

The Project Gutenberg EBook of La Mejor Cocinera, by Calleja (pseudonym)

Copyright laws are changing all over the world. Be sure to check the copyright laws for your country before downloading or redistributing this or any other Project Gutenberg eBook.

This header should be the first thing seen when viewing this Project Gutenberg file. Please do not remove it. Do not change or edit the header without written permission.

Please read the "legal small print," and other information about the eBook and Project Gutenberg at the bottom of this file. Included is important information about your specific rights and restrictions in how the file may be used. You can also find out about how to make a donation to Project Gutenberg, and how to get involved.

****Welcome To The World of Free Plain Vanilla Electronic Texts****

****eBooks Readable By Both Humans and By Computers, Since 1971****

*******These eBooks Were Prepared By Thousands of Volunteers!*******

Title: La Mejor Cocinera
Recetas de Cocina

Author: Calleja (pseudonym)

Release Date: September, 2005 [EBook #8870]
[Yes, we are more than one year ahead of schedule]
[This file was first posted on August 17, 2003]

Edition: 10

Language: Spanish

Character set encoding: ISO Latin-1

***** START OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK LA MEJOR COCINERA *****

Produced by Distributed Proofreaders

LA MEJOR COCINERA parÆ CALLEJA

RECETAS DE COCINA

INDICE

A LAS SENORAS

CALDOS

Caldo sencillo

- español
- de ave
- improvisado
- de legumbres y verduras
- de cereales

SOPAS

Sopa de yemas

- de obispo
- Juliana
- de huevo
- fina
- de croqueta
- de ajo
- de pasta
- de macarrones
- de almejas
- de pescado
- mas fina
- de queso
- de mariscos
- real
- de almendra
- de arroz
- Lionesa
- de pescado
- de vigilia
- Juliana para vigilia
- Juliana

Consome de almejas

- de carnes
- de ave
- Juvenal
- a la Montmart
- Mesalina
- Martiniere

Sopa a la Purisima

- de ostras
- de pure de judias encarnadas

- de acederas y huevos
- a la aragonesa

PURES

Pure de garbanzos

- de guisantes frescos
- de lentejas
- de judias secas
- de patatas
- de espinacas
- de habas
- de patatas al gratin

POTAJES

Potaje Carmelita

- de judias estofadas
- con chorizo
- de garbanzos
- de -- con espinacas

Otro potaje de garbanzos

Potaje de lentejas a la espanola

Potaje de lentejas a la francesa

- de habas secas
- de guisantes
- de cocido
- de alubias encarnadas
- veloute
- de judias encarnadas estofadas

VERDURAS

Tallos de alcachofas

Achicorias

Judias verdes

Espinacas

Habas verdes

Coliflor

Pisto

Zanahorias

Pastel de coliflor

Coliflor en salsa blanca

Coliflor frita

Cardos a la espanola

Habas a la casera

Habas a la maitre d'Hotel

Guisantes a la inglesa

- a la bilbaina
- a la parisien

Menestra de guisantes

Achicorias a la crema

Alcachofas fritas

Acederas con huevos duros
Esparragos al natural
Cardo al natural
Mezcla de verduras
Setas

MENESTRA

Plato de espinaca
Patatas cocidas
-- en salsa
-- en pure
-- al gratin
Pastel para mezclar con carne o salchichas
Patatas a la maitre d'Hotel
Timbal de patata
Patatas a la vinagreta
-- a la souffles
Acelgas en paquetitos
Patatas fritas
-- Georgette
-- a la Dietrich
Esparragos a la andaluza

ENSALADAS

Ensalada de lechuga
-- de escarola
-- de pepino
-- de remolacha
-- de apio
-- mezclada
Ensalada de puntas de esparragos
Ensalada de alcachofas
-- de patatas
-- de anchoas
-- de cardo

SALSAS

Salsa mayonesa
-- vinagreta
-- de almendras con yemas
-- blanca
-- a la maitre d'Hotel
-- rubia
-- verde
-- amarilla
-- tartara
-- de tomates
-- Robert
-- espanola
-- otra

- de trufas

Salsa de champignons

- perigord

- alioli

- de crema

- para aves

- de nuez para carnes de cerdo

- roubire

- de langostinos

- de cangrejos

- mayonesa a la aspic

- remolada a la francesa

- chauxroix oscuro

Salsa chauxroix blanco

- -- amarillo

Salsa chauxroix verde

- de hierbas

HUEVOS

Huevos pasados por agua

Huevos fritos

- estrellados

- en camisa

- escalfados a la cristal palacio

- al capricho

- a la Sor Simena

- Tortola Valencia

- a la turca

- a la polinac

- con queso

- de primavera

Huevos rellenos

Otra formula

Huevos con guisantes

- con esparragos

- con tomate

- con mantequilla

- con salchichas

- con jamon

- en cubilete

- al plato

- a la americana

- a la marinera

- con queso

- para entremes

- monstruo

TORTILLAS

Tortilla espanola

- francesa

- de patatas

- de espárragos
- de alcachofas
- con guisantes
- de queso
- de leche
- de bacalao

Tortilla con picadillo

- de sesos
- con anchoas
- con merluza
- con chorizo
- a la bechamelle
- al ron
- de hierbas finas

PESCADOS

Besugo asado

Otra formula

Otra formula

Besugo frito

- en salsa

Otra formula

Besugo al minuto

- dorado

Merluza cocida

- a la vinagreta
- rebozada
- a la marinera
- con mayonesa
- en salsa española
- asada

Cola de merluza asada

Pastel de merluza

Tarta de merluza a la florentina

Bacalao a la española

- al horno
- en salsa blanca
- a la vizcaina
- en ajo arriero
- en croquetas
- disfrazado
- rebozado

Salmon asado

- con aceitunas
- frito
- al horno
- a la chambord
- a la genovesa
- con alcaparras

Salmonetes al plato

- al horno
- con tomate

Otra formula

Langostinos

- a la marinera
- a la americana

Langosta

- cocida
- en salsa

Almejas sencillas

- al minuto

Escabeche

Lamprea

Truchas

- al horno
- en salsa
- con jamon

Calamares o chipirones

- en su tinta
- rellenos

Lubina asada

- cocida

Rodaballo

- en caldo corto

Pastel de rodaballo

Lenguados fritos

- con almejas
- a la Marguery
- a la espanola
- al plato
- al gratin
- a la rusa
- a la francesa

Sardinas rebozadas

- con tomate
- rellenas
- fritas
- asadas

Pescadillas a la parrilla

- al gratin
- fritas

Truchas con limon

- a la chambord
- a la parrilla
- rellenas

Carpa a la alemana

Raya a la casera

Ranas con huevos

Frito de ranas

Otra formula

Anguila en salsa

Anguilas fritas

- asadas

Anguilas guisadas

- con tomate

-- con guisantes

Atun frito

-- asado

-- guisado

-- con tomate

Bonito con tomate

RELLENOS

Conchas rellenas

Pimientos rellenos

Huevos rellenos

Patatas rellenas

Alcachofas rellenas

Calabacines rellenos

Lomo relleno

Solomillo de cerdo relleno

Morcilla blanca o rellenos a la navarra

CONSERVAS

Tomate al natural

Receta mas practica

Tomate en pasta

-- en salmuera

Pimientos encarnados

Guisantes

Habas en vaina

Esparragos

Fritada

Melocotones

Guinda en aguardiente

Aceitunas

Pimientos en vinagre

CARNES

Carne rellena

Cordero asado

Ternera

Lomo adobado

Bola de carne

Estofado

Mechado

Carne con alcachofas

Fiambre

Cabeza

Bifteck

Chuletas asadas

Gorrinito asado

Ternera en rajas

-- con champinons

-- con alcachofas

- asada
- Tenera en fiambre
- Otra formula
- Tenera salteada
 - en bechamelle
 - a la jardinera
- Pudding de carne
- Tenera con aceitunas
- Fricandeau
- Cucuruchos
- Tenera con zanahorias
 - trufada
- Lomo de toro
- Cadera de toro
- Tenera con patatas moldeadas
 - a la alemana
 - a la catalana
 - a la italiana
 - rebozada
 - en filetes al horno
- Cola de carnero
- Batallon
- Salmigondis
- Ropa vieja
- Tenera a la Marengot
- Chuleta de primavera
 - de tenera a la rusa
- Granadinas de tenera glaseadas
- Lomo de vaca al asador
- Guisado de carnero con patatas
- Pecho de carnero asado
- Solomillos de carnero
 - con verdura
 - con champinons
 - asado
 - con picatostes
 - con setas
- Chuletas a la papillot
- Lengua a la escarlata
- Vaca estofada
- Manos de carnero en salsa
- Chuletas de tenera asadas con tomate
- Tenera asada en su jugo
- Pecho de carnero relleno
- Pierna de carnero a la campesina
- Chuletas de carnero a la parrilla
- Chuletas de cordero a la papillote
- Chuletas de cordero empanadas
- Costilla de cordero a la bechamelle
- Lengua de carnero con tomate
- Lengua de carnero en salsa
- Empanadas de toda clase de carnes

CARNES DE CERDO GUISADAS Y EN EMBUTIDOS

Tocino magro con tomate y pimiento

Lomo a la juncadella

Lonjas con cebollas

Lomo relleno

-- con bechamelle

-- con arroz

Solomillo de cerdo

-- al horno

-- relleno

Manos en salsa

-- rebozadas

-- con bechamelle

Orejas rebozadas

Manos trufadas

Pastel de hígado

Foiegras de hígado

Chuletas

Jamon frito

-- con tomate

-- con guisantes

-- con bechamelle

Jamoncillo trufado

Pastel a la italiana

Jamon en dulce para el momento

Jamon en dulce

Jamon en dulce con huevos hilados

Otra formula

Queso de cabeza de cerdo

Cabeza de jabali

Chorizo para el cocido

-- crudo

Salchichon

Salchichas

Longanizas

Butifarra

Mortadela

Morcilla blanca

Morcillas asturianas

Modo de hacer salmuera

-- de conservar el embutido

FRITOS

Sesos fritos

-- huecos

-- rebozados

-- fritos

Boladillos de patata

Bolos de patata

Bunuelos de viento

Bunuelos de bacalao

Torrijas
Chandrios
Otra formula
Empanadas
Envueltas de pechuga
Manzanas fritas

AVES Y CAZA

Pollo con tomate

- en salsa
- a la marinera
- frito
- con ostras
- asado
- al horno
- con arroz
- con zanahorias
- salteados a la Mascota
- con guisantes
- a la manchega
- a la catalana
- tiernos

Pechugas de pollo

Gallina guisada

- en pepitoria

Segunda formula

Gallina rellena

Capon

Pato

Gallina al horno

Pechugas de gallina

- de capon con trufas

Capon mechado

Gallina dorada

- en pebre

Ganso a la inglesa

- verde asado
- guisado

Pavo con aceitunas

Pavos asados y rellenos a la catalana

- asado al horno
- trufado

Pichones con aceitunas

Menudillos de pavo a la paisana

Pichones estofados a la Carolina

Pichones con champinones

Pichones en salsa

- asados
- al jerez

Faisan

Otra formula

Codornices

- con hoja de parra
- con tomate
- en salsa

Perdices asadas

- rellenas
- a la americana
- estofadas

Segunda formula

Tercera formula

Perdices escabechadas

Malvices

Chochas en salsa

- guisadas
- al horno

Becacina

Gazapos en papillotes

Conejo adobado (casero)

Pastel de liebre

Liebre a la casera

- a la francesa

Liebre en salsa

Otra formula

Conejo en pepitoria

Corzo

- pierna al horno

Cabrito asado

Becadas

Otra formula

Becadas asadas a la espanola

Conejo de monte

- pastel

Bocadillos de ave

Ropa vieja de aves

ARROZ

Arroz blanco

- con picadillo
- con jamon
- con menudillos
- con salchichas
- con pollo
- a la riojana

Arroz con langosta

- con almejas

Paella

Arroz con rinones

- de vigilia

Timbal de arroz con guisantes

PLATOS VARIADOS

Macarrones con tomates

Macarrones con leche
Canalones
Pudding de cocido
Pastel de ternera y patata
Migas
-- de Carlos IV
Criadillas guisadas
-- rebozadas
Fiambres
Sandwich
Empanadas de medio hojaldre
Modo de hacer el hojaldre
Otro hojaldre
Empanadillas de pan
Empanadillas con leche
Empanadillas con caldo de cocido
Pasteles de patata
Higado de carnero
Callos a la española
Lengua
-- a la escarlata (2 formula)
Flan de caldo
Mollejas de ternera
Rinones de carnero salteados
Rinones de cerdo o ternera
Albondigas
Croquetas

PASTELERIA Y REPOSTERIA

Bizcochos para brazo de gitano
Bizcocho sencillo
Otra formula
Bizcocho con almibar
-- de manteca
-- de canela
-- de angel
Brazo de gitano
Bizcocho de almendra
-- borracho
Cajas de bizcocho
Bizcocho para banquete
Bizcochon
Bizcochos de chocolate
-- de espuma
-- rellenos
-- con frutas
Pastel Moka
Pudding
-- de arroz
-- de frutas
-- de patatas
-- de chocolate

- de manzanas
- de castanas
- al ron
- para un te

Bizcocho para tomar el te

- de capuchinas

Rosquillas de Almagro

- fritas
- de consejo
- de S. Isidro
- de yema
- economicas

Magdalenas

Polvorones

Mantecados

Mantecados franceses

- de America
- de Viena
- de Astorga

Tarta de almendra

Torta de merengue

Roscas de almendras

Tortas de chatchigorris

Punta de Llasante

Budin

Bizcochos de limon

Flan de leche al bano maria

Flan de leche al fuego

Bunuelos de platanos

Leche frita

Bocadillos

Cuajada

Arroz con leche

Requeson

Croquetas de arroz

Sopa de postre

- de leche

- cana

Postre

Otro

Suspiros

Cafareles

Petits Choux

Saint Honore

Sopillillo de chocolate

Pastelillos de crema

Pastel relleno de dulce

POSTRE

Tortilla souffle

- de manzana
- rellena

- con dulce
- Merengues a la Chantilly
- Merengues
- Crema de almendra
- Crema de naranja
- Gelatina de crema
- Tarta de manzanas
- Pan dulce
- Sequillos
- Tocinillo de cielo
- Flan casero
 - de naranja
 - de limon
 - de avellana
 - de almendra
- Natillas
 - acarameladas
 - con bizcochos
 - de cafe
 - de chocolate
 - de te
- Galletas
 - con mantequilla
- Bollos de leche
- Medias lunas
- Monerías
- Mil hojas
- Pios nonos
- Calineta
- Huevos moles
- Ensaíadas
- Roscon
- Guirlache
- Turrón de yema
 - de cafe
 - de avellana
- Magdalenas con frutas
- Pastel de Chantilly
- Modo de hacer el Chantilly
- Bollitos al horno
- Papelitos
- Pasteles de nuez
- Patata en pastelillos al horno
- Postre de manzana
- Patelillos con manzana
- Marrón glace
- Turrón de capuchina
- Azúcar clarificada
- Modo de confitar frutas
- Bano blanco para yemas
- Yemas con bano
 - capuchinas
 - acarameladas

- de coco
- Pinones banados
- Pastillas de cafe
- Huevos moles con bizcocho
- Azucarillos
- Almendras garapinadas
- Churros
 - con huevos
- Dulce de almendra

DULCE DE FRUTAS

- Carne de membrillo
- Jalea de membrillo
- Dulce de manzana
- Mermelada de manzana
- Gelatina de manzana
- Manzana moldeada
- Pasta de manzana
- Jalea de manzana
- Dulce de naranja
- Naranjas confitadas
- Gelatina de naranja
- Dulce de limon
 - de cereza
 - de guinda
- Pasta de guinda
- Cabello de angel
- Dulce de ciruela claudia
 - de higo
- Pasta de ciruela
 - de higos
- Dulce de melocoton
- Pasta de melocoton
 - de albaricoque
- Albaricoque moldeado
- Mermelada de albaricoque
- Dulce de pera
- Mermelada de pera
- Compota de pera
 - de manzana
- Compotas de melocoton y albaricoque
- Dulce de sandia
- Sandia confitada
- Dulce de fresa
- Jalea de fresa
- Mermelada de fresa
 - de grosella
- Jalea de grosella
- Dulce de batatas
- Batatas confitadas
- Dulce de uva

Uvas confitadas
Ciruelas e higos confitados
Gelatina de uvas

HELADOS

Modo de hacerlos

Flan helado

Queso helado

Mantecado

Helado de fresa

-- de arlequin

-- de limon

-- de leche

-- de canela

-- de vainilla

-- de grosella

-- de naranja

Helado de cafe

-- de cafe con leche

-- de avellana

Mantecado con frutas

Helado de almendra

-- de coco

-- de chocolate

Mantecado de bizcocho

Helado de huevo

Biscuit de coco

Sorbete de melocoton

JARABES Y PONCHES

Jarabe de malvavisco

-- de grosella

-- de cafe

Ponche

-- de huevo

LICORES

Licor de guinda

-- de menta

Curacao

Licor de naranja

-- de fresa

Chartreuse

Otra formula

Anisete

Anisado

MODO DE SERVIR BIEN UNA COMIDA

6 menus para almuerzos

6 menus para comidas
6 menus para banquetes

RECETAS UTILES

Para el tocador
Jabon para afeitarse
Agua perfumada
Dentifrico
Agua de colonia
Para lavar la cabeza
Desinfeccion de objetos de tocador
Para los dientes
Segunda formula
Polvos dentifricos
Para los ojos
Para deshinchar los parpados
Pasta para las manos
Para las arrugas de los parpados
Para el color de la cara
Para los rostros demasiado palidos
Para las unas

RECETAS PARA LIMPIEZA

Lejia
Jabon de sebo
-- de aceite al fuego
-- -- en frio
Pasta para dar brillo a los suelos
Crema para el calzado de color
-- -- negro
Otra formula
Modo de limpiar la plata
-- -- -- los bronces
-- -- -- el marmol
-- -- -- manchas de aceite del cuero
Para limpiar objetos de hierro
-- -- muebles
-- -- franelas
Otra formula
Para limpiar aceros
-- -- manchas de tinta
-- -- cera o esperma
-- -- camas

A LAS SENORAS

A la duena del hogar se dedica este libro de cocina, ya que la primera cocinera de la casa debe ser la senora, cualquiera que sea su posicion social, si quiere tener orden y economia.

Este libro es tan completo, que no debe faltar en ninguna casa, pues con el se tiene siempre de todo.

En las poblaciones pequeñas donde solo hay uno o dos comercios poco surtidos, es indispensable, para que las amas de casa preparen, a su tiempo, toda clase de conservas; de verduras, frutas, pescados y carnes.

Aprendiendo lo que este libro enseña, en forma tan sencilla, toda despensa estará siempre provista, facilitando a su dueña la preparación de una comida improvisada; se sabrá elegir menú y cómo ha de servirse. El libro, además, le ofrece recetas para preparar todo cuanto presente a sus invitados o a sus familiares, desde los entremeses hasta los licores.

Por todo lo dicho, es recomendable este libro, como premio para los colegios y escuelas de niñas, en la seguridad de que es el mejor regalo que puede ofrecerseles.

Contiene recetas de cocina de varias regiones, toda clase de postres en repostería y pastelería, helados, licores; todas ellas de resultado práctico, y la mayor parte económicas.

Las señoras encontrarán aquí toda clase de fórmulas para la limpieza, incluso lejías y jabones.

Por eso insistimos en recomendar, como premio, este libro; pues una señorita que sale de la escuela o colegio con uno de estos ejemplares y se aficiona a leerlo y practicarlo, está en vías de ser útil a su familia, proporcionándole, sin grandes dispendios, comida sabrosa y nutritiva.

También sería del agrado de todas las madres, que en las escuelas públicas de niñas se dedicase, un día a la semana, a práctica de cocina (como se hace en los colegios particulares), pues lo necesario para ello podría incluirse en los gastos de material.

Todo cuanto se haga por hacer de la niña una mujer educada e instruida, con toda la solidez que requiere la base del edificio de la sociedad, será poco si se compara con la trascendencia que ello tiene en la vida de la familia futura.

CALDOS

CALDO SENCILLO.--Para medio kilo de carne de buey pongase un litro de agua, sal, zanahoria y puerro; cuezase una hora antes de servirlo.

CALDO ESPAÑOL.--Pongase todo como en el anterior, agregando un trozo de jamón, dos jicaras de garbanzos previamente remojados y un trozo de chorizo.

Tengase hora y media cociendo a fuego lento, y puede servirse.

CALDO DE AVE.--Cortese en trozos un ave; pongase a cocer en dos litros de agua con sal, puerro, cebolleta, zanahoria y una ramita de perejil; se espuma bien, se hace hervir despacio, y se sirve.

CALDO IMPROVISADO.--Para cien gramos de extracto de carnes o gelatinas de aves, medio litro de agua hirviendo; se disuelve bien, y se sirve.

CALDO DE LEGUMBRES Y VERDURAS.--Para cada litro de agua, una jicara de lentejas, otra de habichuelas, otra de alubias encarnadas, zanahorias, puerros, cebolletas, perejil y coliflor.

Se sazona de sal, se compone con aceite frito, despues de pasado el caldo por un tamiz. (Es propio para ninos y convalecientes).

CALDO DE CEREALES.--Para dos litros de agua echese una jicara de cebada, otra de trigo, otra de avena, otra de maiz y otra de centeno; sazonese de sal y que hierva hasta reducirse a medio litro, y antes de servirse pasenlo por un colador.

SOPAS

SOPA DE YEMAS.--Despues de batidas unas yemas, se meten al horno en un plato, y cuando esten duras se sacan y cortan a trocitos cuadraditos, y cuando esta el caldo hirviendo se echan, poniendo tambien otros cuadraditos de jamon.

SOPA DE OBISPO.--Se deshace mantequilla en una cacerola y se echa harina, moviendo sin cesar y echando despacio el caldo; se baten yemas de huevo y se van mezclando; cuando esta bien mezclado se le agrega un poco de jerez, y cuando ha hervido un ratito se echa a poquitos las claras, que se habran batido a punto de nieve y frito en pequenas porciones.

SOPA JULIANA.--Se frien en manteca puerros y cebolla picada; se van agregando patatas, nabos y zanahorias cortadas a tiritas muy finas, una hojita de hierbabuena y perejil picado; cuando todo se ha rehogado se pone repollo muy blanco a trocitos regulares, y se rehoga tambien; se sazona de sal, despues de poner el caldo necesario, y se deja hervir por lo menos tres horas.

SOPA DE HUEVO.--Se pone la sopa cortada bien fina a rehogar con manteca (si es vigilia, con aceite); se echa el caldo sazonado de sal y unas avellanas tostadas y bien molidas, y cuando esta a punto se echa un huevo por persona, y si se quiere mas finos se baten los huevos, mezclandolos bien antes de servirla.

SOPA FINA.--Con una taza de harina, leche y una yema de huevo se hace una

masa espesa y fina; se baten dos claras a punto de nieve; se mezcla todo bien; se va friendo en aceite muy caliente, se le echa el caldo hirviendo, y se sirve.

SOPA DE CROQUETA.--Hecha y fria la pasta de croqueta se toman bolitas del tamaño de un garbanzo, y rebozadas en miga de pan y huevo se frien, echandoles un buen caldo por encima al tiempo de servirse.

En lugar de la croqueta puede echarse al caldo menudillos de ave a pedacitos.

SOPA DE AJO.--Se corta sopa de pan muy fina, y en una tartera se pone al fuego para que se tueste un poco el pan; se echa el aceite necesario, que se habra frito con ajo, y cuando esta tostado se echa agua hirviendo sazónada de sal, metiendo la tartera al horno o poniendo fuego encima y debajo.

SOPA DE PASTA.--Para cada litro de caldo de cocido se pone unas dos onzas de cualquier pasta de sopa; se hace hervir un rato, se deja reposar, y se sirve.

MACARRONES.--Con caldo de cocido y en una fuente plana se ponen a cocer macarrones gruesos; cuando estan blandos se espolvorean con queso rallado y se mete un ratito al horno.

SOPA DE ALMEJAS.--Después de bien lavadas, se cuecen con agua y sal; se quitan las conchas y se echan las almejas a una cazuela donde se habra frito aceite con ajo, cebolleta, tomate y perejil; se pasa por un colador el agua donde se han cocido las almejas y se le echa arroz o rebanaditas de pan.

SOPA DE PESCADO MUY RICA.--Para cada libra de pescado, el agua necesaria a cuatro platos de sopa; el pescado, bien limpio, se pasa por harina y se frie en aceite hirviendo; después, en ese mismo aceite, se frie tomate, ajo, cebolla, pimiento y perejil bien picado; se pone a rehogar, anadiendole el pan necesario y una salsa de almendras y avellanas tostadas.

OTRA MAS FINA.--Escamado y limpio el pescado, se corta en tajadas; se pone a cocer en una cacerola con agua y sal. Se hace una mayonesa, poniendo una yema de huevo por cada plato de sopa, y cuando empieza a hervir el caldo donde se ha cocido el pescado (se habra pasado por un colador), se va incorporando la mayonesa, sin dejar de moverlo y fuera del fuego; las rebanaditas de pan han de ser muy finas.

SOPA DE QUESO.--En una cacerola con manteca de vaca se corta la cebolla muy menuda y se pone al fuego hasta que la cebolla empieza a dorarse; entonces se echa el agua necesaria para la sopa y se sazóna de sal; en otra tartera se pone una capa de rebanadas de pan, delgaditas, otra capa de queso Gruyere, otra de pan, y así sucesivamente cuantas se quieran. Se vierte por encima el caldo de la cacerola y se mete un rato al horno.

SOPA DE MARISCOS.--En una cacerola se frien en aceite, ajo, cebolla y

tomate; se echan los mariscos bien lavados y el agua necesaria para que cuezan; cuando abren se quitan las conchas y se echan rebanaditas de pan.

SOPA REAL.--Se cuecen enteras patatas buenas; despues se pelan y pasan por el prensa-pure; se prepara una bechamelle con jamon menudito, y cuando esta espesa se anaden las patatas, moviendo la pasta sin cesar con una cuchara de madera; cuando esta hecha la pasta se retira del fuego y se echan tres yemas por cada medio kilo de patatas, moviendo hasta que se incorporen bien. Se tiene hirviendo el caldo y se echa esa pasta a bolitas, hirviendo la sopa.

SOPA DE ALMENDRA.--Despues de escaldadas y peladas, cien gramos de almendras por litro de agua, se frien en aceite bien caliente y se sacan; despues se echa ajo y rebanadas de pan, y cuando estan tostadas se machacan las tres cosas en el mortero.

Se pone agua sazónada de sal; se echa la sopa cuando esta hirviendo, se mezcla lo del mortero, y se sirve.

SOPA DE ARROZ.--Se pone a cocer arroz con agua sazónada de sal; en una sartén se frie con manteca, tomate, pimienta, cebollita y unas tiritas de patata; se mezclan menudillos de pollo o gallina bien picados, jamon y chorizo, y se mezcla todo al arroz.

Cuando se ha cocido, se sirve, espolvoreandolo si se quiere con queso de Parma rallado.

SOPA LIONESA.--Para cien gramos de manteca de vaca, cien de semola fina y un litro de leche.

Se pone la manteca en una cacerola, y cuando se derrite se echa la semola; se le da un par de vueltas y se agrega la leche, azucar, un palo de canela y la corteza de medio limon rallada; se cuece a fuego lento moviendo para que no se agarre; se incorporan tres yemas de huevo, que se tendran desleidas en leche tibia, y se vierte en la soperá sobre tostadas de pan fritas en manteca.

SOPA DE PESCADO.--Se ponen a cocer merluza y cangrejos, con agua y vino blanco; se mezcla cebolla, pimienta, sal, nuez moscada, laurel y perejil. Cuando todo esta cocido se ponen los cangrejos con cuadraditos de pan tostado y se pasa el caldo; se le puede agregar tomate frito si gusta, y se sirve la merluza con salsa mayonesa, resultando dos platos.

SOPA DE VIGILIA.--Para dos huevos, cuatro cucharadas de miga de pan rallado, ajo y perejil bien picados, sal, especia y el zumo de medio limon, haciendo de todo una pasta. Se pone aceite en la sartén, y cuando esta caliente se va echando la pasta en forma de tortitas del tamaño de una o dos pesetas. Cuando se doran se sacan y se echan en una cacerola de agua caliente y sazónada de sal; se hace hervir unos minutos, y al servirla se puede ligar con dos o tres yemas bien batidas.

SOPA JULIANA PARA VIGILIA.--Se frie en aceite cebolla y ajo muy picado; cuando se dora se echa el agua necesaria para los platos de sopa que se

quiera obtener; se echan las hierbas julianas, y cuando estan cocidas se le mezclan unas yemas de huevo bien batidas, y se sirve.

SOPA JULIANA.--Se cuecen hierbas julianas (si son frescas mejor) en caldo del cocido; se pone en una cacerola uno o mas huevos duros partidos menuditos, colas de langostinos, cangrejos y unas rebanaditas de pan frito en manteca de cerdo; se vierte encima el caldo con las hierbas, y se sirve.

CONSOME DE ALMEJAS.--Para cada plato de sopa se cuecen una docena de almejas; se sacan y en el caldo se echa tomate, cebolla, puerros, perejil, laurel, hierbabuena, tomillo, sal y manteca de vaca o cerdo bien fresca. Se deja cocer un rato, se echan las almejas sacadas de las conchas y que cuezan otro poco; se prepara en una cacerola colas de cangrejos y tostaditas de pan frito con manteca. Se espesa el consome con dos o tres yemas de huevo duro machacadas en el mortero y desleidas con un poco aceite fino; se vierte en la soper, y se sirve.

CONSOME DE CARNES.--Para un kilo de carne de vaca que sea gelatinosa, media pata de ternera y un trozo de cabeza de cerdo; se hace hervir dos horas y se echa cebolla, tomate, especia, sal, laurel y se hace hervir tres horas mas; en una sarten con manteca de cerdo se frie una pechuga de gallina y se repica despues; se hace una bechamelle con semola fina en vez de harina, y se le mezcla el picado de pechuga sazonado de sal y nuez moscada; se mueve sin cesar, y cuando la pasta esta espesa se retira del fuego y se le mezclan dos yemas de huevo, dejando enfriar; despues se hacen unos trocitos como macarrones de tres centimetros, se rebozan en huevo y pan rallado y se frien; se colocan en una soper, se vierte sobre ellos el consome bien desengrasado y pasado, y se sirve. Con las carnes se hacen croquetas.

CONSOME DE AVE.--En una olla con tres litros de agua se pone en trozos una gallina, un kilo de pecho de ternera, sal, apio, puerros, azafran, nabos y zanahorias.

En una taza de caldo se deslien seis yemas de huevo bien batidas y se ponen al bano maria en un molde untado de manteca; cuando se enfria se corta a cuadraditos y se pone en una soper con menudillos de gallina y pedacitos de pan, todo frito. Se desengrasa el consome pasandolo por un tamiz muy fino al echarlo a la soper, bien caliente, y se sirve.

CONSOME JUVENAL.--Consome claro. Guarnicion: Hojas de lechuga cocidas que se rellenan de tarsa de ternera, enrolladas en forma de cigarrillos, escalfadas, momentos antes de servir, mas costrones de brioche de tres centimetros de diametro fritos y guarnecidos de pure crecy (zanahorias) reducido, napadas por encima y gratinados.

CONSOME A LA MONTMART.--Consome de ave, claro. Guarnicion: Medias lunas muy pequenas de zanahoria y nabos glaceadas, rodajas finas de morcilla de ave trufada, y lengua a la escarlata, real a la crema de guisantes, puntas de esparragos y perifollos, picado.

CONSOME MESALINA.--Consome de ave con esencia de tomate. Guarnicion:

Rinones de gallo, arroz cocido y juliana fina de pimientos frescos de España.

CONSOME A LA MARTINIÈRE.--Consome de ave, claro. Guarnición: Repollo relleno de tarsa de carne con finas hierbas, bien sazonado, forma de morcilla, breseadas; luego se cortan en rodajas finas; guisantes frescos mondados y pequeños. Diablotins (de pan) en forma cuadrada.

SOPA A LA PURÍSIMA.--Póngase una cacerola al fuego con un poco de aceite fino en el que se rehogan una cebolla y unos cuadraditos de patatas, procurando que no tomen color, un par de zanahorias, aroma de apio y una cucharada de arroz. Mojese con agua, sazónese con sal y dejese a un lado de la lumbre a que cueza bien; una vez cocido, se pasa todo por un tamiz, procurando que esta sopa no quede muy espesa. Se vuelve a pasar la sopa por un colador de pico; con ayuda de un batidor se pasa a una cacerola limpia; sazónese bien, y en el momento de servirse agreguese un poco de perifollo fresco picado muy fino.

SOPA DE OSTRAS.--En un mortero de mármol machaquense dos o tres docenas de ostras. Echese luego caldo de pescado, hirviendo. Dejese cocer por espacio de tres cuartos de hora. Friáanse aparte, con manteca, cortezones de pan en cantidad suficiente. Al retirarlos de la sartén colóquense en la sopera. Viértase en ella el caldo de ostras, y sírvase bien caliente.

SOPA DE PURE DE JUDÍAS ENCARNADAS.--Se cuecen las judías en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias y cebollas con un poco de manteca; después de cocidas se machacan en un mortero, y el zumo se pasa por tamiz, añadiéndole más caldo si estuviese muy espeso; después se echa este zumo sobre algunos pedacitos de pan frito, y cuando estén bien calados se sirven. En días de vigilia se pone caldo de pescado y aceite en vez de manteca.

SOPA DE ACEDERAS Y HUEVOS.--Póngase en una cacerola con manteca un punado grande de acederas mondadas y lavadas, picadas en pedazos; cuando estén bien rehogadas se añade la cantidad de caldo según el número de personas (dos cacillos y medio por persona), y luego que este próximo a hervir se echa el pan, dejándola a fuego lento; viértase en la sopera con un batido de yemas de huevo cuando haya de servirse.

SOPA A LA ARAGONESA.--Cocer bien un hígado de ternera. Dejarlo enfriar y rallarlo menudito. Agregarle otro tanto de queso y espolvorear la mezcla con un poco de pimienta al revolverla. Desleír en caldo claro del puchero, hacer que cueza, y a los pocos hervores banar con ello unas rebanadas de pan previamente tostadas con manteca. Colocar esta sopa entre dos fuegos hasta que se dore, y servirla.

PURES

PURE DE GARBANZOS.--Para medio kilo de garbanzos (ya remojados), un litro

de agua con la sal necesaria, cebolla, puerro y hierbas; se deja cocer hasta que esten blandos los garbanzos, y se pasa por el prensa-pure; se liga con seis huevos y cien gramos de manteca de vaca, y se sirve.

PURE DE GUI SANTES FRESCOS.--Se ponen a cocer (desgranados) en agua hirviendo, con sal, cebolla, puerro, perejil y manteca; cuando estan cocidos se pasan por el prensa-pure y se liga con yema de huevo; se vierte en la sopera bien caliente, sobre pedacitos de jamon y pan, fritos.

PURE DE LENTEJAS.--Se ponen a cocer con agua fria; cuando principian a ablandarse, se pone sal y siguen cociendo. En la sarten se frie un ajo, cebolla y tomate, y se echa todo a las lentejas; se deja hervir un poco, se pasa como los otros, y se sirve.

PURE DE JUDIAS SECAS.--Para este pure se emplea el mismo procedimiento que para el anterior.

PURE DE PATATAS.--Para cuatro platos, medio kilo de patatas cocidas con agua y sal; despues se pasa el pure, se mezcla con tres yemas de huevo y un poco de manteca de vaca y se vierte en la sopera sobre unos picatostes.

PURE DE ESPINACAS.--Se cuecen en agua hirviendo y sal; despues de limpias y picadas se pasan al agua fria, exprimiendolas, y cuando estan secas se pasan por un tamiz, cociendolas con leche y mantequilla, hasta que el pure quede en su punto.

PURE DE HABAS.--Se ponen con agua y sal a cocer habas peladas, y cuando estan cocidas se hace el pure y se compone con aceite y cebolla frita o con manteca de vaca, como mas guste.

PURE DE PATATAS AL "GRATIN".--Se cuecen con agua y sal; se pasan por el prensa-pure; se deshacen con un poco de leche, anadiendoles manteca de vaca y dos o tres yemas batidas; se pone el pure en una fuente que resista al fuego y se echa encima queso Gruyere y pan rallado; se pone en el horno hasta que tome buen color.

POTAJES

POTAJE CARMELITA.--Despues de remojados los garbanzos toda la noche con agua y sal, se lavan y ponen a cocer con agua tibia. Se frie un ajo, se tira, y en aquel mismo aceite se frie cebolla y un poco tomate, que se mezcla con los garbanzos cuando ya estan casi cocidos; un rato antes de servirlo se frie una rebanada de pan, y con yemas de huevo duro se mezcla, machaca bien en el mortero y se anade a los garbanzos.

JUDIAS ESTOFADAS.--Remojadas las judias, se ponen en una olla con agua fria, cebolla, perejil, pimenton, ajos, un poco de aceite y otro poco de

manteca, dejandolas cocer a fuego lento.

Se frie un rebanada de pan y unas cuantas judias; se aplastan y mezclan con las judias, sazonandolas bien.

JUDIAS CON CHORIZO--Cocidas y sazonadas las judias, se componen con cebolla frita y pimenton; aparte se tienen asados unos chorizos pequenitos y se meten en las alubias un rato, procurando que no se deshagan.

POTAJE DE GARBANZOS.--Se cuecen los garbanzos y se les anade coliflor; se mezcla pimenton, especias y una fritada de tomate, ajo y cebolla; se echa un poco arroz, y cuando todo esta cocido se sirve.

GARBANZOS CON ESPINACAS.--Se ponen a cocer los garbanzos con una cabeza de ajos, sal y una hoja de laurel. Aparte se cuecen las espinacas, se escurren bien y se mezclan a los garbanzos, poniendo aceite crudo; se machacan en el mortero unos garbanzos para espesar la salsa; se deja hervir un poco y se sirve. El que quiera, puede servirse un poco de vinagre.

OTRO POTAJE DE GARBANZOS.--Despues de remojados, ponganse a cocer con el agua y la sal necesarios; cuando esten cocidos se machacan en el mortero unas yemas de huevo duro y unos garbanzos; se deslie con caldo de los mismos y se compone con aceite frito y cebolla.

LENTEJAS A LA ESPANOLA.--Despues de bien limpias, se ponen a cocer con agua fria, y cuando hierven unos minutos se les quita el agua, poniendo otra fria, sal, especias, cebolla y tomate frito; se machaca una miga de pan mojada con vinagre, se mezcla, se hace hervir todo junto, y se sirve.

LENTEJAS A LA FRANCESA.--Como en las anteriores, se cambia el agua. Cuando estan cocidas y sazonadas, se escurren. Se pone manteca de vaca en una cacerola; se echa una cucharada de harina, despues las lentejas, perejil picado y un poco de vinagre.

POTAJE DE HABAS SECAS.--Se ponen a cocer en agua fria con un trozo de tocino, otro de cabeza de cerdo, sal, especias y ajo; se cuece todo, y se sirve.

GUISANTES.--Los guisantes, secos, se ponen con agua fria, sal, tocino, cebolla y perejil; despues de cocidos se tuesta harina en manteca, se echa un cazo de caldo, se deja hervir un poco, y se sirve.

COCIDO.--Para doce personas se necesitan cuatro litros de agua, que se pone con medio kilo de cebon, un buen hueso, chorizo, jamon, zanahorias, gallina, puerro, perejil, nabos y cebollas (la patata es muy buena en el cocido, pero puede suprimirse porque pone el caldo blanco y ordinario, o si se quiere, se cuece aparte); ha de cocer a fuego lento, unas cuatro horas, bien espumado y sazonado. Con unas hebras de azafran sale muy doradito.

ALUBIAS ENCARNADAS.--Se ponen a cocer con agua fria, sal, pimienta,

cebolla y un trozo de longaniza; cuando estan cocidas se componen con un poco de aceite frito con cebolla.

De esta misma manera se cuecen los arvejones y las muelas.

POTAJE "VELOUTE".--Se hace un buen consome y se cuela por un pano, a fin de que quede sin grasa ninguna; se pone a hervir y se le echa tapioca, y cuando esta bien cocido se echa despacio en la soperas sobre yemas de huevo, bien batidas previamente.

JUDIAS ENCARNADAS ESTOFADAS.--Se cuecen con tocino, jamon y cebolla; cuando estan bien cocidas se les echa un poco de manteca y de harina, perejil picado, sal y pimienta; se saltean y se humedecen con un poco de vino tinto, dejandolas cocer lo menos media hora, meneandolas a menudo. Se sirven con el jamon partido a pedacitos.

VERDURAS

ALCACHOFAS (TALLOS).--Bien limpias y cortadas a trozos se ponen en agua hirviendo, procurando meter muy pocas de una vez para que no cese de hervir; para que no sean amargas se tiene preparada otra agua hirviendo, se le cambia y entonces se sazona de sal; cuando estan cocidas se quita toda el agua y se frien en la sartén unos trocitos de jamon y chorizo, que se echan a la verdura; en aquella grasa se frie cebolla, se echa una cucharada de harina, se frie, y cuando se tuesta se vierte sobre las alcachofas, haciendolas rehogar un rato. Son exquisitas.

ACHICORIAS.--Se limpian y cortan, se ponen en agua hirviendo y sal; cuando estan cocidas, se sirven con aceite y vinagre y un poco de su caldo.

Lo mismo se ponen la lechuga y escarola cuando se quieren cocidas.

JUDIAS VERDES.--Despuntadas y lavadas se ponen a cocer con agua hirviendo y sal, hasta que esten tiernas, mezcladas con unas ruedas de cebolla; pueden servirse como ensalada, y mejor aun con una salsa de tomate bien frito.

ESPINACAS.--Lavadas y cortadas se cuecen con agua y sal; se quita el caldo y se ponen con manteca de vaca o de cerdo. Lo mismo pueden ponerse las acelgas.

HABAS VERDES.--Se cuecen con agua y sal cuando se les quita el caldo se mezclan con manteca de cerdo, tomate, cebolla, hierbabuena, salchichon y tocino, todo picadito. Lo mismo se hacen los guisantes.

COLIFLOR.--Se corta a trozos, se hierve con agua y sal; se pone a escurrir. Cuando esta seca se pone en una fuente besuguera; se espolvorea con queso de Parma; se cubre con una bechamelle y se pone a dorar al

horno.

PISTO.--Frianse tomates, calabacines, pimientos y cebollitas; cuando se ha evaporado el agua se baten unos huevos y se revuelven bien.

ZANAHORIAS.--Raspadas y cortadas a ruedas, se rehogan con manteca; se sacan a un plato, y en aquella grasa se echa cebolla muy picada; cuando esta frita se pone una cucharada de harina, y cuando se dora se echa medio litro de leche; en esta salsa se ponen las zanahorias; se sazonan de sal y acaban de cocerse, espesando la salsa con yema de huevo.

PASTEL DE COLIFLOR.--Tres cuarterones de ternera bien guisada; dos huevos bien batidos y un cogollito de coliflor; con todo se hace una pasta. Se pone en una cacerola, mitad manteca y mitad aceite, hasta cubrir el fondo de la misma; cuando esta caliente se coloca una jicara boca abajo y la pasta va echandose alrededor de la jicara, y se tiene con fuego lento arriba y abajo una media hora, hasta que esta rojo.

COLIFLOR EN SALSA BLANCA.--Limpiese y lavese bien; pongase a cocer en agua con un poco de sal y manteca, teniendo cuidado de que no se deshaga; despues de cocida se coloca en la fuente, procurando que no pierda su forma primitiva y se rocía con salsa blanca. Tambien se puede poner en la misma salsa y darle unas vueltas en el fuego; de este modo no tiene tan buena vista.

COLIFLOR FRITA.--Se tiene en adobo de sal, perejil y vinagre un pequeno rato y despues se cuece con agua y sal; se la deja escurrir bien; se reboza en un batido de huevo y se frie en aceite.

CARDOS A LA ESPANOLA.--Bien limpios y cortados a trozos, se escaldan en agua hirviendo y se lavan bien con agua fria. Se ponen a cocer con agua hirviendo lonchas de tocino y zumo de limon; cuando esta blando se quita todo el caldo; se frie aceite con ajo, se tira este y se hace la salsa con harina tostada.

HABAS A LA CASERA.--Se cuecen en agua hirviendo; se escurren y se les da unas vueltas en una cacerola con manteca y harina; anadase sal, pimienta y ajedrea picada. Al tiempo de servir las, liguense con yema de huevo.

HABAS A LA "MAITRE D'HOTEL".--Se cuecen con agua, sal y hierbas aromaticas; se saltean con manteca y perejil picado, y se sirven.

GUISANTES A LA INGLESA.--Despues de limpios se cuecen en agua hirviendo con sal y pimienta; se escurren, y sirven con trocitos de manteca fresca de vaca.

GUISANTES A LA BILBAINA.--Se cuecen con aceite crudo y cebollas; despues se echan patatas muy pequenas, y al momento de servirlos se les echa por encima aceite frito con un ajo.

GUISANTES A LA PARISIENSE.--Se ponen a cocer con manteca de vaca, sal, un poco de azucar, perejil y cebollitas nuevas; rehogue un rato; quitese el perejil y las cebollas y se traba con manteca y harina.

MENESTRA DE GUI SANTES.--Se rehogan con manteca, mezclando pedacitos de jamon frito; se anaden trozos de pechuga de ave y alcachofas; se ponen a cocer con perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente; cuando esta todo cocido se espesa la salsa con harina, y se sirve.

ACHICORIAS A LA CREMA.--Limpias y picadas se cuecen con manteca, nata y un poco de azucar y otro poco de nuez moscada; se mueven mucho para que ligue la salsa, y se sirve.

ALCACHOFAS FRITAS.--Peladas y lavadas se tienen un rato en agua fria; se escurren; se rebozan en huevo y se frien; se tienen con bastante manteca en la sarten, hasta que tomen buen color.

ACEDERAS CON HUEVOS DUROS.--Se limpian bien las hojas y se cuecen con agua y sal; cuando estan cocidas se escurren y rehogan con manteca, harina y caldo del cocido; cuando estan cocidas se ponen en la fuente, y se sirven, poniendo por encima los huevos duros, partidos a pedazos.

ESPARRAGOS AL NATURAL.--Despues de limpios y quitada la parte dura se forman "macitos", poniendolos a cocer con agua y sal; cuando estan cocidos se sirven enteros con aceite y vinagre.

CARDO AL NATURAL.--Limpio y cortado en trozos, se pone a cocer en agua hirviendo, tapandolo con un trozo de papel de estraza; cuando esta cocido se escurre y compone con aceite frito, con ajo y harina; puede servirse espolvoreado de queso de Parma.

MEZCLA DE VERDURAS.--Se ponen a cocer guisantes, puntas de esparragos, cogollitos de alcachofas y coliflor. Con manteca de vaca se frie jamon, tocino, tomate y cebolla; se mezcla todo con la verdura (escurrida); se anaden huevos batidos y se pone al bano de maria en un molde untado con manteca. Puede servirse con salsa de tomate.

SETAS.--Bien limpias se ponen a cocer con agua y sal; se escurren, y con pan rallado, toda clase de especias, ajo y perejil; se ponen en una tartera, rociandolas con jerez; se ponen al horno, y cuando estan doradas se sirven, colocandolas en una fuente sobre rebanadas de pan frito con manteca.

MENESTRA

Con agua y sal se cuecen guisantes, cogollitos de alcachofa, de lechuga, patatitas frescas y zanahoria; en una sarten con manteca se frie cebolla, ajo, tomate, jamon, chorizo, tocino, trozos de ave, y se rehoga todo con vino blanco; se mezcla con las verduras (escurridas), se tapa bien y se deja a fuego lento hasta que este en su punto.

PLATO DE ESPINACAS.--Cocidas y exprimidas se pican muy menudas; en

manteca de cerdo se frien trocitos de jamon y se sacan en aquella manteca; se rehogan las espinacas; se colocan en la fuente en que se han de servir, formando pocillos o nidos, metiendo en el hueco que forma cada uno un trocito de jamon y medio huevo duro, de modo que se vea la yema.

PATATAS COCIDAS.--Peladas y partidas a trozos se cuecen con agua y sal; cuando estan cocidas se deshacen y baten con una cucharada de manteca hasta que queden como una natilla. Se componen con aceite frito con ajo.

PATATAS EN SALSA.--Se cuecen enteras con agua y sal; se pelan y cortan a ruedas; se colocan en una fuente con salsa blanca o bechamelle; se deslie con leche y yemas de huevo, y bien caliente se vierte sobre las patatas.

PURE DE PATATAS.--Cocidas enteras se pelan y pasan por el prensa-pure. Se pone en una cacerola con manteca, sal y leche; se mezcla sin cesar y cuece a fuego lento.

PATATAS AL "GRATIN".--Se cuecen enteras, se pelan y pasan por el prensa-pure; se las incorpora yema de huevo, leche, mantequilla y sal; se bate bien, se espolvorean con queso, y en la misma fuente que se han de servir se meten al horno.

PASTEL PARA MEZCLAR CON SALCHICHAS O CARNE.--Cocidas, peladas y pasadas las patatas por el prensa-pure; se mezclan con leche y manteca de vaca; a fuego lento se mueve la pasta para que se incorpore bien; cuando se ha consumido la leche se retira la sarten y, sin parar de menearla, se mezclan los huevos necesarios; se sazona de sal, se vierte en un molde liso untado de manteca y se cuece al bano maria; se deja reposar y se sirve. Para medio kilo de patatas, cincuenta gramos de manteca y seis huevos.

PATATAS A LA "MAITRE D'HOTEL".--Se cuecen con agua y sal unas patatas enteras que sean muy pequenitas; se pelan y colocan en una fuente que resista el fuego, y antes se habra puesto en la fuente salsa a la "maitre d'hotel".

TIMBAL DE PATATA.--Cocidas en agua y sal las patatas enteras se pelan y pasan por el prensa-pure; se agrega sal, yema de huevo y mantequilla; cuando esta muy fina la pasta se agrega clara batida a punto de nieve.

Se unta con mantequilla un molde de modo que quede un hueco en el centro y se rellena con menudillos de ave, que se habran partido y frito antes, o con un picadillo de jamon y ternera, tambien frito, o con pechuga de aves; se tapa todo con pasta y se pone al horno hasta que se dore. Se sirve caliente.

PATATAS A LA VINAGRETA.--Cuezanse enteras y dejense enfriar; se pelan, cortan menuditas, redondas, y se sirven con una salsa a la vinagreta.

PATATAS "SOUFLES".--Se escogen patatas amarillas, y despues de mondadas se cortan en rodajas del espesor de una moneda de cinco pesetas y se ponen a freir en una sarten con abundante manteca de cerdo y a fuego vivo. Cuando la fritura quiera ir demasiado aprisa, se retira a un sitio

casi frio, hasta que cesa por completo la coccion y se cuece la patata por dentro; luego se vuelve a poner sobre fuego vivo, y desde este momento generalmente se empieza a hinchar. Se mueven con la espumadera a fin de que esten sueltas unas de otras, y se retiran de la fritura, poniendolas en un colador. Hagase calentar mucho la manteca y rociense con ella las patatas de vez en cuando, sirviendose de la espumadera; ya en este punto se vuelven en la sarten y quedan bien souffles. Dejense dorar un poco y sazonzense de sal.

ACELGAS EN PAQUETITOS.--Limpias y cortadas se cuecen con agua y sal; las hojas, solas, se extienden sobre la mesa y se cubren con la siguiente tarsa:

En una sarten se rehoga cebolla picada, cuadraditos de jamon, perejil, bastantes acelgas, dos huevos duros picados y un poco de caldo; se dejan rehogar, mezclando con huevo crudo, sal, y pimienta blanca. Se rellenan las hojas de acelga con tarsa, se rebozan con harina y huevo batido y se frien. Al servir estos paquetitos se rocian con la salsa que mas guste.

PATATAS FRITAS.--Cortense patatas para freir, largas y de regular grueso; frianse en aceite que no este muy fuerte, pues se secarian, quedando crudas por dentro; se espolvorean, y sirven en una fuente con servilleta.

PATATAS "GEORGETTE".--Patatas holandesas iguales y de buena forma se asan al horno. Se les hace una abertura, se vacian y se rellenan de colas de cangrejo y mayonesa.

PATATAS A LA "DIETRICH".--Como las anteriores, se vacian, reservando la capa. Se llenan de una pasta hecha con salpicon de trufas, bechamelle y queso parmesano; se tapan con su propia cubierta, y en latas se meten un cuarto de hora al horno.

ESPARRAGOS A LA ANDALUZA.--En una sarten con aceite se frien ajos y corteza de pan; se retiran apenas esten dorados, echando en el aceite las puntas de esparragos con un poco de pimenton; se ponen en una cacerola de barro, cubiertas de agua con sal y pimienta. Se machaca el pan y los ajos y unos pocos cominos; se deslie esta pasta con un poco de aceite y caldo de esparragos; mezclese todo y cuezase a fuego lento, sirviendose en la misma cacerola.

ENSALADAS

LECHUGA.--Bien limpia y picada la lechuga se sazona de sal y se pone en una ensaladera, y se sirve con aceite y vinagre.

ESCAROLA.--Partida y preparada exactamente igual que la anterior, se sirve lo mismo.

PEPINO.--Se quita la piel y parte a ruedecitas, teniendolo un buen rato

con agua y sal; quítese el agua y compongase con aceite y vinagre.

REMOLACHA.--Asadas o cocidas las remolachas, se cortan y parten a ruedecitas, sirviendolas con aceite y vinagre.

APIO.--Cortense a pedacitos las hojas blancas; sazónense de sal, y sírvase con aceite y vinagre.

MEZCLA DE ENSALADA.--Háganse con lechuga, ruedecitas de pepino, atun en escabeche y huevos duros partidos en ruedecitas, y sírvase con aceite y vinagre.

PUNTAS DE ESPARRAGOS.--Cocidas las puntas de espárragos se componen con aceite y vinagre, mezclandoles rajitas de huevo duro.

ENSALADA DE ALCACHOFAS.--Una vez cocidos con agua y sal los tallos y cabecitas más tiernas de alcachofas, se sirven con aceite y vinagre.

ENSALADA DE PATATAS.--Después de cocidas con agua y sal, se pelan y cortan a ruedecitas, componiendolas con aceite y vinagre. Sirven todas las ensaladas para adornar platos.

ANCHOAS.--Con anchoas cocidas de antemano, huevos duros partidos a ruedas y trocitos de atun en escabeche, se hace una buena ensalada, que puede componerse también con salsa mayonesa.

ENSALADA DE CARDO.--Se limpian cogollitos de cardo (las tres o cuatro hojas últimas); se les raja un poquito con el cuchillo y se cortan en trocitos poniendolos en agua un par de horas, durante las cuales se rizan; después se tira el agua y se aderezan con sal, aceite y vinagre.

SALSAS

SALSA MAYONESA.--Se bate yema de huevo, y cuando esta espesa se toma una jicara de aceite por cada yema de huevo, y sin cesar de batir la yema siempre a la misma dirección se va incorporando el aceite gota a gota; se sazona de sal y se le agrega zumo de limón. Si se quiere, se pone nata.

SALSA A LA VINAGRETA.--Se machacan en el mortero yemas de huevo; se mezclan bien con cebolla y perejil picado muy fino; se pone un momento en una cacerola con dos partes de aceite y una de vinagre; se vierte esta salsa por el pescado y se sirve. Esta salsa es para pescados cocidos.

SALSA DE ALMENDRAS CON YEMA.--Se machacan en el mortero almendras tostadas, perejil y yemas de huevo duro, se hace la salsa, y se sirve con pescados.

SALSA BLANCA.--Se rehoga con manteca una cucharada de harina; sin dejar de moverlo se añade leche y sal, y cuando esta cocida, fina y bastante

espesa, se sirve.

SALSA A LA "MAITRE D'HOTEL".--Se amasa en una cacerola cien gramos de manteca de vaca con sal, pimienta, perejil picado y zumo de limon. Se trabaja mucho, y se sirve con pescados asados.

SALSA RUBIA.--Con manteca de vaca se frie un picadillo de jamon, y dora con una cucharada de harina; se sazona de sal y pimienta; se agrega el caldo necesario y se cuece un rato.

SALSA VERDE.--Se machaca en el mortero bastante cantidad de perejil, y cuando esta hecho pasta se va incorporando aceite poco a poco, hasta que queda espeso; se sazona de sal, y se sirve.

SALSA AMARILLA.--Se cuecen huevos duros y se pican las claras muy menudas; las yemas se deshacen con una cuchara de madera y aceite, que se ira echando hilo a hilo; cuando esta bien mezclado, se pone sal, un cacito de caldo, una cucharada de vinagre, un poco de mostaza y otro de pimienta; se mezcla bien el picadillo de las claras y se saca.

SALSA TARTARA.--A una salsa mayonesa bien hecha se agrega mostaza inglesa y variantes picados.

SALSA DE TOMATES.--Se escaldan o cuecen tomates; se pasan por un tamiz y se mezcla con un picadillo de jamon frito en manteca.

SALSA "ROBERT".--Se rehoga en manteca una cucharada de harina y se anade cebolla, zanahoria, perejil, ajo, pimienta y nuez moscada; se hace hervir un rato, y al servirla se pasa por un colador.

SALSA ESPANOLA.--Se mezcla un vaso de vino blanco con otro de caldo, se echa ajo, cebolla, perejil, pimienta, sal, laurel y un par de cucharadas de aceite; se hace hervir un rato, se pasa por tamiz, y se sirve.

OTRA.--Se dora harina en manteca, se agrega caldo, y cuando esta hirviendo se echa un picadillo de jamon, perejil, cebolla y zanahoria; que hierva un ratito, y se sirve.

SALSA DE TRUFAS.--Se pican y rehogan en manteca de vaca; se echa harina tostada y caldo; se espuma y pone otro poco de manteca para que ligen.

SALSA DE CHAMPINONS.--Se cuecen en caldo; despues de bien cocidos se hace la mezcla exactamente igual que la de trufas.

SALSA PERIGORD.--Se hace una salsa de trufas, otra de champinons, se mezclan bien las dos, y se sirve.

SALSA ALIOLI.--Se hace una salsa mayonesa, untando antes el recipiente con mucho ajo.

SALSA DE CREMA.--Se rehoga una cucharada de harina en cien gramos de manteca; se echa medio vaso de leche; sin cesar de mover se echa sal, pimienta, nuez moscada, cebolla y perejil; se hace hervir hasta que este

muy fina.

SALSA PARA AVES.--En cien gramos de manteca se doran otros cien de harina; se agrega vino blanco, y cuando empieza a enfriarse se mezclan yemas de huevo bien batidas, procurando que la mezcla quede bien hecha. Se vierte sobre las aves al tiempo de servirla.

SALSA DE NUEZ PARA CARNES DE CERDO.--Se pelan y machacan unas nueces, mezclandolas con leche, y cuando ha hervido hasta reducirse a la mitad se pasa, y se sirve.

SALSA "ROUBIRE".--Se rehogan en manteca unos trocitos de jamon y cebolla; se pone un poco de pimienta inglesa y el caldo necesario; se hace hervir, se pasa por un colador y se liga con yema de huevo.

SALSA DE LANGOSTINOS.--Con agua, vino blanco, sal y cebolla se cuecen los langostinos y se dejan enfriar; se separan y mondan las colas; los cuerpos y cascarras se machacan en el mortero, disolviendolos con agua de su misma coccion, pasando todo por un colador. En manteca bien caliente se dora harina, se mezcla el jugo que haya pasado por el colador y yema de huevo cruda; se incorporan, muy picadas, las colas de los langostinos y se vierte sobre el pescado.

SALSA DE CANGREJOS.--Esta se hace igual en todo que la anterior.

SALSA MAYONESA A LA ASPIC O CON GELATINA.--Esta mayonesa se hace un momento antes de utilizarla. Se pone en una cazuela gelatina de carne o pescado, casi fria, aceite, vinagre, zumo de limon, sal, pimienta y un poco de mostaza; se coloca la cazuela encima de hielo machacado; se mueve con unas varillas hasta que empiece a trabarse; se retira del hielo y se trabaja bien hasta quedar lisa y consistente. Esta mayonesa tiene la ventaja de que aunque se cubran con anticipacion los trozos de pescado o carne no se corta teniendola en sitio fresco.

Para servir en salsera es mejor la mayonesa con yemas de huevo.

SALSA REMOLADA A LA FRANCESA.--En agua hirviendo se blanquean durante cinco minutos perejil, charlotas, pepinillos en vinagre, perifollo, estragon y alcaparras; despues de frio y escurrido en un pano, se hace una pasta en el mortero, machacando todo bien; se agrega media docena de yemas de huevos cocidos y otra media de anchoas sin espinas. Se pasa todo y se sazona de sal y dos yemas de huevo crudo.

SALSA CHAUFROIX OSCURO DE CAZA.--Las piezas de carne de caza que se han de cubrir con esta salsa han de estar cocidas y frias. Se pone al fuego en una cacerola un cuartillo de salsa espanola reducida al vino de madera, anadiendo esencia de caza y otro cuartillo de aspic. Se deja reducir a la mitad; se saca del fuego sin cesar de revolverla hasta que se enfrie; se pone la cacerola sobre nieve y se sigue moviendo hasta que este dura y con brillo. Entonces, y con un tenedor, se pasan por ella las carnes y se colocan sobre una placa untada de aceite para despegarlos con facilidad cuando esten fritos.

CHAUFROIX BLANCO PARA AVES.--Se pone al fuego un cuartillo de salsa hecha con caldo de aves y se anade otro tanto de aspic o gelatina de carne. Se deja reducir al fuego hasta que quede la mitad, concluyendo como en la salsa anterior.

CHAUFROIX AMARILLO.--Se disuelve azafran en un poco de caldo, el cual toma color amarillo bastante subido, y se anade a un chaufroix blanco de ave.

CHAUFROIX VERDE.--Se blanquean en agua cociendo durante unos minutos estragon, perejil, perifollo, alcaparras y pepinillos en vinagre. Se machaca todo bien, y pasado por un cedazo, se le incorpora a una salsa de chaufroix blanca con un poco de verde de espinacas, trabajandola y concluyendo como las demas.

SALSA DE HIERBAS.--Se rehogan en aceite, cebolla y hierbas finas; se remojan con partes iguales de caldo y vino blanco, se cuela la preparacion y anade verde de espinacas, perejil y perifollo, y se sirve con ruedas de salmon u otros pescados.

HUEVOS

HUEVOS PASADOS POR AGUA.--Pongase a hervir agua, echense los huevos, cuezanse cinco minutos, y sirvanse.

HUEVOS FRITOS.--Se pone en la sarten aceite o manteca bastante, y cuando hace humo se echa con cuidado el huevo, que se tendra sacado a una jicara; con la espumadera se echa el aceite por encima, y antes que se ponga duro se saca.

HUEVOS ESTRELLADOS.--Se pone en una cacerola agua con sal y vinagre; cuando esta hirviendo se echan los huevos con cuidado y cuando se cuajan se sacan con una espumadera; se colocan en un plato, echando sobre cada uno un poco de pimienta y zumo de limon.

HUEVOS EN CAMISA.--Hagase hervir el agua con sal, como en la formula anterior, y cuando esta en ebullicion se rompen y echan con cuidado, de modo que la yema quede bien envuelta en la clara; antes de que las yemas se pongan duras se sacan con la espumadera, echando por encima una salsa blanca.

HUEVOS ESCALFADOS A LA CRISTAL PALACIO.--En una cacerola con manteca, cien gramos de charlotas y ciento veinticinco de champinons picado muy menudo; se anade tomate picado y perejil; se sazona de sal y pimienta blanca; se mezcla bien y se conserva caliente. A los huevos escalfados se les recorta la clara y se colocan en una fuente, poniendo cada uno sobre un costron de pan recién frito. Se cubren con la mezcla, y se sirven.

HUEVOS AL CAPRICHIO.--Se prepara un arroz blanco bien sazonado, y en un

molde untado de manteca se le da forma. Se cuecen en agua y sal coles de Bruselas, y bien exprimidas se frien con manteca de vaca, ajo y perejil; se vuelca el molde, que sera de los que dejan agujero en medio, y ese agujero se rellena con las coles, poniendo huevos fritos por encima, y alrededor de la fuente un adorno de huevos duros y patatas fritas.

HUEVOS A LA SOR SIMONA.--Para cuatro comensales tomense dos moldes de flan, uno mayor que otro; el mayor se unta de mantequilla interiormente, y el pequeno al exterior; metase el pequeno dentro del otro, y se llena el hueco que dejan entre los dos de huevo batido, y rapidamente se llena el molde pequeno de agua hirviendo metiendolo al bano maria, y al horno. Cuando estan cuajados se retiran y dejan enfriar; se quita el molde pequeno, y el hueco se rellena con un revuelto de huevos, trufas picadas y queso de Parma rallado; se saca del molde, adornando la fuente con picatostes largos y el adorno que mas guste.

HUEVOS TORTOLA VALENCIA.--Se ponen a cocer con agua y sal fondos de alcachofas, higados de gallina, limon y hojas de espinacas; cuando todo esta cocido se salteara con mantequilla; en una cocotera se echan dos huevos, encima el revuelto, queso rallado y se pone a gratinar. Al momento de servirlo, se cogera una raja de naranja de las mayores, se introduce en ella el mango de la cocotera y se sirve en fuente de metal con servilleta debajo.

HUEVOS A LA TURCA.--En una sarten con manteca se frien ajos, cebollas, tomates y pimientos; cuando todo esta frito se echan los huevos, friendolos en la manteca que sobresale; bien sazonados de sal, se sirven.

HUEVOS A LA POLINAC.--Se engrasan unos moldes pequenos; se espolvorean con perejil y en cada uno se casca un huevo bien fresco, colocando todos en una cacerola que tenga agua hirviendo; se deja hervir unos minutos, y se sirven volcandolos a una fuente.

HUEVOS CON QUESO.--Se hace una costrada compuesta de queso y pan rallado, la mitad de cada cosa; se cascan los huevos sobre ella; se espolvorean de sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado y se les da color con una pala candente.

HUEVOS DE PRIMAVERA.--Con agua y sal se cuecen separadamente repollos, alcachofas, habitas tiernas, esparragos y guisantes; se rehogan en manteca despues de cocidos con tiras de jamon y de pimiento encarnado, haciendole una salsa de tomate. En una besuguera se coloca todo, se estrellan huevos encima, se espolvorea de queso y mantequilla y se meten al horno, resultando muy buen plato.

HUEVOS RELLENOS.--Se cuecen los huevos duros, se les quita la cascara y se parten por la mitad a lo largo; se rellena la clara con algo de pescado y la yema machacada, cerrando el huevo como si estuviese entero; se reboza en huevo y pan rallado y se frien.

OTRA FORMULA.--Se cuecen, pelan y parten como los anteriores; se machacan las yemas con sal, perejil y miga de pan remojada en leche; se rellenan las claras, se rebozan en huevo y pan rallado y se frien. Si es tiempo de

verduras puede mezclarse a la pasta espinacas cocidas, escurridas y fritas.

HUEVOS CON GUIANTES.--Cocidos con agua y sal los guisantes, se rehogan en aceite y cebolla frita; se ponen en el centro de una fuente, dandoles una forma bonita y alrededor se pone un huevo estrellado para cada comensal.

HUEVOS CON ESPARRAGOS.--Se cuecen enteros los esparragos con agua y sal; aparte se cuecen huevos duros y se pelan; en una fuente estrecha y larga, se colocan los esparragos con un poco de su caldo, aceite y vinagre, y alrededor de la fuente los huevos, partidos en ruedecitas.

HUEVOS CON TOMATE.--Se pone en una sartén aceite, ajo y perejil; se quita el ajo y se echa tomate rallado y la sal necesaria; cuando esta hecho se baten los huevos; se echan a la sartén moviendo sin cesar hasta que se cuajen, para que queden bien revueltos. Se sirven adornando la fuente con aceitunas y pimientos de lata.

HUEVOS CON MANTEQUILLA.--Se pone a deshacer manteca de vaca; se le incorpora leche y la sal necesaria, y cuando esta hirviendo se escalfan en ella los huevos, y se sirven.

HUEVOS CON SALCHICHAS.--En un plato que resista el horno se ponen unas salchichas fritas; se abren encima unos huevos y se meten al horno hasta que se cuajen.

HUEVOS CON JAMON.--Frianse unas magras de jamon, y en la manteca que dejan se frien los huevos y se ponen en la fuente, intercalados con el jamon, adornando la fuente con picatostes.

HUEVOS EN CUBILETE.--Se baten seis huevos, dos con claras y cuatro sin ellas; se echa media cucharada de vino blanco y una copa de leche; se vuelve a batir agregando pedacitos de jamon; se mezcla todo bien; se pone en moldes y se cuece al baño maría.

HUEVOS AL PLATO.--En un plato que resista el fuego se pone manteca; se cascan encima los huevos; se sazonan de sal; se meten al horno hasta que se cuajen, y se sirven en el mismo plato.

HUEVOS A LA AMERICANA.--Se cortan por la mitad huevos duros; se rellenan las claras con pasta de croquetas; se rebozan y frien; se colocan en una fuente, poniendo como adorno las yemas picadas.

HUEVOS A LA MARINERA.--Se cortan en ruedas los huevos duros y se ponen sobre un plato; se hace una salsa de tomate y se mezcla con perejil, vino blanco y champinons picados y cocidos; esta salsa se vierte sobre las rodajas de huevo, y se sirve.

HUEVOS CON QUESO.--Se ralla queso de Parma y se frie con jamon picado y huevos batidos; se pone en una sartén con manteca de vaca, y cuando esta caliente se echa el batido, moviendo sin cesar hasta que quede como huevo revuelto.

HUEVOS PARA ENTREMES.--Se cuecen duros y pelan; se coloca en un plato una ruedecita de chorizo con un agujero en medio o un trocito de jamon, tambien con agujero; se parte el huevo por la mitad, y derechos, de modo que se vea la yema, se coloca cada uno dentro de la ruedecita.

HUEVO MONSTRUO.--Se parte media docena de huevos, separando las yemas de las claras; en una vejiga limpia se meten las yemas bien batidas; se tapa y se mete en agua hirviendo hasta que queden duras las yemas; se saca y deja enfriar. Con cuidado se rompe la vejiga, y en otra parte se echan las claras batidas, colocando en medio las yemas ya cuajadas. Se vuelve a cocer; cuando han cuajado las claras se rompe la vejiga, quedando el huevo hecho. Se corta a ruedas, y se sirve con salsa de aves.

TORTILLAS

TORTILLA ESPANOLA.--Se baten los huevos que se quieran, y en una sarten con aceite o manteca caliente se hace la tortilla.

TORTILLA FRANCESA.--Batanse muy poco los huevos; sazonense de sal y perejil picado, echando una cucharadita de leche por cada huevo. Pongase en una sarten muy poca manteca, y cuando esta caliente se echa el batido, moviendolo mucho; cuando se hace de un lado, se hace de otro, se dobla, y se sirve.

TORTILLA DE PATATAS.--Se frien patatas muy picadas; se baten aparte los huevos necesarios, se echan sobre las patatas y se hace la tortilla.

TORTILLA DE ESPARRAGOS.--Cuezanse con agua y sal cabecitas de esparragos; bien escurridos se mezclan a los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE ALCACHOFAS.--Se cuecen con agua y sal cabecitas muy pequenas de alcachofas; se escurren; se mezclan con los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON GUI SANTES.--Con agua y sal se cuecen los guisantes; se escurren; se refrien en manteca caliente; se echan por encima los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE QUESO.--Se frie jamon picado; se ralla queso de Parma; se mezcla con huevos batidos, y en manteca de vaca bien caliente se hace la tortilla.

TORTILLA DE LECHE.--Batanse unos huevos, pongase un poco de harina por cada uno y media jicara de leche; mezclese bien y hagase la tortilla.

TORTILLA CON BACALAO.--Bien deshecho y desalado el bacalao, se mezcla con los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON PICADILLO.--Se frie picadillo de ternera y jamon; se mezcla con huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE SESOS.--Limpiese el seso de la telilla que lo cubre; cuezase poniendo en el agua sal, vinagre, perejil y cebolla; se saca; despues de cocido se corta en trocitos, se ponen con unos huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON ANCHOAS.--Despues de cocidas las anchoas se echan a los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON MERLUZA.--La merluza, cocida o frita; se hace la tortilla como en las anteriores. Lo mismo puede echarse en los huevos batidos carne de colas de cangrejos o langostinos, y si se quiere que la tortilla sea de jamon se echan trocitos de jamon frito antes.

TORTILLA CON CHORIZO.--Se frien unas ruedecitas de chorizo o longaniza, y se saca a un plato; aparte se baten los huevos, se mezclan al batido el chorizo frito y se hace la tortilla.

TORTILLA A LA BECHAMELLE.--Se hace una bechamelle espesa; se tiene preparado un picadillo de pechugas de ave y jamon; se toma un poco de este picadillo, envolviendolo en bechamelle bien caliente, formando una croqueta delgadita.

Se baten los huevos necesarios; se echan a la sarten como para una tortilla, que sirve para envolver la croqueta, que se envolvera rapidamente, y cuando se dora van colocandose en una fuente con una servilleta, espolvoreandolas de azucar y canela. Son exquisitas.

TORTILLA AL RON.--Se baten las claras separadas de las yemas; se unen y echa un poco de azucar; se ralla cascara de limon y se hace la tortilla; se espolvorea azucar en una fuente; se echa encima la tortilla; se dora con la pala candente; se riega con ron, se le da fuego, y se sirve.

TORTILLA DE HIERBAS FINAS.--Partanse en una cacerola seis u ocho huevos, sazonense con sal, anadiendo hierbas finas bien picadas y un poco de agua o leche, batiendolo todo junto; asi preparados los huevos, se vierten en una sarten que contenga un poco de manteca bien caliente. En el momento que cuajen se coge la sarten por el mango, se da un impulso horizontal de frente, extendiendo el brazo, y al recogerlo otro impulso hacia arriba, de manera que quede doblada; se sirve dorada y humeante sobre una fuente.

PESCADOS

BESUGO ASADO.--Escamado y limpio se le echa por encima sal, aceite y vino de Rioja, se forma una pasta con pan molido, ajo y perejil picado y un poco aceite, se cubre el besugo con esa pasta y en la besuguera se mete al horno.

OTRA FORMULA.--Se escama y limpia, se le hacen unos cortes sesgados y se mete en cada uno una raja de limon, se dora en la sartén perejil y cebolla picados, se echa pan molido y caldo, se vierte sobre el besugo y se mete al horno.

OTRA FORMULA.--Escamado y limpio se sazona de sal y pone a escurrir; se le hacen los cortes y meten las rajadas de limon, se unta bien de aceite fino y se pone a asar dando vueltas a menudo. Si se quiere comer frio se adorna la fuente con huevos duros, aceitunas o ensalada de escarola.

BESUGO FRITO.--Limpiese bien, cortese a rajadas, se sazona de sal y se frie en aceite bien caliente; al servirlo se le echa zumo de limon.

BESUGO EN SALSAS.--En una besuguera se pone aceite, vino blanco, un poco de manteca, ajo, perejil, cebolla, pimenton y agua o caldo; encima se coloca el besugo sazonado de sal, y se pone tambien el higado del mismo; cuando esta hecho a fuego lento, se machaca en el mortero el higado y una rebanada de pan frito, se pasa la salsa y se pone un rato al horno.

OTRA FORMULA.--Limpio y sazonado de sal se envuelve en un pano y se pone a cocer con agua, perejil, cebolla y vinagre. Despues de cocido se saca a una besuguera; en una sartén con aceite se frie un ajo, se quita y se echa harina, pimenton, agua y vinagre y se echa todo al besugo, y despues de hervir un rato, se sirve.

OTRA FORMULA.--Se limpia y corta en trozos, se untan de harina, se frien y se van colocando en una cazuela de barro; en la misma sartén se dora harina, se echa agua y se vierte todo sobre el besugo; en el mortero se machaca un diente de ajo, perejil y almendras tostadas, se deslie con agua, se vierte sobre el besugo, se hace hervir y se saca.

BESUGO AL MINUTO.--Despues de limpio se coloca en la besuguera y se le echa agua hirviendo; despues de cocido se le quita casi toda el agua y se echa aceite frito con ajo y zumo de limon; se sirve con salsa verde.

DORADA.--La dorada puede hacerse con todas las formulas escritas para besugo.

MERLUZA COCIDA.--Cocida con agua y sal se sirve con salsa verde.

MERLUZA A LA VINAGRETA.--Cuezase un trozo de merluza con agua, sal, zanahoria, perejil, puerro, cebolla y vinagre, procurando quede bien cubierta; a la media hora de estar hirviendo se coloca en la fuente que se ha de servir, cubriendola con una salsa a la vinagreta, adornando la fuente con patatas moldeadas o cocidas al vapor.

MERLUZA REBOZADA.--Preparada en rajadas la merluza y sazonadas estas de sal, se untan en harina y huevo batido, se frien en aceite bien caliente, y al servir las se les echa zumo de limon.

MERLUZA A LA MARINERA.--Limpio y sazonado un trozo de merluza, se cuece con todas las hierbas como a la vinagreta; por separado se frie cebolla y

harina y se anade pimienta, perejil y agua de la que ha servido para cocer la merluza. Cuando se ha de servir, se vierte la salsa por encima.

MERLUZA CON MAYONESA.--Limpia y escurrida, despues de echar la sal, una cola de merluza, se cuece a fuego lento; se saca del agua y se escurre bien, poniendola en la fuente en que se ha de servir; cuando se enfria se cubre con salsa mayonesa y se guarnece la fuente con huevos duros, aceitunas y pimientos de lata.

MERLUZA EN SALSA ESPANOLA.--Se pone en una tartera la misma cantidad de mantequilla que de aceite, cebolla, pan rallado, pedacitos de jamon, jerez, zumo de limon y caldo. Se coloca la merluza, se echa la salsa por encima y se pone a dorar.

MERLUZA ASADA.--Limpia y sazonada de sal se cubre con pan rallado, perejil y ajo; se coloca en una fuente que resista el horno, y bien rociada de aceite y zumo de limon se pone a asar.

COLA DE MERLUZA ASADA.--Se pone en una tartera larga, se echa por encima perejil y queso rallado, zumo de limon y jerez, metiendola al horno hasta que este hecha.

PASTEL DE MERLUZA.--Se toma medio kilo de merluza fresca, se quitan las espinas y la piel y se pica. Se frie un cuarto de lata de tomate, se pasa por un pasador y se rehoga en el la merluza. Se baten tres huevos enteros, se mezcla bien con la merluza, y en un molde se mete al horno hasta que se dore, sirviendose con salsa mayonesa.

TARTA DE MERLUZA A LA FLORENTINA.--Se hace una pasta de hojaldre fina con manteca de vaca y harina; en una sarten se frie cebolla, ajo, perejil y espinacas (cocidas antes), sal, pimienta blanca, vino blanco y un poco de harina; se saltea y se incorporan dos o tres huevos duros picados y algo de caldo, que resulte espeso y sazonado de sal. Se preparan aparte filetes de merluza sin espinas ni piel. Para formar la tarta se estira el hojaldre y se corta una circunferencia, se unta el borde de huevo batido, colocando encima todo alrededor una cinta de hojaldre y una capa de la pasta de verduras, encima los filetes, encima otra capa de verduras, cubriendola con pedacitos de huevo duro y queso rallado. Se adorna por encima del relleno con cinta de pasta de hojaldre; por el borde se colocan triangulos de hojaldre, se untan de huevo y se cuece al horno.

BACALAO A LA ESPANOLA.--Se toma medio kilo de bacalao, y limpio de piel y espinas, se hierva diez minutos. Se tiene preparada una salsa de ajo, perejil, una miga de pan mojada en vinagre, y un poco de aceite, todo eso se va echando sobre dos yemas de huevo batidas, y esa salsa se vierte sobre el bacalao, y al servirle se guarnece la fuente.

BACALAO AL HORNO.--Cortado a trozos despues de remojado y limpio, se cuece unos momentos y se pone a escurrir. Aparte y en aceite muy caliente, se frie cebolla y medio kilo de tomate. En una besuguera se pone una capa de tiras de pimientos asados, otra de tomate, otra de bacalao, y asi sucesivamente, procurando que la ultima sea tomate. Se mete al horno, y se sirve en la misma besuguera.

BACALAO EN SALSA BLANCA.--Pongase a rajadas despues de desalado y sin espinas, frianse; y cuando esta dorado se pone en una besuguera y se echa encima una salsa blanca, y se mete al horno. En lugar de la salsa blanca puede ponerse en la besuguera, alternando con el bacalao, cebolla, perejil y salsa de tomate, aceite y vino blanco, metiendolo tambien al horno.

BACALAO A LA VIZCAINA.--Cortado el bacalao en trozos regulares, se pone a remojar un dia antes de hacerlo, cuidando de cambiar el agua; cuando esta desalado se cuece unos minutos y se escurre bien. Cuando esta frio se le quitan las espinas y la piel y se frie. Se frie cebolla, tomate y pimientos secos, y se mezcla con el bacalao. Se hace una salsa con agua y pan tostado y molido, se echa sobre el bacalao, y despues de hervir un poco, se sirve.

BACALAO EN AJOARRIERO.--Se deshace menudito, y despues de desalado se pone aceite con bastantes dientes de ajo chafados; cuando estan dorados se tiran y se echa en la sarten tomate; cuando esta frito se agregan unas tiras de pimientos encarnados; se mezcla el bacalao bien exprimido, se mezcla un huevo batido, se revuelve bien, y se sirve.

CROQUETAS DE BACALAO.--Deshecho y desalado se frie, se mezcla una bechamelle muy cocida y se espesa, dejandolo a enfriar en una fuente plana, y haciendo las croquetas lo mismo que todas; envolviendo en pan molido, en huevo y en pan otra vez.

BACALAO DISFRAZADO.--Despues de hecha la pasta como para las croquetas, se prepara aparte con harina y huevos, como la envoltura para los sesos, huecos, y en lugar de meter unos trocitos de sesos en la cucharada, se mete un trocito como de croqueta y se frie. Estos fritos son riquisimos.

BACALAO REBOZADO.--Puesto a remojar veinticuatro horas en trozos regulares, se cambia el agua dos o tres veces, y despues se secan bien los trozos y se rebozan con harina y huevo. Se sirve en seguida.

SALMON ASADO.--Limpio y cortado en ruedecitas el salmon, se sazona de sal, y bien untado de manteca de vaca o aceite, se pone en la parrilla y se asa.

SALMON CON ACEITUNAS.--El salmon, como quiera que se condimente, nunca debe lavarse, sino frotarlo bien con un pano; despues de limpio se coloca en una cacerola el trozo de salmon con aceitunas deshuesadas, perejil y cebolla, todo muy picado; se anade algun grano de pimienta, aceite, vinagre y un poco de manteca o mantequilla; se mete al horno como un cuarto de hora, y cuando se ve que esta a punto se saca el salmon y se pone en la fuente con huevo duro picadito, por encima. Se sirven estos dos guisos con una salsa tartara o amarilla.

SALMON FRITO.--Se prepara a ruedecitas, se sazona de sal y se frie en aceite muy caliente.

SALMON AL HORNO.--Se prepara lo mismo que el asado, pero en vez de

ponerlo en parrilla se mete al horno en una cacerola; aparte se sirve una salsa mayonesa.

SALMON A LA CHAMBORD.--Cuando este cocido el salmon, a medio caldo, se escurre bien y se echa en una fuente de porcelana que resista a la lumbre, cubriendole con lonchas de ternera y tocino muy delgadas, ruedas de trufas y setas.

Se colocan alrededor, para adornar la fuente, albondigas de pechuga de ave y cangrejos, se mete la fuente en el horno durante cinco minutos, y luego se aparta hasta el momento de servir.

SALMON A LA GENOVESA.--Cuezase una rueda de salmon en vino tinto y caldo, igual cantidad de uno que de otro; anadanse setas, perejil picado, especias, sal y nuez moscada en polvo, y cuando este cocido se retira, anadiendo al que esta en la cacerola un trozo de manteca mezclado con harina; se reduce todo despues de haber pasado por tamiz; cuando esta en su punto se echa el salmon encima, y se sirve.

SALMON CON ALCAPARRAS.--Se parte en rajas un trozo de salmon; luego se marinan con aceite, perejil, cebolletas bien picadas, sal y pimienta; cada raja se envuelve despues en papel y se tuesta a la parrilla. Luego se le quita el papel y se pone en la fuente, en la que debe echarse una salsa blanca de alcaparras.

SALMONETES AL PLATO.--Se escaman y sazonan los salmonetes; se adorna el fondo de una fuente al "gratin" con cebolla picada; se ponen encima los salmonetes, se rocian con aceite, se espolvorean con pan rallado y perejil picado, se ponen quince minutos al horno a fuego lento, se les echa unas gotas de limon, y se sirven.

SALMONETES AL HORNO.--Limpios y sazonados se ponen en una cacerola con cebolla muy picada y aceite, zumo de limon y vino blanco y un poquito de agua; se pone una capita de pan molido y unos pedacitos de mantequilla, se meten al horno, y cuando esten en su punto, se sirven.

SALMONETES CON TOMATE.--Se preparan y limpian como todos; se frien aparte, se hace una salsa de tomate, se vierte sobre el salmonete, se hierve un poco todo junto, y se sirve.

OTRA FORMULA.--Limpios y sazonados se colocan en una besuguera; se cubren con salsa de tomate, pan molido y perejil, se riegan con aceite fino y mantequilla, se ponen al horno hasta que se hallen en su punto.

LANGOSTINOS.--Se cuecen los langostinos, y cuando estan frios se colocan en una fuente y se adorna esta con huevos duros y aceitunas, y se sirven con salsa mayonesa, vinagreta o la que se quiera.

LANGOSTINOS A LA MARINERA (CADIZ).--Se lavan perfectamente, se les quitan todas las conchas y patas, quedando solo la carne en limpio. Se colocan en un plato. En una cazuela se frie aceite, ajos picados, laurel, cebolla y perejil; cuando este a medio enfriar echese una cucharada de pimiento molido, frito este, los langostinos y una copa de vino blanco; se tapa

bien y se pone a fuego lento, sazonandolo y agregandole un poco de agua caliente, procurando que la salsa no lo cubra. Veinte minutos seran suficientes para que se cuezan.

LANGOSTINOS A LA AMERICANA.--Cortar en trozos la carne de una langosta fresca y hacerlos saltar en la sarten a buena lumbre, en aceite con cebollas y charlotas picadas. Agregar a los pocos minutos medio vasito de conac y otro medio vasito al breve rato con una cucharada de pure de tomate, tres o cuatro de salsa espanola (de vigilia), una pizca de pimienta de Cayena y un ramito compuesto. Hacer que se reduzca la salsa a lumbre viva. Servir inmediatamente.

LANGOSTA.--Lo mismo entera que cortada a pedacitos o ruedas, se mete en agua hirviendo unos minutos, cuidando de quitar bien la veta y que no pierda el jugo. Aparte se rehoga en aceite o manteca de vaca zanahoria y cebolla, se une a la langosta, poniendo todo en una cacerola con una copa de jerez, se tapa bien y se hace cocer; a la mitad de la coccion se agrega el caldo necesario para terminar de cocer.

Cuando la langosta esta cocida se pone en la fuente, sirviendose con mayonesa, salsa verde o como mas guste.

LANGOSTA COCIDA.--En una olla se pone agua y sal; cuando empieza a hervir se pone la langosta bien atada, dejandola hervir media hora; se saca y deja enfriar, quitandole la concha y veta, preparandola a ronchas en una fuente y cubriendo esta con mayonesa o poniendola en una salsera.

LANGOSTA EN SALSA.--Sin quitarle la concha se corta a pedazos una langosta, se le quita la veta, cuidando no pierda el jugo, se hace una mezcla con cebolla, ajo y perejil, todo muy picado, se anade queso Gruyere o de Parma. Se coloca en una cacerola una capa de la mezcla, otra de langosta, anadiendo pimenton, nuez moscada, pimienta inglesa, vino blanco y aceite, se pone a fuego lento, y cuando este a punto, se sirve.

ALMEJAS SENCILLAS.--Las almejas se lavan siempre con bastante agua, hasta conseguir que suelten bien toda la arena; una vez limpias se frien con pimenton molido y cebolla picada, y cuando han abierto, se sirven.

ALMEJAS AL MINUTO.--Al tiempo de ir a servir las almejas, se ponen en una cacerola, despues de bien limpias, con aceite o manteca de vaca muy caliente, zanahorias y cebolla; cuando han abierto se riegan con zumo de limon, y se sirven en seguida.

ESCABECHE.--Para escabechar cualquier pescado se frie entero o a rajadas, segun sea, y se coloca en una olla de barro; en el aceite que se ha frito se frien cabezas de ajo y perejil, se machacan en el mortero, se agrega pimienton molido y vinagre, se mezcla bien todo, se pone al barril y se cubre de buen vinagre de vino.

LAMPREA.--La lamprea tiene que lavarse muy bien con varias aguas y abrirla por debajo de la cabeza, haciendole unas rajadas para sacarle la tripa, cuidando de recoger la sangre y ponerla en la misma cacerola que la lamprea, con sal, vino blanco (un vasito), una jicara de aceite,

cebolla bastante y el hígado de la lamprea; se pone un papel de estraza al taparla, cociendo unas dos horas; el hígado y la cebolla se aplastan y pasan por un colador para espesar la salsa.

TRUCHAS.--La trucha se cuece como los demás pescados cocidos, poniéndola después con salsa verde, vinagreta o mayonesa.

TRUCHAS AL HORNO.--En una cacerola se colocan las truchas, haciéndoles unas cortaduras al sesgo e introduciendo en cada una de estas una rajita de limón; se agrega caldo o agua, aceite y pan rallado, perejil picado y mantequilla, y se meten al horno.

TRUCHAS EN SALSA.--Se ponen después de limpias las truchas con pimienta inglesa y sal; se colocan en una besuguera; en aceite bien caliente se echa cebolla, un manojito de hierbas; con mantequilla, se tienen un ratito al horno, y al servir las se rocían con zumo de limón.

TRUCHAS CON JAMÓN.--En aceite fino se frien un poco unas magras, se sacan, y en aquella grasa se frien truchas después de limpias, se sacan, haciendo en aquel aceite una salsa de pasta de tomate; se sirve, poniendo las truchas a lo largo en una fuente, alrededor las magras, y todo ello rociándolo con la salsa de tomate.

CALAMARES o CHIPIRONES.--Hay que distinguir bien los calamares de las jibias, y poner los calamares cuando son pequeños en su tinta, y cuando son grandes, rellenos y en salsa.

EN SU TINTA.--Se les quita la cabeza y la bolsita que contiene la tinta, metiéndola en una jicara, aprovechando las barbas, antenas y películas para picarlas; se les quita la espina larga y se cortan en pedazos, friéndolos, así como el picado, y colocando todo en una cacerola; en el mismo aceite se frie una cebolla picada, se tuesta harina, se deshace con caldo y se echa a los calamares, se deshace la tinta con un poquito de caldo, y se vierte sobre los calamares.

CALAMARES RELLENOS.--Se lavan bien y preparan como los anteriores; al picado de antenas y demás se agrega cebolla y jamón; con este picadillo se rellenan y da un punto, y se atraviesa la parte de arriba con un palillo de dientes o algo análogo; el objeto es que no se salga el relleno.

Después se frien en aceite y se colocan en una cacerola, echándoles otro poquito de cebolla dorada y caldo suficiente para que cuezan. Puede ponerse una salsa de tomate, aunque para calamares lo mejor es su tinta.

LUBINA ASADA.--Limpia y sazonada se pone en una cacerola con pimienta inglesa y mantequilla, metiéndola al horno; a medio asar se saca, se pone bien por encima perejil picado y se riega con zumo de limón, poniéndola otra vez al horno hasta que termine de hacerse; al servirla estará bien con huevo duro y muy picado.

LUBINA COCIDA.--Limpia y sazonada se cuece, pudiendo servirla con salsa mayonesa, y mejor todavía con salsa a la vinagreta.

RODABALLO.--Si son pequenos estos pescados se sirven fritos y asados; siempre hay que lavarlos, limpiarlos y desbarbarlos con mucho cuidado; se les abre el dorso de la cabeza a la extremidad y se quita la espina sin estropear la carne; se colocan en un plato con sal, pimienta, perejil en rama, tomillo, laurel, aceite fino y jugo de limon; se da vuelta a menudo con este aderezo, y antes de ponerlos a cocer se dejan escurrir media hora.

Para servirlos fritos se rebozan en harina, huevo batido y miga de pan, friendolos hasta que esten dorados. Cuando son asados se unta bien con aceite la parrilla, poniendola sobre fuego bastante vivo; se les da vuelta con cuidado para que no se estropeen; la parrilla se unta segunda vez y cuando estan a punto se colocan en una fuente con salsa de tomate.

RODABALLO EN CALDO CORTO.--Despues de quitadas las agallas, se le hace una abertura en el vientre por el lado negro, y quitense las tripas de dicho lado; por medio de una incision que se le hace en el lomo, se le saca un nudo de la espina dorsal y se le cortan las demas espinas transversales que se puedan; cosasele la boca con una aguja y frotese con zumo de limon.

En seguida se pone en una cacerola a proposito; se cuece en agua ligeramente salada; se espuma y anaden uno o dos litros de leche; se hace hervir en buen fuego, que se ira cubriendo poco a poco, cuidando que no hierva a borbotones, porque se haria pedazos cuando estuviese cocido.

Se escurre un cuarto de hora antes de servirlo; se le descose la boca; se pone sobre una tabla cubierta con una servilleta; se guarnecen las partes defectuosas con perejil en rama, y se sirve, sea con una salsa blanca de alcaparras o anchoas en la salsa o simplemente con aceite y vinagre.

PASTEL DE RODABALLO.--Se limpia el pescado; se deja cocer a medias; se sazona y echa hierbas finas; se pone en la pasta con manteca fresca, yemas de huevos duros y cebollas picadas; se cierra la pasta y se pone al horno.

LENGUADOS FRITOS.--Se limpian y envuelven en huevo y pan molido, si no, en harina solo, friendolos en cualquiera de los dos casos en aceite muy caliente.

Para esto se emplean los lenguados pequenitos.

LENGUADOS CON ALMEJAS.--Despues de limpio un lenguado se le quita la piel, se reboza con pan molido y huevo y se frie. Aparte se ponen almejas bien limpias a cocer, y cuando han abierto se rellenan las conchas con un picadillo de jamon, perejil y pan tostado y molido; este picadillo se frie primero. Se coloca el lenguado en una besuguera con su jugo, se ponen las conchas alrededor, y se sirve en la misma. Puede ponerse un poco, al horno.

LENGUADOS A LA MARGUERY.--Se deshacen dos onzas de mantequilla buena. Anadase una cucharilla de postre de harina de arroz. Mezclese. En seguida

echese una taza (de las de te) de leche no cocida. Muevase hasta que se forme una crema. Luego se ponen en esta salsa almejas, una docena de ostras y de langostinos. Cuando se hayan mondado o limpiado los langostinos se cuecen las cabezas y colas, y pongase un poco de esta agua asi como de las ostras y almejas en la salsa. Mezclese todo ello, y cuando los filetes de lenguado esten cocidos, sirvase en una fuente, esparciendo la salsa por encima.

LENGUADO A LA ESPANOLA.--Limpios y sin espinas, se cortan en filetes, se ponen en una besuguera con caldo y manteca de vaca; cuando estan a medio hacer, se les echa una salsa de tomate y champinons cocidos y pelados, y si no, tomate solo.

LENGUADO AL PLATO.--Se unta con manteca un plato que resista al fuego, y se espolvorea con cebollas y setas picadas; se ponen encima dos lenguados limpios sin piel negra y abiertos por un lado, uno junto a otro; se echa medio vaso de vino blanco, dos cucharadas de caldo, setas picadas, pan rallado y un poco de manteca derretida.

Se coloca el plato en el horno a fuego moderado; diez y ocho o veinte minutos bastan. Servirlo en el mismo plato.

LENGUADOS AL "GRATIN".--Una vez limpio el lenguado, se le despoja de la piel negra y se le echa sal fina, colocandolo en una cacerola alargada y plana; cubrase con pan molido, perejil picado y queso de Gruyere rallado, con los cuales se habra hecho una mezcla, y sobre esta se pone mantequilla; rieguese con aceite fino y zumo de limon y tengasele en el horno diez minutos. Al tiempo de servirlo anadasele un poquito de caldo.

LENGUADO A LA RUSA.--Se limpian los lenguados, despojandolos de la piel negra, se salan y colocan en la misma vasija en que han de servirse a la mesa.

Se hace una salsa con harina, manteca y leche (una bechamelle fina); se vierte sobre el lenguado y se guarnece con langostinos y almejas, cociendolo todo luego a horno suave.

LENGUADO A LA FRANCESA.--El lenguado, despues de limpio, se adereza con sal fina y pimienta inglesa (esta en reducida cantidad) y se coloca en una cacerola alargada y un poquito honda. Se frien unas rajitas finas de cebolla y se agregan al pescado con un poquito de aceite; ponganse unas variantes picadas, perejil y alcaparras tambien picadas y un poquito de mantequilla; tengase al horno quince minutos, rociandolo con limon al tiempo de servirlo, y, si estuviese seco, anadase caldo.

SARDINAS REBOZADAS.--Despues de limpias se dejan abiertas y se rebozan con harina y huevo o con pan molido, huevo y pan otra vez.

SARDINAS CON TOMATE.--Limpias y preparadas como las anteriores, se ponen por capas, una de sardinas, otra de tomate, hecho con perejil y cebolla, cociendo a fuego muy lento.

SARDINAS RELLENAS.--Despues de limpias se rellenan con pan molido,

cebolla picada y huevo batido; se ponen en una cacerola con tomate y se hacen como las anteriores.

SARDINAS FRITAS.--Lavense bien las sardinas, quiteseles la cabeza y sazónense de sal fina; sequense con un pano y friense.

SARDINAS ASADAS.--Se les quita la cabeza y la espina, se envuelven en hoja de parra y se asan.

PESCADILLAS A LA PARRILLA.--Se les hace unas ligeras incisiones y se escabechan con aceite, perejil, cebollino, charlotas picadas, sal y pimienta.

Se ponen en la parrilla a un fuego fuerte, rociandolas con el resto del escabeche. Cuando estan en punto se sirven con salsa blanca de alcaparras.

PESCADILLAS AL "GRATIN".--Vacíense, raspense, lavense y enjuguense. Hagaseles unas incisiones y sazónense con sal; untense con manteca una cacerola plana, echando un fondo de cebolla, setas y perejil picados; unas cucharadas de jugo concentrado frio. Agreguense las pescadillas, cubriendolas tambien de cebollas, setas, perejil picado, y luego, con miga de pan rallado. Sazónense con sal, rocíese con manteca, mojese con un poco de vino blanco. Hagase hervir y cocer quince minutos al horno o entre dos fuegos. Sirvase caliente.

PESCADILLAS FRITAS.--Limpiense bien cuatro o cinco pescadillas, quitando las tripas, dejandoles el higado; deseles cuatro o cinco ligeros cortes en cada lado; hecho esto, se rebozan con harina, se frien sobre fuego vivo, y se sirven encima de una servilleta doblada y adornada de perejil en rama, espolvoreandola con sal.

TRUCHAS CON LIMON.--Echense en agua caliente despues de limpias y se dejan hasta que esten cocidas; luego se sacan y rocian con zumo de limon y un poco de pimienta. Se sirven adornadas con rajitas de limon.

TRUCHAS A LA "CHAMBORD".--Despues de limpias, se les quita la piel por un lado y se mezclan con tocino y trufas cocidas; se colocan en una fuente al "gratin" guarneciendo el fondo con verduras cortadas delgadas; se rocía con manteca, se sazóna, se cubre con lonchas de tocino, se moja con vino tinto y se pone a cocer al horno.

Se prepara una guarnicion de trufas y setas cocidas, que se pone aparte. Se hace una salsa con el cocimiento de la trucha; se coloca esta sobre la fuente, adornandola con cangrejos, trufas y setas picadas, echando un poco de salsa por encima, y lo demas en la salsera.

TRUCHAS A LA PARRILLA.--Tomemos dos truchas de mediano tamaño, que esten bien frescas; vacíense por las agallas; cortense por ambos costados trazando varias líneas desde el lomo al vientre, sazónense, untense de aceite, coloquense sobre la parrilla una al lado de otra, sin tocarse; asense a buen fuego, volviendolas oportunamente; coloquense sobre un plato caliente y aderecense con salsa mayonesa.

TRUCHAS RELLENAS.--Lavados y limpios cuatro pescados de igual tamaño, se escurren bien y se llena el tronco con una especie de albondiguilla preparada con carne de carpa, trufas o criadillas de tierra y setas; se atan las cabezas de las truchas y se cuecen estas en medio caldo. Terminada la cocción se sacan aquellas, se ponen a escurrir, se preparan dos veces huevo, se frien hasta conseguir que adquieran buen color, y se sirven con salsa de tomate.

CARPA A LA ALEMANA.--En una cacerola se pone la carpa bien limpia y escamada con sal, pimienta, especia y cebollas cortadas en ruedas delgadas; cuando está todo bien frito se añade cerveza hasta que lo cubra, dejándolo cocer hasta que vayan embebiendo la sal, y se sirve.

RAYA A LA CASERA.--Después de bien lavada la raya en agua fría, sacado su hígado, que se separa, y cortadas las aletas en pedazos, pongase a cocer en una cacerola o perol con agua, vinagre, cebolla y un poco de sal; se la deja dar dos hervores para que no esté demasiado cocida; saquese luego y echese en una fuente para pelarla; pongase después en la hornilla con medio caldo; cuando se vaya a servir se escurre, se coloca con su hígado cocido por encima y se rocía bastante con salsa blanca.

RANAS CON HUEVOS.--Se pone a cocer en una vasija ancha agua con sal, perejil y ajos fritos con todas especias; cuando está cocido se echan las ranas para cocerlas y cuatro o seis huevos estrellados, esparciéndolas, y sirviéndolas muy calientes.

FRITO DE RANAS.--Solo las ancas, después de despellejadas y bien limpias, se cuecen con sal, perejil, ajos fritos y todas especias. Después de cocidas se rebozan con huevo y harina, y se frien en aceite o manteca de cerdo.

ANGUILA EN SALSA.--Para guisar como es debido una anguila se la pone en la parrilla, envuelta en papel untado de aceite o manteca de cerdo; una vez hecha, se divide por el lomo al tiempo de servirla; para que esté mejor, se rellena con una masita hecha de manteca de vaca, hierbas finas y pan rallado. También se puede hacerle un guiso de salsa blanca que se sirve en la salsa aparte y la anguila en otro plato.

El zumo de limón es casi indispensable para este plato.

OTRA FORMULA.--Limpias las anguilas, y después de arrancarlas la piel, se sazonan con sal fina y se frien enroscadas en aceite caliente; cuando están fritas se les añade una salsa de harina tostada, ajo y perejil picados y un poquito de pimienta, adicionando otro poquito de caldo. Una vez junto todo se revuelve la cazuela para mezclarlo bien.

ANGUILAS FRITAS.--Limpias y quitada la piel se sazonan y frien en aceite caliente. Puede freirse también envolviendo cada trozo en harina.

ANGUILAS ASADAS.--Limpias y sazonadas se les quita la piel, y enroscadas y enteras se les echa por encima harina tostada con cebolla, también dorada en el mismo aceite, y con un poco de caldo; se meten al horno y se

asan.

ANGUILAS GUIADAS.--Una vez fritas y colocadas en una cacerola se les echa cebolla frita, harina, pimienta y caldo y se hierve todo un rato.

ANGUILAS CON TOMATE.--Limpias, sin cabeza y piel, se sazonan y frien a trozos; se les agrega una salsa de tomate y cebolla dorada, y a fuego lento se cuece hasta que esten en su punto.

ANGUILAS CON GUISANTES.--Limpias, sin cabeza y piel, se sazonan y frien a trozos; se les agrega una salsa de tomate y cebolla dorada, y se les mezcla guisantes, que estaran cocidos y escurridos.

ATUN FRITO.--Despues de limpio y partido a rajitas se pone con sal, como una hora. Despues se seca con un pano limpio y se frie en aceite muy caliente.

ATUN ASADO.--Se prepara y limpia como el anterior y se pone a asar en aceite muy caliente y cebolla, y, si se quiere, se le agregan patatas moldeadas.

ATUN GUIADO.--Limpio y sazonado como los anteriores, se frie envuelto en harina, se dora bien, se dora cebolla, y se le echa caldo, pimienta molida, se deja hervir un rato y se pasa la salsa.

ATUN CON TOMATE.--Se toma un buen trozo de atun, se limpia y pone a cocer con agua y sal; despues se pone en agua fria, y en aceite caliente se frie, se frie cebolla, se echa salsa de tomate; cuando esta casi hecho se le agregan tiritas de pimienta.

BONITO CON TOMATE.--Despues de limpios se toman trozos regulares y se pasan por aceite muy caliente, colocandolos en una cacerola. Se frie aparte cebolla y perejil picados; se hace tomate, y todo junto se vierte sobre el bonito, dejando que hierva a fuego lento hasta que este en su punto.

RELLENOS

CONCHAS RELLENAS.--Preparada la pasta como para hacer croquetas, se rellenan las conchas, se espolvorean de pan rallado y se meten al horno hasta que se doren.

PIMIENTOS RELLENOS.--Se toman unos pimientos pequenos, se les quita la parte de arriba con las semillas y se rellenan con un picadillo de ajo, perejil, sal, ternera, jamon y cebollas, agregando tambien un huevo batido; despues de rellenos los pimientos, se van rehogando y colocandolos en una cacerola, haciendoles la salsa de harina o de tomate. Lo mismo pueden rellenarse los calabacines.

HUEVOS RELLENOS.--Despues de cocidos se sacan, pelan y parten por la mitad a lo largo; se sacan las yemas y se aplastan bien en el mortero; se reunen con un picadillo de carne, lomo y jamon; se rellenan las claras, se rebozan en miga de pan y huevo batido, se frien en aceite o manteca muy caliente, y se sirven con una salsa de tomate.

PATATAS RELLENAS.--Despues de peladas las patatas se les hace un hoyo con un aparato a proposito; se rellena el hoyo con un picadillo; se rebozan en harina y huevo batido y se frien en aceite muy caliente, hasta que esten doradas; se colocan en una cacerola y en el aceite que se han frito se echa cebolla picada y se dora la harina, poniendo, si se quiere, pimenton encarnado; se hacen hervir lentamente hasta que esten blandas.

ALCACHOFAS RELLENAS.--Limpias y cocidas con agua y sal las alcachofas, se escurre toda el agua y se rellenan con un picadillo de carne y jamon; se rebozan en huevo batido y se frien con manteca bien caliente; se les hace la salsa como a las patatas rellenas, adornando la fuente con unos picatostes.

CALABACINES RELLENOS.--Se quita la piel, se quita una de las puntas, y con el aparato de las patatas se vacian, dejando un hueco; se rellena ese hueco, siguiendo en todo el mismo procedimiento que en los otros rellenos.

LOMO RELLENO.--Se abre el lomo y se estira bien con el mazo, rellenandolo con aceitunas picadas, tiras de tocino y jamon, un poco de pimienta y de nuez moscada; se ata, y con agua y sal y despacio se cuece tres horas. Se sirve frio, cortado en ruedas.

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO.--Se abre y extiende como el otro; se rellena con tiras de jamon, huevos duros y tiritas de puerro y cebollas; se ata fuerte y sazona de sal y zumo de limon; se pone en una besuguera donde habra manteca bien caliente, dorandole por los dos lados, y mezclando a la grasa un picadillo de cebolla. Se corta en ruedas y se pasa a la salsa.

MORCILLA BLANCA O RELLENOS A LA NAVARRA.--Se baten doce huevos, se mezcla un cuarto de kilo de arroz cocido antes, doscientos gramos de sebo fresco de carnero, cortado a pedacitos, perejil, cebolla y ajo picados, canela y azafran molidos; una vez hecha la pasta con todo esto y sazonado de sal, se rellenan intestinos bien limpios, se llena un poco mas de la mitad y se pone en una olla para que cuezan lo mismo que las morcillas, cuidando de pinchar a menudo la tripa para que salga el aire y no se revienten; despues de frios se cortan a ruedecitas y se frien, haciendolos con sangrecilla frita con cebolla y una salsa de almendra o de tomate.

CONSERVAS

TOMATE AL NATURAL.--Se lavan los tomates, se secan, y muy apretados se

colocan en botes de hoja de lata. Despues de bien llenos se sueldan y cuecen cuatro horas al bano maria.

RECETA MAS PRACTICA.--Se escaldan y pelan los tomates, pasandolos por un tamiz; despues, bien disueltos y muy bien mezclados, se pone por cada litro de liquido un gramo de acido salicilico, se baten mucho y se vierten en botellas de cierre automatico; se ponen unos dos centimetros de aceite de oliva en cada botella.

PASTA DE TOMATE EN BOTES O BOTELLAS.--Se hierven un momento los tomates; se pasan bien exprimidos por un colador. Se llenan de esta pasta unas botellas negras, dejandolas un poco vacias; se tapan con un corcho que se tendra remojando desde el dia anterior; se ata fuerte con un alambre y se lacran. Se cuece cuatro horas al bano maria; si son latas soldadas.

TOMATES EN SALMUERA.--Se frotran bien con un pano tomates maduros y muy sanos, y se ponen en frasco de cristal de boca ancha. Se prepara una parte de sal, otra de vinagre y cuatro de agua; se vierte sobre los tomates, echando por encima aceite de olivas, como dos centimetros antes que el tapon.

PIMIENTOS ENCARNADOS.--Se asan pimientos morrones muy sanos, se pelan y limpian las semillas, se ponen en latas, se sueldan y cuecen dos horas al bano maria.

GUISANTES.--Se desgranar, y sin sal se les da un hervor, se escurren bien, se llenan las latas, se sueldan y cuecen al bano maria.

HABAS EN VAINA.--Se despuntan, se parten a lo largo por la mitad y se hace todo como los guisantes.

ESPARRAGOS.--Se procura cortarlos iguales y se colocan todas las puntas hacia arriba, procediendo para su coccion y cierre como en los anteriores.

FRITADA.--Escaldados y pelados los tomates, se parten menuditos; se cortan a tiras pequenas pimientos verdes; se frie (sin sal) todo junto; se llenan las latas, se sueldan y cuecen tres horas al bano maria.

MELOCOTONES.--Se pelan y quitan los huesos con cuidado y se ponen en latas o frascos de cristal; se echan dos cucharadas de azucar fina; se suelda o tapa bien y se cuecen dos horas al bano maria.

GUINDAS EN AGUARDIENTE.--Se quita el palito a las guindas; se frotran con un pano y se meten en un frasco de boca ancha. Por cada kilo de guindas se ponen doscientos gramos de azucar blanca, unos palitos de canela, y se llena el frasco de aguardiente seco de primera clase, de modo que queden las guindas bien cubiertas. Pasado un mes pueden servirse.

ACEITUNAS.--Despues de tenerlas quince dias en agua y cambiar esta una vez al dia, se ponen con una ligera disolucion de potasa; dos dias despues se lavan bien con muchas aguas, y vuelven a dejarse cinco dias con agua, cambiandola todos los dias; pasado este tiempo se ponen en una

vasija con agua, sal, hinojo, alcaravea y ajedrea; se tapan bien, y pasados algunos dias podran servirse.

PIMIENTOS EN VINAGRE.--Se toman pimientos morrones, se frotan bien con un pano y se ponen en una olla de boca ancha; se rellena con agua y vinagre en partes iguales, de modo que queden bien cubiertos. (Igual se ponen las guindillas, pepinillos y zanahorias moradas.) Pasados cuarenta o mas dias pueden principiar a comerse, sin agua. La vasija ha de ser de cristal con tapon esmerilado y siempre hermeticamente cerrada.

CARNES

CARNE RELLENA.--Un trozo de carne, puede ser pierna de carnero deshuesada y abierta, se rellena con picadillo de jamon, lomo de cerdo, ajo, perejil, especias y sal; se aprieta el picadillo y mezcla con huevo bien batido; despues se va agregando caldo o agua hasta que este cocida, y se sirve adornando la fuente con patatas fritas de forma bonita, aceitunas, ramitas de perejil, pimiento encarnado, y todo lo que de de si el buen gusto de la cocinera; tambien se puede echar a la coccion una copa de aguardiente.

CORDERO ASADO.--Se pincha bien una pierna de cordero y se le pone sal y un diente de ajo; se unta bien con manteca de cerdo y se pone en el asador o se mete al horno en una tartera; se sirve con una guarnicion de ensalada.

TERNERA.--Se toman los filetes y se aplastan bien; se hace una pasada de harina, huevo, sal y unas gotas de limon; se envuelven en esto los filetes, despues en miga de pan, rallada, se frien en manteca caliente, y se sirven.

LOMO ADOBADO.--Limpio el lomo de cerdo de las grasas y cortado en ruedecitas, se pone en el adobo, que se habra hecho con ajo machacado y oregano; cuando esta molido, se agrega vinagre y pimenton encarnado, un poco de agua y sal; a las veinticuatro horas de estar adobado puede freirse y servirlo; se adorna la fuente.

BOLA DE CARNE.--A medio kilo de repicado de vaca se le pone tocino, ajo y perejil menudito, un poco de miga de pan rallado, pimienta, zumo de limon, sal y dos huevos batidos; se amasa bien todo y se mete la pasta en una servilleta limpia, apretando de modo que forme una bola. Se pone a cocer en el cocido, dejando fuera las puntas de la servilleta; se cuece una hora, se saca, y, sin quitarle la servilleta, se coloca entre dos tablas y se le pone peso encima, dejandola hasta el dia siguiente en que se saca de la servilleta, se corta con cuidado en lonjas delgadas, y se sirven despues de rebozadas en huevo y pan rallado y fritas en manteca o aceite bien caliente.

ESTOFADO.--Se parte a trozos la carne bien magra y se pone en una olla

con aceite, un poco vinagre, vino blanco, una cabeza de ajos, cebollas enteras y sal; el agua necesaria, y que cueza a fuego lento; pueden mezclarse algunas patatas.

MECHADO.--La carne de vaca o ternera; el tajo redondo se limpia de grasa y piel, y con un cuchillo de punta se agujerea, introduciendo en los agujeros lonjitas de tocino y jamon, ajo, perejil picado y un polvito de pimienta. Despues se pone en una cacerola con manteca, un vaso de vino blanco y un ramillete; se sazona de sal y se cuece a fuego lento.

CARNE CON ALCACHOFAS.--Se pone la carne en filetes con manteca, ajos, cebolla y perejil, todo bien picado; se deja rehogar y se le agrega harina; cuando se tuesta se le echa caldo o agua hasta que se cueza; aparte se tienen cocidos cogollitos de alcachofas que se rebozaran con harina y se frien; se echan en la carne, se pone vino blanco y se deja cocer hasta reducir la salsa, y que no se deshagan las alcachofas.

FIAMBRE.--Se pide carne tajada, abriendola por el centro y procurando que quede unida por un costado. Se corta a tiras y se va colocando sobre la carne, que ya tendra sal, una pechuga de gallina, ternera, jamon y trufas. Despues se envuelve en la carne, se aprieta bien y se cose.

Se pone al fuego en una cacerola con manteca, y cuando haya tomado color, se anade caldo, hierbas finas y un vaso de vino blanco. Cuando esta reducida la salsa se saca la carne y se pone peso encima.

CABEZA.--Despues de abierta a lo largo por la mitad una cabeza de carnero o cordero, y cuando esta bien limpia, se rellena con un picadillo de ternera, tocino, ajo, perejil, pan rallado y huevos batidos, sal y pimienta. Despues se ata la cabeza, se frota con limon y manteca y en una tartera en que se habra puesto una sopa de pan, se mete al horno.

BIFTECK.--Se toma unos filetes de solomillo de vaca, se aplastan con el mazo y se ponen en una fuente con sal, ajo, limon y aceite fino; se dejan unas horas y cuando se hayan de servir se untan con manteca y asan en la parrilla.

CHULETAS ASADAS.--Se sazonan de sal, y por los dos lados se les pone ajo, perejil, pan rallado y manteca y zumo de limon; se envuelven en papel blanco, se asan en la parrilla, y se sirven en el mismo papel.

GORRINITO ASADO.--Despues de bien limpio se sazona con sal y pimienta, interior y exteriormente, se rocia con manteca y vino rancio, se mete al horno con cuidado de echarle por encima la grasa que va soltando. Cuando esta tostado, se sirve bien caliente.

TERNERA EN RAJAS.--Tomense unas rajitas finas de ternera, sazonense de sal y zumo de limon; se banan en manteca de cerdo y se envuelven en pan rallado, que se tendra mezclado con perejil y queso muy picado; se colocan en una cacerola y se meten al horno.

TERNERA CON CHAMPINONS.--Despues de escurridos y lavados con dos o tres aguas los champinons de una latita, se cuecen en buen caldo, se pican y

mezclan con algunas trufas, también picadas. Se frie cebolla, se echa la ternera partida a trozos, sazonada de sal, se agrega una taza de vino blanco, un poco de nuez moscada y harina tostada, se une con los champinons, cociendo todo un poco antes de servirse.

TERNERA CON ALCACHOFAS.--Cuezanse las alcachofas con agua hirviendo y sal en una cacerola; se prepara manteca de vaca; se frie la ternera y cebolla, se agrega un cacito de caldo, se une a las alcachofas, y a fuego lento se deja cocer hasta que esta en su punto. Lo mismo puede hacerse con guisantes o con salsa de tomate.

TERNERA ASADA.--En manteca o aceite se dora bien la carne, sazonada con sal y vino blanco; se agregan unas rajadas de cebolla y se deja cocer unas tres horas; puede servirse con pure de patatas.

TERNERA EN FIAMBRE.--Se hace un picadillo de ternera y jamon; se mezcla especias y vino blanco, haciendo una masa; se coloca en una tartera baja, formando un rollo, y se mete al horno; cuando esta a punto se separa del fuego y corta a ruedecitas.

OTRA FORMULA.--Se toma un cuarto de kilo de solomillo de ternera y se corta a tiras, y lo mismo se corta media libra de jamon y una lata pequeña de trufas. Se baten cuatro huevos, y con miga de pan rallado y una copita de ron se hace una pasta.

Se toma piel de ternera, se estira bien, y se colocan intercaladas las tiritas y trufas; encima, una capa de la pasta de huevo, otra de tiras, y así sucesivamente.

Una vez preparado, se dobla, se cose y mete en un pano limpio, poniendolo a cocer. El agua donde se cuece se sazona de sal, puerro, zanahoria y tomillo; se saca y prensa. Puede conservarse dos o tres días; mas, no.

TERNERA SALTEADA.--Se toma un trozo de ternera de buena clase, se macera bien hasta dejarla delgada, se sazona de sal, se reboza con harina, y en manteca de cerdo bien caliente se dora.

Se le pone ajo, perejil, vino blanco y caldo; ha de hervir a fuego lento. Se le echa una salsa de almendra y yema de huevo cocido, y deshecha con otro poquito de vino blanco. Se corta la ternera en trozos pequeños, se colocan en una fuente, se vierte por encima la salsa pasada, cubriendola por ultimo con huevos duros y perejil.

TERNERA EN BECHAMELLE.--Se hace una bechamelle fina, y cuando se saca del fuego se le incorporan yemas de huevo.

Sazonados de sal, se frien un poco unos filetes de ternera y se colocan por capas en una cacerola baja; es decir, una capa de filetes y otra de bechamelle, procurando que la ultima sea de bechamelle. Se echa por encima pan molido y se mete al horno hasta que se dore.

TERNERA A LA JARDINERA.--Tomese un trozo de ternera buena, y todo en crudo pongase cebolla muy picada, ajo, pimientos, tomates, perejil,

pimienta, aceite, y doble cantidad que de aceite, de vino blanco, sal, manteca y canela.

Se hace hervir poco a poco y antes de terminar la coccion se agrega un cacillo de caldo de cocido.

Cuando esta en su punto se pasa la salsa y se le agrega un poquito de zumo de limon.

PUDDING DE CARNE.--Se hace un picadillo de carne, jamon y cebolla; se sazona de sal y se mezcla con huevos batidos y salsa de tomate.

Se coloca en un molde, y se cuece al bano maria, y antes de servirlo se tiene en el horno para que se dore.

TERNERA CON ACEITUNAS.--Se mezcla con jamon un trozo de ternera buena; se sazona con sal y zumo de limon; se dora con manteca y se echa un poco de harina tostada, un cacillo de caldo y un vaso de vino blanco.

Cuando esta casi cocida se mezclan aceitunas deshuesadas, se deja hervir un cuarto de hora, y se sirve.

FRICANDEAU.--Se mecha con jamon y tocino gordo un trozo de buena ternera, y se dora en manteca; se le pone cebolla cortada a ruedas, nuez moscada, vino blanco y tomillo. Se cubre con un papel de estraza en vez de tapadera y se cuece a fuego muy suave.

CUCURUCHOS.--Se preparan unas rajas de ternera bien delgadas; se cubren con un picadillo de jamon, huevos duros y perejil; se hacen un rollo y se ata.

Se rehogan en manteca muy caliente, despues de rebozarlas con harina; se anade caldo de cocido, vino blanco y cebolla picada; se hace hervir y se colocan los cucuruchos en una fuente al tiempo de servirlos, echandoles la salsa pasada por encima.

Para adornar la fuente se tienen cocidos de antemano guisantes, coliflor, alcachofas, judias verdes, todo por separado, y se ponen alrededor de la fuente grupitos de estas verduras intercaladas con huevos duros.

TERNERA CON ZANAHORIAS.--Se coloca en una cazuela un trozo de ternera buena, una cebolla cortada a ruedas, una cabeza de ajos, perejil, una jicara de aceite, otra de caldo, un poco de manteca, media jicara de vinagre y zanahorias bastantes.

A fuego muy lento se hace hervir unas dos horas y media, y despues se aplasta bien la cebolla con una cuchara de madera, para que espese la salsa. Se pone el trozo de carne en una fuente y se guarnece esta con las zanahorias, aceitunas y patatas fritas. La salsa se pasa por el colador.

TERNERA TRUFADA.--Se pone en adobo de sal y ajo por espacio de mas de dos horas con picadillo de ternera. Se corta jamon a tiras largas. Se toma un trozo de piel de ternera, se estira bien y se va colocando una capa de

picadillo, otra de tiras de jamon, y asi hasta terminar, intercalando trocitos de trufas; se envuelve bien y se cose; despues se cubre con un pano blanco y se pone a cocer en una cazuela que contenga por partes iguales agua y vino blanco, una rama de tomillo y hierbabuena; tiene que estar cociendo hora y media.

LOMO DE TORO.--Se cortan unos filetes delgados y se tienen de cinco a seis horas en un adobo de sal, ajo, aceite y vinagre. Despues en aceite o manteca muy caliente se frien, y se sirven.

CADERA DE TORO.--Se toma un trozo de un kilo, y en una vasija de barro se pone, con una cabeza de ajos, una cebolla grande, tres clavillos, seis granos de pimienta, una hoja de laurel, dos jicaras de aceite, dos de vino blanco, cuatro de agua y una cucharada de vinagre.

Tiene que hervir de tres a cuatro horas. Al tiempo de servirlo se pasa la salsa y se espesa con una pastilla de chocolate molido.

TERNERA CON PATATA MOLDEADA.--Se sazona de sal un trozo de ternera y se mecha con tiras de jamon, se asa bien y se coloca en la fuente que haya de servirse, cortada muy fina.

Se adorna la fuente con patatas fritas moldeadas.

TERNERA A LA ALEMANA.--Se sazona de sal un trozo de ternera buena, y se mecha con almendras y pasas de Malaga. Se coloca en una cacerola y se echa por encima vino blanco, poniendolo al horno.

Se disuelven en leche almendras tostadas y molidas, haciendo hervir un poco, se pasa por un colador y se vierte sobre la ternera al tiempo de servirla.

Pueden substituirse las almendras con nueces, que resulta de muy buen gusto, pero de color muy oscuro.

TERNERA A LA CATALANA.--Para esta formula se emplea todo lo mismo que para la ternera a la jardinera, variando solamente la manteca, que se sustituye con mantequilla.

TERNERA A LA ITALIANA.--Esta ternera se prepara y hace por la misma formula que la ternera con aceitunas, sino que en lugar de que en aquella se agregan aceitunas, aqui se agregan macarrones finos; al servir la ternera se colocan los macarrones alrededor de la ternera.

TERNERA REBOZADA.--Se cortan unos filetes de ternera muy delgaditos, se sazonan de sal, se rebozan en harina y huevo batido, y en aceite bien caliente se frien, sirviendolos con zumo de limon.

FILETES DE TERNERA AL HORNO.--Se colocan los filetes en una tartera y se les pone sal, perejil, zumo de limon y pan rallado. Se vierte por encima manteca muy caliente, y se tienen al horno media hora.

COLA DE CARNERO.--Despues de meter en el cocido una cola de carnero, y

cuando ya ha hervido lo necesario, se saca entera, se unta con manteca, sal, ajo, perejil y pan molido, y se mete al horno.

BATALLON.--Se rehoga en manteca de vaca, cebolla muy menuda, se echa y tuesta harina y se agregan trozos de carne.

Con caldo de cocido se hace hervir una hora, se sazona de sal y se agregan patatas y zanahorias, y cuando se ve que todo esta cocido, se sirve.

SALMIGONDIS.--Para aprovechar la carne del cocido y cualquier otra, se coloca en una cacerola con trocitos de jamon y chorizo fritos; se frie cebolla muy picada y tomate, y cuando esta hecho se vierte sobre la carne, haciendo hervir todo junto, poniendo tambien un cacillo de caldo y pimientos cortados en tiras.

ROPA VIEJA.--Se corta muy menudita la carne, tocino, chorizo y se machacan los garbanzos, que es todo lo del cocido, haciendo de todo ello una pasta, que se liga con huevo batido. Se unta un molde con manteca o mantequilla y se mete al horno. Cuando esta dorado se vuelve el molde a un plato, y se adorna con huevos duros y aceitunas.

TERNERA A LA MARENGOT.--Se corta en trozos cuadrados una porcion de carne magra de ternera. Se sazonan de sal y se rehogan en manteca o aceite. Se anade un ramito compuesto de hierbas finas, saladillo escaldado y cortado en lonjas y bastantes cebollitas fritas.

Se pone la cacerola al horno o entre dos fuegos suaves, mezclandole salsa de tomate y un poco de pimienta de Cayena.

CHULETAS DE PRIMAVERA.--Se sazonan con sal, se untan con manteca y envuelven en un papel untado tambien con manteca, se asan a la parrilla, y se sirven con macedonia de verduras.

CHULETAS DE TERNERA A LA RUSA.--Se sazonan y envuelven en harina las chuletas; se rehogan en manteca a fuego lento, se agrega caldo y se dejan hervir media hora; antes de servir las se echan por encima pepinillos picados.

GRANADINAS DE TERNERA GLASEADA.--Se corta la ternera en tajadas finas, que se mechan y sazonan; se colocan en una cacerola sobre una capa de verdura y tocino cortado muy delgado; se rocia con manteca y un poco de caldo, dejandolo cocer hasta que la salsa se glasee; se sirve con guarnicion o pure de legumbres.

LOMO DE VACA AL ASADOR.--Se unta con aceite el lomo despues de quitarle el hueso; se sazona de sal y se cubre de rajas de cebolla y algunas hojas de laurel. Si no hace calor, puede dejarse asi un par de dias. Despues se atraviesa con el asador por lo mas grueso del lomo; se envuelve en un papel de barba bien empapado de manteca, y se procura asarlo a fuego fuerte; se sirve con una salsa aparte.

GUISADO DE CARNERO CON PATATAS.--Despues de partida la carne a pedacitos,

se echa en una olla, con tocino y cebolla picados, sal y pimienta, se pone a rehogar a fuego lento, y cuando esta algo mas que a medio cocer, se echa una salsa de avellanas, especias y patatas partiditas; al empezar a hervir se retira un poco, para que acabe de cocer a fuego lento, hasta el momento de servirlo.

PECHO DE CARNERO ASADO.--Cortese en pedazos largos, ponganse en una cacerola pedazos de tocino, anadiendo lonjas de jamon; los pedazos de pecho por encima, cubriendolos con tocino, zanahorias cortadas en rodajas, cebollas cortadas, laurel, tomillo y una cantidad regular de caldo; se deja hervir lentamente unas tres horas con fuego por encima y por debajo; se escurre y coloca en la fuente con espinacas, acederas o achicorias en medio.

SOLOMILLOS DE CARNERO.--Se preparan dos solomillos, poniendolos en adobo con sal, pimienta, aceite, medio vaso de vino tinto; se ponen en una cazuela juntamente con su adobo y desperdicios, humedeciendolos con un poco de agua se dejan cocer lentamente unas dos horas; entonces se sacan y ponen en la fuente; se desengrasa la salsa y espesa con un poco de harina o fecula, en la que se disuelve un terron de azucar y se banan los solomillos con ella antes de servirlos.

SOLOMILLO CON VERDURA.--Se sazona con sal y se mecha con jamon, envolviendolo en manteca y metiendolo al horno en una besuguera; cuando esta en su punto se corta en lonjas finas, haciendo que conserve su forma, y se sirve con grupitos de verduras en la misma forma que los cucuruchos.

SOLOMILLO CON CHAMPINONS.--Despues de asado el solomillo, se echa una salsa de tomate, una lata de champinons picados y hervidos en caldo, colocando el solomillo en el tomate y alrededor los champinons.

SOLOMILLO ASADO.--Despues de asado con manteca en una besuguera, se sirve adornado de fritos, pure de patatas o los que gusten; puede ser una salsa de tomate.

SOLOMILLO CON PICATOSTES.--Preparado y asado el solomillo, se corta en lonjas y se sirve adornado con picatostes.

SOLOMILLO CON SETAS.--Se toma un buen solomillo, se mecha, se sazona y unta de manteca, recién derretida en una sartén. Aparte se pican unas cuantas setas, previamente lavadas, escurridas y sin rabos, con la cuarta parte del volumen de perejil picado y otro tanto de charlotas, también picadas. Rehoguese la mezcla a la lumbre con un poco de manteca. Hagase un espeso claro, y dejese reducir a buena consistencia.

Se coloca el picadillo de setas en un plato que resista al fuego, con manteca, cubrale con esta salsa y pan rallado, cuezase un cuarto de hora al horno, y con ello se rodea el solomillo al presentarle, acompañando en salsa el jugo del asado.

CHULETAS A LA PAPILLOT.--Se maceran bien unas chuletas de vaca, se frien en manteca bien caliente, se extiende por un lado una capa de

mantequilla, y agreguese jamon picado y un poquito de vino blanco, envuélvase en papel de barba y pongase al horno. Deben servirse dentro del mismo papel.

LENGUA A LA ESCARLATA.--Se toma una lengua de vaca, se frota bien con un pano; se frota con sal de nitro y se coloca en una cazuela de barro, cubriendola bien de sal comun, en la cual debe permanecer durante ocho dias, dandole vuelta en cada uno y cuidando de que siempre quede cubierta de sal.

Pasados esos dias, se saca y se la pone unas horas en agua fria; se lava, se quita la piel, y se pone a cocer en agua con zanahorias, clavo, perejil y cebollas, hasta que este bien tierna; se saca del agua y se la mete en prensa durante un par de dias.

VACA ESTOFADA.--Se escoge un buen trozo de vaca, se golpea, se mecha con tiritas de tocino y pedacitos de ajo, se coloca en un adobo de tomillo, laurel, cebollas, estragon, ajo, pimienta quebrantada, limon cortado en ruedas delgadas, dejandolo asi toda la noche.

A la manana siguiente se enjuga bien y se frota con sal especial. Luego se dora a buena lumbre en una cacerola. Ya dorada se traslada a un puchero grande de barro, provisto de un lecho de buen tocino, y se pone a coccion lenta. Se moja a nivel de la carne con buen vino tinto y el adobo. Se deja que vaya cociendo a fuego lento hasta que espese la salsa. Se desengrasa, y se sirve.

MANOS DE CARNERO EN SALSA.--Soflamese una docena de manos de carnero, suprimase el mechoncito de pelo que tienen en medio de la hendedura de la punta, y cuezanse en una salsilla blanca durante cuatro horas. Escurranse entonces sobre un pano blanco y suprimase el hueso.

Hagase reducir a buena lumbre unas cucharadas de jugo blanco con setas previamente pasadas por manteca; trabese con tres yemas de huevo, agreguense unos veinte gramos de manteca fresca, una pulgarada de perejil blanqueado y zumo de limon, e incorporese las manos de carnero a esta salsa poco antes de servir.

CHULETAS DE TERNERA ASADAS CON TOMATE.--Se toma un trozo de carne que contenga huesos de la espina dorsal y costillas. Se corta por ambos lados de una de estas y a lo largo del hueso poco al bies; para obtener buenas chuletas no deben sacarse mas de cuatro de cada costillar de carnero.

Las de ternera no se cortan al bies, porque en este caso resultarían voluminosas; los cortes han de ser perpendiculares al eje de la espina dorsal, cuidando de conservar la parte de la envoltura.

Se sazonan y colocan sobre una parrilla bien limpia, unas junto a otras. Se mantienen sobre el fuego durante un cuarto de hora, cuidando de volverlas con manteca, y cuando esten pasadas se disponen sobre una fuente, y se sirven con una salsa de tomate.

TERNERA ASADA EN SU JUGO.--Se toma un trozo de ternera y se sala; pongase

en una tartera con manteca de cerdo media hoja de laurel, uno o dos granos de pimienta, un clavo de especias, y se mete en el horno fuerte.

Cuando quede bien asada y dorada, se rocía con vino blanco, formandose un excelente jugo, aumentando un poco de caldo desengrasado pasando por un colador fino. Puede servirse al natural con su propio jugo o adornada de berros o cualquier otra ensalada natural o compuesta aparte. Para la ternera asada puede emplearse adornos de patatas o de otra clase de legumbres.

PECHO DE CARNERO RELLENO.--Abrase por el lado de las costillas, deslizando la hoja de un cuchillo entre la piel y huesos; sazónese interiormente, llenese con un picadillo de cerdo, y mezclando un poquito de pan rallado con setas picadas, cebolla y perejil también picado.

PIERNA DE CARNERO A LA CAMPESINA.--Extraer el hueso de la cavidad; untase la carne con un diente de ajo, cuezase la pierna, dando forma redonda; rehoguese con tocino picado en una cacerola, sazónese, y cuando este a medio cocer, colóquese en vasija redonda; rocíese con su moje, y extiendase alrededor de la pierna una capa de cebollas, alubias, secas, cocidas antes, y sobre las alubias patatas mondadas y crudas, sazónadas de sal y pimienta.

Cubrase todo con caldo, hagase hervir el líquido, tapese la cazuela y se deja hervir hasta que este todo bien cocido.

CHULETAS DE CARNERO A LA PARRILLA.--Preparense todo lo anchas que sea posible; se sazonan de sal y se sumergen en aceite; se colocan sobre una parrilla al natural o empanadas, volviendolas a los cinco minutos y teniendolas otros cinco del otro lado. Coloquense en una fuente caliente, y sirvanse con su jugo o con un adorno de patatas fritas, salteadas, en pure o a la mayordoma.

CHULETAS DE CORDERO A LA PAPILOTE.--Cortense las chuletas y aplastense, dandoles buena forma; se sazonan de sal y se colocan en una cacerola con tocino derretido; se rehogan volviendolas, y cuando esten cocidas pongase a escurrir el tocino en otra cacerola, y con la grasa se rehogan finas hierbas, despues de picadas, para retirarlas así que hayan perdido la humedad.

Agreguese perejil picado y jamon cocido y picado también, y dejese enfriar. Entonces se envuelven las chuletas con dos capas de aderezo, y se van poniendo sobre papel fuerte y cortado en forma de corazon, y se pliega el papel de manera que envuelva enteramente las chuletas. Estas se colocan en unas parrillas, se calientan volviendolas a menudo, para que el papel no se ponga negro, sirviendolas en el mismo papel.

CHULETAS DE CORDERO EMPANADAS.--Despues de rehogadas en manteca, pero sin que adquieran demasiado color, se dejan enfriar con su jugo, se preparan con yema de huevo, y pan en la forma ya conocida, se asan a la parrilla a fuego lento, y se sirven con jugo claro o zumo de limon.

COSTILLAS DE CORDERO A LA BECHAMELLE.--Se baja la carne dejando el palo

descubierto y se envuelven en la pasta, despues en huevo, y ultimamente en miga de pan rallado; la bechamelle se hace con manteca y leche, y cuando esta hirviendo se sazona de sal, se le echa harina y se trabaja con una cuchara de madera.

LENGUA DE CARNERO CON TOMATE.--Mondada y escaldada con agua hirviendo, se pone a escurrir y se cuece con caldo o agua un manojito de hierbas, sal, pimienta, cebollas y zanahorias; se raja a lo largo, despues de despellejada se envuelve en un papel untado de aceite, se remoja en salsa de tomate, se tiene un rato en la parrilla, y se sirve en el mismo papel.

LENGUA DE CARNERO EN SALSA.--Despues de cocida la lengua se saca con un tenedor y se coloca en otra cacerola con sesos de carnero y pies de lo mismo, despues de deshuesados y cocidos. El caldo de las lenguas se aumenta con jugo de lo demas y vinagre, se le hace hervir y se traslada a otra cacerola; se desengrasa la salsa, se cuela y se vierte sobre las lenguas.

EMPANADAS DE TODA CLASE DE CARNES.--Se prepara una pasta quebrada, un hojaldre o rebanaditas de pan, y entre dos panes o dos hojas de pasta se mete picadillo de carne de cualquier clase, ternera, jamon, carne de aves, o mejor aun si estan mezcladas.

Hecha la empanada se moja en leche, se coloca sobre un pano, poniendo peso encima, y se deja reposar unas horas, despues se reboza con huevo, y en manteca o aceite muy caliente se frie.

CARNES DE CERDO GUIADAS Y EN EMBUTIDOS

TOCINO MAGRO CON TOMATE Y PIMIENTO.--Se pone aceite en la sarten con ajos partidos, despues de fritos se tiran, y se echan los trocitos de tocino; aparte se hace el tomate, se echan pimientos, se mezcla todo, y se deja un ratito rehogando antes de servirlo.

LOMO DE CERDO A LA JUNCADELLA.--Se cortan unos buenos filetes de lomo de cerdo fresco y se aplastan, mojandolos con un poco de manteca de cerdo en liquido; seguidamente se pasan por miga de pan blanco rallado, mezclando un poco de ajo y perejil; luego se aplastan un poco y se frien con manteca de cerdo bien caliente, y retiranse con bonito color dorado. Se prepara una abundante guarnicion de berenjenas y pimientos asados en el horno, a los que se les separa la piel y se cortan en pedacitos regulares, salteandolos con un poco de aceite, ajo y perejil. Al servirlos se colocan los filetes en un lado de la fuente, y en el otro lado se coloca la guarnicion; se aumenta un poco de jugo, y queda terminado. Es un excelente plato de almuerzo.

De igual modo pueden prepararse filetes de solomillo, lomo de vaca, pierna de carnero asada y otras carnes.

LONJAS DE CERDO CON CEBOLLAS.--Cortar en ruedas cuatro cebollas. Rehogarlas en la sartén a poca lumbre. Mojarlas con algunas cucharadas de vinagre y dejar que merme casi todo el jugo. Anadir entonces unas tajadas de lomo de cerdo sazonado con sal y pimienta. Hacerlas saltar juntas de diez a doce minutos. Rociarlas con cuatro cucharadas de una buena salsa de tomate, y después servir las.

LOMO RELLENO.--Se abre un trozo de lomo y se estira con el mazo, se rellena con aceitunas picadas, tiras de jamón y de tocino, un polvo de pimienta y un poquito de nuez moscada; luego de relleno se ata con hilo fuerte o se cose y pone a cocer a fuego lento durante tres horas, en agua con sal.

Esta carne se corta en rebanadas, y se sirve fría.

LOMO DE CERDO EN BECHAMELLE.--Cortense unas lonjas finas, frianse en manteca de vaca o de cerdo después de adobadas; envuelvase en una bechamelle muy cocida y dejense enfriar; luego de frías rebocense como las croquetas y frianse.

LOMO CON ARROZ.--Se toma un trozo de tierno, se adoba con sal y ajo y se pone a asar en manteca bien caliente; a medio asar se le separa de la manteca, y en ella se frie cebolla picada, luego de frita se echa el arroz y se rehoga un rato, anadiendo agua hirviendo, y se deja hervir a fuego vivo; cuando el agua va ya mermando, se corta el lomo en rajadas y se mezcla con el arroz, hasta que termina la cocción.

SOLOMILLO DE CERDO.--Después de limpio un solomillo, se sazona de sal y se mezcla con tiras de jamón; se deja unas tres horas, y luego se rocía con jerez, caldo y pimienta inglesa, sirviéndolo entero y guarnecida la fuente.

SOLOMILLO DE CERDO AL HORNO.--Se adoba con sal y ajo un solomillo y se coloca en una besuguera bien rociado de zumo de limón, y cuando este en su punto se sirve con patatas fritas o picatostes.

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO.--Se abre el solomillo, y bien macerado se extiende; se rellena con tiras de jamón, de puerro, cebolla y huevos duros; se hace un rollo, se ata y rocía con sal y zumo de limón.

Se coloca en una besuguera y se pone a dorar, bien untado con manteca, se echa cebolla muy picada, y se le deja cocer un par de horas.

Al tiempo de servirlo se corta en lonjas, pero sin que pierda la forma; la salsa se pasa.

MANOS DE CERDO EN SALSA.--En una vasija con agua, sal, zanahoria, perejil y cebolla, se cuecen las manos de cerdo; después se sacan y deshuesan, rebozando los trocitos de carne con harina y huevo batido; se pone en una cacerola y se hace salsa echando en la misma manteca una cucharada de harina para que se tueste, y un cacillo de caldo del cocido.

Todo junto se hace hervir un rato.

MANOS DE CERDO REBOZADAS.--Se cuecen muy bien por el mismo procedimiento que en la formula anterior, rebozandolas con harina y huevo batido, friendolas en aceite fino muy caliente, y bien doraditos los trozos se sirven, poniendo una servilleta en la fuente antes de colocarlas.

MANOS DE CERDO CON BECHAMELLE.--Se hace exactamente igual que las anteriores, sino que antes de rebozarlas en pan molido y huevo batido, se envuelven bien en una bechamelle fina.

OREJAS DE CERDO REBOZADAS.--Se cuecen lo mismo que las manos, se cortan a trochos, se rebozan en harina y huevo batido; se sirven tambien sobre una servilleta.

MANOS DE CERDO TRUFADAS.--Se limpian bien las manos y se sacan los huesos; se hace un picadillo de lomo y jamon, se sazona con especias, se mezcla bien con trufas picadas, se rellenan las manos, que se habran abierto a lo largo, cosiendolas y poniendolas a cocer hasta que esten a punto; despues se les hace una salsa, y se sirven.

PASTEL DE HIGADO DE CERDO.--Se pica medio kilo de lomo y otro medio de higado, perejil, pimienta inglesa, pan molido y huevos batidos; se sazona de sal y se envuelve bien todo.

Se mete en un molde entre el velo de grasa que cubre el higado, y bien cubierto con el mismo velo se cuece al horno.

FOIEGRAS DE HIGADO DE CERDO.--Se pica muy menudo un cuarto de kilo de higado y medio de manteca; se sazona con sal y pimienta molida y se capola muy finamente; se agrega una latita de trufas muy picadas; se coloca en un molde entre el velo del higado y se cuece al bano maria, metiendole por ultimo al horno para que termine de hacerse.

CHULETAS DE CERDO.--Se cortan delgadas, se adoban un buen rato con sal y ajos, y luego se envuelven en pan molido y se frien o asan en la parrilla.

JAMON FRITO.--Se cortan las magras delgaditas y se tienen remojando un buen rato, se secan con un pano limpio y se frien en aceite muy caliente, teniendolas solo un momento por cada lado.

JAMON CON TOMATE.--Despues de preparadas y fritas las magras como en la formula anterior, se sacan y en la misma grasa se frie tomate, mezclandolo todo y sirviendo las magras bien colocadas en el centro de la fuente y el tomate alrededor.

JAMON CON GUI SANTES.--Despues de preparadas y fritas las magras, se sacan a una cazuela y en la grasa que han dejado se frie cebolla muy menuda, y se refrien guisantes, que se tendran cocidos de antemano, dejando que rehogue todo junto.

JAMON CON BECHAMELLE.--Se prepara el jamon; se envuelve en bechamelle y despues se reboza en pan molido, huevo batido, segunda vez pan, se frie

en aceite muy caliente, y se sirve.

JAMONCILLO TRUFADO.--El jamoncillo relleno con trufas o sin ellas puede hacerse lo mismo que se hace el solomillo.

PASTEL A LA ITALIANA.--Se hace un picadillo de tocino, lomo, ternera, jamon y se hace una pasta con vino blanco y huevos batidos; en un molde de forma bonita se pone tiritas de jamon cruzadas, otra capa de pasta, otra de tiras de jamon, y asi sucesivamente, hasta llenar el molde. Despues se mete al horno cuidando de ir separando la grasa que vaya sacando, y cuando esta en su punto se prensa.

JAMON EN DULCE PARA EL MOMENTO.--Se cortan unas magras de jamon muy finas y se meten en vino blanco muy azucarado, durante una hora; se seca bien con un pano blanco y se refrien en manteca de vaca muy caliente, y haciendole hervir en el mismo vino azucarado donde se ha remojado.

JAMON EN DULCE.--Tomese un trozo grande de jamon y pongase a remojar un dia entero. Despues se le quita la piel y la parte grasa, y se pincha mucho con una aguja gruesa, poniendole a cocer dos horas y media o tres con dos partes de vino blanco y una de agua, echandole hierbas aromaticas.

Se saca y seca bien, rociandolo de jerez y azucar; se redondea bien y se mete en un molde a proposito, prensandolo en el mismo molde, envuelto en un pano.

Al dia siguiente se saca, se espolvorea con azucar y se tuesta con una pala candente.

JAMON CON HUEVOS HILADOS.--Se desala, cuece y prepara el jamon, igual que en la formula anterior, y cuando se va a servir se corta en lonjas muy finas y se adorna la fuente con huevos hilados.

OTRA FORMULA.--Con harina y agua templada hagase una masa muy trabajada y fina; pongase en medio un trozo de jamon desalado y sin piel y metase al horno; cuando esta cocido se desprende de la masa, se rocía el jamon con azucar y jerez, se envuelve en un pano y se prensa.

QUESO DE CABEZA DE CERDO.--Se cuece la cabeza de cerdo, liada en un pano limpio, hasta que se desprendan los huesos; se deshuesa y la carne se pica muy menuda; se sazona de sal, pimienta y clavillo molido y bastante cantidad de pimienta entera, mezclando todo bien y poniendo esta pasta a cocer en el agua que antes ha cocido. Cuando se conoce que ha cocido bastante, con una espumadera se van llenando con pasta los moldes, teniendolos al fresco tres o cuatro dias con sus noches. Despues se sacan de los moldes como el queso helado.

CABEZA DE JABALI.--Se deshuesa la cabeza, se pone a cocer con despojos de carne de cerdo, especias, cebollas, perejil y sal. Con este condimento se tiene ocho dias. Se escurre bien, procurando reunir los trozos de modo que la cabeza no pierda su forma.

Se cose con hilo fuerte, procurando que el hueco que han dejado los huesos quede bien cubierto; se envuelve en pano y se cose muy apretado, poniendolo a cocer durante ocho horas con agua y vino blanco por partes iguales con sal, tomillo, pimienta, perejil, laurel y zanahorias. Cuando este cocida se separa del fuego dejandola enfriar tal como esta por espacio de un par de horas; se saca, se la quita el pano, se aprieta bien con las manos para que salga el agua, procurando que no pierda la forma antes de presentarla.

CHORIZOS PARA EL COCIDO.--Tomese un kilo de carne de vaca magra, otro de cerdo magro y medio de gordo; piquese con la maquinilla, sazonandolo de sal, pimienta molida, bastante pimienta encarnada, un poco de pimienta picante y oregano. Se deja la pasta veinticuatro horas, dandole unas vueltas a menudo, se rellenan los intestinos y se ponen a ahumar.

CHORIZOS PARA CRUDOS.--Para cada kilo de carne magra de cerdo, medio de gordo; se repica bien, se sazona con sal, pimienta molida, pimenton y tres dientes de ajo bien machacados en el mortero. Se deja reposar la pasta unas quince horas. Se llenan luego los intestinos, haciendolos del tamaño que se quiera, se ponen en salmuera dos dias; despues se sacan y ponen a ahumar, guardandolos colgados en sitio fresco.

SALCHICHON.--Se toma lomo de cerdo, se pica en la maquinilla y se pone con sal, pimienta molida y bastante en grano; a las veinticuatro horas se prensa la carne para extraerle el jugo; se tiene preparada bastante cantidad de tocino gordo cortado a cuadritos muy menudos, se mezclan con la carne y el intestino de ternera, bien limpio; se llenan los salchichones apretando bien la carne y pinchando mucho el intestino; se cuelga en sitio fresco muy aireado.

SALCHICHAS.--Se toma lomo de ternera y de cerdo que sean muy magros, se sazona de sal, bastante pimienta molida, nuez moscada y ron; se deja la pasta un par de horas reposando y despues el intestino muy delgado se llena, atando de diez en diez centimetros; este embutido es mejor comerlo en el dia.

LONGANIZA.--Por cada kilo de carne de cerdo picada, un ajo molido, media cucharada de oregano, una onza de pimienta molida y sal. Se mezcla todo bien y se deja en reposo veinticuatro horas; despues en intestino de carnero se van haciendo las longanizas, pinchando mucho para que salga el aire.

BUTIFARRA.--Se pican con la maquinilla dos kilos de carne de cerdo, grasienta, y se echa en una fuente honda; se sazona de sal, pimienta molida, un poco de clavillo y otro poco de nuez moscada y una copa de vino blanco; se amasa mucho para que se mezcle bien; se cubre con un pano y se deja reposar hasta el dia siguiente. En intestino de ternera o carnero bien limpio se llena con un embudo y se ata de trecho en trecho, poniendolas en agua caliente en un caldero, pinchado, como todos los embutidos, y cociendo a fuego lento; se retira el caldero del fuego y sin sacarlas se dejan enfriar.

Despues se sacan del agua, se frotan con un pano y se cuelgan en sitio

aireado.

MORTADELA.--Se toma dos kilos de carne muy magra de cerdo, se limpia de nervios, se pasa por la maquinilla; despues, en una tabla se golpea con un mazo de madera para que forme una pasta; se sazona de sal, especia, un poco de sal de nitro, otro de azucar morena, removiendo la pasta por igual. Se corta un kilo de tocino gordo a cuadraditos; se mezcla en la carne y se echa una cucharada de aguardiente por cada kilo de carne; hecha la mezcla se pone esta en una bolsa de tela, se ata fuertemente y se deja escurrir un dia.

Se rellenan los intestinos de vaca, que se tendran preparados, cuidando de apretar la masa y de picar el intestino para que salga el aire; se atan a la medida que convenga y se ponen a ahumar; despues, en agua templada se acerca al fuego y se retira al romper a hervir, dejandolas en el caldero hasta que se enfrian; entonces se sacan, se aprietan bien y se frotran con un pano.

MORCILLA BLANCA.--Se pica gallina, tocino, huevo cocido y perejil, todo muy menudo; se sazona de sal, especias, se deja en reposo unas cuantas horas y se pone la pasta en intestinos, cociendolas como las butifarras; son para comerlas en seguida.

MORCILLAS ASTURIANAS.--Se lava bien la grasa, despojandola de unas vetas que tiene alrededor y se pica. Separadamente se pica tambien cebolla y se juntan ambos picadillos en una vasija, en proporcion de un plato de cebolla por plato y medio de grasa, se anade sal, pimenton, pimienta, clavo, un poquito de canela, otro poquito de pimenton, otro poquito de pimenton picante y oregano. Todo esto se procura mezclarlo bien con sangre de cerdo previamente colada en cantidad de una tacita por kilo de grasa, se agita bastante con la mano, a fin de que quede bien mezclado, dejandolo un rato en reposo para que tome el adobo. Luego, y por medio de un embudo se van llenando las tripas ya preparadas, atandolas con hilo fuerte y pinchandolas con un alfiler para extraer el aire.

Se pone al fuego una cacerola con agua y una rama de oregano y al empezar a hervir saquese aquel, echense las morcillas dejandolas hervir a fuego suave y sacandolas cuidadosamente se las pincha para ver si sueltan sangre, en cuyo caso es que no se han cocido lo bastante y deben volverse otra vez a la cacerola para acabarlas de cocer, procurando cubrirlas con un pano una vez cocidas. Las tripas se lavan muchisimo en diferentes aguas frias con vinagre y sal.

MODO DE HACER SALMUERA.--Para un litro de agua medio kilo de sal corriente; esta se anade cuando el agua esta hirviendo, dejandola cocer y espumandola con frecuencia hasta dejarla clara como almibar, que es cuando esta en su punto; se retira de la lumbre y se pasa por un pano, esperando que se enfrie para verterla sobre los embutidos.

MODO DE CONSERVAR EL EMBUTIDO.--El embutido, despues de hecho, tiene que ahumarse en cocina de lena si ha de ser para conservar todo el ano; despues se deja enfriar unos dias, se limpia bien y se va acomodando todo en vasijas con gran cuidado para que vayan ajustados los chorizos unos a

otros y no se echen a perder, vertiendo sobre ellos la salmuera y dejandolos completamente cubiertos.

Hay otra formula de conservar el embutido mucho mas costosa; pero no hay duda de que es mejor su resultado, pues conserva el chorizo jugoso y fresco; me refiero a la que se emplea manteca de cerdo; se corta en trocitos desleida sobre la lumbre, y cuando esta liquida se vierte sobre el embutido hasta cubrirlo completamente, cuidando tapar la vasija hasta que se haya coagulado la manteca.

FRITOS

SESOS FRITOS.--Se les quita la pelicula que los cubre y todos los hilos de sangre; se lavan en varias aguas y se ponen a hervir en agua con vinagre, sal y cebolla, durante media hora; una vez hervidos, separense del agua y cortense en trozos, envolviendolos en harina y huevo batido y friendolos en aceite bien caliente.

SESOS HUECOS.--Bien limpios los sesos de la telilla que los cubre, se cuecen con agua y sal; se dejan enfriar y se cortan a trocitos; se prepara una pasta con dos cucharadas de harina (flor), dos yemas de huevo, un poco de leche y sal. Cuando se van a freir los sesos, se baten a la nieve las dos claras de huevo y se incorporan a la pasta; se toma una cucharada de ella, se coloca en el centro un trocito de seso y en abundante aceite muy caliente, se frie.

Se sirve en una fuente con una servilleta, intercalando como adorno ramitas de perejil o berro; este frito es exquisito poniendo en vez de trocitos de sesos un trocito de pechuga de gallina o de pollo.

SESOS REBOZADOS.--Despues de preparados y cortados como en la anterior receta, se hace una pasta bastante espesa con harina de flor, dos huevos enteros, una cucharada de aceite, una de aguardiente seco, un poco de agua y sal. Se rebozan los trocitos en esta pasta y frien en aceite muy caliente.

FRITOS.--Se prepara un picadillo de jamon y pechuga de gallina; se pone en una cacerola un poco de manteca de vaca; se echa una cucharada de harina, despues una copa de leche y sal; cuando empieza a hervir se echa el picadillo retirandolo apenas se forme una pasta; se va colocando pasta de esta entre dos rebanaditas de pan del dia anterior, se envuelve en huevo y miga de pan rallado y frien en aceite muy caliente.

BOLADILLOS DE PATATA.--Para esto se cuecen unas patatas buenas con agua y sal, se pelan y prensan; despues se hace una pasta con cien gramos de azucar fino y cincuenta de canela molida por cada medio kilo de patatas; se trabaja mucho para que quede bien mezclado y despues se hace todo como para los sesos, poniendo en vez del trocho de seso como el tamaño de una aceituna de la pasta hecha con las patatas.

BOLOS DE PATATA.--Cocidas con agua y sal medio kilo de patatas, se pelan y pasan por el prensa-pure; se baten dos yemas de huevo y una clara; se ponen cuarenta gramos de mantequilla y se trabaja mucho todo junto y cuando se forme una pasta espesa se pone en una jicara un poco de harina y se hacen unos bolitos como albondigas; se frien en manteca bien caliente, y se sirven.

BUNUELOS DE VIENTO.--Se pone en una cacerola 100 gramos de harina, 50 de manteca de cerdo, una taza de agua, se sazona de sal y un poco de azucar. Se acerca al fuego hasta que empieza a hervir, moviendo sin cesar con una cuchara de madera hasta que la pasta este espesa y entonces se le incorporan tres huevos y raspaduras de limon, trabajando la pasta un buen rato; despues se toma pasta con una cuchara y se frie en aceite muy caliente y muy abundante.

BUNUELOS DE BACALAO.--Se toma un cuarto de kilo de bacalao, se cuece y limpia de piel y espinas, picandolo mucho, y cuando esta bien capolado se deja; se deslien 100 gramos de harina con leche, se une a la pasta, trabajando todo muy bien; se anaden tres yemas de huevo, se trabaja bien y se deja reposar un rato. Cuando se han de hacer los bunuelos se baten las tres claras a punto de nieve y se incorporan a la pasta.

Despues se toma una cucharada de pasta y se frie en aceite muy caliente.

TORRIJAS.--Se cortan a rebanadas unos panecillos, se empapan bien en leche y se dejan reposar; despues se rebozan en huevo batido y se frien; al servir las se espolvorean con azucar y canela; tambien se ponen en una fuente al horno, echandoles, en lugar de azucar, agua y miel de abejas por partes iguales.

CHANDRIOS.--Se baten dos huevos, y poco a poco se va incorporando 200 gramos de harina buena; se trabajan bien con 100 gramos de manteca de vaca, sal y una copa de ron. Cuando esta bien fino se extiende sobre el tablero, y con el rodillo se adelgaza y corta con la rodadera a cuadraditos.

Se frien con aceite muy caliente y se espolvorean con azucar y canela.

OTRA FORMULA.--En una sartén se pone aceite con una corteza de pan; cuando esta muy caliente se quita el pan y se deja enfriar, mezclandola con igual cantidad de vino moscatel y un poco de sal.

Con esto y harina de flor se hace una masa muy fina, extendiendola con el rodillo, friendo y haciendo todo lo demas como en la formula anterior.

EMPANADAS.--Se pone por partes iguales agua, aceite que ya se habra frito, manteca deshecha y un huevo por cada taza de liquido; se sazona de sal. Cuando esta mezclado se va incorporando harina de flor y amasando bien hasta que quede en su punto. Se extiende sobre el tablero y se rellena con picadillo, poniendolas al horno o friendolas en aceite muy caliente; si las empanadas quieren rellenarse con pescado se prepara el liquido con tres partes de aceite y dos de agua, poniendo para esas cinco

jicaras de liquido dos de zumo de naranja, una copa de vino blanco y tres yemas de huevo.

ENVUELTAS DE PECHUGAS.--Se pican pechugas de pollos asados, champinons y trufas; se hace una pasta de hojaldre fino; se extiende bien con el rollo; se ponen en forma de pastelillos rellenos de picadillo, y se frien en manteca muy caliente.

MANZANAS FRITAS.--Despues de peladas las manzanas, se cortan a rodajas, aprovechando el redondo, sin el corazon, y se ponen con azucar y conac unas diez horas.

Con azucar, canela, harina y un poquito de cerveza se hace una pasta bastante espesa, se envuelven bien las rodajas en esta pasta y se frien en manteca de vaca muy caliente, echandoles tambien por encima para que levanten.

AVES Y CAZA

POLLO CON TOMATE.--En una cacerola con manteca de cerdo muy caliente, se echa el pollo a trozos, y sazonado con sal se tapa bien, dejandole cocer en su jugo.

Cuando empieza a tomar color, se echa bastante tomate rallado, y a fuego lento tengase hasta que se reduzca la salsa.

POLLO EN SALSA.--En manteca muy caliente y sazonado de sal, se pone el pollo a trozos, con ajo, perejil, laurel, tomillo, cebolla y nuez moscada; se da vueltas hasta que tome color y se le agrega caldo y jerez.

Despues de cocido, se pasa la salsa por un tamiz, y si se quiere se espesa con yema de huevo desleida en caldo.

POLLO A LA MARINERA.--Se rehoga con aceite y manteca un pollo partido en pedazos; cuando esta dorado se echa por encima una salsa compuesta de zanahorias, cebollas picadas, vino tinto, hierbas aromaticas y pimienta en grano; se deja menguar de prisa esta salsa, hasta que quede en la mitad; se anaden cebolletas cocidas y termina la coccion a fuego lento; sirvase con anchoas y picatostes.

POLLO FRITO.--Limpio y partido el pollo, se sazona de sal y ajo; se frota despues con un pano y se refrie en aceite; se agrega jugo de limon, perejil, cebolla, zanahoria, pimienta inglesa y un cacillo de caldo.

Se deja hervir a fuego lento hasta que disminuya totalmente la salsa; se reboza en pan rallado, huevo, pan y se frie.

POLLO CON OSTRAS.--Sazonado con sal y zumo de limon, se pone con manteca a fuego lento.

Cuando va ablandandose, se anaden dos docenas de ostras, yemas de huevo cocido machacadas en el mortero, y una cucharada de harina desleida con una copa de leche. Cuezase todo con hierbas finas, pasese la salsa, y se sirve rodeado de las ostras.

POLLOS ASADOS.--Limpios y preparados los pollos, se frotan con zumo de limon, y se pone sal, ajo, laurel, especias y una copa de vino blanco. Se les da vuelta a menudo hasta que esten tiernos, y se sirven con una guarnicion de ensalada.

POLLOS ASADOS AL HORNO.--Se limpia el pollo; se le vuelven las alas, recogen las patas, y bien preparado y golpeado, se espolvorea de sal fina y se riega con jugo de limon; se embadurna de manteca y con una magra de jamon en cada lado de la pechuga se pone en una cazuela y se mete al horno.

POLLO CON ARROZ.--Se ata y albarda un pollo, se pone en una cacerola, se cubre con caldo sin desengrasar, se anade un poco de perejil y se deja cocer una hora.

Se pasa el caldo, se desengrasa y cuando esta hirviendo se echa el arroz bien lavado, dejandolo cocer a fuego lento durante media hora.

Debe permanecer consistente; por ultimo se le echa un poco de manteca, y se sirve.

POLLO CON ZANAHORIAS.--Puede hacerse lo mismo que la ternera con zanahorias.

POLLOS SALTEADOS A LA MASCOTA.--Se saltean los pollos en dos o cuatro trozos (segun sean de grandes) con aceite fino y manteca de vaca, unos cuadraditos de jamon, cebolla, sal, pimienta y hierbas aromaticas. Cuando empiezan a tomar color se rocian con jerez o vino blanco; cuando esta reducido todo esto se mezcla con el jugo un poco de salsa de tomate, se tapa la cacerola y se mete al horno un cuarto de hora; se guarnece la fuente con fondos de alcachofa cocidos y salteados separadamente.

POLLOS CON GUI SANTES.--Se frie cebolla, jamon y los guisantes, que estaran cocidos de antemano.

Aparte se preparan pollos tiernos bien dorados con manteca de cerdo; se une todo; se tapa bien con un papel de estraza para que el vapor no ponga aguados los pollos, y a fuego suave se termina de hacer.

POLLO A LA MANCHEGA.--Limpio, adobado y cortado en trozos el pollo, se frie en manteca y aceite; se rehoga con cebolla, perejil, aceitunas y zanahorias; despues de un ratito se agregan ajos, repollo, nabos, un poco de vinagre, especias y el caldo necesario.

Se deja cocer a fuego lento.

POLLO A LA CATALANA.--Preparado y sazonado de sal, se pone con ajo,

perejil, cebolla, pimientos y tomates; se anade una jicara de aceite, otra de vino blanco, especias, nuez moscada y mantequilla; se pone un papel de estraza debajo de la tapadera y se le hace hervir hasta que este a punto.

POLLITOS TIERNOS.--Se parten por la mitad, se sazonan con sal y zumo de limon, y pongaseles mantequilla por los dos lados, asandolos a la parrilla; a medio asar se envuelven en pan molido, poniendo mantequilla nuevamente y dejandolos en la misma parrilla hasta que el pan este bien tostado; se sirven con ensalada y se procura que los pollos sean muy jovenes.

PECHUGAS DE POLLO.--Despues de asados los pollos, se separan las pechugas, cortando cada una en dos pedazos y se rebozan en pan rallado, huevo batido y pan, friendolas en aceite fino muy caliente.

GALLINA GUISADA.--Limpia y cortada en trozos, se pone con bastante tocino cortado en lonjas muy finas, aceite, cebolla, sal, tomillo, laurel, pimienta, ajo, un poco de vino, otro poco de conac, cubriendo con todo la gallina; tapese muy bien, dejandola cocer a fuego muy lento unas tres horas; antes de servirla se pasa la salsa y se le agrega un poco de tomate.

GALLINA EN PEPITORIA.--Limpia y preparada en trozos, se pone con manteca, cebolla, ajo, perejil, todo bien frito, en la sarten; se pone en una cazuela. Se machacan almendras, que se deslien con caldo y se pone con todo esto vino blanco y el caldo necesario para cocer mas de tres horas. Cuando esta hecha se pasa la salsa, y al tiempo de servirla se espesa con yema de huevo.

SEGUNDA FORMULA.--Despues de preparada y cortada, se escalda unos minutos con agua hirviendo; se escurre y pone en una cacerola con manteca, perejil y cebolla; rehogue se y se anade harina y el caldo necesario; se sazona con sal y pimienta; se hace cocer, se separa la gallina, se vierte sobre ella la salsa, que se espesa con yema de huevo, y se sirve con zumo de limon. Si se tiene que tardar un rato al servirla, se conserva muy caliente al bano maria, para que no se corte la salsa.

GALLINA RELLENA.--Despues de limpia se la quita la piel con mucho cuidado para que salga entera. Se deshuesa y la carne se pica muy menuda, mezclada con lomo de ternera y jamon. Se echa el picadillo en una vasija, poniendole sal, pimienta molida, nuez moscada y una copa de jerez; se remueve y se deja reposar un par de horas; despues se extiende la piel; se rellena con el picadillo y se cose, cuidando de que no pierda la forma; se envuelve en un pano limpio, se ata y se pone a cocer dos horas, echando al agua huesos y desperdicios de la gallina, cebolla, puerros, zanahorias, tomillo y perejil.

Despues de cocida, se prensa, y para servirla se parte a ruedas.

CAPON.--El capon puede hacerse por la receta de pollos asados, y mejor aun como los pollos asados al horno.

PATO.--Despues de limpio y preparado, se rellena con un picadillo de carne, tocino, ajo, perejil, pimienta y pinones; se unta bien con manteca de cerdo y se mete al horno.

GALLINA AL HORNO.--Preparada la gallina y arreglada con su correspondiente sal y pimienta, se mete en el horno, cubriendo la pechuga con un papel blanco, untado de manteca de cerdo. Puesta en la tartera se le rocía a menudo con una cucharada de su misma grasa. Cuando esta casi hecha se le agrega un poco de caldo. Una vez asada, cortense en pedazos, echandoles un poco de su mismo jugo, muy bien desengrasado.

PECHUGAS DE GALLINA.--Abiertas y sin piel las pechugas, se pone en medio de cada una una rueda de jamon, se sujeta la pechuga con un hilo y se ponen en una cacerola con manteca de vaca, vino rancio y el zumo de una naranja, sal, canela y caldo de cocido.

Se colocan las pechugas en una fuente despues de cocidas, se pasa la salsa y se vierte por encima, guarneciendo la fuente con picatostes.

PECHUGAS DE CAPON CON TRUFAS.--Con unas tiritas de trufas se mechan las pechugas, se sazonan de sal y se ponen con manteca y jerez; se les sirve con salsa de trufas y se adorna la fuente con mariscos, aceitunas y menudillos de ave bien fritos.

CAPON MECHADO.--Se mecha un capon despues de limpio, con pedacitos de tocino y uno o dos dientes de ajo; pongase en una cazuela a rehogar; despues de rehogado echese caldo, y cuando este a punto se saca el capon, se cuele la salsa y se vuelve a poner el capon. Pongase a enfriar en una fuente, banado con salsa que tenga manteca y harina; se le cubre con pan rallado; se pone en el horno o en la parrilla hasta que forme costra, y se sirve con salsa un poco picante.

GALLINA DORADA.--Despues de cocida la gallina, se envuelve en lonjas de tocino, se atan y se pone al asador a fuego lento; despues se quitan las lonjas y sola la gallina se deja un ratito a dorar; cuando tiene color se unta con yema de huevo batido, y con la yema que sobre y el jugo que haya soltado la gallina se hace una salsa para servirla a la vez.

GALLINA EN PEBRE.--Despues de limpia se pone en la parrilla, untandola muy a menudo con manteca derretida, sal, ajos machacados y zumo de limon; cuando este a medio asar se pone en una cazuela con manteca, perejil, pimienta, sal, laurel, y el jugo que sobre del asado, una jicara de aceite y el caldo necesario para cocer hasta que este blanda. Puede espesarse con yema de huevo, como en la pepitoria, o servirla con la salsa pasada.

GANSO A LA INGLESA.--Se asa el ganso envuelto en tocino; se trincha, quitando primero los muslos y luego el estomago en tres partes, se coloca en una fuente con los dos muslos encima, se cubre con substancia de carne, y se sirve, rodandolo con un buen jugo y cubierto de picatostes.

GANSO VERDE ASADO.--Se limpia y arregla un ganso pequeno. Se le introduce en el cuerpo sal y manteca fresca. Se asa a fuego vivo durante una hora.

Se sirve con su jugo, y aparte una salsa de tomate.

GANSO GUISADO.--Se limpia y corta en pedazos, poniendolo a freir con manteca, tomates, perejil, jamon, tocino, sal, cebolla, ajo y zanahoria.

Se deja rehogar, y cuando se dora se le echa jerez y caldo de cocido. Al tiempo de servirlo se pasa la salsa.

PAVO CON ACEITUNAS.--Despues de bien preparado y arreglado el pavo, se le da unas vueltas en una cacerola con pedazos de tocino, para rehogarlo; se anaden luego doscientos gramos de aceitunas, a las cuales se habra quitado el hueso, y se dejan sin rabo. Se sirve el pavo rodeado de aceitunas.

PAVOS ASADOS y RELLENOS A LA CATALANA.--Se limpian los pavos, se les quita el hueso que tienen en la pechuga, se espolvorean de sal y pimienta blanca en polvo y se rellenan con lo siguiente:

Se cuecen castanas, orejones y ciruelas; se refrien salchichas, jamon, pinones, y las cosas cocidas con manteca de cerdo; se echa tambien cebolla, y todo esto se rocía con vino blanco, especias, canela molida, nuez moscada y pimienta blanca. Cuando todo esta rehogado se rellenan los pavos, se atan y se ponen en una tartera con manteca de cerdo, sal, hierbas aromaticas y legumbres; cuando estan a medio hacer se rocía con vino blanco y caldo.

Al servirlos se guarnece la fuente.

PAVO ASADO AL HORNO.--Preparado el pavo como para asar, se saca el buche y se le rellena el hueco del mismo con picadillo de ternera, tocino, jamon, lomo, huevos duros, pinones, ciruelas y aceitunas deshuesadas, pasas, sal, especias y nuez moscada; se ata por el cuello para que no se salga el picadillo, se echa sal, se frota con zumo de limon y manteca, y se pone al horno.

PAVO TRUFADO.--Se procura, despues de limpio el pavo, quitarle la piel entera; las pechugas se cortan a tiras despues de haberlas separado enteras, y tambien se corta a tiras despues jamon y lomo.

Con el resto de la carne del pavo, lomo y jamon, se hace un picadillo y se pone en una vasija con la sal necesaria, pimienta molida, nuez moscada, dos cucharadas de jerez o vino blanco, se remueve todo, dejandolo reposar un par de horas, para que tome bien el adobo; despues se agregan trufas cortadas, que se introducen bien mientras se va colocando en la piel del pavo, primero la mitad del picadillo, luego las tiras de pechuga y jamon y lomo, y encima la otra mitad del picadillo.

Se envuelve y cose la piel, procurando darle la forma del pavo; se envuelve en un pano limpio, se ata o cose y se pone a cocer con agua y vino blanco por partes iguales, tomillo y hierbabuena, hirviendo mas de una hora; se saca y deja en prensa hasta el dia siguiente, que se corta en lonjas finas, y se sirve.

Lo mismo se trufa la gallina y también las malvices, codornices y toda clase de pajaros.

PICHONES CON ACEITUNAS.--Después de limpios y colocados los pichones con aceite, vino blanco, caldo, cebolla y perejil, se tapan y dejan hervir; cuando están a punto se pasa la salsa y se le agregan aceitunas deshuesadas.

MENUDILLOS DE PAVO A LA PAISANA.--Por menudillos de ave se entiende cuellos, patas, alas, higados y corazones. Cuando se ponen menudillos como plato del día, se agrega algún resto carnosos de aves. Los menudillos de un pavo cortados a pedacitos regulares se rehogan con un kilo de una mezcla por partes iguales de nabos, zanahorias, patatas y legumbres; se echa hierbas aromáticas, sal, harina, pimienta y pure de tomate.

Después de rehogados se separa la grasa, se espolvorean con harina, sal, pimienta y pure de tomate; se cuece con la cacerola tapada. La guarnición de las legumbres de que hemos hecho mención, agregando guisantes. En una cacerola limpia se pone trozo por trozo de menudillos, y se echa la guarnición por encima; se desengrasa la cocción y se pasa por un colador fino; suelen necesitar dos horas para cocerse.

PICHONES ESTOFADOS CAROLINA.--Después de limpios, se coloca en una cacerola todo en crudo, tocino, cebollas, zanahorias, nabos, tomillo, laurel, apio, estragon, tomate, todo muy picado, vino blanco, conac, caldo, manteca, sal y unos granos de pimienta; encima los pichones, y se cubre la cacerola con un papel y se deja cociendo hasta que están tiernos.

Con agua y sal se cuecen espinacas, se saltean con manteca y perejil, se traba con un huevo crudo. Se cortan costrones de pan en forma de media luna, se frien a bonito color. Se cubre la superficie de cada costron con las espinacas que hemos preparado anteriormente, espolvoreando de queso o miga de pan rallado y se gratinan un poco en el horno.

Al momento de servirlos se corta cada pichon por la mitad y se ponen en medio de la fuente, colocando la guarnición y jugo alrededor, y bordeando la fuente se colocan los costrones con espinacas.

PICHONES CON CHAMPINONS.--Se preparan lo mismo que los pichones con aceitunas, poniendo, en vez de aceitunas, champinons cocidos con caldo.

PICHONES EN SALSA.--Después de preparados los pichones, se dividen por la mitad, dorándolos en manteca de vaca caliente, friendo luego en la misma manteca, cebolla, rehogando un poquito de harina; juntese todo con los pichones, agregándoles una jicara de caldo y otra de vino blanco; se les deja cocer suavemente hasta que estén en su punto.

PICHONES ASADOS.--Después de limpios y sazonados, se doran en una sartén con manteca de cerdo o de vaca; en la misma se frie una cebolla entera y una rama de perejil, se echa un cacillo de caldo, se hace cocer a fuego lento hasta que disminuye el caldo, se quita la cebolla y el perejil, y se sirve.

PICHONES AL JEREZ.--Despues de limpios, preparados y dorados como en la forma anterior, se echa cebolla y perejil, el caldo y un vasito de jerez, se machacan unas almendras y se deslien con un poco de caldo, y se hacen a fuego lento hasta reducirse.

FAISAN.--Se limpia y prepara el faisán como todas las aves; se sazonan con sal y se frien en manteca unas criadillas, se pican despues de fritas y se agregan castanas asadas; con ese picadillo se rellena el faisán y se le cubre con lonjas de tocino y ternera.

En una cacerola se ponen otras lonjas de tocino y ternera, se coloca allí el faisán, se agrega vino de Malaga y cuece a fuego lento; la salsa se espesa con castanas asadas y machacadas, adornando la fuente con rebanadas de criadilla.

OTRA FORMULA.--Se limpia y prepara el faisán rellenandolo con un picadillo de su mismo higado, tocino, perejil, cebolla, sal y especias; se cose y envuelve en lonjas de tocino, poniendolo a asar. Puede servirse con una salsa cualquiera.

CODORNICES.--Despues de limpias se ponen con manteca de cerdo, y cuando principian a tomar color se anade caldo de cocido, vino blanco, sal, pimienta entera y hierbas finas; para servir las se quitan todas las hierbas y se espesa la salsa con harina tostada.

CODORNICES CON HOJA DE PARRA.--Despues de preparadas y limpias, se les mete dentro un poco de tocino, una lonja de jamon y una ramita de perejil; se embadurnan bien con manteca, se envuelven en una hoja de parra, se atan y meten al horno; cuando estan asadas se suelta el hilo, y se sirven cada una en su hoja.

CODORNICES EN TOMATE.--Se limpian y mete el jamon como en la anterior receta, se frien en manteca de cerdo, se sacan y en la misma manteca se echa un diente de ajo y tomate rallado sazonado de sal.

Cuando esta hecho se tira el ajo, se ponen las codornices con el tomate, se rehogan, y se sirven.

CODORNICES EN SALSA.--Despues de limpias, se pone sobre las pechugas lonjas de tocino, se atan y en manteca y aceite se doran; se ponen en una cacerola echando sobre ellas el aceite. En el mortero se machacan almendras, un diente de ajo y perejil, se deslie con una jicara de caldo y se vierte sobre las codornices junto con una copa de vino blanco; se dejan cocer unos minutos, y se sirven.

PERDICES ASADAS.--Limpia y preparada la perdiz, se frota con zumo de limon y se rellena con un picadillo de setas cocidas, los higados de la perdiz, jamon, tocino y perejil; se espolvorea un poco de sal, se embadurna de manteca, y se mete al horno.

PERDICES RELLENAS.--Se hace un picadillo con el higado de las perdices, tocino raspado, sal, perejil y cebollas; este relleno se mete en el

cuerpo de la perdiz y se cuece; en seguida se vuelven las patas sobre el pecho, se rehoga en la cacerola con manteca, y despues se pone a asar. Se sirve con jugo claro o zumo de limon o naranja.

PERDICES A LA AMERICANA.--Preparadas las perdices se rellenan con manteca de vaca, un poco de sal molida y tres o cuatro granos enteros de pimienta. Despues de bien fritas en aceite, se adiciona agua con sal, hasta que el liquido cubra las perdices, y se dejan estas cociendo hasta que se consuma el agua. Doradas despues en la grasa que resulta, se agrega una salsa confeccionada con medio cuartillo de leche, dos yemas de huevo y dos onzas de chocolate bien rallado, y el plato se sirve caliente.

PERDICES ESTOFADAS.--Ya limpias se ponen en una olla con tocino, cebolla, ajos, vinagre, perejil, sal, pimienta, tomillo y laurel.

Tapese la olla con un poco de papel de estraza y sobre el una cazuela de barro llena de agua, y que continúe la coccion hasta que queden tiernas.

FORMULA SEGUNDA.--Se quitan las plumas y se limpian una o dos perdices, que se rehogan en la sartén, se ponen en una olla, anadiendo tocino frito cortado en pedacitos cuadrados, cebolla picada gruesa en abundancia, ajos machacados, especias de todas clases, manteca y vino blanco seco.

Asi se ponen a cocer al fuego lento, y encima de la olla una cazuelita de barro con agua sobre un papel de estraza; una vez bien cocidas, se sirven.

FORMULA TERCERA.--Despues de limpias las perdices se ponen en una olla y se echa dos jicaras de aceite, una de vino blanco, una cucharada de vinagre, cuatro jicaras de agua, una cabeza de ajo, una cebolla a ruedas, dos granos de clavillo y cuatro de pimienta, una hoja de laurel, una ramita de perejil y sal. Se pone un papel de estraza debajo de la cazuela con agua.

Cuando estan cocidas se sacan las dos perdices a una cacerola, se pasa la salsa y se espesa con chocolate y corteza de pan tostado y molido; la perdiz asi es sabrosisima.

PERDICES ESCABECHADAS.--Despues de desplumadas y limpias de tripas las perdices, se frotan bien por dentro con un pano (sin mojarlas) y se ponen a asar en una parrilla, hasta que echen bien la sangre.

Cuando estan asadas se ponen en una olla y se les echa para cada par de perdices dos jicaras de aceite, dos de vinagre, un vaso de agua, seis dientes de ajo, seis granos de clavillo, diez de pimienta, tres hojas de laurel y la sal necesaria.

Se ponen a cocer con todo esto, y cuando estan tiernas, pero que no se deshagan, se sacan, y una vez frias se colocan en la vasija donde hayan de conservarse sin nada de caldo, y se pone por cada doce perdices una pinta de vinagre bueno de vino y todo el aceite que necesiten hasta estar bien cubiertas.

Codornices, malvices y conejos se escabechan igual que las perdices.

MALVICES.--Las malvices pueden hacerse por todas las formulas escritas para las codornices.

CHOCHAS EN SALSA.--Desplumadas y limpias las chochas, se frotan con un pano sin lavarlas y se sazonan con sal; en una tartera se pone cebolla cortada a ruedas, una jicara de aceite, otra de vino blanco, manteca y pimienta molida; se tapan bien y se cuecen despacio; cuando estan a medio cocer se agrega el higado y las tripas, y cuando esta cocido se pasa la salsa, se machaca bien en el mortero la cebolla, los higados y tripas, y con eso se espesa la salsa, y se sirven.

CHOCHAS GUISADAS.--Se limpian bien y se les saca las tripas y los higados. Se sazonan con sal y se frien en manteca caliente de vaca; en la misma manteca se frie cebolla muy menuda y se echa a las aves una jicara de vino blanco y otra de caldo; se machacan en el mortero (despues de fritos) los higados y tripas, se les agrega un poco de chocolate, se deslie con caldo, se une a lo demas y a fuego lento se tiene cociendo unas dos horas, hasta que estan en su punto.

CHOCHAS AL HORNO.--Desplumadas y limpias sin abrirlas ni quitarles las cabezas, se las envuelve en tocino fresco; despues de sazonadas con sal se atan con un hilo, y en una tartera se meten al horno.

Cuando el tocino esta muy dorado se tuesta por los dos lados una rebanada grande de pan y se pone en la fuente; se coloca encima la chocha sin el hilo; se vierte el jugo por encima, y se sirve.

BECACINA.--La becacina puede cocinarse lo mismo que la chocha en cualquiera de sus formulas.

GAZAPOS EN PAPILOTES.--Cortese dos conejos medianos en pedazos; se sazonan con sal, pimienta, perejil y ajos, todo bien picado; se pone encima pedacitos de manteca de vaca, se envuelven en papel, se ponen sobre la parrilla a fuego lento, y se sirven sin quitar los papeles.

CONEJO ADOBADO (CASERO).--Limpio y cortado en trozos un conejo, se pone a macerar dos horas con vino blanco, hojas de laurel, ajo y sal. Despues se ponen los trozos de conejo en una olla con aceite, cebolla, tomate, una cabeza de ajo, canela, sal, unos granos de pimienta y clavo. Se tapa bien la olla y se pone a cocer a fuego muy lento hasta que este tierno.

PASTEL DE LIEBRE (SUPERIOR).--Deshuesada con cuidado la liebre, se rellena con un picadillo de lomo de cerdo, pechuga de gallina, jamon, tocino y los higadillos de la liebre, cebolla, perejil, sal, especias y pedacitos de trufas; se cose, procurando darle buena forma.

Se envuelve la liebre en ronchas de tocino y se pone en una cacerola con manteca de cerdo. Se tapa bien y se pone al horno fuerte durante una hora; se saca y agrega medio litro de vino blanco, otro medio de caldo, cebolla, perejil, zanahorias, laurel, tomillo, pimienta y clavo entero,

una cabeza de ajos y sal. Se cuece hasta reducirse la salsa; se saca y se coloca en una fuente plana; se le rocía con la salsa pasada y se mete al horno.

Se sirve adornando la fuente.

LIEBRE A LA CASERA.--Después de quitada la piel y vaciada guardando aparte la sangre, se adoba con ajo y sal dos horas; luego se frota cada trozo con un paño limpio y se frien; se agrega perejil, cebolla, un poco de pimienta inglesa, un poco de laurel y el caldo necesario. Cuando esta hecha se pasa la salsa, se espesa con yema de huevo y se echa zumo de limón.

CORZO.--Después de limpio se asa y se pone en una olla con vino blanco, pimentón, pimienta, laurel y tomillo; cuando ha hervido bastante se agrega caldo y deja cocer hasta que este en su punto.

PIERNA DE CORZO AL HORNO.--Se tiene unas horas en vino blanco, sal y ajo; luego se unta con manteca de cerdo y se pone al horno. Se sirve con jugo y ensalada.

CABRITO ASADO.--Se asa lo mismo que la pierna de corzo, suprimiendo las horas de adobo y si es guisado se ponen en una cacerola unas lonjitas de tocino, otras de ternera y pedazos de jamón; se agrega pimienta, cebolla, perejil, zanahorias, ajo, caldo y vino blanco; se pone a fuego lento y se coloca un papel de estraza debajo de la tapadera. Se pasa la salsa y se espesa con harina tostada; lo mismo sirve este aderezo para liebre, conejo y otras carnes.

BECADAS.--Desplumada y limpia la becada se sacan las tripas, que se guardan aparte, tirando una especie de bolsa dura que forma el papo.

Se pone un trozo de cebolla, tres granos de ajo, media jicara de vino jerez, otra media de vinagre y una de aceite; todo en crudo, juntamente con la becada.

Cuando esta cocida se saca a una cacerola y se pone la salsa pasada.

Se muelen las tripas y se las hace hervir con la salsa hasta que resulte una especie de natilla fina, y después se agrega un cazo de caldo de cocido, y se sirve todo ello con la becada.

OTRA FORMULA.--Desplumada y limpia se pone a asar después de sazonada, envuelta en lonjas de tocino; una vez asada se deja enfriar; se le saca el vientre; se pica con jamón, se echa una copa de jerez, se pone al fuego un rato; aparte se frien bien unas rebanadas de pan, se colocan en la fuente, encima se pone la becada ya hecha, se le vierte la salsa por encima, pasada por un colador y se sirve.

BECADA ASADA A LA ESPAÑOLA.--Con los intestinos que se sacan por el lomo, se hace una pasta, añadiendo tocino, sal, cebolla y pimienta; con esta pasta o picadillo se rellena la becada; se pone en el asador de la manera que todas las aves, y se sirve acompañada de una salsa de almendra y pan

tostado y molido.

CONEJO DE MONTE.--Este conejo es mucho mas sabroso que el casero.

Se corta en trozos y se tiene un buen rato en adobo de sal y ajo; despues se frota bien con un pano y se dora en manteca de cerdo o de vaca, y en la misma se frie, picada, cebolla, se anade caldo y se deja cocer bastante, hasta que este en su punto.

PASTEL DE CONEJO.--Se deshuesan y pican muy menudo las patas y lomo del conejo, agregando ternera y jamon; se pone en el fondo de un molde unas lonjas de tocino crudo; encima picadillo; encima trocitos del resto del conejo, picadillo, lonjas de tocino; se pone en el horno hasta que se conozca que esta; se escurre el jugo y se deja enfriar.

Los huesos y desperdicios del conejo se cuecen aparte sazonados de sal y se hace un jugo espeso que se cuele y se vierte sobre el molde, de manera que forme una jalea, y al tiempo de servirlo se saca como un flan.

BOCADILLOS DE AVE.--Se pican pechugas de ave y jamon fresco; se echa sal, pimienta y cebolla.

En una cacerola se rehoga este picadillo con un poco de manteca; se divide en tantas partes como bocadillos se quieran hacer; se va colocando cada racion entre dos planchas de pasta hojaldrada; se sueldan apretando los bordes, se doran y ponen al horno. Cuando hayan terminado de cocer se levantan un poco las tapas, se echa dentro un poco de jugo, y se sirven los bocadillos antes que se enfrien.

ROPA VIEJA DE AVES.--Se echa en una cazuela manteca, sal, pimienta, perejil y setas; se dora todo, agregando harina y se mezcla con ese picadillo el que se habra hecho con trozos de ave sobrantes, mezclando tambien un vaso de buen vino blanco; se pone en un molde al horno, y se sirve con rebanadas de pan frito.

ARROZ

ARROZ BLANCO.--Para una cucharada de manteca de vaca se pone un ajo y se frie bien y se tira; en aquella manteca se echa una taza grande de arroz y se le da unas vueltas; se echa agua hirviendo y la sal necesaria.

Se ha de procurar que quede bien cocido y el grano entero.

Si se ha de presentar bien se pone al horno un rato en un molde; se saca a una fuente y se ponen alrededor huevos fritos.

ARROZ CON PICADILLO.--Se prepara para un arroz blanco, como en la formula anterior; aparte se frie en manteca un picadillo de jamon, lomo, ternera y ajo; se echa pimienta encarnada, pimienta y nuez moscada (se tiene un

rato en adobo el picadillo antes de freirlo); se coloca en medio de la fuente y el arroz alrededor formando guarnición.

ARROZ CON JAMON.--Se pone en una cacerola, por partes iguales, manteca y aceite, perejil, ajo, tomate y cebollas; se frie un poco, y se agregan trocitos de jamon y despues el arroz; se sazona de sal y se pone el caldo necesario. La medida para el arroz es generalmente una jicara por cada comensal y dos o tres de agua, segun se desee, seco o caldoso.

ARROZ CON MENUDILLOS.--En aceite o manteca se frie cebolla y los menudillos; se echa despues el arroz y el caldo necesarios; puede agregarse unas tiritas de pimiento de lata.

ARROZ CON SALCHICHAS.--Se cortan salchichas por la mitad y se frien en manteca muy caliente, sacandolas en seguida; en la misma manteca se rehoga cebolla hasta dorarla; se agrega el arroz, agua, sal, las salchichas intercaladas y se deja hervir hasta que esta a punto.

ARROZ CON POLLO.--Puede mirarse la formula de pollo con arroz.

ARROZ A LA RIOJANA.--En una cacerola puesta al fuego con aceite se rehoga cebolla picada y un diente de ajo; despues de frito se tira, y se rehoga el arroz.

Se agregan guisantes y alcachofas (que se habran cocido antes), pimientos morrones, sal, nuez moscada y un poco de azafran; se mete al horno y se espolvorean de perejil picado al tiempo de servirlo.

ARROZ CON LANGOSTA.--Se frie con manteca tomate, cebolla y ajo; despues el arroz; se le da unas vueltas y se agrega el agua necesaria; en seguida la langosta, que se tendra cocida y preparada. Se unta un molde con manteca, se pone el arroz, se cubre con unas tiras de pimientos de lata y se mete al horno.

Cuando se va a servir se vuelve el molde sobre una fuente redonda y se adorna esta.

ARROZ CON ALMEJAS.--Se lavan muy bien las almejas varias veces para que suelten la arena, dejandolas un rato en la ultima agua fria; despues se ponen cerca del fuego en una cacerola bien tapada y sin agua, para que abran; despues en la cazuela que se han de cocer se pone aceite fino y cebolla picada; se echa el arroz y las almejas con sus conchas o sin ellas, a gusto, y el agua correspondiente; se deja cocer, y se sirve.

PAELLA.--Se frie con manteca o aceite, ajo, cebolla, perejil, pimientos, tomates, trozos de aves y caza, jamon, lomo y lo que se quiera.

Cuando se ha rehogado se sazona de sal y se echa el arroz y el agua. Aparte se habran cocido las legumbres o verduras; guisantes, alcachofas, puntas de espargos y especias; se mezcla todo; se pone trozos de congrio, angula, y lo que sea necesario, que se tendra frito; se mete al horno, y cuando este dorada se sirve.

ARROZ CON RINONES.--Se prepara un arroz blanco, y aparte unos rinones de ternera en salsa; se hace un plato de huevo revuelto; se coloca el arroz en el centro de la fuente y alrededor los rinones y los huevos, formando tres filas.

ARROZ DE VIGILIA.--En una cazuela con buen aceite se frie un ajo, que se tira despues de frito; se frie alli mismo cebolla y patata picadas muy menudas; se echa tomate y algo de pescado; lo mas indicado son langostinos o cangrejos; despues el arroz y el agua y se hace secar al horno.

TIMBAL DE ARROZ CON GUISANTES.--Se prepara el arroz segun la formula de arroz con jamon y se rellena con el un molde, dejando un hueco en el centro, donde se introducen los guisantes, que estaran cocidos de antemano; se mete al horno y se saca del molde en una fuente redonda y plana, adornando los bordes.

PLATOS VARIADOS

MACARRONES CON TOMATE.--Cocidos con agua y sal los macarrones, se ponen a escurrir. Con manteca de vaca se hace una salsa con tomate y se pone en una besuguera una capa de salsa, otra de macarrones, otra de queso de bola o Parma rallado, y asi sucesivamente, procurando que la ultima capa sea de tomate; metase al horno, y los macarrones, en cualquier forma que se hagan, deben servirse siempre en la misma fuente o cacerola.

MACARRONES CON LECHE.--Se cuecen con agua y sal y se dejan escurrir; despues se pone para medio litro de leche hirviendo media libra de queso de Gruyere o Parma rallado y cien gramos de mantequilla.

Se acerca la cacerola al fuego, moviendo sin cesar los macarrones; pero sin romperlos, y cuando han absorbido la leche se sirven muy calientes.

CANALONES.--Por espacio de una hora se remojan en agua caliente los canalones; se tiene preparado un picadillo de jamon, pechugas de gallina y perejil; se pone al fuego manteca de vaca, se echa harina y una copa de leche, se mezcla bien, y cuando rompe a hervir se echa el picadillo; se sazona de sal y se cuece hasta que espese. Se rellenan los canalones uniendo los bordes para que forme una especie de cilindro.

Se mete la cacerola al horno; se espolvorea con queso de bola y Parma rallado y se cubren con una salsa bechamelle de carne o de tomate.

PUDDING DE COCIDO.--Despues de escurrir el caldo del cocido, se quita la piel de los garbanzos y se machacan bien; se repica la carne, gallina, chorizo, jamon, tocino, patata y todo lo que tenga el cocido.

Se pone una sarten al fuego con manteca de cerdo, cebolla y tomates bien picados, se rehoga todo lo machacado y en un molde liso untado con

manteca se pone todo y se mete al horno hasta que se dore.

Se deja reposar, se vuelve en una fuente redonda, y se sirve con salsa mayonesa.

PASTEL DE TERNERA Y PATATA.--Con agua y sal se cuecen medio kilo de patatas, se pelan y machacan en el mortero; se les agrega tres yemas de huevo y cien gramos de mantequilla.

Con manteca de cerdo se frie un picadillo de ternera, jamon y trufas. Se unta con manteca un molde liso y se cubre el molde y las paredes de patata; despues se va colocando por capas el picadillo y la patata, procurando sea de esta la ultima capa; una vez lleno el molde, se mete al horno.

Cuando esta dorado se saca y sirve, cubierto de salsa bechamelle o tomate.

MIGAS.--Se parte muy menudo medio kilo de pan que tenga mucha miga.

Se pone en una fuente honda con agua y sal, nada mas que rociado, para que el pan se ponga humedo; se revuelve mucho con una cuchara para que tome por igual la sal y el agua y se dejan reposar hasta el dia siguiente.

Poco antes de comerlas se pone en una sarten con aceite, media docena de dientes de ajo chafados y cuando se han frito los ajos se tiran y se echa pimiento molido y las migas; se las da vueltas sin cesar hasta que queden jugosas, pero bastante secas.

En vez de pimiento molido es mucho mejor darles color con trocitos de jamon y longaniza.

MIGAS DE CARLOS IV.--En una _Revista_ leemos como preparaba Godoy las migas a lo Carlos IV.

De una hogaza de pan candeal se cortan migas del tamaño de garbanzos, se humedecen con leche, se les pone sal y se envuelven en un pano.

En una sarten con aceite fino se frien unos dientes de ajo, que se tiran despues de fritos, se anade unos cuadraditos de tocino y rodajas de chorizo extremeño, y cuando esta todo refrito y despues de haber reposado las migas, se echan a la sarten, salteandolas, sin dejar de removerlas, hasta que esten sueltas, pero no secas; el fuego ha de ser lento.

Al tiempo de servir las se echa por encima uvas de Chelva, de Almeria o de cualquier otra clase; se han de servir muy calientes.

CRIADILLAS GUIADAS.--Despues de bien mondadas y cortadas en lonjas, se ponen las criadillas en una cazuela con manteca, cebolla, perejil, clavo de especia y una cucharada de harina, agregando una jicara de vino blanco; despues de estar una media hora cociendo se agrega otra jicara de caldo, se les da unas vueltas, y se sirven.

CRIADILLAS REBOZADAS.--Se les quita las pelculas que las cubren, procurando separar primero una y despues otra; cortense por la mitad a lo largo, si son pequenitas, y en tres trozos si son crecidas, se lavan bien y se aderezan con sal y zumo de limon; dejense un rato; rebocense como las croquetas, y se frien en aceite muy caliente.

FIAMBRES.--Se toman unas rebanaditas de pan, se untan de mantequilla por un solo lado y se ponen unos trocitos de jamon o lengua a la escarlata encima de la mantequilla y se cubre con otra; se les pone peso encima durante unas horas, y despues se cortan a cuadraditos, sirviendolos en una fuente cubierta con una servilleta; se ponen formando piramide y se adorna la fuente con aceitunas y ruedas de salchichon.

SANDWICH.--Se encargan panecillos de Viena de tamano muy reducido, se cortan a lo largo por la mitad, y por un solo lado se untan de mantequilla las dos mitades interiores, se mete dentro una loncha de jamon, se aprietan, y sirven de modo que parezca que esta sin cortar.

EMPANADAS DE MEDIO HOJALDRE.--Se pone harina y mantequilla por partes iguales y uno o mas huevos, sal y agua templada; se trabaja mucho, y cuando la masa esta fina se extiende con el rollo; colose en una tartera propia para empanadas, pongase el relleno que se desee, cubrase con pasta, cociendola a buen horno.

MODO DE HACER EL HOJALDRE.--Se pone por partes iguales manteca y agua, y cuando esta hirviendo se echa la harina de modo que se escale; se hace una masa fina, se adelgaza con el rollo y se mete el relleno de la empanada, doblandolo y dandole forma con la ruedecita.

OTRO HOJALDRE.--Se deshace un cuarto de kilo de mantequilla, se pone en un cazo con sal y una copita de agua; poco a poco se va incorporando un cuarto de kilo de harina y tres yemas de huevo, sin dejar de mover todo con una cuchara de madera; cuando se va formando la masa se saca a un marmol y se adiciona algo mas de la harina, trabajandola mucho, se deja reposar media hora, se extiende con el rollo, y se rellena como el anterior.

PARA EMPANADILLAS DE PAN.--Se toma un cuarto de kilo de mantequilla, un poco de levadura, agua, sal y medio kilo de harina buena; se trabaja mucho esta, hasta que resulte una masa fina, que se envuelve en un pano, y se deja un par de horas a buena temperatura. Despues se vuelve a trabajar, y se extiende con el rollo.

Se coloca la mitad en una tartera, se mete la carne, ave o lo que se desee, se cubre con la otra mitad, se unta bien con una pluma de huevo batido, y se mete al horno.

EMPANADAS CON LECHE.--Se pone a desleir una taza de manteca de vaca, y cuando esta deshecha se echa otra taza de leche y sal.

Se bate mucho, agregando poco a poco la harina necesaria, y se trabaja hasta que este fina la masa. Despues se echa a un marmol, se extiende con

el rollo y se hacen las empanadas como las demas.

EMPANADAS CON CALDO DE COCIDO--Se disuelve manteca de vaca; se echa caldo y harina y sal, como en las formulas anteriores; se trabaja mucho; se extiende con el rollo, poniendo muy delgadita la masa y rellena y hace lodo como en las anteriores.

PASTELES DE PATATA.--Cuezanse patatas enteras; se les quita la piel, se machacan o prensan y se les agrega mantequilla y huevo.

Batase bien, sazonese de sal y se forman los pasteles rellenandolos con picadillo, que estara ya frito, se rebozan los pasteles en huevo batido y se frien.

HIGADO DE CARNERO.--Cortado en tajadas se frien en manteca de cerdo; se saca, y en la grasa se frie cebolla muy picada, se mezcla todo y se frie. En la misma forma puede hacerse el de cordero, agregando, si se quiere, una salsa de tomate.

CALLOS A LA ESPANOLA.--Despues de bien limpios con varias aguas calientes y frias, se frotran con limon o vinagre, se raspa el sebo y se dejan remojando un rato.

Despues se ponen a hervir con agua fria, y cuando estan a medio cocer se cambian de agua y se sazonan de sal, poniendo pata de vaca o de cerdo si se quiere aumentar.

Al dia siguiente se cortan los callos a tiritas, y si hay patas se deshuesan.

En aceite bien caliente se frie jamon, lomo y chorizo picante, y si no hay, se pone pimienta encarnada, cebolla picada y pan rallado; se mezcla con pasta de tomate, se deja freir un rato, agregando caldo, y se hace hervir un rato todo junto.

LENGUA.--Despues de escaldada y quitada la piel, se pone en agua fria un rato para que suelte la sangre, cociendola con agua y sal y cortandola luego en tajadas.

Se pone a freir cebolla, se echa una cucharada de harina, que se tuesta, y en seguida se agrega un vaso de vino blanco y una taza de caldo; se deja cocer, se pasa la salsa, se echan aceitunas deshuesadas y se deja cocer a fuego lento.

LENGUA A LA ESCARLATA (FORMULA SEGUNDA).--Bien quitadas las grasas a una lengua de ternera o de vaca, se frota con sal de nitro y se pone en una cazuela con sal, especias y hierbas finas; se cubre bien de sal, se tapa con un pano y se pone peso encima, dejandola dos dias; entonces se vuelve lo de arriba abajo, se le anade mas sal y se le pone el peso, dejandola cinco dias mas. Despues se saca y pone a remojar cuatro horas; se lava bien y se cuece con agua abundante, vino blanco, hinojo, laurel, perejil, tomillo, cebolla y zanahoria; se cuece cuatro horas, se pela y se pone en un intestino bien limpio: se ata, se unta con sangre liquida o un poco

carmin, y se pone a secar. Se escalda, se deja enfriar, y para darle brillo se le pasa una pluma manchada de aceite.

FLAN DE CALDO.--Se baten tres yemas de huevo, y poco a poco se echa una tacita de caldo; se unta un molde con mantequilla, se llena y se cuece al bano maria, metiendolo por fin al horno; cuando se saca del molde, se corta a cuadraditos muy pequenos, y sirven para hacer sopa o para adornar platos.

MOLLEJAS DE TERNERA.--Se les da un hervor con sal y vinagre; se sacan a enfriar y se limpian.

Se ponen en una cacerola con miga de pan rallado, perejil, ajo, pimienta y manteca; cuando han hervido se agrega una copa de jerez, se les da otro hervor, y se sirven.

RINONES DE CARNERO (SALTEADOS).--Se lavan con agua muy caliente y se tienen despues una hora en vino blanco; se lavan, se cortan en rajitas y se adoban con sal y zumo de limon. A fuego vivo se les da una vuelta en manteca; se agrega ajo, perejil, harina y una copita de jerez o vino blanco; se les da otra vuelta, y se sirven.

RINONES DE CERDO o TERNERA.--Se cortan a rajitas despues de limpios, y se frien agregando cebolla y sal; se les da unas vueltas, se echa un poco de mantequilla y vino blanco, y se sirven.

ALBONDIGAS.--Se hace un picadillo con cebolla, perejil, chorizo, jamon, tocino y ternera; se rehoga y se mezcla despues con huevo batido. Se sazona de sal, y en una jicara que tendra la mitad de harina se va dando forma redonda a las albondigas; se rebozan en huevo batido; se frien en aceite o manteca bien caliente y se colocan en una cacerola; se les echa una salsa de almendras.

CROQUETAS.--Se cuece un cuarto de gallina; se mezcla jamon, se repica, y en una sarten se pone manteca y se frie el picadillo; a esto se le agrega harina, y en la misma sarten se va agregando leche, hasta que la pasta este gorda.

Se deja enfriar, y de esta pasta se forma la croqueta, que se pasa por pan rallado, huevo batido y otra vez pan, y se frien en aceite muy caliente, hasta que se pongan doradas.

Lo mismo se hace poniendo ternera o cualquier ave.

PASTELERIA Y REPOSTERIA

BIZCOCHOS PARA BRAZO DE GITANO.--Se baten las claras de tres huevos a punto de nieve, mezclando tres cucharadas de azucar hasta dejarlo como merengue; se echan las tres yemas enteras y se vuelve a batir mucho; se

mezclan tres cucharadas de harina sin batir, pero bien mezclada; se unta un molde con mantequilla, se echa la pasta y se mete al horno suave algo mas de un cuarto de hora.

BIZCOCHO SENCILLO.--Se baten tres yemas con tres cucharadas de azucar y zumo de limon rallado; se baten las claras a punto de nieve; se une a lo demas y se sigue batiendo; se ponen tres cucharadas de harina, haciendo muy bien la mezcla, se unta un molde de mantequilla, se vierte la pasta y se cuece a horno suave.

OTRA FORMULA.--Se baten tres huevos enteros con cien gramos de azucar; se agregan tres cucharadas de harina y, como las anteriores, se prepara el molde y se mete al horno.

BIZCOCHO CON ALMIBAR.--Se baten bien seis yemas de huevo; se mezclan cincuenta gramos de harina, y en un molde de forma redonda, que se habra untado antes con mantequilla, se mete al horno; se hace aparte almibar a buen punto, y se vierte sobre el bizcocho. Para toda clase de bizcocho ha de estar el horno suave y el molde untado de mantequilla.

BIZCOCHO DE MANTECA.--Se toman cien gramos de manteca de vaca, cien de harina, cien de azucar y tres huevos; primero se bate la manteca muy bien, se mezcla el azucar, y despues las tres yemas muy batidas, y por ultimo, las tres claras, que estaran tambien batidas a punto de nieve.

Se prepara un molde que tenga en el centro un tubo para que salga un hueco, se unta de mantequilla, se pone la pasta y cuece al horno.

BIZCOCHO DE CANELA.--Se hace un bizcocho de cualquiera de las formulas anteriores, empleando fecula de patata en vez de harina; despues de bien cocido se cubre de canela fina y se da un bano de almibar.

BIZCOCHO DE ANGEL.--Se toman bizcochos, se rellenan con un batido de yemas, azucar y jerez; se colocan de dos en dos, se cubren de almibar y espolvorean con canela.

BRAZO DE GITANO.--Hagase un bizcocho en la forma que se indica para este objeto, y pongase en una lata plana y ancha al horno, para que salga bien delgado, y cuando se dora se saca a enfriar.

Se tiene preparada una crema que se habra hecho con yemas batidas, azucar y harina (para cuatro yemas, por ejemplo, cuatro cucharadas de azucar y dos de harina); se bate mucho todo, agregando un cuartillo de leche fria, que se habra cocido con canela y corteza de limon; se pone al fuego sin dejar de moverlo siempre al mismo lado, con una cuchara de madera, y cuando esta a punto se echa a una fuente y se deja enfriar.

Cuando la crema esta fria se extiende el bizcocho, bien rociado antes con canela molida; se enrolla, para que forme el brazo de gitano; cubrase con azucar tamizado o banese con almibar.

BIZCOCHO DE ALMENDRA.--Por cada cien gramos de almendras mondadas y molidas, cien de azucar fina, tres yemas, dos claras, un poco de canela

molida y raspadura de limon. Se baten mucho las yemas con el azucar, se mezclan las almendras, limon y canela, y, por ultimo, las claras, batidas a la nieve.

Se engrasa el molde con mantequilla y se cuecen al bano maria.

BIZCOCHOS BORRACHOS.--Se baten tres yemas de huevo con cien gramos de azucar fino, hasta ponerlas muy duras; se agregan una cucharada grande de harina, otra pequena de almidon en polvo y raspaduras de limon; se baten las claras a la nieve y se incorporan; se tienen preparadas unas cajitas de papel, del tamano que se deseen los bizcochos, se llenan de pasta y se meten al horno; cuando se han cocido se sacan del papel y se meten en un jarabe que se habra preparado con almibar a punto de caramelo y vino de Malaga o moscatel, en cantidades iguales el vino y el almibar.

CAJAS DE BIZCOCHO.--Para una docena de huevos, una libra de azucar; se bate mucho y se agrega media taza de harina; despues de muy trabajado se llenan con esa pasta las cajitas de papel, que se tendran preparadas, y se cuecen en horno suave; al sacarlos del horno se les da con una pluma de ave un bano blanco que se habra hecho con una clara de huevo y cien gramos de azucar, todo muy batido.

BIZCOCHO PARA BANQUETE.--Se baten doce claras a punto de nieve, y muy despacito se va incorporando unos ochocientos gramos de azucar muy fino y cuatrocientos de harina buena; cuando esto esta muy trabajado se mezclan las doce yemas, que se habran batido aparte. Se unta un molde grande con mantequilla, y se cuece al horno.

BIZCOCHON.--Batanse muy bien seis huevos enteros con media libra de azucar, anadiendo seis cucharadas de harina; mezclese todo bien, untense un molde con mantequilla, se echa en el la pasta y se mete al horno.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE.--Desliese cerca del fuego seis pastillas de chocolate con un poco de agua; agreguense cien gramos de azucar; se bate hasta que quede bien mezclado, y cien gramos de mantequilla, sin dejar de batir; se incorporan tres yemas de huevo; se siguen batiendo, y se mezclan por fin las claras a punto de nieve, y, por ultimo, ciento cincuenta gramos de harina tamizada, una cucharadita de bicarbonato y otra de cremor tartaro. Mezclese todo y se echa en el molde, procurando que sea de los que tienen un nido en el centro; cuezase a horno suave.

BIZCOCHO DE ESPUMA.--Se baten muy bien doce yemas de huevo con doscientos cincuenta gramos de azucar; una vez batidos se agregan las doce claras a punto de merengue, se mezcla todo bien y se anaden ciento veinte gramos de harina y noventa de fecula de patata; si se quiere, se aromatiza con vainilla y se pone al horno poco mas de un cuarto de hora.

BIZCOCHOS RELLENOS.--Batanse dos huevos enteros y dos yemas mas; agreguense dos onzas de azucar y otras dos de almendra molida y algun bizcocho tostado al horno, y hecho miga; pongase a cocer a la lumbre, removiendo sin cesar; cuando este muy espeso rellenense con ello los bizcochos uniendolos luego de dos en dos; envuelvanse en huevo batido y frianse en manteca caliente de vaca; despues de fritos coloquense en una

fuelle y espolvoreense con canela.

Tambien se les da un hervor en almibar, en vez de fritos en manteca.

BIZCOCHO CON FRUTAS.--Pesense tres o cuatro huevos, y lo que ellos pesen tomese de azucar, asi como igual proporcion de harina, de manteca o mantequilla, de modo que cada una de estas sustancias pese tanto como los huevos con cascara y todo. Primeramente se baten los huevos; luego se les anade el azucar, se baten otra vez y se les adiciona la harina; se bate otro rato, se agregan unas cuantas frutas confitadas, cortadas en pedacitos, naranja y limon; se introducen estas bien y se incorpora la manteca, que estara desleida y templada; se baten nuevamente y se echa todo lo batido en una lata, como el "plumcake"; se cuece al horno; luego de cocido se bana con almibar fuerte y batido, formando una capita de escarche; despues de frio se corta en pedacitos alargados y todo por igual.

PASTEL MOKA.--A doscientos gramos de mantequilla deshecha, pero fria, se echan tres cucharadas de azucar y se trabaja mucho la pasta con una cuchara de madera; se mezclan tres yemas y se vuelve a trabajar mucho, mezclando luego media jicara de cafe moka muy espeso; una vez bien trabajado todo, se coloca media libra de bizcochos, en la siguiente forma: una capa de bizcocho, otra de pasta, otra de bizcochos, etc., hasta llenar el molde; con la pasta que queda se reboza bien, poniendo encima cuatro torres, o como se quiera adornar, y despues se salpica todo el con almendra tostada que se tendra antes partida menudita; para esta cantidad bastan veinticinco gramos.

PUDDING.--Batanse bien cien gramos de mantequilla; mezclese setenta de pasas de Corinto y unos trocitos de naranja confitada; anadanse tres yemas de huevo, bien batidas con cien gramos de azucar; agreguense cien gramos de harina, trabajando bien todo; se incorporan las tres claras batidas a punto de nieve; se pone en un molde que se mete al horno; al sacarlo del molde puede banarse con almibar.

PUDDING DE ARROZ.--Despues de hecho el arroz con leche, se deja enfriar y se anaden trocitos de frutas confitadas y yemas de huevo. Se prepara un molde untado de azucar quemada y se mete al horno hasta que este en su punto.

PUDDING DE FRUTAS.--Con dos peras grandes, tres melocotones y tres manzanas muy picadas, se pican veinticinco gramos de bizcocho, veinticinco de almendras, cuatro yemas, unos cien gramos de azucar fino, una cucharada de pan molido y otra de canela molida; se mezcla todo bien, se agregan las cuatro claras batidas a punto de nieve; se pone en el molde y se mete al bano maria.

PUDDING DE PATATA.--Se cuece medio kilo de patatas enteras, se pelan y pasan por el prensa-pure; se agregan tres yemas de huevo, cien gramos de azucar, se bate todo bien y se le va incorporando un cuarto de litro de leche.

Cuando esta bien mezclado se echa todo a un molde untado de mantequilla y

se cuece al baño maría.

PUDDING DE CHOCOLATE.--Se pone al fuego un cazo con cuatro pastillas de chocolate y 125 gramos de mantequilla; una vez deshecho se le van incorporando fuera del fuego cuatro yemas de huevo, cien gramos de harina y cien de azúcar; cuando está todo bien unido se mezclan las claras batidas a punto de nieve y un poco de vainilla; se pone en un molde untado de mantequilla, y se mete al horno.

PUDDING DE MANZANAS.--Se asan unas dos docenas de manzanas, se despojan de la piel y el corazón, y con una cuchara de palo se van deshaciendo y mezclando con el azúcar necesario; se deshacen también unos bizcochos y tres cucharadas de pan molido después de tostado, agregando cuatro huevos batidos; se pone todo en un cazo y a fuego muy lento y sin dejar de mover se va cocinando, poniéndole cincuenta gramos de mantequilla; se prepara en un molde con azúcar quemada, cocinando al baño maría y dorándolo al horno.

PUDDING DE CASTAÑAS.--Se cuecen con agua y sal medio kilo de castañas, se pelan y pasan por el prensa-pure, deshaciéndolas bien con un cuarto de litro de leche y diez gramos de azúcar; se hace un pure, se mezclan veinticinco gramos de mantequilla y seis yemas de huevo con alguna clara a punto de nieve, se echa vainilla o limón rallado y en un molde con mantequilla se mete al horno unos treinta minutos.

PUDDING AL RON.--Se cuece una cucharada de semola en un cuarto de litro de leche, se separa del fuego y se agregan una docena de bizcochos tostados al horno, unas pasas de Corinto, una o más manzanas peladas y partidas a pedacitos; si hay melocotones se ponen también un par pelados y partidos como las manzanas. Se mezcla todo bien, se baten seis huevos y se introducen en la masa; se azucara, se revuelve bien todo, y se echa en un molde, que se tendrá preparado, con un forro de papel blanco untado de mantequilla. Se cuece al horno, y para saber si está, se introduce una aguja larga, para ver si sale seca.

Cuando está hecho, y antes de que se enfríe, se espolvorea con azúcar y canela, y al punto de servirlo se rocía de ron y se le prende fuego.

PUDDING PARA CUANDO SE TIENE UN TÉ.--Se lavan y secan cien gramos de pasas de Corinto y se mezclan con pedacitos de frutas confitadas; se baten 120 gramos de mantequilla con 250 de harina; cuando está trabajada se incorporan 120 gramos de azúcar, si parece mejor se pone primero el azúcar, se agregan tres huevos y bate muy bien la masa hasta que esté fina. En una jicara de leche se desle una cucharadita de bicarbonato y se agrega una cucharada de conac, se une todo a la masa y se vuelve a batir un rato.

Se echa en un molde preparado con mantequilla y pan rallado, cuidando de poner poco más de la mitad, porque al cocerse aumenta mucho.

BIZCOCHO ALMENDRADO PARA TOMAR EL TÉ.--Este bizcocho seco almendrado es a propósito para servir con el té; pondremos cantidades para seis moldes, estos son de forma acanalada o rizada, redondos, de embocadura muy ancha

y el fondo estrecho; se untan con manteca de vaca y se cubren con una ligera capa de almendra muy bien picada. Luego en un perol, se ponen 650 gramos de azucar y catorce yemas. Cerca del fuego se trabajan las yemas y el azucar, hasta que este muy esponjado el conjunto.

Entonces se mezclan poco a poco las claras batidas a punto de merengue y 150 gramos de almendra hecha polvo, 500 gramos de harina tamizada y 250 de manteca fundida con 300 gramos de frutas escarchadas, picadas a cuadraditos.

Se rellena una tercera parte de los moldes (si no se sobran), y se cuecen a horno flojo una hora.

BIZCOCHO DE CAPUCHINAS.--Se mezclan 125 gramos de manteca con 125 de azucar, 250 de harina blanca, 80 de almendras dulces ralladas o molidas, 100 de pasas de Corinto limpias y cuatro huevos bien batidos, hasta que esten esponjados.

Se remueve todo con la espátula de madera; se pone a cocer en un molde alto y redondo previamente untado con manteca y espolvoreado de harina.

ROSQUILLAS DE ALMAGRO.--Por cada huevo medio cascaron de aceite, y para cada dos huevos el zumo de un limon regular. Puesto todo en una ensaladera, se incorpora una cantidad regular de harina, se trabaja primero con una cuchara, y despues con la mano bien enharinada para que no se pegue en la misma. Ha de estar la pasta bastante blanda. Sobre el tablero se hace, resbalando la mano, como un macarron, y de alli se van cortando pedazos y haciendo rosquillas del diametro de una moneda de dos pesetas. Se frien en aceite muy caliente, pero a fuego lento; estando doraditas se retiran, y calientes se espolvorean con azucar tamizada.

ROSQUILLAS FRITAS.--Se baten seis huevos enteros, a los que se les ha incorporado cinco cuarterones de azucar en polvo, una jicara de manteca derretida (de cerdo), otra de aceite, una copita de ron, las raspaduras de un limon, la harina necesaria para poder manejar la masa, sin que se peguen las manos; entonces se cortan las rosquillas, se frien en aceite bien caliente, dando solo una vuelta, pues resultan mejor no estando demasiado tostadas.

Crece mucho, asi que pueden cortarse pequenas. Si se quiere, puede sustituirse la copa de ron por anis, pero resultan mas finas con el ron.

ROSQUILLITAS DE CONSEJO.--Para 100 gramos de manteca, 200 de azucar, 600 de harina y cinco huevos.

Todo esto se bate bien, y despues se va anadiendo la harina, despues se hacen rosquillitas pequenas y se ponen en una lata, se meten en el horno, y se cuecen bien.

ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO.--En un cazo se baten dos docenas de huevos, con 100 gramos de azucar; al quedar bien batidos se anade medio litro de aceite fino y 800 gramos de harina. Se echa sobre el marmol y se trabaja mucho la pasta, hasta que quede todo bien mezclado.

Entonces se marcan las rosquillas, que se iran colocando en placas, que de antemano estaran untadas de manteca, cociendolas luego a horno que este fuerte.

En un perol se hace un jarabe de 25 grados, que se trabajara con una espatula de madera hasta que empiece a empanizarse un poco. Se glasea rosquilla por rosquilla con dicho azucar, colocandolas encima de una rejilla de alambre a escurrir; cuando estan frias se despegan.

ROSQUILLAS DE YEMA.--Se bate bien una docena de yemas con una taza de aceite y media libra de azucar, se va echando harina y trabajandola mucho, hasta que este en su punto, y entonces se hacen las rosquillas y se meten al horno.

ROSQUILLAS ECONOMICAS.--Con las claras de huevos, una copa de anis, dos de aceite, dos de azucar y dos de harina, se hace una masa y se hacen rosquillas y se meten al horno.

MAGDALENAS.--Para una docena de claras, media de huevos, una libra de azucar y algo mas de media taza de aceite.

Se bate todo bien, se incorpora la harina necesaria y se pone en sus moldes, cociendolas al horno.

POLVORONES.--Media libra de manteca de cerdo, media de azucar y una de harina. Se trabaja todo bien, y se hacen unas tortitas cortadas con una taza, y se cuecen al horno.

MANTECADOS.--Para una libra de manteca de cerdo deshecha y no caliente, se echa una copa de ron o vino blanco, dos cucharadas de azucar, se revuelve bien todo, y cuando esta deshecho el azucar se va mezclando harina, hasta que resulte una masa que se trabaje sin que se pegue a los dedos; se cortan las mantecadas con un vasito fino y se llevan al horno; y al sacarlas se espolvorean con azucar bien molida.

MANTECADOS FRANCESES.--Para medio kilo de azucar, una docena de huevos, medio kilo de manteca de vaca y medio de harina.

Primero se bate muy bien la manteca, despues se echa el azucar cernido y se vuelve a trabajar, y, por ultimo, los huevos; cuando estas tres cosas estan bien batidas y mezcladas, se agrega la harina y se vuelve a batir, hasta que este la masa muy fina.

Se llenan unos moldecitos de papel, se meten en el horno, y al sacarlos se espolvorean de azucar.

MANTECADOS DE AMERICA.--Se ponen sobre una mesa 300 gramos de azucar en polvo, 200 de manteca de cerdo, mas seis yemas; todos estos ingredientes se trabajan a la mano por espacio de tres minutos; se le mezclan 500 gramos de harina tamizada y unas gotas de limon, y se trabaja hasta conseguir que la pasta sea compacta; hecha esta operacion, se aplana con un rodillo, hasta obtener el espesor que se desee, y se cortan los

mantecados con un molde redondo, se colocan sobre planchas o latas a proposito y se cuecen a horno regular; al sacarlos se espolvorean de azucar.

MANTECADAS DE VIENA.--Se deshace medio kilo de manteca de cerdo, medio de almendras molidas, medio de azucar de pilon y uno de harina tostada; se trabaja mucho, se cortan y se cuecen al horno.

MANTECADAS DE ASTORGA.--Se baten en un cazo diez huevos, con 200 gramos de azucar; cuando se ha deshecho el azucar, se echan dos huevos mas, y se sigue batiendo; se agregan 200 gramos de manteca y 400 de harina.

Se mezcla todo bien, se coloca en moldes de papel, y puestas al horno se cuecen.

TARTA DE ALMENDRAS.--Se baten doce yemas y se les echa media libra de azucar, media de almendras ralladas, media de harina de trigo, se unta un molde con mantequilla, se pone y se mete al horno, hasta que este dorada.

TORTA DE MERENGUE.--Se hace un bizcocho del tamaño y forma que se desee, se coloca en una fuente, y se vierte un almibar a buen punto, con un poco de jerez; se pincha el bizcocho, para que se introduzca el almibar. Sobre la torta se pone merengue, haciendo que tome la forma de piramide, salpicandolo con grajeas o espolvoreando con canela.

ROSCAS DE ALMENDRAS.--Para una libra de almendras, una de azucar, cinco claras, un poco de canela molida y raspadura de limon. Se amasa todo bien, y despues se echa en la maquina, y salen las roscas hechas, naturalmente, y luego se cuecen.

TORTA DE CHATCHIGORRIS.--Con los chatchigorris correspondientes a nueve libras de manteca, despues de bien repicados, se les pone medio kilo de masa de pan, cinco cucharadas de manteca, dos huevos, diez cucharadas de azucar, de las de sopa, y diez centimos de canela en polvo.

Todo esto se mezcla y amasa en una cazuela un poco templada, para que se ablande, y luego se le echa la harina para poder manejar la masa ya sobre la mesa, sin que se peguen las manos; entonces se forman las tortas, que se colocan sobre papeles untados de manteca, y echandoles por encima un polvito ligero de azucar y canela, se meten en el horno.

PUNTA DE LLASANTE.--Se baten muy bien seis claras de huevo, se tiene hecho un almibar con 400 gramos de azucar y una copita de agua, el almibar ha de estar a punto de caramelo y se va echando hirviendo, a las claras, sin cesar de mover.

En un plato o fuente que resista el horno, se pone una capa de clara, otra de pedacitos de bizcocho de soletilla, otra de clara, otra de pedacitos de dulces de frutas, y asi sucesivamente, terminando con una capa de claras puesta muy alta, pues ha de formar piramide; despues con un colador se le echa azucar y se mete a horno que no este muy fuerte, y cuando este dorada por encima, se saca, sirviendola fria, en el mismo plato o fuente.

BUDIN.--Se hace un poquito de almibar en bastante punto, se echa un punadito de pasas de Corinto. Se majan, despues de pasadas por la maquina de rallar, una onza de almendras; se echan al mismo mortero cinco huevos; se trabaja mucho todo, y una vez bien batido se incorpora con el almibar y las pasas, a las que se habra echado cinco bizcochos de espuma, estos empapados en una copita de jerez, y una vez bien revuelto todo, se echa a un molde, y se pone al bano maria.

BIZCOCHOS DE LIMON.--Hagase una pasta con ocho huevos frescos, corteza de limon raspada, 170 gramos de harina y 400 de azucar en polvo; pongase luego en papeles untados con manteca para cocerlos al horno a fuego lento.

FLAN DE LECHE AL BANO MARIA.--En una tacilla de leche cocida y fria, se deslie un poco de almidon y la misma cantidad de azucar, se revuelve todo y se echa otra taza de yemas batidas, se unta un molde con azucar requemado, se cuece al bano maria, y se mete al horno con el mismo recipiente del bano maria.

FLAN DE LECHE AL FUEGO.--Se baten muy bien una docena de yemas de huevo; una vez bien batidas anadase una libra escasa de azucar blanca y una cucharada de harina; se bate todo hasta que quede bien mezclado; despues se derriten en un perol setenta y cinco gramos de azucar sin anadirle agua, y cuando este a punto de caramelo untese con ello la parte interior de la cacerola; echense en ella las yemas, medio litro de buena leche, y mezclese con el huevo y azucar muy lentamente; se menea mucho con una cuchara de madera, y cuando este todo bien mezclado, se echan raspaduras de cascaras de limon o esencia del mismo; unas gotas son suficientes; pongase todo a la lumbre con tapadera por encima, llena de ascuas; cuando este trabado se retira, dejandolo enfriar, poniendole despues en el plato que ha de servirse.

BUNUELOS DE PLATANOS (DULCE).--Pelados los platanos, se corta cada uno en tres pedazos a lo largo, se rocian con kirsch y azucar en polvo. Se envuelven a continuacion con pasta de freir y echan en fritura caliente. Sirvanse glaceadas de azucar con un poco de canela en polvo mezclado.

LECHE FRITA.--Se hace una natilla fina con tres yemas por pinta y seis cucharadas de harina; cuando esta dura se reboza partida a cuadraditos en harina y huevo, y se sirve.

BOCADILLOS.--Despues de diluir en un poco de leche cien gramos de semola fina y cien de harina de flor, se va echando, cuando va a empezar a hervir, un litro de leche; se sigue moviendo todo hasta que la pasta quede muy espesa; se retira del fuego y se agregan cien gramos de manteca de vaca y cincuenta de queso de Parma rallado, tres huevos y sal; se trabaja mucho junto al fuego y despues se deja enfriar; se extiende sobre una mesa con el rodillo, se cortan redonditos, y en una lata engrasada se cuecen al horno, espolvoreandolos al sacar con azucar y canela.

CUAJADA.--Para cuajar un litro de leche de vaca o de oveja, se pone al fuego y cuando esta un poco caliente se deshace un poco de cuajo de

cordero (con leche) y se mezcla; se separa del fuego y se pone en una fuente o molde a propósito para que cuaje. Se deja donde no se mueva nada, y se sirve con azúcar fina.

ARROZ CON LECHE.--Se pone a calentar un litro de leche con doscientos gramos de azúcar, canela y corteza de limón.

Cuando empieza a hervir se echan cinco jicaras de arroz bien lavado, a fuego lento, y moviéndolo con frecuencia se deja cocer; para servirlo se espolvorea con canela molida.

REQUESON.--Para cada copa de leche, una cucharada de almidón, dos yemas de huevo y una corteza de limón; se acerca al fuego, y sin dejar de moverlo, se cuece hasta que este bastante espeso; se separa y pone en molde; se mete la punta del cuchillo todo alrededor para que suelte.

CROQUETAS DE ARROZ.--Cantidades: dos vasos de leche, sesenta y dos gramos de arroz, un palito de canela, treinta y dos gramos de mantequilla, ciento veinticinco gramos de azúcar, dos huevos, un plato de pan rallado. Se cuecen dos vasos de leche con un palito de canela, y cuando rompe a hervir se incorporan dos onzas de arroz bien lavado; a medio cocer se echa un cuarterón de azúcar, se mueve de vez en cuando, hasta que este cocido, y se retira del fuego.

Cuando este medio frito se extrae el palito de canela, se incorpora una onza de mantequilla y un huevo, se revuelve bien y se vierte en una fuente plana, dejándolo enfriar.

Se coge una cucharada grande de la composición y se reboza en pan rallado; luego en huevo batido, con una gotita de aceite; después se vuelve a rebozar ese en pan, y se frien en manteca bien caliente. Se espolvorean de azúcar, y se sirven.

SOPA DE POSTRE.--Se cortan en sopas panecillos de Viena y se espolvorean de azúcar y canela, se doran un poco en una fuente honda, se les echa leche hirviendo y yemas de huevo bien batido, moviendo mucho la leche y las yemas hasta que estén bien mezcladas.

SOPA DE LECHE.--Se corta a rebanadas pan de Viena y se coloca en una sopera; se pone a hervir leche con azúcar, un polvo de canela, corteza de limón; cuando empieza a hervir se quitan la canela y el limón y se vierte la leche sobre el pan.

SOPA CANA.--Se prepara el pan como para la anterior, y la leche con canela y azúcar; se deshace manteca de capón, que se mezcla con la sopa, y cuando la leche empieza a hervir se vierte sobre la sopa; se deja un rato.

POSTRE.--Se baten bien doce yemas de huevo, seis claras y quinientos gramos de azúcar; se bate bien todo y se pone al fuego lento para que resulte como una mantequilla.

OTRO POSTRE.--Se baten tres yemas con cien gramos de azúcar; después se

baten las tres claras a punto de nieve, y mezclados con otros cien gramos de azucar para que este como merengue; se pone en un plato como para pastel moka; una capa de la pasta de yema, otra de bizcocho, otra de merengue, y así sucesivamente, procurando terminar con la del merengue, espolvoreandola con canela molida y mejor aun con chocolate molido.

SUSPIROS.--Se pone al fuego un cuarto de litro de leche con cien gramos de mantequilla y limon rallado, y mezclandole un poquito de sal y veinticinco gramos de azucar; cuando esta hirviendo se echa un cuarto de kilo de harina, moviendola muy de prisa para que se haga una masa, y entonces, esta a medio enfriar, se incorporara uno a uno seis huevos, batiendo mucho en cada uno. En una cacerola se pone aceite a fuego suave, y cuando esta caliente se toman de esa pasta porciones como nueces y se echan al aceite, se dan vueltas a ellos solos.

Se escurren bien, y se sirven espolvoreandolos con azucar y canela.

CAFARELES.--Para estos pastelitos hay que hacer a mano todo el batido; se baten mucho una docena de huevos y se dejan de batir; se va incorporando medio kilo de azucar; cuando se nota que esta bien deshecho, se anade poco a poco medio kilo de aceite; despues que todo este bien mezclado se echa una gaseosa Armisen, primero el papel amarillo y despues el blanco, y se ponen diez gramos de esencia de limon y seiscientos de harina, que se va uniendo despacito hasta que el batido quede muy esponjoso; se llenan de esta pasta unas cajitas de papel y se cuecen al horno; la cajita se llena hasta la mitad, porque crece mucho.

PETITS CHOUX.--Se pone un cazo al fuego con un cuarto de litro de agua y cien gramos de manteca de vaca; cuando empieza a hervir se le echa un cuarto de kilo de harina, moviendo muy de prisa para que se forme la masa, y entonces se saca del fuego y uno a uno, se van incorporando seis huevos, batiendo sin cesar, como en la formula anterior.

Se unta con manteca una lata y se van colocando pequenas cantidades a cucharadas, y se cuece en horno regular; cuando estan dorados se sacan y se abren con unas tijeras, se quita lo que haya quedado crudo por dentro y se llenan con Chantilly o crema; se espolvorean con azucar y canela.

SAINT HONORE.--En un molde redondo, se prepara un bizcocho y se coloca en una fuente redonda, tambien cubriendola con crema o mermelada. Se hacen unos petit choux (de los de la anterior formula) muy doraditos, y se colocan alrededor del bizcocho, encima de una linea se coloca otra y todas las que se quieran, formando con las lineas juego de damas; al terminar se adornan los ultimos con frutas confitadas.

SOPLILLO DE CHOCOLATE.--Tomense medio litro de leche, setenta gramos de chocolate, una cucharada de fecula de patata y cuatro huevos frescos; hagase cocer el chocolate en la leche; anadase la fecula, hagase otra vez cocer durante tres minutos, retirese y deje enfriar; cuando la mezcla este bastante enfriada que no pueda cocer los huevos, agreguense las yemas bien batidas; por otra parte se mezclan las claras, que estaran batidas a punto de nieve, metiendolo despues en un molde preparado que se habra hecho calentar, habiendolo untado muy bien con mantequilla; pongase

en el fuego; cubrase con el horno de campana, y sirvase en el molde en cuanto se saquen del horno.

PASTELILLOS DE CREMA.--Se prepara la pasta, calentando medio cuartillo de agua con sal, dos cucharadas de azucar molida, setenta y cinco gramos de mantequilla, y cascara de limon. Al primer hervor se retira y anaden ciento veinticinco gramos de harina; se menea bien para que la pasta quede bien lisa; se cuece a fuego lento, hasta que este espesa; se mezclan cuatro huevos enteros, uno tras otro, y se quita la cascara del limon. Se toma la masa por cucharadas, que se colocan sobre una placa, y espolvoreadas con azucar se meten al horno. Se dejan enfriar y se guarnecen con crema batida.

PASTEL RELLENO DE DULCE.--Se preparan los pasteles de pasta de hojaldre; se rellenan de dulce de ciruela y se adaptan uno sobre otro los dos pasteles. Se dora con una yema de huevo y se pone al horno; se espolvorea con azucar; se retira, y se sirve.

POSTRES

TORTILLA SOUFFLE.--Se baten seis yemas de huevo con doscientos gramos de azucar; aparte se baten las claras a punto de nieve; se mezclan las dos cosas y se bate todo muy bien, y en una fuente que resista al horno se mete cuando este este fuerte y se tiene unos cinco minutos; y se sirve en seguida; por eso no se pone al horno sino en el momento.

TORTILLA DE MANZANA.--Se toman tres manzanas de buen tamaño; se les quita la piel y el corazón, y las manzanas se pican menuditas, poniendolas a cocer con doscientos gramos de azucar y un poco de manteca de vaca; hay que estar sin cesar de dar vueltas con una cuchara de madera hasta que se pone como una masa.

Se baten tres huevos, se mezcla la pasta y se hace la tortilla con manteca de vaca.

TORTILLAS RELLENAS.--Con tres huevos se hacen tres tortillas redondas y delgaditas (con manteca de vaca) y en la fuente donde se han de servir se pone una tortilla, se rellena de crema; encima, otra tortilla; sobre esta, pasta de ciruela, pera o albaricoque, y encima la otra tortilla.

Se adaptan bien; se espolvorean con azucar y canela y se les pasa por encima la pala candente.

TORTILLA CON DULCE.--Se trabajan bien cuatro yemas con cincuenta gramos de azucar molida; se anaden las claras batidas a punto de nieve, cincuenta gramos de harina y un vaso de nata bien batida. Se calienta en una sarten manteca de vaca, se hace la tortilla, y cuando esta en su punto se cubre con una mermelada de fruta; se arrolla, se espolvorea con azucar y se mete al horno unos minutos.

MERENGUES A LA CHANTILLY.--Se baten seis claras de huevos con ciento veinte gramos de azucar en polvo, haciendolo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneandolo de continuo. Se anade igual cantidad de almendras dulces hechas pasta, y concluida la mezcla se hace un merengue redondo u ovalado del tamaño de una cuchara, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se espolvorean con azucar muy fina y se mete al horno; cuando han levantado, se sacan, se les pone dentro la crema de Chantilly muy batida, y se cubren con la otra mitad.

MERENGUES.--Para cada docena de claras batidas a punto de nieve, se hace almibar con una libra de azucar; se mezcla poco a poco, y se trabaja mucho hasta que espese. Despues, sobre un papel blanco se van colocando cucharadas de esta pasta; se cuece a horno flojo y se separan del papel despues que se enfrían.

CREMA DE ALMENDRA.--Se baten tres yemas de huevo, una clara con cien gramos de azucar y treinta de almendra molida, y a fuego suave se cuece, sin dejar de moverla hasta que espese.

CREMA DE NARANJA.--Se baten seis yemas de huevo, tres claras y doscientos gramos de azucar; se une con el jugo de seis naranjas dulces; se mezclan bien y sin cesar de moverlo, se cuece al baño maria, hasta que este en su punto.

GELATINA DE CREMA.--Con media libra de azucar fino se baten bien seis yemas de huevo, incorporando poco a poco un cuartillo de leche cocida y fria; se pone un poco de vainilla y se acerca al fuego, moviendolo sin cesar y retirandolo antes de que empiece a hervir; se agregan doce hojas de pescado que se habran disuelto antes en un poquito de agua caliente.

TARTA DE MANZANAS.--Batense mas yemas de huevo que claras con una buena mermelada de manzanas bien cocidas; anadase suficiente cantidad de azucar y un poco de nuez moscada, y se extiende sobre un suelo de masa en hojas de seis o siete vueltas; se levantan los bordes como los de una torta cualquiera y se pone en el horno sobre una lata de hierro o una hoja de papel engrasado; se dora, y se sirve caliente o fria, segun los gustos.

PAN DULCE.--Se hace una masa con un kilogramo de harina, medio de levadura, doscientos cincuenta gramos de azucar y ciento veinticinco de mantequilla, seis huevos y doscientos cincuenta gramos de leche; se trabaja mucho hasta que la masa quede muy fina, se tiene reposando un buen rato y despues se hacen unos panecitos que se cuecen al horno y son muy a proposito para servirlos con el te.

SEQUILLOS.--Por cada clara de huevo, cien gramos de azucar; se bate muy bien y se le echa raspaduras de limon y pinones o avellanas tostadas; se van haciendo los sequillos y se ponen en el horno.

TOCINILLO DE CIELO.--Clarificado en un cuartillo de agua medio kilo de azucar, se deja un almibar espeso y se pone a enfriar; se prepara la misma cantidad de yemas que de almibar, agregando a las yemas, al tiempo de batirlas, un poco de almidon.

Cuando esten bien batidas, se incorpora el almibar hilo a hilo, sin dejar de moverlo con mucho cuidado para que no se corte.

Se echa a un molde preparado con azucar quemada, y se cuece al bano maria.

FLAN CASERO.--Se cuece un cuarto de litro de leche, y cuando esta fria se echa canela molida y raspadura de limon; se baten muy bien seis huevos, se incorporan poco a poco seis cucharadas de azucar y cuatro de harina; cuando se ha batido mucho y esta fino, se agrega la leche, se revuelve bien, y en un molde preparado se cuece al bano maria.

FLAN DE NARANJA.--Este se hace lo mismo que la llamada crema de naranja, puesto en un molde.

FLAN DE LIMON.--Se cuece un cuartillo de leche, y cuando esta fria se echa un limon rallado y cuatro cucharadas de azucar; se baten diez yemas y cuando estan muy batidas se va incorporando una cucharada de harina, y se sigue batiendo hasta que este muy fino; se mezcla todo, se revuelve bien, siempre al mismo lado, y en un molde preparado con azucar quemada, se cuece al bano maria, metiendolo por fin un rato al horno para que se dore.

Todos los postres que se ponen al horno despues de cocer al bano maria se meten con el mismo recipiente con agua.

Si en lugar de limon quiere ponerse canela o vainilla, cambia el nombre del flan, pero la confeccion es igual.

FLAN DE AVELLANA.--Para un cuartillo de leche, tres onzas de avellanas tostadas y molidas, cuatrocientos gramos de azucar y doce yemas. Se bate muy bien y se pone en el bano maria y se tiene tres horas justas.

FLAN DE ALMENDRA.--Se confecciona como el anterior, poniendo almendras tostadas en lugar de avellanas.

NATILLAS.--Se pone a cocer un cuarto de litro de leche con una cascara de limon, un palo de canela o vainilla; se deja enfriar; aparte se baten diez yemas de huevo con doscientos gramos de azucar; se mezcla todo, y sin dejar de moverlo siempre al mismo lado se cuece al bano maria; cuando empieza a espesar se saca a una fuente y se espolvorean con azucar y canela.

NATILLAS ACARAMELADAS.--Pongase azucar en polvo en una cacerola de cobre y no de estano; derritase sin agua en fuego fuerte para que forme mucho color; echese, segun la cantidad de caramelo, mas o menos flor de naranja garrapinada, y de antemano deshecha en agua; anadase nata o leche en la misma proporcion.

Cuelese todo despues de cocido, y espesese al bano maria; se deja enfriar, y se sirve.

NATILLAS CON BIZCOCHOS.--Se hace como la primera formula, y antes de echarlas a la fuente se ponen en esta dos claras a punto de nieve, y se cubre con bizcochos el fondo.

Cuando las natillas estan casi frias se vierten por encima, si se ponen solo bizcochos sin claras; pueden echarse las natillas calientes.

NATILLAS DE CAFE.--Se hacen como las natillas sencillas, sino que en lugar de poner canela o limon con la leche al cocerla, se pone una munequita de muy buen cafe molido.

NATILLAS DE CHOCOLATE.--Igual que las anteriores, poniendo a cocer con la leche dos pastillas de chocolate molido; se hace todo igual, cociendolas tambien al bano maria.

NATILLAS DE TE.--Cuando las natillas se sirven al dar un te, se hacen como todas, poniendo en lugar de la munequita con cafe, una munequita de te muy aromatico.

GALLETAS.--Se hace una pasta dura como para pan y se echa anis, canela o limon rallado y huevos; hecha la masa se corta con un molde redondo, cuadrado o como se quiera, y se cuecen a horno suave.

GALLETAS CON MANTEQUILLA.--Tomense setenta gramos de mantequilla y cuando esta a medio deshacer se anaden ciento veinticinco gramos de azucar, se trabaja y agrega medio kilo de harina.

Se trabaja mucho, se mezclan cuatro huevos y se vuelve a trabajar hasta que la masa esta fina; se extiende con el rollo y se cortan como se quiera, cociendolas.

BOLLOS DE LECHE.--Con medio cuartillo de leche cocida se pone un poco de sal, ciento cincuenta gramos de azucar y un poco de mantequilla; se trabaja bien, se pone un bolito de levadura, cuatro yemas de huevo y la harina necesaria, cuidando que la masa quede un poquito blanda; en sitio templado se deja en reposo unas diez o doce horas.

Despues se trabaja un poco la masa; se les da forma, se untan con una pluma de clara de huevo, y se meten al horno en una lata.

MEDIAS LUNAS.--Sobre un marmol se trabaja medio kilo de harina con medio de mantequilla y unos ciento treinta gramos de azucar, media docena de yemas y canela molida o raspaduras de limon.

Cuando ya la masa esta fina, se extiende sobre el marmol con el rollo y con una copa y afianzando solo la mitad, se cortan medias lunas, que se colocan en latas y se cuecen al horno.

MONERIAS.--En una vasija se ponen 200 gramos de harina, 100 de azucar, una cucharadita de anis, una cucharada de manteca de vaca y dos o tres huevos; se trabaja mucho y cuando la masa esta fina, se hacen unos bollitos muy pequenos, que se cuecen a horno suave.

MIL HOJAS.--Se hace un hojaldre fino, se extiende con el rollo y con un frutero grande de cristal se cortan unas cuantas circunferencias iguales, y en unas latas se meten al horno por separado; una vez doradas se dejan enfriar y se coloca una capa, que se rellena con pasta de ciruela, cereza, grosella, albaricoque, o lo que mas guste; se pone otra capa y se rellena de crema, otra de fruta, otra de Chantilly, y asi sucesivamente, se rodea de merengue y se cubre con una mermelada con frutas confitadas.

PIOS NONOS.--Hagase un bizcocho fino muy delgado y bastante cocido, para que quede dorado; se deja enfriar, y si se quiere grande, se deja como esta, y si se desean pequenos, se cortan pedacitos; en la parte tostada del bizcocho se pone crema y se ralla para formar el pio nono, banandolos con almibar fuerte.

CALINETA.--Con tres cuartos de kilo de azucar, se bate una docena de huevos, de los que se habran separado dos claras; se trabaja mucho y se agregan doscientos gramos de almendra molida; vuelve a trabajarse y se agrega algo mas de medio kilo de harina, se mezcla todo bien y se tienen dos moldes redondos, uno mayor que otro, untados de mantequilla; se pone en ellos la pasta y se cuece a horno suave, dejandolos despues enfriar; cuando estan frios, se cortan por la mitad, quedando cuatro bizcochos redondos en lugar de dos. Se prepara almibar a medio punto con un poco jerez, se empapan los bizcochos, se rellenan de huevos moles, uniendo los dos que son iguales, y colocando unos sobre otros formando dos pisos, quedando, por consiguiente, el menor encima. Se adorna con merengue, bombones y frutas confitadas.

HUEVOS MOLES.--Se pone un vasito de agua fria y otro de azucar, y se coloca al fuego hasta hacer un almibar con bastante punto; se batan aparte las yemas de huevo, y cuando el almibar esta casi frio, se va incorporando poco a poco, sin cesar de mover, para que se mezcle bien con las yemas. Se pone al bano maria, moviendo algo, y cuando van espesando los huevos, se separan del fuego y se batan bien para que queden muy finos.

En la misma forma se hacen los de almendra, sin mas variacion que agregar almendras molidas y mezclarlas bien antes de cocerlas al bano maria.

ENSAIMADAS.--Se toman 30 gramos de levadura y un poco de sal, se echan dos o tres cucharadas de leche, y cuando esta blanda, se agrega una cucharada de azucar en un cuartillo de leche templada; se disuelven 130 gramos de mantequilla, se deja enfriar y se batan ligeramente dos huevos.

En una vasija se mezclan la sal con la harina, los huevos, la levadura y la leche; se revuelve todo con una cuchara de madera, y cuando la masa esta bien hecha, se cubre con un pano y se pone en sitio caliente hora y media o dos, despues se agrega el agua.

Se divide la masa en porciones, se espolvorea una lata con azucar, se hacen las ensaimadas y se van colocando en la lata sobre una vasija de agua hirviendo, y cuando se vea que han aumentado mucho, se meten al horno.

ROSCON.--Peladas y molidas medio kilo de almendras, se unen con otro medio de azucar; se baten seis yemas y se van uniendo, echando tambien canela molida y limon rallado; se agregan las seis claras a punto de nieve, se envuelve bien, y en latas cubiertas de obleas se coloca el rosco, dejando en el centro un hueco, que se consigue poniendo un molde boca abajo en el centro, y formando el rosco alrededor, se mete al horno, y cuando esta cocido, se bana con almibar y clara de huevo, volviendolo al horno unos dos minutos.

GUIRLACHE.--Se pone a fuego vivo medio kilo de azucar y el zumo de medio limon; cuando este dorado se agrega medio kilo de almendras tostadas al horno y partidas a pedacitos despues de peladas. Se le da unas vueltas, y cuando todo esta bien mezclado, se une ligeramente con mantequilla en un marmol y se vierte alli todo, echandole grajea por encima y cortandolo a barritas antes que se enfrie.

TURRON DE YEMA.--Se pela y muele un kilo de almendras; se mezcla bien con otro de azucar, se baten muy poco doce yemas de huevo, y se trabaja mucho todo junto, hasta que quede como una pasta. Si se abre algo, se pone clara de huevo sin batir, trabajandola mucho, se colocan obleas en una caja, se llena de pasta, y se tiene en prensa dos o tres dias.

TURRON DE CAFE.--Se hace todo igual que el anterior, sustituyendo las yemas con cafe concentrado.

TURRON DE AVELLANA.--Se pone a hervir el agua necesaria con seis cucharadas de miel y medio kilo de azucar. Cuando esta a punto de caramelo se echan las avellanas partidas a pedacitos y tostadas; se remueve de prisa, se saca entre obleas y se prensa.

MAGDALENAS CON FRUTAS.--Se pone en un molde de magdalenas un medio hojaldre, se rellena de frutas en pasta, se cubre con hojaldre y se cuece al horno.

PASTEL DE CHANTILLY.--En vez de hojaldre se reviste el molde con bizcochos, se rellena con Chantilly, se cubre con otra capa de bizcocho y se coloca unas horas en hielo, y despues entero se saca a un plato.

MODO DE HACER EL CHANTILLY.--Se baten mucho doce claras a punto de nieve, agregandolas medio kilo de azucar, se tiene muy batido un cuartillo de nata, se mezcla con las claras, batiendo nada mas que un poco al mezclar.

BOLLITOS AL HORNO.--Se toman medio kilo de harina, dos huevos, sal, media copa de leche, cuatro cucharadas de azucar, una cucharadita de bicarbonato y setenta gramos de mantequilla; se trabaja todo unido, y cuando la masa esta fina, se deja un par de horas reposando; despues se afina bien con el rollo, y se hacen los bollos y cuecen al horno.

PAPELITOS.--Se baten los huevos que se quiera, poniendo un poco de sal y una gota de aceite por cada uno. Cuando esta muy bien batido se va echando harina, hasta hacer una masa fina, que al extenderla con el rollo, quede como un papel de fumar, y se frien rapidamente, despues de cortados, dorandolos por los dos lados y espolvoreando con azucar y

canela.

PASTELES DE NUEZ.--Se hace una masa fina con harina, agua fria, sal y huevo; se mezclan bien con una cuchara de palo, se anade mantequilla y se trabaja bien, y cuando esta fina, se deja un par de horas en reposo; se tiene hecha una pasta con agua, azucar y nueces machacadas, se extiende con un rollo la masa, se rellena de nuez, y se frien.

PATATA EN PASTELILLOS AL HORNO.--Cocidas enteras medio kilo de patatas, se les quita la piel y se pasan por el prensa-pure, agregando cien gramos de mantequilla, cincuenta de harina, dos yemas de huevo, un poco de sal, cien gramos de azucar. Se trabaja todo muy bien, y cuando esta fino, se pone en una lata en porciones pequenas, y se cuecen al horno.

POSTRE DE MANZANA.--Se cortan finas, despues de peladas, cuatro o mas manzanas (segun sean), se mezclan con seis cucharadas de azucar y manteca caliente de vaca. Se cuece, moviendo sin cesar, y cuando se desprende se agrega un huevo batido, se pone otro poco a cocer, y se deja enfriar.

PASTELILLOS CON MANZANA.--Para un par de docenas de pastelillos, se pone en una cacerola, una jicara de agua, un poco de sal, una cucharada de azucar, dos de vino blanco y tres de manteca de vaca y un palo de canela.

Se acerca al fuego, y cuando va a romper a hervir, se separa para que se enfrie algo. Despues se quita la canela, y se va agregando harina, moviendolo sin cesar con una cuchara de madera; cuando se desprende la masa de la cacerola, se saca a un marmol y se trabaja bien, hasta que quede muy fina; se extiende con el rollo bien adelgazado, se forma el pastel, rellenandolo de pasta de manzana; se frien en manteca muy caliente y que cubra.

MARRON GLACE.--Se pelan y cuecen castanas; despues de cocidas se les quita la segunda piel con cuidado, y se ponen a escurrir. Se hace un almibar espeso con vainilla, se cuecen bien las castanas en el almibar, y se ponen a secar sobre un marmol.

TURRON DE CAPUCHINA.--Se baten mucho seis claras y una yema; en una lata larga y estrecha, moldeada y untada de mantequilla, se echa y cuece al horno suave; se pone por encima almibar, que se habra hecho con media libra de azucar; se pincha por todo para que el almibar se introduzca; se vuelve al horno, y sin prensar se tiene en el molde un dia.

AZUCAR CLARIFICADA.--Se pone a hervir un litro de agua, y cuando principia se echa un kilo de azucar y una clara de huevo; se mueve sin cesar y se espuma muy bien, dejandolo hervir hasta que tome el punto que se desee; si es para fruta, no muy espeso; si es para tociniillos, fuerte; y si es a punto de caramelo, se conoce en que al echar una gota en el agua queda dura y acaramelada.

MODO DE CONFITAR LAS FRUTAS.--Se hace a punto fuerte almibar y fuera del fuego se bate mucho, y cuando va poniendose como blanca, se banan los dulces de prisa, porque si se pone dura, el almibar no sirve.

BANO BLANCO PARA YEMAS.--Se hace almibar espeso, y antes de que se enfríe, se frota con una cuchara de madera en las paredes del cazo, hasta que el almibar se pone blanco.

YEMAS CON BANO.--Con un poco de agua y medio cuarto de kilo de azúcar, se hace almibar espeso; sin moverlas se echan en el mismo cazo, cuando está a medio enfriar, una docena de yemas de huevo, cuidando de que vayan cuajándose, sin pegarse al fondo; después se envuelve esta masa en azúcar muy fina, se deja un día, y luego se toman porciones como yemas, se les da un baño blanco, y cuando están frías, se envuelven en papel.

YEMAS CAPUCHINAS.--Para nueve yemas una clara; se bate mucho y se incorpora una cucharada de harina; se vuelve a batir, se mete en un molde con mantequilla, y se echa la pasta cociendo al baño María y terminando al horno; se saca, y cuando está frío, se corta en cuadraditos, y se bañan en almibar.

YEMAS ACARAMELADAS.--Sin batirlas se echan yemas en un cazo, se les va echando almibar algo fuerte, mezclando todo, y se acerca a fuego lento hasta que se cuaje; cuando está espeso se saca a una fuente a enfriar; después de fría se trabaja con azúcar fina y se rolla, tomando luego porciones como yemas y colocándolas en una lata manchada de mantequilla. En un almibar a punto de caramelo se meten y sacan rápidamente, poniéndolas a enfriar.

YEMAS DE COCO.--Se limpia bien un coco que sea fresco, se saca la carne, se ralla y se pesa.

Por cada libra de coco se pondrá una y media de azúcar; se hace el almibar, y cuando empieza a hacer hebra se echa el coco rallado, se le da unas cuantas vueltas, y se retira del fuego. Cuando la pasta esté templada, se pone un poco de ella en una tacita con azúcar y se le da la forma redonda.

PINONES BANADOS.--Se hace un almibar fuerte como para baño blanco, y lo mismo se frota fuerte con la espátula, metiendo y sacando los pinones, que habrán sido antes tostados en el horno; procurese que el baño quede por igual.

PASTILLAS DE CAFÉ.--A fuego vivo se ponen cien gramos de mantequilla con media libra de azúcar, y sin cesar de darle vueltas con una cuchara de madera, se tiene diez minutos; se añade una taza de café concentrado, se sigue moviendo y se añade igual cantidad de leche cocida y fría, hirviendo todo otros diez minutos; para saber si está, se echa una gota al agua fría, y si se queda dura en seguida, se vierte todo sobre un mármol manchado de mantequilla, y a medio enfriar se cortan las pastillas con un cuchillo.

HUEVOS MOLES CON BIZCOCHOS.--Se hacen huevos moles, cubriendo con parte de ellos el fondo de una fuente blanca; encima se coloca un bizcocho y otra capa de huevos; se corta en rajas, se cubre de almibar, y con una pluma se baña con baño blanco o se adorna con merengue.

AZUCARILLOS.--Se bate un poco una o mas claras de huevo y se agrega la misma cantidad de tazas de agua que de azucar florete; se acerca al fuego y se hace hervir a fuego vivo, y cuando tiene un punto fuerte, se pasa por un pano humedo.

Se tiene preparado un cazo bien limpio, se llena de agua, se le da un hervor y se tira el agua; despues se echa al cazo un cacillo de almibar, se le da vueltas con un palo, y cuando echada una gota en agua fria se hace caramelo, se retira de prisa del fuego, y siempre hacia un lado se bate mucho, hasta que empiece a subir. Entonces se cesa de mover, y con un cuchillo rosiente se corta; luego se mueve el cazo para que suelte; vuelve a acercarse al fuego, y se vuelve sobre una tabla el perol del azucarillo.

ALMENDRAS GARAPINADAS.--Se limpian con un pano las almendras, y se colocan en una cacerola con un poco de agua, canela molida y doble cantidad de peso de azucar que de almendras; se mueve sin cesar, hasta que el azucar quede granulada; entonces se retira del fuego, y despues de frio se acerca otra vez al fuego, y cuando el azucar se pone dorada, se sacan.

CHURROS.--En una cacerola se pone al fuego medio litro de agua, un poco de sal y unos cuarenta gramos de mantequilla, cuando empieza a hervir se echa medio kilo de harina, fuera del fuego; sin cesar de moverlo, se cuece un rato, y cuando la pasta algo espesa se desprende, se echa en la churrera y se frien en aceite muy caliente y muy abundante.

CHURROS CON HUEVOS.--Se ponen en un cazo dos jicaras de aceite y cuatro de leche, se les hace hervir sacandolas del fuego y echando la harina necesaria, de modo que se escale, y trabajandola sin cesar con una cuchara de madera; se deja enfriar y mezclan a la masa cuatro huevos, trabajandola mucho nuevamente, despues, como los otros, se ponen al molde de hacer churros, y se echan a la sarten lo mismo, en forma de rosca y en aceite fino y muy caliente. Es un buen postre.

DULCE DE ALMENDRA.--Con un cuarto de litro de agua se pone una libra de azucar a hervir, y cuando esta hecho el almibar no muy espeso, se saca a enfriar; una vez que esta templado, se echa media libra de almendra molida; con una cuchara se menea, y luego se le anaden cinco yemas muy batidas, poniendolo al fuego lento hasta que espese lo que se quiera; no hay que dejar de mover siempre al mismo lado.

DULCE DE FRUTAS

CARNE DE MEMBRILLO.--Se frotan muy bien en un pano los membrillos para quitarles el pelo, y con agua fria se ponen a cocer; cuando estan cocidos se mondan y rallan. En un perol se pone alguna mas cantidad de azucar que el peso que de el membrillo rallado, con el agua necesaria para hacer un almibar en punto de bola; cuando el almibar esta hecho, se va

incorporando poco a poco el membrillo, y cuando esta bien mezclado se pone al fuego, retirandolo apenas rompe a hervir; se saca y pone en los moldes, poniendolos unas noches al fresco, sin cubrirlos.

JALEA DE MEMBRILLO.--Se cuecen los corazones y cortezas de membrillo en la misma agua que antes han cocido los membrillos; luego se cuele y se ponen tantos vasos de azucar como de liquido y se cuece hasta que esta a punto de bola; se conoce que esta bien cuando se echa una gota a un plato y no corre.

DULCE DE MANZANAS.--Para este dulce se pesa igual cantidad de azucar que de manzana, se pelan y echan en agua hirviendo; cuando han cocido y antes de ponerse blandas, se pasan al agua fria y se dejan veinticuatro horas; se sacan a escurrir y aparte se hace el almibar; cuando esta frio se unen las dos cosas y se pone a fuego lento hasta que tome punto bastante fuerte; quedan enteras y de un color muy bonito.

MERMELADA DE MANZANA.--Despues de peladas se ponen a cocer las manzanas con agua fria; se las deja escurrir y se pasan por un tamiz, poniendo despues en la misma proporcion el azucar que la pasta, agregando canela molida; se mueve sin cesar todo junto hasta que tome punto, que es cuando se echa a los tarros.

GELATINA DE MANZANA.--Se pelan las manzanas y se cuecen; en una fuente se ponen setecientos gramos de azucar; se deshacen aparte, con un poco de agua caliente, cien gramos de cola de pescado, mezclando esto con el zumo de dos limones, y pasado por un tamiz se echa a donde esta el azucar; se bate mucho y cuando toma consistencia se pone en moldes. Siempre que haya que sacar gelatina de los moldes se introducen antes un momento en agua muy caliente.

MANZANA MOLDEADA.--Limpias de piel y semillas las manzanas, se cortan a trocitos, poniendolos a cocer con agua, azucar y canela; deseles vueltas sin cesar con una cuchara de madera, y cuando se ve que se hace pasta se pone en un molde, no sacandola hasta que se enfrie.

PASTA DE MANZANAS.--Frotadas y partidas las manzanas se ponen a cocer con agua; se pasan por tamiz y se pone igual cantidad de jugo que de azucar, y a fuego lento se hace hervir unas horas, hasta que esta en su punto.

JALEA DE MANZANA.--Se frotan bien una docena de manzanas y se ponen a cocer con una botella de sidra; cuando estan cocidas se pasan por un tamiz y se pone en un perol al fuego, vaso de azucar por vaso de jugo, y cuando esta a punto se pone en moldes.

DULCE DE NARANJA.--Con un rallador o cuchillo fino se les quita la parte amarilla; se cortan por la mitad a lo ancho; se les quita las semillas y se ponen a cocer en agua fria; se dejan hervir hasta que estan tiernas, que se sacan a otra agua fria, cambiandoles de agua cada doce horas por espacio de cinco dias. Aparte se hace el almibar, y cuando tenga punto, se mete la naranja, haciendola hervir a fuego lento hasta que este a punto, colocandola en tarros, cuidando que quede la fruta cubierta por una buena capa de almibar. Se necesita kilo y medio de azucar por kilo de

naranja en crudo.

Cuando se quiere que quede mas bonito, sin quitar nada de la cascara se tienen lo primero nueve dias en agua, cambiandola todos los dias y pinchando a menudo la cascara con un alfiler.

NARANJAS CONFITADAS.--Se quita la cascara de la naranja a rajitas; se tienen unas horas secando, y en un almibar que se tendra preparado a punto de caramelo, se introducen y sacan rapidamente, dejandolas en una fuente para que se acaramelen.

GELATINA DE NARANJA.--Se pone en un perol la misma cantidad de azucar que de zumo de naranja, poniendo una clara de huevo para clarificarlo; cuando esta a medio cocer se pasa por un colador y se vuelve al fuego, agregando colas de pescado disueltas en un poquito de agua caliente (unas tres colas por docena de naranjas); se deja hervir hasta que tome punto, poniendolo en moldes.

DULCE DE LIMON.--Se toman limones buenos y se pesan, y se pone la proporcion de azucar algo mas que para las naranjas; se les quita la parte amarilla con el rallador y se cortan en rajas a lo largo. Se tienen un momento en agua hirviendo y en seguida se ponen en agua fria veinticuatro horas, cambiando el agua dos o tres veces. Se hace almibar a punto fuerte, se une con la fruta, se pone a cocer hasta que tome color dorado y punto. Las cortezas de limon se confitan y acaramelan lo mismo que las de naranjas.

DULCE DE CEREZA.--Se pesa kilo y medio de azucar por kilo de fruta; se quitan a las cerezas huesos y tallos y se tienen cuatro horas en agua fria; despues se meten en agua hirviendo y se dejan cinco minutos hervir, volviendolas al agua fria otras cuatro horas, cambiando todas las horas el agua.

Se hace aparte almibar a punto, se deja enfriar, se une la fruta bien escurrida y se hace hervir lentamente, hasta que este a punto y pueda meterse en los tarros.

DULCE DE GUINDA.--Este se hace y prepara igual que el anterior, teniendo presente que si las guindas son de buena clase basta con poner kilo de azucar por kilo de fruta.

PASTA DE GUINDA.--Se pesa por kilo de fruta kilo y cuarto de azucar; se le quitan los tallos y los huesos y en agua fria se pone a cocer; cuando ha hervido un poco se escurre bien y pasa por el cedazo, cociendo la pasta sola y moviendola sin cesar hasta que espese. Despues se pone la pasta y el azucar juntos, hirviendo diez minutos sin dejar de moverlo, y cuando tiene punto se echa en los tarros. Ningun tarro de dulce debe taparse hasta pasados dos o tres dias de haberlos llenado.

CABELLO DE ANGEL.--Se cuece o asa la calabaza, y cuando se abre y este bien cocida se quita la piel, poniendo los hilos en una vasija con agua fria; se tiene un dia entero cambiando el agua dos veces durante las veinticuatro horas. Cuando esta bien escurrido se pesa kilo de fruta por

uno y medio de azucar; se hace aparte un almibar a punto, se unen los hilos al almibar; se echa corteza de limon y canela en palo y se deja hervir hasta que tome punto.

DULCE DE CIRUELA CLAUDIA.--Se eligen ciruelas buenas y duritas; se pesa igual cantidad de ciruela que de azucar o algo menos de la ultima; se pinchan las ciruelas, y sin quitarles los tallos se ponen en agua fria; en la misma se ponen a cocer y se tienen hasta que van subiendo a la superficie; segun vayan apareciendo arriba se van sacando a otra agua fria y se tienen veinticuatro horas; se sacan y ponen a escurrir; se hace aparte un almibar a punto, y sin que se enfrie del todo se van poniendo las ciruelas una a una; se acerca al fuego, y cuando rompe a hervir se separa y deja quieto hasta el dia siguiente, que se hace la misma operacion; es decir, acercarlas y quitarlas cuando van a empezar a hervir, y asi siete o nueve dias que le son necesarios hasta tomar punto.

DULCE DE HIGO.--En todo es igual al anterior, con la sola diferencia de que antes de poner a cocer los higos han de estar cuarenta y ocho horas en agua fria, cambiando esta cada doce horas.

PASTA DE CIRUELA.--Se pesa la misma cantidad de fruta que de azucar; se ponen las ciruelas (que sean buenas y verdes) a cocer, y cuando se ve que se deshacen, se escurren bien; aparte se hace el almibar a punto de caramelo, y la ciruela despues se cuece sola y sin dejar de mover; cuando se pone espesa, se mezcla con el almibar fuera del fuego y moviendo mucho, hasta que este bien mezclado, y entonces se pone en los tarros.

PASTA DE HIGOS.--Se hace como la anterior, sino que a los higos hay que quitarles la piel antes de cocerlos.

DULCE DE MELOCOTON.--Se pesa la misma cantidad de azucar que de melocotones, se frotan estos, se meten en agua hirviendo y se separan del fuego, dejandolos alli hasta que el agua se enfrie, se sacan con cuidado a otra agua fria, y se tienen veinticuatro horas cambiando de agua cada doce; con los dedos se les quita la piel con mucho cuidado, y se meten en el almibar, que se habra hecho aparte, y cuando este esta frio, se acerca a fuego suave, y se hace cocer hasta que tome punto.

PASTA DE MELOCOTON.--Se pesa kilo y medio de azucar por kilo de fruta; se pelan y quitan los huesos a los melocotones, y con agua fria se acercan al fuego; cuando han cocido bastante se ponen a escurrir. Aparte se hace almibar a punto de caramelo, se mueve mucho, se acerca al fuego, y sin dejar de mover, para que no se pegue, se hace hervir unos veinte minutos a fuego suave, hasta que este a punto.

PASTA DE ALBARICOQUE.--Se quita el hueso a los albaricoques y se hace lo mismo en todo que la formula anterior.

ALBARICOQUE MOLDEADO.--Se pesa la misma cantidad de azucar que de albaricoques; se les quitan los huesos y la piel, y cortados a trozos se ponen a hervir a la vez que el azucar, y cuando esta a punto, se saca a moldes y se deja enfriar.

MERMELADA DE ALBARICOQUE.--Se pesa el azucar en la misma proporcion que los albaricoques; se pelan y cortan a trozos, y en un perol se pone una capa de fruta, otra de azucar y asi sucesivamente, dejandolo un dia entero; despues se acerca al fuego, y sin dejar de mover, para que no se pegue, se hace hervir hasta que tome punto.

DULCE DE PERA.--Se pesa la misma cantidad de peras que de azucar; se pelan las peras y a lo largo se parten por la mitad, quitandoles semillas y corazon; se echan en agua hirviendo y se tienen un cuarto de hora; despues se escurren bien.

Aparte se hace el almibar a buen punto, y cuando esta frio se une la fruta, haciendo cocer a fuego suave, hasta que este en su punto.

MERMELADA DE PERA.--Esta se hace por el mismo procedimiento que la mermelada de manzanas.

COMPOTA DE PERA.--Se pesa medio kilo de azucar por kilo de peras; se pelan y limpian de semillas y se ponen a cocer con agua y un palo de canela; cuando esta a medio cocer se mezcla una copita de vino blanco y se deja hervir hasta que tiene punto de compota, que es almibarado.

COMPOTA DE MANZANA.--Se hace como la anterior, pero se suprime el vino y la canela, poniendo en su lugar corteza de limon.

COMPOTAS DE MELOCOTON Y ALBARICOQUE.--Como la de manzana, quitando el limon.

DULCE DE SANDIA.--Se quita la corteza de la sandia y la parte encarnada; de la parte blanca de junto a la corteza se cortan unos trocitos como dados y se meten en agua hirviendo; se tienen un cuarto de hora y se sacan al agua fria, teniendolos alli mientras aparte se hace el almibar a punto fuerte; se mete la sandia y vuelve a hervir hasta que tome punto; se pone kilo de azucar por kilo de fruta.

SANDIA CONFITADA.--Se pone cocida y escurrida, y se introducen los trozos en almibar a punto de caramelo, metiendo y sacando rapidamente y dejandolos enfriar para que queden acaramelados.

DULCE DE FRESA.--Se pesa igual cantidad de fresa que de azucar; se limpian muy bien las fresas, se les quita los tallos y se echan en agua hirviendo, sacandolas en seguida al agua fria; a los cinco minutos se ponen a escurrir, y entretanto se hace almibar con bastante punto; se deja enfriar para mezclarlo con la fruta y a fuego lento se hace hervir hasta que este en su punto.

JALEA DE FRESA.--Se cuece la fresa (despues de limpia) con el agua justa; despues se exprime en un pano fino y se mide el jugo, poniendo en un cazo tantas tazas de jugo como de azucar; se deja hervir lentamente hasta que este a punto fuerte y se echa en los tarros, poniendolos en sitio ventilado.

MERMELADA DE FRESA.--Se pesa igual cantidad de azucar que de fresas; se

limpian bien estas, se les quita los tallos y se ponen al fuego en agua fria; en cuanto dan un hervor se sacan, se escurren y pasan luego por un tamiz; se hace hervir la fruta hasta que espese algo; se le anade el azucar y se hace hervir un poco sin dejar de mover para que no se pegue.

MERMELADA DE GROSELLA.--Se hace lo mismo que la de fresa.

JALEA DE GROSELLA.--Se toma la misma cantidad de grosella encarnada que blanca y una tercera parte de frambuesas; se mezclan bien, se exprimen mucho y pasan por un pano muy fino. Se mide las mismas tazas de jugo que de azucar y se pone a hervir lentamente.

Cuando haya tomado bastante punto se pasan y se llenan los tarros, dejandolos descubiertos en sitio muy ventilado.

DULCE DE BATATAS.--Se pesa kilo y cuarto de azucar por uno de batatas. Despues de cocidas enteras se les quita la piel; se parten en rajass uniendolas al almibar, que se habra hecho aparte y con bastante punto; despues ha de hervir todo junto hasta que este dorado y en su punto.

BATATAS CONFITADAS.--Cocidas y cortadas a rajass, como en la formula anterior, se introducen y sacan rapidamente en almibar a punto de caramelo, poniendolas a enfriar, y se empapelan.

DULCE DE UVAS.--Se pesa la misma cantidad de azucar que de uvas de esas encarnadas, de grano largo; se ponen en agua muy caliente, sin tallos, y en seguida se extienden al sol. Se hace almibar muy clarificado, se deja enfriar, se meten las uvas, y a fuego lento se deja hervir un rato hasta que tome punto.

UVAS CONFITADAS.--Tomense uvas como las anteriores, frotense con cuidado para que no se estropeen, metanse en un almibar a punto de caramelo, y dejense enfriar.

CIRUELAS O HIGOS CONFITADOS.--Toda clase de frutas que se quieran confitar, despues de cocidas, hay que introducirlas en almibar a punto de caramelo, y ponerlas despues a enfriar para empapelarlas.

GELATINA DE UVAS.--Sueltense los granos de uva, cuezanse en agua, cuelense para sacarles el zumo, ponganse al fuego con cien gramos de azucar por cada medio kilo proxicamente de jugo, espumese bien y retirese cuando este bien cocido y haya tomado una regular consistencia.

HELADOS

MODO DE HACER LOS HELADOS.--La heladora o garrafa o molde que ha de servir para los helados ha de estar bien limpia y ha de cerrar hermeticamente.

Después de preparado el helado se echa en la garrafa y cierra bien; esta se mete en un cubo sobre hielo y sal alrededor de ella; se va rellenando el cubo de hielo y sal, y cuando este todo, principia a darsele vueltas o medias vueltas rapidas, hasta que se hiela.

FLAN HELADO.--A un vaso de leche, diez centimos de cafe en grano; después se baten mucho dos yemas con azucar, y se baten aparte las dos claras a punto de nieve; se mezclan bien las yemas con la leche y se pone al fuego como bizcochada; antes de separarlo del fuego se ponen cuatro colas de pescado deshaciendo una por una; y después se coloca en franela mojada y se pone hielo hasta que se cuaja.

QUESO HELADO.--Se ponen veinticuatro yemas de huevo y medio kilo de azucar; se cuece un litro de leche con vainilla o corteza de limon; cuando esta fría se va incorporando a las yemas, que estaran muy batidas con el azucar; se acerca al fuego sin dejar de moverlo, y cuando principia a ponerse espeso se retira antes de que hierva. Se trabaja hasta que quede espumosa y fría y se vierte en los moldes, poniendolos a helar.

MANTECADO.--El mantecado se hace por el mismo procedimiento que el queso helado; variando las cantidades; para un litro de leche, catorce yemas de huevo y doscientos gramos de azucar. Cuando esta frio, en lugar de moldes se pone en una heladora y se le da vueltas hasta que quede cuajado.

HELADO DE FRESA.--Se toma un kilo de fresa, y por un tamiz se va pasando, agregando despacito, a fin de que pase mejor, algo menos de medio litro de agua; en el liquido se echan tres cuartos de kilo de azucar y se pone al fuego un rato para que se haga como un almibar; se deja enfriar, se pone en la heladora y se hiela.

HELADO ARLEQUIN.--Si es para queso helado se pone una mitad del molde lleno de helado de fresa, y encima la otra mitad de mantecado; se tapa, se cubre de hielo todo, durante dos horas, y se saca con cuidado en el mismo momento de servirlo. Si se sirve, no como queso, sino en vasitos, se tienen los dos helados en sus respectivas heladoras, y se coloca mitad de cada uno, a lo largo.

LIMON HELADO.--Para un litro de agua seis cucharadas de azucar y el zumo de seis limones; mezclese bien todo y pongase a helar en la garrafa.

LECHE HELADA.--Se cuece la leche con azucar y un palo de canela; se pone a helar, y cuando se ha de servir se llena una copa, y por encima se pone una capa de canela molida.

CANELA HELADA.--Hagase hervir en un litro de agua una docena de palitos de canela, azucarese convenientemente y pongase a helar.

HELADO DE VAINILLA.--Se hace igual que el anterior, sustituyendo los palitos de canela con los de vainilla.

HELADO DE GROSELLA.--Se prepara y hace todo por el mismo procedimiento del de fresa.

HELADO DE NARANJA.--Se pone en un litro de agua el zumo de seis naranjas grandes, y el azucar necesario, se echa en la garrafa y se pone a helar.

HELADO DE CAFE.--Se hace cafe muy concentrado, se azucara y se pone a helar.

HELADO DE CAFE CON LECHE.--Se prepara leche (un litro) como para hacer mantecado, poniendola a cocer con una muneca que contenga doscientos gramos de cafe tostado, pero sin moler; se mezcla con el batido de huevo y se pone a helar; si se quiere con mas color se le echa ademas una o dos tazas de cafe concentrado.

HELADO DE AVELLANA.--Se hace una crema como para mantecado, se mezclan avellanas tostadas y molidas, se pone en la garrafa y se hiela.

MANTECADO CON FRUTAS.--Hagase el mantecado segun formula y mezclense bien frutas muy picadas y confitadas, poniendose en la heladora.

HELADO DE ALMENDRA.--Hagase una crema como para el mantecado, mezclese almendra tostada y molida, y pongase a helar.

HELADO DE COCO.--Preparesse igual que el anterior, pero en lugar de echar almendra, echese coco rallado.

HELADO DE CHOCOLATE.--En un litro de leche, disuelvanse seis u ocho pastillas de chocolate (que resulte espesito), se pone en la heladora y se hiela.

MANTECADO DE BIZCOCHO.--Se hace un bizcocho en molde, se deja en el centro un hueco; se saca a un plato frutero, y al tiempo de servirlo se llena el hueco de mantecado.

HUEVO HELADO.--Se baten muy bien las yemas que se quiera, con una cucharada de azucar por cada yema; se baten las claras a punto de nieve y se incorporan a las yemas, agregando un poco de vainilla; se pone a helar, y cuando esta cuajado se sirve.

BISCUIT DE COCO.--Para diez claras de huevo, media libra de azucarillos, medio cuartillo de nata y poco mas de un cuarteron, cien gramos, de coco rallado.

Se baten muy bien las claras con los azucarillos hasta que esten duras; se tiene antes batida la nata hasta que quede muy espesa; despues se juntan las dos cosas, se echa luego el coco y se pone en hielo cuatro horas sin moverlo.

Lo mismo se hace biscuit de avellana y de vainilla; el de cafe se cuece antes con un poco de leche y se echa al final como el coco.

SORBETE DE MELOCOTON.--Se toman melocotones muy maduros; se cortan a pedazos, se tiran los huesos, y a los pedazos se les da un hervor en un cazo con un agua.

Se pasan por un tamiz, procurando pase toda la pulpa, anadiendole por kilo de melocotones medio de azucar que se habra deshecho en el fuego con un poco de agua.

Despues de bien mezclado todo se deja enfriar y se pone a helar dentro de la garrafa o molde.

JARABES Y PONCHES

JARABE DE MALVAVISCO.--Se limpia un cuarto de kilo de malvavisco y se hace hervir; se tira el agua y se pone en otra (un litro), dejandolo hervir hasta que se reduzca a la mitad; se pasa por un colador y se pone con medio kilo de azucar de pilon, poniendolo a hervir hasta que tome un punto de jarabe bastante grueso.

JARABE DE GROSELLA.--Se limpian dos kilos de grosellas y un cuarto de kilo de cerezas que no esten muy maduras; poco a poco se va machacando todo muy bien y pasandolo por un tamiz o pano muy claro y humedo; ese jugo se tiene reposando un dia entero en sitio muy fresco, procurando que este en vasija de barro. Despues se pone en una franela o tamiz para que se vaya filtrando y cayendo a otra vasija; a medio kilo de este jugo se le agregan tres cuartos de kilo de buen azucar; se pone a fuego muy lento y cuando va a empezar a hervir se vierte de la vasija de porcelana que se habra puesto al fuego a la de barro; se deja enfriar y se embotella; procurando guardar las botellas derechas y hermeticamente cerradas y en sitio muy fresco. Cuando se quiere improvisar un refresco basta echar una cucharadita de este jarabe en una copa de agua.

JARABE DE CAFE.--En un cuarto de litro de aguardiente de Holanda se echa una taza de cafe muy fuerte y concentrado; aparte se hace medio kilo de azucar buena en almibar, se mezcla todo muy bien, y con un embudo de papel filtro se filtra y embotella.

PONCHE.--Se baten tres yemas de huevo con tres cucharadas de azucar; se agrega una copa de conac, y sin dejar de moverlo se incorporan dos claras a punto de nieve.

PONCHE DE HUEVO.--Se baten tres yemas de huevo con tres cucharadas de azucar muy fino; se agrega una copa de conac y sin dejar de moverlo se va incorporando medio litro de leche caliente; cuando esta bien mezclado se sirve.

LICORES

LICOR DE GUINDAS.--En un litro de alcohol de 90 grados se echa un gramo de clavo cilantro y otro de canela molida; se mete un kilo de guindas sin cabos y que esten en su punto, dejandolas en maceracion unos veinte dias. Despues se agrega un kilo de azucar pilon y medio litro de agua, dejandolo diez dias o mas; se embotella filtrado.

LICOR DE MENTA.--Pongase un kilo de azucar fina en dos litros de anisado, dejandolo unos ocho dias; despues se agregan setenta gotas de menta y, como todos los licores, antes de embotellarlo se filtra.

CURACAO.--Pongase un litro de alcohol en maceracion por espacio de quince dias, veinticinco gramos de canela de Ceilan, veinte de naranja seca y cinco de flor de azahar; pasados esos dias se hace un almibar clarificado con medio litro de agua y trescientos gramos de azucar fino; cuando el almibar esta a punto de caramelo se deja enfriar y ya frio se mezcla con el alcohol y se filtra.

LICOR DE NARANJA.--Se tienen durante ocho dias las cortezas peladas de cuatro naranjas grandes en un litro de aguardiente de Holanda y un pedazo de vainilla. Despues de estos dias, con una copa de agua y una libra de azucar pilon se hace almibar; cuando esta frio se mezcla con el aguardiente y se filtra.

LICOR DE FRESA.--Se aplastan y exprimen bien medio kilo de fresas; en tres cuartos de litro de agua hirviendo se disuelve medio kilo de azucar pilon y se vierte sobre las fresas, que se tendran en un tamiz, y asi sueltan todo el jugo; se tapan bien, y cuando se ha enfriado se agrega medio litro de alcohol, se deja todo unido unos dos dias y se filtra.

CHARTREUSE.--En setecientos gramos de alcohol tengase macerando tres o cuatro dias un gramo de raiz de angelica, uno de mirto, uno de clavo, uno de nuez moscada, uno de vainilla, dos de canela y unas hebras de azafran.

Despues, en seiscientos gramos de agua hirviendo se disuelven ochocientos de azucar pilon; se mezcla con el alcohol muy bien y se filtra.

OTRA FORMULA.--Se ponen en una vasija dos litros de alcohol con un frasco de esencia de chartreuse; luego se disuelven cinco libras de azucar pilon en dos litros y medio de agua (puede disolverse al fuego para mayor brevedad), y se incorpora una vez deshecho, al alcohol y esencia.

Se pone unos hilos de azafran para darle color, y se filtra.

Para que el color salga por igual, despues de filtrado se une todo, y ultimamente se embotella.

ANISETE.--Con medio kilo de azucar y un cuarto de litro de agua se hace almibar; mezclese medio litro de este almibar con un cuarto de litro de anis, y cuando esta bien mezclado, echese todo a una jarra o vasija de boca ancha para poder darle vueltas a menudo con una cuchara de madera; a los tres o cuatro dias se habra hecho el almibar, porque para que el anisete quede blanco hay que hacer el almibar asi, en crudo; de modo que hasta pasar esos dias no se hace la mezcla, y entonces se filtra y se

embotella.

ANISADO.--Para hacer cuatro litros de anisado, se disuelve bien un kilo de azucar granulado en un litro y tres cuartos de agua.

Se echa aparte media copa de esencia en un poco de alcohol, y mezclado en dos litros de alcohol, se echa en el agua y azucar antes preparada.

Se agregan dos copas de alcoholato de naranja.

Se mojan dos papeles filtro para que desaparezca la goma que tienen y se cortan en pedazos pequeños. Una vez partidos bien se mete en una jarra o vasija aparte y mezclado con el liquido antes preparado se bate bien.

Después se arroja todo en el liquido y se mezcla. Se pasa varias veces por el filtro, hasta que quede bien clarificado.

MODO DE SERVIR BIEN UNA COMIDA

La señora de la casa, cuando tiene invitados, debe cuidarse personalmente de que esta la comida bien presentada y a tiempo; un plato bien condimentado pierde su merito si no se presenta con gusto.

El uso ha introducido para la mesa reglas que es preciso conocer para no desagradar a los convidados.

Desde el principio ha de estar puesta la mesa tal y como ha de quedar hasta el fin de la comida.

Debe tener de uno y medio a dos metros de ancha, y el espacio reservado para cada individuo puede ser de cincuenta centímetros proxíamente.

Lo primero se extiende el mantel sobre un muleton, que sobresalga de la mesa de treinta a cuarenta centímetros.

Para las comidas de etiqueta no esta admitida mas que la manteleria blanca adamascada o tejidos de Holanda con bordados o guipur; para el campo y para comidas familiares esta admitida la manteleria de color.

En el centro de la mesa se coloca una cesta o canastillo con flores, y si hay frutas, se colocan las dos cosas mezcladas; en los extremos (si no esta el comedor alumbrado electricamente), unos candelabros con sus pantallitas. En el trincherero se colocan los platos y compoteros, postres, cubiertos para cambiar y lo necesario para que los criados puedan tomar con facilidad.

En el sitio de cada convidado se coloca un plato; a la izquierda el tenedor, a la derecha la cuchara y el cuchillo en un porta-cuchillos.

Colocar los vasos de derecha a izquierda, por orden de tamaño; vaso para

agua, para Burdeos, para Madera; copa para Champagne. El vino del Rhin se sirve en vaso de color, los licores en copitas a propósito.

En la tarjeta que lleva el nombre de cada convidado, se escribe el menú y se coloca sobre la servilleta, y esta, plegada, sobre el plato, y el panecillo debajo.

Si los cubiertos y cuchillos son de plata, el mérito principal es que sea muy brillante; los de plata mate y oxidada, con sus cinceladuras, puede ser de más efecto artístico, pero no hace tan limpio; los cuchillos pueden ser de fantasía, siempre que sean de estilo bonito.

Pueden ponerse garrafitas de agua y de vino, para que cada invitado tenga una a su derecha y otra a su izquierda; entre cada persona se coloca un salero con su cucharilla.

Puede decirse de la vajilla que están admitidas todas las porcelanas sencillas o doradas, y todas las lozas.

La vajilla lisa de plata u oro, siempre es de muy buen efecto; para los postres, si se tiene porcelana china, sajona o de Sevres, debe usarse.

En general, se cambia por completo el cubierto después del pescado, pero en algunas casas cambian el tenedor y el cuchillo después de cada plato.

Aun cuando la comida principie con luz del día, como para cuando termine habrá oscurecido, es de buen tono correr las cortinas y encender las luces antes de principiar.

Si el servicio de la comida lo hacen hombres, deben tener guantes blancos de hilo o algodón y calzado que no haga ruido; de los guantes han de darse a cada criado tres o cuatro pares, pues es preferible servir sin nada que hacerlo con guantes sucios; si el servicio está hecho por mujeres, no deben llevar nada en las manos.

Los aparadores y mesitas de servir estarán cubiertos con mantelillos blancos, lo mismo que el trincherero, procurando que todo cuanto pueda necesitarse se encuentre allí.

Los criados quitan los platos uno por uno, pues es de muy mal gusto quitarlos poniendo uno sobre otro; al servir debe el criado presentar la fuente por la izquierda y bastante baja, para que el convidado se sirva con comodidad; al presentarla debe llevar sobre la mano y debajo de la fuente una servilleta doblada en cuadro y poniendo la mano muy abierta.

Generalmente se sirve primero a las señoras y después a los caballeros; pero es mucho más práctico ir dando vuelta. Cuando hay muchos invitados se sirve con dos criados, empezando por las dos señoras que estén a derecha e izquierda del amo de la casa.

El vino se sirve a la derecha, y debe anunciarse la marca antes de echarlo. Los vinos de Burdeos se sirven ligeramente tibios, es decir, a la temperatura de la habitación; el vino de Borgona y los vinos blancos

de Jerez se sirven fríos, a la temperatura de la bodega. Los vinos de Champagne se sirven ligeramente helados.

El helado se sirve sobre una servilleta plegada, o en una huevera especial, de cristal, sobre una fuente; el criado corta un trozo con un cucharón de plata y lo sirve; ahora para comer el helado se usan unas palitas muy lisas, en sustitución a las antiguas cucharillas.

Las peras y manzanas se sirven y cortan a cuarterones, las uvas en racimos con tijeras; no deben ponerse las frutas formando pirámide, porque podrían caerse.

Al final de la comida se sirven unos _bols_ para lavarse la extremidad de los dedos; contiene dos terceras partes de agua tibia, perfumada con alcohol, menta o limón; no deben quitarse los postres de la mesa mientras los convidados no hayan pasado al salón.

MENUS

PARA ALMUERZOS.--Primero. Entremeses, huevos al plato, pescado, chuletas de cordero, leche frita, quesos y frutas, vinos, café y licores.

Segundo. Entremeses, tortilla con espárragos, merluza con mayonesa, ternera en salsa, codornices asadas, postres, vino, café y licores.

Tercero. Entremeses, huevos estrellados, bacalao rebozado, ternera con aceitunas, pichones, cuajada, postres, vinos, café y licores.

Cuarto. Entremeses, huevos con guisantes, besugo asado, beefsteak, crema de café, postres, vinos, café y licores.

Quinto. Entremeses, tortilla con picadillo, merluza a la vinagreta, chuletas de primavera, solomillo de cerdo, tarta de manzanas, queso y galletas, vinos, café y licores.

Sexto. Entremeses, huevos a la marinera, anguilas fritas, ternera con champiñones, sesos huecos, codornices con tomates, postres, vinos, café y licores.

PARA COMIDAS.--Primero. Entremeses, ostras, sopa de arroz, truchas con jamón, pollo asado, ensalada, guisantes con huevos, soplillo de chocolate, quesos y frutas, vinos, café y licores.

Segundo. Entremeses, juliana con huevos, lenguados al plato, salmón, pecho de carnero asado, judías verdes, flan de leche, quesos, galletas y uvas, vinos, café y licores.

Tercero. Entremeses, sopa de macarrones con queso, lenguados con almejas, perdices estofadas, alcachofas rellenas, ternera con patata moldeada,

mantecado helado, pastel moka, quesos y frutas, vinos, cafe y licores.

Cuarto. Entremeses, consomme de aves, truchas con limon, solomillo de cerdo al horno, pastel de coliflor, pollo a la marinera, helado de avellana, bizcocho con frutas, postres de frutas, vinos, cafe y licores.

Quinto. Entremeses, sopa de acederas y huevos, rodaballo en caldo corta, sardinas rebozadas, envueltas de pechugas, pichones en salsa, espinacas, helado de fresa, pudding de manzanas, postres, vinos, cafe y licores.

Sexto. Entremeses, sopa de croqueta, tarta de merluza, lubina asada, ternera a la jardinera, liebre a la casera, leche helada, postres, vinos, cafe y licores.

PARA BANQUETES.--Primero. Entremeses muy variados, sopa de ostras, consomme de carnes, huevos con mantequilla, truchas rellenas, carpas a la alemana, pollos asados, esparragos con huevos, ternera a la Marengot, lengua a la escarlata, gelatina de crema, queso helado, quesos y frutas, vinos, cafe y licores.

Segundo. Entremeses variados, caldo espanol, arroz con menudillos, tortilla con sesos, cola de merluza asada, anguilas con salsa de tomate, becas, alcachofas rellenas, pavo asado, rinones al jerez, jamon en dulce, sorbete de melocoton, bizcocho para banquete, frutas, quesos y dulces, vinos, cafe y licores.

Tercero. Entremeses, caldo de legumbres y verduras, sopa de almendras, huevos de primavera, lenguados con almejas, calamares en su tinta, pechugas de gallina, pichones al jerez, menestra de guisantes, gallina trufada, brazo de gitano, helado de almendra, postres variados, vinos, cafe y licores.

Cuarto. Entremeses, caldo de aves, sopa de yemas, tortilla de bechamelle, salmonetes con tomate, langosta a la americana, solomillos de carnero, liebre a la casera, cardo al natural, jamoncillo trufado, biscuit de coco, sopa cana, frutas, quesos y dulces, vinos, cafe y licores.

Quinto. Entremeses, caldo improvisado, arroz con langostinos, huevos con salchichas, salmon a la generosa, pescadillas al gratin, faisan relleno, esparragos a la andaluza, conejo en pepitoria, cabeza de cerdo, helado de grosella, budding, frutas, quesos y dulces, vinos, cafe y licores.

Sexto. Entremeses, sopa real, consomme de almejas, tortilla con picadillo, dorada, langostinos a la americana, ganso a la inglesa, alcachofas rellenas, chochas al horno, gazapos en papillotes, helado de cafe con leche, crema con bizcochos, quesos, frutas y dulces, vinos, cafe y licores.

RECETAS UTILES

PARA EL TOCADOR.--Para hacer jabones colorantes, poniendo 10 por 100 de aceite de coco, otro 10 por 100 de sosa caustica disuelta en 40 por 100 de agua. Se deja hervir una hora. Despues de completa vaporificacion se mezcla colofonia 15 por 100.

Se deja hervir un cuarto de hora; se prepara una solucion de 2 por 100 de cloruro de sodio (sal comun), y otro 2 por 100 de sulfato de sosa disuelto en cuatro litros de agua.

Se agrega el producto de la saponificacion, en tres veces se hace la mezcla, y luego, segun el color que se desee, se anade 1 por 1.000 de cristalina, 1 por 1.000 de sosautilina o de benzo azul, etc.

JABON PARA AFEITARSE.--En un litro de agua se ponen a hervir tres limones cortados en rajas, tamizandolos y exprimiendolos bien.

Luego se funden en esta agua tres libras de jabon de Marsella, y cuando esta bien derretido se aparta del fuego, se mezcla con libra y media de almidon en polvo y se le anaden unas gotas de esencia de limon. Se amasa bien la pasta y se da la forma de pastillas. Resulta muy bueno.

AGUA PERFUMADA.--Pongase en cuatro onzas de aguardiente una de benjui, dos de estoraque y un poco de raiz de lirio de Florencia en polvo, dejandolo todo ocho horas en el rescoldo del fuego. Luego se pasa el liquido por un lienzo y sobre las heces se echan otras cuatro onzas de aguardiente, para sacar nuevo producto, que se mezcla con el primero y se embotella.

DENTIFRICO

Alcohol de 90	1/4 de litro.
Cochinilla	2 gramos.
Clavo de especias	15 --
Canela, corteza	10 --
Anis en grano	15 --
Raiz de pelitre	10 --
Quina de loja	20 --
Esencia de menta	3 --

Se muele muy bien todo, se echa en el alcohol y se deja unos quince dias, despues se filtra, se echa la esencia de menta, y se cierra la botella hermeticamente.

AGUA DE COLONIA

Alcohol de 32	400 gramos
Esencia de bergamota	4 --
-- cidra	4 --

-- cidrato	2	--
-- lavanda	2	--
-- flor de naranjo	1/2	--
-- rosas	1/2	--
Tintura de almizcle	1	--
-- benjui	6	--
-- ambar	1/3	--

Se mezcla bien todo con el alcohol, se deja muy tapado unos días y se filtra.

PARA LAVAR LA CABEZA.--En un vaso de agua se pone una cucharada de bicarbonato de sosa y tres yemas de huevo batidas; se mezcla todo bien, y con ello se frota la cabeza en todas direcciones; luego se aclara varias veces con agua templada.

DESINFECCION DE OBJETOS DE TOCADOR.--Como todo lo que hay en el tocador no puede someterse a la ebullicion, hay que buscar composiciones antisépticas que obren en frío.

Se toma una solución compuesta de lo siguiente:

Formol comercial	40	gramos.
Alcohol a 90 grados	560	--
Agua	400	--

o las soluciones de lisoformo al 5 por 100, suficientes tras un contacto de cinco a seis horas, para esterilizar cualquier objeto cargado de estafilococos o de bacilos de Eberth. Puede también emplearse el agua oxigenada al 5 por 100. Bastará con añadir a una parte dos de agua común y dejar los objetos en inmersión durante una hora.

PARA LOS DIENTES.--Para consolidar los dientes es muy conveniente limpiarse y jabonarse con agua bicarbonatada después de cada comida; y por la noche, antes de acostarse, pasar con un pincelito, solo por las encías, la siguiente mezcla: tintura de yodo, tintura de mirra y tanino en alcohol por partes iguales.

Segunda fórmula.

Crema de tartaro	65	gramos.
Alumbre calcinado	3	--
Azúcar de leche	35	--
Carmin	3	--
Esencia de menta	3	--

Mezclar todo y darse en las encías.

POLVOS DENTIFRICOS

Carbon de lena pulverizado 50 gramos.
Polvo fino de quinina gris 25 --
Tanino 3 --
Esencia de menta 1 --

Es la mejor preparacion que se conoce para los dientes y las encias.

PARA LOS OJOS.--Se pone a macerar durante quince dias

Agua destilada 100 gramos.
Sumidades de romero 6 --

Despues de macerado en una vasija de barro y al sol, se filtra y se agrega:

Agua de rosa 3 gramos.
Aguardiente fino 3 --

Dese suavemente todas las noches con algodón y dejese secar.

Para hacer desaparecer las manchas de la cara, lavese con agua caliente, en la que se habra disuelto sulfato de sosa.

Para deshinchar los parpados.

Aceite de almendras dulces 20 gramos.
Flores de meliloto 1 --
Flores de la planta corazoncillo 1 --

Se deja dos horas en maceracion al bano maria en vaso tapado. Oprimase todo, filtrese y humedezcase los parpados, dejandolos secar sin frotarlos.

PASTA PARA LAS MANOS.--Se toman sesenta gramos de polvos de talco, pasandolos por un colador fino, para evitar que forme grumos, se mezclan con el jugo de medio limon y un poco de glicerina; se tiene en frasco hermeticamente cerrado y se frota todos los dias.

PARA HACER DESAPARECER LAS ARRUGAS DE LOS PARPADOS.--Se lava con agua de meliloto, despues se pone, por la noche, una capa de la pomada siguiente:

Vaselina 60 gramos.
Polvo de alumbre 0,75 --
Balsamo de la Meca 10 --
Tanino al eter 0,25 --
Sulfato de alumina 1 --

Al ponerse la pomada se ha de procurar que no penetre en los ojos.

PARA TENER BUEN COLOR EN LA CARA

Almendras dulces 200 gramos
Alcohol de vino a 60 deg. 35 --
Agua de rosas 40 --

Mezclese; agítese el frasco, y con un pano de batista se frota suavemente la cara, dejándolo secar.

PARA LOS ROSTROS DEMASIADO PALIDOS.--Cuando el color es demasiado palido, se disuelve una cucharada de sal en un vaso de agua, se friccionan las mejillas todas las mananas con esta solucion, y se devolvera poco a poco a la cara los colores de la salud, porque se habra activado la circulacion.

PARA LAS UNAS.--Las unas necesitan especial cuidado; he aqui una buena preparacion:

Aceite de abedul 10 gramos.
Tintura de estoraque 5 --
Esencia de miel de Inglaterra 10 gotas.

Untarlas por la manana y por la noche y cubrirlas con algodón en rama. Tambien es conveniente tomar antes de cada comida un sello de la formula siguiente:

Azufre lavado pulverizado 0,20 gramos.
Hipofosfito de cal 0,20 --
Silicato de potasa 0,05 --
Arseniato de hierro 0,01 --
Lactato de manganeso 0,05 --

Haganse sesenta sellos con todo esto (cada uno), y tomar dos cada dia.

Al cabo de un mes las unas estaran mas fuertes y seran menos quebradizas, las manchas blancas desapareceran y las rayaduras se nivelaran.

RECETAS PARA LIMPIEZA

LEJIA.--Se ponen en un balde seis litros de agua hirviendo y se echa

Sosa caustica 250 gramos.
Cloruro de cal 250 --
Sal sosa 750 --
Sal comun 1 kilo.

Se tapa y se deja cuatro dias, teniendo cuidado de darle vueltas a menudo

con una palita de madera; pasado ese tiempo, se embotella y tapa con buen corcho.

JABON DE SEBO.--Se pone en una caldera a proposito todo en frio:

Agua	6 litros.
Sebo de vaca	2 kilos.
Sosa caustica	1/2 --
Resina	1/2 --
Aceite de coco en pasta	50 gramos.
Sal cristalina	5 --

Se acerca la caldera al fuego, y con un palo se le da vueltas sin cesar.

Se conoce que esta hecho, en que al sacar a gotas en un plato quedan como lentejas y se desprenden.

Si se saca a caja de madera, se pone antes una arpillera, y si es a moldes de hoja de lata, no hay que poner nada, sino sacarlo y dejar que se seque.

JABON DE ACEITE (AL FUEGO).--Cantidades:

Agua	13 litros.
Aceite	13 --
Sosa caustica	3 kilos.
Resina	1 --

Modo de hacerlo: se ponen al fuego tres litros de agua; se echa la caustica y se va deshaciendo; cuando esta deshecha se va incorporando el resto del agua.

A la vasija donde esta el aceite se va echando el agua con la sosa; una persona va echando, mientras otra esta sin cesar dando vueltas con un palo, siempre al mismo lado; este batido ha de durar dos horas, dejando la mezcla en reposo unas diez y seis horas.

Pasado ese tiempo se echa el kilo de resina y cien gramos de sal comun, y mientras hierva, que sera otras dos horas, se ha de estar sin cesar de batir, sacandolo despues a los moldes.

JABON DE ACEITE (EN FRIO).--Se echa en tres litros de agua medio kilo de sosa caustica y se deja un dia. Cuando la sosa esta bien deshecha, se le anaden diez gramos de polvos de jaboncillo, y a continuacion una persona va echando poco a poco hasta tres litros de aceite, mientras otra, con un palo, revuelve sin cesar, siempre al mismo lado. Despues de estar batiendo dos horas, y cuando esta como natilla espesa, se echa a los moldes.

PASTA PARA DAR BRILLO A LOS SUELOS.--Sin acercarlo al suelo, se ponen en medio litro de aguarras doscientos cincuenta gramos de cera blanca deshecha, cien gramos de jabon corriente y veinte gramos de esperma. Se deja reposar unas doce horas. Pasado este tiempo, y siempre fuera del fuego, se bate con un palo como una hora.

Despues se va dando a la madera frotando con el cepillo y luego con una bayeta a proposito. Aun cuando se pase la bayeta a diario, la pasta basta darla dos veces al mes.

CREMA PARA EL CALZADO DE COLOR.--Se pide en la drogueria tres pastillas de cera de zapatero (de color amarillo); se echa un trozo de cera blanca y se deshace todo al fuego; se separa, y sin cesar de revolver se mezclan treinta gramos de aguarras, se echa en cajitas de betun y se deja enfriar.

CREMA PARA EL CALZADO NEGRO.--Se hace igual que la anterior, con la diferencia de las pastillas, que en lugar de ser de color han de ser negras.

OTRA FORMULA.--Se hacen fundir al bano maria cuarenta gramos de cera amarilla para diez centimos de negro de marfil con una cucharada grande de aceite de lino. Cuando todo este fundido se le incorpora, lejos del fuego, veinte gramos de esencia de trementina.

MODO DE LIMPIAR LA PLATA.--Lo mas corriente es limpiarla con agua jabonosa; pero siquiera un vez por semana debe limpiarse con una papilla hecha con agua y bicarbonato; cuando las bandejas, fuentes, y, en general, la vajilla de plata esta muy sucia, se le pasa un pano, cepillo o brocha mojada en amoniato liquido de veintidos grados; se frota despues ligeramente con una franela o gamuza y quedara muy limpia y brillante.

PARA LIMPIAR BRONCES.--Se mezclan ocho partes de tiza con una parte de flor de azufre, pulverizados lo mas finamente posible. Con un trapo de lana mojado en la mezcla se frotan los objetos de bronce y quedaran brillantes como el oro.

PARA LIMPIAR EL MARMOL.--Se ponen en una taza tres o cuatro cucharadas de agua, dos de sosa, una de piedra pomez pulverizada y una de tiza en polvo.

Se hace con todo una pasta y se frota con ella el marmol. Despues se pasa una esponja con jabon, y el marmol queda como nuevo.

PARA LIMPIAR MANCHAS DE ACEITE DEL CUERO.--Se mojan las manchas con espiritu de sal de amoniaco durante unos momentos, y en seguida se lavan

con abundante agua para impedir que aquella sustancia se coma el color del cuero.

PARA LIMPIAR OBJETOS DE HIERRO.--Se ponen en un litro de petroleo ordinario veinte gramos de parafina.

Se untan las piezas de hierro con esta mezcla y se deja reposar toda la noche; al dia siguiente, basta frotar con un trapo de lana seco, y quedara muy brillante.

PARA LIMPIAR LOS MUEBLES.--Se emplea lo siguiente:

Oleato amonico	20	gramos.
Amoniaco	20	--
Barniz de goma laca	60	--
Aceite de lino	60	--

Primero se mezclan el amoniaco y el oleato, despues se anade la goma laca y, por ultimo, el aceite, mezclando todo bien; este liquido se aplica con una muneca de tela, despues se frota bien con un pano de lana hasta que se seque.

PARA LIMPIAR FRANELAS.--La franela no se lava nunca con jabon, porque se pone amarillenta; se limpia con lo siguiente:

Harina	3	cucharadas.
Agua	3	litros.

Se lava primero la franela para quitar el polvo; despues se tiene un buen rato en esta composicion y vuelve a pasarse por agua clara.

OTRA FORMULA.--Tambien se lavan franelas y lanas blancas con lo siguiente:

Se echa una buena cucharada de borax por cada medio litro de agua y se vierte una parte de esta mezcla en agua caliente.

En esta solucion se lava, agregando poco a poco la solucion de borax. Se enjuaga en agua caliente que contenga un poco de sal comun.

Se extiende y sacude la tela, poniendola a secar inmediatamente en sitio bien ventilado.

LIMPIEZA DE ACERO.--Para que el acero conserve su brillo, basta pasar un pincel mojado en aceite mezclado con hollin tamizado, y frotarlo en seguida hasta que el metal recobre su brillo.

PARA LIMPIAR MANCHAS DE TINTA.--Se mezclan en partes iguales alumbre,

azufre, sucino y salitre, todo ello pulverizado, y se echa en pequena cantidad sobre la mancha de tinta cuando esta fresca; se frota con un trapito limpio y desaparece la mancha totalmente.

PARA LIMPIAR CERA O ESPERMA.--Mejor que un metal caliente sobre un papel de estraza es empapar bien la mancha con alcohol puro, o, en su defecto, aguardiente muy fuerte; se deja un rato, se frota y se la ve caer hecha polvo.

PARA LIMPIAR CAMAS.--Cuando las camas son viejas se frotran con parafina, y cuando se haya secado, al cabo de dos o tres dias, se pintan con pintura de esmalte; hay que dar dos o tres manos.

FINIS

End of Project Gutenberg's La Mejor Cocinera, by Calleja (pseudonym)

*** END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK LA MEJOR COCINERA ***

This file should be named 7mjrc10.txt or 7mjrc10.zip

Corrected EDITIONS of our eBooks get a new NUMBER, 7mjrc11.txt
VERSIONS based on separate sources get new LETTER, 7mjrc10a.txt

Distributed Proofreaders

Project Gutenberg eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as Public Domain in the US unless a copyright notice is included. Thus, we usually do not keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

We are now trying to release all our eBooks one year in advance of the official release dates, leaving time for better editing. Please be encouraged to tell us about any error or corrections, even years after the official publication date.

Please note neither this listing nor its contents are final til midnight of the last day of the month of any such announcement. The official release date of all Project Gutenberg eBooks is at Midnight, Central Time, of the last day of the stated month. A preliminary version may often be posted for suggestion, comment and editing by those who wish to do so.

Most people start at our Web sites at:

<http://gutenberg.net> or

<http://promo.net/pg>

These Web sites include award-winning information about Project Gutenberg, including how to donate, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter (free!).

Those of you who want to download any eBook before announcement can get to them as follows, and just download by date. This is also a good way to get them instantly upon announcement, as the indexes our cataloguers produce obviously take a while after an announcement goes out in the Project Gutenberg Newsletter.

<http://www.ibiblio.org/gutenberg/etext03> or
<ftp://ftp.ibiblio.org/pub/docs/books/gutenberg/etext03>

Or /etext02, 01, 00, 99, 98, 97, 96, 95, 94, 93, 92, 91 or 90

Just search by the first five letters of the filename you want, as it appears in our Newsletters.

Information about Project Gutenberg (one page)

We produce about two million dollars for each hour we work. The time it takes us, a rather conservative estimate, is fifty hours to get any eBook selected, entered, proofread, edited, copyright searched and analyzed, the copyright letters written, etc. Our projected audience is one hundred million readers. If the value per text is nominally estimated at one dollar then we produce \$2 million dollars per hour in 2002 as we release over 100 new text files per month: 1240 more eBooks in 2001 for a total of 4000+ We are already on our way to trying for 2000 more eBooks in 2002 If they reach just 1-2% of the world's population then the total will reach over half a trillion eBooks given away by year's end.

The Goal of Project Gutenberg is to Give Away 1 Trillion eBooks! This is ten thousand titles each to one hundred million readers, which is only about 4% of the present number of computer users.

Here is the briefest record of our progress (* means estimated):

eBooks Year Month

1	1971	July
10	1991	January
100	1994	January
1000	1997	August
1500	1998	October
2000	1999	December
2500	2000	December
3000	2001	November
4000	2001	October/November
6000	2002	December*

9000 2003 November*

10000 2004 January*

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation has been created to secure a future for Project Gutenberg into the next millennium.

We need your donations more than ever!

As of February, 2002, contributions are being solicited from people and organizations in: Alabama, Alaska, Arkansas, Connecticut, Delaware, District of Columbia, Florida, Georgia, Hawaii, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Louisiana, Maine, Massachusetts, Michigan, Mississippi, Missouri, Montana, Nebraska, Nevada, New Hampshire, New Jersey, New Mexico, New York, North Carolina, Ohio, Oklahoma, Oregon, Pennsylvania, Rhode Island, South Carolina, South Dakota, Tennessee, Texas, Utah, Vermont, Virginia, Washington, West Virginia, Wisconsin, and Wyoming.

We have filed in all 50 states now, but these are the only ones that have responded.

As the requirements for other states are met, additions to this list will be made and fund raising will begin in the additional states. Please feel free to ask to check the status of your state.

In answer to various questions we have received on this:

We are constantly working on finishing the paperwork to legally request donations in all 50 states. If your state is not listed and you would like to know if we have added it since the list you have, just ask.

While we cannot solicit donations from people in states where we are not yet registered, we know of no prohibition against accepting donations from donors in these states who approach us with an offer to donate.

International donations are accepted, but we don't know ANYTHING about how to make them tax-deductible, or even if they CAN be made deductible, and don't have the staff to handle it even if there are ways.

Donations by check or money order may be sent to:

Project Gutenberg Literary Archive Foundation
PMB 113
1739 University Ave.
Oxford, MS 38655-4109

Contact us if you want to arrange for a wire transfer or payment method other than by check or money order.

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation has been approved by the US Internal Revenue Service as a 501(c)(3) organization with EIN [Employee Identification Number] 64-622154. Donations are tax-deductible to the maximum extent permitted by law. As fund-raising requirements for other states are met, additions to this list will be made and fund-raising will begin in the additional states.

We need your donations more than ever!

You can get up to date donation information online at:

<http://www.gutenberg.net/donation.html>

If you can't reach Project Gutenberg,
you can always email directly to:

Michael S. Hart <hart@pobox.com>

Prof. Hart will answer or forward your message.

We would prefer to send you information by email.

****The Legal Small Print****

(Three Pages)

*****START**THE SMALL PRINT!**FOR PUBLIC DOMAIN EBOOKS**START*****

Why is this "Small Print!" statement here? You know: lawyers. They tell us you might sue us if there is something wrong with your copy of this eBook, even if you got it for free from someone other than us, and even if what's wrong is not our fault. So, among other things, this "Small Print!" statement disclaims most of our liability to you. It also tells you how you may distribute copies of this eBook if you want to.

***BEFORE!* YOU USE OR READ THIS EBOOK**

By using or reading any part of this PROJECT GUTENBERG-tm eBook, you indicate that you understand, agree to and accept this "Small Print!" statement. If you do not, you can receive a refund of the money (if any) you paid for this eBook by sending a request within 30 days of receiving it to the person you got it from. If you received this eBook on a physical medium (such as a disk), you must return it with your request.

ABOUT PROJECT GUTENBERG-TM EBOOKS

This PROJECT GUTENBERG-tm eBook, like most PROJECT GUTENBERG-tm eBooks, is a "public domain" work distributed by Professor Michael S. Hart through the Project Gutenberg Association (the "Project").

Among other things, this means that no one owns a United States copyright on or for this work, so the Project (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth below, apply if you wish to copy and distribute this eBook under the "PROJECT GUTENBERG" trademark.

Please do not use the "PROJECT GUTENBERG" trademark to market any commercial products without permission.

To create these eBooks, the Project expends considerable efforts to identify, transcribe and proofread public domain works. Despite these efforts, the Project's eBooks and any medium they may be on may contain "Defects". Among other things, Defects may take the form of incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other eBook medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

LIMITED WARRANTY; DISCLAIMER OF DAMAGES

But for the "Right of Replacement or Refund" described below, [1] Michael Hart and the Foundation (and any other party you may receive this eBook from as a PROJECT GUTENBERG-tm eBook) disclaims all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees, and [2] YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE OR UNDER STRICT LIABILITY, OR FOR BREACH OF WARRANTY OR CONTRACT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES, EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

If you discover a Defect in this eBook within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending an explanatory note within that time to the person you received it from. If you received it on a physical medium, you must return it with your note, and such person may choose to alternatively give you a replacement copy. If you received it electronically, such person may choose to alternatively give you a second opportunity to receive it electronically.

THIS EBOOK IS OTHERWISE PROVIDED TO YOU "AS-IS". NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO YOU AS TO THE EBOOK OR ANY MEDIUM IT MAY BE ON, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

Some states do not allow disclaimers of implied warranties or the exclusion or limitation of consequential damages, so the above disclaimers and exclusions may not apply to you, and you may have other legal rights.

INDEMNITY

You will indemnify and hold Michael Hart, the Foundation, and its trustees and agents, and any volunteers associated with the production and distribution of Project Gutenberg-tm texts harmless, from all liability, cost and expense, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following that you do or cause: [1] distribution of this eBook, [2] alteration, modification, or addition to the eBook, or [3] any Defect.

DISTRIBUTION UNDER "PROJECT GUTENBERG-tm"

You may distribute copies of this eBook electronically, or by disk, book or any other medium if you either delete this "Small Print!" and all other references to Project Gutenberg, or:

[1] Only give exact copies of it. Among other things, this requires that you do not remove, alter or modify the eBook or this "small print!" statement. You may however, if you wish, distribute this eBook in machine readable binary, compressed, mark-up, or proprietary form, including any form resulting from conversion by word processing or hypertext software, but only so long as *EITHER*:

[*] The eBook, when displayed, is clearly readable, and does *not* contain characters other than those intended by the author of the work, although tilde (~), asterisk (*) and underline (_) characters may be used to convey punctuation intended by the author, and additional characters may be used to indicate hypertext links; OR

[*] The eBook may be readily converted by the reader at no expense into plain ASCII, EBCDIC or equivalent form by the program that displays the eBook (as is the case, for instance, with most word processors); OR

[*] You provide, or agree to also provide on request at no additional cost, fee or expense, a copy of the eBook in its original plain ASCII form (or in EBCDIC or other equivalent proprietary form).

[2] Honor the eBook refund and replacement provisions of this "Small Print!" statement.

[3] Pay a trademark license fee to the Foundation of 20% of the gross profits you derive calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. If you don't derive profits, no royalty is due. Royalties are payable to "Project Gutenberg Literary Archive Foundation" the 60 days following each date you prepare (or were legally required to prepare) your annual (or equivalent

periodic) tax return. Please contact us beforehand to let us know your plans and to work out the details.

WHAT IF YOU *WANT* TO SEND MONEY EVEN IF YOU DON'T HAVE TO?

Project Gutenberg is dedicated to increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine readable form.

The Project gratefully accepts contributions of money, time, public domain materials, or royalty free copyright licenses.

Money should be paid to the:

"Project Gutenberg Literary Archive Foundation."

If you are interested in contributing scanning equipment or software or other items, please contact Michael Hart at: hart@pobox.com

[Portions of this eBook's header and trailer may be reprinted only when distributed free of all fees. Copyright (C) 2001, 2002 by Michael S. Hart. Project Gutenberg is a TradeMark and may not be used in any sales of Project Gutenberg eBooks or other materials be they hardware or software or any other related product without express permission.]

*END THE SMALL PRINT! FOR PUBLIC DOMAIN EBOOKS*Ver.02/11/02*END*

ermission.]

*END THE SMALL PRINT! FOR PUBLIC DOMAIN EBOOKS*Ver.02/11/02*END*

-tm

eBook, you indicate that you understand, agree to and accept

this "Small Print!" statement. If you do not, you can receive

a refund of the money (if any) you paid for this eBook by

sending a request within 30 days of receiving it to the person

you got it from. If you received this eBook on a physical

medium (such as a disk), you must return it with your request.

ABOUT PROJECT GUTENBERG-TM EBOOKS

This PROJECT GUTENBERG-tm eBook, like most PROJECT GUTENBERG-tm eBooks,

is a "public domain" work distributed by Professor Michael S. Hart through the Project Gutenberg Association (the "Project").

Among other things, this means that no one owns a United States copyright on or for this work, so the Project (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth below, apply if you wish to copy and distribute this eBook under the "PROJECT GUTENBERG" trademark.

Please do not use the "PROJECT GUTENBERG" trademark to market any commercial products without permission.

To create these eBooks, the Project expends considerable efforts to identify, transcribe and proofread public domain works. Despite these efforts, the Project's eBooks and any medium they may be on may contain "Defects". Among other things, Defects may take the form of incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other eBook medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

LIMITED WARRANTY; DISCLAIMER OF DAMAGES

But for the "Right of Replacement or Refund" described below,

[1] Michael Hart and the Foundation (and any other party you may receive this eBook from as a PROJECT GUTENBERG-tm eBook) disclaims

all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees, and [2] YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE OR UNDER STRICT LIABILITY, OR FOR BREACH OF WARRANTY OR CONTRACT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES, EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

If you discover a Defect in this eBook within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending an explanatory note within that time to the person you received it from. If you received it on a physical medium, you must return it with your note, and such person may choose to alternatively give you a replacement copy. If you received it electronically, such person may choose to alternatively give you a second opportunity to receive it electronically.

THIS EBOOK IS OTHERWISE PROVIDED TO YOU "AS-IS". NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO YOU AS TO THE EBOOK OR ANY MEDIUM IT MAY BE ON, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

Some states do not allow disclaimers of implied warranties or the exclusion or limitation of consequential damages, so the above disclaim