados en cinco

partes cada uno, 2 piernas, 2 alas, 1 pecho. Se ponen en una fuente ovalada, se sirven con la salsa ó guarnición que se quiera.

Nº. 288 Patos asados para flambre

Se asan dos patos, según la receta 286, con bastante sal y pimienta en el interior, una hoja de laurel y un pedazo de corteza de pan untada con ajo, que se saca después.

Una vez asados los patos y bien dorados, se dejan enfriar en lugar fresco, tapados con un papel para que no se sequen.

Nº. 289 Ganso asado y para entrada

La carne de este animal es tan zonza como su nombre. Es preciso tener mucho cuidado para no hacer un plato perdido.

Se mata un ganso pichón, la víspera; y después de preparado se asa en el horno durante una hora con fuego moderado; se le echa un vaso de vino seco y se deja en el horno veinte minutos más con fuego más vivo para dorarlo.

Se sirve caliente, y el jugo aparte, con una guarnición de papas fritas ó legumbres saltadas y servidas aparte.

Es plato muy apreciado por los ingleses. *Honni soit qui mal y pense.*

Nº. 290 Ganso relleno para flambre

Se sacan los huesos de un pichón de ganso como para una galantina. Se hace un relleno con carne de cerdo ó de ternera, aceitunas, huevos duros, pasas de uva, sal pimienta, un poco de ajo, un poco de pan mojado en leche y cuatro yemas de huevo.

Y con esta pasta se rellena el ganso, se cose bien y se asa en una cacerola con grasa de cerdo, durante dos horas y media. Se agrega un poco de vino seco; se deja enfriar tapado para que no se seque y se sirve, con salsa Tártara de preferencia.

Nº. 291 Pichones de palomas asados

Se preparan seis pichones de palomas y estando bien limpios, se pone en cada uno una tira de tocino muy fina, se ata y se ponen en el horno, con fuego vivo, 25 minutos. Se sirven bien doraditos, sacándoles 5 minutos antes el tocino.

Aparte se sirve el jugo; y los pichones se adornan con berro fresco.

Pueden también servirse aparte papas, arvejas u otra guarnición, según el menú.

Nº. 292 Pichones á la crapaudine

Se preparan 6 pichones, según la receta para los pollos; y se sirven en la fuente con papas fritas ó bien con arvejas saltadas con manteca.

Es plato de minuta.

Nº. 293 Pichones á lo Castelar

Se ponen en una cacerola seis pichones, con un poco de grasa de cerdo, una cebolla entera, una hoja de laurel; y tapada la cacerola se tiene en el horno, con fuego vivo, 25 minutos. Se agrega una copita de Jerez y una cucharada de extracto de carne al jugo y se sirve aparte.

Nº. 294 Pichones saltados á la Cubana

Se cortan en dos partes seis pichones, se ponen en

la sartén con un poco de aceite fino, sal y un poco de pimienta inglesa; y se saltan con fuego muy vivo y tapada la sartén.

Aparte se cuece un arroz á la indiana, en agua con sal y manteca, durante veinte minutos no más. Se pone en molde el arroz y en el medio los pichones que deben acabarse de cocer con un poco de vino seco, un cucharón de salsa Madera y cuatro pimientitos picados, de los que se llaman aquí *pimientos del Brasil*.

Es un verdadero plato de revolucionarios.

Nº. 295 Pichones en costilla

Se cuecen bien seis pichones en la cacerola, durante 25 minutos.

Después de cocidos se dividen en dos partes y se ponen en un mármol con una plancha de fierro ó unos 10 kilos de peso encima para achatarlos.

Al cabo de dos horas se preparan como costillas á la milanesa, se fríen y dorados se sirven con papas frías.

Es plato como para almuerzo.

Nota.—Deben cocerse los pichones sin cortarles las patas para que imiten el hueso de la costilla.

Nº. 296 Conejo saltado

Se saca el cuero á un conejo nuevo; se divide éste en trozos; se les pone sal, pimienta y una copita de coñac y se dejan reposar durante 3 horas.

Después se saltan en la sartén con grasa de cerdo, hasta que quede doradita la carne. Se saca la grasa, se pone un poco de cebolla fina y un poco de ajo; se deja saltar 20 minutos.

Antes de servirlo, se le pone un poco de perejil picado y una copa de vino seco.

Nº. 297 Conejo en Civet salsa Salmi

Se salta un conejo como queda indicado en el número anterior y durante 15 minutos. Se pone en la sartén una cebolla, laurel, tomillo, un pedacito de tocino flaco en cuadraditos, Se salta todo hasta que quede dorado. Después se saca la grasa, se echa en la sartén una botella de vino Burdeos tinto y se deja reducir á fuego muy vivo. Reducido el vino se echan 5 cucharones de salsa Madera y uno de caldo y se deja cocer todo junto en el horno, dentro de una cacerola lo menos una hora y cuarto.

Se sirve bien caliente en fuente redonda y con una corona de croûtons fritos en manteca.

CAPÍTULO XI

AVES SILVESTRES

Nº. 298

Perdices asadas

Se limpian y preparan seis perdices frescas y bien en carne. Se pone á cada una una tajada de tocino cortada fina. Se ata y se pone en el horno, con sal y un poco de grasa de cerdo; y se dejan cocer 20 minutos con horno moderado.

Después se les saca el tocino y se les echa unas gotas de vino seco y se dejan en el horno cinco minutos más, avivando el fuego.

Se sirven con berro fresco, ó bien con papas ú otra guarnición de legumbres ó salsa, como se quiera.

La salsa ó la legumbre aparte siempre.

Nº. 299

Perdices á la cacerola

En vez de poner las perdices en el horno se ponen en una cacerola con un poco de grasa de cerdo, sal y pimienta, y se cuece, la cacerola bien tapada, veinte minutos con fuego vivo.

Se agrega una copita de vino seco, una cucharita de jugo de carne y se sirve cada perdiz sobre un *croûton* un poco largo, tostado con manteca.

Se echa el jugo de las perdices sobre cada una para mojar los *croûtons*.

Se sirven calientes.

Nº. 300 Perdices á lo Carnot

Se abren seis perdices en dos partes del pecho para el espinazo, pero no se separan las partes. Se aplastan un poco; y se ponen con sal y pimienta, en una sartén con un poco de aceite y manteca. Se dejan cocer veinte minutos con la sartén tapada, con fuego regular.

Después se le ponen dos tomates cortados en tajadas se deja cocer todo junto 5 minutos más y se le pone finalmente un poco de perejil y una copita de vino seco.

Es plato de minuta; excelente para almuerzo ó comida.

Nº. 301 Perdices con repollo

(Perdrix aux choux)

Se cuecen á la cacerola seis perdices, con una cebolla, dos zanahorias, doscientos gramos de jamón crudo, ó bien doscientos gramos de tocino flaco, pecho inglés si es posible. A los 15 minutos las perdices estarán bien doradas. Se agrega entonces un cucharón de caldo.

Se cuecen aparte en agua y sal dos repollos blancos y frescos. Después de cocidos se exprimen bien.

Se ponen las perdices en medio de uno de los repollos, y con el resto se cubre todo.

Se tapa bien la cacerola; y se deja cocer todo treinta minutos más.

Se sirven en un molde redondo, con las perdices en el medio.

Nº. 302 Perdices á la parrilla

(Crapaudine)

Se preparan seis perdices como los pichones para parrilla y se asan del mismo modo.

Se sirven con salsa ó guarnición aparte.

Nº. 303 Perdices para flambre

Se preparan como para asar seis perdices; se toma un poco de agua hirviendo y se mojan en ella las pechugas de las perdices cuatro minutos, teniendo cuidado de que no se moje lo demás del ave. Se dejan enfriar. Se mechan con unos lardones de tocino los pechos y se ponen al horno regular 25 minutos. Se sacan después y se dejan enfriar.

Para servir las se deslíe un poco de jalea de carne con media cucharadita de extracto de carne de Liebig, y con un pequeño pincel de pluma se pintan las perdices. Preparadas así se ponen en fuente con jalea ó bien con una ensalada rusa ó salsa Tártara aparte.

Es un flambre *chic*.

Nº. 304 Perdices a la inglesa

Se asan seis perdices y se sirven como se dice en la receta 298. Aparte se sirve una salsa inglesa hecha con pan y *breid - sauce*. Antes de servirla se pone en la salsa un poco de manteca fresca y un poquito de pimienta Cayenne. Se sirve muy caliente.

Y es costumbre acompañarla con una fuente de papas al natural y otra con arvejas, cocidas al natural, ó de conserva, bien calientes y sin agua.

Nº. 305 Perdices supreme

(*Para comidas extra ó banquete*)

Se cuecen doce perdices en cacerola, se dejan enfriar, se les saca las patas y se deja solo el pecho al que se quita la piel y los nervios.

Se hacen doce croûtons en canapé, un poco gruesos y fritos. Se pone en cada uno un pecho de per-

diz y se sirve con una salsa de trufas, de hongos ó periguez según el menú.

Nota —Se debe contar una perdiz para cada persona; 10 personas diez perdices; 100 personas, cien perdices. Si se cortaran no resultaría el plato.

Nº. 306 Perdices saltadas

Se pueden saltar las perdices de todas las maneras que los pollos; y se sirven con las mismas salsas y las mismas guarniciones.

Nº. 307 Perdices á la cazadora

Se preparan las perdices, se saltan, y se concluyen de cocer como el conejo en civet; todo en unos treinta minutos á lo sumo.

Nº. 308 Perdices en salmi

Se cuecen á la cacerola seis perdices; se dejan enfriar; se cortan en dos partes iguales; se prepara una salsa Salmi; se cuecen en la salsa unos diez minutos más á lo sumo; y se sirve cada mitad de perdiz con su croûton y la salsa encima.

Nº. 309 Becasinas asadas

Se preparan doce becasinas bien limpias; se les pone un poco de tocino como á las perdices y se asan en el horno con fuego vivo.

Se sirven cada una con su croûton de pan pasado por la parrilla tostado y con manteca.

Se sirve una becasina por persona; y alrededor berro tresco y huevos divididos en cuatro partes.

Nota—Siendo casa de costumbres criollos, se debe limpiar bien el interior de las becasinas. Si la casa es de costumbres europeas, se cuecen las becasinas sin sacarles los intestinos

Nº. 310 Salmi de becasinas

El procedimiento y el modo de servir es igual que para las perdices; pero las becasinas no se cortan.

Nº. 311 Becasinas flambres

Las becasinas bien frescas, se asan bien y dejan enfriar.

Se sirven con una ensalada de lechuga picada menuda y huevos duros.

La lechuga ya preparada y los huevos cortados; y se ponen en el centro de la fuente.

Nº. 312 Becasinas ó perdices en pudingo

(*Chamtortd*)

1º.—Se dividen en cuatro partes unas perdices cocidas á la cacerola. Se les quita la piel y nervios. O en otro caso becasinas frias.

Se lava cada pedazo de ave en vino seco y se deja secar sobre un paño.

Se prepara un molde de lata, arreglado al número de personas que hay que servir; y se unta por dentro y por medio de un pincel, con aceite de almendras dulces muy livianito.

2º.—Se ponen en el molde los pedazos de aves y unas rebanadas de trufas sin hongos. Se rellena el molde con una salsa salmi, bien pasado y bien caliente, á la cual se le habrá puesto antes seis hojas de gelati-

na. Se deja el molde al fresco y de noche en la heladera.

Este plato, como para banquete, debe prepararse la vispera. Se sirve como entrada y debe ser un poco fuerte de gusto.

Nº. 313 Becasinas á lo «Tax»

Se sacan todos los huesos á unas becasinas, como para galantina.

Con los menudos y un poco de *foie-gras* se hace un relleno al cual se agregan tres yemas de huevos duros. Se pasa por el tamiz; se agrega sal, pimienta y moscada.

Se pone un poco del relleno en cada becasina, se hace con estas una bolita y se pone cada una en un fondo de alcauciles preparado de antemano ó de conserva.

Se rellena el fondo del alcaucil con el resto del relleno.

Para que quede firme la becasina se le da con el cuchillo un tajo en el medio y se le pincha una de las patas ó bien el pico allí.

Se cuecen así preparadas y puestas en una asadera, en el horno, en 15 minutos.

Se sirve caliente con una salsa Madera reducida en un poco de extracto Liebig.

Es plato como para buenos apreciadores.

Nº. 314 Pajaritos asados en brochette

Se limpian bien dos docenas de pajaritos; se les corta el pico y las patas. Se cortan 24 tajaditas de tocino de cuatro centímetros de largo y uno de ancho.

Se envuelve cada pajarito en el tocino; se pone en cada brochette ocho pajaritos y se asan en la parrilla, echándoles sal y unas gotas de aceite.

Se sirven con papas fritas, cortadas como juliana.

Nº. 315 Martineta ó perdiz grande

Se preparan tres martinetas como perdices ; se asan y se sirven del mismo modo ; pero deben tenerse más tiempo en el horno.

Si se quiere hacer una entrada, se cortan las martinetas en cinco partes : dos piernas, dos alas y un pecho. Es decir que tres martinetas alcanzan para 15 personas.

Se sirven con una salsa ó guarnición como para pollos ó perdices de entrada.

Nota—Una guarnición especial es un plato de lentejas bien preparadas con jugo y jamón.

Otra—Se puede hacer con las martinetas una mayonesa que resulta esquisita.

Nº. 316

Venado

Preparativos

1º.—La primera condición que debe tener el venado es la de estar fresco. No estándolo hay que tirarlo sin pensar más.

2º.—Cuando se tiene un venado fresco se cuelga una noche al sereno, al día siguiente se le saca el cuero ; se lava bien por dentro y por fuera con mucha agua, para sacarle la tierra, sangre ó cualquier otra cosa de las que generalmente se adhieren á la caza.

3º.—Se divide el venado así :

Las dos piernas cortadas en el cuadril.

Las dos paletas.

Los dos pechos.

Los dos costillares.

Los dos lomos.

Es decir, en total cinco partes dobles.

La cabeza y el pescuezo se tiran,

4° —Se prepara en una palangana un adobo con tres litros de vino blanco, tres litros de vinagre, tres litros de vino tinto de Burdeos; sal, pimienta en grano, laurel, oregano, tomillo y un poco de apio.

Dentro de este adobo se ponen las carnes del venado y se dejan cinco días, cuando menos.

Se advierte que no debe ponerse cebollas ó zanahorias porque producen fermentación.

Nº. 317 Salmi ó civet de venado

Se corta una paleta y un pecho del venado, después de sacarlo del adobo. y se secan bien los pedazos con un paño.

Se prepara del mismo modo que un civet de conejo (véase la receta); pero debe tenerse más tiempo en el fuego, por la clase de carne.

Se sirve con croûtons de pan fritos; y aparte un plato de papas cocidas á la inglesa.

Nº. 318 Costillas de venado saltadas

Se sacan del adobo las costillas; se secan bien con un paño y se dejan orear unas horas; para cortar después las costillas y arreglarlas bien. Se saltan en la sartén con fuego vivo.

Y se sirven con una salsa picante ó lo que diga el menú.

Cada costilla llevará un croûton.

Nº. 319 Lomitos de venado

Se sacan del adobo los lomos y se hace lo dicho para las costillas (318); se quitan bien los huesos y nervios; y el lomo limpio se divide en pedazos de un centí-

metro de grueso que se salta y sirven con las costillas (núm. 318).

Nº. 320 Pierna de venado mechada y asada « Ismael »

Se saca del adobo una pierna de venado y se seca bien con un paño. Se le saca el hueso del cuadril y las pieles y nervios. Sobre la parte más limpia, la de afuera, se hace el mechado con tocino como para el lomo de vaca.

Se pone en una asadera y se asa en el horno en una hora y treinta minutos lo menos, en fuego regular.

Se sirve con salsa picante y trufas.

Es plato rico y como para banquete.

Nº. 321 Venado para flambre

Se prepara una pierna de venado, según la receta anterior (320). Se deja enfriar después de asada y al día siguiente se corta en rebanadas como jamón y se sirve con una salsa Tártara aparte y una ensalada á la flamenca.

Nº. 322 Liebre en civet

Si la liebre es traída de Europa, hay que sacarle el cuero en cuanto llega y lavarla bien para quitarle sangre y polvo.

Se corta en varios pedazos, que se ponen 24 horas en un adobo compuesto con una botella de vino Bourgogne ó Burdeos tinto, sal, pimienta, moscada, laurel y tomillo.

Al día siguiente, se sacan las carnes del adobo y

se preparan como las de conejo, pero se ponen en la salsa á reducir antes el adobo de la liebre para darle gusto y color en vista de la sangre que contiene.

Se deja cocor dos horas.

Se sirve como un salmi, con croûtons alrededor de la fuente y papas á la inglesa.

Nº. 323**Liebre del Pago**

(En civet)

La liebre criolla se prepara como la anterior. Sólo que, en invierno, se puede dejar colgada dos días para mortificar la carne.

En lo demás es igual.

Nº. 324**Mulitas Camperas**

Se pone la mulita en agua caliente unos ocho minutos; después se saca y con un cuchillo se raspa bien la cáscara y el interior hasta dejar al animal bien limpio y blanco.

Se prepara un adobo con un poco de ajo, laurel, tomillo, pimienta colorada picante, todo bien pisado y mezclado con un medio vaso de aceite y medio de vinagre blanco.

Se vierte el adobo sobre la mulita, refregando bien en lo interior para que penetre. Se deja reposar así preparado 24 horas.

Al día siguiente, se pone la mulita en el horno con un palito atravesado para que no se encoja la cáscara y se ase mejor.

Se deja en el horno regular una hora y tres cuartos más ó menos. Se saca y se deja enfriar para servirla como fiambre, cortada y con salsa ravigata aparte.

Pocas veces se sirve la mulita caliente; pero no deja de ser asimismo muy sabrosa.

Nº. 325 Patos silvestres ó sarcelles, asados

Se preparan como los patos caseros, asados en el horno con fuego vivo, 25 minutos; y se sirven con un poco de jugo y berros.

Para entrada se cortan en dos partes si son chicos, y en cinco si son grandes, á saber, dos piernas, dos pechugas y un pecho.

Y se sirven con una guarnición de aceitunas en salsa Madera, trufas ú hongos; con una salsa picante; con un poco de cáscara de naranja, limon y perejil picado juntos y bien menudos.

Debe ser la salsa un poco alta de gusto.

Se llama salsa abigarrada.

Nota.—Cada pedazo de sarcelle se sirve sobre un croûton de pan frito.

CAPÍTULO XII

LEGUMBRES

Nº. 326 Papas cocidas á la inglesa

Se pelan bién y se quitan las manchitas negras que pueden quedar. Se les da en lo posible forma ovalada como de una aceituna grande. Se ponen en una cacerola con agua hirviendo y sal

Una vez cocidas, se saca la mitad del agua y se cubren las papas con un paño blanco.

Nº. 327 Papas fritas

Se hacen de diferentes modos: es decir, cortadas de varios modos, en rebanadas finas, en pedacitos largos de 5 centímetros y anchos de uno, cortadas como juliana.

Lo principal es que las papas estén bien fritas y se sirvan calientes.

Las papas redondas se llaman á «La Española»; en bastoncitos á «La Pont Neuf», en Juliana á «La Paille».

Nº. 328 Papas sopladas

Para hacer las papas que llaman los franceses *soufflés* se necesitan papas extranjeras buenas. Las criollas suelen estar verdes y no sirven.

Se cortan las papas en rebanadas de medio centímetro de grueso, y se ponen á freir, á medio cocer se sacan de la sartén; se hace calentar más la fritura, se vuelven á echar las papas de un solo golpe, se remueven bien y se sirven doradas y calientes.

Nº. 329 Papas saltadas

Se cuece un kilo de papas con cáscara, en agua y sal. Cuando se han cocido se dejan enfriar y después se cortan en rebanadas y se ponen en una sartén con un poco de grasa de cerdo y manteca ó aceite, según los gustos. Se dejan saltar á fuego vivo 15 minutos; se les pone un poco más de manteca, perejil picado y sal.

Se sirven calientes y como guarnición, según el menú.

Nº. 330 Papas risollées (asadas)

Se toman doce papas crudas, bien peladas, se parten en cuatro pedazos iguales, de arriba á abajo, es decir á lo largo. Se les cortan las esquinas, de modo que cada pedazo tenga en lo posible la forma de una media luna.

Se cuecen en agua caliente con sal y después se frien sobre fuego vivo.

Se sirven como guarnición de parrilla ó de asado al horno.

Nº. 331 Puré de papas general

Se cuecen en agua y sal 12 papas bien peladas y cortadas en dos partes.

Una vez cocidas se ponen en un colador y se dejan secar delante del horno 5 minutos.

Se pasan por un tamiz de alambre y se ponen en una cacerola con cien gramos de manteca, un poco de sal, moscada y medio vaso de leche.

Se remueve bien hasta que hierve. Después se guarda caliente en baño de María, hasta que se necesite.

N.º 332 Puré de papas á la inglesa

Se hace el puré como en el número anterior y una vez bien seco se pone de nuevo en una cacerola con 100 gramos de manteca y se pisa con una espátula de madera. Se le pone sal y moscada; se deja tal cual sin leche y se sirve según lo pida el menú.

N.º 333 Croquetas de papas

Se cuecen 12 papas. *extrangeras*, como para puré. Una vez cocidas se dejan secar un poco y se ponen en un mortero con cien gramos de manteca, se revuelve bien y ligerito; se le ponen ocho yemas de huevos crudos, perejil picado y moscada.

Se saca después la masa y se pone sobre la mesa de cocina con un poco de harina para que no se pegue.

Se hacen montoncitos como para las croquetas de aves, se les da la forma que se quiere y se frien como las croquetas de aves después de haberlas pasado por pan y huevo.

Se sirven bien doraditas, como legumbre ó como guarnición de asado.

N.º 334 Pudling de papas

Se prepara una pasta como para croquetas, se pone

en una palangana y se le agrega un vaso y medio de leche cruda. Se revuelve bien y se pone en un molde de lata untado de manteca cruda y pasado por pan rallado.

Después se sacude bien el molde y se le echa la pasta de papas. Se cuece en el horno puesto en una asadera, 20 minutos.

Se sirve como legumbre ó como guarnición.

Nº. 335 Papas con jamón

(Plato como para servicio)

Se cortan doce papas crudas en tajadas no muy finas; se hace dorar una cebolla, ajo, 50 gramos de jamón ó tocino flaco, y un tomate.

Bien tostado esto, se ponen las papas con cuatro cucharadas de salsa Madera y dos cucharones de agua, sal, pimienta y perejil.

Se cuece veinte minutos y se sirve.

Nº. 336 Papas al gratin

(Plato de servicio)

Cocidas las papas, como en el número anterior, se unta el fondo de una fuente esmaltada con un poco de grasa de cerdo, se echan dentro las papas y encima un poco de queso rallado y un poco de pan. Se tiene 15 minutos en el horno y se sirve bien dorado.

Nº. 337 Batatas y menlitos

(Asadas)

Se pelan y limpian bien y se ponen en una asadera con grasa de cerdo. Se cuecen en el horno, y es-

tando bien doradas y cocidas se saca la grasa, y se pone un poco de manteca, se espolvorean con azúcar y se dejan al horno cinco minutos mas, antes de servirlo.

Nº. 338 Zanahorias saltadas á la francesa

Se cortan en rebanadas 12 zanahorias; se cuecen en caldo gordo y se dejan enfriar.

Después se saltan con un poco de manteca y aceite fino; se les pone un poco de sal, pimienta, perejil y una cucharada de cebolla finita que se debe haber dorado en aceite de autemano.

Es plato como para el servicio.

Nº. 339 Chauchas saltadas

(Haricots verts)

Se limpia bien un kilo de chauchas verdes y nuevas, se cuecen en agua hirviendo con sal, sobre fuego vivo, sin tapar la cacerola.

Se agrega medio litro de agua con un poco de ceniza de carbón de leña bien disuelta y pasada por un tamiz fino.

De este modo se cuecen mas rápidamente y quedan bien verdes las chauchas.

Cuando se consideren suficientemente cocidas se sacan y se ponen en agua fria; se lavan bien dos veces y se dejan destilar hasta la hora de la comida.

Entonces se saltan en la sartén con bastante manteca, sal, pimienta y perejil. Se saltan diez minutos en fuego muy vivo.

Al servir se les echa jugo de limón.

Nº. 340 Chauchas á la inglesa

Diez minutos antes de servir se ponen á calentar

las chauchas con un poco de agua y sal. Se cue-
lan bien y se ponen en una fuente con tapa, con 150 gra-
mos de manteca fresca y se mandan á la mesa bien
calientes.

Se entiende que las chauchas deben estar cocidas
de antemano, como se indica en la receta anterior.

Es plato rico y muy estimado.

Nº. 341 Ensalada de chauchas

Una vez cocidas las chauchas y frias, se ponen en
una ensalada con una corona de huevos duros corta-
dos en cuatro pedazos.

Se les pone aceite, vinagre, sal y pimienta.

Se revuelve bien y se sirve como legumbre ó co-
mo guarnición de asado.

Nº. 342 Chauchas en salsa blanca

Se ponen las chauchas ya cocidas en una cacerola
con un poco de manteca. Se saltan cinco minutos y
se añade dos cucharones de salsa holandesa caliente
y un poco de perejil picado.

Se sirven en fuente con tapa.

Nº. 343 Arvejas saltadas con manteca

(Petits pois au beurre)

Se cuece en agua y sal un kilo de arvejas finas.
Se cue-
lan después y se saltan con un poco de mante-
ca y sal.

Se sirven como legumbre ó guarnición, segun el
menú.

Nº. 344 Arvejas á la Paisana

Se cuece un kilo de arvejas como se indica en el número anterior.

Se pone en una cacerola una cebolla picada fina y se hace dorar con manteca, 50 gramos de jamón crudo en pedacitos y una lechuga cortada fina.

Se cuece cinco minutos, se añaden dos cucharones de salsa Madera y se echan dentro las arvejas. Se deja cocer todo diez minutos más y se sirve como se pide.

Nº. 345 Arvejas á la Inglesa

Se cuece al natural un kilo de arvejas y se sirven como las chauchas (Nº. 339).

Nº. 346 Arvejas en ensalada

Cuando hay abundancia se preparan las arvejas, cociéndolas al natural, y se aliñan como las chauchas (Nº. 340).

Se puede añadir unas tajadas de papas cocidas al natural.

Es plato como para el servicio.

Nº. 347 Espárragos al natural

Se limpian y preparan bien dos atados de espárragos; y una vez cocidos á punto (¡cuidado cocinero, no dejarlos pasar!) se ponen á enfriar en agua muy fresca. Se sacan y se dejan sobre un paño para que pierdan toda el agua que les queda.

Después se arreglan los espárragos en la fuente y aparte se sirve aceite y vinagre con sal y pimienta blanca. en una salsera.

Los espárragos fríos se mandan siempre sobre una servilleta puesta en el fondo de la fuente para que absorba el agua.

Nº. 348 Espárragos á la Milanese

Se sirven los espárragos bien calientes y con la menos agua que se pueda.

Se derriten 150 gramos de manteca fresca y se deja que tome color chocolate.

Se echa encima de los espárragos un poco de pimienta, moscada y queso parmesano rallado.

Cuando la manteca tiene color chocolate, se vierte de golpe sobre los espárragos y se mandan á la mesa.

Nº. 349 Espárragos en salsa holandesa

Se sirven en una fuente los espárragos al natural y calientes.

A parte se manda una salsa holandesa muy caliente y jugo de limón á última hora.

Nº. 350 Espárragos con manteca

Se sirven los espárragos calientes y aparte 150 gramos de manteca derretida solamente con jugo de limón, sal y moscada.

Nº. 351 Espárragos saltados

Se corta á los espárragos crudos las puntas, es decir la parte verde; y se cuecen al natural como arvejas.

Se saltan como las chauchas y se sirven como guarnición.

Se puede añadir á este plato para variar, un tarro de *petits pois* y se hace un plato riquísimo que sirve como legumbre ó guarnición. Es lo que se llama *Asperges en petits pois*.

Nº. 352 Alcaucilles al natural

Se cuecen en agua hirviendo y sal. Una vez cocidos se dejan enfriar y se sirven en una fuente bien arreglada.

Aparte, en una salsera, se manda una salsa de aceite, vinagre, sal y pimienta.

Nº. 353 Alcaucilles al infierno

Se preparan 24 alcauciles, cortándoles á las hojas tres centímetros de las puntas.

Se ponen en una asadera bien apretados, con sal, pimienta, un poco de cebolla finísima, ajo, perejil picado, un poco de pan pisado y bastante aceite encima de cada uno. Se echa en la asadera un poco de agua y un vaso de vino blanco. Se tapa con un papel bien untado de aceite; y se cuecen en el horno, en una hora y treinta minutos, con fuego regular.

Se sirven sin salsa.

Nº. 354 Alcaucilles Barigoute

Se preparan como para la receta anterior (353), 24 alcauciles. Se ponen en una cacerola con un poco de aceite, sal y pimienta, y se saltan diez minutos con fuego vivo.

Después se les pone una cebolla, un ajo, una lechuga cortada y un vaso de vino Sauterne. Se pone en el horno 25 minutos, con fuego vivo; y se sirven con el jugo en fuente tapada.

N.º 355 Alcaucilles fritos

Se preparan 12 alcauciles bien limpios y con las hojas recortadas. Se dividen en cuatro partes; se cuecen en agua 15 minutos; se cuegan y se dejan enfriar.

Se les pone un poco de sal, pimienta, perejil y unas gotas de vino seco. Se pasan uno por uno por una pasta para fritura, se frien hasta quedar doraditos y se sirven en una servilleta, como legumbre.

N.º 356 Alcaucilles saltados

Estando preparados los alcauciles como en el número 355, se ponen en una sartén con un poco de aceite y manteca y se saltan en fuego vivo como las chauchas, con sal, pimienta y perejil.

Se entiende que antes de saltarlos deben estar cocidos al natural solamente.

**N.º 357 Alcaucilles para guarnición de
huevos**

Se cortan 12 alcauciles crudos en rebanadas muy finas, y se hacen saltar con aceite solo y sin sal sobre fuego vivo. Se dejan aparte para cuando se necesiten, sea para tortilla ó para huevos.

N.º 358 Salsifies saltados

Se preparan raspados y cocidos cuatro atados de salsifies. Al agua para cocerlos se le echa sal y un poco de harina desleida.

Estando cocidos se cortan en pedacitos de unos seis centímetros de largo y se saltan como chauchas, con sal, pimienta y perejil.

Aún después de cocidos es prudente lavar de nuevo los salsifíes.

N.º 359**Salsifíes fritos**

Se hacen exactamente como los alcauciles.

N.º 360**Salsifíes en salsa Poulette**

Se hace calentar un poco de salsa blanca holandesa y se sirven los salsifíes bien calientes, con un poco de salsa, perejil picado y el jugo de un limón,—en fuente con tapa.

N.º 361**Salsifíes en ensalada**

Los salsifíes bien cocidos se cortan como para saltar, se ponen en una ensaladera y se aliñan como cualquier otra ensalada de legumbres.

N.º 362**Coliflor al natural**

Se cuecen dos coliflores de igual modo que los salsifíes.

Hay que tener cuidado de no dejar pasar el tiempo, unos quince minutos á lo sumo.

Después se trata esta legumbre como los salsifíes pero con más precaución al tocarlos.

Se hacen saltadas con manteca caliente, con salsa blanca aparte, frías, en ensalada.

Al gratin, se ponen en una fuente esmaltada y se vierte encima una salsa Bechamel (véase la receta).

Se mezcla bien con un poco de queso y pan pisado.

Se tiene en el horno 15 minutos y se sirve doradita. Para la mesa es de mejor vista servir las en coquilles.

N.º 362**Brocoli**

Se cuecen como coliflor, sin harina, en agua y sal.

Se sirven por lo general en ensalada ó saltados con un poco de queso por arriba y en bastante manteca.

N.º 364**Choux de Bruxelles**

(Repollitos chicos)

Se cuece en agua y sal un kilo de repollitos de Bruselas, y estando á punto se dejan enfriar en agua fresca.

Se sirven en ensalada ó más comunmente saltados con manteca, sea como legumbre ó como guarnición.

N.º 365**Porotos de manteca**

Se cuecen los porotos de manteca frescos en agua y sal, 20 minutos á lo sumo.

Se dejan enfriar después de cocidos, en un colador esmaltado; y se sirven saltados con manteca, al jugo de guiso, en ensalada frios, en salsa blanca.

Como legumbre ó como guarnición de carne es plato favorito de los franceses, y de muchos que no lo son.

N.º 366**Remolachas**

Se cuecen en agua sin sal diez remolachas, en el horno. Una vez cocidas se pelan bien, se ponen á enfriar y se cortan en rebanadas.

Se usan como guarnición de ensaladas verdes, y también se conservan en tarros con vinagre blanco y unas cebollitas inglesas.

N.º 367 Espinacas al jugo

Se cuecen 10 paquetes de espinacas bien lavadas varias veces, en agua y sal, 5 minutos de fuego.

Se dejan enfriar en agua fresca; se sacan, se exprimen bien para quitarles toda el agua que se pueda, se pican menuditas, se ponen en una cacerola con un poco de manteca; se revuelven 5 minutos; se añaden dos cucharones de salsa Madera; 10 minutos más de fuego.

Se sirven en fuente con una corona de huevos duros ó croûtones fritos, ó bien como guarnición.

N.º 368 Espinacas de vigilia

Se preparan como en el número anterior. En vez de salsa Madera se usa salsa Bechamel.

Se sirven con huevos fritos á la parisiense ó croûtons.

N.º 369 Espinacas à la Romana

A las espinacas cocidas y frias, se les saca el agua. Se saltan con aceite fino y manteca, anchoas saladas y picadas, un poquito de ajo, muy poco.

Se ponen encima las espinacas preparadas, se les da tres ó cuatro vueltas y se sirven echándoles sal y pimienta.

N.º 370 Acedillo

(Oseille)

Se lavan bien varias veces diez paquetes de acedillo, para quitarles la tierra y se cuecen en poca agua sin sal. Se pasan después por un tamiz y se dejan enfriar.

Cuando están frias se pasan por el mismo tamiz *cernidor* y se arreglan del mismo modo que las espinacas.

Se sirven como guarnición ó como legumbre, con huevos duros, *pochés* ó fritos á la Parisiense.

N.º 371 Acelga al jugo

Se preparan del mismo modo que las espinacas. Los franceses la llaman *espinacas de pobre*.

Es plato más bien para el servicio.

N.º 372 Lechuga al jugo

Se cuecen 12 lechugas en agua y sal y se ponen en una cacerola con manteca, un poco de caldo y salsa Madera.

Dos horas de horno.

Se sirve como legumbre ó guarnición en fuente con tapa.

N.º 373 Escarola al jugo

Seis escarolas bien blancas, preparadas como la acelga, se ponen después de cocidas en el horno, dos horas, y se sirven como guarnición de estofado ó de asado de ternera, con sal, pimienta y moscada.

Debe servirse algo fuerte de gusto.

N.º 374 Apio al jugo

Se preparan seis apios bien blancos y limpios de tierra. Se cortan á 15 centímetros del tronco; se cuecen en agua y sal. Después se tratan como las lechugas; se tienen dos horas en el horno y se sirven como aquellas, exactamente lo mismo.

N.º 375**Cardos al jugo**

Las hojas blandas de cardo son las únicas que sirven, y se cortan en pedazos de seis centímetros de argo.

Se cuecen como salsifies con un pedazo de pan dentro de la cacerola para quitar lo amargo á los cardos.

Cocidos estos, se sirven como el apio al jugo ó con salsa blanca. Se pueden preparar tambien con salsa de manteca como los espárragos, ó fritos como alcuciles.

Nota Después de cocidos los cardos deben lavarse bien en agua fria, para que queden perfectamente limpios y blancos, lo que es su privilegio.

N.º 376**Puré de legumbres**

(Para guarnición)

En el invierno, cuando la verdura escasea, se pueden hacer guarniciones muy apreciadas con puré de garbanzos, de arvejas, ó de porotos, ó de lentejas, ó de castañas.

Todos estos purés se tratan después de pasados como el de papas.

Nota—Las legumbres para puré deben estar muy cocidas, muy secas y sin sal. Se condimentan después de pasadas por el tamiz.

N.º 377**Zapallitos rellenos**

Se cortan dos zapallitos en dos partes, horizontalmente, y se cuecen 5 minutos en agua y sal. Después se sacan y se dejan enfriar. Se vacian de la parte blanda interior con una cucharita y se dejan bien limpios de semillas.

Se prepara un relleno con un poco de cebollas do-

radas, un poco de jamón picado, perejil, pan mojado, un poco de carne de ternera y unos huevos cocidos. Se hace de todo esto una pasta mezclada con dos huevos crudos, y con ella se rellenan los zapallitos, que se ponen en un plato de esmalte y se tienen en el horno 45 minutos con un poco de queso rallado y pan y salpicados con un poco de aceite ó manteca por arriba. Deben quedar bien *gratinados* y doraditos.

N.º 378**Zapallitos fritos**

Se cortan los zapallitos en dos partes, se le sacan las semillas. Se pelan bien.

Se divide cada mitad en seis partes y se ponen en palangana con sal, pimienta, perejil y aceite.

Se frien con una pasta frita (véase la receta); y se sirven bien doraditos, sobre una servilleta.

N.º 379**Tomates á la Provenzal**

Se cortan en dos partes seis tomates maduros; se les saca el agua y las semillas, se ponen en una sartén con un poco de aceite y se fríen con fuego vivo cuatro minutos.

Se les da vuelta, se les pone un poco de sal, perejil, ajo (muy poco), un poco de pan pisado y se dejan otros cuatro minutos en el horno vivo.

Se sirven como legumbre ó como guarnición de carne.

N.º 380**Tomates rellenos**

Se preparan seis tomates como en el número anterior (379). En vez de ponerlos en la sartén, se ponen en una asadera y se rellenan como zapallitos. Y como éstos se rellenan con carne ó para vigilia.

N.º 381 Tomates al gratin

Se preparan seis tomates como en el número anterior (380) y en vez del relleno de carne adentro se pone este relleno arriba de cada tomate.

Puede hacerse un buen relleno con tres anchoas picadas bien, un poco de ajo, perejil picado y un poco de pan pisado, todo bien mezclado.

Preparados así los tomates se dejan 15 minutos en el horno muy vivo.

N.º 382 Pepinos rellenos

Se hacen hervir durante cuatro minutos seis pepinos un poco grandes. Se dejan enfriar; se pelan con precaución y se cortan en dos partes á lo largo. Se les saca la semilla y la carne interior y se rellenan y concluyen como los zapallitos.

N.º 383 Zapallos á la Bohemia

Se toma un zapallo de los grandes y amarillos. Se corta en varios pedazos; se les saca la cáscara y las semillas y se subdividen en pedacitos de dos centímetros cuadrados.

Una vez cortado todo, se ponen los pedazos en una palangana con sal, pimienta, cebolla finísima, ajo, perejil y bastante aceite fino. Se hacen saltar, es decir se remueven bien con tres huevos crudos; y se ponen en un plato esmaltado ó de metal con queso rallado, pan pisado y un poco de manteca arriba.

En hora y media de horno queda dorado y en punto para servirlo.

Se sirve muy caliente.

Es plato más bien para el servicio que para mesa delicada.

N.º 384**Torta Pascualina**

Se hace una pasta de medio hojaldre fino, con aceite, harina y sal. Se revuelve bien todo y se deja reposar dos horas.

De antemano se prepara un plato de acelgas según la receta 371.

Se unta con aceite una asadera, redonda ó cuadrada, bien limpia, de *fierro* y no *esmaltada*; se cubre el fondo con una capa de pasta estirada muy delgada; se ponen en el fondo las acelgas y se unen aplanándolas bien.

Se toma un huevo crudo, entero, en la mano derecha, se unta con aceite, y se hacen con él señales para poner después un huevo crudo, yema y clara en cada hueco.

Encima de todo se pone una cama de queso rallado y se tapa todo bien con otra capa de pasta estirada bien delgada, cuyos bordes se doblan.

Se pone en el horno y se deja cocer lo menos dos horas con *fuego moderado*.

Se saca del horno, se pone sobre una tabla bien cepillada con un papel blanco untado y se deja enfriar, toda la noche, con prensa.

Al día siguiente se corta en pedazos y se sirve como fiambre.

Nota.—Es plato de fantasía que se sirve en la mesa si gusta; pero por lo general se deja para el servicio.

N.º 385**Berengenas fritas**

Se toman 12 berengenas catalanas, es decir de las largas, que son las mejores. Se cortan en dos á lo largo; se les hace en el interior unos tajitos con la punta de un cuchillo. Se les pone un poco de sal fina.

Diez minutos antes de freírlas se exprimen bien

gándole leche cruda fría. Se puede también poner una cucharada de manteca fresca derretida.

Se da á la pasta la consistencia de una crema líquida, es decir un punto de regular consistencia, se pasa por el cernidor grueso ó colador para evitar que queden pelotoncitos de harina.

Se calientan cincuenta gramos de manteca, se ponen en una taza cubierta con un papel blanco.

Se unta con un poco de esa manteca una sartén chica y estando bastante caliente, se hacen dos ó tres panqueques á la vez, según el tamaño de la sartén. Un cucharón chico de pasta basta para llenar el fondo de la sartén con una capa de menos de medio centímetro de espesor.

Dos minutos de fuego; se da vuelta á la pasta, y se deja otros tres minutos y el panqueque queda pronto y á punto.

Se ponen los panqueques unos sobre otros, formando pila para que no se enfrien. Se espolvorean bien con azúcar molida. Cada uno los arregla á su gusto, como tortilla, arrollados ó doblados ó en cuatro como pañuelo.

Nota—Por lo general se hacen dos panqueques para cada persona.

N.º 392 Panqueques á la crema

(O al dulce de leche)

Se hacen doce panqueques según la receta anterior; se ponen abiertos sobre la mesa, después de hechos, y en cada uno se echa una cucharadita de crema á la vainilla algo fuerte, ó bien una cucharadita de dulce de leche. Se arrollan como tortilla con azúcar.

De este modo se calcula un solo panqueque por persona.

**N.º 393 Panqueques con bananas ú
otras frutas**

Preparados los panqueques según la receta, y estando fritos, en vez de dulce de leche se pone en el medio unas bananas saltadas con manteca y azúcar.

Puede hacerse lo mismo con manzanas preparadas como las bananas, según los gustos.

Es postre de familia y barato.

El cocinero quedará bien con él, con chicos y grandes.

N.º 394 Buñuelos fritos

(Beignets soufflés)

Se echa en una cacerola dos vasos de agua fría con un poco de sal, un poco de azúcar fina y una porción de manteca como una nuez grande.

Se deja hervir y se echa de una sola vez 150 gramos de harina, bien cernida antes. Se revuelve bien con una espátula de madera, y se tiene diez minutos al lado del fuego hasta que se hace una pasta bien compacta, y que la espátula salga limpia, sin que quede pasta pegada en ella.

Se pasa la pasta á otra cacerola, fría, y se le echan de uno á uno seis huevos (claras y yemas). Se revuelve bien cada vez que se echa un huevo.

Preparada así la pasta, lejos del fuego bien entendido; se echan en la fritura con el cucharón *casi fría* unos diez bollitos de pasta. Se deja calentar poco á poco y se nota que están cocidos por el tamaño y el color. Deben quedar bien dorados.

Se espolvorean con azúcar en polvo, y se les echa unas gotas de agua de azahar ó ron.

En general se hacen cuatro buñuelos para cada persona.

Se sirven sobre una servilleta doblada.

N.º 395 Buñuelos á la crème
(*Profiterols*)

Se hacen 36 buñuelos, un poco más chicos que los anteriores. Una vez fritos se ponen en pirámide en una fuente redonda y se les echa encima una crema de chocolate, líquida como almíbar.

Se puede servir también con este postre, en vez de crema un almíbar perfumado con naranja, limón o ron. El almíbar un poco fuerte.

N.º 396 Buñuelos de manzana

Se pelan cuatro manzanas reinetas y se les saca la semilla con un saca bocado largo. Se divide cada manzana en seis tajadas, lo que da 24 pedazos. Se ponen estos en una fuente con un poco de azúcar fina, unas gotas de ron ó coñac y se dejan reposar dos o tres horas.

Se tiene preparada de antemano, desde la mañana, una pasta para fritura y se pasan por ella los pedazos de manzana, uno por uno.

Se fríen hasta quedar dorados y se sirven con azúcar vainilla.

Proporción : tres para uno y se sirven sobre servilleta.

N.º 397 Buñuelos de bananas

La misma preparación que los de manzana. Las bananas no deben estar muy maduras; se cortan en dos pedazos, á lo largo. Lo demás igual.

N.º 398 Buñuelos de duraznos

Se pelan diez duraznos pavia, bien maduros, pero

no pasados. Se dividen en dos partes; se ponen en una palangana con un poco de azúcar (una cuchara es la regla general); y unas gotitas de kirsch.

Se concluyen como los anteriores.

Se sirven cuatro para cada persona sobre servilleta, con azúcar vainillada.

N.º 399 **Croquetas de arroz**

Se cuecen con dos vasos de agua 300 gramos de arroz. Una vez seco el arroz, se le echan dos vasos de leche caliente; se deja 20 minutos más con fuego regular sobre la plancha.

Se agregan 50 gramos de manteca, dos cucharadas de azúcar fina, seis yemas de huevos y cáscara de naranja ó limón, cortada muy finita.

Se revuelve bien todo 4 minutos y se deja enfriar la pasta, cosa de 20 minutos.

Se concluyen como croquetas de ave y se frien.

Se sirven con azúcar vainillada sobre una servilleta, y dos por persona.

N.º 400 **Crema fritas**

Se hace una crema de la consistencia de la salsa Villeroy. Se le ponen dentro 10 centésimos de naranjas y limón confitados, cortados menuditos (como perejil). Se revuelve bien.

Una vez echa la crema, bien cocida y consistente se echa en una asadera *bien limpia* y untada con manteca. Se deja enfriar en la heladera, tres horas lo menos.

Después se cortan con sacabocado ó en cuadrados para no perder nada y se hacen como las demás croquetas. Se sirven bien fritas con azúcar vainillada y unas gotas de ron.

N.º 401 Pastelitos fritos con crema*(Rissolles)*

Se preparan lo mismo que los pastelitos de aves (Véase la receta).

En lugar de carne se les pone dentro crema espesa como la crema para freir ó bien dulce de membrillo.

Se frien y se sirven sobre servilleta con azúcar vainillada.

N.º 402**Puding de arroz**

Se prepara el arroz como para croquetas ; se toma un molde y se le echa en el fondo azúcar acaramelada, color chocolate. Se deja enfriar cosa de diez minutos.

Se le pone al arroz medio vaso de leche cruda. Se revuelve bien y se echa el arroz en el molde.

Se pone este en baño de maria 30 minutos con el horno un poco vivo.

Se sirve volcando el molde y muy caliente.

N.º 403**Puding de sémola**

Se pone à hervir medio litro de leche con un poquito de sal.

Después que hierve la leche se echan en ella 150 gramos de sémola y se deja hervir cinco minutos.

Se agregan seis yemas de huevos, tres cucharadas de azúcar fina, una cucharada de agua de azahar, 50 gramos de manteca fresca.

Se revuelve y mezcla bien todo ; y se acaba de hacer lo mismo que el puding de arroz.

N.º 404**Puding Cabinet**

Se toma un molde de Carlota, es decir de fondo liso.

y se limpia bien y unta con un poco de aceite de almendras dulces (poco).

Se pone al rededor y en el fondo unos bizcochos ó plantillas recortados bien, para que se unan.

Deben estar un poco apretados.

Se rellena el medio con bizcochos en pedacitos y frutas abrigantadas cortados menudos. Se llena el molde bien apretado y se echa encima una crema como la que se hace para crema en tarritos, (véase la receta) *Pates de creme*. Se cuece en el baño de maria durante una hora y 30 minutos.

El agua del baño de maria debe estar muy caliente pero no debe hervir para no cocer la crema.

Se sirve con un sabayon fino.

N.º 405 **Manzanas Tetraxini**

Se cuece arroz como para croquetas; y una vez cocido, en lugar de ponerlo á enfriar se pone en un molde redondo de corona untado con manteca y se deja en la estufa dos horas.

Se prepara una compota de doce manzanas (véase la receta) y se ponen al rededor del molde en la fuente. Se baña el arroz y las manzanas con almibar reducido, con una cucharada de jalea de membrillo y un poco de vino Marsala.

Es postre excelente para enfermos y para cantantes. -Refresca y fortifica.

N.º 406 **Manzanas saltadas**

Se cortan doce manzanas reinetas bien sanas, en cuatro partes y se hacen rebanadas finas.

Se saltan en una sarten con manteca y al final un poco de azúcar. Después, se ponen en una fuente redonda, se le da una forma redonda tambien, y se le pone azúcar fina.

Se le hace algun dibujo con el fierro caliente y se pone al rededor una corona de bizcochos, plantillas cortadas como croûtons.

Se hace este postre en menos de quince minutos.

N.º 407**Manzanas Edison**

Se prepara unas manzanas segun la receta anterior (406), y en vez de una fuente de porcelana, se pone en una de metal, á enfriar.

Después se baten cinco claras de huevo como para merengue.

Se cubre bien las manzanas y se cuece como una *omelette soufflé*.

Se sirven coloraditas y con azúcar vainillada.

N.º 408**Puding de manzana**

Se preparan doce manzanas segun la receta 406; se dejan enfriar; se prepara un molde como para pudding Cabinet. Se unta con *bastante manteca, fresca y fria*; en lugar de bizcochos se pone pan inglés en rebanadas de medio centimetro de grueso y tres de ancho.

Una vez bien guarnecido el molde con el pan, se le pone la manzana adentro, se cortan las rebanadas de pan al nivel del molde, se le hace una tapa con pan; y se cuece en el horno muy vivo, en 25 minutos.

Este postre se sirve á la última hora, con el molde volcado en la fuente, y que se saca en el comedor poniéndolo sobre el aparador ó donde no estorbe.

N.º 409**Manzanas princesa**

Se pelan doce manzanas, se le quitan las semillas cou un saca-bocado largo; se ponen en una fuente de

metal ó esmalte y con un poco de manteca fresca en el medio; se pone un poco de agua, unas gotas apenas en el plato, un poco de azúcar arriba de las manzanas y se cuecen en el horno con fuego regular, en 20 minutos.

Se sirven con un poco de jalea de membrillo desleída en un poco de Jerez y un poco de manteca fresca.

Sírvense caliente y una manzana para cada persona.

N.º 410 Crema Sabayon Marsala ó Jerez

Se pone en una cacerola angosta, y alta llamada «Baño de María», si se la tiene, sino es igual.

Ocho yemas de huevos crudos, seis cucharadas de azúcar fino; una cucharadita de chuño; se revuelve bien con un batidor de alambre y se agregan cuatro copas del vino que se prefiere, Marsala, Jerez ó Champagne.

Se pone la cacerola en agua caliente y se remueve bien 15 minutos.

Una vez el sabayon bien espumante y cocido se sirve en copas de Champagne con bizcochos aparte.

Nota.—Si el *sabayon* resulta demasiado grueso, se le pone un poco más de vino y si fuese lo contrario se deshace un poco de chuño con leche fría y se pone dentro revolviendo bien todo.

N.º 411 Modo de preparar el azúcar

- vainilla

Se pone aparte en una caja de metal toda la vainilla que se usa en el mes para crema ó helados. Al fin del mes se pone la lata una noche entera en la estufa, moderada de calor, y al día siguiente se ponen en el mortero dos kilos de azúcar de París, un poco seca

de antemano en una asadera y con papel blanco arriba y abajo, se pisa el azúcar junto con la vainilla y se pasa por el cernidor de seda.

Se pone el azúcar en latas bien cerradas y se usa según las necesidades del postre.

CAPÍTULO XIV

REPOSTERIA

POSTRES FRIOS

N.º 412

Crema inglesa

Se ponen en una cacerola doce yemas de huevos, 350 gramos de azúcar fina, 50 gramos de harina, media varita de vainilla; se revuelve todo bien, diez minutos; se echa encima un litro de leche bien caliente, se sigue revolviendo y se deja cocer con fuego vivo 8 ó 10 minutos, cuidando que no hierva para que no se corten las yemas.

Después se cuela la crema en el cernidor de seda y se deja enfriar.

Se sirve en pocillos apropiados y bizcochos aparte.

Nota.— Se puede variar el aroma de la crema como naranja, limón (cáscara), canela y otros, según el gusto de la casa.

N.º 413

Crema quemada

Se prepara una crema como la anterior; pero en lugar de 50 gramos de harina se ponen 150 y se puede dejarla hervir pues no es tan delicada.

Se pone en una fuente redonda ó compotera de porcelana; se deja enfriar; y 5 minutos antes de servirla

se le hacen unos adornos con la varita enrojecida y azúcar.

Se sirve con bizcochos aparte.

Nota.—Por lo general, después de quemada la crema se le pone arriba un poco de canela molida.

N.º 414 Pocillos de crema al baño de maría

Se hace una crema con medio litro de leche fría, 180 gramos de azúcar fina, un poco de vainilla, ú otro aroma. Se le pone ocho yemas de huevos y dos huevos enteros (yemas y claras), y se bate todo bien tres minutos.

Se pasa por el cernidor de seda, se le saca la espuma de arriba; se deja reposar 5 minutos y se saca otra vez la espuma.

Se llenan doce pocillos y se cuecen en el horno moderado, tapada la cacerola y el baño de maría con agua caliente pero que no hierva.

Se tienen de 12 á 20 minutos en el horno por lo general; se sacan, y se ponen á enfriar.

Se sirven con bizcochos aparte.

N.º 415 Puding de crema acaramelada

Se hace una crema cruda como la anterior. En vez de ocho yemas se ponen cinco y cinco huevos enteros. Lo demás igual.

Se toma un molde budinera liso y se le pone en el fondo un poco de azúcar en punto de caramelo. Se deja enfriar diez minutos y se echa dentro la crema.

Se cuecen en baño de maría y en el horno 25 minutos. Se saca, se deja enfriar en la heladera y se sirve en compotera de porcelana honda.

N.º 416**Crema Chantilly**

Se encarga al lechero ó á otra parte, un kilo de nata de leche bien fresca.

Una hora antes de la comida se pone la nata en un tacho de cobre bien limpio, ó en una palangana de fondo redondo esmaltada.

A su vez se pone el tacho ó palangana dentro de una vasija con un poco de agua y hielo abajo y al rededor un paño para que no se mueva.

Se bate con un batidor de alambre, especial para esto, nuevo y conservado aparte.

Se bate despacio, 15 ó 20 minutos y una vez bien incorporada se deja de batir y se pone azúcar fina y vainilla.

Se deja la Chantilly en la heladera y se sirve en compotera á la minuta con bizcochos aparte.

N.º 417**Chautilly con frutillas**

Puesta la crema Chantilly en la fuente compotera se le pone alrededor una corona de frutillas bien limpias y mojadas con unas gotas de kirsch.

N.º 418**Crema Chantilly helada**

Se prepara la Chantilly como se indica en el número 416. Después se pone en la heladera rodeada de hielo y sal y se deja sin moverla una hora lo menos.

En el momento de servir se pone en conchillas de porcelana ó cristal, la Chantilly sacada con precaución y se sirve con unas galletitas llamadas *Gaufrettes*.

N.º 419**Huevos a la nieve***(Postre de familia)*

Se baten bien 10 claras de huevo como merengue, se le pone después un poco de azúcar con la polvera no más.

Se hacen hervir dos litros de leche y una vez que hierva se echa con una cuchara de sopa hasta 6 ú 8 cucharadas de clara, una por una.

Se tiene un minuto en el fuego, se da vuelta otro minuto y se saca arriba de una servilleta puesta en una tabla bien cepillada y lavada; y una vez concluidas todas las claras se ponen en lo restante de la leche las diez yemas y 200 gramos de azúcar con dos cucharadas de chuño. Se deja cocer 8 ó 10 minutos y se pasa por el tamiz de seda.

Se ponen las claras en una fuente ó en compotera y encima la crema bien enfriada en la heladera.

N.º 420**Huevos hilados**

Se clarifican dos libras de azúcar en un litro de agua, teniendo cuidado de que el punto sea flojo, en cuanto empieza á hacer hebra.

Se pasa por tamiz claro, colocándolas con la ayuda de la espátula, dos docenas de yemas, y se van echando en el clarificado de azúcar, removiéndolo muy de prisa durante la cocción, que durará dos minutos. Esa masa ó pasta se echa en un embudo de forma cilíndrica, cuyo fondo sea como el de un colador de metal, con agujeros del grueso que han de tener los hilos de huevo, y se recogen éstos en agua muy fría, ayudando su paso á través del embudo con un pison ó manecilla de madera, que pese y que esprima la masa.

Los huevos hilados, según costumbres rancias, sir-

ven en España para el guarnecido de fiambres y el relleno de algunos postres.

N.º 421 Yemas quemadas

(Postre criollo)

Se echan en una palanganita 15 yemas de huevos y se deshacen un poco, revolviéndolas con unas gotas de agua de azahar, muy pocas.

Se pasan las yemas por un tamiz no muy fino ; y por otra parte se cuece medio kilo de azúcar bastante cocida y antes del punto de caramelo, se echan poco á poco las yemas, tratando de que llenen el fondo de la cacerola ; y se dejan cocer tres minutos ; se da vuelta y se deja llegar el azúcar hasta caramelo flaco.

Se sacan las yemas con una espumadera bien limpia se ponen á enfriar sobre un mármol untado de aceite de almendras.

Se sirve bien arreglado en una compotera de cristal ó porcelana.

N.º 422 Almendras

(Nouget)

Se pela un kilo de almendras y después se ponen en agua fría 20 minutos ; se pican bien finas y se dejan secar á estufa moderada tres ó cuatro horas.

Se pone en un tacho de cobre un kilo de azúcar fina con unas gotas de limón ; se revuelve bien sobre fuego vivo sin dejarla quemar.

Una vez bien derretida la azúcar y con color habana se echan las almendras, se revuelven cinco minutos y se hacen los moldes que se quiera trabajar caliente.

N.º 423**Charlotte rusa**

Se prepara un molde con bizcochos como para pudding Cabinet. (Véase la receta).

Se hace una crema inglesa clara y con gusto de vainilla.

Antes de sacar la crema del fuego se le ponen cinco hojas de cola de pescado. Deshecha esta se mezcla bien; se pasa la crema y se rellena el molde preparado.

Se deja enfriar en la heladera, unas tres horas; y se sirve bien fría, en fuente redonda.

N.º 424**Blanc-manger-vainilla**

Se hace una crema igual al N.º. 423 y se deja en baño de maría.

Se baten bien cinco claras de huevos como para merengue; se mezclan con la crema y se echan en un molde budinera untado antes con un poco de aceite de almendras.

Nota—Para sacar del molde este postre se pone medio minuto el molde en agua tibia y se vuelca en seguida.

N.º 425**Blanc-manger 2 colores**

Se prepara una crema como el numero 423, y se reparte en dos cacerolas.

En una se pone un poco de chocolate deshecho coloreado un poco con caramelo líquido (véase la receta). Después se baten las claras y se hace la mezcla aparte. En el fondo del molde se pone la crema blanca hasta la mitad de aquel. Se deja enfriar y después se acaba de llenar el molde con la crema de chocolate; y se deja enfriar del todo en la heladera.

N.º 426 Blanc-manger de frutilla

Se prepara todo como el número 424. Se hacen dos partes de la crema, una blanca y la otra se mezcla con puré de frutillas bien coloreado con un poco de carmin.

Se concluye el postre como el Blanc - manger dos colores.

N.º 427 Blanc-manger vainilla Moka

Se prepara como el Blanc manger de dos colores, uno blanco y otro con una crema mezclada con esencia de café muy fuerte.

Se concluye como el *Blanc-manger* de dos colores.

Nota.—Se puede hacer este postre en moldes chicos, uno para cada persona. A falta de moldes de lata se pueden hacer en unas tazas de café ó bien en copas de vino Jerez.

En este caso no se sacan de las copas; se sirven así en la mesa, con cucharitas, como helados, y bien fríos.

Se pueden hacer de varios colores; y cuando no es en molde bastan tres colas de pescado en vez de cinco, pues así sale de mejor gusto.

N.º 428 Tocino del cielo

En un litro de agua se clarifica un kilo de azúcar. Se cuele por manga de fieltro; después se baten tres docenas de yemas hasta que se ligen en cordoncillo y se mezclan bien. Se sigue batiendo, y luego se coloca en un molde-flanera ó en moldecitos chicos, en donde se cuece el manjar al baño de maría.

No se saca del molde el *Tocino del cielo* hasta que esté muy frío.

CAPÍTULO XV

REPOSTERÍA

N.º 429 Pasta para hacer ciertos postres llamados postres de fondo

Con 500 gramos de harina, 250 de manteca fresca, 250 de azúcar y 4 huevos, se hace una masa. sin saltarla mucho, se deja reposar una hora ó más en lugar fresco y cubierta con un trapo.

Después se puede emplear como sea necesario.

N.º 430 Torta ó flane a la crema

Se toma una fuente redonda de metal, no muy honda; se unta el fondo con manteca; se le pone un fondo de la pasta núm. 429, se hace una crema como para quemar (véase la receta); se recortan bien los bordes de la fuente, se pone al horno regular 20 minutos; se deja enfriar y se espolvorea con azúcar vainilla.

Nota.—Antes de poner la crema en la torta se pincha la pasta con la punta de un cuchillo para evitar la inflazón.

N.º 431 Torta ó flane con frutas

Se prepara una fuente como se indica en el número anterior.

Se tiene prontas aparte 24 mitades de duraznos ó damascos con un poco de azúcar y unas gotas de ron ó kirsch.

Se arreglan bien en coronas en la fuente. Se tiene en el horno 25 minutos y se sirve fría con un poco de jalea deshecha con vino seco y muy reducida.

N.º 432 Torta con merengue

Se prepara una torta ó flan como se explica en el número 430. Cuando está fría, se batan en merengue cinco claras de huevos y se pone una capa de merengue arriba, bien lisa.

Con un cartucho de papel lleno de merengue se pueden hacer además diferentes adornos.

Se espolvoréa con azúcar, se pasa por estufa moderada, 30 minutos más, y se pone á enfriar del todo.

N.º 433 Torta diplomate

Se hace una torta igual al número 430. Antes de ponerla en el horno se le pone en la crema seis *marron glacés* picados finos.

Fría la torta, se le pone por arriba un baño con glace al kirsch y unos pedazos de frutas cristalizadas bien menuditos.

Este postre que se sirve bien frío es inglés y *very good*.

N.º 434 TorteleTTes á la crema

Este postre y algunos más que siguen son para servir uno por persona en la mesa, como para merienda de niños y te de tarde ó de noche.

Los *Pastelettes á la creme* se preparan así:

Se toman 24 moldes de lata de los que sirven para

hacer los huevos quimbos, se untan con manteca y se les hace fondo con la pasta núm. 429, pero muy liviana.

Se rellena el molde con $\frac{3}{4}$ partes de una crema como para quemar, se pone al horno 20 minutos para que queden bien doraditas, se dejan enfriar y se espolvorean con azúcar vainilla.

Nº. 435 Tortelettes de almendras

Se arreglan los moldes como en la receta anterior. En la crema se ponen cien gramos de almendras pisadas y se mezclan bien. Se cuecen como las anteriores y se sirven con un poco de almendras tostadas y pisadas finas, y espolvoreadas con azúcar vainilla.

Nº. 436 Tortelletes aux-fruit

Se procede lo mismo que en los números anteriores.

En vez de crema se pone á cada molde un medio durazno ó damasco, cosa de 15 minutos y se sirve con un poco de jalea reducida en vino seco.

Nº. 437 Preparativos del bizcochuelo

(Como para hacer varios pastres de repostería)

Se pone en un tacho de fondo redondo medio kilo de azúcar fina, 16 huevos, medio kilo de harina cernida, que se tiene aparte en un papel.

Se bate bien el azúcar con los huevos por espacio de 45 minutos con un batidor. Después se echa poco á poco la harina y se hace la mezcla con una espátula de madera, se le pone un poco de agua de aza-

har, ó vainilla, ó naranja, ó limón ó ron, según el gusto.

Se pone la masa así preparada, en varios moldes apropiados que se llaman cajas de bizcochos; se ponen en horno moderado, de 30 á 40 minutos. Cocidos, se sacan del horno y se dejan enfriar, fuera de los moldes.

Con este bizcochuelo se preparan muchas reposterías, como bizcochos glacés, madrileñas, bocado de damas, arlequines y tantos otros, según los gustos.

Nº. 438 Bocado de damas

Se cortan con un saca-bocado redondo unos pedazos de unas tajadas de bizcochos cocidos del día anterior.

Se pone en uno de los pedazos un poco de crema de almendras, se tapa con otro pedacito y se glasa con crema y almendras.

Nº. 439 Madrileñas

Se preparan 24 moldes de los de huevos quimbos. se untan bien con manteca derretida y caliente, se dejan enfriar y se espolvorean con harina. Se pone pasta de bizcochuelo hasta las tres cuartas partes del molde; se cuecen en el horno 25 minutos; deben quedar dorados; se sacan del molde y se dejan enfriar. Se cortan con un cuchillo, al través, sin separar los pedazos y se rellenan con crema Chantilly. Se espolvorean antes de servirlos. con azúcar vainilla.

Nº. 440 Bizcochos para solrée

Se cortan dos rebanadas de un centímetro de grueso y siete de largo, de bizcochuelo cocido el día an-

terior. Se pone en diez de las rebanadas un poco de jalea reducida con un poco de almibar y encima un poco de crema con almendras.

Se tapan con las otras diez rebanadas y se apretan un poco.

Se dejan así unos diez minutos; después se hacen dos de cada uno y se ponen en un baño de azúcar fundant, de varios gustos y colores: blanco, kirsch, chocolate, verde claro, pistacho.

Bien hecho este postre resulta de muy buen gusto y apariencia.

N.º 441 Bizcocho ruso arrollado

Se prepara la pasta para bizcochuelo, pero solo la mitad de las cantidades indicadas; es decir 225 gramos en vez de 500.

Una vez que se ha batido bien el bizcochuelo, se pone en una plancha de pastelería una hoja de papel blanco doble. Se echa encima la pasta y se iguala para que quede bien lisa y de un centímetro de grueso a lo sumo.

Se pone de 12 á 15 minutos en el horno; se saca, se da vuelta el bizcocho sobre una servilleta estendida en la mesa; se saca el papel que está pegado al bizcocho y se cubre la parte que estaba pegada al papel con una marmelada de damasco ó de otra fruta (bien reducida, no floja). Entonces se arrolla el bizcochuelo como un matambre; se deja enfriar; y después de frío se corta en rebanadas de dos centímetros de grueso (más ó menos, según el gusto); y se sirve en corona, en una fuente, alrededor de una crema quemada, ó de otra crema líquida.

En este último caso se sirve el bizcocho aparte.

N.º 442 Bizcochos con frutas

Se puede también poner sobre la marmelada 300

gramos de frutas abrillantadas, cortadas en pedazos y se arrollan en todo el bizcocho.

Este bizcocho se sirve solo.

Nº. 443 **Bunuelos con crema**

Se hace una pasta como para bunuelos, *soufflé*. En vez de agua se le pone leche, se trabaja del mismo modo y se deja enfriar un poco.

Se unta una chapa de pastelería con manteca y se ponen con una cuchara 24 bombas, (como una nuez de pasta para cada una). Se bate un huevo con un poco de azúcar, muy poca, y se pintan las bombas con un pincel de pluma. Se ponen al horno de 15 á 20 minutos, con calor regular. No debe abrirse el horno muchas veces porque el aire impide á las bombas alzarse.

Una vez las bombas cocidas, se dejan enfriar y se rellenan con crema vainilla ó chantilly, según el gusto.

Nº. 444 **Bunuelos acaramelados**

Se hacen 24 bombas, la mitad del tamaño de las anteriores. Después de cocidas, se les hace una abertura chica y se llenan de crema de chocolate.

Después se pasan una por una por azúcar y se pone en cada una, una cereza confitada.

Este postre es muy rico y de bonito efecto.

Nº. 445 **Bismarck moka ó chocolate**

(*Eclairs*)

Se prepara una pasta, como para bombas, se pone en un cartucho de papel fuerte o de tela apropiado. Se pone en el fondo un canuto de lata cuya abertura

sea de un centímetro de diámetro. Se echa en una plancha de pastelería untada con manteca y espolvoreada con harina 24 *eclairs* y se pintan con huevos. Los *eclairs* deben ser de 6 centímetros de largo por 2 de grueso la pasta. Se ponen en el horno y se cuecen como las bombas hasta que queden bien dorados.

Se sacan y despues de frios se concluyen como las bombas. Tambien se concluyen con un baño de azúcar fondant, mitad moka y mitad chocolate.

Nº. 446 Bombitas chicas para hacer guarnición

Se ponen en una plancha preparada y untada, 50 bombitas, con una cucharita de café.

Se cuecen 10 minutos al horno, hasta que queden bien secas y doradas; se dejan enfriar para servirse de ellas cuando se necesiten.

Se pueden rellenar con crema ó dulce de leche.

Nº. 447 Naranjas acarameladas

Se ponen en un tacho dos litros de agua á hervir. Cuando hierve el agua se echan 6 naranjas del Brasil, del Paraguay ó del Salto. Se dejan 3 ó 4 minutos; se sacan y se pelan enseguida.

Se deshace cada naranja en gajos, se les quitan bien las fibras; se ponen á secar dos horas en lugar seco.

Se cuece un kilo de azúcar en punto de caramelo y se deja enfriar despues, tres ó cuatro minutos, sin moverlo.

Se prepara la mesa de mármol, untándola con aceite de almendra. Se pasan los gajos de la naranja por la azúcar acaramelada, uno por uno, y se dejan enfriar en la mesa.

Una vez bien frias, se reparten según se necesiten, solas ó para guarnición de piezas montadas.

Nº. 448 Tangerinas acarameladas

Se pelan crudas, es decir, sin pasarlas por agua, 24 tangerinas, se secan dos horas y se pasan por el caramelo como las naranjas.

Se sirven solas ó como guarnición.



CAPÍTULO XVI

Compotas, Jaleas, Helados, Crema de Frutas, Jarabes, Refrescos, etc.

N.º 449 Ensaladas de frutas para postres (*Ensalada de frutillas*)

Se lavan bien en agua fresca, 100 frutillas criollas, de las grandes y maduras á punto.

Se sacan del agua y se dejan por lo menos una hora sobre una servilleta para que se sequen del agua.

Después se ponen en una compotera de cristal ó porcelana, se espolvorean con azúcar fina y se dejan así diez minutos.

Antes de servir las se pide orden para saber el vino que debe ponerseles: Por lo general, se usa el Burdeos tinto para comida de familia y el jerez ó champagne para los extraordinarios ó de etiqueta.

Nota.—Cuando se pone el azúcar en las frutillas no se mueven con cuchara ú otro utensilio, se hacen saltar despacio, para no aplastarlos.

Otra.—Si en vez de frutillas son fresas, no es necesario lavarlas tanto. Se les pone el azúcar y lo que es muy rico, jugo de limón ó naranja, según los gustos.

Otra.—Las frutillas y las fresas se tienen hasta la última hora en la heladera, para servir las bien frescas, lo que constituye la primera condición de este postre.

N.º 450 Ensalada de ananás (brasileira)

Se prepara un ananá de los largos, de los llamados *abacachis*. Se pela bien, y con un cuchillo se le sacan todos los ojos, uno por uno. Después de tenerlo bien limpio, se corta á lo largo en dos partes y estas en rebanadas de medio centímetro de grueso.

Se ponen en una compotera con azucar en polvo y dos copitas de kirsch.

Este es el modo, que podría llamarse clásico, de comer el ananá crudo, pero hay diversidad de gustos: unos le echan oporto rico, otros jerez ó champagne, etc.

N.º 451 Ensalada de naranjas (criolla)

Se pelan bien hasta la carne seis naranjas del Brasil ó del Salto. Se divide cada naranja en seis partes, atravesadas; se ponen en compotera y se aliñan con azucar vainillada y dos copitas de ron.

N.º 452 Macedonia de todas frutas

Con frutillas, ananas y naranjas, se puede hacer una sola ensalada.

Se mezclan todas las frutas preparadas y aliñan como separadas, con azúcar y vino.

Nota.—Toda ensalada de frutas debe servirse muy fresca, y si se puede, antes de mandarla á la mesa se le pone un poco de hielo arriba.

Es un refinamiento de gusto y que puede usarse tambien con las frutas sin preparar.

N.º 453 Compotas de frutas

(*De frutilla*)

Se lava y se limpia un ciento de frutillas criollas, grandes y no muy maduras.

Se cuece en un tacho un kilo de azúcar, reducida a almíbar cerrada, es decir fuerte; se le pone un pedazo de cáscara de naranja, un pedacito de canela en rama. Cuando está el almíbar á punto se le echa un vaso de buen vino de Burdeos tinto; se deja cocer el almíbar 15 minutos más para reducirlo al primer punto.

Se saca la cáscara de naranja y la canela. Se echa las frutillas, se les da tres o cuatro hervores con fuego vivo; se sacan rápidamente con espumadera las frutillas, y se ponen en una compotera; se reduce más el almíbar diez minutos, se pasa por el cernidor de seda y se deja enfriar aparte.

Antes de servir este postre, se vierte el almíbar sobre las frutillas, hasta bañarlas lo justo y nada más. El resto del almíbar se reserva para otros usos.

Este postre es muy delicado. Se sirve lo más fresco que se pueda en verano.

Nota —No se confunda la compota de frutas frescas con la conserva de frutas en almíbar, hay una diferencia muy grande entre una y otra: la primera puede durar tres días y la otra un año.

N. 454 Compota de cerezas

Se toma un kilo de cerezas lindas, greffien.

Con un fierrito ó un palito se les saca el carozo, y se ponen (las cerezas) en palangana con unas gotas de kirsch, y canela, y un poquito de azúcar, y se sacuden tres minutos para hacerles dejar el jugo.

Se cuece un kilo de azúcar como para las frutillas y se concluye la compota como la anterior (número 453).

El jugo de las cerezas se pone también en el almíbar para darle gusto y color. 20 minutos de fuego.

N.º 155 Compota de damascos

Se cortan en dos 24 damascos, bien limpios, y medio verdones ó piutones. Se les saca el carozo; se prepara el almíbar como para frutillas (menos el vino); y cuando se tiene en punto se echan con precaución los damascos. Hay que tener gran cuidado porque esta fruta es delicadísima.

A los cuatro minutos, más ó menos, se sacan con un tenedor y uno por uno los pedazos cocidos. Hay siempre unos más maduros que otros y de esto depende el cocimiento.

Se ponen sobre una servilleta en una tabla, se tapan bien y se dejan al fresco.

Se rompen almendras, se pelan las pepitas con agua caliente y se ponen en almíbar. Se reduce esta hasta quedar bastante fuerte; se pasa por cernidor de seda.

10 minutos antes de servir se arreglan las frutas en compotera con unas gotas de marrasquino, se echa el almíbar justo y se pone en cada pedazo de fruta una almendra cocida.

N.º 156 Compota de duraznos

Se ponen á hervir cuatro litros de agua con tres ó más cucharadas de potasa en polvo. Una vez que hierve se echan 36 duraznos Pavia, duritos; se saca el agua del fuego y los duraznos del agua, uno por uno. Debe hacerse este trabajo por dos ó tres personas á la vez para facilitarlos.

Se toma el durazno en un paño grueso, rugoso, y se refriega bien para que la fruta suelte la pelusa que tiene.

Se ponen en agua fría los duraznos y se les cambia tres ó cuatro veces, hasta que queden perfectamente limpios.

Se hace almibar, se cuecen en ella los duraznos 20 minutos y se concluyen los damascos. Estos no se pelan ni se cortan.

N.º 457 Compota de peras

Se pelan 24 peras: las mejores son las *Brutas buenas*.

Después de peladas se cuecen en un almibar no muy fuerte y se dejan enfriar.

Algunas veces se pone vino tinto en el almibar para darles color. Esto es según el gusto del artista. A esta compota le queda bien un poco de vainilla.

N.º 458 Compota de manzanas

Se preparan 12 manzanas, pelándolas y sacándoles las semillas.

Se hace un almibar algo fuerte, se cuecen en ella las manzanas y se concluyen como los damascos.

N.º 459 Compota de ciruelas

Se eligen 50 ciruelas, no muy maduras, porque es fruta sumamente delicada.

Con un alfiler se pinchan 8 ó 10 veces cada fruta; se hace una almibar y se concluyen como frutillas. Si son blancas las ciruelas no se les pone vino.

**N.º 460 Compota de ciruelas secas,
de invierno**

Se toma un kilo de ciruelas; se ponen en agua fría una hora y media; se sacan después y se ponen en

una cacerola con agua y una botella de vino tinto de Burdeos, un poco de canela en rama, y cáscara de limón. Se hierve despacio una hora. Se cuela el líquido, se le pone medio kilo de azúcar y se deja reducir á almibar algo fuerte.

Se cuela sobre las ciruelas y se dejan enfriar antes de servir.

N.º 461 Compota de ananás

Se limpia un ananá, se corta en rebanadas redondas de un centímetro de grueso, se dejan caer una por una en almibar flojo. A los 5 minutos se saca la fruta y se concluye el postre como los damascos.

Debe servirse bien fresco, por ser postre de verano.

N.º 462 Compota de zapallo

Se cortan 24 pedazos de zapallo especial para dulce, pedazos de cuatro centímetros cuadrados.

Se recortan las esquinas con el cuchillo; se dejan hervir 3 ó 4 minutos, se sacan del agua caliente y se ponen á enfriar en agua fría con un poquito de flor de cal; poquito no más.

Se dejan así una hora y media, y se concluyen de cocer en un almibar algo fuerte con un poco de canela.

N.º 463 Compota de melón

Se corta el melón y se trata del mismo modo que el zapallo. Todo depende de la atención al cocer este postre. Es más la atención que el trabajo.

El melón requiere más tiempo de fuego.

N.º 464 Compota de batatas

Se pelan 4 docenas de batatas, no muy grandes y

de buena clase. Se hierven 8 ó 10 minutos antes de pelarlas.

Después de peladas se ponen en agua fría para acabar de limpiarlas. Se cuecen como el melón, teniendo en cuenta la diferencia de la fruta.

Este dulce requiere un poco de vainilla, en vez de canela.

N.º 465 Compota de tomates

Se toman 24 tomates bien redondos y no muy maduros. pintones ; se echan en agua hirviendo, uno por uno, para sacarles la piel. Se ponen en seguida en agua fría : se cortan en dos partes, se les saca el agua y las semillas, se lavan de nuevo y se cuecen en almibar, 4 horas lo menos, con fuego moderado, lento. Después se puede reducir el almibar con canela y clavo de olor.

N.º 466 Compota de membrillo

Se cortan 12 membrillos en 4 partes ; se pelan y arreglan ; se les da un hervor en agua y se concluyen en almibar algo fuerte. Veinte minutos de fuego más ó menos.

N.º 467 Composas de higos

Se toman 50 higos pintones y bien limpios : se les da 8 ó 10 pinchazos con un alfiler, después de 8 ó 10 minutos se sacan y se ponen en agua fría con un poco de alumbre en polvo (una cucharita ó dos bastan) para devolver el color verde á la fruta. Esto es inofensivo.

Después de dos horas de este baño, se cuecen los higos en almibar flojo, y á fuego lento, 3 horas.

Al final se reduce el almibar. Se le echa canela y clavo de olor, con moderación.

Nota—Se puede sustituir el alumbre con sal de cocina, y se obtiene casi el mismo resultado.

N.º 168 Marmelada de fruta fresca para postre

Se cortan cien damascos, se les saca el carozo y se pone la fruta á hervir en un tacho con un poco de agua, 20 minutos.

Se saca del fuego y se pasa despacio por el cernidor de alambre regular.

Pasada la fruta se pesa y se pone con igual peso de azúcar fina en el fuego á reducir, hasta el punto de que dejando caer unas gotas en un vaso de agua no se deslia y quede entera.

Entonces está cocida la marmelada.

Del mismo modo se hace la marmelada de frutilla, durazno y membrillo.

No hay que confundirla con el dulce de membrillo en conserva.

N.º 169 Jalea dulce para postre

(Preparación)

Se echan en un tacho de cobre ó en una cacerola, bien limpios, 500 gramos de azúcar, un litro y medio de agua, 16 hojas de cola de pescado; y se pone en el fuego á hervir. Se bate con un batidor de huevos. Cuando hierve todo se saca del fuego y se le pone medio vaso de agua fria para dejar caer la jalea, se tapa y se deja á un lado, en la cocina, 20 minutos. Después se pasa por una servilleta estendida, en un banco de madera con las patas para arriba, por ejemplo.

Se pasa de nuevo la parte primera que ha pasado para tenerla más clara y se pone la jalea a un lado.

N.º 470 Jalea con jerez

Pasada la jalea, se toma un molde de lata del tamaño de un medio litro, más ó menos, que se limpia bien y se pone en una palangana rodeándolo de hielo.

A la jalea se le añaden dos copas de vino jerez. bueno.

Se revuelve un poco y se llena el molde, dejándolo enfriar en la heladera

5 minutos antes de servirlo se saca del molde.

Se sirve en una compotera honda.

N.º 471 Jalea de naranja

Se cortan en dos pedazos seis naranjas; se les saca el jugo que se recoge en una palangana de porcelana. Al jugo se le echa una copa de leche caliente, se revuelve bien; se filtra por una franela; y se deja aparte.

Se prepara un molde, como en el número anterior y en vez de vino jerez, se le pone el jugo de las naranjas y una copita de curazao colorado.

Se concluye lo mismo que la otra.

N.º 472 Jalea con kirsch

Se hace la misma operación que para la jalea de jerez. Pero en lugar de este vino se ponen tres copitas de kirsch. Lo mismo se hace la jalea con ron ó anisete, y se concluye exactamente como aquella.

N.º 473 Jalea con frutas*(Macedonia)*

Se ponen en un molde redondo de forma de corona unas gotas de jalea; el espesor de medio centímetro de jalea al kirsch; y se deja enfriar en el hielo. Después se pone en el fondo del molde sobre la jalea pegada, unas cerezas abrillantadas, pero lavadas para quitarles el azúcar y unos pedazos de naranja, limón y cidra, bien arreglados, cortados con un sacabocado.

Encima de este postre se pone un centímetro de jalea y se deja enfriar, para contener la fruta. Después se rellena el molde de jalea y se deja enfriar en la heladera.

N.º 474 Jalea con cáscara de naranja

Se cortan seis naranjas por la mitad al través de los cascós. Se les saca bien toda la carne y el pellejo blanco lo más que se pueda, sin romper la cáscara. Si hubiera agujero en el fondo se tapa por fuera con manteca.

Se pone cada media naranja en un vaso para que no se mueva y se llena cada cáscara con una jalea de naranja colorada, pero casi fría para no derretir la manteca que tape el agujero del fondo de la cáscara.

Se hace también con jalea de varios colores.

Al día siguiente, se saca la manteca, se limpia bien la cáscara y se corta cada una en tres partes con un cuchillo bien afilado y limpio.

N.º 475 Jalea de almendras*(O Dama blanca)*

Se prepara una jalea como para vino jerez.

Se pelan con agua caliente 200 gramos de almendras; se ponen en agua fresca después y se pisan bien en un mortero con una copita de agua de azahar.

Pisadas las almendras se echa en el mortero un vaso de la jalea media tibia.

Las almendras se ponen en una servilleta y se les exprime el jugo que se mezcla con el contenido de un molde puesto de antemano en hielo. Se echa además una copita de marrasquino; y se concluye como las otras jaleas.

Nota.—Con esta preparación se pueden llenar 12 copitas de cristal, copitas de las que se usan para vinos finos; y se dejan enfriar en la heladera, para servir las como postre de familia con bizcochos aparte.

Otra.—Las almendras deben ser muy frescas y de primera clase: princesas.

N.º 476 Crema vainilla para helados

Se pone en una cacerola ó tacho de cobre 500 gramos de azúcar fina, una vara de vainilla, 12 yemas de huevos, y se bate bien cinco minutos. Se echa encima un litro de leche muy caliente, se mezcla bien y se pone la crema sobre fuego regular, 10 ó 12 minutos.

Hay que poner mucha atención para que no hierva. Sin hervir se conoce cuando la crema está cocida, porque queda pegada en la espátula que sirve para revolverla, como un velo, es decir que la madera se queda limpia y la crema forma una capa sobre la espátula.

Se pasa la crema por el cernidor de seda; se deja enfriar en palangana esmaltada y luego se hacen los helados según el menú.

N.º 477 Modo de hacer los helados de Crema de vainilla

Se prepara una heladera de tres litros, mediana;

se rodea de hielo pisado y sal gruesa, bien apretados.

Se pone en la heladera un litro de crema de vainilla, preparada de antemano. Se tapa la heladera y se hace girar de derecha á izquierda. Al cabo de diez minutos se abre y con una espátula fina, apropiada, se despega la crema que esté adherida á la heladera, y se revuelve hasta que toda la crema esté compacta.

Entonces se saca la tapa de la heladera y se revuelven bien los helados, con la espátula en una mano y con la otra haciendo girar la heladera.

Una vez que los helados estén duros como se desee, se renueva el hielo de alrededor, sacando el agua del derretido, se tapa la heladera con un papel blanco y se tiene así hasta el momento de servir los helados.

Nota—Para tener buenos helados no hay que mezquinar el hielo.

N.º 478 Helados de crema de chocolate

Se hace la crema vainilla y después de hecha se le agregan 150 gramos de chocolate desleído en un poco de leche y azúcar, es decir, como dos vasos de chocolate líquido, pero fuerte.

En lo demás se hace igual que la crema vainilla

N.º 479 Helados crema de Moka

Se prepara todo como para la crema de vainilla. En el momento de hervir la leche se le ponen 200 gramos de café tostado á la minuta en el horno y se deja enfriar en la leche dos horas.

Después se calienta de nuevo la leche y se hace la crema como de vainilla, poniendo una copita de café fuerte.

El resto de la operación es igual á la de los otros helados,

Nota—El café debe ser de primera clase y la crema pasada por cernidor de seda muy fino.

N.º 480 Crema á la rusa

Se preparan 200 gramos de avellanas, tostándolas y pisándolas bien en el mortero con un poco de azúcar, cien gramos de manteca fresca, unas gotas de kirsch y un vaso de leche bien caliente. Y se pasa por una servilleta.

Se hace una crema de vainilla, se mezcla con aquella preparación y se concluye como con las demás cremas.

N.º 481 Crema de nuez á la chilena

Se ponen en remojo dos días, en agua fría con sal un kilo de nueces frescas.

Después se pelan, y se ponen en agua caliente las carnes como las almendras; se dejan tres minutos en agua; se echan en agua y se dejan diez minutos; se refriegan en un paño grueso para quitarles la película; y una vez limpias así, se pisan como las avellanas, pero sin tostarlas y se concluye la crema como en el número anterior.

Para pisar bien las nueces, es bueno echar en el mortero para humedecerlas unas gotas de leche, muy pocas.

N.º 482 Apple dake Lord Byron

El plato de dulce favorito de lord Byron, y que él solía hacer algunas veces para obsequiar á las damas.

En Inglaterra se rinde verdaderamente culto á esta receta.

Se pelan 24 manzanas, se limpian de pepitas y celdillas y se cuecen con medio vaso de agua, la corteza de un limón, canela y 200 gramos de azúcar.

Cuando las manzanas están bien cocidas, se pasan

en puré por pasadera fina. Se dejan enfriar y luego se añaden, removiendo poco á poco, ocho huevos bien batidos como para tortilla. Hecha bien la mezcla, se unta un molde con manteca, se llena con el manjar, y se hace cocer al baño de maría.

N.º 483 Chocolate helado

(Como para servir en soirée de verano)

Se hace un kilo de chocolate con leche (2 litros más ó menos) como para servirlo caliente. Se le pone medio vasito de vainilla y un poco de azúcar.

Al sacarlo del fuego se le ponen ocho yemas de huevos, batidas de antemano con dos vasos de leche cocida. Se mezcla todo; se pasa por el cernidor de seda y se deja en una palangana esmaltada cubriéndola con un paño por las moscas ó cualquier otra cosa.

Dos horas antes de servirlo, se pone en una heladera preparada, y se deja sin moverlo.

Se sirve líquido en copas de vinos finos y bizcochos aparte.

N.º 484 Leche helada ó Bavarolse

(Para soirée)

Se cuecen dos litros de leche y se pasan por el cernidor de seda para quitarle la nata.

Una vez fría la leche se le pone medio litro más ó menos de jarabe de goma y media copa de agua de azahar.

Se mezcla todo bien y se concluye como el chocolate helado.

Se sirve con bizcochuelos aparte.

N.º 485 Panch caliente para soirée

Se hacen dos litros de buen té y bien cargados; y se echan en una palangana de esmalte; se le pone un poco de canela en rama, la cáscara fina de una naranja; otra cáscara de limón y media varita de vainilla; se añaden 3/4 litro de jarabe de goma y se tapa.

Se pone en una cacerola bien limpia un litro de ron de primera clase, se calienta un poco y se le prende fuego, dejándolo quemar unos minutos. Estando caliente se le echa el té ya preparado; se mezcla todo bien, se pasa por el cernidor de seda y se pone en botellas de barro ó porrones y se conserva caliente en baño de maría.

Se sirve en copitas finas con un pedazo de limón en cada una.

Is very good for the gentleman.

Nota.—El mismo punch se puede servir helado, en verano, como el chocolate y la Bavaroise, pero sin biscochos.

N.º 486**Vino caliente**

En vez de una taza de té, se echa en una cacerola una botella de vino Borgoña ó Burdeos, cuatro cucharadas de azúcar, canela, un poco de cáscara de limón y dos clavos de olor.

Se hace calentar un poco el vino y se le prende fuego.

Una vez apagado se mezcla bien y se sirve en copas: *c'est tres bon.*

N.º 487**Helados de frutas**

(Preparativos)

Se toma medio kilo de fresas chicas; se ponen en

una palangana de esmalte con el jugo de dos limones; se apretan bien las fresas como para un puré, se pasan por cernidor de seda y se guardan al fresco en la heladera.

Se pone en un tacho un litro de agua fría, un kilo y medio de azúcar; se hace hervir y se le saca la espuma. Se deja hervir tres minutos más. Se pone en un tubo de lata apropiado un poco de almibar caliente y se le pone el pesa-jarabe que debe señalar 30 grados; si más se le pone un poco de agua; si menos se hace reducir ó se le pone un poco mas de azúcar.

Obtenido el punto de los 30 grados, se pasa por el cernidor de seda y se deja enfriar.

A la hora se le pone el puré de fresas y se mezcla bien, se pasa de nuevo por el cernidor y se concluye como los demás helados.

Para darle un poco de color se le puede echar carmin líquido.

Nota Para hacer bien estos helados se requiere que la preparación concluida no tenga mas que 20 grados de fuerza. La disminución se obtiene con la adición de la fruta y si fuera necesario se le añade un poco de agua antes de ponerlo á helar.

Otra—El pesa-jarabe se encuentra en los buenos bazares y vale unos cuarenta centesimos.

N.º 488 Helados de damascos, duraznos, melon ó anana

Se preparan lo mismo que las fresas; pero en vez del carmin colorado para darles color se usa el amarillo inofensivo de Bretón que se encuentra en los buenos bazares.

En lo demás se hacen exactamente lo mismo los helados.

N.º 489 Helados de naranja ó limón

Se prepara un jarabe á 30 grados. Se saca el jugo á seis naranjas y se filtra por el cernidor de seda. Se mezcla el jugo y el jarabe y se hace que la composición quede en 20 grados,

Se concluye como los otros helados de frutas. Y lo mismo se hace con limones y tangerinas.

N.º 490 Helados tutti frutti

Se hace una crema de vainilla y se pone á helar. Una vez hecho el helado, se pone en la heladera 1/2 kilo de frutas confitadas, como ser naranja, limón, cidra cerezas, etc., cortadas todas como carne para croquetas y mojadas con un poco de marrasquino.

Se revuelve bien y el helado queda pronto.

N.º 491 Quesos helados*Queso helado vainilla*

Se pone un molde apropiado, de lata ó estaño, en el hielo, bien limpio. Una vez que esté frio el molde se llena de helado de crema de vainilla, se le pasa un cuchillo por arriba para nivelarlo, se sacude sobre un trapo para que se llene parejo. Se le pone encima un papel blanco doble, como el de oficio, ó de lechero mejor.

Se tapa así bien el molde y por las dudas se le pone alrededor un poco de manteca cruda, á fin de evitar la infiltración de agua salada.

El molde preparado de este modo se pone en un valde de madera con 10 kilos de hielo pisado mezclado con 3 kilos de sal gruesa. El hielo debe cubrir el molde enteramente

A las tres horas, se saca el molde. se lava bien con

agua fría, se le saca la tapa volcándolo sobre una servilleta doblada en una compotera ó fuente.

Si no saliera el queso helado se moja en agua caliente un paño y se pone alrededor del molde. No es necesario que el molde esté muy caliente para que el queso se suelte inmediatamente.

Nota.—El molde será del tamaño que se quiera, dependiendo de la cantidad de personas que se tenga que servir.

N.º 492 Queso helado de dos gustos y color diferente

Se prepara un molde para queso helado, como se explica en la receta anterior. Una vez que esté frío se le echa crema vainilla hasta la mitad y se deja enfriar con mucho hielo alrededor; á la media hora se acaba de llenar con otra clase de helado, de frutas, de café, etc.

Lleno el molde se concluye la operación como lo dice la anterior receta.

N.º 493 Pozzi duri napolitanos

Se eligen unos moldes pequeños apropiados, de diferentes formas; se limpian bien, se abren como un libro sobre un lecho de hielo pisado muy fino y un paño para que no se muevan; se llenan con dos partes de crema, y otra de frutas de helados ya preparados y bastante duros. Se cierran los moldes, se atan bien con un hilo, se echan en el hielo pisado y bastante sal.

Se sacan después de dos horas, lo mismo que un queso helado.

Se abre una parte y con un fierrito ó tenedor chico, se hace salir la otra parte.

Se sirven en conchilla de cristal.

**N.º 494 El Claret Cap inglés ó Clerleot
criollo**

Claret Cap de vino blanco para almuerzo

Se echa en un jarrón de cristal una botella de Sauterne. una copita de curazao, un sífon de soda, 300 gramos de hielo. Se revuelve bien con un batidor de mimbre, que solo sirve para esto; y se sirve después de diez minutos para dar tiempo a que se haga la mezcla.

N.º 495 Claret Cap de Burdeos

Para comidas

El mismo procedimiento anterior. En vez de Sauterne vino tinto de Burdeos, pero siempre fino. No puede esperarse hacer nada bueno con vino ordinario.

N.º 496 Claret cap con champagne

Este es como para una calaverada, después de las carreras, etc.

Se prepara como los anteriores; el vino que se emplea es el champagne seco. Hay que poner más hielo, y dos tajadas de naranja en vez de limón, pues este no se aviene con el champagne.

N.º 497 Bizcochos secos para te

Biscochos de molde

Se limpian bien cuatro planchas apropiadas; se pone á derretir 50 gramos de cera virgen blanca y 50 gramos de manteca. Estando bien calientes se untan

los moldes y se dan vuelta para que sequen bien y quede el menor unto posible.

Una vez frios los moldes se espolvorean con harina y se sacuden fuertemente en la mesa para que quede poca harina adherida.

Se baten diez huevos con 500 gramos de azúcar, por espacio de 30 minutos lo menos; se añaden después y poco á poco 500 gramos de harina bien cernida; cuidando que se mezclen bien.

Se llenan los moldes, se ponen en el horno diez minutos para que tomen bien la forma y después se espolvorean con azúcar fina, se sacuden los moldes y vuelven á poner en el horno con fuego moderado.

Para que se cuezan parejos, se da vuelta al molde y se saca del horno en cuanto los bizcochos se despeguen solos.

N.º 198**Bizcochos para te***Biscochos tostados*

Se prepara una pasta como la anterior y una vez concluida se pone en una caja de lata para bizcochuelo. Con la pasta se pueden hacer dos moldes bastante grandes.

Después de cocida se dejan enfriar; y al día siguiente se cortan en rebanadas largas de siete centímetros y de un centímetro de grueso.

Se ponen en una plancha de pastelería, bien arreglados y no muy apretados y se tienen en el horno con calor suave 15 minutos; después se les dá vuelta y se tienen otros quince minutos.

Se sacan bien doraditos y se dejan enfriar.

N.º 199**Bizcochos dorados y con almendras**

Se hace la misma operación anterior y con la mis-

ma masa. Una vez cortados los bizcochos se echa en una palangana 150 gramos de azúcar molida, un poco de vainilla, dos huevos enteros, clara y yema; se revuelven bien hasta hacer una especie de crema.

Se ponen las tajadas de bizcochos en la mesa bien apretados unos contra otros; se vierte encima aquella preparación de modo que cubra todos los bizcochos; entonces se les echa una lluvia de almendras tostadas y picadas finas, y se espolvorean con azúcar fina.

—Se arreglan los bizcochos en chapas sin dejarlos tocarse entre si y se tienen en fuego moderado, 45 minutos; sacándolos al estar bien dorados,

N.º 500 Plumket inglés para te

Se ponen en una palangana 250 gramos de manteca fresca, 250 gramos de azúcar fina, y se revuelva bien con un batidor por espacio de 25 minutos, echando cada cuatro minutos un huevo entero (clara y yema), hasta seis. Después se ponen 100 gramos de pasas de Corinto bien limpias y dos copas de vino; y se mezcla todo con 250 gramos de harina.

Se deja reposar cinco minutos.

Se prepara un molde de Carlota liso, untándolo con manteca y haciéndole una guarnición de papel blanco en el fondo y alrededor, de modo que el papel sobresalga unos tres ó cuatro centímetros del borde del molde.

Se echa dentro de éste la pasta y se cuece en horno moderado, 45 á 50 minutos. Se saca bien cocido y colorado.

N.º 501 Bizcochitos glaces

Del mismo modo de la receta anterior, se pueden preparar moldecitos bien cortados y espolvoreados con harina.

Con la cantidad de masa indicada en aquella receta, se pueden hacer por lo menos ocho docenas de moldes, que se pueden servir con un baño de fondant, ó como se pida.

N.º 302 Bizcochuelos para te ó chocolate

Se ponen en un tacho ó palangana 500 gramos de azúcar fina, un poco de vainilla del medio; 12 yemas de huevo y un huevo entero.

Se bate bien por espacio de 30 minutos; después se baten hasta el punto de merengue. 12 claras; se echa en la pasta 380 gramos de harina bien cernida y poco á poco se vierten en la mezcla y cubriendo que se unan bien las 12 claras batidas.

Se cuecen con precaución en el horno moderado, bien en molde, bien en una plancha de bizcochuelos.

N.º 303 Bizcochos á la turea

Se ponen en un tacho de cobre 500 gramos de azúcar con ocho huevos enteros y se baten bien, en lugar caliente, ó colocado el tacho sobre agua caliente.

A los 20 minutos se añade seis huevos más, uno á uno, cada minuto.

Se derrite 300 gramos de manteca fresca y se ponen los huevos batidos; se ciernen 400 gramos de harina y 100 gramos de chuño y con un poco de vainilla se mezcla todo despacito; y se cuece en el horno moderado, 35 á 40 minutos, en plancha de bizcochuelos ó en molde.

Una vez frios se cortan como se quiera y se sirven así no más, ó con baño de fondant.

N.º 504**Magdalena**

Para postre ó para te

Póngase en una palangana 700 gramos de azúcar y 12 huevos; bátanse bien 20 minutos; agréguese después un poco de vainilla, 600 gramos de harina; 100 gramos de chuño y 300 gramos de manteca fresca derretida y bien caliente.

Mézclese todo bien, échesele además cien gramos de almendras picadas menudas.

Y cuézase en un molde grande, cuadrilongo ó bien en moldecitos apropiados en forma de conchillas.

Deben quedar bien doraditos.

N.º 505**Galletitas finas para te**

Se pone en la mesa de mármol medio kilo de harina cernida, 350 gramos de manteca fresca, 300 gramos de azúcar fina, ocho huevos enteros (yemas y claras) y un poco de vainilla.

Se hace con todo esto una pasta, y se manipula con gracia, es decir, se empieza por el centro y poco á poco se incorpora toda la harina; se deja reposar una hora, bien tapada; y después se hace una manta, bien estirada, que quede de un centímetro de grueso y con un sacabocado redondo ó de otra forma se cortan las galletitas; se ponen de á una en la plancha, se les pasa huevo con un pincel y se cuecen con fuego un poco vivo, hasta que queden doradas.

N.º 506**Biscochos argentinos**

Se pone en la mesa de mármol:

500 gramos de harina;

250 gramos de manteca fresca;

200 gramos de azúcar;

200 gramos de chocolate rallado;

250 gramos de almendras tostadas, picadas menudas;

4 huevos y un poco de vainilla.

Se mezcla bien todo y se deja reposar la masa dos horas.

Después se estira y se corta como se quiere, con sacabocado ó bien con el cuchillo.

Se cuecen como las galletitas para té.

En vez de vainilla puede usarse canela, según el gusto.

N.º 507 **Croquinoles del Brasil**

Se hace una pasta como para galletitas y una vez pronta y reposada, se hacen con ella panecillos, de forma de coronas, corazones, trébol, etc.; y se pintan con huevo y se cuecen con fuego vivo hasta que queden dorados.

N.º 508 **Bizcochuelos muselina**

(*Extra finos*)

Se pone en una palangana de esmalte 250 gramos de azúcar en polvo; 125 gramos de manteca derretida, ocho yemas de huevo y un poco de vainilla.

Se bate bien esta mezcla y cuando esté bien liviana después de 15 minutos, se le añaden 8 claras de huevos batidas hasta el punto de merengue, 150 gramos de harina y 100 gramos de chuño.

Se concluye la masa con gracia y se pone á cocer en molde de lata para bizcochuelos, cubierto con papel blanco el interior del molde ó caja.

Se cuece en horno moderado, hasta que quede bien dorado y se deja enfriar de un día para otro.

N.º 509 Delicias de la Patti

Se corta con sacabocado un bizcochuelo muselina. en pedazos redondos como una moneda de 50 centèsimos; se abre en dos, se le pone un poco de crema de manteca, se cierra; se pone alrededor un poco de crema salpicada con almendras ó avellanas tostadas y picadas menudas.

Arriba se pone una cereza bien colocada sujeta con un poco de crema.

N.º 510 Bizcochos para tomar mate ó té

Se hace una pasta como para croquiñosles; se deja reposar y despues se corta toda la masa en pedacitos del tamaño de una nuez; se espolvorean, se les da la forma de un bastoncito redondo de 5 centímetros de largo y uno de grueso.

Se pintan de huevo y se cuecen en fuego vivo hasta que queden bien doraditos.

N.º 511 Bizcochitos cubanos

Se preparan como los anteriores:

Se agrega á la pasta dos cucharadas de esencia de cafe fuerte y una copita de ron.

Lo demás es igual.

N.º 512 Bizcochitos japoneses

La misma operación de los dos anteriores. En vez de café se echa á la masa esencia de té rico y fuerte, en la misma proporción y 3 gotitas de flor de azahar.

Se concluyen lo mismo; pero se puede darles la forma de una S.

Nº. 513 Merengues a la italiana

Se cuecen en un tacho de cobre 500 gramos de azúcar, con poca agua. El punto es el de bolita, es decir que, al poner una palita mojada, el azúcar que queda pegada puede tomar fácilmente la forma de una pelotita.

Cocida á este punto el azúcar, se baten bien 5 claras de huevo hasta que queden duras; se le echa poco á poco, como un hilito, azúcar cocida; y una vez incorporada toda al merengue, se echan 20 gramos de azúcar fina vainilla, se mezcla bien y se deja enfriar.

A los 15 minutos más ó menos, se pone en una tabla mojada una hoja de papel blanco y se hacen los merengues, con una cuchara ó con molde, es decir, en bolsa de papel ó tela, con la punta de lata de diferentes formas.

Se cuecen á estufa muy moderada y una vez cocidos se sacan y se dejan secar un poco con la puerta del horno abierta.

Nota.—Estos merengues se pueden hacer de todos gustos, color y tamaño.

Nº. 514 Merengue para postres de cocina y para Chantilly

Se baten en un tacho de cobre 10 claras de huevo, echándole un poquito de alumbre en polvo para que crezca bastante.

(El alumbre es inofensivo para la salud).

Una vez que las claras están duras, se le añade poco á poco, 500 gramos de azúcar fina; se mezcla con gracia y se pone sobre plancha de pastelería (untada con cera blanca y espolvoreada con harina).

Se ponen con una cuchara tantos merengues como dé la preparación.

Cocidos hasta ponerse *rubios*, se les da vuelta, y se ponen en lugar seco para llenarlos después con crema helada ó Chantilly, pegados.

Este merengue se llama crudo ó simple.

Nº. 515 Modo de preparar el azúcar para fondant de postres y bizcochitos

Se pone en un tacho de cobre un kilo y 500 gramos de azúcar, con un litro y medio de agua. Se cuece hasta el punto de bolita que se prueba como ya queda explicado en la receta del merengue á la italiana.

Se espuma bien la azúcar y estando á punto se le echan seis gotas de ácido acético (que se compra en las boticas y es inofensivo). En seguida se derrama el azúcar en una mesa de mármol bien limpia; y cuando esté fría, el azúcar, se remueve con una espátula de madera bien limpia de toda materia grasa; se mueve el azúcar de arriba abajo hasta que se pone blanca y pastosa.

Entonces se recoje el fondant en una palangana y se guarda bien tapado hasta que se necesita.

Cuando debe usarse se calienta poco á poco y se le da el gusto ó color que se requiere.

Si el fondant quedase demasiado duro se le puede poner un poco de agua caliente.

Nº. 516 Crema de manteca para postres ó masitas de repostería fina

Se deslie en una palangana caliente 250 gramos de manteca fresca y se le agregan cuatro yemas de huevo crudas y un poco de vainilla.

Se mueve bien con un batidor de alambre y cuando la manteca está bien espumosa se le ponen dos vasos más ó menos de jarabe de azúcar á 30 grados, frio, y siempre revolviendo. Se le puede poner una cucharada de esencia de café ó un poco de chocolate deshecho, ó bien 50 gramos de avellanas tostadas y bien pisadas en mortero.

Es una crema deliciosa para decorar los postres de comida.

N.º 517 Otro modo de bañar los bizcochitos de solrée

Antes de bañar las pastas se untan con jalea.

Se ponen en una palanganita esmaltada y muy limpia 300 gramos de azúcar fina pasada por el cernidor de seda.

Se le añaden 4 copitas de kirsch ó ron y 1 copita de agua fria y se revuelve 5 minutos.

Si quedase dura la *glacé* ó preparación, se le pone un poco de jarabe de azúcar á 30 grados; y si al contrario quedase demasiado blanda se le pone un poco más de azúcar para darle cuerpo.

En vez de licores se puede poner jugo de limón ó naranja.

Sale bien y más barato así.

N.º 518 Modo de cocer azúcar para caramelar frutas

Se cuecen 500 gramos de azúcar en un tacho de cobre bien limpio, pero mucho, porque el azúcar es muy delicada.

Cuando el azúcar está á punto de caramelo, es decir, cuando metiendo la espátula mojada, se despega el azúcar perfectamente y se rompe en la boca como

un vidrio, se pone aparte sin moverlo durante cinco minutos.

Después se puede utilizar para acaramelar naranjas, frutas. etc

Nota—Al cocer la azúcar se le ponen 5 ó 6 gotas de ácido acético.

N.º 519 Caramelo líquido para dar color á las salsas, etc.

Se pone en punto de caramelo un kilo de azúcar; no se le pone ácido y se deja que el azúcar tome un color negro azulado, á fuego lento.

En este punto y estando bien quemado el azúcar se le pone medio litro de agúa, se reduce á 25 grados, se deja enfriar, se pasa y se pone en botellas.

N.º 520 Esencia de vainilla

Para los postres ó baño de azúcar fondant

Se guarda bien la vainilla cruzada usada para crema y otros preparativos y se toma un tarro de cristal de tapón esmerilado; se le pone la vainilla usada y tres varitas de nueva, y se llena aquel tarro con una crema fria; se deja ocho dias en infusión antes de servirse de ella y se deja siempre bien tapado el tarro,

N.º 521 Jalca de manzana para guardar

Se lavan bien cien manzanas reinetas y se cortan en cuatro pedazos.

Se ponen en un tacho así, sin pelarlas, con agua que llegue al nivel de la fruta.

Se dejan cocer bien y se ponen en un cernidor de

seda, colando el jugo sobre una palangana esmaltada.

Se dejan así hasta el día siguiente, en que se toma una medida de un litro, se mide el líquido de las manzanas y tantos litros como resulten, tantas veces 50 gramos de azúcar se echan. (Es decir que para 10 kilos de jugo, 7 kilos y 50 gramos de azúcar y así proporcionalmente.

Esa azúcar se cuece en un tacho sobre fuego vivo, 25 á 35 minutos ; se le saca la espuma y se conoce el punto cuando sobre la espumadera que se pone en la jalea se forma una capa de ésta, ó bien si se toma una gota de jalea caliente y se deja caer en un vaso de agua no se deshace.

Estando cocida la jalea, se saca del fuego, se pone en tarros caliente y se tapa con un papel.

A los dos días se pone en cada tarro un papel redondo mojado en coñac, sobre la jalea.

Después se tapan los tarros con sus tapas,—de lata ó cristal y se guardan.

N.º 522 Jalea de membrillo para invierno

El mismo procedimiento que para la jalea de manzana. Antes de cocer los membrillos se limpian y lavan bien.

N.º 523 Dulce de membrillo

Después de cocidos los membrillos para la jalea, se pasan por el cernidor de alambre galvanizado.

Cuando ha pasado toda la pasta se pesa y se pone un kilo de azúcar por cada kilo de pasta y se cuecen en un tacho apropiado, sobre fuego vivo, sin dejar de revolverlo para que no se pegue ni se queme el fondo.

Se conoce el punto cuando tomando un poco del dulce con la espátula se queda pegado en los bordes, formando como una tela.

Entonces se saca del fuego y se pone en latas chatas ó bien en tarros, nuevos y limpios.

N.º 524 Dulce de manzanas

Se procede lo mismo que con el membrillo. Al cocer, se puede añadir unas cáscaras de naranjas atadas con un hilo, que se sacará después de cocido el dulce.

En lo demás exactamente lo mismo.

N.º 525 Ciruelas en conserva

Búsquense 24 tarros de vidrio blancos y con boca bastante grande para dejar paso á una ciruela mediana; se lavan bien y se ponen á secar, boca abajo.

Se llenan esos tarros con ciruelas blancas no muy maduras y despojadas del rabito. En cada tarro se pone un pedacito de vainilla; y se rellenan con un jarabe almíbar frío, de 25 grados (pesado con el pesajarabe).

Se tapan los tarros con tapones nuevos de corcho y mojados antes en agua hirviendo.

Se les pone un hilo como para la conserva de tomate y se hacen hervir los tarros envueltos en paja.

Se ponen á hervir estando el agua fría y después de hervir se dejan enfriar en agua. Al día siguiente se guardan en la despensa.

La misma operación se puede hacer con cerezas ó granos de moscatel, poco maduros y los granos grandes y separados.

N.º 526 Refresco de horchata

Se cuece en un tacho de cobre ocho kilos de azú-

car en seis litros de agua filtrada y se obtiene un jarabe de 30 grados.

Se prepara de antemano un kilo de almendras dulces mezcladas con 200 gramos de amargas; bien limpias y pisadas en mortero con un poco de agua y azúcar en terron.

Pisadas así las almendras se pasan por un paño fuerte que resista la presión y la leche que filtren se mezcla con el jarabe.

Se agrega un vaso de agua de azahar y se le da dos ó tres hervores.

Se pesa el jarabe, que debe tener los 30 grados y se pasa por el cernidor de seda á una palangana de esmalte.

De allí se pasa caliente á las botellas preparadas, bien limpias y se deja enfriar 24 horas, antes de taparlas.

Se tapan sin mover mucho la botella y se guardan en la bodega al fresco.

Nota.—Si al abrir una botella se encuentra arriba una especie de crema, no importa, es la crema de las almendras, que no hace daño; basta revolver con un palito.

N.º 527 Jarabe-refresco de limón ó de naranjas

Se ponen en un tacho de cobre 7 kilos de azúcar de París y 6 kilos de agua filtrada. Se hierve y se pone á 30 grados.

Se pelan muy finitos 25 limones ó naranjas; se ponen las cáscaras en una palangana y el jugo filtrado de modo que no haya semillas ni carne.

Teniendo pronto el jarabe á 30 grados, se le echa el jugo y las cáscaras y se deja enfriar hasta el día siguiente en una palangana de esmalte ó terralla, *no en el cobre.*

Al día siguiente se pone de nuevo á hervir el jarabe un minuto y se le echa 20 gramos de ácido cítrico; se filtra por el cernidor de seda, y se pone caliente en botellas, siempre en 30 grados, y después que se enfrian se tapan las botellas y se guardan en lugar fresco.

N.º 528 Refresco de goma

Se hace un jarabe de 7 kilos de azúcar y 6 de agua á 30 grados.

De antemano se deslie medio kilo de goma arábica de primera clase y se pasa por un paño.

Esta goma con un vaso de agua de azahar se mezcla al jarabe, y se pone en botellas calientes, se tapan después de frias y se guardan en lugar fresco.

N.º 529 Licor de naranja à la brasilera

Se toman diez naranjas regularmente maduras y se les quita la cáscara con cuidado, solo la parte amarilla.

Estas cáscaras se ponen en un litro de alcohol y se dejan en infusión durante diez días.

Se hace almibar algo espesa de unos 750 gramos de azúcar; se sacan las cáscaras del alcohol y se echa el almibar, vertiéndolo poco á poco y revolviendo sin cesar aquel.

—Se puede agregar á la infusión un trozo de canela en rama, que se sacará con las cortezas de naranja antes de echar el almibar.

—Tambien se pueden tostar las cáscaras antes de ponerlas en infusión, si se quiere obtener un licor de color oscuro, como el curazao.

CAPÍTULO XVII

Quesos y Vinos, Café, Té y Chocolate

Nº. 530

Quesos

No hay comida sin queso

Es decir, que en toda comida bien servida ha de figurar el queso.

Todos los días queso, y al año un queso.

Este refrán viene en apoyo del aforismo anterior, y al que sabe leer entre líneas le demuestra que es preciso para bien digerir, comer queso á diario, pero muy poco.

El queso es el rey de los postres.

Los quesos son de dos clases: de *pasta blanda* y de *pasta dura*. Los de pasta blanda se dividen en dos secciones:

Primera sección: quesos frescos, que se consumen inmediatamente después de confeccionados.

Segunda sección: quesos blandos salados, que no se consumen hasta después de haberlos sometido á una fermentación especial. Tales son: queso de Brie, de Camembert, de Coulommiers, de Neufchatel, de Malakoffs y de cuadradillo, de Pont l'Evêque, de Gerardmer; anisado de Mont d'Or, de Stilton; quesos sin corteza, quesos blandos ó quesos de crema, blandos de Chile; queso Stracchino, de Gorgonzola, de Limburgo ó de Herve; de leche de oveja de Meklemburgo, de Montpellier, de Scanno; de leche de ovejas de Ancona, de leche de cabras de Riesengebirge; blanco

de leche de cabra de Saint Marcelin, Delfin; nuevo queso.

Los de pasta dura tambien tienen dos divisiones.

La primera comprende los quesos prensados y afinados; queso de Cantal, de Roquefort; quesos estilo Roquefort; queso del Monte-Cenis, de Sassenage, de Chester, de Salvia de Edam, de Holanda ó de bola.

La segunda está representada por los quesos duros, cocidos ó prensados, queso de grana ó Parmesano, Caciocavallo, de Emmenthal, de Gruyere, de Port-de-Salut, de Cheddar.

Además, hay quesos de fabricación especial, como el queso Schabziger de Glaris, de patata y de Broccio.

Nº. 531

Café

Hay muchas maneras y métodos para hacer el café, y contadas son las casas en que se hace bien; generalmente porque no saben hacerlo.

Yo creo de necesidad y altamente útil formular aquí, en seguida de los postres, algunos de los sistemas empleados en los países en que el café es como el chocolate en España, bebida diaria, y en algunos, primer alimento.

En Holanda, en Bélgica y en los departamentos del Norte de Francia es donde se toma el café bien hecho, más ó menos cargado, segun el empleo de la bebida, si ha de servir de primer desayuno, de digestivo después de la comida, de bebida, de merienda, ó excitante para desvelarse.

El método antiguo para hacer el café por decocción se vá ya desterrando, y el que prima más en toda Europa es el de los cafeteros de aquí y de acullá, es idéntico aquí al de Stokolmo; en Roma al de Lisboa; en París al de Buenos Aires; y así sucesiva y comparativamente.

El ameno y erudito escritor don Angel Muro, re-

fiere que, apesar de tener él cuanto cafetera es conocida en el mundo, no sabía hacer café hasta que se lo enseñó un docto[profesor de Valencia.

El procedimiento no puede ser más sencillito,—como que es primitivo; árabe, del tiempo en que empezó á tomarse café en el mundo.

En puchero de barro—ha de ser puchero de barro—se pone á cocer el agua necesaria. *Cuando hierve á borbotones* se echa el café, medido según el gusto del que lo va á tomar, y se tapa la boca del puchero con una servilleta, bien empapada en agua fria y hecha una pelota. A los tres ó cuatro minutos se destapa el puchero, se vierten en él dos ó tres cucharadas de agua fria, y con auxilio de finísimo colador de manga se transvasa el líquido del puchero á una cafetera de cocina, que no debe servir más que para el café.

Y á tomarlo en seguida. El café así hecho, así sea de segunda clase, sabe mejor y es más café que el mejor de todos los mokas, hecho en alguna de esas mil cafeteras que han inventado y siguen inventando los hojalateros de todos los países, y muy particularmente los rusos.

No es absolutamente indispensable tampoco, que la primera vasija sea un puchero, dice el señor Muro con permiso del profesor valenciano, y él toma muy buen café,—pero muy bueno,—sustituyendo el puchero con un hervidor de cocina de hierro estañado por dentro y por fuera, y solamente afecto á este servicio.

N.º 532 Reglas para hacer el mejor de los cafés posibles

1.º—Tostarlo uniformemente y sacarlo del tostador un poquito antes, cuando se ve que aun le falta poco para estar en su punto.

Meterlo en una bolsita de fieltro y envolver éste,

arropándolo, con una manta para que sude, y concluya así su verdadero tueste.

2.^a—Moler la cantidad precisa en el momento de hacerlo.

3.^a—Emplear vasija de cobre ó de hierro estañado para la cocción ó infusión.

4.^a—Usar del método de la receta de Muro, pero empleando agua en que haya hervido un minuto el residuo del café anterior; y

5.^a—Calentarlo ó recalentarlo al baño maría, sin que en ningún caso llegue á hervir.

Nº. 533

Té

Empecemos por decir que así debe escribirse y no como lo leemos en muchos *menús* de gente que se precia de distinguida, y hasta en invitaciones oficiales.

En cuanto al modo de hacer el té, no hay más que uno y es el siguiente:

Calientese la tetera, echando en ella agua hirviendo y desocúpese después, poniendo tantas cucharaditas colmadas de té cuantas sean las tazas que quieran hacerse.

Sobre las hojas depositadas se echará de nuevo, en muy corta cantidad, agua hirviendo, dejándola reposar por espacio de tres ó cuatro minutos y cuidando de tapar bien la tetera.

Transcurrido este tiempo, vuelta á echar agua hirviendo en la medida que sea necesaria.

Servido el té, puede obtenerse más, añadiendo otra vez agua hirviendo, pero nunca se deben utilizar las hojas que hayan desprendido de este modo su aroma.

Todas las teteras son buenas, á condición que puedan cerrarse herméticamente. Se preferirán, sin embargo, las de barro cocido ó las de piedra barnizada, si no se tiene plena confianza de la bondad de algunos metales que suelen emplearse en su fabricación.

Conviene que la vasija donde se hierva el agua sea de hierro con baño interior de porcelana.

Es necesario desechar por nocivos todos los llamados tés verdes y perlas. Los tés negros, cuando no están pintados, son los únicos sanos y aromáticos. Entre los mejores, el Souchong de la China y el de hoja menuda de Ceilán, que es ligeramente acidulado.

Tomará una bebida tónica, agradable y excelente quien siga al pié de la letra la anterior prescripción.

Llena la tetera se sirve montada sobre su aparato calentador, en bandeja de plata ó cosa que se le parezca, como ella y como el azucarero y la jarrilla de la leche que la acompaña.

Con el té se sirven generalmente galletitas y pastas finas menudas, y es de mal gusto presentarlas al descubierto.

Para eso se emplean unos tarritos de cristal labrado, de diferente forma, pero con tapa, y asa de oro, de plata ó plateada.

Nº. 534

Chocolate

La antigua costumbre de rallar el chocolate está abolida

Se debe partir en pedacitos diminutos, y si es posible, con otra cosa que no sea cuchillo, pues el contacto prolongado del hierro, le quita al cacao parte del valor gastronómico de sus propiedades, y que le han valido el glorioso nombre de *teobromo* (manjar de los dioses).

No perderé el tiempo formulando los cien modos que hay para hacer el chocolate con leche ó con agua; pero si recomiendo al que lo quiera hacer mejor que lo ha hecho hasta aquí, en clásica chocolatera, que lo haga una vez para probar, en cacerola y con espátula, que es la forma más usual en el Rio de la Plata y la más acertada.

CAPÍTULO XVIII

CONSERVAS Y ORDUBRES

(HORS D'ŒUVRE)

Nº. 535 Escabeche de aves silvestres

Muchas veces después de una cacería, ó por obsequios generosos, se tiene una cantidad de perdices y otras aves de la estación que no se quiere ni se debe desperdiciar. He aquí una fórmula para conservarlas :

1.º—Se preparan las perdices como para ponerlas en el horno. Se dejan cocer hasta $\frac{3}{4}$ partes solamente. Se dejan toda la noche en una palangana para que destilen el agua que tengan dentro.

2.º—Al día siguiente, se ponen en una cacerola seis litros de aceite fino, se deja calentar bien y se echan las perdices cuando hierve, dejándolas 10 minutos, con sal gruesa, pimienta colorado picante *moderado*, laurel, tomillo y ajo. Una vez las perdices bien coloradas (12 clavos de olor, giroflé); se echan en la cacerola tres litros de vinagre blanco, de vino y no de yema; y se deja hervir.

Después que hierve, se pone todo en una palangana grande esmaltada. se tapa por las moscas y la tierra y se deja enfriar.

Cuando se ha enfriado se pone en tarros apropiado ó en latas de aceite vacías.

—Se pueden también escabechar así unas mulitas enteras, una en cada lata.

—Tanto las aves como las mulitas deben quedar bien cubiertas por el escabeche.

Nº. 536 Escabeche de pescado

Se frie en aceite el pescado, en trozos ó en horno.

Son buenos pescados para escabeche la corbina, el lenguado, anchoas chicas y grandes, sargo, pejerrey, pargo, y en general todo pescado de carne dura que no se deshaga en el escabeche.

Estando bien frito el pescado se pone en seguida en los tarros y se le echa una salsa preparada como para las perdices, y de modo que cubra bien el pescado.

Se guarda después en lugar fresco, para servirlo en oportunidad.

Esta preparación es muy útil principalmente en las quintas y en las estancias, lejos de la ciudad, donde no es posible tener pescado fresco, y en general es excelente por sí y para variar el menú al día.

Teniendo los tarros bien tapados y en lugar fresco, este escabeche puede conservarse bien tres meses.

Nº. 537 Conserva de tomates en botella

Se eligen tomates frescos y bien maduros; se les quita las semillas y el agua y se ponen en un tacho grande con un poco de sal gruesa y se dejan cocer en fuego regular, 25 minutos.

Una vez cocidos los tomates, se cortan en pedazos y se les deja destilar bien el agua, cosa de una hora.

Después se pasan los tomates para recoger el puré, el que se pone en una cacerola ó tacho y se dejan hervir 20 minutos más.

Se llenan con la preparación las botellas, siendo preferibles las de coñac y vino blanco.

Se tapan con la máquina y con corchos nuevos de buena clase.

Se pone sobre el tapon un hilo en cruz, y se hacen hervir las botellas envueltas con paja en agua fría. Se dejan hervir despacio unas cuatro horas y se dejan enfriar en el agua.

Al día siguiente se sacan las botellas, se limpian bien y se ponen paradas en lugar fresco.

Nº. 538

Ordubres

Ordubres, dice un ameno escritor que se ocupa de cocina, no es palabra castellana. La Academia de la lengua no la quiere admitir, y hay que resignarse á vivir sin ordubres.....en el diccionario.

Pero en cambio la aceptan, la entienden y saben lo que quiere significar y lo que significa, los cincuenta ó sesenta millones de habitantes de ambos hemisferios que hablan castellano á diario.

Verdad que la palabra *ordubre* es una adaptación ó traducción burda, aunque sencilla, del francés *hors d'œuvre*, que significa fuera de obra; mas el uso y hasta el abuso la han impuesto, y *ordubre* tendremos para rato.

No falta quien haga sinónimos *ordubre* y *entremés* pero si resulta para algunos casos, no conviene en la mayor parte en que los ordubres son manjares que se sirven como aperitivos.

Además, cuando la palabra francesa se coló de rondón en la cocina, significaba solamente todo aquello que no componía parte de la comida formal, y que no podía, por consiguiente, satisfacer la necesidad ó el apetito del comensal.

Andando el tiempo se ha extendido tanto el significado, y se ha dado el nombre de *ordubre* á tanta cosa, que según los mejores tratados de cocina, se podrían componer comidas muy completas y muy sustanciosas, nadamás que con ordubres.

Nº. 539**Sardinas**

Las sardinas para ordubres son las conservadas en latas, que generalmente se sacan y se ponen en una rabanera ó platillo. pero deben presentarse en su misma caja, abierta con pulcritud y esmero, y sobre un plato en el que habrá un tenedorcillo pequeño para que se sirva el comensal.

Lo mismo se practica con las anchoas en aceite, y solo se ponen en platillo cuando están en frascos, con alguna salmuera ó salsilla especial.

Nº. 540 Ordubres de legumbres

Los rábanos de todos colores, formas y tamaños, los cogollos tiernos de apio, y los pimientos tempranos verdes, son ordubres que se ponen en la mesa para comerse con sal y con pan untado,—en pedazos que se llevan á la boca,—con manteca fresca, rizada en bolitas ó en virutillas, que se ponen en agua en unas conchas de porcelana, y que se fabrican con el cuchillo de madera de boj para la manteca.

Nº. 541**Aceitunas**

Hay aceitunas grandes y hermosas como huevos de paloma, y pequeñas como avellanas.

Las hay amarillas, ligeramente verdosas, verdes de todos los tonos, y negritas.

El fruto se conserva en cántaros ó barriles, en una salmuera en que abundan el tomillo y el romero y las rajas de limón.

Para presentarlas á la mesa se sacan de su salmuera y se lavan en agua fresca, y tambien se aliñan echando una cantidad en una palangana, lavándolas bien, dejándolas escurrir, y después rajándolas en

cruz y espolvoreándolas en la misma palangana con sal y pimienta dulce.

Se les añade después un poco de aceite frito, pero muy poco, para que se unten; unos dientes de ajo muy picados, laurel y recortaduras de cebolla; con la espátula se revuelve esto muy bien, y se termina la operación rociándolas con vinagre muy fuerte y alargando el caldo, pasadas tres horas, con agua fresca.

Estas aceitunas se sirven con su caldillo é ingredientes que lo forman, menos los palillos de tomillo y romero.

Las aceitunas, gordas, rellenas, que llamamos de la reina, son un ordubre de mesa de lujo.

Se ponen á remojo en aceite dos días, las que se quieran rellenar; se deshuesan, y el hueco se rellena con igual número de un amasijo que se hace con miga de pan, hiervas finas, pimienta, nuez moscada rallada y picadillo de anchoas saladas.

Nº. 542

Atun

El atun enaceitado es el ordubre; pero no es el atun en escabeche, sino el que después de frito en aceite y despojado de raspas y pellejos, cortado en pedazos como onzas de chocolate, se conserva en aceite muy clarificado, con cachos de limón y una ramita de estragón.

Se sirve al natural, sacando los pedazos de su frasco.

Nº. 543 Ordubres de frutas ó frutas frescas

En las mesas elegantes se sirve como ordubres, y en su respectiva época, el melón cortado en cachos, de modo que la corteza sea cuadrada y tenga el tamaño de dos centímetros en cuadro.

Estos cachos de melón se colocan á granel, sin orden ni simetría, en una copa elegante, y bien tapizado el interior con hojas de parra.

Nº. 544 **Ordubres fiambres**

Estos ordubres son ya de la categoría de manjares sustanciosos, que pueden muy bien por sí solos componer un almuerzo nutritivo sin otro acompañamiento.

Los embutidos más empleados en la mesa como ordubre son : el *salchichon*, la *longaniza*, la *butifarra*, la *mortadella*, la *lengua*, las *morcillas blanca y negra*, las *manos de cerdo* trufadas y rellenas, etc., etc.

En clase de fiambres y cortado en lenguétas muy finas, el *jamón crudo*, las *galantinas*, etc., etc.

Nº. 545 **Ordubres de conservas en vinagre**

Las conservas en vinagre que se sirven como ordubres, comprenden los *pepinillos*, los *pepinos*, los *pimientos crudos verdes* ó encarnados, los *encurtidos*, las *alcaparras*, y las *aceitunas*, si bien este fruto no se conserva sino en salmueras

Nº. 546 **Pepinillos**

Son los pepinos recogidos antes que su tamaño sea mayor que un dedo de la mano. Cuanto más pequeño mejor.

Cuando se dice pepinillos, ya se entiende que son los pepinos pequeños, encurtidos y adobados en vinagre.

Se preparan de varios modos ; en ningún caso se deben usar vasijas de cobre, aunque estén muy bien estañadas.

El principal cuidado consiste en emplear vinagre de buen vino.

Cada ama de casa ó cocinera, tiene su manera especial para hacer los pepinillos.

Y conozco cuatro métodos á cual mejor, pero el que yo tengo probado muchas veces es éste.

Como generalmente cuando se hacen pepinillos es en gran cantidad, se toma por ejemplo, seis kilos, y con un cepillo límpiense bien y córteseles la punta; póngase en una marmita de hierro estañado, con dos puñados de sal molida, mezclándola con ellos y dejándolos así 24 horas á fin de que suelten el agua que tienen que es inútil y de mal sabor. Después se sacan para que escurran algunos instantes; se ponen en la misma vasija, y se les echa encima vinagre bueno hirviendo, en cantidad suficiente para que los bañe.

Tápese la vasija y déjeseles en este estado 24 horas para que tomen un color amarillento: quíteseles el vinagre y cuézase este solo con mucho fuego. Cuando hierva mucho échense dentro los pepinillos y remuévanse para que se pongan otra vez verdos, 4 minutos de hervor bastan.

Se sacan y se echan en agua fresca, donde se dejan enfriar; se ponen á orear sobre un lienzo seco, y cuando han soltado el agua, se envasan en tarros ó botes de cristal de boca ancha, ordenándolos unos sobre otros, y poniendo de trecho en trecho algunas hojas de laurel y algunos granos de pimienta, después de lo cual se echa encima vinagre blanco, en cantidad para que los pepinos se bañen en él por completo, añadiéndoles 50 gramos de sal por litro de vinagre. Se termina la operación agregando aceite, que se queda encima como el de una lamparilla, formando así una capa que preserva el manjar de cualquier alteración.

N.º 517 Encurtidos ó variantes

Lo que los franceses llaman *achars* ó *atchars* indistintamente, y los ingleses *pikles*; nombre con el que se conoce el manjar generalmente en todas partes,

Los encurtidos son una miscelánea de pedacitos de cebollitas diminutas como avellanas, cachitos de coliflor de igual tamaño, zanahorias; alguna que otra trufa, granos tiernos de maiz, pepinillos muy chiquitos, guindilla y cuanto se le ocurra á uno, que pueda hacer buen papel en el revoltiño.

Se venden los encurtidos en frascos. preparados con vinagre ó con mostaza,

Los aficionados pueden hacer para su casa una buena provisión, con la misma fórmula que la indicada para los pepinillos:

APÉNDICE I

- I. La cocina y sus útiles—II. Reglas para el servicio de una mesa—III. Modo de trinchar—IV. Manera de comer los manjares.
-

I—La cocina

Hay que empezar por la cocina.

Nada de fogón de fábrica, nada de chimenea acampanada, nada de basares de una pieza en la pared. Nada, absolutamente nada. Mucho espacio, mucha luz y mucha ventilación.

Un zócalo corrido de azulejos blancos de dos varas de altura, y las paredes pintadas al temple de verde claro.

En el centro de la habitación, que estará solada con baldosín que no se desgaste, para que no haga polvo, una gran placa de zinc en el suelo, redondeadas sus cuatro puntas, y mayor de media vara por cada lado, para colocar sobre ella la cocina-estufa, con su horno-parrilla como complemento.

Colocada ya la cocina sobre su placa, hay que pensar en la provisión de carbón para el servicio diario.

Se colocará el combustible en un arcón de madera con tapa, debajo de los fregaderos, que han de ser de mármol y estar fijos, por bajo del caño de la fuente, si es que no hay trascocina en la casa para

instalar en ella el fregadero. y por consiguiente, el carbón.

Del arcón se saca el combustible en cantidad bastante para llenar un gran cubo de hierro pintado de negro, que estará siempre lleno de carbón y al pié de la estufa cocinera, del lado en que haya menos paso.

En la cocina habrá una mesa fuerte, maciza, de igual dimensión el tablero que la placa de la estufa.

Menos el tablero, estará toda ella pintada al óleo de color de garbanzo, que es el tono mejor para el mobiliario de una cocina. La mesa se coloca paralela á la estufa cocinera, frente á su fachada principal y á una distancia de ella de un metro.

Esta mesa, que es la de operar ciertas cosas, tiene por objeto además, que la gente de servicio no se acerque al fogón y que reciba en la mesa, del otro lado, lo que le dé el cocinero. Pero esa mesa, con su cajón para todo lo que ha de tenerse á mano, no basta, y es preciso otra que sea real y verdaderamente la de operar. El tablero puede ser una buena tabla de picar, pero no ha de servir sino para legumbres y pescado, para lo cual tiene el desahogo del entrepaño, en que se pueden colocar cubetas, barreños y lebrillos para las manipulaciones de tales comestibles.

Cercana á esta mesa habrá un aparador de cocina fuerte y macizo, y en cuyo tablero se machaca y pica la carne, y nada más que la carne, sin perjuicio de tener tablas auxiliares para picadillos, que requieran, después de preparados, transportarse á la heladera ó á proximidad del cocinero, en la misma tabla. En los cajones de este aparador se colocan los cuchillos y utensilios menudos que no se usan diariamente, como agujas de lardear, lancetas, chavetas de asadores, abre-latas, pinces de cocina, papel blanco de tina, tijeras, etc,

En los entrepaños se tiene, en corta cantidad. re-

puesto de sazones, harina, azúcar, sopas, etc., y sitio para guardar por el momento que sea necesario, ciertos manjares preparados de antemano para condimentarse, ó sin preparar, y que no pueden echarse á perder por estar allí enoerrados.

En el cajón de la mesa principal estarán los cuchillos y todo el herramientaje que se necesita para operar.

Además de los chismes usuales que se conocen y que son imprescindibles en cualquier cocina, como espumadera, mortero, hay que tener siempre cerca de la mano, clavada en la pared, y más ó menos grande, según la importancia del trabajo, una percha para suspender las cacerolas, sartenes y otros utensilios de cuelga de que se ha menester á cada paso, sin perjuicio de los colgaderos generales que pueden estar en la trascocina ó en el armario de la batería, y que son tablas de un palmo de ancho, y pintadas al óleo, fijas en la pared, y sobre ellas un listón, haciendo juego, de tres dedos de ancho, también fijo, y con colgaderos de tornillo y gancho, evitándose así que haya clavos en una cocina, y agujeros, como acontece en casi todas las de esta tierra.

Con la herramienta, de cortar, de picar, lardear, zurrar, arrollar y moldear, ha de tener siempre el cocinero dos buenos trinchantes por lo menos, largos, de hierro estañado, de dos y tres púas, y un cazo de saca de un cuarto de litro de cabida. Este cazo tiene por dentro unas rayas grabadas hondo que señalan las medidas de veinte, quince, diez y cinco centilitros cuando el líquido está enrasado con cada uno de los trazos respectivos.

A más de las espátulas y algunos cuchillos de moldear legumbres, y á más de otras muchas cosas que se quieran tener, son precisos cucharas y cucharones de boj, y un par de cubiertos de hierro batido; y una pizarrita colgada con su esponja, y tiza para escribir órdenes y calcular pesos y precios de manja-

res, al par que apuntar, para recordarlo, las horas en que empieza una cocción ó quehaceres á tiempo fijo.

La cuestión de cuchillería es importante en la cocina, y con el serrucho de huesos que estará siempre cerca de la maza ó rodillo para golpear la carne, ha de haber por lo menos cuatro instrumentos de corte.

Es costumbre golpear y aplastar las carnes con el plano de la hoja de cuchillo ó machete, y no hay nada que dé peor gusto á la carne que el contacto prolongado del hierro, sobre todo cuando la carne está hecha, ó sea en disposición de condimentarse.

Las hojas de estos cuchillos han de ser finas y delgadas, y estar siempre bien afiladas, y para mayor refinamiento, los buenos cocineros tienen los cuchillos constantemente envainados en sus vainas de cuero, y los repasan y afilan ellos mismos en el momento de usarlos, frotándolos en un punzón de superficie áspera que llevan pendiente de la cintura con una cadenilla ó correa.

Dos muebles más, y cerrados, aconsejo yo que haya en una buena cocina bien montada.

Un aparador, con su meseta para trinchar; y además el armario para la batería de cocina.

Dentro se coloca toda la batería de cocina, menos aquellas piezas de uso continuo, que estarán cerca del que opera.

También á la mano, y á guisa de bastonera, un aparato, que contendrá, por orden de mayor á menor, las tapaderas de todas las vasijas de la cocina.

En un rincón de la cocina un cubo para las aguas que haya que tirar, y al lado, una caja de hierro fuerte con tapa, para la basura.

Cerca del fogón, un lavatorio con su palancana y jabonera, y próximo á la fuente, un jarro de lata fuerte como para el contenido de seis litros.

Panos á mano y colgados en un rodillo turnante,

una escoba corta, y un cepillo fuerte de cerda al rape, con mango largo para limpiar la placa de la cocina.

Así entiendo yo que debe ser una cocina.

De noche, buena luz, de lo que fuere, pero colocada en alto, con un gran pantallón plano. que proyecte toda la claridad sobre el centro de la habitación, y en el lugar más visible para el cocinero, y para la gente de servicio, un reloj de cocina.

Lo menos posible colgado en las paredes, para quitar ocasión al polvo de alojarse en trastos siempre inútiles á la vista, y muy necesario tener constantemente limpios y guardados cada uno en su sitio.

Naturalmente, que yo me he referido al planear esta instalación á una casa particular, porque en la cocina industrial hace falta otra *mise en scene*.

Sin embargo, en principio siempre es lo mismo. La estufa-cocinera en el centro. Mucho espacio y mucha luz y todo bien ordenado y limpio y en su sitio sin que se vea cosa alguna que embarace.

II.—Reglas para el servicio de una mesa

Para dictarlas, es preciso antes hablar del comedor y de sus principales enseres.

En él, sino hay antecomedor, porque entonces es más propio y más cómodo, ha de haber, siendo la casa de la importancia de la que me sirve de ejemplo para razonar este Apéndice, el mueble más necesario entre los necesarios, El aparador-refrigerante-conservador, en cuyas alhacenas se conservan perfectamente los manjares más delicados, gracias á su construcción especial, y al depósito de hielo que está colocado en un hueco intermedio y que corresponde con la llave inferior. La otra llave que se halla encima es la del depósito de agua filtrada, que en verano, que es cuando se carga de hielo el mueble,

estará siempre helada, para cortar con ella la de la mesa y beberla nada más que fresca.

El mueble, cerrado, es un aparador ó trinchante cualquiera pero de una gran utilidad.

Este aparador, aunque esté ocupando sitio ó amueblando el comedor, no excluye otro aparador de aparato, para exhibir en él piezas de plata y cristalería fina, ni tampoco un trinchante, más práctico si cabe.

El agua que se pone en la mesa ha de ser filtrada.

El agua se pone en la mesa en botellas de cristal con tapón, ó en jarras también de cristal que sirven indistintamente para la cerveza, y este medio es el mejor y empieza á ser el más usado.

Las copas para la mesa, sin contar las del Champagne y las del vino del Rhin, que han de tener precisamente de color azul, verde ó encarnado, el recipiente, y blanco el pie, no son más que seis; sirve cada una respectivamente, para el agua, vino tinto de pasto, de Burdeos ó Borgoña, tinto ó blanco; vinos secos generosos, como Jerez, Madera, Manzanilla, etc. etc., vinos dulces, Málaga, Porto, Chipre, Marsala, etc., y por último, licores.

Pero en mesa elegante no se ponen más que dos copas, la del agua y la del vino de pasto, así sea la comida más suntuosa, el banquete más espléndido y el servicio régio.

Unicamente, cuando almuerzan ó cenan dos ó tres amigos, que se sientan á la mesa, y que todo cuanto han de comer está á la vista, si se ha de beber vino de calidad y en cantidad, se colocan cuatro copas, para Champagne natural, agua, vino tinto de pasto y otro vino de precio. Estos dos últimos estarán en dos botellas que tendrá cada comensal delante de sus cuatro copas.

He dicho Champagne natural, refiriéndome al que se bebe sin enfriar con hielo, y para el que no se deben usar sino las copas altas de cucurucho, y del más fino cristal.

Para el champagne helado, ó *frappé*, se usan y no deben usarse otras copas que las de taza.

El champagne se pone á helar en unos cubitos de metal inglés, en que se mete la botella *destapada*, rellorando el hueco alrededor con hielo partido y apisonado. Existe ahora la moda en algunos hoteles, de vaciar una batella de Champagne en lo que se llaman botellas de hielo; pero no es esto más que un medio de hacer tragar al parroquiano vino inferior.

Aunque yo proclamo como excelente, y por la estética, la mesa de cuadrado perfecto, no me refiero á ella sino cuando son dos, tres, cuatro y hasta ocho los comensales.

En pasando de este número no hay más remedio que usar la mesa larga, con las cabeceras cuadradas ó redondas.

El mantel, sobre todo, ha de ser de buen lianzo adamascado, sin cifras ni marcas aparentes y bordadas. En todo caso estampadas en el tejido y lo mismo las servilletas. Mantel y servilletas, blancas como nieve y muy bien planchado todo, pero sin rigidez ni apresto, que es lo que da la nota ordinaria de las comidas de servilleta prendida.

Según las dimensiones de la mesa dos ó más candelabros de plata con bujías.

No hay mesa bien puesta alumbrada con otra luz, aunque exista y se use la lámpara de gas, de kerosene ó eléctrica en las comidas de familia y de confianza, y esto solo por falta de espacio, cuando la mesa es pequeña.

Además, un centro de mesa ó canastilla no muy alta para flores artificiales, ó muy pocas naturales; dos copas cabeceras con frutas raras y de primor, artísticamente colocadas entre hojas y musgo; seis mas pequeñas para dulces y frutas corrientes; otras tantas aun menores, para frutas secas y pastas; en línea con la canastilla del centro y los candelabros en los dos espacios, dos juegos de dos ó tres plati-

llos de cristal, montados para grajeas, bombones y golosinas de precio, y por último, los saleros y pimenteros, si es que llevan guarnición de plata.

Todas estas piezas han de ser de metal, y los manjares que se coloquen en las copas, si manchan, se pondrán en un plato ó en un recipiente especial, que á su vez descansará en la copa, que hará de soporte.

Los demás manjares secos, y según su naturaleza, en las mismas copas, pero sobre papeles calados y de corte redondo ó servilletas bordadas de fantasía mayor que el diámetro de la copa.

El juego de plata con tres platillos giratorios de cristal, es un utensilio de mesa muy útil y de mucho adorno, y puede ser centro á su vez en la comida diaria, poniendo la fruta en el platillo inferior; las pastas y trutas secas en el que le sigue; y arriba las golosinas, como almendras bañadas, *fondants*, bombones, capsulitas de licor, pralinas, etc.

Los centros de mesa han sido siempre objeto de discusión entre los gastrónomos.

Primero, porque si levantan mucho no ve nadie al vecino de enfrente en la mesa, y luego sobre si habían de ponerse en ellos flores artificiales ó naturales.

Un distinguido escritor decía, y decía bien: Es tal la exageración á que se ha llegado en esto de sembrar de flores una mesa, que el gratisimo olor que despiden, el aroma que exhalan y el perfume de todas juntas, descompone el gusto y la fragancia de los manjares, que han de conservar siempre todas las cualidades gastronómicas que afectan á los sentidos del gusto y del olfato.

Si flores naturales, pocas y de las que no huelan, para no perturbar el aroma ni el gusto de los manjares; pero como las flores y el follaje recrean tanto, no se pueden proscribir en absoluto las naturales, ni dejar de poner las artificiales, bien hechas y bien arregladas, artísticamente, en armonioso desorden.

Sobre una bandeja de buen metal blanco se pone

una servilleta doblada sin que sobresalga por las orillas. En el centro se coloca una canastilla ancha como la copa de un sombrero y acampanada y muy bajita, de tres centímetros de alto nada más.

Se rellena el cestito con un poco de musgo, las frutas y las flores mezcladas, y se hace que el follaje de los lados esté como cayéndose en la bandeja para tapar la cesta, y en derredor de ésta, ocultando por completo la servilleta con musgo, hierbas, flores, etc., se arregla el contorno, y así se tiene el mejor centro de mesa, sin pretensiones.

Vienen ahora los cubiertos.

Los mejores son los más sencillos. Ya no se usa en ninguna mesa, por opulenta que sea la casa, el cubierto de plata. El metal plata es el que priva, y la razón es obvia. Hay que tener muchos cubiertos, y para una buena mesa tienen que ser de moderna usanza, del modelo más nuevo.

Los cubiertos se hacen antiguos á los tres ó cuatro años, y siendo de plata, representan un capital que á nada conduce tener, sin otro objeto, que saber que valen más al peso, que los otros.

El cuchillo más elegante y más práctico es el cuchillo con mango de marfil, si cuando se lava se tiene cuidado de que no toque el agua caliente, y se observa la precaución de no dejarlos en los platos sucios, con el mango manchándose en salsas que tengan vinagre.

Al tamaño del cubierto ordinario sigue otro más pequeño para entremeses, con los cuchillos de postre de hoja de acero, para el queso y otros manjares, y con hojas de plata, para la fruta.

Para comer las ostras, hay que poner, no en la mesa, sino en el mismo plato cuando se sirven las ostras al comensal, el tenedorcillo de descuaje, que tanto se ha generalizado ya su uso, y que será, cuanto más grande mejor, pues no acierto á comprender el por qué han de tomar algunos fabricantes el tipo de

tamaño de las cucharillas de café para los tenedores de las ostras.

La pala del pescado conviene que sea grandecita y bien montada en su mango, bastante distante de la hoja.

El melón no se come con el cuchillo, y mucho menos se ha de partir con él en la mesa.

El que no tenga un tenedor-cortante, deberá comer el melón y la sandia con el tenedor ordinario.

Para partir el pan que se distribuye en la mesa ó lejos de ella, hay que tener cuchillo de hoja especial.

Habrá otro cuchillo para partir los quesos duros, y por último, la paleta, para helados, tortas, bizcochos, etc.

¿Rabaneras en la mesa ó platillos para ordures y entremeses? ¡Nunca, jamás!

En familia, á lo sumo, una rabanera triple ó cuádruple, que pasa de mano en mano, cuando no la presenta el criado, y en cuyas conchas se ponen separadamente rábanos, aceitunas y manteca de vacas, ú otros ordures á gusto del consumidor.

En las comidas de algún cumplido, un sirviente presentará después de cada plato á los comensales, uno por uno, hasta que se sirve el dulce de cocina, una bandeja cargada de platillos con todos los ordures que existan, pero sin arreglo simétrico, y llevando cada plato su cucharilla, ó tenedor para servirse lo que en él se contiene.

De la vajilla mucho podría hablar.

La más blanca, la más fina, hasta de China, si pudiera ser, es la más elegante.

Y es la más barata y la que más aguanta, relativamente en su clase.

Los platos con filete dorado ó de color tienen el inconveniente, cuando se desportillan algo por los bordes, de que resulta más aparente la falta porque desapareció el dibujo.

Esto ha de decirse, por más que en una mesa bien

puesta y bien servida no debe ponerse sobre ella un solo plato que tenga una maca ó un golpe.

Pero hay que seguir la moda.

Los servicios de té y café, de plata ó de metal, que se presentan en una mesa sueltos, en un plato, conforme se necesita una de sus piezas, del mismo estilo, deben ser muy sencillos.

Han de estar siempre á mano, por si se necesitan, dos vasos de plata, uno con asa, y el otro ordinario, para agua caliente y el té molido para echarlo en la tetera, respectivamente.

Un caldo, un café ó té con leche, un chocolate á la francesa, servido en la mesa separadamente á un comensal, se presenta en tazas con platillo alargado para poder colocar untadas de manteca galletitas ó bizcochos.

Tan sólo el queso blando ó fresco es el que se pone en las queseras con campana de cristal, porque los quesos duros se sacan á la mesa sobre un plato-peana, en un trozo recientemente cortado y sobre una servilleta de las de té, en cuatro dobleces, naturales, sin rizados ni arreglos.

En muchas casas en donde hay quesera de cristal se pone en ella cualquier queso duro, y á veces dos ó tres clases diferentes; pues á todo buen gastrónomo, le hacen el efecto que le produciría ver en una misma jaula, un loro y un canario.

No recuerdo como lo dice, pero ello es que de algún modo dice Brillat-Savarin, que «quien á sus amigos convida á comer y no se ocupa personalmente de la comida que les ofrece, no es digno de tener amigos».

Y no es menester que lo diga el eminente autor de la *Fisiología del gusto*, porque semejante afirmación la hace cualquiera, pues está, ó debe estar, en la mente de todo el mundo.

Convidar á comer es para muchas gentes *un mundo*,

sobre todo para las que usan á diario esas dos palabras subrayadas, ó bien éstas: *la mar*. cuando pretenden exagerar su entusiasmo ó indicar un imposible.

Para tales personas, el convidado es siempre de cumplido, y es preciso llenarlo con platos de calidad, en cantidad desusada.

Salen entonces á la mesa la vajilla de reserva, con filete dorado é iniciales, los cubiertos flamantes, la mantelería con la pelusilla del telar y la fina cristalería de Baccarát.

Sucede naturalmente lo que ha de suceder. La falta de constumbre en la cocina se refleja en la mesa y continúa durante todo el servicio.

Los manjares parece que no están en su casa. La mesa resulta como de teatro, y todo anda premioso y rígido.

Los dueños de la casa, fuera de sí, lanzando furibundas miradas á los domésticos, y éstos, aturridos, olvidando la lección, tropezando con todo, haciendo mucho ruido y sirviendo el pescado después de la ensalada, ó un entremés de dulce antes del asado.

Convidar así á comer es molestar y molestar á los amigos, y vale más no hacerlo.

En toda mesa ha de reinar la alegría y presidir el orden.

Con estos dos elementos, todo lo que se coma, así sea poco y modesto, pero bien condimentado y bien servido, sabe á gloria y recrea los sentidos.

El oficio de anfitrión es más difícil, de lo que parece.

El que convida á comer debe saber que está obligado á hacer la felicidad de sus comensales, por lo menos durante todo el tiempo que estén bajo su techo.

Se requiere un tacto exquisito para convidar á varias personas, para una misma comida. Las opiniones, los modales, los caracteres, son simpáticos y antipáticos.

A pesar de la exquisita educación de que pueden ser susceptibles todos los comensales, la menor disonancia cohibe y enfria la reunión.

Las invitaciones, salvo un compromiso grave ó un interés marcado, han de hacerse á personas de carácter animado y de reconocida benevolencia con todo el mundo, satisfechas de encontrarse allí.

El anfitrión lo habrá preparado y cuidado todo en sus más mínimos detalles.

Llega la hora. No han escaseado los disgustillos y las desazones consiguientes por las faltas naturales en la preparación de toda comida, y en el arreglo de la mesa, pero es preciso olvidarlo, hacer de tripas corazón, poner buena cara, y no fruncir el ceño cuando se empieza á estrechar la mano de los amigos que acuden á la cita.

El anfitrión bien educado, no debe establecer diferencias de clase entre sus convidados, y aquel que tenga la posición más modesta, tiene derecho á las mismas atenciones que el personaje encopetado.

De esa manera, reina la igualdad entre todos.

La exactitud es el primer deber de los convidados. El que falta á ella, comete una incorrección con los dueños de la casa, y con los demás convidados.

Hoy ya no se espera á nadie.

Se cita á comer á una hora fija, y en el minuto que la señala se anuncia que la comida está servida y en marcha al comedor ofreciendo el brazo á las señoras.

Al entrar en el comedor la mucha luz ha de predisponer el ánimo á la alegría, y la vista de la mesa bien puesta, la blancura de los manteles, el brillo de la plata y del cristal, las flores, y sobre todo, la temperatura agradable, según la estación, llenan de satisfacción á los comensales, que van tomando asiento y que todo lo ven ya color de rosa.

En la colocación de los convidados es donde se ve el tacto y la inteligencia del anfitrión.

No se convida á comer á quien no se conoce; por consiguiente, el anfitrión debe saber perfectamente el flaco y el fuerte de cada uno de sus huéspedes.

Hay, pues, que emparejarlos con maña y picardía.

Al lado de un viejo amable y simpático se puede sentar una niña alegre y decidora.

Un general, por ejemplo, de la clase de militares, no se encontrará mal, teniendo por el flanco derecho á una dama instruída, y por el flanco izquierdo á un escritor de chispa.

A los magistrados severos, y profesores, les conviene la vecindad de una coqueta ó de un elegante de la clase de inútiles, y así por el estilo.

Todos, sin distinción, como estén bien educados, harán muy buenas migas, y la amalgama de la mesa llegará á ser total, antes que empiece el segundo servicio.

En una mesa que no es de absolutísima confianza, ni el anfitrión ni los convidados han de elogiar tal ó cual plato.

Hablar de la comida en la comida, es de mala educación y revela poco trato de gentes.

La conversación ha de ser siempre animada, y cuando se hace general hay que evitar las discusiones políticas y religiosas. Son las que más ahuyentan la alegría, las que aburren á las señoras, y sobre todo son antidigestivas.

Por ultimo, el que convida á comer ha de penetrar se bien de una cosa: que es él, y no el invitado, el más favorecido y el más honrado, y que en la práctica de la vida es preferible el papel de anfitrión, por las satisfacciones que produce.

El servicio de la mesa no tiene realmente importancia sino cuando el número de comensales es mucho mayor que el de costumbre.

La antigua moda francesa, ¡que se impuso aquí, como se impone en todas partes y en todo, prescribía que se presentasen en la mesa todos los platos

de la comida, repartidos en dos ó tres categorías, llamadas *servicios*.

La usanza rusa presenta los manjares partidos y cortados de antemano, y sobre la mesa no se ponen sino flores y frutas.

Mucho se ha discutido para saber cuál de los sistemas era el mejor; y como sucede con todas las cuestiones que se debaten en este pícaro mundo, ha sido preciso resolver la dificultad por transacción.

Ciertamente, el servicio á la francesa, como el servicio a la rusa, tenían muchas cosas buenas y algunas malas.

El primero era más espléndido y fastuoso. El segundo, más breve, más sencillo y más económico.

Combinando lo excelente de cada método se llega á la transacción.

Flores y frutas sobre la mesa, y cuando el plato vale la pena, se presenta en ella, antes de partirlo ó trincharlo en el aparador, si es que el número de convidados ó su calidad no permite que haga tan delicada labor el anfitrión ó un aficionado docto.

La mujer de su casa, el día que tiene gente á comer, debe por la mañana ocuparse de las flores, de los postres y de los ordubres. Tenerlo todo preparado para cuando llegue el momento de poner la mesa.

Los quesos duros y los quesos blandos, como ya he dicho.

La fruta arreglada siempre en pirámide en los frutereros adornándola y entremezclándola con musgo y follaje.

Dulces en almibar y compotas, en compoteros sin tapa.

Las pastas, bizcochos y pasteles, en platos de porcelana. Las frutas secas, higos, pasas, bruños, nueces, almendras, etc., etc., en platos de cristal y éstos, sobre las copas de metal, si las hubiere.

Y ahora, vamos los lectores y yo á poner la mesa;

pero una mesa para ocho personas, y una comida selecta entre amigos de gustos refinados.

Mesa que debe ponerse del mismo modo cuando la familia come sola, excepción hecha de manjares, postres y vinos extraordinarios, que son más y mejores en las comidas de aparato.

Mesa que, á mi juicio, puede servir de patrón para el más suntuoso banquete, así sea de cien cubiertos.

Ante todo, la temperatura del comedor, en invierno, debe ser templada, pues cuando se come con frío en los piés, la digestión es siempre difícil.

En verano, la habitación fresca, pero cerrados los balcones y nada de corrientes de aire.

La comida que mejor sabe, es la de dos personas que se quieren.

Luego sigue la de cuatro, seis, hasta ocho personas. En llegando á 12, y pasando de esta cifra, la comida entra en las regiones del banquete, ó se parece a la de las mesas redondas de las fondas. Pero vamos al asunto.

Se coloca sobre la mesa cuadrada un tapete de fieltro blanco, muy grueso, y encima el mantel, cayendo sus puntas por igual, hasta la mitad de la altura de la mesa.

En cada lado del cuadro, dos cubiertos.

El cubierto lo constituyen: un plato llano; debajo de él, dos palillos en cruz, para en caso necesario, pues el empleo de tales adminículos en la mesa, ha de ser á hurtadillas. Un palillero en una mesa, es una patente de cursilería y de ordinareiz para los dueños de la casa.

Sobre el plato que señala el cubierto, una servilleta bien planchada, doblada en cuadrado, y encima el menú. Frente 'al plato, dos copas de cristal, la del agua y la del vino común, y un bol chato también de cristal, con una servilleta de las de té. Este bol y la servilleta, sirven para lavarse y secarse los de-

dos cuando se manchan con ciertos manjares que se comen con las manos. A la derecha del plato tres tenedores y tres cuchillos, alineaditos y juntitos como soldados; á la izquierda una cuchara.

Entre cada dos cubiertos, de los cuatrolados, una jarra de cristal para el agua, y en los cuatro ángulos de la mesa, cuatro jarros-ánforas de vino comun, ó sus botellas etiquetadas. Como se vé, se suprimen las botellas de cristal, por los tapones que ocasionan la molestia consiguiente al quitarlos y al ponerlos.

Delante de cada jarra de agua, un salero doble para la pimienta y la sal, pero un salero de cristal macizo, de buen asiento, sin pié ni agarradero, y aun mejor, dos sueltos.

Creo que debe comerse de noche, á la luz de las bujías. El gas y el petróleo son las luminarias más usadas, pero yo digo mi parecer. Para ocho personas, cuatro ordubres bastan, y se sirven como he explicado antes.

Las aceitunas, el salchichón y los rábanos, los coje el que los ha de comer con la mano, y nada de ofrecimientos con el cuchillo ó tenedor á otro comensal.

Ahora verán mis lectores ya que está puesta la mesa, que procedimiento sigo en el servicio.

Dos criados, de cualquier sexo, son necesarios, cuando uno solo no es bastante listo para salir airoso del desempeño.

La minuta de una comida, redactada en francés parece que dá tono y distinción á una casa, y es precisamente todo lo contrario, recargado con el ridículo que resulta las más de las veces de una mala redacción.

Soy partidario de que se sepa lo que se vá á comer pero no estoy conforme con esas cartulinas historiadadas ó cromos de tendero, en que se escriben los nombres de los platos.

Me recuerdan siempre las cartas de los compadres á

sus novias en papel orlado, con una figurita en membrete. y un *Te adoro!* como lema.

Lo más elegante es una esquelita de buen papel Bristol.

En la primera carilla el nombre del comensal, señalando de este modo su puesto en la mesa, y en las dos interiores, el enunciado de la comida, el menú, la lista de todos los platos y de todas las bebidas, en correcto castellano y en letra clara muy legible.

Al pié de todo, fecha de la comida y firma del anfitrión.

Naturalmente, hay nombres en la gastronomía universal que no se pueden ni se deben traducir, y sólo esos que carecen de equivalente se escriben en su propio idioma, como *Chateaubriand*, *Plum-pudding*, *Chotodrie* (sopa polaca), *Bouillebaisse*, *Dampfnudeln*, (torrijas de Berlin); *Choucroute*, *Aschhuchen kugeloff* (tortas austriacas amasadas con cerveza); *Waterzode* (sopa holandesa); *Koulbac* (pastel ruso); *Pitau* (arroz á la turca); *Nastrini* (buñuelos especiales que se hacen en Italia), y creo que basta de ejemplos.

Escribir *asperges* en lugar de espárragos, *ris de veau* por mollejas de ternera, y *omelette soufflé*, en vez de tortilla hinchada ó soplada, lo encuentro necio y hasta de mala educación, porque no todos los que se sientan á una mesa en que se cometen tales faltas, saben el francés, y aun que lo sepan, la lengua española es muy rica para vivir de prestado, sobre todo en los momentos de la vida en que la conversación es más variada y galana.

Empieza la comida,

La sopa la sirve el criado desde el aparador, por el orden que se le ha indicado de antemano; el sirviente va colocando los platos llenos de sopa sobre los platos llanos

En seguida, en una canastilla elegante, se va ofreciendo el pan.

Después, en un cestillo forrado con una servilleta,

y lleno de copas vacías, que llevará el sirviente en la mano izquierda, y una botella de Jerez en la derecha, ofrecerá una copa, que el comensal tomará y dejará sobre la mesa y echará vino en ella anunciando la clase.

Se quitan los platos soperos y se invita de nuevo á llenar las copas de Jerez en tanto pasan los ordubres presentados por el criado.

A la sopa sucede el primer plato de la comida, que, presentado ó sin presentar. cortado ó sin cortar, según su naturaleza ó guiso, se va pasando de puesto en puesto para que los comensales se sirvan de él.

Se recogen en bandeja esta vez, las desechadas copas de Jerez, y se sirve del mismo modo el vino que siga; Burdeos, Rioja, Valdepeñas, Borgoña, lo que sea.

Según va concluyendo de comer cada cual, el criado presentará la fuente para repetir y llenará la copa del vino que esté en escena siempre que la vea vacía, ó servirá el que se le pida de los que figuran en la minuta.

Cuando se cambia de vino, se recogen las copas del anterior y se sigue sirviendo como queda indicado.

Servidos tres platos de la comida, al poner platos para el cuarto y para los que hubiere después, se le colocará á cada comensal tenedor y cuchillo sobre el plato, pues agotada está la reserva de cubiertos que se colocaron al poner la mesa.

En la comida de familia se han de poner tantos tenedores y cuchillos como platos haya que reclamen cambio, para facilitar el servicio y no ser molestado tan de continuo. En estas comidas es más fácil el servicio, pues el número de platos es más reducido que en día extraordinario.

Ofrecerá el criado la mostaza inglesa ó francesa, cuando se coman los manjares que la exijan.

Al servirse el asado, se destapa el Champagne, que

se presenta desde una bandeja en copas servidas, y se dejan en la mesa botellas para el consumo, que va es continuo hasta el final.

Antes de servirse el entremés ó dulce de cocina, se recogerán las copas y jarras de vino ordinario, los saleros, etc.

Siempre que un comensal se sirva del bol y de la servilleta para limpiarse, se le cambiarán por otros limpios.

Para los postres colocará el sirviente el cubierto completo y dos cuchillos; de hoja de plata uno, y el otro de acero, y cambiará platos á medida que vaya comiéndose el queso, el almíbar y la fruta.

Terminada la comida, se quitan de la mesa las copas de Champagne, y las botellas, las copas y jarras de agua. Se recoge el pan y se cepillan las migas. Se retiran todos los postres menos las pastas, y se ponen otros platos de postre para servir sobre ellos las tazas del café, con sus platillos y cucharillas.

Porque el café ha de tomarse entre *gourmets*, á mantel puesto, no habiendo ya sobre la mesa en ese momento más que flores, luces y las pastas indicadas.

El café se presenta en la mesa en una bandeja de plata ó de cosa que se le parezca, y en uno ó dos platillos de cristal el azúcar, al alcance de todos.

El criado irá sirviendo el café y la leche, si se desea y el azucarero. El comensal cogerá el azúcar con los dedos, es lo más correcto desde el momento que no se toca más que el pedazo que uno toma.

Las tenacillas del azúcar, como los palillos, solo sirven para archivarse como trastos inútiles en recóndito lugar.

Si no desea nadie tomar más café, se retiran tazas y cafeteras, y en lugar de éstas se coloca entonces sobre la mesa una bandeja de plata con copas de licor, y en grupo, pero descorchadas, las botellas que se quiera. de diferentes licores, ron, cognac, anicete de Burdeos, chartreuse, etc.

Después, cigarros y cigarrillos á granel, y fuera los criados del comedor, mientras se fuma, se bebe y charla á discreción.

La limpieza y el confort de la cocina y de la mesa en épocas anteriores á la nuestra era muy discutible, pero en cambio la suntuosidad rayaba en frenesí.

Sin ser muy viejos muchos lectores recordarán de fijo alguna casa, allá en su niñez, en cuya mesa se servían de fijo en días extraordinarios, después de las dos sopas de rigor, ocho entremeses, tres pescados, cuatro entradas, colocadas de antemano en los cuatro ángulos del tablero, y así por el estilo lo que venía después.

¿Y aquellos asados? ¿Y aquellas ensaladas?

¿Y los famosos sorbetes, empinados...?

Las comidas, según las horas, cambian de nombre y difieren en su composición y finosomía.

Se denominan: *almuerzo*, *almuerzo-comida*, *comida* y *cena*.

La *comida* es la más completa de todas las comidas; sopa, ordubres, platos estimulantes— así llamo yo á los *relevés*,—entradas, asados, entremeses, todo entra. Las horas varían entre seis y nueve de la noche, según la usanza francesa, y entre una y dos de la tarde para la antigua española.

El *almuerzo de cumplido* se diferencia del *banquete* en que no se sirve sopa.

El almuerzo verdaderamente almuerzo, aunque sea refinado, no ha de tener muchas pretensiones.

No se deben servir sino manjares de fácil y pronto condimento: huevos, pescado frito, chuletas, riñones, bistecs.

Pueden figurar en él fiambres y embutidos, y completarse con té y café con leche, y chocolate.

El *almuerzo-comida* no es otra cosa que la comida á la española, y se termina con café y licores.

La *cena*, gastronómicamente considerada, tiene el carácter de lo imprevisto. No hay sopa, y todos los

platos deben ser flambres. Mayonesas, asados, empanadas, pescados, galantinas, ensaladas, mariscos y legumbres, presentado todo en junto sobre la mesa, con los postres, las cafeteras y las teteras. En ambigú, que así se llama.

No olvido la cena legendaria de nuestros abuelos, que para ellos era la comida de la noche, y cuya composición, exceptuando el puchero, era parecida á la del mediodía.

Lo importante en una comida es elegir los platos y servirlos segun su especie. Esto es lo que se llama *hacer la minuta*, (*composer le menu*), como dicen los franceses.

La palabra *minuta* sirve tambien para nombrar la lista de los platos. escrita á mano ó impresa, según mala práctica.

La minuta de una comida se compone de los diferentes modos conocidos de condimentar y de servir toda clase de manjares, como *sopas, potajes, ordubres, estimulantes, entradas, asados, ensaladas, entremeses, postres y vinos*.

Las minutas varían según el número y la calidad de los comensales, y también según la época y las circunstancias.

Tres entradas, incluyendo en ellas un plato estimulante y cuatro ordubres, bastan para ocho ó diez convidados. La elección de los platos debe hacerse de modo que satisfagan todos los gustos, por su naturaleza y aspecto diferentes.

Para cinco ó seis personas no es menester más que dos entradas, sin que sea necesario estimular la sopa. Para la buena marcha del servicio, conviene también que se presenten cuatro ordubres. Se completa la minuta con un asado, una ensalada, una legumbre, un entremés y los postres.

A mayor número de comensales, más platos.

Veinticuatro cubiertos exigen seis ordubres, dos estimulantes, cuatro entradas, dos asados, cuatro

entremeses, una ensalada, y postres repartidos en veinte platos.

He aquí el modelo clásico de una minuta, con platos cualesquiera:

SOPAS
—

Consumado con tapioca
Puré de arvejas

ORDIBRES
—

Mantequilla
Rábanos
Aceitunas
Salchichón

ESTIMULANTES
—

Mero en salsa

ENTRADAS
—

Estofado de perdices
Mauonesa de pescado
Pato

ASADOS
—**ENSALADAS**
—

ENTREMESES

Cardos en salsa blanca
Patatas á la duquesa
Tomates rellenos
Zanahorias glaceadas

POSTRES

Dulces de cocina—Helado
Quesos — Frutas — Pastas — Dulces

VINOS

Jerez,
Burdeos, Haut Brion
Rioja clarete
Borgoña, Clos, Vougeot
Champagne Roëderer

CAFÉ—LICORES

Del modo de presentar, redactar y escribir la minuta ya queda dicho bastante.

III—Arte de trinchar los manjares

Hay un método muy generalizado en la práctica por los torpes de ambos sexos, que da por resultado estropear los manjares trinchándolos mal, de mane-

ra que no se puede servir como es debido y á su gusto el comensal.

Hay otro, del cual voy á dar reglas fijas, que tiene por objeto satisfacer á todos y á cada uno de los comensales con los manjares que se sirven en la mesa, trinchándolos y tajándolos en forma que realce sus condiciones gastronómicas, al mismo tiempo que se consigue sacar el mejor partido de lo que se corta, con el aplauso de los que lo han de comer.

Es, pues, un arte saber trinchar los manjares, lo mismo en la mesa, ante espectadores, que en la cocina a solas, ó en el antecomedor, si es que los manjares han de presentarse en la mesa trinchados, según el servicio ó costumbre de la casa.

Arte difícil en verdad, sobre el que se ha escrito mucho; pero los tiempos cambian, los guisos difieren, algunos utensilios se imponen, y aunque en el fondo ciertas viandas se trinchan hoy como ayer, y así se trincharán mañana, hay otras á las que no podrían aplicarse las reglas de antaño, sin peligro de incurrir en el ridículo ó en falta de urbanidad.

El arte de trinchar deben aprenderlo los jóvenes de ambos sexos en sus casas cuando son niños, para ser maestros cuando lleguen á anfitriones en sus propias mesas.

En realidad, el acto de trinchar no se puede aplicar más que á los grandes trozos de carne, á las aves y á la caza. A los pescados en general se les indica el corte, y por él se hace plato ó se sirven los comensales.

Hoy en las casas, con un poquito de fuste y mil arrobas de vanidad, se hace ya lo que en las mesas suntuosas: se delega en el mayordomo, camarero ó criado, la atribución de trinchar.

Así que se han presentado los manjares en la mesa, para dar fe de su calidad, cantidad y guiso, el sirviente, con sus guantes blancos de hilo, los lleva al aparador-trinchante, y allí taja, corta, divide, des-

cuaja, separa y hace trizas el manjar, pero trizas presentables, y si es posible, dejándolas en su mismo sitio para que resulte reconstituida la pieza que se ha cortado.

Esto es un decir, porque cuando se trinchan carnes y aves fuera de la mesa, el sirviente ha de tener en el trinchante una tabla de nogal de dos pulgadas de altura y grandecita para que quepa á gusto la mayor pieza que se sacará de la fuente, para hacerlo mejor y no salpicar los bordes.

Después se va volcando en su fuente el manjar todo trinchado, ó la parte que se debe trinchar, en unión de lo no trinchado, y así se sirve cuando son pocos los comensales, porque cuando son muchos, es preciso dividir el servicio en dos fuentes ó en platos grandes y llanos auxiliares, mayores que los ordinarios para comer.

En las casas en que se trincha en la mesa cuidará el que lo hace, dueño de la casa ó quien sea, de trinchar en un plato ó en otra fuente, y colocará del mismo modo las porciones que he explicado para el sirviente.

En toda pieza de carne y aves que se han de trinchar no se sirve salsa alguna en la fuente.

El jugo meramente preciso para acompañar á la vianda, que si no resultaría desairada, y nada más.

Las salsas, en las salseras, y cuando se pueden presentar en una comida dos salsas diferentes para un manjar que las soporte, es preferible á no servir más que una, que bien puede no ser del gusto de todos.

Los utensilios de reglamento para trinchar son el trinchante y cuchillo, que hacen juego con los cubiertos, pero los buenos trinchadores necesitan cuchillos especiales de cocina, uno grande y otro pequeño, perfecta y constantemente afilados.

VACA DEL PUCHERO

El trozo de vaca del puchero y el de vaca estofada no son tan fáciles de trincar. No hay que empeñarse en sacar lonchas finas y delgadas cuando la carne está caliente, porque se astilla, y es necesario hacer las lonchas gruesas, que luego se dividen en dos ó tres pedazos por su ancho.

Si el pedazo de vaca es firme, ó su cocción no ha sido excesiva, entonces, si se tajan lonchas muy finas, y siempre, lo mismo la vaca cocida que asada, se cortará en sentido opuesto á las fibras de la carne; mal cortada la carne, por tierna que esté, siempre resultará dura, filamentosa y de difícil masticación.

La misma regla, sin excepción, ha de observarse para todas las carnes en general, de un tamaño que exija corte.

ROSBIFF

El rosbiff y el asado se empieza por cortar en láminas delgadas y por todos lados la capa exterior acor tezada por la cocción, y que tiene algunos aficionados pero que no debe considerarse como porción.

Luego se corta la carne en tajadas delgadas, oblicuamente.

CABEZA DE TERNERA

Algunas veces—muy pocas—se sirve la cabeza de ternera deshuesada por completo y enrollada en su mismo pellejo; en ese caso el corte es fácil, pues se reduce á dividir el manjar en tajadas delgadas de arriba abajo.

Pero cuando se saca entera y sin deshuesar, se levanta primeramente, con espátula de plata y cuchillo de hoja ancha y con punta, la carne de las papadas y la que rodea los ojos.

Descarnada la cabeza, se le mete el cuchillo y se corta para que se abran de par en par las dos mitades y aparezcan los sesos, de que se toma porción al servirse la parte carnosa y trozos de la lengua.

PALETILLA DE TERNERA

Este pedazo es voluminoso.

Después de levantar el pellejo se cortan de alto á bajo hasta el hueso, y al través de las fibras de la carne, todas las partes comestibles.

Algunos gastrónomos prefieren las tajadas de carne para cortar lonchas separadamente por ese lado, para aquellos que las deseen.

RIÑONADA DE TERNERA SIN DESCOSTILLAR

Antiguamente se trinchaba este pedazo, por costillas en el sentido perpendicular, de manera que llevaba unida cada una, un pequeño trozo de filete y hasta de riñón.

El uso común, es sin embargo, comenzar por separar el filete y el riñón y cortarlos en pequeños trozos: luego se separan las costillas, que son el plato de las damas.

PIERNA DE CARNERO

Las piernas de carnero repletas y pequeñas, se presentan en la mesa con el corte para arriba, y se cortan sirviéndose del mango agarrador y tajando al través en el macizo de la carne, con un cuchillo largo y bien afilado, tajadas muy finas y como si se cortaran rebanadas de queso de bola.

Con la mano izquierda se coge el mango de la pierna de carnero, con la carne empalmada en él.

El aparato agarrador sirve lo mismo para las piernas grandes de carnero, y para las de venado, etc.,

pero es preciso que el hueso de la pierna esté entero y sin la cabezuela de juntura con la pata.

Cuando la pierna de carnero es muy grande o proviene de carneros de mucha talla, hay que cortarla en diferente dirección y antes de pasar adelante, he de advertir que no se trinchen la carne ni las aves en la misma fuente en que se sirven, tengan o no tengan jugo ó salsa.

El que trincha carne ó aves en la mesa, si es comensal, ó en el aparador trincherero, si es sirviente, ha de tener para trinchar un plato llano de gran tamaño, más bien fuente que plato, y á medida que va tajando colocará los trozos en la fuente en que se sirvió el manjar.

PALETILLA DE CARNERO

También sirve el aparato agarrador para esta pieza que no se trincha del mismo modo que la pierna de carnero.

Yo aconsejo que se descoyunte primero el hueso, y sin separarlo enteramente, se siga trinchanto en dos direcciones.

JAMÓN

Se corta en magras delgadas, la parte más exquisita del jamón crudo.

Lo demás se taja en lonchas muy finas, pero en sentido opuesto al de las fibras de la carne.

Siempre que se corta jamón, es muy conveniente mojar la hoja del cuchillo con agua, de cuando en cuando.

Para cortar el jamón cocido, se atornilla en el hueso que le sobresale, el mango agarrador de la pierna de carnero, y se van sacando magras muy grandes, si pueda ser, que llenen un plato, pero sumamente delgadas.

Esa es la única manera de que sepa bien el jamón.

AVES Y CAZA

Todas las aves, esceptuando las acuáticas, se cortan lo mismo, con arreglo á iguales reglas. Es decir, no se cortan, pues sólo se descuartizan con pulcritud, debiendo las coyunturas soltarse, así que se solicitan en sentido contrario, y despegando después las pechugas, sin que en la carne del ave aparezca un solo corte de cuchillo.

Es lo que los franceses llaman *depecer*, que puede ser traducción en este caso de despedazar, sin el descuaje de las pechugas, que en Francia también se comprende en la misma palabra *depecer*.

Se sueltan, pues, los cuatro miembros del ave, levantando con los alones, y arrancada de cuajo, la mayor parte de la carne del estómago, sirviéndose para esto del trinchante de púas de acero, con el cual se enristra el ave, y del cuchillo que con él hace juego, que ha de estar siempre bien afilado, para que cuando se haya descarnado totalmente el ave, se puedan hacer cuartos del caparazón sin forcejeo.

Es preciso costumbre, más que otra cosa, para trinchar las aves, y como regla general, yo aconsejo al que se vea en el compromiso de hacerlo entre gente de cumplido, y que no tenga gran confianza en su maniobra, que se ensaye antes cogiendo el ave con el trinchante, por el lomo, y probando con un tenedor, nada más, á desplazar una pata, separándola del cuerpo del ave como quien abre una puerta.

Si se descoyunta la pata, con gran facilidad se puede arriesgar á la operación el más torpe. Pero si resiste, que trinche el ave quien la guisó.

POLLO

El pollo asado se trihcha cortándolo en cuatro porciones principales.

El caparazón forma otras dos de menos valor, á no ser que se haya cortado mal el pollo, y quedándose mucha pechuga en aquél.

Es muy usado entre gente cursi y ordinaria, con talento especial para trinchar un pollo, *lucirse* en una mesa de convite cortando el ave al aire.

POLLA CEBADA Y CAPÓN

Cuando se trinchan estas aves, que están por lo general más repletas de carne y son el doble de grandes del pollo, las patas ó muslos se parten por la mitad en la junta de la articulación.

Los alones se cortan con un poco de pechuga nada más, y el resto se descuaja aparte, de modo, que sin cortar el caparazón, una polla cebada ó un capón de mediano tamaño, pueda dar ocho porciones.

Es el ave más fácil de trinchar el capón, y cuando está cebado, mejor.

PAVO

El pavo se divide lo mismo que las dos aves anteriores.

Cuando está de buen año sus cuatro miembros, se parten cada uno en cuatro pedazos; y además las pechugas, de modo que sin deshacer el caparazón se puede servir á quince ó dieciseis personas.

PICHÓN

Si son grandes los pichones, se cortan en cuatro pedazos, y si son pequeños se divide cada pichón en dos partes iguales, de un solo corte á lo largo, dejando el pescuezo y la cabeza en una de las dos mitades.

Para cortar el pichón hay que emplear cuchillo pequeño, muy afilado, pues no hay que buscar en estas aves corte de descuaje.

Recomiendo muy especialmente que á medida que se cortan los pedazos, se vayan empapando en su jugo.

PATO Y DEMÁS AVES ACUÁTICAS

El pato asado, es lo más difícil de trinchar. Levantados los muslos, se corta en tiras á lo largo, la carne del estómago para dividirla en filetitos.

Después se separan los alones, á los que va adherida bastante carne.

El ganso se parte de igual modo, pero como generalmente el ave ésta, se asa ó guisa rellena, después de cortada, se abre el caparazón para que aparezca el relleno y servirlo con cada pedazo de carne.

Lo mismo se hace con las otras aves rellenas, pavo, polla cebada. capón, etc.

FAISÁN Y PINTADA

Se trinchan y tratan como los pollos cuando son pequeños, y como los capones y pavos, si son grandes.

Pero hay que tener cuidado si se han presentado á la mesa con cabeza y alones con su pluma, mandar retirar éstos, al comenzar á cortar.

PERDICES

Si esta caza es pequeña, se parte en tres partes, al estilo inglés, y si el volumen es grande, se trincha en dos direcciones cruzadas, pero sin que se deshila-che la carne ni se vean desigualdades en los cortes, que han de ser muy en limpio y firmes.

Al cortar las aves y separar los pedazos han de colocarse éstos en el plato ó fuente, sobre la parte recién cortada.

LIEBRE Y CONEJO

Cuando se sirven asados, se suprimen las patitas delanteras con las espaldillas y la cabeza, que sinó se arrebatarían con el fuego.

El conejo asado se trincha lo mismo, pero los pedazos resultan más pequeños en razón de su tamaño, siempre menor que el de la liebre, y en atención á esto, se puede suprimir un corte sí y otro no.

De ningún modo el conejo y la liebre, cuando están asados, han de cortarse fuera de la mesa.

Ya el plato, como manjar de familia, permite que no se trinche aparte.

Si el conejo ó la liebre se han de comer con una compota de manzanas, el que trincha irá colocando los trozos en la compota, que estará servida en una fuente ancha, y hundiéndolos en ella á medida.

CHIVITO

El chivito asado tiene más cortes.

El primero á lo largo en canal, y después se descuajan los dos riñones. Luego por uno de los lados, y desde arriba, promediando la distancia hasta la articulación de la pierna, se dan cinco cortes transversales y paralelos; se descoyuntan los muslos, se separan las patas, y se hace lo mismo por el otro lado.

Hay que tener cuidado de no dehilachar la carne y de trinchar con mucha igualdad.

Con el cabrito bien asado sucede lo que con el lechoncillo, que el pellejo se acortezca, se hace un tostón crujiente, y para trinchar bien la pieza hay que despellejarla.

De modo que las hojas ó láminas de pellejo se fraccionan después, y se colocan los pedazos por encima de la carne partida para que se sirvan los comensales si gustan.

LENGUADO

En la cuestión de corte, el lenguado es en los pescados lo que el pato en las aves, el más difícil de trincar, pero también el que se presta á mayor lucimiento.

Frito ó en otro condimento, si el lenguado está entero—y generalmente lo está—se le da un corte á lo largo.

Con la paleta se ahuecan por el mismo corte los dos filetes de encima desde la cabeza hasta la cola. Se coge ésta con los dedos, y cortando por debajo la carne que está adherida por el otro lado, se levanta y se va descuajando la raspa hasta la cabeza, de modo que quede el lenguado sin raspa y entero completamente, sin más corte que el primero.

Para servirlo se parte en trozos transversales en todo el ancho, sin abrirlo ni descomponerlo.

CORBINA, ANCHOA, ETC.

Corbina y otros peces, son fáciles de cortar, pero es conveniente cortarlos muy bien.

Un corte á lo largo y tantos más transversales, según el tamaño del pescado. Se levanta la raspa mayor cuando se ha cortado un lado, y se divide por el otro del mismo modo.

Cuando los pescados son chicos como la misma pescadilla, pero demasiado para una sola porción, se cortan en dos ó tres trozos transversales, como quien parte turrón, y se sirve cada trozo con su parte de raspa, y con la cabeza y la cola aquéllos á quienes les corresponde.

Naturalmente, cuando el corte es en tres pedazos, el del medio, sin cola y sin cabeza, es el de preferencia.

LANGOSTA

Se sirve la langosta cortada en dos mitades.

La carne se corta en trozos con el filo de la paleta de pescado, y menos que el pescado, ha de tocarse la langosta con el cuchillo.

Hay que estar totalmente desprovisto de paladar para no percibir el gustillo que deja el hierro en la carne de la langosta cuando se ha cortado con cuchillo.

Se ennegrece primero la parte que ha tocado el cuchillo, y después va amarilleando toda la carne.

TORTILLAS

También hay que saber trinchar ó cortar las tortillas.

Las hechas á la francesa, sírvalas el criado ó sírvase uno, el que la empieza la despunta y se sirve el trozo que sigue, de modo que cuando ya no hay tortilla queden en la fuente las dos estremidades.

POSTRES

Hay postres de dulces y de pasteleria y entremeses de pasta, que por su condimento se presentan enteros en la mesa y hay que partirlos para servirse.

No se pueden indicar reglas fijas, por la variedad de tales manjares, y solo la costumbre y hasta la gracia, deben guiar al que parte y reparte, ó al que se sirve.

FRUTAS, QUESOS Y DULCES

Las frutas que se trinchan son pocas.

El melón y la sandía merecen solamente mención. El melón se corta en rajas, y en rajas se presenta en la mesa; pero para adornar, se parte muchas veces á la andaluza, desmochándolo primero por los dos lados y haciendo cortes oblicuos y paralelos, desde arriba abajo, á una distancia de tres dedos, y sólo

en la faja ó zona central. grande como las dos de los extremos juntas, y después volviendo el melón del revés y haciendo igual operación, de modo que los cortes coincidan todos al final y formen ángulos.

Se coge entonces el melón por los dos cabos y se tira de ellos, resultando una estrella en cada mitad.

Se limpia su interior y se coloca así el melón en la mesa; cada mitad en un plato hondo.

El comensal no tiene mas que desgajar—ayudándose del tenedor—el trozo que ha de comer.

Un ingeniero inglés me enseñó en cierta ocasión á comer el melón y la naranja, para que *sepan mejor*, y con efecto, es una verdad la que resulta del sistema.

Cortado el melón, el refinado gastrónomo británico, quitándole un casquete como de un tercio de la altura, y desmochándolo por el otro lado para que se tuviera en pié sobre un plato.

Le vaciaba y limpiaba muy bien el melón por dentro con mucha escrupulosidad. y lo enjugaba con una servilleta.

El inglés lo espolvoreaba con azúcar y lo rociaba con una cucharada de Jerez, y lo dejaba empaparse durante la comida.

A los postres se servia el melón, á cucharadas, cortando y sacando la carne con una cuchara, hasta dejar la corteza descarnada y como un cuenco.

No hay necesidad, sin embargo, de echar azúcar ni Jerez al melón así cortado, para que sepa muy bien.

La sandía se parte en rodajas de dos pulgadas de grueso, y cada rodaja en cachos triangulares, para que todos y cada uno tengan igual cantidad de corteza.

Las naranjas, segun el inglés aludido, han de comerse de la siguiente manera:

Se corta una rodajita de corteza de un extremo y se ensarta en el tenedor, clavando luego todas sus

puas en la naranja. pero por el extremo, sin desmochar.

Teniendo el tenedor en la mano izquierda se le va quitando la cáscara á la naranja. con el cuchillo de hoja de plata, pero sin mondarla, como es general costumbre, sino cortando la corteza en tiras desde la primera coronilla hasta tocar en la ruedecilla engarzada en el tenedor.

Queda la naranja completamente desnuda y limpia de su epidermis blanca, que es tan áspera y acre al gusto. y así aviado el fruto, se come con el tenedor, en pedazos partidos con el cuchillo. en dirección contraria de los gajos.

Na hay duda alguna.

La naranja sabe mejor, partida de este modo.

Y lo más notable del caso es que sea un inglés, el que me haya enseñado á comer tal fruta.

Las uvas se presentan en la mesa cortados los racimos con tijeras en porciones pequeñas y lavadas todas ellas por separado y escurridas muy bien antes de colocarlas en el frutero.

Las cerezas y las guindas tambien se lavan y escurren para servir las.

Las manzanas, las peras, las ciruelas, los duraznos, etc., etc., se limpian con un paño. En una palabra, se les hace la *toilette* para figurar en una mesa limpia y decente.

Las nueces, avellanas, almendras y algún otro fruto de cáscara dura estarán en sus platillos ó canastillas, que brantados para que con la mano se puedan descascarar, porque el uso en la mesa del cascaneques ó partidor de avellanas, es para fonduchos.

En las casas en que los dueños saben comer, dicho utensilio está en la cocina ó en la despensa.

Los quesos, ó son duros ó blandos. Los duros se cortan en hojas delgadas y los blandos en cachos de corte vertical. Estos los cortará cada comensal, con su propio cuchillo de postre, que ha de estar limpio.

Lo análogo se prescribe para los dulces de almíbar jaleas ó mermeladas.

A la dulcera ó compotera acompaña una canastilla con cucharillas. El comensal coge una, se sirve con ella y con ella come el manjar.

Por grande que sea el pastel ó trozo de bizcocho, tarta ó torta que se coma, siempre que sea de masa seca, se come con la mano, teniéndole de una vez, desde que se empieza hasta que se concluye.

Los pasteles ó pastas con crema, dulce ó empapados en licor o en almíbar, se comen con cucharilla. Con el cuchillo nunca.

VINOS

Para terminar con este artículo del trinchado y corte de los manjares, diré que el escanciado de los vinos tiene también sus leyes gastronómicas que es preciso acatar, y que en pocas líneas voy á exponer.

Antes de sentarse á la mesa.—Ajenjo ó Vermouth.

Después de la sopa —Jerez seco, Madera. Manzani-lla.

Con las ostras —Blanco de Yepes, blanco de Rueda, Sauterne, Chablis, Graves. Barsac, vino del Riveiro.

Para el primer servicio.—Valdepeñas, Rioja, Macón, Moulin á Vent, Mercurey, Saint-Estèphe, Saint-Emilión, Haut Brion.

Para el segundo servicio —Pomard. Riscal añejo, Volnay, Côte-Rotie, Ermitage, Leoville, Chateau-Larose, Chateau-Margaux. Rhin. Pouilly Guilhou.

Para el tercer servicio.—Vinos espumantes de Nuits y de Romanée, en Borgoña; de Raventos, en San Sadurni de Noya (Barcelona), y todas las marcas de Champagne, desde el Roederer seco, carta blanca, hasta el Sillery dulzarrón y sonrosado.

En vinos generosos, los moscateles, Málaga, Tintilla de Rota, Pajarete, Lacrima, Chipre, Rancio, Por-

to, Alicante, Malvasía de Sitjes, y sobre todos ellos, y sobre todos los vinos conocidos y por conocer, el Jerez N. P. U., de Gonzáles Biass y C.^a, del que dice Castelar, que es el sol de Andalucía embotellado.

Los licores para después del café, son muchos y de distintas clases.

La trilogía reglamentaria, la forman el ron, el cognac y la aniseta de Burdeos; pero mejor y más saludable que el ron y que el cognac. es el aguardiente español de uva.

También mejor que la aniseta de Burdeos, es la Chartreuse legítima de cualquiera de las tres clases, amarilla, verde ó blanca, pero legítima, no catalana ó criolla.

Los aguardientes del Mono, Ojén, Monovar, Escatrón, Noyó, Hendaya. Curacao, Kummel, Pipermine, Benedictino y una cáfila de licores conocidos y hasta reputados, puede uno muy bien vivir sin acordarse de ellos para nada, y sólo la ginebra ó Kirschwasser de la Selva Negra y la Menta de Siracusa, deben tenerse de reserva en una casa para casos de indisposición estomacal.

IV—Manera de comer los manjares

Dice Brillat-Savarin: *los animales se llenan de alimento: la humanidad come; solamente el hombre de talento sabe comer.*

Este aforismo del Maestro, está hecho exclusivamente para clasificar desde el punto de vista de la alimentación á todos los que vivimos en este planeta en tres grupos distintos:

Seres que comen para vivir, seres que viven para comer, por otro nombre glotones; y seres, que sólo cuando comen, piensan en comer y que quieren comer bien lo que comen, y saber por qué y cómo lo comen.

Estos son los gastrónomos, y en sus filas, sépanlo mis lectores, tengo derecho á formar, porque como ellos creo; que la cualidad no se ciñe extrictamente á los goces materiales de la mesa, ni á la satisfacción y contentamiento del paladar, sino que se aplica con atinados conocimientos á la salubridad y á la higiene.

Además yo soy ecléctico en cocina, sóbrio por demás en la mesa; y dotado de robusto y potente estómago, le he tenido siempre á raya como un esclavo, sin por eso obligarle nunca á trabajar á deshora, ni en demasia y guardándole todo género de consideraciones.

Pero no son esas verdades de á fóllo de Brillat-Savarin, aplicables exclusivamente á los manjares propiamente dichos, sin que se extiendan hasta el modo de comerlos, de tomarlos de donde están, de llevarlos á la boca, y hasta de mascarlos y de tragarlos.

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

Cuando bebe, no se limpia antes los labios ni los dedos, y así empuerca el vaso, y más por agarrarle con toda la mano; regularmente bebe con ansia, esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocia al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos.

Aunque la pintura esté recargada, estos vicios que denuncio se manifiestan á cada momento en las mesas de fonda, y muy particularmente en las comilonas políticas, con champagne y discursos.

Desgraciadamente aquí, no se sabe comer: y es triste notar esta falta en caballeros que pasan por

muy bien educados; y mas triste aun en las mujeres, que cuando quieren hacerse finas, todo se les vuelve hacer monadas con los dedos, para tener el cubierto en mano, ó llevarse el pan á la boca.

Reglas fijas para comer no se pueden dar, porque todo lo que no sea comer con desembarazo y soltura, con *costumbre*, en una palabra, resulta de mala crianza, cursi ú ordinario.

Sin embargo, tengo que hacer las indicaciones conducentes al mejor modo de comer los manjares.

La cuchara se coje como la pluma cuando se escribe, y sin que esté muy llena de sopa ó de otro liquido, se lleva á la boca, y en la boca se mete hasta la mitad, levantándola por el mango, pues no es agradable *ver ni oír* en una mesa á un comensal que aspira y sorbe el caldo con acompañamiento de ese *glú, glú*, que remeda perfectamente el ruido que hace el agua que se va de un fregadero cuando se vacía por el *crificio*.

En general en la mesa, no se debe hacer ruido con nada, y menos con lo que se come ó bebe.

De las herramientas de que se sirve el hombre para comer, la más útil y necesaria es el tenedor.

Sigue la cuchara, y en último término el cuchillo.

Con el tenedor en la mano derecha y con el pan, en pedazo largo y estrecho, se come todo lo que no há menester partirse con cuchillo, y que puede partirse con el tenedor.

El pescado sobre todo, *no debe tocarse nunca con el cuchillo*.

Si en donde—como sucede en Francia—la manera de comer es un arte, vieran á algunos que yo conozco, que gastan coche y palco, partir y comer el pescado con el cuchillo, pensarían que los tales, llegaban de arar ó que tenían hábitos de camposos ó nostalgia de fonda de pensión barata.

El pescado se come con dos tenedores, y cuando está trito ó es pequeño por la especie ó por el corte,

se come con la mano como se comen los espárragos y tantos manjares más de clases diferentes.

Con el cuchillo no se debe comer nada absolutamente.

El cuchillo en la mano derecha, con el tenedor en la izquierda, se emplea para cortar las carnes y llevarlas á la boca con el tenedor, sin dejar el cuchillo de la mano, que ha de servir con aquél en algunos casos, para voltear el pan, en pedazos, con que se quiere comer la salsa.

Los huevos fritos ó al plato, se comen con dos pedazos largos de pan, uno en cada mano, comiéndoselos á tiempo, no chuparse el dedo.

Descarnados los huesos de las aves y chuletas con el cuchillo, y comida su carne con auxilio del tenedor, se puede, con la mano, apurar el hueso, aun en la mesa de más cumplido.

El todo está en saberlo hacer.

Los huevos pasados por agua, se descabezan con el tenedor y se pueden comer lo mismo en sus cascarones, que trasvasados á una tacita fina de las de té.

Las aceitunas grandes, se toman con los dedos, y lo mismo el salchichón, y los rábanos, y sólo las aceitunas manzanilla se echan en el plato, ayudándose con el tenedor.

El pan se corta con el cuchillo para servirse el pedazo que se ha de comer cuando el pan es grande, pero luego ya al lado del plato, se rompe con los dedos, y al romperlo, se coge con una mano y se pone sobre el plato para que caigan allí las migas, pues revela hábitos de figón el esmigado que algunos hacen en el mantel y que ha dado lugar á los famosos cepillos y cogedores de mesa, que con los aros de servilleta y los palilleros, retratan de cuerpo entero una casa cursi.

Hay que procurar que el plato en que se come no

se embadurne más que lo que embadurna el manjar, y que el tenedor, cuando se deje sobre el plato, no conserve huella de lo que se ha comido con él.

Un movimiento natural del que sabe comer deja siempre limpio como una patena el tenedor cuando sale de la boca.

Hay algunos que friegan en la mesa el cuchillo y tenedor, restregándolos con un migajón de pan.

Esto, que revela inclinación á la limpieza, sólo puedo yo comprenderlo en aquéllos que se comen después, para que nada se pierda, esa miga de pan.

Es muy difícil hacer entender á ciertas gentes que se puede comer con la mano la mayor parte de todos los manjares que se presenten en una mesa, y aquéllos que en su casa, cuando se les concluye el pan del chocolate, mojan en él el dedo y se lo chupan, son los más refractarios al sistema que es natural, y tiene su gracia cuando se hace en limpio.

Para eso están los bols de cristal y las servilletas de té en la mesa, para lavarse los dedos y secárselos sin tener que ensuciar la servilleta con brochazos de manos, y aun de labios.

Eugenia Montijo, la que fué emperatriz de Francia, comía muchas cosas con la mano, lo mismo en casa de su madre, en la plazuela del Angel, en Madrid, que en el Palacio de las Tullerías, en París, y comía, y aún come, que es un primor, con sus bellísimas y artísticas manos.

El vaso ó copa con que se bebe, ha de tomarse con la mano bien limpia y no meterse los bordes en la boca, como si se le fuera uno á tragar, sino apoyarlos ligeramente sobre el labio inferior, ahuecando y adelantando el superior.

La salsa que se quiere comer hasta el fin, porque gusta y es grata, se come empapando varias veces en ella un mismo pedazo de pan de tamaño, para no mancharse los dedos, y dejando en el plato, para tomar

otro cacho de pan, el cabillo, del anterior que se ha tenido entre los dedos algún tiempo.

En casa de uno ó en la agena el que se sienta á la mesa es para comer lo que tiene gana y costumbre, y esas finuras hipócritas de cumplido, para no servir-se ó no repetir de un plato, revelan en seguida poco trato de gentes en el comensal.

Con los criados—y éstos son los que más reparan—hay que aparecer siempre como en su casa cuando uno está de servilleta prendida.

No es preciso hablarles para que comprendan en seguida que uno no se deja imponer por ellos.

Presenta un sirviente, por ejemplo, una fuente con trozos de ave. Ensarta en el tenedor un alón para servir al comensal, á quien no le gusta más que las pechugas; pues se le dice suavcito y en seco, y sin mirarle á la cara.

De otro modo: el criado ofrece la fuente en que está trinchado un rosbif, y el comensal engancha un pedazo y salen detrás dos ó tres, y forcejea y se azara, y hasta se pone colorado. Pues nada de eso tiene que suceder, diciéndole al fámulo por el método anterior: «Trinche eso mejor».

Le ofrecen á uno un vino y luego otro y otro, y ya están funcionando todas las botellas incluidas en el menú, y al comensal no le gusta más que el Jerez ó el Rioja ó el Burdeos; pues los pide, y no se deja imponer por el orden que adopte el escanciador.

Es raro en las comidas en que hay alguna intimidad entre los comensales y pocos recursos de imaginación para que la conversación sea amena y divertida, que no surja alguien que oficie de pontifical, estableciendo teorías higiénicas, incompletas é inexactas sobre lo que se come y se bebe.

—El que bebe una copa de vino frío después de la sopa le roba una visita al médico.

—Sí—replica otro,—pero en cambio, se gastará algún día el dinero en casa del dentista.

— No coma usted natillas después de la ensalada.

— Si toma usted queso, no coma naranja.

Y así por el estilo una serie de zarandajas de insulsez notoria.

El buen gastrónomo sabe que alimento es irritante ó refrescante, cuál se digiere bien, cuál se digiere mal, y conoce perfectamente cada uno de los efectos que le produce en su organismo cada uno de los alimentos que toma, según las circunstancias de tiempo, modo y lugar.

Hay médicos, y muy notables, que aconsejan que no se beba ni gota de agua ó de vino hasta después de haber totalmente comido, y añaden que es malsano beber durante la comida.

Pero por encima de los médicos y de todo lo que debieran saber, mejor que lo saben, está la costumbre, que es una segunda naturaleza, y tal manjar que es hasta un medicamento para Pepe, resulta un veneno para Juan.

Para nada, mejor que para comer, sirve aquello del *Nosce te ipsum*.

Sin embargo, hay una cosa de sentido común que muchos ignoran, y que desde que yo la practico me encuentro muy bien, que consiste en beber un medio ó un vaso entero de agua muy fresca, antes de comer el primer bocado.

Del acto irrespetuoso y sucio de fumar en la mesa mientras se come, y de chuparse tantos cigarrillos como entre actos tiene la comida, no he de decir yo nada.

Me parece grosero que haya quien llene de humo la estancia en que se come para que participen los manjares del aroma del tabaco, generalmente muy malo en estos casos.

De la manera de colocarse la servilleta para comer se puede decir mucho.

Yo entiendo que por cuidado y costumbre que tenga el comensal, un descuido ó accidente casual le

ocurre á cualquiera, y tanto las señoras como los hombres tienen que preservar de manchas la parte de ropa que está más expuesta, es decir, la del pecho. Por consiguiente, cubriendo el pecho es como se ha de colocar la servilleta. Las señoras prendiéndosela con un alfiler por una de sus puntas en el hombro, y los hombres sujetándola por un extremo y en diagonal, entre el chaleco y el frac ó la levita.

Esto al menos parece lo más lógico, porque la colocación de la servilleta sobre las rodillas equivale á tenerla bajo el brazo ó encima del hombro para servirse de ella cuando sea preciso.

Por último, en la casa de uno ó en la ajena, pobre ó rico, el que come ha de asearse y acicalarse para comer.

Yo tengo un amigo, que vive solo como un hongo, y cuando no esta convidado, aunque esté con la ropa de casa, y aunque no tenga que salir después de comer, se viste de toda etiqueta para sentarse solo á su mesa; y dice él, que esta chifladura contribuye á que le siente muy bien la comida.

En cambio, hay muchos que en su casa y en los comederos públicos, hasta en mesa redonda, comen con la gorra ó el sombrero puestos, sin saber que la cosa es antihigiénica á la vez que grosera.

No se acabaría nunca este capítulo si hubiera de seguir enumerando reglas de educacion y de buenos hábitos en una mesa. Además perderia el tiempo desastrosamente; porque el que malas mañanitas há, tarde ó nunca las olvidará; ó de otro modo; el que no está hecho a bragas, las costuras le hacen llagas.

Termino, pues, recordando lo que en cierta ocasión escribió el director de *La Epoca* de Madrid, el atildado y correcto marqués de Valdeiglesias, para decir que la mejor receta para una buena comida consiste en

« Pocos platos, pero bien hechos, y pocas personas, pero bien avenidas.

Convidados que paguen en ingenio la hospitalidad que reciben, porque á la gente no se la convida á comer para que se esté callada.

Una dueña de casa amable, y si es posible hermosa.
Una gran puntualidad para servir la sopa».

APÉNDICE II

Faena y aprovechamiento del cerdo Salchicheria, etc.

Si es posible, conviene encargar á una persona experimentada el sacrificio del animal, el cual no es difícil de encontrar en la inmensa mayoría de localidades y comarcas. El cerdo destinado á la matanza es menester someterlo á dieta desde doce á veinticuatro horas pues de este modo se consigue que sus intestinos queden limpios y vacíos. Esta operación se lleva á cabo, por lo regular durante el invierno, si bien en algunos países y en algunas regiones se verifica durante todo el año, sin que las leyes de sanidad le pongan el veto.

De todos modos la mejor estación, la más propicia para el sacrificio del ganado de cerda, es el invierno y durante la misma se lleva á cabo casi en todas las casas.

Procúrense de antemano todos los utensilios necesarios y que estén dispuestos de manera que la operación pueda hacerse con la mayor rapidez y perfección posible, pues es muy conveniente no prolongarla demasiado, en beneficio de las propias carnes.

Conocidos la fuerza y los instintos del animal, exacerbados por el de conservación, es menester sujetarlo convenientemente para evitar que cause daño al matador y á los que le ayuden en esta faena y al propio tiempo para que la víctima no sufra tanto en el acto de ser sacrificada.

Para ello, téngase preparada una tabla donde poder acostar al animal, cuya operación se hará inmediatamente después de haberle atado fuertemente las patas traseras. En algunas comarcas, para reducir mejor el animal á la obediencia, se le pasa además un garfio por las narices y de este modo queda dominado por completo. Este procedimiento siempre nos ha parecido inhumano porque con ello se hace sufrir á la víctima por espacio de algún rato, mientras el matarife se dispone á sacrificarlo. Creemos que este procedimiento innoble puede substituirse fácilmente con la rapidez y el ingenio de las personas encargadas de llevar á cabo la matanza.

Diversos son los procedimientos que se usan para matar al cerdo, y todos ellos requieren, desde luego, efusión de sangre; el más admitido y el mejor en opinión nuestra, es el del degüello, hundiendo el cuchillo de larga y afilada punta en la garganta del animal, con lo cual se consigue el corte de las yugulares y de las carótidas, una muerte más rápida y al propio tiempo el desangre completo de todo el cuerpo.

En algunos países, para evitar que el cerdo arranque agudos quejidos mientras dura esta operación, se le aporrea previamente, infiriéndole varios golpes con un mazo por encima de la oreja y de este modo queda inmóvil. El degüello tiene sus enemigos, y estos son los partidarios de que se sacrifique al animal dándole con un mazo ó bien con un martillo agudo de uno de los extremos un fuerte porrazo en la cabeza que le rompa el cráneo y penetre en la masa encefálica. De este modo, la muerte resulta instantánea y á renglón seguido se le degüella.

El primer procedimiento que hemos indicado ofrece la ventaja de que limpio el cuerpo de sangre, las carnes tienen mejor color y aspecto. Esto se obtiene igualmente sacrificando al animal dándole con la cuchilla en el corazón; esta operación puesta en uso

en algunas comarcas requiere una gran habilidad y muchísimo cuidado por parte del matarife.

Adóptese el procedimiento que se quiera, es menester que la operación sea lo más breve posible y que la sangre pueda salir del cuerpo sin entorpecimientos y de este modo se consigue abreviar también los sufrimientos de la víctima.

La sangre que dé el animal tiene que recogerse en una cubeba y el encargado de hacerlo debe removerla con un palo, conforme va saliendo, para evitar su coagulación.

Terminada esta operación viene inmediatamente la de la limpieza exterior del cuerpo; para ello se conocen y se usan dos procedimientos, que son el *tosado* y el *blanqueo*.

El primero consiste en la quema de las cerdas, para lo cual es menester rodear el cuerpo del animal, de paja ó bien ramaje seco, á la que se prende fuego y de este modo se consigue que queden todas las materias carbonizadas. Procúrese que la acción del fuego no sea muy excesiva, pues su misión ha de reducirse simplemente á la cremación de las cerdas y á la preparación de la piel. A continuación se procede á raspar el pelaje con un instrumento especial que sea cortante y conforme se va haciendo hay que ir echando agua tibia sobre el animal, para que acabe de limpiarse por completo. Este procedimiento da consistencia á la carne y la deja mejor dispuesta para la salazón.

El del *blanqueo* no es más que la inmersión del animal después de muerto en una cuba llena de agua hirviendo por espacio de algun rato, cuya acción facilita el desprendimiento de las cerdas; también hay otros que lo tienen en agua tibia durante algunas horas y con ello se consiguen los mismos efectos. Efectuada esta operación se le raspa convenientemente y queda una piel completamente limpia y sin ninguna cerda; en cambio las carnes se reblandecen.

Es muy oportuno adoptar este procedimiento cuando el animal destinado al sacrificio es viejo, por ejemplo, los verracos separados de la reproducción, por que teniendo éstos las carnes muy duras y consistentes, se logra algun tanto su reblandecimiento.

Si se acuerda usar el primero de los dos indicados procedimientos, antes de empezar la operación deben cortarse los piés del animal y preservar su cabeza del alcance del fuego, lo cual se consigue colocando una teja encima de la misma; decimos esto, porque estas dos partes del cuerpo tienen que ser limpiadas con agua caliente, resultando con ello que adquieren más blancura y quedan completamente despojadas de pelos.

Cuando se quieran utilizar las cerdas para la industria, hay que cortarlo con un buen cuchillo, lo más cerca posible de su raíz y si se quiere aprovechar su piel para curtirla como se hace en algunos países. en los Estados Unidos, por ejemplo, es menester desollar al animal; para ello hay que cortar la piel alrededor del cuello y se hincha del mismo modo que se practica con los animales de piel utilizable; se le corta à lo largo de la columna vertebral procurando que el instrumento con que se haga no penetre en la grasa y se le da otro corte desde el cuello por el centro del pecho y vientre. Arrancando desde la piel del cuello, se tira de la misma con muchísimo cuidado, evitando que siga la grasa, lo cual puede conseguirse con la ayuda de un cuchillo. La cabeza y los jamones no acostumbran à desollarse. El inconveniente que ofrece el desuello del cerdo, está en que el tocino no se conserva con tanta facilidad y en que pierde mucho de su sabor.

A los *lechones* después de sacrificarlos se les sumerge también en agua hirviendo y se les depila inmediatamente.

Terminada que sea la limpia de la piel, se coloca

al cerdo sobre un lecho de paja seca, para después proceder á su cortadura.

Según el destino que quiera darse á las diferentes partes que constituyen el cuerpo del cerdo, se procederá de diversa manera á su cortadura. Si el animal se ha sacrificado para el consumo particular de una familia, es preferible abrirle por el dorso á lo largo de la columna vertebral.

Para ello es preciso cortar la cabeza, muy cerca de las espaldas y los cuatro jamones; verificada esta operación se abre el cuerpo por el lado de la columna vertebral y ésta se separa. Se procede inmediatamente al lavado interior con agua clara y con un lienzo limpio se seca cuidadosamente. Al ejecutar este lavado no se abuse mucho del agua porque las carnes se resienten en seguida y no se conservan tan fácilmente. Limpiado que sea se van cortando y separando las entrañas, el estómago y los intestinos se ponen aparte para después limpiarlos; se saca el hígado, procurando que la vejiga de la hiel quede intacta y después los pulmones y demás entrañas hasta dejar completamente libre el cuerpo; este se corta á renglón seguido ó bien se espera el día siguiente, con lo cual se consigue que las carnes se hayan enfriado y puedan trabajarse mejor.

Al reanudar la operación suspendida se irá separando toda la carne magra, las costillas y la grasa que se forma en el interior del cuerpo, de manera que quede única y exclusivamente el tocino ó envoltura del cuerpo que se corta en dos pedazos por la parte del vientre, procediéndose enseguida á su salazón.

Si se acuerda abrir el cuerpo del animal por el dorso, conforme llevamos dicho, será menester colocarlo en una superficie plana, para que la operación pueda hacerse cómodamente y no se malogren las carnes del animal.

Si al cerdo sacrificado se le destina á fines especu-

lativos, esto es, á ser vendidas sus carnes al por menor en un mercado, el procedimiento mas conveniente para que puedan repartirse acertadamente la carne y los huesos y demás partes del animal y que todo tenga valor, será abrir el cuerpo, por el vientre desde el ano á la garganta. Para llevarlo á cabo con la mayor comodidad posible, conviene suspenderlo con la cabeza en la parte inferior. Una vez asegurado, ábrase el vientre de arriba abajo y sepárense los intestinos que se ha de procurar queden intactos; rómpase el hueso del pecho, quitense todas las entrañas y pártase la columna vertebral en dos mitades ó en sentido longitudinal. Como en el procedimiento anterior es menester lavar el cuerpo con agua clara y secar las carnes con un lienzo limpio. Después de esta operación se separa la carne magra y la grasa interior y lo restante se corta según convenga al chancho.

Estas son los dos procedimientos más en boga en nuestro país y en España, y ahora describiremos como se corta y trincha la carne de cerdo, en algunas comarcas francesas. á lo cual prestan muchísima atención para que los rendimientos sean también mayores.

La cabeza y el cuello, en atención á su inferior calidad, se reservan para hacer el llamado queso de puerco y se utilizan también para preparar la *huce* ó cabeza cortada de jabali.

La espalda se divide en dos trozos, y se utiliza muy á menudo con el hueso del brazo del cual se ha separado el pié, para venderlo como jamoncillo. Los jamones procedentes de las piernas delanteras son menos estimados que los que proceden de las piernas traseras; la carne de estos últimos es de mejor calidad.

La parte superior del pecho suministra las costillitas para salar; es un trozo de ordinaria calidad.

El largo delantero es una parte de excelente calidad del cual se sacan buenos trozos de carne fresca

y algunas costillitas, y el largo trasero suministra el filete de puerco fresco, delicado trozo buscado siempre por los paladares más exigentes.

La carne del vientre es de calidad muy secundaria y por lo regular se la destina á salazón.

El jamón es una de las partes más finas y sabrosas del cerdo, por cuyas circunstancias alcanza elevados precios en el mercado. Del mismo modo que hemos indicado al ocuparnos del cuerpo del cerdo cuando se abre por el dorso, se separan la cabeza y los piés, y además la carne que ha de salarse; ésta se corta en trozos que no pasan de dos kilogramos. Los jamones traseros se cortan circularmente en el punto de unión del tronco y del muslo, y los jamones delanteros se separan procediendo del mismo modo.

Una vez separadas estas partes, se levanta la masa grasienta alojada en el interior del pecho, que aparece por lo regular muy blanca, con algunas marmoraciones rosadas. A continuación se separan las diferentes capas de carne que se encuentran sobre el tocino, á derecha y á izquierda del lomo; es una carne muy estimada que constituye el verdadero filete. Por último, se levantan los cuadros en que se hallan las costillas móviles, y se separan las que están más cerca del cuello, que son las costillas planas y se termina el cortado del cerdo partiendo en pedazos los cuadros y costillas planas, que son destinados á la salazón.

Después de la matanza

De todos los animales domésticos que se sacrifican para la alimentación del género humano, el cerdo es el único que se aprovecha en todas sus partes; su voracidad, su hambre insaciable, es en extremo reproductiva; no desperdicia cuanto come, todo le aprovecha, transformando los alimentos en carne y en

grasa, así es que en él todo es útil ó utilizable; bien dice Mr. Gobin al compararle con una caja de ahorros á la cual se confían las economías, que son devueltas acompañadas de un interés crecido.

Nada, como hemos dicho, tiene desperdicio; se utiliza la sangre para hacer morcillas; la carne se come fresca, salada, ahumada, cruda, cocida, asada ó hervida; con la carne que se saca de la cabeza y del cuello, se fabrica el tan conocido queso de puerco; con el hígado el queso de Italia; las partes grasas sirven para la confección de la manteca de uso considerable en la economía doméstica y en la industria; las cerdas se destinan para la fabricación de pinceles, los intestinos para cuerdas de violín.

Con todas las carnes de desperdicios se confeccionan las salchichas, salchichones, embuchados, etc., etc.; del mismo modo se utiliza la lengua que se sala ó se ahuma, los jamones ó jamoncillos que se venden crudos ó cocidos, la piel, si se desuella el animal, se entrega al curtidor que la arregla en condiciones para la industria, las pezuñas bien trituradas sirven de abono, ó para la fabricación del azul de Prusia ó productos amoniacaes, y los huesos, dan no solo sustancias al puchero, sino que reducidos á polvo, constituyen un excelente abono.

Queda plenamente demostrado con las anteriores líneas los crecidos rendimientos que produce un cerdo; á este propósito pondremos como ejemplo los rendimientos que Mr. Boussingault ha calculado, un cerdo de 111 kilogramos de peso vivo. Helos aquí:

Piel con sus cerdas	10 k.	380
Carne desprovista de grasa	46 »	020
Tocino y grasa adherida á los huesos	25 »	600
Manteca	4 »	630
Huesos desprovista de grasa.	6 »	190
Sangre recogida	3 »	210
Corazón, ...	0 »	500

Pulmones	0 »	750
Higado	1 »	500
Intestinos, riñones, sesos, etc.	7 »	120
Deyecciones	2 »	620
Desperdicios	1 »	500
Total.	111 k.	000

Las operaciones más importantes que siguen á la matanza del cerdo son la salazón y la limpia de los intestinos, para que estos puedan ser utilizados en la confección de embutidos.

Por medio de la salazón se consigue que las carnes conserven durante algunos meses sus propiedades alimenticias. Esta debe llevarse á cabo dentro de las veinticuatro horas siguientes á la muerte del cerdo y es conveniente que se verifique en locales secos, ó ligeramente húmedos, más bien frescos que templados, y decimos esto, porque el exceso de humedad y el calor perjudican muchísimo la operación; de aquí que la mejor época para practicarla sea el invierno.

Las carnes sujetas á la salazón es menester que sean no solamente sanas sino que carezcan de desperfectos ó heridas, pues reuniendo malas condiciones la sal toma difícilmente y su conservación es de dudoso éxito.

Los aparatos que se usan para la salazón son unas tinajas ó recipientes barnizados por dentro y perfectamente limpios, ó bien unas pilas ó lechos de piedra ó madera, de forma variable, que tienen cierta inclinación, provistos de regueras para que sea fácil la salida de los líquidos que se vayan desprendiendo, los cuales se precipitan dentro de una vasija, tinaja ó recipiente cualquiera.

Se echa mano de las tinajas barnizadas si la salazón quiere practicarse por la vía húmeda, y de los demás aparatos cuando se procede por la vía seca.

Para salar por la vía húmeda, hay que colocar to-

das las partes del cerdo, destinadas á ello, dentro de las referidas tinajas procurando que queden bien apretadas y de manera que no pierdan su forma característica; para que no sobrenaden se coloca encima algún objeto pesado. Se echa enseguida salmuera dentro de las tinajas y se evita que el aire penetre en las mismas, para lo cual conviene cerrarlas herméticamente, hasta que llegue el día de la extracción de las porciones y con él el momento de ponerlas á secar.

Diversas son las fórmulas prescritas para la formación de la salmuera; comumente se obtiene con agua y sal hasta conseguir que el líquido alcance cierta densidad, pero para la salazón del cerdo es menester que se forme con principios aromáticos, como canela, romero, laurel, tomillo, comino, etc., etc., y además azúcar y un poco de salitre.

Puede también obtenerse poniendo á hervir:

25 litros de agua.

10 kilogramos de sal blanca.

1 » » » morena.

3 » » » azúcar.

1 » » » salitre.

Toda esta mezcla se menea, mientras está sometida á la acción del fuego, al objeto de que se fusionen debidamente las sustancias, y una vez obtenida la salmuera y dejada enfriar, se le añade una infusión aromática en cantidad de 250 gramos.

Justo Liebig, el eminente químico alemán, da la fórmula siguiente:

15 litros de agua fría.

18 kilogramos de sal blanca.

250 gramos de carbonato de soda.

Todo lo cual se agita bien para que se disuelva y se deja en reposo algunas horas.

Por lo general, bastan 20 ó 30 días para que la sal penetre lo suficiente en la carne, y no está de más

que se inspeccione á los 10 ó 15 días, por si hubiese necesidad de añadir nueva cantidad de sal.

Cuando se quieren extraer de las tinajas los trozos de carne, hágase con una cuchara ó tenedor á propósito, pues no es conveniente meter la mano en el recipiente.

Si quiere practicarse la salazón por el otro método ó sea por el de la vía seca, ya hemos indicado cuáles son los utensilios que se necesitan.

Antes de colocar en ellos las piezas que se quieran salar tienen que lavarse muy escrupulosamente con agua caliente aromatizada con laurel, tomillo, ó romero, y un poco de potasa, y después se lavan con agua fría.

Se procede á la salazón espolvoreando las piezas con salitre en polvo y para que éste penetre en ellas se frotan fuertemente con la mano; este frotamiento se repite después con la sal blanca, que sea fina, y se colocan las unas al lado de las otras, procurando que conserven su forma propia, y se dejan cubiertas con una buena capa de sal marina. La sal que se emplea para la salazón tiene que ser de primera calidad y que no sea húmeda, y conviene que se reparta bien por todos los lados de las carnes, para evitar que el aire las descomponga. Para el mejor éxito de la operación, repítase el frotarlas con sal cada dos ó tres días, pues de este modo se consigue que penetre bien y que estén en situación de ser utilizadas á los cuarenta días de verificada.

Terminado que sea el período de la salazón, se enjugan las carnes con un lienzo limpio y se suspenden en sitio ventilado, para que acaben de secarse.

La salazón por la vía seca es la que está más en boga en nuestro país, porque resulta más practica y más sencilla. Si con este procedimiento se endurece demasiado la carne y toma un fuerte gusto de sal, puede evitarse tal inconveniente mezclando con la sal una porción de azúcar en polvo, con lo cual se con-

sigue que resulte más tierna, de mejor aspecto y más fácil de digerir.

Los dos métodos que acabamos de describir son los que se usan comunmente para salar las carnes del cerdo, más esto no obsta para que se sigan otros métodos, aunque no tan racionales; uno de ellos es el de las inyecciones, que consiste en la introducción de salmuera en las carnes, por medio de jeringas ó bombas á propósito. Este procedimiento acarrea graves inconvenientes, puesto que agujeréa las carnes y se introduce cierta cantidad de aire en las mismas, que las perjudica notablemente.

La desecación de las carnes saladas se consigue fácilmente colocándolas en locales secos y bien ventilados, ó bien en sitios donde se haya establecido algún sistema de calefacción.

La anatomía divide los intestinos en intestino delgado é intestino grueso, comprendiendo este último el ciego, el colón y el recto. Con el primero se confeccionan los embuchados, las salchichas y las morcillas y los restantes para la confección de los salchichones de conserva. También se utilizan para ello los intestinos de buey y los de carnero.

Para el aprovechamiento de los intestinos del cerdo, se requiere una extremada limpieza. Esta se consigue fácilmente separando toda la grasa que tienen adherida y haciendo pasar por su interior agua tibia en abundancia; de este modo se expulsan todas las materias que contienen. El intestino grueso se vuelve al revés y se lava con agua caliente y después se pone al igual que los intestinos pequeños en agua fría y limpia, que deberá renovarse cuatro veces, á lo menos, durante veinticuatro horas. Esta es la que podríamos llamar primera limpieza, pues la segunda se practica del siguiente modo, tal como lo aconseja Mr. Berthout en su obra «La salchicheria práctica».

Saquense del agua los intestinos y enjuaguense en gran cantidad de agua tibia; sepárense los pequeños

de los demás, colocando los primeros en una cubeta de agua tibia ligeramente adicionada con cristales de sosa; después se hace pasar el agua por el interior de los mismos, se extienden por separado encima de una mesa y se raspan minuciosamente con un cuchillo. Por último se les lava con agua avinagrada, dejándolos en un baño de agua fría hasta el momento en que se tenga que hacer uso de ellos. No se prescinda del raspado, pues es esencial que desaparezcan todas las impurezas y la membrana que tienen adherida, de modo que solo quede la epidermis delgada y transparente. Los intestinos gruesos se lavan con agua tibia vertida en abundancia y después con agua caliente que se hace pasar también por su interior, disolviendo en la misma una pequeña dosis de cristal de sosa. Se vuelven nuevamente al revés, quedando fuera el lado grasiento y entonces se raspan con cuidado; se lavan otra vez con agua avinagrada; se enjuagan con agua fría y finalmente se enjugan con un paño blanco.

Si los intestinos no se utilizasen inmediatamente, después de escurridos hay que salarlos para que se conserven y en este caso hágase en seco, con sal fina, encima de una mesa algo inclinada ó de un saladero con agujeros, que permitan la fácil salida de la salmuera que se forma del contacto de la sal con los intestinos.

Hay otro medio para conservarlos que consiste en insuflar aire en su interior, con lo cual se consigue que se sequen, pero, siempre es preferible la conservación por la saladura, puesto que la carne metida dentro de los intestinos insuflados se seca rápidamente y pierde muy pronto en peso y en calidad.

Cuando llegue el caso de utilizar los intestinos sean salados ó secos, es conveniente ponerlos previamente en remojo en agua tibia. se les lava repetidas veces con agua fría exterior é interiormente, se les escurre, se raspan ligeramente por el lado graso, que se vuel-

ve al revés para facilitar la operación, y se enjugan con un paño limpio. Después de este lavado quedan en disposición de recibir las carnes que se les haya asignado.

Verificadas estas dos operaciones que hemos señalado como muy importantes, nos ocuparemos, aunque sea someramente, de la aplicación que puede darse á las diferentes partes del cerdo y de la manera de prepararlas; su aprovechamiento requiere una infinidad de manipulaciones que, hechas con cuidado y buen gusto, contribuyen poderosamente á que los productos elaborados tengan mayor estima en los mercados á donde se exporten. En nuestro país se ha adelantado poco en lo que se refiere al citado aprovechamiento y como que nos falta mucho para llegar á la perfección, no estará de más el que demos á conocer á nuestros lectores algunas fórmulas ó explicaciones sobre la manera como se confeccionan ciertas composiciones en el extranjero.

Dejando esta materia para más adelante, ocupémonos del *tocino* y de la *manteca*.

Constituye el tocino fresco la grasa situada entre la piel y la carne muscular; el que viene adherido á la piel es el llamado *tocino duro*, porque es más sólido y el que está más próximo á la carne muscular, blando al tacto, es el *tocino fusible* ó sea el que sirve para preparar la manteca. Para conocer si el tocino es de primera calidad, es menester que tenga una gran dureza, un hermoso matiz rosado y un grano fino. Se prepara el tocino de conserva separando primeramente toda la carne adherida á la grasa y frotando su superficie, durante algunos días, con sal fina de buena calidad, que no sea húmeda. Cortado en tiras se lleva á un local fresco y ventilado y se coloca encima de un saladero de piedra ó de madera, que tenga la forma de una artesa procurando que las superficies cubiertas con la piel se correspondan entre sí. A las cinco ó seis semanas de practicada

esta operación, pueden retirarse del saladero con cuidado para que la sal no se desprenda, y se exponen al aire en sitio donde circule libremente y puedan, por lo tanto, secarse por completo. Preparado así el tocino, si es sólido se conserva bien y resulta excelente como carne para mechar. Se ha calculado que para diez kilogramos de tocino se necesitan, un kilogramo de sal y trescientos gramos de salitre.

La *manteca* se fabrica, como hemos dicho, con el tocino fusible, que es el que está más cerca de la carne muscular; con este tocino y con el panal, que es la grasa que envuelve los riñones y recubre el solomillo, se obtiene la manteca, después de fundidos. Esta operación, á ser posible, tiene que efectuarse inmediatamente después de la matanza, pudiendo diferirse mas en invierno que en verano. No conviene fundir, al mismo tiempo, el tocino y el panal, porque el punto de fusión del primero es menos elevado que el del último.

La fusión se lleva á cabo separando de la grasa las membranas adheridas y todas las materias sanguinolentas que contenga; á continuación se corta en pedazos regulares y se lavan con agua por espacio de dos horas, al objeto de que ésta aparezca lo más limpia posible. Terminada esta operación se colocan los pedazos en una caldera ó en un perol de cobre sin estañar, agregando por cada diez kilogramos de grasa un litro de agua, y se va calentando todo á fuego lento. Tan pronto como la grasa se haya licuado y resulte transparente, se separa del fuego y se deja enfriar un poco, y á continuación se pasa á traves de un tamiz ó colador de agujeros finísimos y se deposita para su conservación en vasijas de barro o en vejigas perfectamente cerradas. Lo que en algunos países se hace, de añadir á la grasa durante su fusión, aromas diversas, ni es conveniente ni lo aconsejamos; lo primero porque en nada contribuye á la conservación de la manteca y lo segundo porque es-

tando destinada esta grasa á la preparación de un sinnúmero de platos, es preferible que carezca de sabores distintos del natural que ha de tener.

Para conocer si la fusión ha sido bien hecha, basta observar si los chicharrones han tomado un ligero tinte amarillo de ámbar, y si se quiere que la manteca aparezca más blanca hágase fundir la grasa al baño de maría.

La manteca de primera calidad se consigue fundiendo únicamente el panal; la preparación de la misma se hace de igual modo que para la otra, con la sola diferencia de que ha de someterse al baño de maría, picando previamente el panal y batiéndolo después en un mortero. Puede obtenerse aun manteca mucho más fina fundiéndola segunda vez. Esta manteca usada raramente por los salchicheros, se usa, más que todo, como agente terapéutico, empleándose en unturas calmantes, en erisipelas y escoriaciones y para la preparación de emplastos, pomadas y ungüentos. Además de las diferentes aplicaciones que la farmacia le tiene reservadas, de ella echa mano la industria, en gran escala, no sólo para la fabricación de jabones, si que también para diversos productos de perfumería, y no poco los sofisticadores para adulterar, con los poderosos recursos que la química les proporciona un inmenso número de sustancias, precisamente por la gran cantidad de estearina y oleína que contienen.

Salchichería

Embuchados. — Para su confección elijanse los intestinos mayores del cerdo y después de lavados y desangrados por espacio de veinticuatro horas en agua fresca, déjense escurrir y secar, divídanse á lo largo con la carne cortada también de igual manera,

y con manteca en pella en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta y plantas aromáticas majadas; con cuya composición se llena otro intestino, haciéndolo del grueso conveniente. Se ata por ambos extremos y se pone á salar.

Embuchados de dama—Con este nombre se conoce una clase de salchicha de excelente calidad, que Mr. Caudelier describe del modo siguiente:

Se pone en una cacerola un litro de caldo, un clavo de especia, un poco de perejil, tomillo y laurel. Se corta en cuadros gruesos una asadura de puerco joven y la mitad de su peso de tocino muy fresco; una vez el caldo en ebullición se pone allí la asadura y el tocino con un poco de pimienta y la sal necesaria; se deja hervir con mucho fuego hasta que la asadura y el tocino estén cocidos á punto, esto es, un poco más sólidos. Se retira entonces la cacerola para dejar enfriar un poco las carnes de la cocción.

Se mezclan 50 gramos de manteca con 15 gramos de harina, y todo esto con una parte de la cocción, agregando honos finamente picados; se vuelve al fuego la salsa y se la hace reducir, se escurren y pican groseramente la asadura y el tocino, se pone todo en la salsa con seis yemas de huevo crudas y se mezcla bien el todo. Téngase á mano intestinos de cerdo previamente puestos la víspera en agua fuertemente avinagrada y algo salada, se embute el picadillo sin llenar demasiado las tripas, se atan de diez en diez centímetros de distancia y se ponen las salchichas en agua hirviendo, dejándolas cocer en hervor imperceptible durante diez ó doce minutos. Inmediatamente después de retiradas de la cocción, se ponen de plano unas al lado de las otras á muy corta distancia; se coloca encima una tabla o un cuerpo suficientemente pesado para prensarlas un poco y darles una forma cuadrada y después se cuelgan para conservarlas.

Se hacen hervir asándolas ligeramente ó poniendo-

las á la sartén con un poco de manteca y de aquí al horno por cinco minutos.

Si en el embuchado se quieren mezclar trufas, se toman una ó dos y después de bien trozadas y mondadas se machacan hasta reducirlas á lo más menudito posible y se mezclan con el picadillo preparado como hemos dicho y se procede en todo exactamente del mismo modo.

Morcilla blanca—Se pican 200 'gramos de magro de filete de puerco, $\frac{1}{2}$ exento de piel y de nervios; se agrega una cantidad igual de tocino que se pica juntamente con el magro, hasta conseguir que los pedazos del tocino queden reducidos al tamaño de una cabeza de alfiler. Se echa en un balde un litro de leche fresca, cocida de antemano con 50 gramos de pan blanco, y además, cuatro huevos, sal, pimienta y moscada.

Se mezcla todo con el magro y el tocino, embutiendo después el picado en los intestinos, atándolos en distancias iguales. Se las pone en agua hirviendo por espacio de quince minutos, luego se retiran y se dejan en agua fría durante cinco minutos. Se sirven acabándolas de cocer en el horno ó en la parrilla.

Si se quiere que resulten de gusto más delicado, póngase como condimento sal, un poco de pimienta y 50 gramos de almendras dulces bien picadas.

Morcilla negra—Después de haber limpiado bien los intestinos; se toma panal de grasa en cantidad de un kilo por kilo de sangre, perejil, cebollín, moscada, sal, pimienta, laurel y tocino viejo; se pica bien todo, se rocía de crema y se echa en la sangre, que estará de antemano colocada en una basija sobre ceniza caliente para impedir su coagulación, y se remueve bien á fin de que se mezcle todo lo más posible dichas sustancias.

Después de esta preparación, se introduce la mezcla en el intestino por la extremidad colocada en el morcillero, que es un aparato consistente en una es-

pecie de embudo redondo de hierro blanco, un poco más ensanchado que los embudos ordinarios y en el cual el tubo también es más grueso. El tubo del embudo se entra en el cabo de la morcilla, que se llena y se aprieta sobre este tubo tanto como es posible; otra persona tiene el morcillero, apoyando los dedos sobre el tubo que abraza la extremidad del intestino y le tiene derecho; se llena entonces una cucharada de sangre panada y se la vierte en el morcillero. Mientras pasa la sangre, se cortan pedazos del panal fresco del tamaño del dedo pulgar; se arrollan estos pedazos en un instrumento de hacer picadillo, y de cuando en cuando se introducen uno á uno en el morcillero, con el objeto de que por la sangre sean introducidos en el intestino.

Conforme se va llenando el intestino se ata en distancias de 20 á 25 centímetros, y una vez preparadas las morcillas que se habrán ido extendiendo sobre una mesa recubierta con un paño blanco; se las introduce en una marmita llena hasta la mitad de agua templada, y se mantiene ésta á una temperatura elevada sin que llegue á la ebullición, durante 15 ó 20 minutos, tiempo suficiente para la cocción de la morcilla. Para conocer si está cocida se pica con un alfiler, y sino sale sangre ya lo está. Retirada la marmita del fuego, se saca la morcilla con muchísimo cuidado y se la sumerge en agua fría por espacio de cinco minutos. Esta clase de morcillas se sirve frita á la sartén ó asada á la parrilla.

Morcilla á la Richelieu—De Mr Caudelier tomamos la fórmula siguiente: se mezclan quince gramos de harina con veinticinco de manteca, se rocía con una taza de caldo ó galantina de carne no clarificada y se pone al fuego para que se reduzca un poco. Se pican 100 gramos de hongos pasados por manteca, se ponen en salsa con dos yemas de huevo desleídas en un poco de zumo de hongos, se deja cocer la salsa para que los huevos se cuezan y se retira después del fue-

go para que se enfrie, agregando 50 gramos de manteca, un poco de pimienta y de salsa, si es preciso; la sal conviene que quede muy espesa.

Téngase preparado relleno fino. Se pone harina sobre una mesa y se extiende por encima de la misma un poco de relleno; se rueda con la mano para que resulte una pequeña morcilla de 10 á 12 centímetros de longitud; se coloca esta morcilla sobre una tira de papel muy mantecoso, se aplana hasta el espesor de medio centímetro, se moja ligeramente con agua y en el medio, sobre todo el largo, se introduce un poco de salsa fría y hongos picados. Se hace una nueva morcilla, se aplana sobre la mesa para aplicarla sobre la primera, soldando muy bien para que la salsa quede en el medio. Con la ayuda de una hoja de cuchillo se le da una forma cuadrada. Se embadurna con manteca derretida, se rueda en migas de pan y se pone al horno cuando quiera servirse. Es una de las morcillas más delicadas y más apreciadas por los gastrónomos.

Morcilla de Paris—Se toma un kilogramo y medio de cebollas de buena calidad, y después de mondadas y picadas se cuecen con manteca y á fuego lento hasta llegar á la fusión. Se pone en una palangana la cebolla cocida y además un kilogramo y medio de tocino, cortado en pedacitos, fundidos con lentitud, y la sangre de un cerdo pasada por un tamiz ó por un lienzo muy limpio.

Se sazona todo con sal, pimienta y perejil picado y se calienta con poco calor, procurando que la grasa no se queme, y una vez bien hecha la mezcla, se confecciona la morcilla y se cuece luego en agua lo propio que las demás morcillas.

Morcilla de Nancy—Se confecciona tomando un kilogramo de cebollas, y después de mondadas y picadas, se cuecen al horno por espacio de dos horas; juntamente con 150 gramos de manteca.

Se toma igual cantidad de panal bien fresco, y exento de piel, se corta entre pedazos,

Cuando las cebollas están cocidas, se les agrega el panal, un litro de sangre, un poco de poregil picado, tres huevos, un vaso de coñac, sal y pimienta.

Calientese todo al baño de maria, y se mezcla é introduce en un menudillo de cerdo. Se ata de 15 en 15 centímetros y se cuece en agua.

Morcilla de Ginebra—Tómese un kilogramo de tocino fresco y se le hace cocer en agua por espacio de tres cuartos de hora, y caliente aún, córtese en lonjas delgadas y déjense enfriar. A las veinte y cuatro horas de haber permanecido unas sobre otras, córtense en lonjas estrechas en su sentido longitudinal y después en forma de dados muy pequeños. Tómense igualmente diez cebollas de gran tamaño, que se limpiarán debidamente y trincharán después, y una porción de hierbas finas, y después de maceradas en manteca, se agregará á las mismas el tocino y una sangre de cerdo pasada escrupulosamente por el tamiz. Sazónese el todo con pimienta, ambrosia y un litro y medio de leche de buena calidad, y después de verificada la mezcla, confecciónense las morcillas, que deben cocerse en agua.

Salchichas — Se preparan tomando intestinos de carnero ó de cerdo muy limpios por cuyo interior se habrá pasado previamente agua fresca en abundancia, los cuales con el auxilio de un pequeño embudo se rellenan de la carne preparada de antemano.

Para la fabricación de esta carne, conviene que sea la mitad grasa y la mitad magra, y una vez separados los nervios principales, se pica y tritura todo hasta que llegur á formar una masa compacta.

Mientras se está picando y trincharo, por cada kilogramo de carne, se pone 20 gramos de sal, 2 gramos de pimienta, 1 gramo de pimienta.

Si el relleno alcanza mucha solidez conviene mezclar un poco de agua fría ó dos huevos por kilogramo

de carne. para que la operación de embutirlo pueda hacerse con más facilidad.

Salchichas caseras—De la obra de Mr. Berthoud que hemos citado anteriormente, tomamos la manera de prepararlas: Se pican groseramente dos partes de puerco magro y una parte de tocino duro. Cada kilogramo se sazona con :

Sal.....	35	gramos.
Pimienta.....	3	»
Pimiento.....	2	»
Salitre.....	1	»

Pueden agregarse algunas hierbas aromáticas á gusto del confeccionador; las más indicadas son el tomillo, el orégano, el ajo, etc., etc.

Se amasa todo y durante esta operación se añaden dos decilitros de vino tinto de superior calidad por cada 5 kilogramos de carne.

Hay que embutirlo en menudos de buey, atando el embutido de dos en dos salchichas y suspendiéndolas en sitio seco y ventilado. En invierno se pueden tardar en cocerlas cuatro ó cinco días, más en verano es conveniente verificarlo al día siguiente. De 20 á 25 minutos dura la cocción.

Salchichas á la italiana—Se pica carne magra con una cuarta parte de tocino regular, y se sazona con especias, sal, cilantro y anís de polvo. Sobre esta mezcla se echa vino blanco, y otro tanto de sangre de cerdo aun caliente, haciendo hebras con la carne de la cabeza del animal, para introducirla con los demás en los intestinos, y se atan á un tamaño conveniente; luego se cuecen y se ahuman.

Salchichas de Francfort—Tómese carne de primera calidad, más magra que gorda, y después de picada muy menuda, á cada kilogramo se añade: 15 gramos de sal y 3 gramos de pimienta, 3 gramos de salitre,

50 gramos de carne batida y medio decilitro de agua fresca. Se mezcla todo y se introduce en menudos de cerdo que se atan por salchichas de dos en dos. Deben ser ahumadas sin calentarlas. Creemos del caso explicar aquí lo que se entiende por carne batida. Esta se prepara con carne de vaca sin hueso, exenta de piel, nervios y grasa; se corta en pedazos y se golpea fuertemente con mazos de madera hasta que adquiera cierta pastosidad; después se pica, se pone en una palangana y se le añade por cada kilogramo, 40 gramos de sal y 2 de salitre; se añade también un poco de agua y el todo se trabaja vivamente. La mezcla resultante se coloca en vasijas de barro y se conserva en un local fresco y aereado. Esta carne se vuelve muy sólida si envejece, pero sólo puede conservarse ocho días.

Salchichas inglesas — Se confeccionan añadiendo á la carne de cerdo, magra y gorda, iguales partes de ternera magra y de grasa de riñón de vaca, todo lo cual se pica y se reduce á menudillo. Como condimento y por cada kilogramo de esta mezcla se agrega 15 gramos de sal, 2 gramos de pimienta, 1 gramo de moscada y 1 huevo. Se mezcla todo y se forman salchichas de forma oval de 100 gramos de peso. Se sirven después de pasarlas con manteca de vaca.

Salchichas de Nuremberg — En su composición entra la carne magra de puerco que se pica muy menuda y por cada kilogramo de la misma se pone 125 gramos de tocino cortado en pequeños dados, 40 gramos de sal, 5 gramos de pimienta, y un poco de moscada, mejorana y tomillo. Trabajada la mezcla y rociada con un poco de *kirsch*, se introduce luego en menudos de puerco que se cortan en salchichas de peso 100 gramos poco más ó menos.

Salchichón — Existe tal variedad de especies en materia de salchichones que seria prolijo, por no decir imposible enumerarlas todas; más fieles á nuestro propósito de dar á conocer los productos más conoci-

dos y apreciados de la salchicheria, nos limitaremos á citar los principales y la manera de confeccionarlos. El salchichón casero, ó sea el que da nombre á algunas comarcas de Cataluña, se prepara con buena carne magra de cerdo y las sustancias que vamos á indicar. Tomando por base 10 kilogramos de carne, se añade á la misma medio kilogramo de sal gris, 64 gramos de pimienta, algunas especíes y un vaso de aguardiente de superior calidad.

Mezclado íntimamente se introduce fuertemente en intestinos de vaca ó de buey, limpiados convenientemente. Se atan y se pinchan con un alfiler sobre toda su superficie y se les cuelga en lugar seco y ventilado. A las pocas semanas se pueden comer.

Salchichón de Arles - Despójense de su grasa y de sus nervios las partes magras del cerdo destinadas á su confección; prepárese carne de vaca en cantidad igual á la del cerdo y como ella desprovista de grasa y de nervios. El todo se trincha groseramente. Por cada kilogramo de carne se necesita 40 gramos de sal, 3 de pimienta, 2 de ambrosia y un poco de ajo y de salitre. Cuando está bien mezclado, agréguese 150 gramos de tocino cortados en forma regular y un poco de pimienta en grano por kilo, y además, 1 litro de vino tinto bueno por cada 25 kilos de carne. Después de trabajada la masa se elabora el salchichón, empleando para ello intestinos rectos de buey, se deja secar por espacio de 4 ó 5 días, se ahuman sin calentarlos y se vuelven al secadero durante uno ó dos meses.

Salchichón de Lyon—Dejemos á Mr. Berthoud que describa su preparación: Este salchichón goza de una reputación europea, adquirida por su superioridad sobre todos los géneros de salchichon destinados á ser comidos crudos.

Tiene la inmensa ventaja de poderse conservar por largo tiempo, pues aún resulta excelente año y medio después de su confección.

La época más propicia para fabricarlo es desde últimos de Abril á fines de Julio; las condiciones esenciales para conseguir buenos resultados merecen ser indicadas, conocidas y observadas de una manera exacta.

La más importante ó capital es la elección de la carne; ésta debe ser de irreprochable calidad, proceder de puercos no muy jóvenes y no presentar sintoma alguno de enardecimiento.

La limpieza más escrupulosa, que es una regla inseparable de salchicheria en general, es aquí rigurosamente indispensable tanto en el trabajo de la carne, como en el de los intestinos.

El amasijo y el embutido merecen particular atención. La disecación es igualmente de gran importancia y debe efectuarse en un local que reúna, en lo posible, las requeridas disposiciones.

La carne de los jamones es la más conveniente, siendo muy fácil separarla; se la puede, no obstante, asociar ó sustituir con otras partes del cerdo.

Separad, por completo, toda la grasa y todas los nervios hasta los más insignificantes.

Trinchad el magro extremadamente menudo hasta que llegue á formar una pasta sólida y compacta.

Durante esta operación, se agrega por cada kilogramo 45 gramos de sal y 2 gramos de pimienta. Preparad para cada kilogramo de carne 135 gramos de lonjas de 7 milímetros cuadrados cortadas de una pieza de tocino gordo muy sólido, salado en seco con doce días de antelación.

Trinchada la carne, agregad para cada kilogramo de ella : un gramo de pimienta blanca en grano y un poco de ajo.

Amasadlo y una vez que la pimienta esté un poco mezclada con la carne, añadid las lonjas de tocino trabajando luego el todo fuertemente.

Embutidlo tan apretado como se pueda en los intestinos grasos del cerdo, preparados de antemano y

atados en trozos de 45 centímetros aproximadamente. Colgad los salchichones durante dos días en el tendadero para hacer enjugar los intestinos.

Enjugad nuevamente la carne de los salchichones embutiendo nuevamente por cada una de las extremidades; atad nuevamente y con bramante en todos sentidos hasta hacer á los salchichones muy sólidos y derechos.

Colgadlos en el tendadero hasta que estén suficientemente secos y comestibles, lo cual se logra al cabo de tres ó cuatro meses.

Cuando estén bastante secos, colocadlos en sitio fresco pero algo separado de las corrientes de aire, con el fin de que no se endurezcan demasiado.

Puede asociarse á la carne de cerdo, carne de buey sin nervios ni grasa; esta adición precipita la desecación y no perjudica mucho á la calidad del salchichón, sobre todo siempre que haya de ser consumido en los seis ú ocho meses que siguen á su fabricación; pero más allá de este plazo se hace duro y bastante inferior al que solo contenga carne de cerdo. La proporción de carne de buey que deberá incorporarse no ha de exceder apenas de un 10 o/o de la de cerdo. Algunos salchicheros rebasan sensiblemente este límite agregando entonces á la masa una cierta cantidad de panal derretido al baño de maria. Esta grasa impide á la carne hacerse demasiado dura, pero atenúa el bello color rosa característico y el fino gusto que únicamente se obtiene por una fabricación exenta de toda mezcla. Es sabido que este salchichón nunca se cuece.

Salchichón de Paris—La única carne que entra en su confección es la de cerdo, desprovista de nervios, pero conservando la grasa. Cuando la carne resulte demasiado magra, se le debe añadir cierta cantidad de tocino, de manera que la proporción sea una parte grasa por dos partes magra. Se trincha el conjunto, y se le agrega por cada kilogramo de carne, 40 gra-

mos de sal, 2 gramos de pimienta, 1 gramo pimentón y 1 gramo de salitre. No está de más adicionar un poco de ajo, y después de amasado, se embute en seguida. Terminada su confección se han de colocar encima de un horno de cocina, por espacio de tres ó cuatro días y de este modo se consigue que alcancen un color rojo, que es el suyo característico.

Salchichón á la inglesa — Tómese 1 kilogramo, 750 gramos de carne de cerdo fresca, que la mitad sea magra y la otra grasa, se trincha reduciéndola á partículas muy menuditas y se le adicionan 200 gramos de sangre, 50 gramos de sal molida, 10 gramos de pimienta, 2 gramos de salitre, 2 gramos de clavo de especia, 5 gramos de canela en polvo, y 10 gramos de azúcar blanco bien molida. Procédase á mezclarlo todo intimamente é introdúzcase en los intestinos, bien apretado. A renglón seguido se echan los salchichones en una marmita de agua hirviendo, á la cual se agrega un puñado de sal; se hacen cocer á fuego lento por espacio de 25 minutos y se ponen á ahumar durante tres ó cuatro días.

Chorizos — Para fabricarlos de un cerdo que pese de 115 á 130 kilogramos, se pica toda la carne magra y una parte de carne grasa; se pone en palangana, mezclando bien ambas carnes; hecha esta operación, se extiende en la misma vasija y se le agrega la sal que se considere necesaria, procurando, no obstante, quedarse corto, y si sale soso después de hecha la prueba, se añade la que falte. Antes de mezclarlos bien, se ponen 1 kilogramo 400 gramos pimienta colorada, que sea muy picante y que tenga buen color, graduando el poner las dos clases de pimientas en varias veces y mezclándolo todo cada vez, junto con unas diez ó doce cabezas de ajos, que después de peladas y maceradas en un mortero se tendrán preparados para añadirlos cada vez que se revuelva la carne con la sal y la pimienta.

Para el embutido se usa tripa de cerdo, aunque

mejor es la de vaca, procurando que cuando se llenen los chorizos vayan bien apretados y atados.

Antes de llenar la tripa se corta en pedazos de sesenta á ochenta centímetros, poniéndolos en una marmita con agua caliente ó algo más que templada.

Cabeza de cerdo—Se deshuesa enteramente la cabeza con muchísimo cuidado, evitando atacar á la piel; se despoja de la lengua que se corta á tiras; se añaden pedazos de lado y trozos de carne magra; se deja sazonar durante algunos días, con dos partes iguales de vinagre y agua, rodajas de cebolla, perejil, ajedrea, estragón, laurel, clavillo, nuez moscada, sal y pimienta; se llena el fondo de la cabeza con un picadillo de trozos de lengua y carne escabechada; se recubre la cabeza dándole su forma natural; se cubre con un lienzo blanco; se pone en una cacerola con los huesos machacados; se llena de vino blanco y agua, con tomillo, laurel, perejil, salvia, orégano, clavo, sal y pimienta; se cuece á fuego lento; después de ocho horas se prueba si está suficientemente cocida; caldo; se aprieta fuertemente para extraer el líquido; se deja enfriar y se cubre de ralladuras de pan mezclado con perejil picado. La cabeza, se sirve entera, y se corta al través por encima de los colmillos; se cortan enseguida tajadas delgadas en todo su espesor, aproximando siempre las partes que quedan, para evitar que se des sequen.

Orejas de cerdo—Después de limpiadas escrupulosamente, se introducen en una marmita de agua hirviendo, á la cual se habrá agregado previamente laurel, tomillo, clavos de especia, ajo y cebollas. Se las deja cocer á fuego lento hasta que estén bien tiernas. Después se retiran del caldo, se dejan enfriar y se les añade sal y pimienta. Se comen asadas á la parrilla y muy calientes.

Manos de cerdo—Para condimentarlas es necesario que se hayan cocido en agua, durante 24 horas consecutivas. Se parten á lo largo, y por su lado curvo

entrante, después de chamuscadas, escaldadas y lavadas.

Con hilo de cocina se atan dándoles algunas vueltas, con el único y exclusivo objeto de que no pierdan durante la cocción su forma primitiva.

Se ponen en una cacerola lonjas de tocino, pedazos magros de ternera, zanahorias, cebollas, clavos de especias picados, finas hierbas, un cuarto de litro de vino tinto superior é igual cantidad de caldo limpio. La cantidad de liquido tiene que estar en proporción á la de las manos que se pretenda preparar, puesto que la cocción tiene que durar indefectiblemente unas 24 horas y debe de producirse con marcada lentitud. Terminada la cocción se dejan enfriar cortando los hilos que las sujetan y empapándolas bien con manteca de vaca derretida. Se sirven muy calientes y en seco, pues se prescinde de la salsa que ha servido para cocerlas.

Queso de cerdo—Después de haber deshuesado enteramente una cabeza de cerdo, se corta la carne que contiene en lonjas más ó menos largas y gruesas haciendo separación de las partes grasas y magras; se cortan tambien las orejas poniéndolo todo con laurel, tomillo, albahaca, anis majado y perejil, picado todo menudamente, especias, sal, pimienta y nuez moscada y la corteza y el zumo de un limón; se extiende en una fuente la piel de la cabeza, arreglando por encima las lonjas, mezclando las grasas y magras con un poco de pella y criadillas cortadas tambien en longitas, se cubre el todo con la piel y se cose. y se hace cocer en una marmita; cuando está á punto se saca del fuego, tibio aún, y se coloca en un molde de hoja de lata o de estaño para darle una forma agradable.

Jamones—Se entiende con este nombre el anca y muslo del cerdo, y es sin duda alguna. uno de los mejores bocados, aunque algo indigesto si del mismo se abusa. Los que gozan de mayor fama en el

mundo son los de Maguncia, York, Westfalia, Bayona; sin embargo deben citarse entre los mejores los españoles, tal y como se preparan en Cáceres y Mantánchez, (Extremadura), en Trevélez (Granada), en Caldas, (Galicia); en Aviles, (Asturias); y en algunos otros puntos de la Península, alabados igualmente por lo magros, por el poco hueso y tocino que contienen y por lo dulces, sabrosos y delicados.

Daremos á conocer la manera como se preparan en algunos puntos de los que hemos citado.

El jamón de Bayona se prepara principiando por salarlo y se les deja siete ú otro dias esperando á que se tomen pegajosos. Después de lavados y raspados, toman tantas libras de sal como libras pesa un jamón y otras tantas onzas de salitre, todo molido. Se sazonan y colocan sobre un plano inclinado, de madera, poniendo junto á la extremidad más baja un recipiente que sirve para ir recogiendo el líquido que los jamones destilan, el cual se utiliza para humedecerlos de cuando en cuando con un paño ó bien con una esponja. Se enjugan luego, se untan con heces de vino, y una vez secos se cuelgan en la chimenea para ahumarlos con leña de enebro tres ó cuatro veces al día por espacio de una hora y durante una semana. Se termina la operación enterrándolos en cenizas.

Las de Westfalia, reciben, según Mr. E. Fischer, la preparación siguiente: Se les hace sufrir la acción de la salmuera en un tonel, cubriendo cada jamón con una capa de 0m20 de una mezcla de cuatro partes de sal común y de una parte de cenizas de madera tamizada. Cuando los puercos pesan menos de 100 kilogramos, se dejan los jamones en la salmuera durante cinco semanas, y cuando pasan de aquel peso se les deja por espacio de seis á siete; se les sumerge en seguida durante algunas horas en espíritu de vino, en el que previamente se hayan hecho macerar bayas de enebro quebrantadas y se les somete, por fin,

á la acción del humo producido por la combustión de ramas de enebro, después de haberlos convenientemente limpiado y lavado con agua tibia.

Los jamones de York, ó ingleses, se preparan disolviendo 4 kilogramos, 500 gramos de sal y 450 gramos de salitre en agua. Esta salmuera sirve para extraer la sangre coagulada y demás jugos vizcosos, y el número de jamones que durante doce horas se pueden sumergir dentro de la misma, varía de veinte á veinticinco. Después de este baño se restriegan con sal molida y salitre, y se dejan en este estado dentro de un tonel hasta que hayan tomado bien la salmuera. Al cabo de siete ú ocho días si la salmuera que ellos mismos han producido no es suficiente, se aumenta hasta tanto que los bañe, echando en ella 220 gramos de sal amoniaco en polvo, y 450 gramos de azúcar todo lo cual ha de disolverse en dicha salmuera.

A los quince ó veinte dias, que es cuando están bien salados, se sacan, se lavan con agua clara y se enjugan en local seco y ventilado. Finalmente se ahuman con leña de roble, cubierta en parte, con serrín de madera de enebro.

Los jamones de Maguncia, conocidos también por jamones de Hamburgo, se preparan como sigue. Tomamos la fórmula de Mr. Heuzé: Lavado el jamón con agua pluvial, ó mejor, con aguardiente se espolvorea fuertemente con una mezcla compuesta de 250 gramos de sal, 60 gramos de salitre, 30 gramos de pimienta y 15 gramos de clavo de especia en polvo. Terminada esta operación, se introduce en una vasija de barro barnizada, con algunas hojas de laurel y ajo cortado en pedacitos y se recubre todo con un paño. Si esta mezcla fuese insuficiente, se necesitaría duplicarla, porque siempre conviene rociar el jamón de tiempo en tiempo. A los treinta dias, poco más ó menos se retira del saladero, se lava con agua fría y durante quince dias se le mantiene en un ba-

rril que contenga heces de vino. Por último se le cubre con papel delgado y se le cuelga en una chimenea.

El procedimiento que está más en boga en Extremadura, en Asturias, en Galicia y en los demás puntos productores de los mejores jamones, consiste en ponerlos con mucha sal y luego cubrirlos con salmuera. Después que están bien salados los sacan y embadurnan con pimiento colorado ó bien los untan con una composición de ajos molidos, vinagre y orégano, y los ponen á secar en las chimeneas donde se ahuman á la vez.

Para ahumar un jamón se necesitan, por lo menos, seis semanas, mas durante este tiempo conviene bajarlos y enjugarlos para repasar el hollín y otras adherencias que puedan formarse. Cuanto más se prolongue la ahumación tanto mejor para los jamones; esta operación puede prolongarse hasta tres ó cuatro meses.

Jamón en dulce—Como dice muy bien un maestro en arte culinario, el jamón en dulce ó glaseado, es una toilette con que difrazan el jamón los pasteleros fondistas para presentarlo mejor vestido al público pagano y para chuparle al cerdo hasta la última gota de sangre. La fórmula que recomienda para su confección es la siguiente: Durante doce horas y á fuego lento se hace cocer el jamón en agua, en cantidad que ésta se consuma al cabo de aquél tiempo. Se deshuesa entonces el jamón, se recorta y arregla en forma de pan ó de torta y se envuelve y cose muy ceñido en un lienzo de hilo, bien lavado y relavado, y durante veinticuatro horas se cuece á fuego lento también, y hasta extinción del liquido, en tres botellas de vino blanco superior —Jerez de preferencia— cuidando que el perol ó cacerola sea hondo para que el vino bañe bien el jamón, se añade un poco de tomillo, romero, hierbabuena, nuez moscada y unas hojitas de estragón. El perol, ó lo que fuese, se tapa bien

para que todo el vapor de la ebullición se consuma dentro, y á las veinticuatro horas se saca el jamón, y se coloca sin quitarle la envuelta, en una cazuela ó molde de tamaño proporcionado. Con unas tablitas encima se le pone mucho peso para prensarlo bien, y cuando está bien frio se vuelca el molde y se coloca y se desnuda el jamón en una fuente, arreglándolo para la vista, según las aficiones estéticas del operador.

Lechoncito—Antes de proceder al asado del mismo es preciso escaldarlo para que se desprendan todas sus cerdillas, y se arregla doblando sus extremidades y descansando el cuerpo sobre las mismas. Durante veinticuatro horas se le tiene en agua y después se escurre bien, enjugándolo con paños blancos, excesivamente limpios. Se coloca en el asador y para que el plegado de las patitas se conserve y no se suelten se le dan dos ó tres vueltas con bramante. Se introducen en su interior de 125 á 250 gramos de manteca; esa cantidad variará según el volumen del animal. La manteca se amasa con perejil y cebollas todo bien recortadito.

Para que el pellejo se dobe mucho, se unta con aceite, tan pronto como empieza á asarse y de este modo se logra también que resulte crugiente.

Para evitar que la acción del fuego raje su pellejo y le dé mal aspecto, es conveniente hacerle al lechoncito antes de asarlo, unas cortaduras simétricas que parecen hechas con el objeto de adornar el manjar.

Es un plato muy estimado, pero desde el punto de vista de la gastronomía no merece los exagerados elogios que se le prodigan.

APÉNDICE III

Comidas de Cuaresma y Vigilia

ADVERTENCIA

Con el fin de ahorrar trabajo á las personas que deseen formar *menú* para las comidas de abstinencia, hemos entresacado y presentamos á continuación la lista de las recetas que se refieren á platos propios para esas comidas.

Debe tenerse en cuenta que van mezclados en las listas los platos para comidas de abstinencia y los de la llamada colación de los días de ayuno. Para la primera sirven todos los platos en que no entra carne, pues se permite el uso de huevos y lacticinios en estos países; para la colación solo sirven los platos de verdura y de pescado simples, en cuyo condimento no entren huevos ni leche.

La distinción es fácil de hacer y estas mismas advertencias son inútiles para las personas que están acostumbradas á cumplir esas obligaciones de la Iglesia.

Debemos hacer notar además que algunas sopas y salsas de las que indicamos á continuación como otras que se hallan en el libro, sirven para comidas de vigilia siempre que no entre la carne en su preparación. Lo mismo puede hacerse con los tallarines y otras pastas, preparándolas en salsas ó jugos en que no entre carne.

Y ahora, los lectores pueden elegir en nuestra larga lista los platos que prefiera para *penitencia*.

- 6 Caldo refrescante y medicinal (Bouillon aux herbes).
- 8 Juliána.
- 9 Printanier.
- 10 Sopa á la reina.
- 12 Sopa á la parisiense ó de salud.
- 13 Sopa brunoise.
- 15 Puré de papas (Parmentier).
- 19 Potage á la creme ó á la Reine.
- 20 Sopa de camarones.
- 23 Sopas de pastas en general.

Salsas

- 28 Salsa Madera.
- 30 Salsa picante.
- 31 Salsa blanca holandesa.
- 32 Salsa blanca con leche.
- 33 Salsa para trufas y hongos.
- 37 Salsa á la bearnesa.
- 38 Mayonesa.
- 39 Salsa tártara.
- 40 Salsa verde.
- 41 Salsa portuguesa.
- 45 Salsa de anchoas.
- 46 Salsa ó manteca á la Maitre d'Hotel.
- 47 Salsa inglesa (*breed sauce*).
- 48 Salsa atorrante.
- 49 Salsa alemana.
- 50 Otra salsa inglesa.
- 51 Salsa crema.
- 52 Salsa para ostras y pescados.

Flambres

- 69 Mayonesa de pescado.

- 70 Ensalada rusa.
- 71 Ensalada americana
- 72 Ensalada flamenca.
- 75 Canapés de caviar.
- 76 Michón á lo gastrónomo.

Huevos y tortillas

- 142 Huevos pasados por agua.
- 143 Huevos cocidos duros.
- 144 Huevos al plato.
- 145 Huevos en manteca negra.
- 146 Huevos á la bailarina.
- 147 Huevos en colchón.
- 151 Huevos fritos con papas.
- 152 Huevos fritos á la española.
- 153 Huevos fritos á la parisiense.
- 156 Huevos á la Tessero.
- 157 Huevos á lo Ernesto Rossi.
- 161 Huevos pochés ó en camisa.
- 162 Huevos á la americana.
- 167 Huevos rellenos.
- 168 Huevos en coquille.
- 169 Huevos revueltos al natural.
- 170 Huevos High-life.
- 172 Huevos revueltos con trufas.
- 173 Huevos revueltos «aux-croutons».
- 174 Huevos revueltos á la vizcaina.
- 176 Tortilla al natural.
- 177 Tortilla con atun.
- 178 Tortilla con ostras.
- 180 Tortilla con papas.
- 181 Tortilla con espárragos.
- 182 Tortilla á la paisana (ó al Entenao).
- 183 Tortilla con tomates.
- 184 Tortilla con queso.
- 186 Tortilla con trufas ó con hongos.
- 189 Tortilla á lo Pallini.

- 190 Tortilla con alcauciles.
- 191 Tortilla de familia.
- 192 Tortilla con azúcar.
- 194 Tortilla en confitura.
- 195 Tortilla á la suiza.
- 196 Tortilla con frutas.
- 197 Omelette soufflé.

Pescados y mariscos

- 199 Corbinas fritas.
- 200 Corbina asada.
- 201 Pescado á la Normanda.
- 202 Corbina hervida.
- 203 Pescado al gratin.
- 204 Pescado á la Marsellesa (*Bouille-baisse*).
- 205 Brotola frita.
- 206 Brotola al horno.
- 207 Lomos de pescado Colbert.
- 208 Pescado á la Hovey.
- 209 Pescadilla de red.
- 210 Pejeray frito.
- 211 Pejeray al horno (*A la Brenda*).
- 212 Lisa asada.
- 213 Sargos de Maldonado (*A la Malambrunada*).
- 214 Raya en manteca negra.
- 215 Mero al «Celiar».
- 216 Anchoa.
- 217 Pejereyes chicos en brochette.
- 218 Mejillones á la Bordalesa.
- 219 Mejillones con arroz.
- 220 Camarones frescos.
- 221 Cáscaras de camarones.
- 222 Caracoles á la Bordalesa.
- 223 Caracoles rellenos (*Parisiense*).
- 225 Bacalao en ensalada.
- 226 Bacalao á la Catalana.
- 227 Bacalao saltado.

- 228 Bacalao en salsa blanca.
- 229 Bacalao frito.
- 230 Bacalao guisado.
- 231 Bacalao por lo fino.
- 232 Bacalao al estilo de Huelva.
- 233 Bacalao con papas al estilo de Canarias.

Platos de fantasía

- 237 Croquetas de arroz.
- 241 Coquilles de camarones.
- 242 Coquilles de ostras.
- 251 Macaroni al gratin.
- 255 Macaroni de la pulla.
- 256 Macaroni al gratin.
- 258 Conejo á la americana.
- 260 Ranas saltadas con papas.
- 261 Ostras americanas fritas.

Legumbres

- 326 Papas cocidas á la inglesa.
- 327 Papas fritas.
- 328 Papas sopladas.
- 329 Papas saltadas.
- 330 Papas risollés (asadas).
- 331 Puré de papas.
- 332 Puré de papas á la inglesa.
- 333 Croquetas de papas.
- 334 Puding de papas.
- 338 Zanahorias saltadas á la francesa.
- 339 Chauchas saltadas.
- 340 Chauchas á la inglesa.
- 341 Ensalada de chauchas.
- 342 Chauchas en salsa blanca.
- 343 Arvejas saltadas con manteca.
- 345 Arvejas á la inglesa.
- 346 Arvejas en ensalada.

- 347 Espárragos al natural.
- 348 Espárragos á la milanese.
- 349 Espárragos en salsa holandesa.
- 350 Espárragos en manteca.
- 351 Espárragos saltados.
- 352 Alcauciles al natural.
- 353 Alcauciles al infierno.
- 354 Alcauciles Barigout.
- 355 Alcauciles fritos.
- 356 Alcauciles saltados.
- 357 Alcauciles para guarnición de huevos.
- 358 Salsifíes saltados.
- 359 Salsifíes fritos.
- 360 Salsifíes en salsa Poulette.
- 361 Salsifíes en ensalada.
- 362 Coliflor al natural.
- 363 Brocoli.
- 364 Choux de Bruselles.
- 365 Porotos de manteca.
- 366 Remolacha.
- 367 Espinacas al jugo.
- 368 Espinacas de vigilia.
- 369 Espinacas á la Romana.
- 370 Acedilla.
- 371 Acelga.
- 375 Cardos al jugo.
- 376 Puré de legumbres.
- 377 Zapallitos rellenos (véase el núm. 380).
- 378 Zapallitos fritos.
- 379 Tomates á la provenzal.
- 380 Tomates rellenos.
- 381 Tomates al gratin.
- 382 Pepinos rellenos.
- 383 Zapallos á la Bohemia.
- 384 Torta pascualina.
- 385 Berengenas fritas.
- 386 Berengenas rellenas.
- 387 Ensaladas.

Postres, dulces, etc.

- 390 Torrejas á la criolla.
- 391 Panqueques al natural.
- 392 Panqueques á la crema.
- 393 Panqueques con bananas ú otras frutas.
- 394 Buñuelos fritos.
- 395 Buñuelos á la creme.
- 396 Buñuelos de manzana.
- 397 Buñuelos de bananas.
- 398 Buñuelos de duraznos.
- 399 Croquetas de arroz.
- 400 Cremas fritas.
- 401 Pastelitos con crema.
- 402 Puding de arroz.
- 403 Puding de sémola.
- 404 Puding Calmét.
- 405 Manzanas Tetrazzini.
- 406 Manzanas saltadas.
- 407 Manzanas Edison.
- 408 Puding de manzana.
- 409 Manzanas Princesa.
- 410 Crema Sabayón.
- 412 Crema inglesa.
- 413 Crema quemada.
- 414 Pocillos de crema al baño de maria.
- 415 Puding de crema acaramelada.
- 416 Crema Chantilly.
- 417 Chantilly con frutas.
- 418 Crema Chantilly helada.
- 419 Huevos á la nieve.
- 420 Huevos helados.
- 421 Yemas quemadas.
- 422 Almendras.
- 423 Charlotte rusa.
- 424 Blanc-manger vainilla.
- 425 Blanc-manger dos colores.
- 426 Blanc-manger de frutillas.

- 427 Blanc manger vainilla Moka.
 - 428 Tocino del cielo.
 - 430 Torta ó flan á la crema.
 - 431 Torta en frutas.
 - 432 Torta en merengue.
 - 433 Torta diplomate.
 - 434 Tortelletes á la crema.
 - 435 Tortelletes de almendras.
- Y todos los demás postres hasta el número 525.

Ordubres y conservas

- 536 Escabeche de pescado.
- 537 Conserva de tomates.
- 539 Sardinias.
- 540 Ordubres de legumbres.
- 541 Aceitunas.
- 542 Atun
- 543 Ordubres de frutas.
- 545 Conservas en vinagre.

OBSERVACIONES FINALES SOBRE COCINA

FREIR Y SALTAR

A veces sucede que se pide en la cocina unas papas ú otra cosa *frito* con *manteca*. Es preciso observar que no se puede hacer freir con manteca, sino saltar con manteca. Por ejemplo, unas papas fritas, bien fritas con manteca, se hacen del modo indicado para las papas fritas en grasa ó aceite; y después de fritas se echan de nuevo en la sartén solo con un pedacito de manteca para quitar el gusto de la grasa ó aceite, y se sirven bien calientes.

Para hacer papas saltadas con manteca, se cortan en rabanadas unas papas cocidas antes en agua y sal, se ponen en la sartén con 100 gramos de manteca derretida; se hacen saltar á fuego vivo unos 10 minutos, se les pone *sal* y un poco de *perejil* picado y se sirve muy caliente; esto es lo que se llama *pommes sautées*, papas saltadas.

El perejil se echa una vez que las papas están bien doraditas y antes de servir, sino se pone amarillo y toma mal sabor.

Nada se puede hacer freir con pura manteca, se hace *saltar*, *pasar* ó *cocer* al horno con manteca, *freir* no.

Lo que generalmente se llama *frito* con manteca, se hace con manteca derretida, hasta tener el color de *chocolate claro* y como para hacer varios platos á saber :

Sesos al Beurre Noir (manteca negra).

Nuevos « « « «

Espárragos al Beurre noir dite parmesano.

Cardos, coliflor « « «

y varios otros. Se pone siempre la manteca derretida aparte y teniendo la precaución de que no pase de este color castaño claro, pues sino se pierde todo y, adios mi plata!





ÍNDICE ALFABÉTICO

N.º de la receta	Página
62 Asado con cuero	29
114 Albondigas (<i>Crepinettes</i>)	54
216 Anchoa	90
247 Arroz con camarones	102
248 Arroz á la valenciana.	103
343 Arvejas saltadas con manteca.	139
344 Arvejas á la paisana	140
345 Arvejas á la inglesa	140
346 Arvejas en ensalada	140
352 Alcauciles al natural	142
353 Alcauciles al infierno	142
354 Alcauciles Barigoute	142
355 Alcauciles fritos	143
356 Alcauciles saltados	143
357 Alcauciles para guarnición de huevos.	143
370 Acedillo (<i>Oicelle</i>).	146
371 Acelga al jugo	147
374 Apio al jugo	147
422 Almendras (<i>Nouget</i>).	167
482 Apple-akke «Lord Byron».	190
51	219
51. Atun	219
III—Arte de trinchar los manjares	247
85 Bifes á la portuguesa	40
93 Brochette de ternera á la Patti	45
129 Brochette de higado.	61
205 Brótola frita	86

N.º de la receta	Página
206 Brótola al horno.	86
225 Bacalao en ensalada	93
226 Bacalao á la catalana	93
227 Bacalao saltado	91
228 Bacalao en salsa blanca	91
229 Bacalao frito	95
230 Bacalao guisado	95
231 Bacalao por lo fino.	95
232 Bacalao al estilo de Huelva.	96
233 Bacalao con papas al estilo de Canarias	96
309 Becacinas asadas.	126
311 Becacinas fiambres.	127
312 Becacinas ó perdices en puding (<i>Chamdfort</i>)	127
313 Becacinas á lo <i>Tax</i>	128
337 Batatas y moniatos.	137
363 Brocoli	145
385 Berengenas fritas	151
386 Berengenas rellenas	152
394 Buñuelos fritos (<i>Beignets soufflés</i>).	155
395 Buñuelos á la creme (<i>Profiterols</i>).	156
396 Buñuelos de manzana.	156
397 Buñuelos de bananas	156
398 Buñuelos de duraznos.	456
424 Blanc manger vainilla	168
425 Blanc-manger dos colores	168
426 Blanc-manger de frutilla.	169
427 Blanc-manger vainilla Mo.a	169
438 Bocado de damas	173
440 Bizcochos para soirée	173
441 Bizcocho ruso arrollado	174
442 Bizcochos con frutas	174
443 Buñuelos con crema	175
444 Buñuelos acaramelados	175
445 Bismarck moka ó chocolate (<i>Eclairs</i>)	175
446 Bombitas chicas para hacer guarnición	176

N.º de la receta	Página
497 Bizcochos secos para te.—Bizcochos para molde	196
498 Bizcochos para te.—Bizcochos tostados	197
499 Bizcochos dorados y con almendras	197
500 Plumket inglés para te	198
501 Bizcochitos glacés	198
502 Bizcochuelos para te ó chocolate.	199
503 Bizcochos á la turca	199
506 Bizcochos argentinos	200
508 Bizcochuelos muselina (<i>extra finos</i>)	201
510 Bizcochos para tomar mate ó te.	202
511 Bizcochitos cubanos.	202
512 Bizcochitos japoneses	202
CARTA DEL AUTOR	
1 Caldo simple	3
2 Caldo consommé á la Francesa	4
3 Consommé americano	4
5 Caldo refrescante	5
6 Caldo refrescante y medicinal (<i>bouillon aux-herbes</i>)	5
7 Caldo de gallina para enfermo	6
22 Canji á la brasilera	11
25 Consomme para buffet de baile, etc.	13
27 Caldo eléctrico.	14
60 Cima rellena á la italiana	28
67 Carne beff ó bien carne americana.	32
75 Canapés de caviar	36
81 Costillas de vaca á la parrilla.	39
82 Chateaubriand.	39
86 Costillas de ternera.	41
97 Costillas á la inglesa (<i>Moutton-chopp</i>).	47
99 Costillas de carnero	47
101 Corderito á lo Marengo	48
102 Corderito salsa blanca.	49
203 Costillas á la Villeroy	49
104 Costillas de cerdo á la parrilla	50

N.º de la receta	Página
106 Chivito saltado á la bearnesa	50
107 Chivito saltado á lo cazador	51
108 Cerdo—Costillas de cerdo en salsa Robert.	52
110 Churrasco de cerdo á la parrilla.	53
116 Cabeza de ternera en salsa ravigatte	56
117 Cabeza de cordero ó chivito asada	56
199 Corbinas fritas	83
200 Corbina asada.	84
202 Corbina hervida.	85
210 Camarones frescos	91
222 Caracoles á la Bordalesa.	92
223 Caracoles rellenos (Parisiense)	93
224 Caracoles á la provenzal.	93
236 Croquetas de aves	98
237 Croquetas de arroz (de vigilia).	99
238 Croquetas de arroz rellenas	99
239 Croquetas á la Rusa	99
240 Croquetas de ave	99
241 Croquetas de camarones.	100
243 Cassolettes á la financiera	100
258 Conejos á la americana	107
296 Conejo saltado.	121
297 Conejo en Civet, salsa Salmi	122
318 Costillas de venado saltadas	130
333 Croquetas de papas.	136
339 Chauchas saltadas	138
340 Chauchas á la inglesa.	138
342 Chauchas en salsa blanca	139
362 Coliflor al natural	144
364 Choux de Bruxelles, repollitos chicos	145
375 Cardos al jugo	148
399 Croquetas de arroz.	157
400 Cremas fritas	157
410 Crema Sabayon Marsala ó Jerez	161
412 Crema inglesa.	163
413 Crema quemada	163

N.º de la receta	Página
416 Crema Chantilly	165
417 Chantilly con frutillas.	165
418 Cremá Chantilly helada	165
423 Charlotte ruse.	168
453 Compotas de frutas (<i>de frutilla</i>)	179
454 Compota de cerezas.	180
455 Compota de damascos.	181
456 Compota de duraznos	181
457 Compota de peras	182
458 Compota de manzanas.	182
459 Compota de ciruelas	182
460 Compota de ciruelas secas de invierno	182
461 Compota de ananás.	182
462 Compota de zapallo.	183
463 Compota de melón	183
464 Compota de batatas.	183
465 Compota de tomates	184
466 Compota de membrillo	184
467 Compota de higos	184
476 Crema vainilla para helados	188
480 Crema á la rusa.	190
481 Crema de nuez á la chulera	190
483 Chocolate helado.	191
491 Claret cap inglés.—Clericot criollo	196
495 Claret cap de Burdeos	196
496 Claret cap con Champagne	196
507 Croquiños del Brasil.	201
516 Crema de manteca para postres ó masitas de repostería fina	204
519 Caramelo líquido para dar color á las salsas, etc.	206
525 Ciruelas en conserva	208
531 Café	212
584 Chocolate	215
537 Conserva de tomates en botella	217
Comidas de Cuaresma y Vigilia	304

N.º de la receta	Página
509 Delicias de la Patti.	202
528 Dulce de membrillo.	207
524 Dulce de manzanas.	208
70 Ensalada á la rusa	33
71 Ensalada americana	34
72 Ensalada flamenca	34
73 Ensalada á la provenzal	35
77 Estofado ó boat á la mode.	37
78 Estofado á la flamenca	37
94 Escalopines de ternera á la Romana	45
341 Ensalada de chauchas.	139
347 Espárragos al natural.	140
348 Espárragos á la Milanesa	141
349 Espárragos en salsa holandesa	141
350 Espárragos con manteca.	141
351 Espárragos saltados	141
367 Espinacas al jugo	146
368 Espinacas de vigilia	146
369 Espinacas á la Romana	146
373 Escarola al jugo	146
387 Ensaladas frescas	152
388 Ensaladas de apio	152
389 Ensalada de alcauciles.	152
449 Ensaladas de frutas para postres — Ensa- lada de frutillas	178
450 Ensalada de ananás (<i>brasílera</i>)	179
451 Ensalada de naranja (<i>criolla</i>)	179
520 Esencia de vainilla.—(Para los postres ó baño de azúcar fondant)	206
535 Escabeche de aves silvestres	216
536 Escabeche de pescado	217
547 Encurtidos ó variantes.	223
92 Fricandó á lo Barreiro	44
234 Fritura mixta	97
235 Frituras	97

N.º de la
receta

Página

	Faena y aprovechamiento del cerdo—Sal-	
	chicheria, etc	271
57	Galantina d aves (gallina, pavo ó perdiz)	27
88	Guiso de ternera (<i>Ragout bourgeoise</i>). .	42
267	Gallina hervida con arroz	111
278	Gallina á la andaluza	111
209	Gallina en salsa blanca (<i>Fricassée</i>) . . .	112
270	Gallina asada (<i>caliente y fiambre</i>). . . .	112
271	Gallina asada y rellena (<i>fiambre</i>). . . .	113
272	Gallina asada	113
289	Ganso asado y para entrada	119
290	Ganso relleno para fiambre.	119
505	Galletitas finas para te	200
127	Higado de ternera saltado	60
128	Higado de ternera á la italiana.	60
139	Higado de cerdo saltado.	64
142	Huevos pasados por agua.	66
143	Huevos cocidos duros	66
144	Huevos al plato	67
145	Huevos en manteca negra	67
146	Huevos á la bailarina.	67
147	Huevos en colchón.	68
148	Huevos con jamón	68
149	Huevos fritos á la inglesa	68
150	Huevos fritos á la bearnesa	68
151	Huevos fritos con papas.	69
152	Huevos fritos á la española	69
153	Huevos fritos á la parisiense	69
154	Huevos al emigrado político	69
155	Huevos á lo sporman	70
156	Huevos á la Tessero	70
157	Huevos á lo Ernesto Rossi	70
158	Huevos á lo Rossini	71
159	Huevos Meyerbeer pobre.	71
160	Huevos Meyerbeer rico	71
161	Huevos pochés ó en camisa	71

N.º de la
receta

Página

162	Huevos á la americana	72
163	Huevos fin de siglo.	72
164	Huevos á la Charpentier.	72
165	Huevos tripes	73
166	Huevos «Curamurú»	73
167	Huevos rellenos	73
168	Huevos en coquille	74
169	Huevos revueltos al natural	74
170	Huevos «higli-life»	74
171	Huevos revueltos con jamón	75
172	Huevos revueltos con trufas	75
173	Huevos revueltos «aux croutons»	76
174	Huevos revueltos á la vizcaina	76
175	Huevos revueltos al jugo	76
419	Huevos á la nieve	166
420	Huevos helados	166
478	Helados de crema chocolate	189
479	Helados crema de Moka	189
487	Helados de frutas (<i>preparativos</i>)	192
488	Helados de damazcos, duraznos, melón ó ananá	193
489	Helados de naranja ó limón	194
490	Helados tutti frutti	194
	Índice alfabético	315
	Índice geueral.	333
4	Jugo de carne.	4
53	Jalea de carne.	24
264	Jamón con espinaces	109
265	Jamón con tomates	109
266	Jamón á la inglesa	110
469	Jalea dulce para postre (<i>Preparación</i>).	185
470	Jalea con jerez	186
471	Jalea de naranja	186
472	Jalea con kirsch	186
473	Jalea con frutas (<i>Macedonia</i>)	187
474	Jalea con cáscara de naranja	187

N.º de la
receta

Página

475	Jalea de almendras «Dama blanca» . . .	187
521	Jalea de manzana para guardar . . .	206
522	Jalea de membrillo para invierno. . .	207
527	Jarabe-refresco de limón ó de naranjas .	209
58	Lenguas saladas, Escarlata	28
59	Lomo de vaca á la rusa	28
63	Lechoncito para fiambre	30
79	Lomo de vaca relleno.	38
80	Lomo mechado electoral.	38
83	Lomitos saltados.	40
89	Lomitos de ternera.	43
90	Lomito á la modistilla	43
91	Lomito de ternera Victor Hugo	44
100	Lomitos de carnero salmi	48
109	Lomo de cerdo asado	52
207	Lomo de pescado Colbert	87
212	Lisa asada	88
319	Lomitos de venado	130
322	Liebre en civet	131
323	Liebre del Pago	132
372	Lechuga al jugo	147
484	Leche helada ó Bavaroise	191
529	Licor de naranja á la brasilera	210
I	La cocina.	224
	Los vinos	261
14	Mouton broaud ó sopa á la inglesa. . .	9
38	Mayonesa	18
61	Matambre relleno á la criolla	29
68	Mayonesa de aves	32
69	Mayonesa de pescado	32
76	Melón á lo gastrónomo	36
112	Morcillas asadas á la parrilla.	53
113	Morcillas á la Provenzal	53
118	Mondongo á la moda de Caen	57
119	Mondongo saltado á la lyonnaise.	57
120	Mondongo provenzal	58

N.º de la receta	Página
121 Mondongo á la Filip	58
123 Mondongo á la Marsellesa	59
215 Mero al Celiar.	89
218 Mejillones á la Bordalesa	90
219 Mejillones con arroz -	91
249 Macarroni á la italiana	103
250 Macarroni al gratin	103
251 Macarroni al gratin para vigilia.	104
253 Macarroni al jugo	104
254 Macarroni á la napolitana	105
255 Macarroni de la pulla.	105
256 Macarroni al gratin	106
259 Menuditos de aves	107
315 Martineta ó perdiz grande	129
324 Mulitas Camperas	132
405 Manzanas Tetrazzini	159
406 Manzanas saltadas.	159
408 Manzanas Edison.	160
409 Manzanas princesa	160
411 Modo de preparar el azúcar vainilla	161
439 Madrileñas	173
452 Macedonia de todas frutas	179
468 Marmelada de frutas frescas para postre	185
477 Modo de hacer los helados de crema de vainilla	188
504 Magdalena (<i>para postre ó para te</i>)	200
513 Merengues á la italiana	203
514 Merengue para postres de cocina y para Chantilly.	203
515 Modo de preparar el azúcar para fondant de postres y bizcochitos	204
518 Modo de cocer azúcar para acaramelar frutas	205
VI - Manera de comer los manjares.	262
NOTA DEL EDITOR	
447 Naranjas acarameladas	176

N.º de la receta	Página
Observaciones útiles.	1
197 Omelette soufflée	82
261 Ostras americanas fritas.	108
517 Otro modo de bañar los bizcochitos de «soirée»	205
538 Ordubres.	218
540 Ordubres de legumbres	219
543 Ordubres de frutas ó frutas frescas.	220
544 Ordubres fiambres	221
545 Ordubres de conservas en vinagre	221
Observaciones finales sobre cocina.	312
9 Printanier	7
15 Puré de papas (Parmentier)	9
16 Puré de lentejas	9
17 Puré de porotos de manteca ó de Chile	10
19 Potage á la creme ó bien á la Reine	10
56 Paté de hígado ó queso de Italia	26
65 Paté en Belle-vue	31
66 Pescado á la parisiense, Belle-vue	31
87 Pecho de ternera en salsa blanca (<i>Blan- quette</i>).	41
95 Pecho de carnero Menipea (<i>Epigrammes</i>).	46
96 Paletas de carnero rellenas.	46
98 Pierna de carnero asada.	47
105 Pierna de corderito asada	50
115 Patitas de cerdo en la parrilla.	54
124 Patas de ternera.	59
125 Patitas de carnero	59
126 Patitas á la poulette (salsa blanca)	59
198 Preparación de las frituras.	83
201 Pescado á la Normanda.	84
203 Pescado al gratin	85
204 Pescado á la Marsellesa (<i>Bouille-baisse</i>)	86
208 Pescado á la Horly.	87
209 Pescadilla de red.	87
210 Pejerey frito	87

N.º de la
receta

Página

211	Pejerey al horno.	88
217	Pejereyes chicos en brochette.	90
218	Preparación de las cáscaras de camarones	90
244	Pastelitos	101
252	Polenta á la piemontesa	108
363	Polenta frita ;	109
273	Pollos asados , ...	114
274	Pollo a la parrilla (<i>Crapaudine</i>)	114
275	Pollo frito á la criolla	114
276	Pollo saltado	115
277	Pollo saltado á la portuguesa	115
278	Pollo saltado á la Brininsaga	115
279	Pollo saltado Maengo	115
281	Pollo fiambre á la Eboli	116
282	Pavo asado caliente.	117
283	Pavo asado para fiambre	117
284	Pavo asado á la brasilera , ...	118
285	Pavo para entradas.	118
286	Pato casero asado	118
287	Patos para entradas	118
288	Patos asados para fiambres.	119
291	Pichones de paloma asados.	120
292	Pichones á la crapaudine	120
293	Pichones á lo Castelar.	120
294	Pichones saltados á la cubana, ...	120
295	Pichones en costilla.	121
298	Perdices asadas	123
299	Perdices á la cacerola	123
300	Perdices a lo Carnot	123
301	Perdices con repollo (<i>Perdrix aux-cloux</i>)	124
302	Perdices á la parrilla (<i>Crapaudine</i>).	124
303	Perdices para fiambre.	125
304	Perdices á la inglesa	125
305	Perdices supreme	125
306	Perdices saltadas	126
307	Perdices á la cazadora	126

N.º de la receta	Página
308 Perdices en salmi.	126
314 Pajaritos asados en brochette.	128
320 Pierna de venado. mechada y asada («Is- mael»).	131
325 Patos silvestres ó sarcelles asados	133
326 Papas cocidas á la inglesa	134
327 Papas fritas	134
328 Papas sopladas	134
329 Papas saltadas (Véase la nota pág. 312)	135
330 Papas risollées (asadas)	135
331 Puré de papas general	135
332 Puré de papas á la inglesa.	136
334 Puding de papas.	136
335 Papas con jamón	137
336 Papas al gratin	137
365 Porotos de manteca	145
376 Puré de legumbres (<i>Guarnición</i>).	148
382 Pepinos rellenos	150
391 Panqueques al natural.	153
392 Panqueques á la crema ó al dulce de leche	154
393 Panqueques con bananas ú otras frutas.	155
401 Pastelitos fritos con crema (Rissollés).	158
402 Puding de arroz	158
403 Puding de sémola	158
404 Puding Cabinet	158
408 Puding de manzana.	160
414 Pocillos de crema al baño de maria	164
415 Puding de crema acaramelada.	164
429 Pasta para hacer ciertos postres llamada pasta de fondo.	170
437 Preparativos del bizcochuelo	172
485 Punch caliente para soirée.	192
493 Pezzi duri napolitanos.	195
546 Pepinillos	221
55 Queso de chancho ó florentino.	25

N.º de la receta	Página
491 Quesos helados.—Queso helado vainilla .	194
492 Queso helado de dos gustos y de color di- ferente.	195
530 Quesos	211
54 B osbiff y otras carnes asadas para fiambre	25
84 Rumsteck á la inglesa (vulgo churrasco).	40
137 Riñones de ternera saltados en cualquier vino	64
138 Riñones de terdera fritos	64
140 Riñones á la inglesa	65
141 Riñones saltados á la Ristori	65
214 Raya con manteca negra.	89
245 Rissotto á la Milanesa.	102
246 Rissotto á la financiera	102
257 Ravioles	106
260 Ranas saltadas con papas	108
366 Remolachas	145
526 Refresco de horchata	209
528 Refresco de goma	210
532 Reglas para hacer el mejor de los cafés posibles	213
II—Reglas para el servicio de una mesa.	228
8 S opa de legumbres (Juliana)	6
10 Sopa á la reina	7
11 Sopa á la paisana	8
12 Sopa á la parisiense ó de salud	8
13 Sopa brunoise.	8
18 Sopa de pan ó croute au pot	10
20 Sopa de camarones.	11
21 Sopa de arvejas (Saint Germain).	11
23 Sopas de pastas en general.	12
24 Sopa de tortuga americana	12
26 Soupe a l'oignon.	13
28 Salsa llamada Madera, ...	15
29 Salsa de tomates frescos	15
30 Salsa picante	16

N.º de la receta	Pagina
31 Salsa blanca holandesa	16
32 Salsa blanca con leche.	16
33 Salsa para trufas y hongos	16
34 Salsa perigueux con trufas	17
35 Salsa-salmi—Para aves silvestres.	17
36 Salsa á la Bordalesa.	17
37 Salsa á la Bearnesa.	18
39 Salsa Tártara	19
40 Salsa verde.	19
41 Salsa portuguesa.	19
42 Salsa tortuga	19
43 Salsa provenzal	20
44 Salsa zingara ó á la bohemia	20
45 Salsa de anchoa	20
46 Salsa ó manteca á la maitre d'Hotel.	21
47 Salsa inglesa (breed sauce)	21
48 Salsa atorrante	21
49 Salsa alemana.	21
50 Salsa inglesa (Karie)	22
51 Salsa crema (para Villeroy y croquetas)	22
52 Salsa para ostras y pescados.	22
74 Sandwich de jamón, lengua ó carne	35
111 Salchichas frescas al vino blanco	53
130 Sesos de ternera ó de carnero saltados en manteca negra.	61
213 Sargos de Maldonado á la Malambrunada	88
280 Supreme de pollo (para banquete ó comi- da extra).	116
310 Salmi de becasinas	127
317 Salmi ó civet de venado	130
358 Salsifíes saltados.	143
359 Salsifíes fritos.	144
360 Salsifíes en salsa Poulette	144
361 Salsifíes en ensalada	144
539 Sardinas.	219
64 Ternera á la jalea.	30

N.º de la
receta

Página

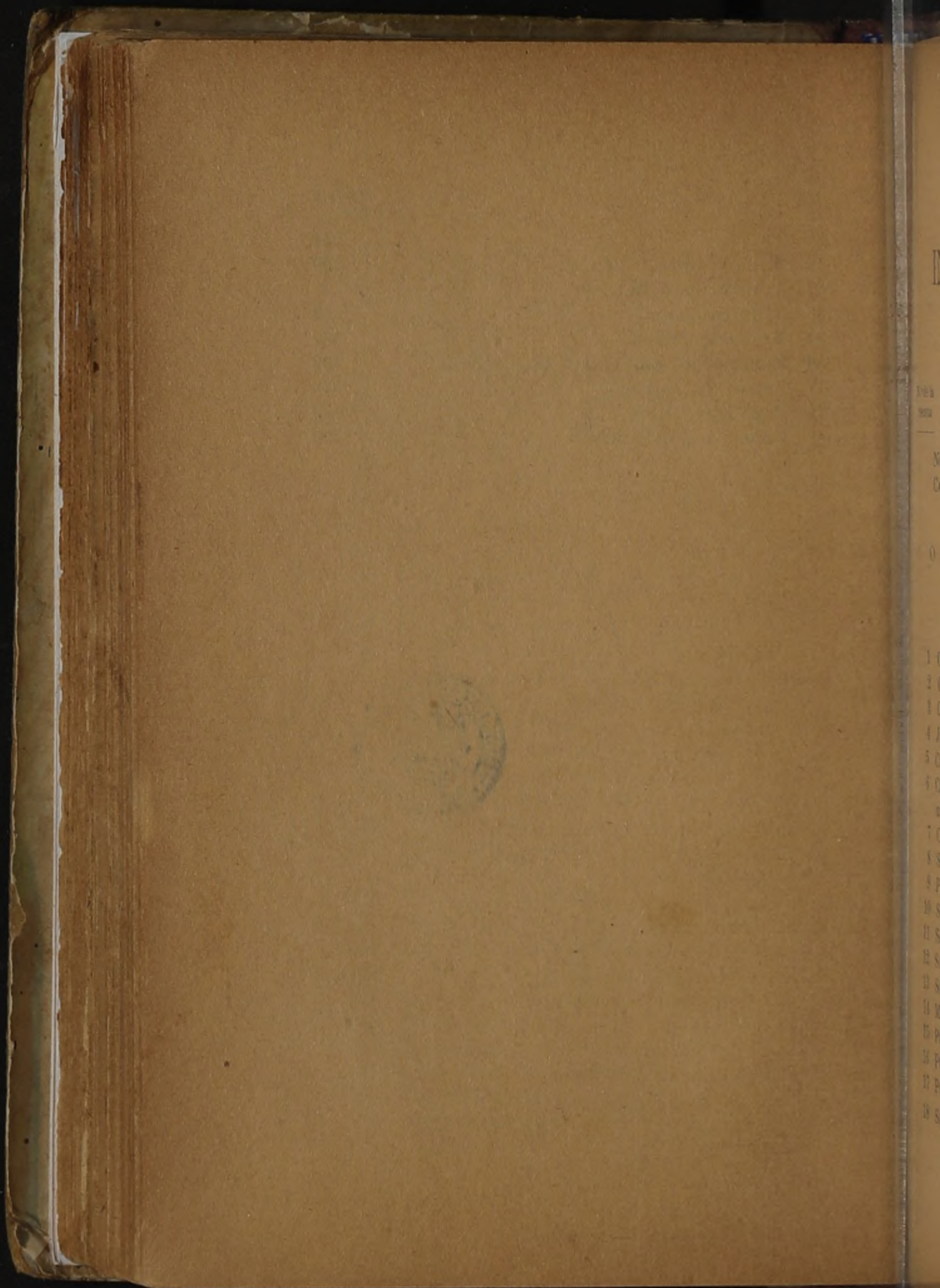
176	Tortilla al natural	76
177	Tortilla con atún	77
178	Tortilla con ostras	77
179	Tortilla con riñones	77
180	Tortilla con papas	77
181	Tortilla con espárragos	77
182	Tortilla á la paisana ó al «Entenao»	78
183	Tortilla con tomates	78
184	Tortilla con queso	78
185	Tortilla de novios.	78
186	Tortilla con trufas ó con hongos	79
187	Tortilla de viaje	79
188	Tortilla á lo Tax.	79
189	Tortilla á lo Pallini.	79
190	Tortilla con alcauciles.	80
191	Tortilla de familia	80
192	Tortilla con azúcar.	80
193	Tortilla quemada al ron.	81
194	Tortilla con confitura (<i>Celestina</i>)	81
195	Tortilla á la Suiza	81
196	Tortilla con frutas	81
252	Tallarines á la genovesa.	104
379	Tomates á la Provenzal.	149
380	Tomates rellenos.	149
381	Tomates al gratin	150
384	Torta Pasculina	151
390	Torrejas á la criolla	153
428	Tocino del cielo	169
430	Torta ó flan á la crema	170
431	Torta ó flan con frutas	170
432	Torta con merengue.	171
433	Torta diplomate	171
434	Tortelettes á la crema.	171
435	Tortelettes de almendras.	172
436	Tortelettes-aux-fruits	172
448	Tangerinas acarameladas.	177

N.º de la
receta

Página

533	Te	214
316	Venado—Preparativos.	129
321	Venado para fiambre	131
486	Vino caliente	192
421	Yemas quemadas.	167
338	Zanahorias saltadas á la francesa	138
377	Zapallitos rellenos	148
378	Zapallitos fritos	149
383	Zapallos á la Bohemia.	150





N

Page
No.

No.
Co.

0

1 C

2 C

3 C

4 J

5 C

6 C

7 C

8 S

9 P

10 S

11 S

12 S

13 S

14 M

15 P

16 P

17 P

18 S

INDICE GENERAL

N.º de la
receta

Página

NOTA DEL EDITOR
CARTA DEL AUTOR

CAPÍTULO I

O bservaciones útiles. 1

CAPÍTULO II

Sopas

1	Caldo simple	3
2	Caldo consommé á la Francesa	4
3	Consommé americano	4
4	Jugo de carne.	4
5	Caldo refrescante	5
6	Caldo refrescante y medicinal (<i>bouillon aux-herbes</i>)	5
7	Caldo de gallina para enfermo	6
8	Sopa de legumbres (Juliana)	6
9	Printanier	7
10	Sopa á la reina	7
11	Sopa á la paisana	8
12	Sopa á la parisiense ó de salud	8
13	Sopa brunoise.	8
14	Mouton broaud ó sopa á la inglesa.	9
15	Puré de papas (Parmentier)	9
16	Puré de lentejas	9
17	Puré de porotos de manteca ó de Chile	10
18	Sopa de pan ó croute au pot	10

N.º de la
receta

Página

19	Petage á la creme ó bien á la Reine	10
20	Sopa de camarones.	11
21	Sopa de arvejas (Saint Germain).	11
22	Canji á la brasilera	11
23	Sopas de pastas en general.	12
24	Sopa de tortuga americana	12
25	Consomme para buffet de baile, etc.	13
26	Soupe a l'oignon.	13
27	Caldo eléctrico.	14

CAPÍTULO III

Salsas calientes y frias

28	Salsa llamada Madera, ...	15
29	Salsa de tomates frescos	15
30	Salsa picante	16
31	Salsa blanca holandesa	16
32	Salsa blanca con leche	16
33	Salsa para trufas y hongos.	16
34	Salsa perigueux con trufas	17
35	Salsa-salmi—Para aves silvestres	17
36	Salsa á la Bordalesa	17
37	Salsa á la Bearnesa	18
38	Mayonesa	18
39	Salsa Tártara.	19
40	Salsa verde.	19
41	Salsa portuguesa	19
42	Salsa tortuga.	19
43	Salsa provenzal	20
44	Salsa zíngara ó á la bohemia.	20
45	Salsa de anchoa	20
46	Salsa ó manteca á la maitre d'Hotel	21
47	Salsa inglesa (breed sauce).	21
48	Salsa atorrante	21
49	Salsa alemana.	21
50	Salsa inglesa (Karic)	22

N.º de la
receta

Página

51	Salsa crema (para Villeroy y croquetas).	22
52	Salsa para ostras y pescados	22

CAPÍTULO IV

Fiambres

53	Jalea de carne.	24
54	Rosbiff y otras carnes asadas para fiambre	25
55	Queso de chancho ó florentino.	25
56	Paté de hígado ó queso de Italia	26
57	Galantina de aves (gallina, pavo ó perdiz)	27
58	Lenguas saladas, Escarlata	28
59	Lomo de vaca á la rusa	28
60	Cima rellena á la italiana	28
61	Matambre relleno á la criolla	29
62	Asado con cuero	29
63	Lechoncito para fiambre	30
64	Ternera á la jalea	30
65	Paté en Belle-vue	31
66	Pescado á la parisiense, Belle-vue	31
67	Carne beff ó bien carne americana.	32
68	Mayonesa de aves	32
69	Mayonesa de pescado	33
70	Ensalada á la rusa	33
71	Ensalada americana	34
72	Ensalada flamenca	34
73	Ensalada á la provenzal	35
74	Sandwich de jamón, lengua ó carne	35
75	Canapés de caviar	36
76	Melón á lo gastrónomo	36

CAPÍTULO V

Carne de carniceria

77	Estofado ó boeuf á la mode	37
78	Estofado á la flamenca	37
79	Lomo de vaca relleno.	38
80	Lomo mechado electoral.	38

N.º de la
receta

Página

81	Costillas de vaca á la parrilla.	39
82	Chateaubriand.	39
83	Lomitos saltados.	40
84	Rumsteck á la inglesa (vulgo churrasco).	40
85	Bifes á la portuguesa	40
86	Costillas de ternera.	41
87	Pecho de ternera en salsa blanca (<i>Blanquette</i>).	41
88	Guiso de ternera (<i>Ragout bourgeoise</i>).	42
89	Lomitos de ternera.	43
90	Lomito á la modistilla	43
91	Lomito de ternera Victor Hugo	44
92	Fricando á lo Barreiro	44
93	Brochette de ternera á la Patti	45
94	Escalopines de ternera á la Romana	45
95	Pecho de carnero Menipea (<i>Epigrammes</i>).	46
96	Paletas de carnero rellenas.	46
97	Costillas á la inglesa (<i>Moulton-chopp</i>).	47
98	Pierna de carnero asada.	47
99	Costillas de carnero	47
100	Lomitos de carnero salmi	48
101	Corderito á lo Marengo	48
102	Corderito salsa blanca.	49
103	Costillas á la Villeroy.	49
104	Costillas de cerdo á la parrilla	50
105	Pierna de corderito asada	50
106	Chivito saltado á la bearnesa	50
107	Chivito saltado á lo cazador	51
108	Cerdo—Costillas de cerdo en salsa Robert.	52
109	Lomo de cerdo asado	52
110	Churrasco de cerdo á la parrilla.	53
111	Salchichas frescas al vino blanco	53
112	Morcillas asadas á la parrilla.	53
113	Morcillas á la Provençal	53
114	Albondigas (<i>Crepinettes</i>)	54
115	Patitas de cerdo en la parrilla.	54

N.º de la
receta

Página

CAPÍTULO VI

Interiores

116	Cabeza de ternera en salsa ravigatte	56
117	Cabeza de cordero ó chivito asada	56
118	Mondongo á la moda de Caen	57
119	Mondongo saltado á la lyonnaise.	57
120	Mondongo provenzal	58
121	Mondongo á la Filip	58
122	Mondongo á la Catalana	58
123	Mondongo á la Marsellesa	59
124	Patas de ternera.	59
125	Patitas de carnero	59
126	Patitas á la poulette (salsa blanca)	59
127	Higado de ternera saltado	60
128	Higado de ternera á la italiana.	60
129	Brochette de higado.	61
130	Sesos de ternera o de carnero saltados en manteca negra	61
131	Sesos de ternera en salsa de tomate	61
132	Lengua de vaca en salsa picante, á lo periodista	62
133	Lengua de vaca envuelta «bachillera»	62
134	Mollejas de ternera.	62
135	Riñones saltados.	63
136	Riñones de ternera saltados	63
137	Riñones de ternera saltados en cualquier vino	64
138	Riñones de ternera fritos	64
139	Higado de cerdo saltado.	64
140	Riñones á la inglesa	65
141	Riñones saltados á la Ristori	65

CAPÍTULO VII

Huevos y tortillas

142	Huevos pasados por agua.	66

N.º de la
receta

Página

143	Huevos cocidos duros	66
144	Huevos al plato	67
145	Huevos en manteca negra	67
146	Huevos á la bailarina.	67
147	Huevos en colchón.	68
148	Huevos con jamón ;	68
149	Huevos fritos á la inglesa	68
150	Huevos fritos á la bearnesa	68
151	Huevos fritos con papas.	69
152	Huevos fritos á la española	69
153	Huevos fritos á la parisiense	69
154	Huevos al emigrado político	69
155	Huevos á lo sportman	70
156	Huevos á la Tessero	70
157	Huevos á lo Ernesto Rossi	70
158	Huevos á lo Rossini	71
159	Huevos Meyerbeer pobre.	71
160	Huevos Meyerbeer rico	71
161	Huevos pochos ó en camisa	71
162	Huevos á la americana	72
163	Huevos fin de siglo	72
164	Huevos á la Charpentier.	72
165	Huevos tripes.	73
166	Huevos «Caramurú»	73
167	Huevos rellenos	73
168	Huevos en coquille.	74
169	Huevos revueltos al natural	74
170	Huevos «high-life»	74
171	Huevos revueltos con jamón	75
172	Huevos revueltos con trufas	75
173	Huevos revueltos «aux croutons»	76
174	Huevos revueltos á la vizcaina	76
175	Huevos revueltos al jugo	76
176	Tortilla al natural	76
177	Tortilla con atún	77
178	Tortilla con ostras	77

N.º de la receta	Página
179 Tortilla con riñones.	77
180 Tortilla con papas	77
181 Tortilla con espárragos	77
182 Tortilla á la paisana ó al «Entenao» . .	78
183 Tortilla con tomates	78
184 Tortilla con queso	78
185 Tortilla de novios	78
186 Tortilla con trufas ó con hongos . . .	79
187 Tortilla de viaje	79
188 Tortilla á lo Tax	79
189 Tortilla á lo Pallini.	79
190 Tortilla con alcauciles.	80
191 Tortilla de familia	80
192 Tortilla con azúcar.	80
193 Tortilla quemada al ron	81
194 Tortilla con confitura (<i>Celestina</i>) . . .	81
195 Tortilla á la Suiza	81
196 Tortilla con frutas	81
197 Omelette soufflée	82

CAPÍTULO VIII

Pescados y mariscos

198 Preparación de las frituras.	83
199 Corbinas fritas	83
200 Corbina asada.	84
201 Pescado á la Normanda	84
202 Corbina hervida.	85
203 Pescado al gratin	85
204 Pescado á la Marsellesa (<i>Bouille-baisse</i>) .	86
205 Brótola frita	86
206 Brótola al horno.	86
207 Lomo de pescado Colbert	87
208 Pescado á la Horly.	87
209 Pescadilla de red.	87
210 Pejerey frito	87

N.º de la
receta

Página

211	Pejerey al horno.	88
212	Lisa asada	88
213	Sargo de Maldonado á la «Malambrunada»	88
214	Raya con manteca negra.	89
215	Mero al «Celiar»	89
216	Anchoa	90
217	Pejereyes chicos en brochette.	90
218	Mejillones á la Bordalesa	90
219	Mejillones con arroz	91
220	Camarones frescos	91
221	Preparación de las cáscaras de camarones	92
222	Caracoles á la Bordalesa.	92
223	Caracoles rellenos (Parisiense)	93
224	Caracoles á la provenzal.	93
225	Bacalao en ensalada	93
226	Bacalao á la catalana	94
227	Bacalao saltado	94
228	Bacalao en salsa blanca	94
229	Bacalao frito	95
230	Bacalao guisado	95
231	Bacalao por lo fino.	95
232	Bacalao al estilo de Huelva.	96
233	Bacalao con papas al estilo de Canarias .	96

CAPÍTULO IX

Platos de fantasía

234	Fritura mixta	97
235	Frituras	97
236	Croquetas de aves	98
237	Croquetas de arroz (de vigilia).	99
238	Croquetas de arroz rellenas	99
239	Croquetas á la Rusa	99
240	Croquetas de ave	99
241	Croquetas de camarones.	100
242	Coquilles de ostras	242
243	Cassolettes á la financiera	100

N.º de la
receta

Página

244	Pastelitos	101
245	Rissotto á la Milanesa.	102
246	Rissotto á la financiera	102
247	Arroz con camarones	102
248	Arroz á la valenciana.	103
249	Macarroni á la italiana	103
250	Macarroni al gratin	103
251	Macarroni al gratin para vigilia.	104
252	Tallarines á la genovesa	104
253	Macarroni al jugo	104
254	Macarroni á la napolitana	105
255	Macarroni de la pulla.	105
256	Macarroni al gratin	106
257	Ravioles	106
258	Conejos á la americana	107
259	Menuditos de aves	107
260	Ranas saltadas con papas	108
261	Ostras americanas fritas.	108
262	Polenta á la piemontesa	108
263	Polenta frita ;	109
264	Jamón con espinacas	109
265	Jamón con tomates	109
266	Jamón á la inglesa	110

CAPÍTULO X

Aves de corral

267	Gallina hervida con arroz	111
268	Gallina á la andaluza	111
269	Gallina en salsa blanca (<i>Fricassée</i>).	112
270	Gallina asada (<i>caliente y flambre</i>).	112
271	Gallina asada y rellena (<i>flambre</i>).	113
272	Gallina asada	113
273	Pollos asados , ...	114
274	Pollo a la parrilla (<i>Crapaudine</i>)	114
275	Pollo frito á la criolla	114
276	Pollo saltado	115

N. de la
receta

Página

277	Pollo saltado á la portuguesa	115
278	Pollo saltado á la Briminsaya.	115
279	Pollo saltado Marengo	116
280	Supreme de pollo (para banquete ó comi- da extra)	116
281	Pollo fiambre á la Eboli	116
282	Pavo asado caliente.	117
283	Pavo asado para fiambre	117
284	Pavo asado á la brasilera	118
285	Pavo para entradas.	118
286	Pato casero asado	118
287	Patos para entradas	118
288	Patos asados para fiambres.	119
289	Ganso asado y para entrada	119
290	Ganso relleno para fiambre.	119
291	Pichones de paloma asados.	120
292	Pichones á la crapaudine	120
293	Pichones á lo Castelar.	120
294	Pichones saltados á la cubana, ...	120
295	Pichones en costilla.	121
296	Conejo saltado.	121
297	Conejo en Civet, salsa Salmi	122

CAPÍTULO XI

Aves silvestres

298	Perdices asadas	123
299	Perdices á la cacerola	123
300	Perdices á lo Carnot	124
301	Perdices con repollo (<i>Perdrix aux-choux</i>)	124
302	Perdices á la parrilla (<i>Crapaudine</i>)	124
303	Perdices para fiambre.	125
304	Perdices á la inglesa	125
305	Perdices supreme	125
306	Perdices saltadas	126
307	Perdices á la cazadora	126
308	Perdices en salmi.	126

N.º de la receta	Página
309 Becacinas asadas.	126
310 Salmi de becacinas	127
311 Becacinas fiambres	127
312 Becacinas ó perdices en puding (<i>Cham-</i> <i>fort</i>)	127
313 Becacinas á lo <i>Tax</i>	128
314 Pajaritos asados en brochette.	128
315 Martineta ó perdiz grande	129
316 Venado—Preparativos.	129
317 Salmi ó civet de venado	130
318 Costillas de venado saltadas	130
319 Lomitos de venado.	130
320 Pierna de venado, mechada y asada (<i>«Is-</i> <i>mael»</i>).	131
321 Venado para fiambre	131
322 Liebre en civet	131
323 Liebre del Pago	132
324 Mulitas Camperas	132
325 Patos silvestres ó sarcelles asados	133

CAPÍTULO XII

Legumbres

326 Papas cocidas á la inglesa	134
327 Papas fritas	134
328 Papas sopladas	134
329 Papas saltadas Véase la nota pág. 312)	135
330 Papas risollées (asadas)	135
331 Puré de papas general	135
332 Puré de papas á la inglesa.	136
333 Croquetas de papas.	136
334 Puding de papas.	136
335 Papas con jamón	137
336 Papas al gratin	137
337 Batatas y moniatos.	137
338 Zanahorias saltadas á la francesa	138
339 Chauchas saltadas	138

N.º de la
receta

Página

340	Chauchas á la inglesa.	138
341	Ensalada de chauchas.	139
342	Chauchas en salsa blanca	139
343	Arvejas saltadas con manteca.	139
344	Arvejas á la paisana	140
345	Arvejas á la inglesa	140
346	Arvejas en ensalada	140
347	Espárragos al natural.	140
348	Espárragos á la Milanese	141
349	Espárragos en salsa holandesa	141
350	Espárragos con manteca.	141
351	Espárragos saltados	141
352	Alcauciles al natural	142
353	Alcauciles al infierno	142
354	Alcauciles Barigoute	142
355	Alcauciles fritos	143
356	Alcauciles saltados	143
357	Alcauciles para guarnición de huevos.	143
358	Salsifíes saltados.	143
359	Salsifíes fritos.	144
360	Salsifíes en salsa Poulette	144
361	Salsifíes en ensalada	144
362	Coliflor al natural	144
363	Brocoli	145
364	Choux de Bruxeles, repollitos chicos	145
365	Porotos de manteca	145
366	Remolachas	145
367	Espinacas al jugo	146
368	Espinacas de vigilia	146
369	Espinacas á la Romana	146
370	Acedillo (<i>Oiselle</i>).	146
371	Acelga al jugo	147
372	Lechuga al jugo	147
373	Escarola al jugo	147
374	Apio al jugo	147
375	Cardos al jugo	148

N.º de la
receta

Página

376	Puré de legumbres (<i>Guarnición</i>).	148
377	Zapallitos rellenos	148
378	Zapallitos fritos	149
379	Tomates á la Provenzal	149
380	Tomates rellenos.	149
381	Tomates al gratin	150
382	Pepinos rellenos	150
383	Zapallos á la Bohemia.	150
384	Torta Pascualina.	151
385	Berengenas fritas	151
386	Berengenas rellenas	152
387	Ensaladas frescas	152
388	Ensaladas de apio	152
389	Ensalada de alcauciles.	152

CAPÍTULO XIII

Postres calientes

390	Torrejas á la criolla	153
391	Panqueques al natural.	153
392	Panqueques á la crema ó al dulce de leche	154
393	Panqueques con bananas ú otras frutas.	155
394	Buñuelos fritos (<i>Beignets soufflés</i>).	155
395	Buñuelos á la creme (<i>Profiterols</i>).	156
396	Buñuelos de manzana.	156
397	Buñuelos de bananas	156
398	Buñuelos de duraznos.	156
399	Croquetas de arroz.	157
400	Cremas fritas	157
401	Pastelitos fritos con crema (<i>Rissollés</i>).	158
402	Puding de arroz	158
403	Puding de sémola	158
404	Puding Cabinet	158
405	Manzanas Tetrassini	159
406	Manzanas saltadas.	159
407	Manzanas Edison.	160

N.º de la
receta

Página

408	Puding de manzana.	160
409	Manzanas princesa	160
410	Crema Sabayon Marsala ó Jerez	161
411	Modo de preparar el azúcar vainilla . .	161

CAPÍTULO XIV

Reposteria—Postres frios

412	Crema inglesa.	163
413	Crema quemada	163
414	Pocillos de crema al baño de maria . .	164
415	Puding de crema acaramelada.	164
416	Crema Chantilly	165
417	Chantilly con frutillas.	165
418	Crema Chantilly helada	165
419	Huevos á la nieve	166
420	Huevos helados	166
421	Yemas quemadas.	167
422	Almendras (<i>Nouget</i>).	167
423	Charlotte ruse.	168
424	Blanc-manger vainilla	168
425	Blanc-manger dos colores	168
426	Blanc-manger de frutilla.	169
427	Blanc-manger vainilla Moka	169
428	Tocino del cielo	169

CAPÍTULO XV

Reposteria

429	Pasta para hacer ciertos postres llamada pasta de fondo.	170
430	Torta ó flan á la crema	170
431	Torta ó flan con frutas.	170
432	Torta con merengue	171
433	Torta diplomate	171
434	Tortelettes á la crema	171
435	Tortelettes de almendras	172
436	Tortelettes-aux-fruits	172

N.º de la
receta

Página

437	Preparativos del bizcochuelo	172
438	Bocado de damas	173
439	Madrileñas	173
440	Bizcochos para soirée	173
441	Bizcocho ruso arrollado	174
442	Bizcochos con frutas	174
443	Buñuelos con crema	175
444	Buñuelos acaramelados	175
445	Bismarck moka ó chocolate (<i>Eclairs</i>)	175
446	Bombitas chicas para hacer guarnición	176
447	Naranjas acarameladas	176
448	Tangerinas acarameladas.	177

CAPÍTULO XVI

*Compotas, jaleas, helados, crema de frutas,
jarabes, refrescos, etc.*

449	Ensaladas de frutas para postres — Ensalada de frutillas	178
450	Ensalada de ananás (<i>brasílera</i>)	179
451	Ensalada de naranja (<i>criolla</i>)	179
452	Macedonia de todas frutas	179
453	Compotas de frutas (<i>de frutilla</i>)	179
454	Compota de cerezas.	180
455	Compota de damascos.	181
456	Compota de duraznos	181
457	Compota de peras	182
458	Compota de manzanas.	182
459	Compota de ciruelas	182
460	Compota de ciruelas secas de invierno	182
461	Compota de ananás.	183
462	Compota de zapallo.	183
463	Compota de melón	183
464	Compota de batatas.	183
465	Compota de tomates	184
466	Compota de membrillo	184

N.º da la
receta

Página

528	Refresco de goma	210
529	Licor de naranja á la brasilera	210

CAPÍTULO XVII

Quesos y vinos, café, te y chocolate

530	Quesos	211
531	Café	212
532	Reglas para hacer el mejor de los cafés posibles	213
533	Té	214
584	Chocolate	215

CAPÍTULO XVIII

Conservas y ordubres

535	Escabeche de aves silvestres	216
536	Escabeche de pescado	217
537	Conserva de tomates en botella	217
538	Ordubres.	218
539	Sardinas.	219
540	Ordubres de legumbres	219
541	Aceitunas.	219
542	Atun	219
543	Ordubres de frutas ó frutas frescas.	220
544	Ordubres fiambres	221
545	Ordubres de conservas en vinagre	221
	Observaciones finales sobre cocina.	312
546	Pepinillos	221
547	Encurtidos ó variantes.	223

APÉNDICE I

*I La cocina y sus útiles. — II Reglas para el servicio
de una mesa. — III Modo de trinchar. — IV Manera
de comer manjares.*



I—La cocina	224
II—Reglas para el servicio de una mesa.	228

