

EL PRACTICÓN

TRATADO COMPLETO DE COCINA

AL ALCANCE DE TODOS

Y

APROVECHAMIENTO DE SOBROS

Contiene:

las fórmulas propias y exclusivas del autor para la confección de *caldos, sopas, potajes, salsas, guisados, entradas, asados, fritos, entremeses, postres y pastelería*, y algunas buenas recetas de aficionados doctos y de maestros cocineros antiguos y modernos, con un

APÉNDICE

que comprende el arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar y de comer los manjares

POR

ANGEL MURO

autor de *Conferencias culinarias* y del *Diccionario general de cocina*.

Tercera edición ilustrada con 240 grabados.



MADRID

LIBRERÍA DE MIGUEL GUIJARRO, EDITOR
calle de Preciados, número 5.

1894



TEORÍA
y
PRÁCTICA

PREÁMBULO.

Quien come bien, bebe bien;
Quien bien bebe, concededme
Es forzoso que bien duerma:
Quien duerme no peca; y quien
No peca, es caso notorio
Que, si bautizado está,
A gozar del cielo va
Sin tocar al purgatorio.
Esto arguye perfección;
Luego según los efectos,
Si son santos los perfectos
Los que comen bien, lo son.
(AFORISMO, CUYA PATERNIDAD SE ATRI-
BUYEN MUCHOS AUTORES).

Nobleza obliga.

Al entrar mis CONFERENCIAS CULINARIAS en el quinto año de su publicación, y terminado ya mi *Diccionario general de cocina*, que consta de dos mil páginas en 4.º mayor y que me ha impuesto durante treinta meses consecutivos una labor penosa, me veo obligado, por el inmerecido éxito que mis escritos sobre culinaria han alcanzado, á publicar este libro, que contiene *mi propia cocina*, ó sea mi escuela culinaria, con inclusión de todas aquellas fórmulas ajenas que me hayan merecido mi particular aprobación, después de haberlas llevado á la práctica para otorgarles el exequatur de *re coquinaria*.

Mi método en este libro, consiste en ofrecer á todo el que de cocina se ocupe, el medio de comer bien,

con un gasto módico, en relación con los recursos de cada cual.

Dejando á un lado prácticas añejas y rutinas de arraigo, mis fórmulas, exclusivamente mías, las ha de entender la cocinera más torpe, lo mismo que el sabio académico.

Vivimos hoy en una época en que todo manjar, bueno de verdad, es conocido y comido en todas partes; y no es tan solo objeto exclusivo de la gastronomía tomar de aquí y de acullá el modo de preparar las comidas en los diferentes países del mundo, sino que la higiene enseña que la variedad en los alimentos contribuye con gran eficacia á conservar la salud, el mayor de los bienes terrenales, puesto que proporciona el bienestar y el buen humor, y hace al hombre apto para cumplir sus deberes consigo mismo y con sus semejantes.

Nuestra querida España, con esa múltiple variedad de terrenos y de climas que hacen su territorio fértil hasta el exceso, es el país que reúne mayores elementos para el mejor régimen alimenticio de todos sus habitantes.

Si España no tiene la gloria de imponerse con su cocina á todas las demás naciones como le sucede á Francia, débelo á su sobriedad, que no sugiere á sus moradores otra idea que la de *comer para vivir* y no *vivir para comer*.

Sin embargo, lo poco que comemos, debemos comerlo bien y habremos de condimentarlo del mejor modo que se condimente, sea donde fuere, sin parar mientes en procedencias extranjeras ni regionales.

Esto constituye mi escuela, ante el manjar y ante

el gastrónomo, pero siempre con la consideración debida, en cada circunstancia, para llegar á un buen resultado.

El plan de mi obra es por demás sencillo.

Comprende en varias secciones todo lo que atañe á las primeras materias de la cocina, caldos, sopas, potajes, cocina de carne y de vigilia, entremeses, postres, pastelería, conservas, y lo que yo creo más importante, el arte de saber aprovechar las sobras.

Y yo entiendo por *sobras*, lo que entiende y dice el *Diccionario* de la Lengua, como aditamento á la definición de la palabra SOBRA: *Lo que queda de la comida, al levantar la mesa* Es decir, lo que puede ser aprovechable por resultar demasía; pero no hay que pensar siquiera, como algunos dicen, en que las sobras son los residuos que quedan en el plato del que come.

En un apéndice en que trato tan importante materia me ocupo también del modo de trinchar, de servir á la mesa y de cuanto se relaciona con el gobierno de una casa en su parte gastronómica.

Hasta ahora no se ha publicado en España, y creo que tampoco en el extranjero, un libro planeado como éste y tan en armonía con las necesidades de la época, que si bien camina precipitadamente por la vía del progreso, no se olvida de contar al arte de bien comer entre los progresos más importantes del siglo XIX.

ANGEL MURO.

SINFONÍA.

Antes de entrar en materia, séame permitido, por lo que á las *sobras* atañe, y por lo que á todos interesa, copiar en este sitio un artículo de mi pluma, y por mí firmado, que publicó *El Imparcial*, en Octubre de 1891.

La reproducción de este escrito puede servir al lector para formar juicio de la obra que tiene entre manos, mal perjeñada y quizás incompleta, como mía, pero original y utilísima, y repleta de ideas completamente nuevas.

He aquí ahora el artículo de *El Imparcial*, sin quitarle ni añadirle punto ni coma:

LAS SOBRAS.

En cocina, como en todo, nada se pierde y nada se crea, ó mejor dicho, afirmo para el caso presente que en cocina no debe perderse una partícula de alimento.

Todo se puede aprovechar, y desde el punto de vista

económico las sobras constituyen uno de los negociados más importantes de la hacienda culinaria.

Que me permitan los lectores de *El Imparcial* tales calificativos para la mejor inteligencia.

¡Las sobras!

¡Vaya una cosa!

¡Restos de una comida! ¡Qué asco!

Cuando las sobras son residuos de rebañaduras ó sobran-tes mal tratados de los manjares, su aprovechamiento traspasaría los límites de lo sucio; pero cuando las sobras son lo que deben ser y lo que dice el Diccionario de la Lengua que son—«demasia y exceso en cualquiera cosa que tiene ya su justo ser, peso ó valor»—y que en tratándose de comida se cuidan con esmero y pulcritud, las sobras, vuelvo á decir, auxilian poderosamente al gobierno de una casa.

Es un asunto el que voy á tratar que á primera vista parece que no tiene importancia, que es nimio, tonto, pueril y hasta ridículo; pero así que entre en materia se vera que cuando no se aprovechan las sobras se doblan y triplican los gastos de una casa.

Servir las sobras tal como estén, equivale á presentar en la mesa platos poco apetitosos, impropios para alternar con los manjares nuevos; en una palabra, hacer imposible el sistema.

No se debe en buena ley tirar las sobras.

¿Darlas?

Humano y grato es hacer donativos, pero el pobre á quien se le den ciertas sobras sacará poco ó ningún partido de ellas.

El verdadero objeto, al utilizar el sobrante de una comida, es la confección de platos nuevos.

Un par de ejemplos me han de servir mejor que toda la fraseología habida y por haber, para continuar demostrando mis afirmaciones.

La comida de una casa de seis personas y dos criados, tal día como ayer, supongamos que se componía de:

Sopa de arroz.—Merluza cocida con salsa blanca servida aparte.—Patatas al vapor.—Escalopes de ternera á la milanesa.—Menestra á la española.—Capones de Bayona asados.—Ensalada, entremeses, plato de dulces, postres, etc.

Aun suponiendo que los criados coman de lo mismo que los amos, y sirviéndose como ellos *de la fuente al plato*, sine-

do las cantidades de los manjares cumplidas, quedarán sobrantes, si no de todo, de algunas cosas.

Y sigamos suponiendo.

De un trozo de pescado de un kilo, ha quedado sin pecar, como vulgarmente se dice, la mitad.

De la sopa y de los escalopes, ni rastro. De los capones, que eran dos, quedó un residuo formado por dos patas, un alón con su pechuga y los dos caparazones con sus carnes adherentes.

De la menestra la cuarta parte, y de las patatas al vapor, cuatro ejemplares.

Pues bien, con estas sobras se pueden completar el almuerzo y la comida del día siguiente.

Veamos cómo:

Limpio el residuo de merluza de pellejo y raspas, se corta en trozos como nueces. Se rebozan en huevo batido. Se frien, casi tostados, y se incorporan con almejas en un arroz á la valenciana como segundo plato del almuerzo.

Las cuatro patatas se cortan en ruedas, del grueso de un duro, y con dos huevos duros, perejil y chalotes, todo muy picado, y con aceite y vinagre, se aliña una ensalada de escarola que se come con carne fiambre ó con chuletas á la parrilla.

Nos quedan la menestra y los residuos de las aves.

Se pone á cocer de nuevo la menestra, alargándola con agua ó con caldo del puchero, hasta que formen papilla las legumbres. Se sacan los trocitos de jamón si los hubiere, y se guardan aparte.

Se pasa por pasadera el caldo, que estará espeso, y poniendo en una cacerola un poco de manteca de cerdo, se tuesta harina y se hace cocer el todo á fuego lento diez minutos.

Con unos cuadraditos de pan tenemos una excelente sopa de puré de legumbres, que romperá la marcha de la comida.

Los capones ahora:

Descarnados todos los huesos, se pica muy bien la carne, con el jamón que se apartó de la menestra. Si se ve que la cantidad es corta, se aumenta con un poco de picadillo de carne cocida ó asada.

Se prepara una salsa bechamela bien espesa, se mezcla todo, se deja enfriar y se hacen croquetas, que sirven en la

comida como frito de entrada. Alguien dirá: «Todo esto es para casas grandes, para cocinas de mucho gasto».

Verdad. El ejemplo no ha sido para mesas de sota, caballo y rey, ni para aquellas casas en que no es preciso fregar los platos ni las fuentes, que quedan limpios como patenas, después de haberse servido; pero se pueden poner más ejemplos que días hay de fiesta en España, y allá va otro, afinando bien los términos:

Un matrimonio sin hijos y sin criada: gasto diario de plaza, 10 reales.

El almuerzo de hoy se compone de un huevo frito para cada cónyuge y de un succulento bacalao á la vizcaína (medio kilo, 60 céntimos) con pimientos, tomates y patatas.

Pues sobrará bacalao, sobrará salsa y sobrarán unas patatillas, y todo esto se guarda, no para el día siguiente, sino para el tercero día.

Se frie tomate en una sartén, se incorporan las sobras de aquel bacalao y se carga la mano de arroz para hacer una cazuelita muy presentable, que ayuda á un almuerzo, reforzado con menudillos revueltos con huevos.

Aquí en nuestra tierra no; pero en Francia, en Alemania y en Inglaterra, el aprovechamiento de las sobras de la comida es un arte dentro de la ciencia culinaria.

Se ha escrito mucho sobre el particular, y existe un libro en francés *L'art d'accommoder les restes*, que es una joya y que goza de merecida reputación.

Con efecto, es un arte hacer servir lo que parece que ya no sirve para nada. Un arte que tiene reglas y secretos, y en mi constante afán de elevar la cocina a la enésima potencia, cuando no á $n+1$, voy á iniciar al lector en aquéllos, así á la ligera, en las líneas que siguen.

El primer cuidado de una cocinera, ó mejor dicho de un ama de casa, consistirá en pasar revista todas las mañanas á las existencias comestibles de su fresquera, despensa ó lugar reservado para guardar los manjares. Examinará la señora ó fámula, las sobras del día anterior, y verá la manera de arreglarlas y de condimentarlas de nuevo.

La naturaleza de las sobras, por si sola, inspirará el modo de operar.

La cantidad modificará también las determinaciones que se hayan de tomar, en combinacion con las guarniciones que se agreguen en caso de necesidad ó de capricho.

En la colección de mis CONFERENCIAS CULINARIAS hay ya publicadas bastantes fórmulas para el aprovechamiento de las sobras, y seguiré publicando más, según se vaya presentando oportunidad.

Aquí en este artículo no es menester más que fijar bien los puntos generales para que mi tarea pueda ser de alguna utilidad.

Las sobras se han de tratar y arreglar con *amore*, con mucho mimo. Hay que darlas forma, porte elegante y distinguido, áccalarlas, para que agraden y seduzcan la vista del comensal, y al colocarlas en las fuentes, exagerar si es posible la buena presentación, más que si se tratara de un plato nuevo.

Entre las sobras, hay algunas que pueden elevarse á la categoría de provisiones y de conservas.

Yo recuerdo en una ocasión—el año pasado—tuve que hacer, y que dar, en mi casa una comida de pié forzado, en que figuró en su puesto, y asada por mí, una pava trufada, monumental, que me habían enviado de Dax, como regalo de Navidad.

Estaba el animalito tan repleto de trufas, que á pesar de ser buenos puntos mis comensales, sobró pava y sobraron trufas para una temporada.

No las iba yo á tirar, ni tampoco iba á estar comiendo trufas á diario durante una semana, tanto más cuanto que yo dejo tan precioso tubérculo por una patata, así esté frita en aceite.

Pues nada; metí las trufas en un puchero y vertí sobre ellas, hasta cubrirlas completamente, manteca de cerdo, dretida y depurada.

Un mes más tarde, me hicieron falta trufas. Acudí al depósito, saqué las que necesitaba—no todas—y conservaban su aroma y rigidez como cuando funcionaron con la pava.

Quince días después, eché el resto en una fenomenal tortilla con trufas que hizo las delicias de varios amigos, que dieron por seguro que me había arruinado para obsequiarles.

La manteca que sirvió para conservar la fruta del Perigord quisiera tenerla ahora para mis guisos de los días de fiesta.

Vaya ahora, para terminar, una muy buena recomendación, que voy á hacer desde el punto de vista económico.

Consiste en envolver en papeles y meter en cajas las pastas, dulces secos, galletas, bizcochos, almendras y nueces sobrantes de alguna comida.

Esta precaución evita nuevos gastos cuando se repite el restín. Si se hacen bien las operaciones, los postres así conservados duran muchos meses y están como el primer día.

No se vaya á creer por esto que yo puedo aconsejar sordidez y avaricia para el gobierno de una casa. Todo lo que he discursado va contra el despilfarro y contra el abandono que se nota en muchas familias, entregadas en cuerpo y alma á las torpezas culinarias y á las sisas de sus cocineras.

HE DICHO.

A. M.

EL PRACTICÓN.

PRIMERAS MATERIAS PARA UNA BUENA COCINA.

Antes de empezar á condimentar los manjares es preciso contar con elementos.

Exceptuando algunos recursos locales que yo indicaré, cuando sea menester formular los guisos especiales, y reconocidamente buenos, de nuestras diferentes provincias del reino y ultramarinas, la cocina en general emplea los siguientes artículos comestibles:

1.º Carne de carnicería.

Vaca, ternera, carnero, cordero y cerdo.

2.º Aves.

Aves de corral y aves acuáticas criadas y cebadas en casa.

3.º Caza.

Caza de pelo y caza de pluma.

4.º Pescado.

Peces de mar, peces de agua dulce y mariscos.

5.º Legumbres.

Legumbres secas, legumbres frescas y ensaladas.

6.º Harinas y pastas alimenticias.

7.º Sazones.

CARNE DE CARNICERÍA.

Es por demás superfluo indicar aquí, y en este libro, nociones detalladas sobre las mejores razas de animales de matadero, y sería impropio decir de dónde proceden las reses sacrificadas diariamente, cuya carne se vende en las carnicerías de Madrid y de otras grandes poblaciones.

El carnicero sería el primero en burlarse del comprador que le preguntara si la vaca vendida era gallega ó asturiana, y si de Burgos ó de Pamplona el carnero, etc.

Estos detalles, y aun otros, los ignoran por desgracia los mismos vendedores de carne; aunque el parroquiano tenga empeño en comer carne de tal ó cual región, tiene que contentarse con la que le dan en la *tabla*, sin meterse en averiguaciones de sexo, edad, origen, crianza, salud y otras menudencias que nos han acostumbrado á los españoles á comer buey, cansado de tirar del arado y del carro, en vez de succulenta y bien criada vaca, ó viceversa: carnero por oveja, novillo por ternera, y... gato por liebre.

Vaca.

La carne de vaca ó de buey, de buena calidad, es de color vivo rojo oscuro, con vetas como si fuese mármol, de grasa muy blanca; cuando la grasa amarillea más ó menos, la vaca no es de la mejor clase, como tampoco lo es la que está muy recargada de grasa.

Los que comen generalmente mucha carne demasiado grasienta, contraen fácilmente enfermedades del hígado; la carne de vaca con muy poca grasa es, pues, la más sana y la más agradable al paladar. Con ella,

es con la que se hacen los mejores guisos, y de ella es la que saca mejor partido la cocina.

La vaca gallega, aunque es pequeña y enjuta, es preferible en muchas ocasiones.

La vaca bien cebada es más alimenticia, pero hay que desgrasarla y aviarla para ponerla en las mejores condiciones de salubridad.

No es siempre fácil distinguir la carne de vaca de la del buey, pero siempre es inferior aquélla; los huesos son más pequeños y menos acentuada la coloración de la carne, por más que hay bueyes de carne excelente que tienen también pequeños los huesos.

No hay estación para el buey ó para la vaca, y su carne es buena y sana todo el año. La de las reses matadas en invierno es siempre la mejor.

Por eso el invierno es la época del año más propia para que los manjares en que la vaca es la base, figuren en primera línea.

En invierno se puede conservar fresca la carne de vaca de cuatro á seis días.

Aun en verano, teniendo buena fresquera ó sótano, la carne de vaca aguanta dos ó tres días en buenas condiciones.

En Madrid y en otras capitales, se compra á diario la carne, y no hay para qué preocuparse de su conservación; pero en muchos pueblos pobres ó faltos de comunicaciones, es indispensable provisionarse por algunos días, y en este caso se puede responder de la conservación de la carne, en las mejores condiciones de salubridad, empleando el siguiente procedimiento:

Se sumerge la carne que se quiere conservar en un caldo que se hace con aceite, sal, pimienta, algunas ramas de perejil y hojas de laurel, tomillo y cebollas partidas.

La carne ha de bañar en este adobo, y el cuidado

que exige es volverla una vez cada veinticuatro horas.

Así conservada la carne, no tiene diferencia al tercero ó cuarto día con la más fresca y recientemente comprada en la carnicería.

Ternera.

Los que no viven en las ciudades en que hay mercados y plazas de abastos, han de desconfiar mucho del bajo precio á que pueden ofrecerles la ternera sacrificada pocos días después de nacer. La carne de ternera recental es babosa, gelatinosa, muy sosa, y sus condiciones son insalubres.

En Madrid y en otros grandes centros de población se paga la ternera bastante cara, pero generalmente es buena, sobre todo en Madrid, en donde es superior, sin duda por el consumo que se hace, que da lugar á gran competencia en la venta.

La carne de ternera, para ser buena, ha de ser firme y apretada, más bien grasa que magra, y muy blanca.

De todas las carnes, la de ternera es la que se corrompe más pronto, y la menor alteración la hace incomible.

Cuando por necesidad ó por fuerza hay que conservar la ternera algunos días, es preciso rehogar el trozo de carne en la cacerola, ó sobresaltarlo en la sartén ó en el asador, con manteca, aceite, ó la grasa que cada cual emplee para guisar.

Después se cuelga la carne hasta que se quiere utilizar, para condimentarla definitivamente.

Carnero.

La carne de carnero, lo mismo que la de vaca, debe tomarse más bien grasienta ó gorda; cuando su grasa ó

sebo es abundante, se quita lo que no se quiere. La mejor carne de carnero es de color rojo oscuro. El mejor carnero ha de tener las patas cortas y todos los huesos pequeños y también cortos.

Los que tienen aquéllas largas, su carne es también larga ó filamentosa en extremo, dura y basta; en carnicería ha de considerarse buen carnero aquel cuya pierna es cortita, rellena y voluminosa con relación á su longitud.

La carne de carnero se conserva al fresco durante muchos días, con la misma preparación que he indicado para la de vaca.

Cuando el carnero tiene bastantes días de tabla, sin que por eso sepa ni huelga mal, es excelente para la cocina y exquisito al paladar.

En España no se puede proclamar como buena la carne de carnero en general, mientras tengamos para nuestras mesas, y dentro del repertorio gastronómico, los platos que se pueden hacer con criadillas de carnero.

El carnero de matadero ha de ser capón desde sus primeras hierbas, siendo cordero y antes de llegar á ser borrego.

Si las cocinas francesa, inglesa, alemana é italiana, contaran con criadillas, el carnero en aquellas tierras no sería lo que es, ni tendría la reputación que tiene, sobre todo el de Francia, cuyas piernas succulentas se venden en crudo en toda Europa, y pudiéndose comprar en Madrid, Barcelona, San Sebastián, etc.

El cordero no se conserva.

Los lechales de Burgos y de tierra de Campos, son los que aguantan más. La carne de carnero es muy indigesta y se debe comer con moderación y recién matada la res.

Cerdo.

En las ciudades se encuentra en épocas determinadas el cerdo fresco, ó lomo de puerco en tablas de salchicheros ó en mercados; en los pueblos se hace provisión de esta carne salándola. Cuando se compra un cerdo, hay que preferir el enano, gordo y paticorto. Los de Extremadura, los de Sierra Nevada y los de Asturias son los de mejor raza, los que dan más tocino, mejor manteca y los que tienen la carne más fina. La carne fresca de cerdo se conserva mucho tiempo con un poco de sal y de salitre, que le da un color rosáceo.

AVES.

Los ferrocarriles, que nos han puesto en comunicación con todo el mundo, ensanchan considerablemente el radio de acción para el aprovisionamiento de aves de nuestros mercados.

La plaza de abastos de cada ciudad no es ya para la venta exclusiva de las aves de corral del casco de la población ó la comarca.

En toda España se comen los capones de Bayona y los de Vitoria indistintamente, y los pollos que por millares llegan á Cataluña por la aduana de Portbou, procedentes de Italia, Turquía y Rusia, se confunden con los de la Argelia y alternan con los de la tierra.

La procedencia del ave importa poco, y la calidad es lo que interesa.

Sólo en el caso de tener que preparar caldo de gallina para enfermos ó convalecientes, ha de comprarse el ave flaca y enjuta de carne, por necesitarse mayor cantidad de hueso; pero para la cocina, aunque se pague sobre barato una gallina ó un pollo flaco, no sale la

cuenta. El ave cebada ó á medio cebar, es la mejor para la cocina y la más ventajosa para el comprador; porque los huesos figuran en proporción pequeña con relación á la parte comestible, que es la única que tiene un valor real y efectivo.

Las aves cebadas tienen la carne blanca y el pellejo fino y liso. Las que tienen duras y premiosas sus articulaciones y que el peso ordinario y el volumen son mayores que los que corresponden á su especie, ésas son viejas é inservibles. Las pollas ó pollos tiernos son de tamaño mediano, su piel es extraordinariamente blanca. Si tiene un tinte rosáceo, el animalito es de más tiempo que el que se quiere para darle todo el valor gastronómico.

Desde hace años, se han introducido en muchos corrales las castas de aves del Asia Oriental; las gallinas de Malasia de Cochinchina y las brahma-ponters son las que dan mejor resultado en cantidad y en calidad.

Pero la mejor casta de pollos es la inglesa de Dorking, y se reconoce fácilmente en los cinco dedos iguales que forman la pata de esta variedad de aves, la única que ofrece semejante particularidad.

En España, salvo algunas excepciones, no tenemos buenas aves, ó para ser más exacto, diré que no cuidamos de los corrales para la mejor crianza y cebamiento de pollos y gallinas.

La mejor época para el consumo de las aves comienza generalmente en Mayo, y se prolonga hasta Enero del año siguiente.

Las aves acuáticas caseras, como patos, gansos y sus variedades, se dan á la venta á fines de Octubre hasta Enero. Al pato, no se necesita cebarlo, siempre que esté medianamente alimentado, porque su naturaleza no le permite estar flaco.

El ganso, al contrario, si no se le engorda, si no se

le ceba, no es bueno de comer. Por lo general, el ganso tiene exceso de grasa, de modo que cuando se prepara en la cocina, se le sacan todas las mantecas, que se guardan para otros guisos.

El pavo es bueno desde Octubre hasta Marzo, pero el gran consumo en España es á fines de Diciembre, en la época de Navidades, en que el pavo, y aun el mucho pavo, es obligatorio para todos los españoles.

CAZA.

La caza de pelo, gamo, corzo, paleta, jabalí, liebre y conejo, se conserva tanto como el carnero.

Muchos gastrónomos de paladar refinado no entregan á la cocina la caza mayor sino cuando la carne empieza á decomponerse de verdad; esto es un atentado contra la higiene, á la vez que un crimen de lesa gastronomía, porque precisamente la carne brava, si no está fresca, es muy dañina para la salud, y como paladar, solamente el gastrónomo que tenga gastado el estómago y depravado el gusto, puede admitir el sabor propio de esa carne mezclado con el que le comunica la putrefacción en su comienzo.

Igual observación ha de aplicarse á la caza de pluma.

La perdiz es mejor un día ó dos después de muerta, pero nunca es buena cuando su estado está de acuerdo con el refrán: «la perdiz en la nariz».

La caza de pluma hay que dejarla como llega á casa, hasta el momento de condimentarla.

Sólo se despluma y avía cuando se ha de trufar ó rellenar.

La caza de pelo se conserva perfectamente en un caldo agrio y vinagre por partes iguales, sal, pimienta en grano, perejil, cebollas, zanahorias y clavo. Puede

estar en este remojo ocho ó diez días, siempre que el líquido le bañe bien y que se le dé una vuelta cada doce horas.

PESCADO.

El pescado de mar puede hoy comerse fresco en casi todos los puntos de la Península, aun en la época estial, merced á la rapidez de los transportes por la vía férrea, en combinación con los coches y carros que unen las estaciones con los pueblos que no tienen ferrocarril.

Hay, sin embargo, pescados que se echan á perder en seguida, y de los cuales hay que privarse en verano, cuando no se halla uno á orillas del mar.

Muchos pescados tienen su tiempo, como la fruta. El arenque, la sardina y la pescadilla, no son de recibo en las mesas opulentas durante la época en que abundan. Se les desdeña por su baratura, y á mi juicio, con daño, porque entonces precisamente es cuando son de calidad.

El pescado de agua dulce, que se compra generalmente vivo y coleando, está siempre fresco por consiguiente, y se come en todas las épocas del año.

Algunos, como el salmón, y otros que pasan una parte del año en el mar y la otra en el agua dulce, viajando sin cesar, para subir el río contra su corriente y volverlo á bajar, éstos mueren así que salen del agua y se descomponen pronto. Es preciso, para apreciar su gusto exquisito, comerlos inmediatamente después de cogidos, porque si no, toman en seguida un sabor picante, primer indicio de la descomposición de su carne, y hay que tirarlos.

Si esta clase de peces ha de conservarse un par de días, conviene cocerlos al caldo corto, guardarlos para que esperen su condimento en sitio fresco, y recalen-

tarlos para empezar la operación en el mismo caldo en que cocieron.

La facilidad de los transportes, que procura en abundancia y cuando se quiere, el pescado de mar, es causa de que la cocina moderna desdeñe un poco el pescado de agua dulce, que tiene su importancia siempre y es de gran recurso para la variedad en las mesas y para las comidas de vigilia.

A excepción de las almejas y de las ostras, que se llevan á todas partes, los demás mariscos comestibles es preferible comerlos en los puertos de mar.

Las almejas de tamaño medio son mejores que las grandes, que contienen generalmente parásitos que hasta pueden producir el envenenamiento, si bien éste, sin carácter peligroso.

Las ostras enormes, son malas para comerlas crudas, y buenas como garnición de otros platos, en que entran cocidas, asadas, esparrilladas, etc.

Las langostas y langostinos, camarones y cangrejos de mar se cuecen al salir del agua, y así es como han de comprarse, cuando no se pueden tener vivos.

Los cangrejos de río son muy abundantes en España. Burgos, Sigüenza y Vitoria en sus ríos y arroyos comarcanos tienen la preferencia.

Los mejores cangrejos tienen una manchita roja en la superficie interior de cada una de sus tenazas. Los de caparazón oscuro, valen menos que los que lo tienen de color verde botella, sin manchas negruzcas.

LEGUMBRES.

Cuando la preparación de harinas de legumbres cocidas tomó las proporciones de una gran industria, y se consiguió vender los productos á precios ínfimos, dichas harinas ó féculas, que economizan tiempo en las

operaciones culinarias, compartieron desde luego con las legumbres secas, de donde proceden, el lugar que á éstas les reservó siempre la gastronomía.

La razón es óbvia: para hacer sopas y purés con legumbres secas, es menester cocerlas, despachurrarlas luego, y por último, pasarlas por colador ó tamiz, mientras que con las harinas, todo está hecho, hasta que empieza la operación complementaria del guiso.

Las provisiones de judías secas han de hacerse con gran conocimiento. Muchos comerciantes no tienen escrúpulo en mezclar las judías del año, por ejemplo, con las de años anteriores, y es conveniente saber que las judías de más de un año no son buenas de comer.

De aquí resulta que en un mismo guiso hay á veces judías bien y mal cocidas, y lo que es peor, que se indigestan de cuándo en cuándo sin haberse excedido en la cantidad. Los que saben distinguir, reconocen la judía blanca añeja en que es menos blanca que la de la última cosecha, y si está mezclada, la operación de comprar ó de elegir es sumamente fácil.

Con las judías de color es muy difícil apreciar el tono de color, que también existe, por lo que hace que la especie blanca sea la preferible.

Pocas cocineras ó mujeres de buen gobierno de su casa habrá que no sepan conocer si son buenas ó malas las legumbres frescas, y sería ocioso hacer indicaciones sobre el particular, salvo para algunas legumbres delicadas.

Las alcachofas, tan apreciadas y tan buscadas, son filamentosas y duras cuando no se han cogido en su tiempo y sazón, ó bien cuando se ha secado el tallo por haber transcurrido muchos días después del corte. Esta observación se entiende para las alcachofas tempranas que figuran como primor en las mesas de los gastrónomos caprichosos é impacientes.

La coliflor dura, muy apretada, cogida tarde y conservada al abrigo de las heladas, para venderla muy cara en invierno, tiene muy buena vista, pero muy malos hechos. Se cuece mal y no conserva la rigidez ni el gusto exquisito que le son propios.

HARINAS Y PASTAS ALIMENTICIAS.

Hay que saber elegir muy bien la harina de trigo candéal, de que tanto uso se hace en la cocina, bien para ligar las salsas, bien para espolvorear ó embadurnar el pescado que se ha de freir, ó bien para hacer las masas y papillas para fritos de rebozado.

La harina buena es blanca, con un viso amarillo imperceptible.

Cuando se meten en harina los dedos bien secos, debe adherirse á la piel. Si comprimiéndola se hace una pelotilla, que se coloca sobre la palma de la mano y que no se deshace en el acto, convirtiéndose en polvo, la harina es buena y fresca.

La fécula de patata que se emplea para la cocina ha de ser también fresca y muy blanca. Las féculas exóticas como el sagú, el arrow-root y el tapioca, son tan fáciles de imitar como la fécula de patatas, que cuesta trabajo reconocer el fraude. Por eso no han de comprarse dichos artículos sino en casas de crédito y de respetabilidad.

Las pastas alimenticias, fideos, macarrones, cintas, estrellas, letras, perdigones, etc., para sopas, debieran proibirse de todas las cocinas, pobres ó ricas, cuyos dueños quieren comer bien.

En general, las tiendas de ultramarinos venden ese género mal y en malas condiciones, y únicamente en las fábricas buenas, y *recién hechas* las pastas, deben comprarlas los aficionados, ya que no hay costumbre

en España, como en Italia, de hacer en casa todas las pastas para la sopa, y sobre todo los macarrones.

Las malas pastas espesan el caldo y le dan una consistencia repugnante, y las buenas lo dejan suelto, con su transparencia y su color. Los macarrones de calidad inferior toman mal la sazón y se deforman al cocer; de modo que resultan incomibles.

Es, pues, una economía mal entendida no comprar las pastas alimenticias allí donde se fabrique ó venda lo mejor de lo mejor del producto y cueste lo que cueste, porque en último resultado, si el precio se sale del presupuesto, se nivela la diferencia restando cantidad.

Y así debe procederse con todos los manjares, sea dicho de paso.

SAZONES.

Bajo esta denominación agruparé las varias substancias que no tienen relación alguna entre ellas, por más que todas sirven uniformemente para condimentar los manjares.

Las principales substancias, empleadas como sazones, aliños, guarnición, etc., son: los huevos, el aceite, la manteca de vacas y la de cerdo, las grasas, el vinagre, la mostaza, las especias, y la más indispensable, la sal. Muchos entremeses ú ordures, muy especialmente las aceitunas y los pepinillos, sirven también de sazón. Las trufas y las setas, tan decantadas en la alta cocina, pueden en muchos casos considerarse como sazón.

Los huevos, sazón indispensable en infinidad de salsas y en los caldos, sopas y potajes de vigilia, son además por ellos mismos la base de muchos y variados manjares, unos muy vulgares, y otros de alta y opulenta cocina.

No es cosa fácil, para los habitantes de las capitales, tener huevos frescos al antojo, aunque sea pagándolos caros, como tales; pero puede muy bien una familia, por modesta que sea, poner todos sus medios para comer los huevos más frescos que por el procedimiento habitual.

En vez de comprar los huevos para el consumo diario ó cuando hagan falta en tiendas de ultramarinos ó en hueverías, se hace una provisión para la semana,—provisión relativa según los medios de cada cual,—en corrales ó en pueblos cercanos, que tienen vendedores y su parroquia en la ciudad.

Para conocer el grado de frescura de los huevos, el procedimiento es por demás sencillo.

En una vasija honda, llena de agua, se echan los huevos. Los puestos de aquel día, se van al fondo y allí se quedan; los de la vispera, saltan un poco y rebotan en el mismo fondo. Los de tres ó cuatro días nadan entre dos aguas, y los que tienen cinco días ó más, se salen del agua, tanto más cuanto son más viejos. Estos precisamente son los que no hay que comprar en ningún caso.

Los huevos de gallina de Cochinchina, un poco parduzcos de color, aunque son más pequeños que otros, son los mejores para pasados por agua, y con ellos se hacen más excelentes y más finas las cremas y las salsas.

Los huevos de pato, algún tanto verdosos, son preferibles en cocina para ligar salsas, porque su yema tiene mejor coloración y es mayor que la de los huevos de gallina.

Los huevos de ganso y de pava son muy grandes y de muy buena calidad, pero como es más ventajosa la incubación, son comestible raro en el mercado.

La manteca de vacas, de mediana ó de ínfima cali-

dad, puede muy bien estropear los guisos, comunicándoles un gusto acre, que no hay sazón que pueda rectificar después.

Por eso muchas personas en nuestro país, acostumbradas á los guisos con aceite, encuentran malos los que se hacen con manteca de vacas, porque aquí en España, aunque se hace buena mantequilla en muchas comarcas, se vende mala y rancia, y su mal estado constante, justifica la aversión.

La buena manteca de vacas para la cocina ha de ser muy fresca, y para la mesa, más fresca aún si cabe, y de mejor calidad.

Si por economía ó golosina se emplean mantecas inferiores ó saladas, hay que guardarlas para las salsas de manteca negra, los caldos rojos ó rubios y otros preparados en que el sabor esencial de la manteca desaparece en su mayor parte.

Para la cocina llamada de carne, la manteca de vacas, cuando se emplee, ha de ser reciente.

Las mezclas de grasa ó unto de ternera, vaca y carnero, la estropean.

La grasa que se saca del puchero, de los guisados y de los asados, es muy buena para emplearla en seguida en otros guisos, porque se enrancia pronto, y si se guarda más días se puede echar á perder el plato.

La mezcla por partes iguales de manteca de cerdo con grasa de ternera y mantecas de ganso ó de pavo, resulta muy buena para la sazón y el condimento de todos los manjares y puede conservarse tanto tiempo como la manteca de cerdo; pero esto será con la condición de haberse preparado dichas tres grasas en crudo, cortándolas en pedacitos y derritiéndolas juntas para guardarlas luego en una olla, en sitio muy fresco.

En las familias en que hay niños, la grasa del jugo de las aves asadas puede no servirse á la mesa y apar-

tarse para hacer untadas de pan y dárselo á las criaturas, entre comidas.

Esta grasa, en la alta cocina, es excelente para las espinacas, las acederas, y las acelgas en pasta.

Para una buena cocina en donde el aceite y la manteca de vacas no se empleen con frecuencia, conviene tener preparado para guisar un repuesto de grasa, que se hace con cuatro partes de manteca de cerdo y una de buen aceite de Mora ó de la Laguna.

Se derrite y cuece todo junto, y cuando está hirviendo el líquido, se apaga en él un hierro hecho ascua. Se deja enfriar, se echan unos granos de sal y se llena una vasija que habrá de ser de metal. Esta grasa conviene muy bien á los fritos que no manchan ni dau gusto, y se vuelve á la vasija el sobrante para no desperdiciar nada.

En la mayor parte de nuestras provincias, se guisa todo con aceite, y en algunas casas solamente los fritos, los huevos y las tortillas; pero en todas debe freirse el pescado con aceite, y nada más que con aceite, y en mucho aceite, como se verá en el lugar correspondiente.

El olor y el sabor del aceite, que repugnan á los que no están acostumbrados, desaparece por completo cuando el guiso ó fritura se hace como es debido. Pero no hay nada más malo ni más difícil de comer y de digerir que un frito ó un guiso con aceite malo ó rancio, ó con aceites adulterados. Vale más guisar con agua sola.

Para aliñar las ensaladas se necesita un aceite superior y muy fluido.

El vinagre de vino, aunque caro, es el que debe emplearse con preferencia en la buena condimentación; los vinagres artificiales, ó los de cidra, cerveza y aquellos que se fabrican con toda clase de ingredientes

con nombre de vinagres caseros, no sirven más que para estropear los mejores manjares y echar á perder las buenas ensaladas.

El uso de la mostaza tiende á disminuir, y no hay que sentirlo; excitando el apetito más allá de las ganas de comer ó de las fuerzas digestivas de cada cual, la mostaza, inglesa ó francesa, cuando de ella se abusa, produce y desarrolla enfermedades crónicas del estómago.

La buena mostaza, preparada con cuidado, usándola con moderación de cuándo en cuándo, puede ser inofensiva para el aparato digestivo, que es cuanto debe exigirse al producto.

Asimismo, la pimienta, la nuez moscada, el clavo, el jengibre y otras especias de sabor violento, empiezan á perder terreno en la alta cocina, y aunque figuren en los formularios, tan sólo en casos muy especiales son de rigor, y el que opera, puede en los demás suprimirlas ó aplicarlas á su antojo, sin sujetarse á la letra de las recetas.

Dicho queda esto para lo sucesivo, cuando entre de lleno en la explicación de cada plato.

La causa del efecto que he señalado, y que es fruto de mis observaciones durante veinticinco años en los mejores países de Europa, se debe á la falta de salud y á la temprana muerte de la clase numerosa de ricos ociosos. Los manjares muy especiados que avivan la sed y el apetito, no están en armonía con nuestro temperamento y con nuestras costumbres.

Es reconocidamente incorrecto y cursi, comer y beber mucho, como lo practicaban nuestros abuelos, que devoraban, atiborrándose de manjares sin orden ni concierto.

Hoy no está bien visto el atracarse, y por ende, falta tiempo para ello.

La mejor cocina es la más sobria en especias, pero el cocinero debe tenerlas todas á mano para emplearlas con tacto y mesura cuando mejor convenga.

Hay, á pesar de todo lo expuesto, algunos manjares que exigen las especias, y que con ellas neutralizan los efectos de una indigestión.

La sal gorda parduzca para el puchero y las viandas de resistencia, y la fina molida, para otros manjares, han de usarse con parsimonia. En muchas cocinas particulares, siguiendo la costumbre de Bélgica y del Norte de Francia, no se conoce la sal gruesa, y no se gasta otra que la fina blanca molida, con perfecto conocimiento de causa.

En Barcelona sucede lo propio, y yo aconsejo que sigan en las casas esta costumbre, que es beneficiosa para la salud.

UTEKSILIOS DE COCINA.

Después de conocer, aunque sea ligeramente, las cualidades y principales propiedades de las primeras materias de una buena cocina, el ama de su casa, ya intervenga ella en la preparación de los manjares, ó haya de dirigir al cocinero ó cocinera á sus órdenes y bajo su continua vigilancia, tiene necesidad de proveerse de un buen material de cocina, que yo divido en tres partes esenciales:

- 1.º Aparatos de calefacción;
- 2.º Pucheros y cazuelas, ollas, cacerolas, sartenes, etcétera;
- 3.º Asadores, parrillas;
- 4.º Aparatos diversos, que, sin ser de propiedad exclusiva de la cocina, forman en ella un complemento indispensable.

Tales son: un peso de balanza, las cafeteras, teteras, chocolateras, heladoras, tostadores, molinillos, etc.

Aparatos de calefacción.

La chimenea antigua, con su hogar en el santosuelo y el caldero pendiente de una cadena, no desaparecerá nunca de nuestras costumbres mientras haya leña, y aunque en los pueblos y en los caseríos, según la provincia, se noten diferencias de instalación y de construcción, no por eso se puede decir que no son semejantes todos nuestros hogares de ese jaez, y en los que parece que la familia siente más amor por la casa dentro de la vida patriarcal que en torno del fuego y al resplandor de la llama se hace.

Pero semejante sistema no es posible en las ciudades, y salvo raras excepciones, la cocina española en general—hablo del fogón—es un macizo de fábrica revestido de azulejos ó baldosines, con su chimenea á guisa de montera y acompañamiento de hornillos, hornillas y carbonera.

Hace ya bastante tiempo que se introdujo en nuestras cocinas la innovación del hornillo económico por cok, adaptado, con horno y hasta con depósito de agua por añadidura, y el sistema prosperó, puesto que es general el uso allí donde se dispone de combustible.

Pero este artefacto no es sino el remedo de la cocina de chupa de hierro, que de mayor ó menor tamaño debe existir en toda casa en que se pretenda guisar medianamente.

El mejor combustible para esta clase de aparatos es el carbón de piedra, que, hoy por hoy, se halla en todas partes con grandes ventajas.

Mucho se ha dicho y se ha escrito en contra del carbón de piedra como combustible para guisar, pero si el aparato de calefacción está bien construído, y el

que lo maneja sabe tratarlo y guiar el fuego, no hay sistema que le aventaje.

El verdadero nombre del artefacto debe ser el de *estufa-cocinera*, que es comó le llaman los ingleses y los belgas, que fueron los primeros constructores.

El carbón de piedra está colocado en la estufa-cocinera de modo que no puede encontrarse nunca en contacto con los manjares, como sucede en las demás cocinas en que se quema leña ó carbón vegetal, y en donde la influencia del polvo y del humo echa á perder los platos más ordinarios al menor descuido.

Luego, la estufa-cocina y aun la hornilla ó cocina económica, producen más efecto útil de calefacción que cualquier otro de los sistemas conocidos y en uso.

Por más que la forma, tamaño y accesorios del aparato varien, el fondo de construcción es el mismo: hornillo cerrado con obturadores de rodaje sobre placa de caldeo, depósito de agua, horno, conservador, registro, etc., etc.

Cuando la estufa-cocinera es algo grande, no se calienta por igual en todas sus partes, pero esto, que á primera vista parece un inconveniente, es una gran ventaja, porque esta circunstancia permite que manjares diferentes se condimenten á la vez con todos los grados de intensidad de calórico y con todas las velocidades.

He dicho que el carbón de piedra es el mejor combustible para toda cocina ó cocinilla de hornillo cerrado y placa, pero se puede usar—y en Madrid se hace mucho consumo—el cok, por ser más cómoda su manipulación y más limpia su combustión cuando se trata de casas de poco gasto, en que la cocina naturalmente ha de ser pequeña, y además sin ventilación, según precepto de construcción entre nuestros arquitectos y maestros de obras ya jubilados ó por jubilar.

Lo que da muy buen resultado como combustible es el conglomerado de cok, que en forma cilíndrica se vende en todas las carbonerías de Madrid desde hace dos años y con bastante aceptación.

Este carbón no se apaga como el cok, y aunque con él no se obtengan tantas calorías, su efecto útil es constante, sin el arrebató en la combustión de aquél, después de encendido, ni el mortecino calor, así que la ceniza envuelve el ascua.

La calorfa es la cantidad de calor que se necesita para hacer que una cantidad determinada de agua suba un grado del termómetro centígrado.

También el gas es uno de los buenos combustibles para guisar, pero para emplearlo hay que disponer de buenos aparatos, de mucho espacio y de una gran ventilación, amén del gran conocimiento que necesita el operador.

De todos modos, hágase como se haga el trabajo de la cocina, empléese el sistema que se quiera ó que se tenga, y quémese leña, carbón de encina, de piedra, cok, conglomerados ó gas del alumbrado, el todo de la cocina está en el fuego, en saberlo dirigir y aprovechar todos sus efectos. Sin ello no hay cocina posible, como ha de ir viendo el lector á cada paso y en cada fórmula para el condimento de los manjares.

Pucheros y cazuelas, ollas, cacorolas, tarteras, etc.

La salubridad es la primera condición que ha de tener la vasjería de cocina ó lo que colectivamente se llama batería de cocina.

Un buen surtido de utensilios de cobre estañado, es indestructible, y por consiguiente eterno.

Se transmite de padres á hijos, y constituye hacienda y tradición en las casas.

Pero la batería de cobre es muy cara; además necesita un cuidado exquisito, un restañado frecuente y una cocina ad hoc.

Lo mismo pasa en lo que al sistema de cocina se refiere con los utensilios de hierro estañado por dentro y fuera y con los esmaltados al interior que son los que se usan en la actualidad en las cocinas económicas y aun en las que se quema carbón vegetal.

La vasijería de barro está mandada retirar, y la industria de Alcorcón se resiente ya de las ventajas que el metal reporta á las casas en las operaciones culinarias.

Sin embargo, se hacen muy buenos guisos en cazuelas de barro; pero su forma, su peso y su facha, no se adaptan ya á las costumbres modernas ni sirven más que para el fuego de atrio.

Cuando se trata de alta cocina en España y fuera de España, no hay que pensar en otros utensilios que no sean los de cobre, pero su estañado interior no elimina el peligro, porque se gasta pronto el estaño, y si no se repone, el cobre queda al descubierto, y aunque la limpieza sea exagerada, se forma siempre cardenillo, que puede producir fatales consecuencias.

Es necesario, pues, que en una casa en que haya batería de cobre, sea ésta más que cumplida, abundante en piezas, para que cuando se restañen unas, no falten otras para el servicio.

La vasijería de hierro estañado por dentro y fuera, sobre todo las cacerolas, tarteras y sartencillas con asas, tienen el inconveniente de comunicar á los manjares un gustillo de quemado, á pesar de todos los cuidados que tenga el mejor de los cocineros.

Para proscribir de la cocina la vasijería de barro,

no se alega más razón que la fragilidad, que hace añicos un puchero, ó que raja una cazuela, para que siga sirviendo algunos días más; pero hay que declarar, que es imposible hacer plato alguno excelentemente en vasija de barro.

Las costumbres añejas, la rutina y la oposición á todo lo que innova y se impone, nos hacen tolerar á todos los españoles el uso y el abuso de los pucheros y cazuelas de barro, pero bien mirado, cualquier manjar es bazofia en tales enseres.

¿Quiérese una prueba?

Tómese un puchero ó cazuela en donde durante tres ó cuatro meses se haya estado guisando diariamente alguna cosa.

La vasija ha de ser vidriada, del mejor vidriado, de la mejor alfarería, y ha de estar limpia como una patena para el experimento.

Pues bien; rómpase esa vasija y tritúrese y muélase en polvo un pelacito de los del fondo.

El polvillo así obtenido contendrá materias grasas en cantidad fáciles de apreciar al tacto, y á la simple vista, y de determinar al análisis.

Si la vasija tiene algunos años—y esto es frecuente en cualquier casa,—excuso decir lo impregnada de grasa que estará entonces la cazuela, y los manjares que en ella se hagan han de tener por fuerza un gusto insoportable.

Era, pues, necesario, buscar un término medio entre el cobre y el barro, y hallóse al fin en el hierro fundido de más ó menos calibre y del que se hace la vasija moderna, revistiendo el interior de las piezas con un esmalte blanco, que viene á ser un baño de porcelana.

Son los mejores utensilios para la salubridad, y no pueden comunicar á los manjares gusto alguno desagradable, ni propiedades malsanas. No toman el co-

lor rojizo que con el uso adquiere la vasija de hierro estañado, y aunque de menos solidez que la batería de cobre, son menos frágiles que la de barro.

Cuando se saben usar esos enseres duran mucho, pero hay que tratarlos bien, sin darles golpes, porque la fundición de hierro se rompe como el vidrio, y lo que es más importante, es preciso saber guisar en ellos con ó sin grasas, pues salta el baño de porcelana y se desconcha una cacerola con suma facilidad.

Para evitar la rotura de la fundición y el desconchado del esmalte se inventaron en Alemania vasijas de chapa de hierro, también esmaltadas interiormente y pintadas de azul al recocado, por fuera.

Esta clase de utensilios es la que yo aconsejo al que no puede tener batería de cobre.

Sería el cuento de nunca acabar si enunciara y describiera aquí los nombres y modelos de pucheros, cazuelas y cacerolas que en cada casa se necesitan.

Semejante tarea se queda para los libros de cocina con aleluyas y recetas de aquí y de acullá, mal traducidas del francés, ó en castellano que nadie entiende.

En una cocina debe haber de todo, y cuando no se puede, se adquiere lo más útil y lo estrictamente preciso. No por tener muchos cacharros se guisa mejor, y el ama de su casa, al montar la cocina, es la que ha de ver mejor que nadie lo que le hace falta, que luego irá aumentando según se presente ocasión y necesidad.

Lo que sí advertiré es que toda vasija, cacerola ó puchero ha de estar provista de su tapadera, para los casos en que ésta sea necesaria.

Ocurre en la cocina también lo que en la enseñanza; que cada maestrillo tiene su librillo, y si yo no detallo chismes de cocina, es porque habría de citar, por ejemplo, la chocolatera, y no puede ser; porque yo sostengo y sostendré siempre que el buen chocolate debe ha-

cerse en cacerola, y asimismo que no ha de quebrantarse ó cortarse para cocerlo, sino rallarlo con el rallador, para reducirlo á polvo.

Tendría también que hablar del almirez de cobre, y yo empleo el mortero para machacar y moler, pero no trituro ajos ni perejil en un almirez, ni tolero fuelle ni aventador en la cocina, porque no admito el fuego abierto, ni un puñado de cosas de que se irán imponiendo los lectores, para después hacer lo que mejor les plazca.

Sin embargo de lo dicho, una de las vasijas más indispensables en la cocina es el puchero ú olla para hacer *puchero*.

Tan radical ha sido el cambio que se ha operado en el modo de utilizar el tal puchero ú olla, que la cocina moderna no reconocería hoy en la antigua vasija el trasto en que se confeccionaba en tiempos remotos el consabido y obligado caldo del puchero, y lo mismo ocurriría si nuestros antepasados vieran los pucheros de hoy; se harían cruces ante ellos y preguntarían para qué servían.

Forma, tamaño, naturaleza, todo ha cambiado.

El puchero, durante muchos siglos, tenía su puesto de preferencia en el único hogar ó chimenea encendida, en las casas de la ciudad y del campo, y en torno del cual se agrupaba la familia.

El puchero entonces, medio enterrado en la ceniza caliente, con fuego por un lado tan solo, había de tener forma especial y adecuada á su objeto.

Aunque la vasija fuera de barro, duraba mucho, porque una vez colocada en su sitio, no se movía hasta el momento de calar la sopa.

Ese sistema de calentar y de cocer el puchero llegó hasta el fogón de nuestros días, en que hay un rebajo redondo en que se colocan tres ó cuatro pucheros en

contacto, formando corro asentados en la ceniza, y luego carbón en el hueco que dejan.

Las costumbres malas dan malos resultados, y el uso del fogón así instalado, ha hecho creer á algunas pobres señoras que no hay *puchero* bueno si no se hace en vasija de barro. Es un error.

El puchero se hace admirablemente en cualquier vasija y de cualquier forma, pero hay que saberlo hacer y entender el fuego, y aun el agua, que se emplea para la cocción.

No todos los autores están conformes con la primera parte de esta mi afirmación, como se verá luego cuando reproduzca algunas indicaciones de maestros de gran fama y renombre.

Asadores.

En las grandes cocinas, el asado se hace aún como en las fondas de alto vuelo ó en los establecimientos en que la especialidad es asar carnes ante una buena fogata de chimenea y con auxilio del asador turnante; pero como asar es una de las tres operaciones culinarias, que con las otras dos, freir y hacer salsas, constituye el conocimiento completo de la cocina antigua y moderna, es llegado el momento de empezar á iniciar al lector en las prácticas del oficio.

Se asa de muchos modos y valiéndose de diversos procedimientos y enseres, pero como resultado, todo aquello que fuese *asado* ha de tener el gusto, sabor y aspecto peculiar del tal condimento.

Los utensilios para asar son varios: el asador á la antigua, el mecánico, con ó sin camarín ó concha, la cazuela, la cacerola, la tartera de cobre estañado, de hierro esmaltado, de barro, de porcelana, la bandeja, el horno fijo, ó de campaña, y la parrilla.

El fuego puede ser de llama y de brasas, perpendicular ú horizontal, directo ó por transmisión, de leña, de carbón vegetal y mineral, de cok ó de conglomerados, en chimeneas, hornillos ó fogones económicos.

Todos los comestibles asados, según su naturaleza y condición, exigen como auxiliares las mantecas de cerdo, de buey, de carnero, de vacas y hasta del aceite, por ser costumbre inveterada en algunos parajes de España é Italia principalmente guisar con aceite.

En los tiempos primitivos, la pieza que se quería asar se enristraba en una vara larga de espino, y teniéndola por los cabos entre dos personas, se volteaba con cuidado y á cierta distancia de la llamarada de una hoguera ó de sus brasas.

Ciara que para no cansarse se apoyaban los dos extremos del palo sobre rimeros de piedras ó sobre ramas, clavadas en tierra y en forma de horquilla.

Aun hoy en el campo los pastores emplean el sistema antiguo, sustituyendo la vara con una baqueta do fusil ó varilla de hierro.

Tan sencillo artefacto dió indudablemente lugar al invento del primer asador, que como aparato se fué perfeccionando hasta hacer que diera vueltas reguladas y acompasadas la varilla, merced á un movimiento de relojería.

Después se pensó en que el fuego por debajo no permitía recoger los jugos y grasas del comestible que se asaba, y, lo que era peor, el cuidado que había que tener para que no se quemara el manjar ó se tostara demasiado.

Se hizo un hornillo allí para donde no había chimenea de fuego abierto, para utilizar la acción de la lumbré perpendicularmente, y entonces se pudo colocar debajo de lo que se asaba una bandeja ó recipiente colector de los jugos que se desprendían, y que servían

durante la operación para ir hisopando ó humedeciendo la pieza.

Después del asador primitivo, y en tanto se iban perfeccionando é inventando enseres análogos, se asaba en cazuela, bien tapada, y en los hornos fijos y portátiles, aprovechando sobre todo los de pan, que facilitaban la operación.

La parrilla ha de considerarse ni más ni menos que como el asador primitivo sobre brasas. En la parrilla la carne está naturalmente posada sobre un enrejado de hierro, y en el asador está enristrada, pero el efecto es el mismo.

Cuando las hojas de la parrilla son abarquilladas, con su canal hacia arriba y están montadas sobre un plano ligeramente inclinado, los jugos de lo que se asa corren por aquellas canales hasta un depósito común á todas.

Es indudable que tantos aparatos para un mismo objeto tienen su especialidad, y en cocina es de ritual asar tal ó cual cosa en cazuela tal otra en asador, tal otra en el horno y tal otra en parrilla, como se irá viendo sucesivamente en muchos artículos siguientes.

¿Cómo está mejor un asado? Esa es una pregunta que no tiene más que una contestación. en asador

El rey de los combustibles para asar es la leña. Pero la leña floja que produzca llama viva y que se transforme rápidamente en brasa ardiente. El humo, ó mejor dicho, el humeo que sale de las llamaradas de la leña, comunica un gusto dulcísimo á las carnes asadas. El aire libre que circula en torno de la carne la seca un poco exteriormente y hace que los jugos se concentren en el interior, produciendo por fuera una corteza ó costra dorada.

Se humedece con frecuencia con dos ó tres cucharadas de caldo ó de agua salada, para impedir que se

queme ó se tueste la carne, y al poco rato, con su propio jugo, cuando empieza á desprenderse.

Mientras da vueltas el asador se sazona, y si el jugo fuera escaso, se alarga con un poco de caldo, para darle cuerpo, pero con cuidado, pues la adición de líquido debe hacerse con cautela y parsimonia y nunca en el momento de servir.

Desgraciadamente, sólo en los pueblos y en el campo es en donde se puede asar según precepto y á placer.

Hay en París una industria, la *rotisserie* (asaduría), que se explota en locales de puerta abierta á la calle, en que una monumental chimenea cargada de leña, sirve para asar toda clase de carnes y de aves de todos tamaños á la vista del transeunte y del comprador, que adquiere la mercancia por piezas enteras ó fracciones, presentado todo de un modo muy apetitoso y con una pulcritud lujosa.

Los *asados* de las *rotisseries* parisienses son excelentes y pueden llamarse *asados* de verdad.

También en Madrid la célebre casa de Botín, en la plazuela de Herradores, tiene fama secular, y sus corderos asados en su pebre, las aves y los cochinitos salen de los asadores de Botín perfectamente hechos.

Botín empezó su industria haciendo bollos y aprovechando el horno caliente para asar carnes de casas particulares.

Allí llevaban los parroquianos en su cazuela lo que se quería asar, y se pagaba un real ó un par de reales por la operación, que dió lugar á una industria nueva en las tahonas de Madrid, en donde aun hoy se envían manjares para ser asados.

Tal fué el incremento que tomó la casa de Botín, que de bollería se convirtió en *asaduría*, y hoy es un restaurant de fisonomía especial, en que se come muy

bien de todo, se bebe muy buen vino, y en donde los pasteles son buenísimos, dándose el caso de que Botín venda él solo más pasteles en un día que todos los pasteleros de Madrid juntos en igual tiempo.

Cuando en una c6cina no hay ese utensilio que llamar6 *cocinera* y que consiste en un hornillo de hierro para carb6n vegetal y concha de hierro estañada que encierra el asador y que suple el fuego del atrio, 6 bien cuando no hay aparato de gas, no hay m6s remedio que resignarse y asar al horno.

Hoy con las cocinillas llamadas econ6micas—aún no se sabe por qu6—de placa y horno, se usa y abusa de 6ste para asar.

Las cocineras, por lo general, ponen la carne bien untada de grasa en una cazuela de barro, en que han echado un poco de agua, la meten en el horno y cierran la puerta.

El primer inconveniente que resulta es que el asado se humedece con su propio vapor, se baña en el agua, se reblandece, pierde sapidez y llega á la mesa descolorido y como avergonzado de la mala acogida que han de dispensarle los buenos paladares.

Otro inconveniente es el mal gusto que la cazuela de barro, impregnada de substancias grasas, tiene por fuerza que comunicar á la salsa, sobre todo si la tal cazuela sirve con frecuencia para los mismos usos.

Para remediar esto, hay que servirse de una fuente, bandeja, tartera 6 cazuela de cobre estañado 6 de hierro esmaltado y colocar la pieza que se asa sobre un emparrillado que estar6 en el fondo de la vasija, para que así no se bañe en su caldo y est6 completamente aislada. Por 6ltimo, hay que dejar la puerta del horno un poquito abierta 6 agujerearla para que el vapor salga y entre el aire de fuera.

La primera condici6n para asar bien, 6sese como se

ase y donde quiera que se ase, es que el fuego sea perfectamente igual durante toda la operación.

Las indicaciones de tiempo para la cocción de manjares por el sistemá de asar no pueden ser absolutas.

Son precisamente las que constituyen la noticia elemental de los libritos de cocina, que sólo por esta circunstancia debiera proscribirse su lectura.

Hay carnes que por su naturaleza, el tiempo que llevan muertas, la influencia atmosférica, el corte, etcétera, etcétera, se cuecen más ó menos pronto y más lentamente que otras; por eso lo más conveniente y hasta de necesidad entre los mismos maestros es cerciorarse de que están bien asadas antes de sacarlas del asador.

Esto no obsta para que como indicación para los novicios y aficionados, dé yo en este sitio, un listin de manjares diversos, con el tiempo que ha de estar cada uno ante el fuego para asarse á punto.

Advirtiéndolo, que lo que *por punto de asar* ha de entenderse, comprende un solo *punto*, pues no hay más que uno, indiscutible, que es *el buen punto*, el que sirve de regulador en donde se asa bien y en donde se asa más, que es en Inglaterra, en Bélgica y en Francia.

Ese *punto* es el que da á la carne la cocción que necesita, sin que tenga apariencia de cruda ó que esté pasada, ó en condiciones imposibles de ser comida por quien tenga paladar.

Así pues, un *roastbeef* de kilogramo y medio, una hora;

Una pierna de carnero de dos kilos y medio, una hora;

Un pedazo de ternera de kilo y medio, tres cuartos de hora;

Un pedazo de lomo de cerdo, de igual peso, igual tiempo;

Un pavo, bien cebado, de cuatro kilos, siete cuartos de hora;

Una pava de kilo y medio, cincuenta minutos;

Un ganso ú otra ánade, que pese lo mismo, tres cuartos de hora;

Una polla, ó gallina, ó capón, de buen tamaño, cincuenta minutos;

Un pollo ú otra ave de carne blanca, treinta minutos;

Un pichón, quince;

Un faisán, treinta y cinco;

Una perdiz ó chocha, un cuarto de hora;

Las alondras, á fuego muy vivo, siete minutos;

El pato, silvestre ó de corral, veinte minutos;

Una liebre ó sus lomos, media hora;

Un cónejo, veinte minutos;

Un gazapo, quince minutos.

Las grandes piezas asadas son las carnes de matadero y las de caza mayor. Los pequeños asados los constituyen las aves, la caza menor, los piés y manos de ciertos animales, los pescados, cocidos de antemano en agua ó sin cozer, etc., etc.

El asado á la parrilla también tiene sus reglas. Es necesario colocar la parrilla sobre una superficie plana de ceniza y de brasa que rebase de dicha parrilla unos cuatro dedos alrededor.

En las cocinas que ahora se usan, se coloca la parrilla sobre la placa, enrojecida ó á medio enrojecer, según sea necesario.

Una entrecote, limpia y preparada, de una libra, exige á fuego moderado diez minutos, y con el mismo fuego se hace un *beefsteak* en siete minutos.

Una chuleta de carnero, seis minutos;

Los riñones á la *brochette*, ó enristrados en agujas, cuatro minutos;

Este manjar, como los anteriores, á fuego vivo;

Las chuletas de ternera y de cerdo, á fuego moderado, de nuève á diez minutos, y dos ó tres más, cuando están empanadas.

Se acostumbra en ciertas cocinas á escabechar ó adobar las carnes para asarlas, pero es un mal sistema, porque las carnes deben tener su propio sabor, y todo cuanto se añada en clase de aliños ó aromáticos no puede hacer más que desnaturalizar su gusto.

La única preparación que puede darse á la carne no tiene más razón de ser que en el caso en que hubiese necesidad de conservarla. Por ejemplo, cuando se encuentre uno con abundante cantidad de una res de matadero ó de caza mayor y que haya riesgo en conservarla cruda, entonces se pone en adobo, pero no para que sepa mejor, una vez asada, ni para mejorar su calidad, sino para que no se pierda.

Hay personas que consideran las carnes asadas menos saludables y menos nutritivas que las cocidas ó hervidas, porque el fuego, dicen, obrando de un modo inmediato sobre las carnes que se asan, hace desaparecer toda la humedad que las hacía sanas, y desecando las fibras y concentrando los jugos, produce y exalta su fermentación hasta el punto de desarrollar todas las sales y de formar con ellas otro jugo salino y espirituoso que fermenta la sangre y exalta la bilis.

Las carnes cocidas, por el contrario, según la opinión de las mismas personas, no reciben la acción del fuego sino al través del agua, que modera y corrige aquélla; es una especie de baño maría; no es el fuego seco y ardiente que quema, sino un calor suave y moderado que cuece sin endurecer y que penetra sin desecar. No hay cosa que sea tan semejante á las digestiones que en el cuerpo se hacen, y nada las facilita tanto como el alimento así preparado.

Para concluir, dicen los panegiristas de las carnes cocidas, que la carne asada parece que da más vigor, porque activa el espíritu y agrada más al paladar, pero que contiene menos jugos alimenticios, que el ardor inmediato del fuego les elimina.

Todo esto es una procesión de errores que para combatirlos he creído necesario antes estamparlos aquí.

Nada mejor para quitar todo su jugo á las carnes que el agua. Es el gran disolvente cuando está á la temperatura ordinaria, y cuya potencia aumenta á medida que su temperatura se va elevando. No sería menester decir más.

El agua vacía los poros de la carne y la pone en condición de cargarse de toda clase de sales y de llenarse de sustancias diversas. Se disuelven más cuerpos y se hacen más extractos con los disolventes áceos que con otros de naturaleza distinta.

¿Cómo, pues, la carne, permaneciendo mucho tiempo en el agua hirviente, podría conservar la mejor y buena parte de su jugo?

Tanto es así, que el caldo que contiene la sustancia de la carne es la prueba de esta afirmación.

Si la carne cocida fuese mejor que la carne asada, habría que admitir que el caldo es agua clara, y si á este líquido se le reconocen cualidades alimenticias, fuerza es que sea quitándoselas á la carne de donde procede.

La carne cocida, buena en todos los casos y buenísima en algunos, es, como alimento, carne incompleta, en tanto que la carne asada es igual á la cocida, más el caldo; es decir, que á ésta no le falta ni un solo principio de su ser.

Aunque ya me he extendido bastante sobre las carnes asadas con motivo de los aparatos que se conocen para asarlas, es de mucho interés traducir literalmente

lo que dejó escrito el maestro de los maestros en el arte de asar, Mr. A. Gogne, francés, practicón de oficio y autor de un libro de cocina titulado *Cuisine française*, que tiene algunas cosas buenas cuando no se mete en honduras.

Divide las carnes Mr. Gogne, para asar, en *carnes negras* y *blancas*, y se expresa así:

•Las carnes negras, como la vaca y el carnero, han menester fuego vivo, que las sobresalte. No se debe precipitar la cocción, y si es posible, conviene guiar el fuego de modo que vaya disminuyendo gradualmente el calor.

•Las carnes negras ellas mismas se humedecen con su propio jugo. No es preciso hisoparlas ni mojarlas. Es todo lo contrario para las carnes blancas.

•Éstas son: la ternera, el cordero, el pavo y otras aves que se tratan de diferente manera para asarlas y con fuego no tan vivo.

•Necesitan que se las humedezca durante la operación, porque no tienen toda la cantidad de jugo necesaria para una cocción perfecta, y se secarían si no se hiciera esto.

•Para conocer si una carne negra está bien asada, se apoya el dedo sobre su superficie, y ha de sentirse cierta resistencia, y en las carnes blancas bien asadas el dedo ha de hundirse en el momento de la presión.

Pero todas estas advertencias y reglas de Mr. Gogne y de otros tales, de nada sirven si faltan el gusto y la experiencia de la cocina al que opera, que operando, asador en mano, no ha de olvidar el aforismo francés tan conocido de todo el mundo: *On devient cuisinier mais on nait rotisseur*. (El que sabe asar nace, y el cocinero se hace.) De otro modo: cocinero lo es cualquiera, y todos los cocineros no saben asar.

No hay que olvidar como utensilios auxiliares para

asar las agujas de mechar de diferentes calibres, según el tamaño de la pieza de carne que se quiere mechar.

En esta sección de los aparatos de asar entran como apéndices las sartenes, pasaderas, espumaderas, coladores y otros que de puro conocidos no he menester más que mentarlos.

APARATOS DIVERSOS.

El café, el chocolate—á pesar de lo que dejo indicado acerca de su confección—y el té, son de uso tan frecuente y vulgar que los aparatos que sirven para su preparación han de considerarse como complemento indispensable de la batería de cocina.

Hacen falta para el café, un tostador, un molinillo y un aparato colador que lo mismo puede ser una de las mil y tantas cafeteras que se conocen, como un puchero.

Cuando llegue al artículo café, hablaré con extensión sobre la para mí delicadísima operación de hacerlo como se debe hacer.

En las ciudades en que es fácil tener hielo en verano se pueden hacer en casa sorbetes, quesitos y otros manjares congelados con auxilio de la heladora común que todos conocemos y que en todos casos es el mejor sistema y el medio más eficaz, sin que esto sea declarar inútil cualquier heladora artificial, jüguete caro, de uso costoso y resultados discutibles.

En la cocina, como en todo, hay una infinidad de cosas y de trastos que sirven y llenan su cometido, pero sin los cuales se puede muy bien condimentar con delicada maestría todos los manjares habidos y por haber.

Yo soy partidario del menor número de utensilios posible y de que cada uno de ellos sea de imprescindible necesidad con relación á la costumbre y gasto de

una casa. No excluyo de la batería de cocina la variedad de herramientas cortantes, punzantes, compresoras, etc., para moldear y dar ó quitar formas á las legumbres y á otras cosas de comer con que se guarnecen y adornan los platos—generalmente mal condimentados—como no me es lícito privar á nadie del aparato para hacer huevos pasados por agua, de la maquinilla para batir huevos, del embudo mecánico para el aceite en la salsa mayonesa, del reloj de arena y de un centenar más de chismes que convierten una cocina en bazar de á real y medio la pieza.

Como tengo para mí el precepto culinario, antes indicado, que establece que no hay en cocina más que tres operaciones esenciales, asar, freir y hacer salsas, con el asador conveniente, parrillas, sartenes y cazuelas ó cacerolas, de varios tamaños, queda resuelto el problema de la batería de cocina, con el aditamento de unos cuantos pucheros para las diferentes cocciones de líquidos, que como hemos de ver, constituyen el trabajo inócua de la cocina fuera del arte del operador.

Cazos y cacillos, espumaderas y coladores, espátulas y agitadores, son complementos de los aparatos mayores, como lo son los cuchillos, los trinchantes, las espátulas y las cucharas de metal ó de palo.

Lo que no hay que olvidar en toda cocina es un peso de balanza para ciertas operaciones que lo requieren y para comprobar las pesadas de los artículos que se compran.

No hay libro de cocina que no ensarte en larga lista las piezas de una batería de cocina, y gracias á sus autores, venden en muchas tiendas á precios escandalosos utensilios de cocina de notoria inutilidad, y por lo general, como de procedencia extranjera, impropios para la cocina española.

Pero ningún texto se ocupa con extensión y con ca-

riño de la cocina como habitación y de su instalación y mueblaje, y sobre este particular he de decir lo que conviene que se sepa por todos para que no haya lectora que pueda olvidar, que para guisar bien, es menester antes que todo, aire, luz, espacio y limpieza exagerada.

Para hacerme comprender mejor, á la vuelta van dos dibujos, hechos muy á la ligera, que representan, respectivamente, una cocina de las muchas que se estilan en Madrid y en otros puntos de España, y otra que, para el que sepa y quiera comer bien, podrá servir de modelo, sin que sea necesario decir que tiene corte francés, porque á lo que más aire se da es á una cocina flamenca de las de Gante, Ostende y Ámberes.

En Madrid, no en todas las casas, pero sí en muchas, aunque su edificación sea moderna, encuéntrase el lugar excusado, garita, común ó retrete en la cocina, ó muy cerca de ella.

No todos los retretes están fabricados como deben estarlo y como prescriben las reglas más rudimentarias de la higiene, y no en muchas familias se u-a á diario esa escrupulosa limpieza, que en todas partes debe ser el *abecé* de la existencia.

Cierto que lo que menos molesta y menos daña en tales sitios son las ilustraciones, máximas y poesías, al lápiz ó al carbón, en paredes y puertas, que compiten para el caso con las hojas de un álbum, en que *artistas* y *escritores* de cierto género lucen sus nauseabundas habilidades.

Pero la falta de agua y de aire, y el olvido y la necesidad muchas veces, hacen dejar abierta la puerta del retrete y la tapadera fuera de su lugar, envolviendo la región de la cocina en una atmósfera que tiene mucho de química por lo amoniacal, y que se mezcla con los vapores de la cocina y las emanaciones de los comestibles que esperan turno, ó que están condimentándose.



Dice el adagio que ciertas cosas peor es *meneallas*, así es que no insisto más, y, á falta de velo para correrlo, me tapo las narices y prosigo mi camino.

La cocina que voy á criticar es la que representa esta primera figura, cuya descripción héla aquí:

Un fogón lleno de platos por fregar, con pucheros á



la lumbre y pucheros en lo alto, pucheros y cazuelas por doquier, papeles cortados y pintarrajeados en los vasares, estampas en las paredes, el suelo sin barrer, lá escoba á la vista, el cubo de las aguas sucias al paso, la espuerta y el cogedor de la basura en los medios, como diría un revistero de toros; el orinalito de

los niños ó de quien sea; cerca del fregadero una pobre chica, zafia y soplando con el aventador y puesta en jarras; parece que está dormida sobre el fogón, y... ¿para qué seguir, si con verlo basta?

¿Cuánta cosa inútil, no es cierto, en esa cocinita?

¡Muchas lectoras dirán que la pintura es exagerada, sin confesar algunas de ellas que en su propia casa se podría encontrar el original recargadito de color!

La segunda figura es un apunte de lo que cualquiera entenderá que debe ser una cocina de la clase modesta, con su cocinera y todo. Una muchacha guapa ó fea, pero limpia y lista, recogidito su pelo con cofia ó pañuelo á la vizcaína ó á la rusa, y pisando un pavimento en que puede uno mirarse la cara.

En esta cocina el hornillo ó fogón está en el centro ó en sitio en que pueda circularse en derredor.

En las paredes lo menos posible, y con un banquillo para sentarse y una mesa para operar está amueblada la cocina. En la antecocina, ó en la misma cocina, batería y enseres, encerrados en un armario, y agua, mucha agua, y buenos fregaderos á mano para el trabajo y el servicio.

La cocinera no debe aguardar nunca á que esté el agua para fregar, sino limpiar en el acto, y mientras opere, todo lo que vaya ensuciándose, y... á su sitio en seguida cada cosa.

En la figura primera, la *pobre chica* que se ha levantado temprano para ir á casa de la peinadora, que está en la misma plazuela, se lavó antes de salir con la punta de la toalla, y de vuelta á casa, con las manos pegajosas y ennegrecidos los dedos con el recuento de perros chicos y grandes, pone el puchero, y á remojar la lechuga, que es lo único que se come en la casa en que está.

En la otra lámina la muchacha se ha lavado de

cuerpo entero al saltar de la cama, *no ha salido á la calle*, ha estado planchando lo liso toda la mañana, y la cogemos en el momento en que va á echar en una fuente, en la antecocina, unas perdices cón coles, después de haber servido huevos al plato, y luego sacará del horno en donde está, y que no podemos verlo, una pierna de carnero á la inglesa, que debe estar asándose á fuego vivo, á juzgar por la llave de la chimenea que está abierta.

Prescindiendo ahora de lo que de una ó de otra cocina sale, vamos, con franqueza, señoras y señores que leyendo van estas líneas; ¿con cuál de las dos cocinas se quedan ustedes?...

CALDOS, SOPAS, PURÉS, POTAJES.

En España, en todas las clases de la sociedad, se considera el puchero, por el caldo, como la base de la alimentación.

La cocina española no puede existir sin sopa, y ésta, las más de las veces, hecha con caldo del puchero.

Creo necesario dedicar bastante espacio para formular caldos, sopas y potajes, y responder así á las aficiones nuestras por toda clase de sopas, y también porque la variedad en este alimento, que por lo menos tomamos todos á diario una vez al día, es utilísima para la conservación de la salud.

Las sopas se dividen en tres clases:

Sopas de día de carne:

} *Sopas de carne y vigilia, y*

Sopas de vigilia.

Todas aquellas sopas que tienen más de vigilia que de carne, pero que, sin embargo, participan en algo de la naturaleza de las sopas de carne propiamente dichas, por estar vedadas en los días de precepto gastronómico, figurarán en la segunda división.

SOPAS DE CARNE.

Todas estas sopas tienen por base la decocción de la carne, que todo el mundo conoce con el nombre de caldo; así es que la primera de todas las sopas de carne, la reina de ellas, es, sin duda ni contradicción, el clásico caldo del puchero.

Puchero.

El año pasado se me ocurrió dirigir una carta-circular á más de trescientos puntos diferentes de España solicitando de personas amigas, la receta auténtica y textual de la confección del puchero en el lugar de residencia del corresponsal.

La parte principal de la referida circular, en extremo interesante y curiosa, dice así:

—«Receta abundante en pormenores para hacer el *puchero* diario en casa de una familia de cuatro á seis personas de la clase media en esa ciudad ó en algún otro punto de la provincia en que domine en la alimentación diaria nuestro manjar nacional.

—»Observaciones que se quieran agregar á esa receta después de atenerse á las indicaciones precisas que siguen:

—»Forma, figura, naturaleza y cabida de la vasija en que se hace el *puchero*, su nombre regional, si lo tuviere;

—»Componentes diversos para el condimento: su clase, su peso, su precio habitual en ese punto, sin olvidar la sazón y el agua, con expresión de la naturaleza de ésta, etc.;

—»Nombre del trozo de carne que sea la base del plato ó designación de la parte del cuerpo del animal á que corresponde;

- Modo y tiempo de cocción;
- Operaciones preliminares y cuidados durante la cocción;
- Clase de fuego; combustible empleado; sistema de cocina, etc.
- Coste total del plato;
- Modo de servirlo;
- Hora habitual de comerlo;
- En caso de sobrar qué se hace con los residuos, si fueran aprovechables, etc., etc. •

Recibí en seguida más de cien contestaciones, para cuya reproducción sería menester un libro, y contestaciones muy originales é interesantes, y marcando diferencias en el plato, como puede verse para muestra en la notable fórmula del cocido isleño, debida á la pluma de D. Domingo Enrique, que contestó á mi circular en *El Criterio*, periódico de Canarias:

«EL COCIDO DE MI TIERRA

1

La receta del puchero
nos pide don Angel Muro:
¡vaya un tema! De seguro
que va á hacerse cocinero.

—

La quiere en buen castellano
y en prosa según parece;
¿es que en verso desmerece
siendo el verso liso y llano?

—

Yo me permito creer,
á fuer de rancio poeta,
que le hago la receta
más clara que puede haber.

Y no lo lleve usted á broma:
 resulta menos prolija,
 porque el verso limpia, fija
 y da esplendor al idioma.

—
 La palabra nacional
 para los dos se ha formado;
 ¿hay para el verso creado
 algún lenguaje oficial?

II

Como es el plato aludido
 popular, don Angel, creo
 que debe ser la receta
 hecha en el metro del pueblo.
 ¿Lo aprueba usted? Sin ambages
 que me responda le ruego...
 —Conforme:—¿Estamos conformes?
 Don Angel, ¡cuánto me alegro!
 Oiga cómo se adereza
 en Canarias un puchero
 para cuatro ó seis personas
 de algún arraigo y empleo.

Después que haya recorrido
 un espacio corto Febo,
 se prende la negra hornilla
 con carbones de haya ó brezo.
 Se echan seis litros de agua
 en el pucheral *caldero*
 de la vecina tinaja
 con los menesteres éstos:
 Primero, carne de vaca
 dos kilos, de pierna ó pecho;
 un argollón de morcilla,
 tres chorizos, y de puerco
 cinco onzas; de garbanzos
 de Castilla, ó *conejeros* (1),
 igual suma, y una dosis

(1) Naturales de la isla de Lanzarote.

de tres de sal (del impuesto).
 Y cocidas que hayan sido
 las partes de lo que expreso,
se apartan (así se dice
 en el canario Archipiélago).
 Y por la candente boca
 del atezado caldero
 que fervoroso espumaje
 airado despide á intervalos,
 impulsando su cubierta
 el vapor que bulle adentro
 cual si Luzbel estuviese
 metido en aquel infierno,
 échase la calabaza
 (sobre un kilo, más ó menos),
 chayote, col, habichuelas,
 panocha, bubangos tiernos (1),
 ñames y peras; y cuando
 haya sazonado el fuego
 tanto *totum revolutum*
 como lo que dicho llevo,
 apártanse las verduras
 para reemplazarles luego
 las papas y las batatas,
 cuya cantidad ó peso
 generalmente consiste,
 según informes muy ciertos,
 de aquéllas en cinco libras,
 las batatas en dos menos.
 Téplase entonces. ¿Y cómo?
 Es sencillísimo hacerlo:
 azafrán, ajos y clavos
 en el almírez casero
 se trituran, se machacan
 con la manilla de fierro;
 y semejante á una esquita
 que repica algún chicuelo
 en son de chanza, produce
 el propio repiqueteo.
 Del caldo una cucharada

(1) Calabacín.

se vierte en él, diluyendo
las especias que se arrojan
incontinenti al caldero.
Y allá cuando el sol declina
y alumbrar va otro hemisferio,
las carnes y las verduras
tornan otra vez al fuego.
Unidos los componentes
todos por escaso tiempo,
en el caldero hacinados,
reciben calor de lleno.
Y es de verle tan orondo,
pletórico hasta el exceso,
oloroso y humeante,
como diciendo: Está hecho
De seguida se coloca
el manjar populachero
en anchurosa bandeja,
blanca como flor de almendro.
Lo demás huelga decirlo;
se hizo para comerlo,
y se come... ¡ya se sabe!
con la boca y los cubiertos.
Con el succulento tumbo
que resulta del puchero
se agasajan los criados
en derredor del barreño
á la hora de la queda
en que tocan á silencio
y sus ojos parpadean
al influjo de Morfeo.

.....
¿Quiere usted saber el coste
á que asciende este puchero?
De catorce á quince reales,
ahí... rozándole al *peso*.
Se me antoja que es bien clara
esta receta que he hecho;
y si dudas alimenta
de que no es el fácil verso
medio de expresión más breve
que la prosa, yo le reto

á que me cite entre tantas
memorias como al efecto
 recibirá, una que diga
 lo que he dicho en frases menos.
 ¿Lo acepta usted? La respuesta
 aguardo por el correo,
 y mientras, beso su mano
 y á sus órdenes me ofrezco. •

DOMINGO ENRIQUE.

Dice Brillat-Savarin, en su *Fisiología del gusto*, del puchero francés que todos los que en Francia profesan el arte de saber comer se abstienen de este plato por respeto á los buenos principios culinarios y porque han sentado por base incontrastable que *el cocido es sólo carne recocida y sin substancia*. Si bien esto podrá ser, hasta cierto punto, una verdad en Francia—exclama airado un autor español,—donde el puchero se compone de carne muy cocida y alguna que otra legumbre, en España es muy diferente, pues nuestro cocido contiene, además del rico y farináceo garbanzo, que allí no lo conocen tan bueno y tan sabroso, chorizo, tocino, morcilla, jamón, cecina, gallina, etc.

Pero hay que advertir que el puchero á que Brillat-Savarin podía hacer alusión no sería un buen puchero, pues en Francia se hace tan bueno como en España y se ponen tantos ingredientes *útiles* como en España, excepción hecha de los garbanzos, que nada importan y nada significan para juzgar el manjar en el terreno culinario.

Sería una tarea sin fin, y por ende difícilísima, reseñar las diferentes maneras de hacer el puchero, este manjar clásico de nuestra cocina española.

Por eso indicaré los procedimientos que aconsejan algunos autores antes de formular yo recetas propias.

Puchero común.

En una olla proporcionada á las viandas que se han de cocer se pone agua, y luego que esté caliente se echan los garbanzos y carne bien lavada y despelejada; por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos; cuando principie á hervir se espumará, (1) cuidando no excederse á fin de no privar al puchero de la substancia; dos horas después puede añadirse un poco de jamón, tocino y una cebolla pequeña; se deja hervir todo á fuego lento, sazónándolo con sal y añadiéndole de cuándo en cuándo agua templada; si á este conjunto se agrega media gallina, despojos de pavo, etc., se logrará con método tan sencillo y fácil lo mejor que hay en el puchero ordinario; el caldo sirve para remojar todos los guisados en que se necesita emplear una substancia líquida sin recurrir al agua. La verdura se cuece aparte con tocino añejo, chorizo ó morcilla.

Olla poñrida.

Puestos los garbanzos y la carne como se ha dicho, se espuma, y después se añade una gallina, tocino, jamón, piés, oreja de cerdo, rellenos, despojos de aves y todo cuanto Natura crió para ser comido, cocido.

Olla podrida en pastel.

Se cuece la gallina ó vaca y un pedazo de tocino magro con toda la volatería que se quiera poner, solo de cerdo, longanizas, liebre y morcillas; esto ha de ser asado antes de ponerlo á cocer. En otra vasija se cuece cecina, lenguas de vaca, piés de puerco y

(1) NOTA DEL AUTOR.—Ya hablaré luego de la inutilidad é impropiedad de espumar el puchero.

orejas. Del caldo de entrambas ollas se echará en una vasija, y se cocerá allí la verdura, perejil, hierbabuena, ajos y cebollas, las que se deben asar antes.

Se sacará todo esto en piezas, de suerte que esté bien dividido, y déjese enfriar. Luego se hace un cuenco ó molde grueso de masa negra de harina de centeno, y se llenará de dichas viandas, sazónándolo con todas especias. Una vez lleno, se mete en el horno, y cuando la masa esté medio cocida, se le hace un agujero y se le echa el caldo, dejándolo cocer una hora.

Puchero de verdura.

Este puchero sólo se diferencia de los demás en que la verdura se cuece con la carne, tocino, etc.; debe cuidarse de echarla después de que haya cocido bien la carne; se sazona con algunas especias; así se acostumbra en Andalucía.

El buen puchero de verdura necesita tener muy buen tocino, chorizo ó longaniza.

Se pone primero el agua pura de fuente, para que el puchero no conserve el olor de la verdura cocida la víspera. Cuando el agua está bien caliente, ó mejor, hirviendo, se echa el tocino, y tres horas antes de comer, el repollo, y dos, la berza castellana ó morisca; ambas se echan estando hirviendo el puchero y revolviendo de cuándo en cuándo con una cuchara de palo. Si es de habas frescas y tiernas, se echa antes la berza ó lechuga, y una hora después las habas; si son ya muy grandes, antes de la verdura, y si son secas, echadas antes á remojar y quitando el ojo, se ponen en agua fría como todas las legumbres secas; las frescas de toda clase en agua hirviendo. También las verduras cocidas, como la coliflor, cardo, lechuga, escarola y demás, deben ponerse en agua hirviendo, echando la sal con la verdura al tiempo de romper el primer hervor;

las más tiernas necesitan una hora y media de hervor continuando para que no pierdan el color; las más duras dos ó tres horas.

Puchero de enfermo.

Se hace, por lo regular, con gallina ó carnero, añadiendo, si ha de ser substancioso, algunos garbanzos y jamón; debe cocerse el caldo antes de servirse; si se quiere que tenga mayor substancia se quebranta la gallina mezclándola con miga de pan y se deslíe el caldo, después se cuele, y sazonado, se pone al fuego, pero sin que cueza.

Puchero reconfortante.

Añádase al puchero común una gallina vieja, un trozo de vaca magra y otro de ternera, dos zanahorias, cebollas, puerros, un ramito de hierbas olorosas, clavo de especia, y se cuece hasta que se reduzca á una tercera parte; entonces se le quita la grasa.

Puchero á la habanera.

Se prepara una cazuela mediana con agua hasta la mitad; se le echa un poco de sal, dos libras de carne de ternera de las riñonadas, un pedazo de tocineta, un puñado de garbanzos remojados ya de la noche anterior y una libra de puerco fresco; se le añade un cuarto de gallina y se pone á cocer, teniendo cuidado de quitarle la espuma. Después que ha hervido como una hora, se le ponen, bien pelado y limpio, un plátano pintón con su cáscara, un chorizo, un puñado de habichuelas tiernas, medio repollo, un pedazo de calabaza, una berengena, un poco de malanga, un pedazo de calabaza de Castilla, dos nabos, dos boniatos, cuatro tomates, dos challotas, una cebolla y un pedazo de calabaza de la isla; se deja que cueza todo como otra hora y se tie-

ne cuidado de quitar la espuma que vuelva á arrojar, y para darle la sazón se machacan en un mortero con un poco de sal, dos ó tres ajos, unos granos de cominos y de culantro y dos de pimienta, y hecho todo una pasta se deslíe con caldo de la olla y se echan en la misma con dos hebras de azafrán desmenuzadas; se deja hervir un rato y se sirve.

Puchero á la mejicana.

Se toma una olla que contenga como dos jarros de agua fría; échense en ella dos libras de ternera, dos de vaca y un trozo de tocineta de Veracruz ó de Chicago; póngase á poco fuego; se le echan dos jarros más de agua cuando hayan perdido los primeros la frialdad; se aviva el fuego para que produzca espuma; se quita ésta conforme se vaya levantando hasta que se vea no queda ya; después de hervir como unas ocho horas á fuego igual, y cuando lleve cuatro de cocción, se le añaden media col, una lechuga, dos ó tres nabos, igual cantidad de zanahorias, un puñado de garbanzos remojados, despojos de un pavo, media gallina y unos huesos de cordero asado, un poco de perejil, tres clavos y una cebolla asada, y se le añade agua caliente, si la necesita, hasta las ocho horas expresadas.

Puchero francés (Pot-au-feu).

Se compone del modo siguiente este *pote al fuego*: para tres libras de buena carne fresca y sana se ponen ocho cuartillos de agua fría y sal, dejándola cocer poco á poco y espumándola bien. Después se agregan zanahorias, nabos, cebollitas, perejil, clavos de especia, un ajo y una cebolla tostada, ó bien un poco de azúcar quemada para dar color al caldo. Después de un cocimiento de seis horas á fuego lento, el puchero está hecho, y el caldo, después de colado, se vierte sobre la

sopa. En el Mediodía de Francia suelen poner una perdiz ó una gallina vieja con la carne, lo mismo que nosotros le echamos un cuarto de gallina.

Puchero belga.

Se tomarán desde dos hasta seis libras de vaca, que se pondrán en una olla, añadiendo media azumbre de agua por libra, y se pondrán á un fuego templado, que se irá aumentando poco á poco, á fin de extraer la espuma; ésta se va quitando conforme sube á la superficie, hasta que no aparezca ninguna. Se deja la olla por espacio de ocho horas seguidas puesta á una lumbre igual y templada, y pasadas las cuatro primeras, se le echan tres zanahorias de mediano grueso, dos nabos, cuatro puerros, una pastinaca ó nabo gallego, todo partido por mitad; añádase un manojo de perejil, mayor ó menor, á proporción, una cebolla asada, en que estarán metidos dos ó tres clavos de especia; y la sal suficiente, y se tendrá cuidado de ir añadiendo agua caliente á medida que se vaya evaporando la primera. Si á este conjunto se une una ave entera, ó aunque no sea más que la mitad de una gallina, los despojos de un pavo ó costillas de cordero asado, resulta un puchero sabroso.

Ahora tengo que rendir tributo á un texto de cocina de gran valía, escrito en francés por Mr. Gouffé, y traducido al castellano por el insigne escritor March, entresacando lo que al puchero y al caldo de vaca se refiere, por más que el lector hallará algunas cosas ya tratadas aquí, aunque de distiuta manera.

Y es de oportunidad para lo sucesivo, decir ahora que el tratado de cocina de Gouffé no sirve más que para maestros, muy maestros, como no sirve un libro de álgebra al que no sabe aritmética.

•El caldo de vaca, dice Gouffé, es el alma de la co-

cina casera, y constituye la parte más esencial y más realmente nutritiva de la alimentación diaria, es decir, la buena sopa; es además la base de gran número de preparaciones culinarias, tales como guisados, salsas, purés, etc.

»El primero de los caldos es, sin contradicción, el caldo de vaca; pero haré notar que existen también otros caldos de diversas especies, tales como caldos de aves, de legumbres, de pescado y de caza.

»Un buen cocido presenta, á mi entender, una de esas operaciones á la vez elementales y fundamentales que es preciso poner al alcance de todo el mundo desde el momento en que se trata de la cocina casera.

»En las cocinas caseras se emplean cuatro géneros diferentes de marmitas para hacer el puchero.

- 1.° La marmita de fundición;
- 2.° La olla de barro;
- 3.° La marmita de hierro estañado;
- 4.° La marmita de cobre.

»Aconsejo, sigue hablando Gouffé, de la manera más formal que no se use ninguna de las dos primeras: la de fundición porque se hace muy difícil, si no imposible, quitar la grasa que se aloja en ella al cabo de cierto tiempo en los poros de la fundición.

»Tampoco aconsejo la olla de barro, que goza de una reputación tan poco justificada entre algunas amas de casa. Lejos de mejorar el caldo, no hace más que estropearlo. Nueva, conserva durante mucho tiempo un gusto de tierra y de vidriado que nunca quita enteramente el agua caliente; después de algún tiempo de uso adquiere un sabor de grasa rancia que ninguna limpieza puede destruir.

»Se adoptará, por tanto, la marmita de cobre ó de hierro estañado, y las recomiendo expresamente porque son de una limpieza fácil y porque no se puede obte-

ner caldo bueno y agradable á la vista sin la limpieza absoluta de la vasija.

•Establezco dos especies de puchero, el pequeño y el grande; el primero para la comida ordinaria, y el segundo para los convites extraordinarios.

•El cocido ordinario se hace con:

750 gramos de carne,

125 gramos de hueso (es poco más ó menos la cantidad de hueso que corresponde á la carne),

4 litros de agua,

30 gramos de sal,

150 gramos de zanahorias,

150 gramos de cebolla

200 gramos de puerros,

10 gramos de apio,

1 clavo de especia,

150 gramos de nabos,

•El clavo de especia se clava en una cebolla.

•Algunas personas tienen la costumbre de añadir al cocido una cabeza de ajos, pero no lo aconsejo; el sabor del ajo, siempre muy pronunciado, tiende á desnaturalizar el aroma del caldo, y además no permite servirlo á los enfermos.

•Para el cocido extraordinario se emplean:

1 kilo 500 gramos de carne

250 gramos de hueso,

8 litros de agua,

60 gramos de sal,

300 gramos de zanahorias,

300 gramos de cebollas,

400 gramos de puerros,

25 gramos de apio,

2 clavos de especia,

300 gramos de nabos.

•Se preguntará quizás si el cocido ordinario que lla-

mo expresamente *pequeño* responde bien á la conveniencia de las familias de pocas personas, cuya cocina está necesariamente reducida á proporciones muy escasas.

•Precisamente en esta primera parte no he perdido de vista ni un solo instante las necesidades de las familias más reducidas. ¿Pero si no son más que dos?—me dirán. Responderé á esto que hay muy pocas casas en que no se haga el caldo por lo menos para dos días. Es bueno, además, tenerlo siempre en reserva para las salsas, y más que todo para repuesto en previsión de poder disponer de una taza de caldo á cualquier hora del día y de la noche.

•Se ve bien, por lo tanto, que nos ceñimos completamente á las proporciones requeridas, aun en las casas en que no hay más que dos personas. Querer rebajar algo en las cantidades que indico sería hacer á la vez una equivocada economía y una mala cocina. •

Las partes de la vaca adoptadas para el puchero son:

La tapa,

La contratapu,

La babilla,

La cadera,

Estos dos trozos componen toda la parte superior del anca de la vaca, no quedando más que trozos poco carnosos, gelatinosos y poco nutritivos. Después de estos trozos principales se emplean también:

La espaldilla.

La carne de pescuezo.

Estos dos trozos son las partes superiores de los cuartos delanteros; hacen también un buen caldo y representan una buena carne como cocido; no obstante, es sabido que las partes de los cuartos posteriores de la vaca dan un caldo mucho más nutritivo que la de los delanteros.

Se hace también el caldo con solomillo, y se obtiene así muy buena carne para comer; pero el caldo es siempre débil, porque este trozo, que conviene especialmente para los asados y braseados, no es propio para dar un caldo substancioso.

En ciertas casas tienen por costumbre, bajo pretexto de que no se come la carne cocida, hacer el cocido únicamente con el morcillo. Desapruebo este método; el morcillo sólo no puede hacer buen caldo por la razón de que contiene mucha gelatina y poca substancia nutritiva.

No obstante, el morcillo se empleará con ventaja para las personas que prefieren el caldo especialmente consistente. Para este caso se añadirán 500 gramos de morcillo á las cantidades dadas para el cocido extraordinario.

Aconsejo sobre todo la extremada frescura de la carne.

Una carne seca y acartonada ni puede dar buen caldo ni buen cocido.

El primer cuidado para hacer el puchero es el de encender bien la lumbre.

Se llena perfectamente la hornilla de carbón; una marmita, cuya lumbre se ha encendido bien desde un principio, puede cocer durante tres horas sin necesidad de tocar á la hornilla. Cuantas veces sea necesario avivar el fuego hay que evitar la ebullición muy rápida; las legumbres que cuecen al sobresalto no sirven para el puchero, que necesita hervir á fuego lento.

Es preciso tener cuidado, al colocar la cobertera de la marmita, de dejar descubierta una abertura de dos dedos; el caldo se enturbiaría en una marmita herméticamente tapada.

Se deshuesa el pedazo de carne;

Se ata para sujetarlo;

Se rompen los huesos con la cuchilla;

Se colocan en la marmita primero los huesos, y encima la carne. Se vierte el agua, que deberá ser muy cristalina ó filtrada;

Seis litros para la marmita grande y tres para la pequeña;

Se coloca sobre la lumbre;

Se añaden los 60 ó los 30 gramos de sal, respectivamente;

Se hace hervir;

Inmediatamente que comience á subir la espuma se *refresca*, es decir, se añaden tres decilitros de agua fría para la marmita grande y un decilitro y medio para la pequeña;

Se espuma con el cucharón agujereado;

Se deja hervir tres veces y se espuma otras tantas.

Después de esta operación debe estar el caldo perfectamente espumado.

Se enjugan con cuidado los bordes de la marmita;

Se añaden las hortalizas anteriormente mencionadas, lo que corta momentáneamente la ebullición;

Se deja que rompa de nuevo á hervir, y en seguida que comienza la ebullición se coloca la marmita en el ángulo de la hornilla de modo que únicamente una tercera parte del fondo se encuentre sobre la lumbre;

Se cubre el resto de la lumbre con la ceniza para obtener una ebullición continua y lo más regular posible durante cinco horas para la marmita grande y tres horas para la pequeña.

Es preciso no dejar consumirse la lumbre hasta el punto en que la ebullición se corte por completo; en el caso de que hubiese necesidad de añadir carbón á la hornilla, se evitará que aumente demasiado el hervor; la regularidad de la ebullición es una de las condiciones más esenciales para la calidad del cocido.

Cuando el cocido está enteramente hecho, se saca la carne y se coloca en una fuente; se prueba el caldo, asegurándose de que está bien sazonado de sal para la sopa; pero si fuera necesario añadir más sal, debe hacerse esta operación únicamente en la sopera.

El caldo de la marmita debe estar siempre algo escaso de sal; se le resala siempre cuando se le calienta al día siguiente, y con mucha más razón cuando se reduce ó espesa para una salsa. Es, por lo tanto, muy esencial no llegar desde el primer día á un grado completo de sazonado.

Desengrasar perfectamente el caldo cuando se ha sacado la carne es también un principio esencial que hay que observar, tanto desde el punto de vista higiénico como desde el punto de vista culinario.

Desengrasar es quitar toda la grasa que está en la superficie con el cucharón destinado á este servicio. Se tendrá cuidado, al quitar la grasa, de quitar lo menos posible de caldo.

Esta operación se hace mucho más fácil cuando el caldo está hirviendo, siempre á orilla de la lumbre.

Las grasas que resulten del cocido y otras cocciones pueden hacer, cuando han sido perfectamente clarificadas, muy buenos fritos.

Se clarifican las grasas haciéndolas cocer á fuego muy lento durante una hora.

Se deja enfriar durante un cuarto de hora y se cuece después por colador de cerda.

Las hortalizas hacen mucho más sabroso el caldo, pero es á condición de que no se dejarán en la marmita más tiempo que el que requiera su cocción.

Inmediatamente que estén cocidas se sacan de la marmita y se colocan en un plato.

Se concibe fácilmente que las hortalizas que permanecen mucho tiempo en el caldo le arrebatan su

sabor. Para convencerse de esto no hay más que probar las zanahorias, los puerros y los nabos que se hayan dejado mucho tiempo en el cocido, y se verá que han adquirido un gusto succulento á expensas del caldo, del cual han chupado una parte de la substancia. Es evidente que se hace el cocido para obtener todo el beneficio del caldo en su mejor cualidad, y no para engrasar, especialmente las hortalizas.

En primavera y en verano son las hortalizas más tiernas y se cuecen más rápidamente; su cocción es más difícil en invierno; se tendrá, por lo tanto, mucho cuidado con las diferencias de estación para su empleo en el cocido.

Se procura generalmente que el caldo tenga un matiz dorado; el sabor no es mejor por esto, pero la vista se satisface, y en cocina es con frecuencia esto un punto importante.

Lo esencial cuando se colora el caldo es no alterar su sabor, y por este motivo aconsejo á las personas que aprecian principalmente su calidad que no empleen jamás cebolla quemada, zanahorias quemadas, bolas colorantes y otros ingredientes que hacen el caldo acre y desnaturalizan por completo sus principios.

El mejor caramelo es el que hace uno mismo.

Se procede de la siguiente manera:

Se pone en un perol de repostería media libra de azúcar en polvo.

Se hace fundir removiendo con la cuchara de madera.

Cuando el azúcar está bien fundido, se deja hervir sobre el fuego una hora á hervor muy lento con la cuchara metida para poder agitar de vez en cuando.

Cuando el azúcar fundido ha adquirido un color moreno muy obscuro, se añade un litro de agua fría.

Se deja disolver bien á fuego lento el azúcar, que

ha debido solidificarse al añadir el agua fría, y se hace hervir durante veinte minutos á la orilla del fuego.

Se deja enfriar, se pone en una botella, que se tapa cuidadosamente para usarlo cuando haga falta.

El caramelo debe ser de color de caoba oscura, lo que se obtiene haciéndolo á fuego lento, como ya he dicho.

El caramelo hecho á la lumbre viva se quema y adquiere un color negro, que daría un matiz feo á las cosas que se quieran colorear.

Se colará el caldo con este caramelo cinco minutos antes de servirse, y únicamente en la sopera.

No se debe colorear la cantidad de caldo en la marmita, porque no podría usarse para las salsas blancas.

El primer principio para conservar el caldo es el de desengrasarlo y colarlo cuidadosamente.

Se deja enfriar perfectamente antes de guardarlo.

Se coloca en el sitio más fresco, procurando que la vasija en que se conserve no esté jamás cubierta.

En invierno puede guardarse el caldo dos ó tres días sin que se altere.

En verano es preciso hacerlo hervir todos los días y limpiar muy bien la vasija antes de volverlo á poner en ella.

De las cocciones prolongadas.

Refiriéndose al puchero y al caldo, se le ocurrirá preguntar á cualquiera:

«¿No se obtendría, haciendo hervir la carne siete ú ocho horas, un caldo más sabroso y de mejor calidad que con una ebullición de cinco horas solamente?»

La contestación es ésta:

¡En manera alguna! Llega un momento en que la carne está cocida y nada tiene ya que dar en jugo y en aroma. Dejarla en la marmita, después de quedar desa-

brida por la cocción, es arriesgarse á estropear el caldo en vez de hacerlo mejor.

Así, para el buen caldo, debe estar cocida á punto la carne, ni demasiado, ni poco.

El límite de cinco horas para el cocido grande, es bastante, pero se comprenderá muy bien que no hay para esto una regla absolutamente invariable.

Ciertas carnes, según la edad y la naturaleza del animal, son de una cocción más ó menos rápida.

Para asegurarse del grado de cocción de la carne, se la sondea con una aguja de embridar las aves al cabo de cuatro ó cinco horas. Si la aguja penetra suavemente y sin resistencia, está la carne cocida y el caldo hecho.

El cocido casero, á causa de lo desabrido y de su monotonía como sabor y como aspecto, tiene que soportar muchas críticas que no son del todo injustificadas, sobre todo si se le compara con los platos exquisitos de las comidas de lujo.

Es evidente que la carne que ha producido el caldo tiene que haber perdido algunas de sus cualidades esenciales.

No obstante, tal como es, representa el cocido un plato fundamental que no se excluirá jamás en España del programa de una buena cocina casera.

Tiene su utilidad, y aun su parte agradable; la gran cuestión es presentarlo convenientemente y sacar de él todo el partido posible.

Uno de los talentos de la verdadera cocinera casera debe ser, por lo tanto, ingeniarse para hacer comer á sus amos el cocido, primeramente al natural, y después con los diversos aderezos que permiten los restos de la comida anterior.

En el Apéndice veremos cómo se aprovecha la carne del puchero cuando el sobrante merece la pena, y

en el artículo *guarniciones* me adelantaré ya indicando algún modo de preparar para el almuerzo la carne del cocido de la víspera.

Cuando el caldo está hecho se saca la carne de la marmita y se coloca en una fuente para ser servido á la mesa. No hay que olvidarse de quitar el bramantillo que ha servido para atar la carne durante la cocción.

Es por demás agradable y utilísimo hacer acompañar el pedazo de carne del puchero que se sirve á la mesa; es una manera de hacerlo comer y de impedir que se desdeñe.

Así es que, aun bajo el aspecto de la economía bien entendida, hay interés en servir el cocido guarnecido.

Sin que por esto se entienda tan solo, la antigua y tradicional guarnición de perejil, que con tanta razón se ha ridiculizado frecuentemente. Representa más bien un accesorio convencional que una guarnición propiamente dicha, puesto que esa guarnición ó guirnalda de perejil que se sirve alrededor de la vaca no se come, y se aparta en un plato cuando se trata de trinchar la carne. En la cocina casera debe tenderse más bien á lo real y á lo sólido que á las cosas fútiles y de puro adorno.

Vale mucho más recurrir, para guarnecer la carne del cocido, á las hortalizas y verduras, preparadas sencillamente.

Patatas fritas, cebollas cuajadas, zanahorias, nabos, setas, coliflores, brecoleras; todas estas verduras y hortalizas y otras más aún, variadas según las estaciones, pueden constituir excelentes guarniciones para la carne del cocido y suplir la falta del sabor que se le achaca con tanta frecuencia. (*Véase guarniciones.*)

Debe procurarse además el colocar estas guarniciones en las mejores condiciones de gusto y de simetría.

Puchero madrileño á la moderna.

Ahora voy á dar mi fórmula para un puchero castellano y limpio como yo le hago, y que naturalmente puede aumentarse ó disminuirse en cantidades y hasta en alguna de las cosas en él contenidas.

Seis horas antes de empezarlo se ponen á remojar los garbanzos en agua fría y sal.

En un puchero de tres litros de cabida se echan dos de agua. Se pone al fuego, y cuando hierve á borbotones se echa medio kilogramo de carne de vaca, de la parte llamada morcillo, una mano de ternera, un hueso de canilla y un trozo de codillo del tamaño de una onza de chocolate.

Estos manjares se irán echando por el orden indicado, paulatina y sucesivamente, para que la ebullición no se interrumpa.

Después, é hirviendo siempre el agua á borbotones, se incorporarán los garbanzos y se echará la sal.

Durante media hora cocerá el todo sobre fuego vivo, con gran violencia y á puchero destapado, y luego se agregará un trocito de tocino añejo, un ramillete de perejil y dos hojas de laurel, tres ó cuatro puerros cortados y atados en un manojo, una cebolla, en que se incrustan dos clavos de especia, dos ó tres nabos y otras tantas zanahorias.

Sin que deje de hervir el puchero se rectifica la sazón y se completa el caldo, llenando enteramente el puchero con agua hirviendo. Entonces es fácil desengrasarlo, sacando media docena de cucharadas, y entonces también se colora con un poco de azúcar quemado ó caramelo.

A partir de este momento, se medio tapa el puchero y se dispone de modo que la cocción sea muy lenta y continuada por espacio de cuatro horas.

Una hora antes se echan cuatro patatas del volumen de un huevo, y para servir el caldo se pasa por colador revestido interiormente con un lienzo de hilo de trama clara.

Este es un buen puchero, y relativamente, para lo que en él se contiene, de poco coste.

El caldo así obtenido es excelente y reúne las mejores condiciones para la confección de sopas.

No he indicado la cantidad de garbanzos, porque, en justas proporciones, cada cual puede poner más ó menos; pero advierto que hecho del modo que indico no ha de resultar más que un litro y medio de caldo de los dos de agua que se emplean para la operación.

El lector habrá observado que este puchero no se espuma.

Espumar el puchero es añeja y mala costumbre que corre parejas con la de lavar la carne.

Espumar el puchero es un error culinario, como se demuestra en la siguiente carta que el ilustrado catedrático y diputado á Cortes D. Ricardo Becerro de Bengoa me dirigió en Mayo de 1890, con motivo de una polémica que sostuve yo en los periódicos para contestar á los infelices discutidores de oficio, partidarios de la espumadera... porque sí.

Hé aquí la carta del prócer alavés:

«Como la gastronomía no está reñida con la caridad, dignese usted practicar tal virtud en obsequio á las cocineras «españolas», haciendo pública en cualquiera de sus sabrosas y artísticas *Conferencias*, la manera de redimirlas de un penoso trabajo diario.

«Contra la invasión de la cocina extranjera de que es usted entusiasta y humorístico apóstol, se levantará siempre el fortísimo dique de nuestro patriotismo, si no de los garbanzos.

•El garbanzo, «la cebada nacional», que dijo el P. Stephanus Rodericus en su obra *De Potu*, es, con la carne de vaca, la base de nuestro puchero. El puchero al hervir, repleto de carne y garbanzos, necesita espumarse.

•Seguramente, desde cuarenta siglos por lo menos, las españolas («la mujer de su casa» entre la clase modesta y la cocinera) vienen diariamente haciendo guardia al puchero con la cuchara de palo en la mano, para quitarle la espuma mientras hierva.

•Pues bien, he aquí una de las mejores prácticas del trabajo de las clases obreras femeninas: la supresión de espumar el puchero.

•¿Por qué el puchero produce la espuma densa y oscura?

•Porque se hacen hervir *al mismo tiempo* los garbanzos y la carne. El garbanzo origina la espuma, y la carne produce los coágulos que la ennegrecen.

•¿Cómo se evita esto y se suprime el espumar?

•Póngase á cocer en agua hirviendo los garbanzos *solamente*, dejándoles que hiervan media hora, sin hacer caso de la espuma *blanca* que se forma y que poco á poco se consume, y añádase *después* la carne.

•Ni más ni menos. No hay fórmula ni receta más sencilla ni más verdadera en todos los libros de cocina, de filosofía, ni de magia.

•Ya lo había presumido el cocinero Plinio cuando dijo en el libro XVIII, cap. XII:

•*Ciceris natura est gigni cum salsilogini: ideo solum serit nec nisi MADEFACTEM prius seri debet.*•

•Pero esta presunción, como todos los gérmenes de las grandes ideas prácticas, ha necesitado cerca de dos mil años para madurarse. *Ecco il progresso.*

•En mi casa no se espuma nunca el puchero y dan un cocido limpiísimo. Aprendí esta fórmula allá en la

tierra de Campos, donde aunque la gente parece atrasada, es muy entendida por tradición y por naturaleza, y sabe mucho más de lo que la han enseñado.

»Aún impera el puchero en millares de casas, ilustre Muro.

»Calcule usted, pues, cuántas bendiciones lanzarán sobre su persona por esta redención «gloriosa» las esclavas de la espuma. ¡Que aprovechen!

»Siempre de usted y del puchero castellano, muy devoto amigo,

RICARDO BECERRO DE BENGOA.»

Es conveniente ir eliminando corruptelas y quitando malas mañas á la cocina para ser verdaderamente prácticos, y que lo que se haga ó condimento produzca efecto útil.

Como ya he dicho, siendo la base de todas las mejores sopas el caldo del puchero, fuerza es darle puesto de honor en este libro y no omitir cosa alguna importante que con el caldo se relacione.

Sin buen caldo no hay cocina buena. La cocina francesa, que es la mejor cocina de nuestros tiempos, y que tanto aprendió de la nuestra en épocas en que valíamos más que ahora, debe su superioridad á la excelencia del caldo francés, cuya exquisita bondad resulta de una especie de intuición que poseen las mujeres del pueblo, que, sin duda alguna, se la han transmitido á las buenas cocineras.

Rivarol decía en una comida de gastrónomos en Hamburgo al mismo tiempo que dejaba sin concluir la sopa que le habían servido:

«Señores míos, no hay en Francia una fregona ó criaduela de tres al cuarto que no sepa hacer el caldo mejor que el cocinero más hábil de todas vuestras ciudades asiáticas.»

Alejandro Dumas (padre) cuenta que cuando aún era un chiquillo y vivía en su pueblo natal, Villers-Cotterets, el duque de Borbón, apasionado por la caza de jabalíes, que allí son abundantes, le invitó una vez á su mesa en una de sus expediciones á aquella comarca, y siguió invitándole siempre.

En una de estas ocasiones, refería el príncipe que al salir de Francia, en 1789, había ido á pedir hospitalidad al príncipe, obispo de Passau, que se la concedió con todo el faustoso aparato de los prelados de regia estirpe, y que al probar la sopa de la primera comida no pudo menos de exclamar: «¡Vaya una sopa! ¡Es toda una señora sopa, y deseo repetir!»

—«Con mucho gusto, príncipe,—respondió el obispo,—y durante vuestra permanencia en mi albergue, las sopas y potajes serán confeccionados con el mayor y más solícito cuidado; la nación francesa es una nación sopera.

—«É hirviendo, monseñor,—replicó en seguida el anciano emigrado,—porque en uno de sus hervores me mandó á paseo.»

Ahora, recogiendo de aquí y de allá lo más notable é importante que se ha escrito de autoridad, y con autoridad sobre el caldo, vamos á decir cuáles y cuántos son los principios de donde el caldo toma su sapidez y substancia:

- La *fibrina*;
- La *gelatina*;
- El *osmazomo*;
- La *grasa*, y
- La *albúmina*.

La *fibrina* es insoluble; la fibra es lo que compone el tejido de la carne que se presenta á la vista después de la cocción; resiste la fibra al agua hirviendo y conserva su forma, aunque despojada de una parte de sus

envueltas; cuando un trozo de carne ha cocido durante mucho tiempo en una gran cantidad de agua, lo que queda es la fibrina pura.

La *gelatina* disminuye á medida que los huesos se hacen viejos, y que en los hombres llegan á convertirse en una especie de mármol, lo que les hace ser friables, y aconseja una gran prudencia á los ancianos, que deben evitar cualquier caída. Compónense, pues, los huesos principalmente de *gelatina* y de fosfato de cal.

El *osmázomo*, que entra en el caldo en la proporción de una parte para cada siete de *gelatina*, es precisamente por eso el elemento sávido de la carne soluble en el agua fría, y que se diferencia de la parte extractiva en que esta última no se disuelve más que en el agua hirviente.

Sólo con la lectura de estas líneas queda demostrado el error grande que se comete cuando se lavan las carnes en agua fría y las pérdidas de substancias nutritivas que de tan rancia y ridícula operación derivan.

Se puede limpiar la carne sin lavarla. Para ello hay mil medios que no es necesario indicar. El *osmázomo*, este principio fijo que constituye la carne de reses mayores, y que reside en otras substancias, forma y avallora los caldos exquisitos y las buenas sopas. Es el *osmázomo* que, al caramelizarse, forma la pebre ó prebe, en los asados, el jugo en las carnes y el que da el aroma especial del campo á la caza mayor y menor.

El *osmázomo* se extrae principalmente, como dejamos dicho, de los animales grandes de carne roja. El cordero, el cochinillo y las aves de corral no contienen este principio.

El *osmázomo* ha dado lugar á las renombradas untadas tostadas como confortante en el baño, é hizo inventar al canónigo Chevier las marmitas cerradas con llave para que los cocineros no pudiesen robar el buen

caldo de una buena olla, reemplazándolo después con agua. Por último, y para obtener esta substancia con todo el clasicismo de la cocción, se introdujo en la cocina francesa la máxima que dice que para hacer buen caldo un puchero, no debe cocer más que *sonriendo*.

La *albúmina* se encuentra en la carne y en la sangre; se parece á la clara del huevo, se coagula á la temperatura de 40 grados y es lo que estúpidamente se elimina del puchero cuando éste se espuma á dicha temperatura.

La *grasa* es un aceite insoluble en el agua, que se forma en los intersticios del tejido celular y se aglomera alguna vez en grandes masas en los animales que tienen predisposición, como el cerdo, ciertas aves, y esos pajarillos tan buenos y sabrosos que se llaman hortelanos, alondras, pardillos y becafigos.

Si del puchero no se quisiera sacar más que el caldo, se obtendrá sencillamente picando la carne muy menuda; batirla bien después en agua fría, y en ella hacerla cocer con mucha lentitud hasta la ebullición; por este medio se eliminarían á la carne todos sus principios solubles y se conseguirá, en menos de media hora, un verdadero caldo concentrado, como el que los franceses llaman *consommé*, y que nosotros debemos llamar consumado, porque así lo mandan los maestros de la Academia de la Lengua. Invitamos á poner en práctica este sistema en los casos imprevistos que ocurren con frecuencia en una casa, bien porque lleguen convidados que no se esperan, ó por indisposición repentina de alguna persona.

Hay error en creer que las aves, si no son muy viejas ó muy gordas, añaden algo de osmázomo al caldo. El pichón ya viejo, la perdiz y el conejo, asados de antemano, y el cuervo en Noviembre y Diciembre, aumentan en mucho la sapidez y el aroma del caldo,

pues por lo general la carne de estos animales contiene toda su sangre.

Ahora bien, como el puchero no se hace tan sólo para tener caldo, sino para el condimento de la carne, que puede servir el primer día al natural, como al siguiente arreglada de otro modo, antes de terminar este artículo en que van ya los diferentes modos de preparar un puchero á la española ó á la usanza de otros países, conviene que indique el procedimiento que se ha de observar para conseguir buen caldo sin agotar la carne.

Tómese un trozo de carne mayor que el necesario para el consumo de costumbre, porque cuanto mayor sea el pedazo, más fresco y más macizo, mejor será el caldo, sin contar la economía de tiempo y de combustible. No se lavará la carne para no despojarla de una gran parte de sus jugos; se la ligará ó atará, después de haberla quitado los huesos, para que conserve una forma presentable, y cuando hierva á borbotones el agua del puchero, se introducirá la carne de repente.

La cantidad de agua será de dos cuartillos por libra de carne. Así que ha cocido la carne un cuarto de hora, se echarán los huesos que el pedazo tenía y alguno más, con preferencia de canilla.

Viene ahora lo que pudiera llamarse el *atrezzo* de todo puchero, ó sea el momento para incorporar garbanzos remojados de antemano y otras legumbres, como zanahorias, pastinacas, nabos, un ramo hecho con puerros, apio, perejil y dos hojas de laurel y dos cebollas grandes, en que van embutidos, respectivamente, medio diente de ajo y dos clavos de especia.

La proporción de las legumbres en el puchero, sin contar los garbanzos, ha de ser en junto igual en peso total al de la carne. Después de las legumbres se echa el tocino, dos onzas por libra de carne, y la cuar-

ta parte de una mano de ternera. A las dos horas de ebullición lenta, que se ha iniciado así, desde que se echó la carne, se prueba el caldo y se rectifica la sazón que se hizo al empezar. Para que el caldo sea bueno es necesario que cueza el puchero lentamente y sostenido seis horas seguidas; para disminuir en cuanto sea posible la evaporación, sin dañar la cocción, el puchero no ha de estar perfectamente tapado, y cuando se saca el caldo y se quiere añadir agua, hay que hacerlo con cuidado y con agua hirviente.

La coloración del caldo en el puchero no es de absoluta necesidad, pero le da muy buen aspecto, y en la cocina industrial sirve para engañar al cliente. Venden algunos tenderos unas bolas de cebolla quemada que sirven para dicha coloración, pero es preferible quemar un poco de azúcar molido en un cacillo, y cuando el caramelo se ha formado, introducir cacillo y todo en el puchero hasta que se desprege el azúcar. Esta es la mejor coloración del caldo.

Para sacar el caldo del puchero se procede del siguiente modo: con una espumadera de cacillo, y cuidadosamente, se extraen todas las partes sólidas que la vasija contiene, carnes, legumbres, etc., etc., para proceder después á su colocación y arreglo en las fuentes que han de ir á la mesa.

El caldo se cuela á través de un lienzo fino, que se colocará en el fondo de la pasadera, y que ha de estar bien empapado en agua fría con objeto de que al pasar el caldo toda la grasa que en él se contiene se quede en el lienzo, resultando así el líquido limpio y transparente con este clarificado natural. La grasa concreta que quedará depositada en el lienzo se puede agregar á la que se tenga de repuesto para fritos ó servir para otro condimento cualquiera.

Pueden dividirse en cuatro categorías las personas

que necesitan comer a diario el puchero, sin contar aquellas que por circunstancias de tiempo y de dinero, y en España particularmente, no pueden comer otra cosa:

1.º Las personas que comen puchero porque sus abuelos y sus padres lo comían, y fieles y sumisos observadores de esta práctica, desean que sus hijos y sus nietos les imiten.

2.º Los impacientes que no pueden estar ociosos en la mesa y han contraído la costumbre de devorar en un dos por tres lo primero que se les presenta.

3.º Los indiferentes y despreocupados que carecen del fuego sagrado y consideran la comida como un trabajo forzado y molesto y no establecen diferencia alguna entre los manjares. Son los comensales que están en la mesa como la teja en el tejado.

4.º y último. Los glotones, que, dotados de hambre canina permanente, se dan prisa para llenar el estómago con la primera víctima que pueda templar el fuego gástrico que les devora y servir de base á todo lo comestible que siga después del puchero.

Cuando se quiere hacer el caldo consumado, contenga el puchero los ingredientes que contenga, siempre ha de ser en cantidad mayor que la indicada y para menos volumen de agua, que habrá de reducirse de mitad para que resulte así la concentración.

La agregación de aves, despojos, huesos y otras carnes á los elementos esenciales del puchero no pueden sino mejorar el caldo.

La cocina francesa tiene:

El gran caldo;

Caldo consumado á la regencia;

Caldo consumado á la antigua usanza;

Caldo consumado á la moderna;

Caldo de gallina;

Caldo pectoral;

Caldo al minuto;
Caldo de conejo;
Caldo de perdiz;
Caldo de gallo, y por último,

Caldo consumado ordinario, que se hace como ya se ha indicado, y además con trozos de caza menor y sobrantes de carnes de comidas anteriores, siendo por esto por lo que en las fondas en que hay mucho despacho, el caldo consumado puede ser bueno ó casi bueno.

La cocina italiana blasona también de hacer buen caldo, pero en ninguna parte del mundo se comen peores sopas que en Italia.

Los cocineros italianos, que según nuestra opinión serían todos, sin excepción, mejores cantantes que cocineros, hacen el caldo en su bella Italia del modo que se verá.

Ya he dicho que el objeto que se propone uno cuando quiere obtener buen caldo obliga á procurarse tres cosas que son necesarias para su confección: carne sana y entremezclada de grasa y magro, un fuego bien conducido para la cocción continua y lenta, y, por último, no alargar con agua el caldo en cualquier momento y de cualquier manera.

Al cocinero italiano todo esto le importa poco, según la siguiente fórmula, que solamente puede servirnos á nosotros cuando estamos enfermos.

En una cacerola se pone un pedazo de tocino y otro de ternera cuatro veces mayor. Se rehoga y dora bien la carne con la grasa del tocino sobre fuego muy vivo, y cuando ha terminado esta operación, se echan la carne y el tocino en una olla llena de mucha agua, que estará hirviendo á borbotones; se añaden zanahorias y cebollas y un trocito pequeño de vaca, y se cuece durante tres horas con fuego suave. Si el caldo es para enfermos, en lugar de tocino se emplea la manteca de

vacas. Este es el caldo italiano, que así como resulta ó con el agua que necesite para su aumento en el momento de servirlo constituye la base de todas las *Zuppe é Minestre*.

Del caldo á la española queda dicho bastante y voy á dar ahora la fórmula del caldo seco portátil en pastillas, ó sea el producto conocido con el nombre de extracto de caldo de vaca, que le ha valido á Liebig nombre y fortuna.

Para esta preparación, que puede conservarse muchos años, se toman dos piés de ternera, seis libras de buey ó vaca, una libra y media de tapa de ternera y cinco libras de carnero; se coloca todo en una olla de barro y se cuece con poco fuego en una cantidad de agua suficiente; se espuma con cuidado y se cuele el caldo, exprimiéndole bien; se hace hervir una segunda vez con nueva agua, se cuele también y se dejan enfriar los dos caldos para quitarles la grasa, hecho lo cual se reunen; se cuelean y se hacen evaporar al baño maría hasta que tenga el todo la consistencia de pasta; se retira de la vasija y extiende sobre una piedra mármol; se corta en pequeñas pastillas, que se acaban de secar al baño maría ó en una estufa, hasta que sean quebradizas; se encierran en una botella de vidrio, que se tapa con un corcho, se lacra y se guarda en sitio seco.

Si se desea que el caldo salga más delicado, puede añadirse al puchero una ó dos gallinas ó una ó dos perdices.

Para usar este caldo se disuelve media onza ó 15 gramos de estas pastillas en el agua; se añade un poco de sal, se calienta sobre fuego mortecino y se sirve ó emplea en la confección de sopas.

Terminaré con el caldo hablando del jugo de carne, que es, á mi entender, el caldo maestro para la nutri-

ción y para algunas preparaciones culinarias de mucha importancia, como que es el jugo una de las salsas madres, según veremos cuando lleguemos al artículo *Salsas*.

El jugo de la carne es una de las preparaciones culinarias más agradables, más útiles y más higiénicas.

Sin que sea indispensable en muchos casos, es un recurso como accesorio, y sirve para mejorar la mayor parte de todas las salsas.

No se puede preparar una comida de cumplido, ó para gente delicada de paladar, sin pensar en el jugo de carne antes que en lo demás.

Para muchos, preparar el jugo de carne es una obra de romanos.

La cosa no es para tanto, pero, sin embargo, tiene importancia el trabajo.

Manos á la obra, y vamos á preparar un litro de jugo de carne.

Mi receta es breve, económica, y se recomienda por sí sola:

250 gramos de cadera de vaca;

250 gramos de cadera de ternera;

Una mano de ternera, y quien dice mano, dice pié;

Se cortan en pedazos como ciruelas la cadera de vaca y la cadera de ternera, y se meten en una cacerola con una zanahoria y una cebolla grandes, cortadas en rodajas finas. Con perejil, perifollo, estragon, laurel y tomillo en prudente proporción, se hace un ramillete atado con un hilo blanco y se añade este aliño sazonando con el clavo, nuez moscada, sal y un punto, si se quiere, de pimienta.

Es preciso tener en cuenta que el condimento ha de pecar más bien de soso, porque si apuntara mucho alguna especia, resultaría un inconveniente para las salsas en que el jugo hubiera de intervenir.

Ya todo en la cacerola, se tapa y se hace sudar sobre fuego vivo, moviendo el utensilio con frecuencia.

Cuando los trozos de carne y los pedazos de cebolla y de zanahoria empiezan á dorarse, y cuando el jugo que destilan se pega á la cacerola, se echa agua fría en cantidad suficiente, para que el todo bañe por completo, sin que haya exceso de agua. Sin dejar de remover, con una espátula, se rebaña el jugo que está adherido á la cacerola.

Se añade entonces la mano de ternera, cortada en tres ó cuatro pedazos, y si se dispone de desperdicios de aves, de carnes ó de corteza de jamón, se echan en la cazuela.

Se hace cocer durante dos horas largas, y cuando está reducida la cocción á un litro, se pasa el líquido por pasadera fina y se deja enfriar para emplearlo en su tiempo y lugar.

Antes de servirse del jugo de carne, se le quita la capa de grasa solidificada que cubre su superficie, grasa que sirve para fritos, sobre todo mezclada con aceite.

El jugo no debe contener ni un átomo de grasa, porque la menor cantidad le daña, y no hay jugo perfecto sin estar totalmente desengrasado.

La mano de ternera, que cuando esté cocida se sacará de la cacerola, puede aprovecharse como se quiera: en pedazos pequeños, rebozados y fritos; fría, con una salsa picante para comerla con huevos fritos ó mezclada con la carne de un guisado con patatas, ó de cualquier otro modo, porque en cocina todo se aprovecha, y, como en química, si nada se crea, nada se pierde.

Además, quedan en la cacerola, maltrechas, las hueses que dieron la batalla para que venciese el jugo, y en un confuso tropel se ven hilachos de carne y piltrafas de legumbres.

Pues bien, arreglado todo ello, sin el ramito de hierbas aromáticas, y picado muy menudo, se bate con media docena de huevos, y se hacen unos huevos revueltos que pueden ser saboreados por cualquier *gourmet*.

Como se ve, el procedimiento para hacer un litro de jugo de carne no es costoso, pues el mayor gasto consiste en la media libra de cadera de vaca y en la otra media libra de cadera de ternera.

Al jugo así preparado le podemos llamar: á la buena de Dios, á la pata la llana, á lo bruto, como más le agrade al que lo bautice, porque ya metidos en honduras, para salir de ellas airoso, hay que decir que el jugo de carne debe clarificarse para que esté limpio, transparente y de un color ambarino.

Cuando el que opera sabe su obligación, el jugo se clarifica solo, por medio de una cocción uniforme y violenta; pero es pesada siempre la vigilancia en el fogón, y contra siete vicios hay siete virtudes.

Cuando el jugo está hecho, desengrasado y frío naturalmente, se pone en una cacerola sobre fuego muy suave.

En el momento que empieza á cocer se echan para un litro de jugo dos claras de huevo batidas en merengue. Se mezcla bien el todo y se deja cocer, muy poco á poco, durante media hora. Se pasa el caldo por un lienzo de hilo, sin forzar el paso, y así se consigue el jugo más limpio y de mejor color y transparencia.

Para las galantinas, para las aves y para los huevos al jugo, el jugo de carne es de rigor; pero debiera declararse obligatorio y de precepto en las casas en donde hay niños pequeños y niñas grandes que se consumen anémicas y cloróticas probando vinos peptuizados ó preparados de hierro más ó menos extrajeros.

Una casa que señale en su presupuesto diario de gasto de plaza ocho ó cuatro reales para un litro ó me-

dio litro respectivamente de jugo de carne, es posible que encontrara á fin de año algún centenar de pesetas economizadas en botica.

Porque ya he dicho lo que hacía al caso sobre el extracto de carne de Liebig, conviene ahora, después de la fórmula del jugo, afirmar que el uso de éste es preferible en todas circunstancias, sin que por eso deje yo de reconocer la bondad del referido extracto con que la ciencia ha enriquecido á la industria, y del que tanto se ha ocupado la prensa, porque satisface una de las necesidades más universales, y permite una vez más que la teoría se sobreponga á la práctica, y que los procedimientos industriales sean elementos verdaderos y fecundos de prosperidad.

Al célebre químico alemán M. Justus Liebig se debe, como dejo dicho en otro sitio, la invención del extracto de carne, obtenido de la más fresca del ganado vacuno y lanar que espontáneamente se cría y se reproduce en las dilatadas y fértiles vegas de Buenos-Aires y la Plata. Con aquella vegetación tan exuberante, vigorizada por un clima caluroso y húmedo á la vez; con las emanaciones salobres del mar, que hacen tan apetitosos los alimentos, natural es la reproducción y fácil crianza de tan innumerables rebaños en aquellas deliciosas pampas.

Las manipulaciones que dejé apuntadas en el lugar correspondiente son á cual más sencillas, y dan por resultado:

1.º Que de un buey cuya carne pese 200 kilogramos, se obtienen sólo cinco de extracto, y de un carnero del peso de su carne de 20 á 24 kilogramos, 500 gramos.

2.º Que según observa el mismo Liebig, Europa no debe contar con los rebaños de la América del Sur ni con los de la Australia para poder llegar á conseguir

una apreciable reducción en el valor de las carnes de nuestras carnicerías. Si diez grandes fábricas pudiesen convertir en extracto la carne de un millón de bueyes y diez millones de carneros, el resultado sería sacar sólo cinco millones de kilogramos de dicho extracto de carne; cantidad insuficiente para abastecer durante un año á la población de la Gran Bretaña, por ejemplo, con sólo un kilogramo de extracto para seis personas.

Los ganaderos de Europa nada tienen que temer de la concurrencia que pueda hacerles esta industria, pues sería preciso que llegara á tales condiciones de perfección y baratura, que pudiera luchar con los productos iguales de nuestros países.

La más grave inferioridad comercial del *extracto de carne* como artículo alimenticio es que en igualdad de principios nutritivos, cuesta mucho más que nuestro clásico puchero. Y no se crea difícil patentizar esta verdad, pues un litro del producto normal del cocido ó puchero ordinario contiene 18 gramos de sustancias secas, según los últimos análisis, costando sólo unos 45 céntimos, que es el valor de los 15 gramos de extracto de Liebig, los cuales apenas contienen 12 de sustancias secas. Si estos 15 gramos se disuelven en un litro de agua pura, producirán un caldo que será menos nutritivo que el que se obtiene del puchero, y cuesta lo mismo. Disueltos en un caldo poco cargado de substancia, podrá mejorarlo, pero siempre hasta la proporción normal de un 18 por 100 de substancia seca. El precio definitivo de este caldo bonificado será de 68 céntimos, en vez de 45 que hubiera costado siguiendo para su preparación la práctica usual.

Creemos poder afirmar que el caldo obtenido del *extracto de carne* de Liebig cuesta mucho más que el que puedan preparar nuestras cocineras, sin que tenga diferentes cualidades nutritivas.

Como para fabricar este mismo extracto de carne es necesario concentrar mucho el caldo, resulta de esta operación un producto que carece de gran parte de su aroma natural, adquiriendo cierto gusto particular, notablemente acre, que es poco apetecible, sobre todo para los paladares delicados.

También tiene otro inconveniente, que no deja de ser de alguna importancia: éste es el color obscuro que adquiere por medio del cocimiento y concentración, el cual no satisface mucho á la simple vista, por más que haya quien lo emplea para colorar el caldo del puchero y algunas salsas.

Sin embargo, la substancia de carne de Liebig, ó extracto de carne, es excelente; es un título de gloria, y de gloria eminentemente bienhechora para uno de los sabios más ilustres del siglo XIX.

Y ahora que ya sabemos y que podemos hacer buen caldo, ó por mejor decir, ahora que tenemos la base fundamental de las sopas de la primera clase, voy á formular una serie de ellas, con toda la extensión que reclama manjar tan principal y necesario en la alimentación de todos los tiempos

Sopa calada.

Es la más elemental de todas

En la sopera se colocan recortes muy finos de pan. Se vierte encima el caldo hirviente en cantidad según se quiera la sopa clara ó espesa. Se deja calar unos minutos, teniendo cuidado de tapar la sopera ó tartera, y luego se sirve. Hay quien añade una hoja de hierba buena. El pan llamado francés es mejor que el español para ésta y para todas las sopas, y es preferible el dan de dos ó tres días al pan fresco.

Sopa de puchero (1).

Esta sopa es de pan y la más clásica de todas.

Sobre fuego flojo, y en una cacerola con un poco de caldo cargado de grasa, se echan á cocer unos corcezones de pan duro, ó unas rebanaditas de pan bien tostadas.

Cuando el pan se ha calado bien, y que en el fondo de la cacerola se ha formado como una costra tostada, que en culinaria se llama *gratin*, se incorpora el caldo que se quiera para dar más ó menos consistencia á la sopa.

Antes de servir esta sopa se desengrasa con mucho cuidado, y aunque huelgue la advertencia, siempre que se echa el caldo del puchero en otra vasija; para servirlo ó prepararlo se cuele por lienzo fino de hilo, mojado de antemano en agua fría.

La *sopa de puchero*, que no es otra que la que en la cocina francesa se llama *croute au pot*, ha de servirse muy caliente, y como quiera que el *gratin* es la pasta más delicada, habrá de servirse en la cazuela ó tartera en que se haga, porque al trasladarse á una soperá pierde todo su mérito.

Sopa de caldo consumado.

En dos litros de agua, con las mismas legumbres y con la misma sazón que lleve un buen puchero, se cuece un kilogramo de vaca, limpio el trozo escrupulosamente de toda grasa.

(1) NOTA DEL AUTOR.—Todo nombre que lleve un manjar en este libro, no siendo de los sancionados por la gastronomía universal, será el que yo le ponga porque le crea más adecuado á su composición ú objeto, pues he censurado siempre la traducción para algunos platos de nombres extranjeros ó regionales.

Al mismo tiempo, sobre fuego muy vivo, se medio asa una gallina, es decir, se colora y se tuesta bien, sin que esté cocida por dentro. Se echa el ave en el puchero, y que cueza hasta que la vaca esté perfectamente cocida.

Esta operación no puede durar menos de ocho horas. La ebullición será muy lenta, pero sin interrumpirse para nada, y el caldo ha de reducirse de una mitad.

Este caldo consumado, que se toma al natural, ó que sirve como el mejor de los caldos para todas las sopas de caldo, es fácil de hacer, y no es costoso relativamente para la casa que por hábito lo confecciona. La carne de la gallina en picadillo tiene muchas aplicaciones: para rellenos, croquetas, etc., etc.

Además, este buen caldo es preferible á todos aquellos que con el nombre francés de *consommé* se hacen con más gasto y con sujeción á recetas complicadas que no entiende ni el que las escribió.

Las sopas que siguen, pueden hacerse con cualquier caldo, pero siempre serán mejores con los caldos concentrados ó consumados.

Sopa de arroz.

El arroz preparado para sopa con el sobrante del caldo del puchero del día anterior es una de las mejores sopas por lo sana, nutritiva y agradable al paladar.

En muchas casas, para economizar caldo, se hace dar antes un hervor al arroz en muy corta cantidad de agua, para lo cual se habrá lavado muy bien y puesto al fuego en una cacerola con agua fría.

A medida que el arroz absorbe el agua, se añade

de ésta hasta que esté cocido el arroz, un poco más de la mitad, y entonces se incorpora caldo poco á poco y se completa hasta la cocción perfecta. Hay que cuidar de echar un punto de sal en el caldo cuando se pone á cocer con el arroz.

Cuando el caldo es abundante y que la economía del ochavo no guía la operación, se pone el arroz en una cacerola con un poco de *caldo frio*, y se sigue la cocción como antes, sin emplear para nada el agua.

Los que no buscan las apariencias en la mesa y solo cuidan de la calidad del manjar, llevarán la cocción de esta sopa con mucha lentitud, hasta que el arroz esté un poco pasado y casi desleído en el caldo, cuyo color acaramelado se cambiará naturalmente en blancuzco.

Yo bien sé que este procedimiento se aparta de la rutina y costumbre española, que se empeña en presentar el arroz en grano suelto y escaso de cocción, pero mi sistema es más sano y de efecto más útil.

El que quiera seguir por el camino trillado, dejando al caldo su color, no tiene que hacer otra cosa que hervir el arroz en el caldo á borbotones durante veinte ó treinta minutos.

El arroz, así hecho, es comible, pero no tiene ni tan buen gusto ni es tan fácil de digerir como el que está cocido en su verdadero punto culinario.

Sopa de fideos.

Se echa á puñaditos en el caldo hirviente el fideo, quebrantado con la mano, y se deja cocer, sin que se ablande; se mueve de cuándo en cuándo con cuchara de palo, y se aparta del fuego la cacerola cuando el fideo empieza á desleirse, porque entonces blanquearía la sopa, y perdería su sabor agradable.

La sopa de fideos no es buena sino cuando se hace en el momento de servirla.

Las dosis varían según los gustos. En las buenas mesas se sirve esta sopa muy clara, y para ello se gastan treinta gramos de fideos por litro de caldo. Cuando se quiere muy espeso el caldo, se dobla la cantidad de fideos.

La sémola y otras sopas, hechas con pastas de Italia menudas, como estrellas, perdigones, letras, cintas lisas ó rizadas, etc., se preparan de igual modo, pero conviene advertir al que leyere que la fabricación en España de las pastas de Italia, deja mucho que desear, y que son contadas las fábricas que las hacen buenas, así como es rara la tienda de ultramarinos en que se vendan en buen estado de conservación, aun aquellas mejor fabricadas.

Por eso el buen gastrónomo, que no puede procurarse las pastas de la mejor calidad, hará bien en no acordarse de ellas para ninguna de sus sopas.

Sopa de nullas.

Esta sopa es la verdadera sopa de pasta de Italia. El nombre lo castellanizo, porque es conocido en la alta cocina de todos los países, y muy apreciado el manjar por los que saben comer.

Para hacer la masa de las nullas es preciso huevos que no tengan más de cinco días fecha, por no decir recién puestos.

En muchos libros de cocina se puede ver, que en esta fórmula se prescribe el empleo de la mitad de las claras, pero las nullas, según mi receta, no llevan mas que yemas en su masa, y así resultan más finas y delicadas.

250 gramos de harina de flor, manipulada con sal

y un punto de pimienta, y seis yemas. Se incorpora el agua precisa para dar á la masa buena consistencia. Se trabaja y amasa y se extiende con el rollo, laminándola en hojas delgadas, que se cortan en tiritas largas de medio centímetro de ancho y aun más delgadas, ó bien se les da á los recortes la forma que se quiera.

A veces no se pesa la harina y se pone tanta cuanto pueden absorber las yemas, sin agregar agua.

Antes de servirse de las *nullas* hay que dejar que *se sienten* un par de horas, expuestas al aire.

Entonces se echan en el caldo, como he dicho para los fideos, y han de cocer lo menos media hora.

Es una sopa muy nutritiva.

Las *nullas* se comen también, manipuladas fuera del fuego con manteca de vacas y después que han cocido en el caldo del puchero y se han sacado de él y escurrido perfectamente.

Sopa de coles.

Esta sopa es excelente, y aunque sea del dominio de todas las cocinas, hay que dar á cada uno lo suyo y reconocer que su origen es galo: el uso universal y el abuso muy francés.

En el Noroeste de Francia, en las comarcas normanda y bretona, que tanta semejanza tienen en todo con nuestras provincias gallegas y asturiana, la sopa de coles ó de berza se confecciona del modo siguiente: se hacen blanquear, escaldándolas con agua hirviente durante diez minutos las coles, bien recortadas y lavadas en varias aguas frescas.

La berza rizada y la arrepollada blanca son las mejores coles para el caso.

Después del blanqueo y de bien escurridas las coles, se ponen en el fondo de una olla ancha de base,

con 250 á 500 gramos de codillo fresco, y se echa por encima caldo del puchero, de la víspera. Cuando el codillo y las coles están bien cocidos á fuego muy lento, se pasa el caldo para calar en seguida la sopa, colocando encima una parte de la berza y reservando el resto para ser comido como verdura, al mismo tiempo que el codillo.

Si no se quieren blanquear las coles ó se tiene capricho por emplear la lombarda, se cuecen entonces la berza y el codillo juntos en agua.

Cuando de la comida del día anterior han sobrado huesos de ternera, de carnero ó de ave, se quebrantan de cualquier modo y se cuecen en agua con un poco de sal durante dos horas, sobre fuego muy vivo.

Resulta un caldo bueno para la cocción de las coles y del codillo en vez del caldo del puchero, antes indicado.

Si después de la sopa se quiere servir una cantidad copiosa de coles con el codillo, se cortará en rebanadas la penca y se pondrá doble cantidad, añadiendo salchichas ó butifarras como guarnición del plato.

Sopa de pote gallego.

El pote gallego ó asturiano se diferencian en poco, y constituyen allí el puchero diario.

Venancio Vázquez, inteligente industrial y fabricante afamado de los chocolates, que han llegado á ser la primera marca de España, es un gallego á carta cabal, que no olvida su tierra ni su modesto origen, á pesar de su opulenta posición.

A él me dirigí una vez para que me enseñara á hacer el *pote gallego*, y he aquí la receta que debo á la amabilidad del referido Sr. Vázquez.

Para doce personas, cuatro libras de berzas; una

de judías blancas secas; cuatro de patatas; un cuarterón de unto (manteca de cerdo); dos ó tres libras de carne de vaca; dos de jamón, y una libra repartida entre morcilla y longaniza ó chorizo solamente.

Todo esto, menos la berza y las judías, se cuece junto en una olla á fuego lento y durante seis horas.

La berza y las judías se cuecen aparte, la primera para blanquearla, y las segundas para que no se deshagan antes de tiempo.

Se echa la berza en la olla, blanqueada que esté, y las judías después.

Con el caldo se hace la sopa de cortezones de pan tostado, calándolos bien, y se sirven aparte y en fuentes diferentes las legumbres y las tajadas.

Raspadura de berza.

Esta sopa, ó más bien potaje, es una especie de puré de un género particular, y se hace de distintos modos, según la práctica y el gusto del que opera.

Mi fórmula es la que sigue:

Se cortan las coles, picándolas muy finas y lavándolas y escurriéndolas perfectamente.

Se ponen sin agua en una cacerola con dos ó tres cucharadas de manteca de cerdo.

Se rehogan sobre fuego vivo, sin dejar de mover con la espátula para que la berza se colore y sobresalte por igual, sin quemarse.

Hecho esto, se pasan las coles á otra cazuela, en compañía de un buen pedazo de jamón.

Después se moja el todo con caldo del puchero, y se deja hervir hasta que la col esté bien cocida.

Se vacía el contenido de la cazuela ó tartera y se escurre bien el caldo, separándolo; se ponen en el fondo, tapizándolo completamente, unas rebanadas de pan

moreno ó de pan de centeno. Encima una capa de la col cocida, del grueso del pan, otra capa de pan, otra de col, y así sucesivamente hasta llenar la cacerola, terminando con una capa de coles.

Se vuelve á poner la vasija sobre el fuego, mojando el todo con el caldo que se separó, pero en cantidad precisa para que se cale todo, sin rezumar, y se tuesta en el horno, ó con fuego sobre la cobertera de la cacerola, colocada ella, sobre rescoldo. Se sirve en la misma cazuela, y el jamón se guarda para otra comida ó guarnición de otro plato.

Esta sopa no resulta cuando se hace con pan blanco, y si se quiere darle una nota más delicada, después de cada capa de pan y de coles se puede espolvorear con queso rallado de Gruyère ó de la Mancha, y cerrar el plato con pan tostado y rallado.

La raspadura de otras legumbres iguales ó parecidas á la berza se hace del mismo modo.

Sería menester escribir un libro voluminoso para dar á conocer todas las sopas bastas y finas de que dispone la culinaria, y otra para copiar y traducir las mil y una recetas que contienen los libros de cocina nacionales y extranjeros, y aun así el trabajo sería incompleto, porque aquél que entienda un poco de cocina y tenga mucha afición á operar, puede muy bien, durante un año, hacer diariamente una sopa distinta.

Sin embargo, yo tengo que formular algunas sopas en esta primera división, de las llamadas de lujo que se conocen en España y en el extranjero, haciendo observar al propio tiempo que las tales sopas no son comida de estudiante, porque sus ingredientes son caros, ó no se tienen á mano en una cocina que no esté montada á todo trapo.

Sopa de reinas.

Según el número de comensales, se asarán en asador dos ó tres gallinas.

Prepárese aparte buen caldo consumado, como ya se ha dicho, é incorpórense en él, para darle buen gusto, los pellejos y los huesos quebrantados de las aves asadas.

La carne de las gallinas se limpia muy bien, quitándole los nervieçillos y todas las partes duras ó que hayan tomado color, y se machacan en un mortero de mármol con media docena de almendras dulces, bien mondadas.

Durante esta operación se cala en caldo del puchero un migajón de pan del tamaño de un huevo; se incorpora la miga de pan en el puré de ave, que se humedece con caldo, para que esté más bien clara que espesa y pueda pasar fácilmente por colador fino.

En el momento de servir este puré se calienta al baño maría, evitando que hierva; se moja entonces con bastante caldo para que tenga la consistencia de potaje, y se echan unos cuadraditos de pan fritos en manteca de cerdo.

Cuando no se quiere hacer tanto gasto y que de un día para otro han sobrado algunas pechugas ó alones de pollo ó gallina, sin preparar caldo consumado se puede hacer la *sopa de reinas* con caldo del puchero y esos buenos residuos de ave, siguiendo el procedimiento explicado.

Las sopas ó potajes, hechos con caza, perdiz, liebre, etc., se preparan lo mismo; pero teniendo todas las piezas un color oscuro más ó menos subido, es completamente inútil añadir en este caso las almendras, que en mi fórmula principal no tienen más objeto que

blanquear la sopa, lo que no se conseguiría entrando en ella como ingrediente la caza menor de pelo ó pluma.

Sopa española.

No es que sea más ó menos española esta sopa, sino que en la alta cocina francesa, así como existe la salsa española, se condimenta una sopa que se llama española, y quizás fuera inventada por Altimiras, Montíño ó algún otro maestro cocinero español, de los de antaño, que se creían más peritos cuanto más tiempo empleaban en hacer un plato.

Para hacer bien esta sopa, hay que empezar sabiendo hacer á la perfección lo que en la cocina universal se llaman *quenelles*, que no son sino unas albondiguillas ó croquetas blancas, pequeñas, y de la forma y tamaño de bellotas.

Las quenelles más finas se hacen recortando en pedazos diminutos y en crudo las pechugas de gallina. Se cuecen á fuego lento en un poco de manteca de vacas, con sal, pimienta y nuez moscada.

Cuando la carne está bien cocida se machaca en el mortero de mármol hasta convertirla en pasta.

Mientras tanto, y en la misma cacerola en que han cocido las pechugas, se pone un migajón de pan muy empapado en caldo, y á fuego muy lento se deja cocer, revolviendo á menudo con cuchara de palo la papilla espesa que se forma.

Se deja enfriar y se incorpora en el mortero con las pechugas y algunas yemas, según la cantidad de albondiguillas que se preparen.

Este trabajo no ha de hacerse cerca de la lumbre, sino en sitio muy fresco, y en las cocinas de alto vuelo, durante el machaqueo, se van echando en el mortero algunos pedacitos de hielo.

Hecho este picadillo, se extiende sobre una tabla de mármol, espolvoreada de harina, y se le da forma, fabricando las quenelles iguales, que acto seguido se escalfarán durante diez minutos en caldo del puchero.

La cacerola será de buen tamaño para que pueda contener bastante caldo y que las quenelles ó albondiguillas, floten con libertad y se cuezan mucho sin perder la forma.

A medida que se van sacando las albondiguillas del caldo, se untan con manteca de vacas, sirviéndose para esto de un cuchillo de punta roma.

Esta fórmula es la que sirve para hacer las quenelles que figuran en platos de salsa, como guisados, estofados, y en clase de guarniciones de otros, en que las setas y las trufas van siempre acompañadas de quenelles.

Para la *sopa española*, la pasta de quenelles se moldea en albondiguillas del grueso de avellanas.

Se colocan en la sopera con algunas rebanaditas muy delgadas de pan francés, y luego se echa el caldo en cantidad bastante para que la sopa resulte clara.

Sopa Italiana.

Poca diferencia tiene esta sopa de la anterior. Las albondiguillas se hacen con pechugas de perdiz, faisán, chocha ó cualquiera caza de pluma, sin mezcla para nada de aves de corral.

Se procede de igual modo, pero resulta la sopa más basta.

Sopa de Alcalde Mayor.

La llamaré así, por más que en la cocina clásica y dispendiosa se conoce con el nombre de *sopa del lord*

Maire (alcalde corregidor de Londres y además lord de Inglaterra).

La sopa es cara, difícil de hacer y de preparación complicada, pero en cocina es preciso saber hacer de todo, por lo que puede ocurrir.

Durante cuatro horas se cuecen á fuego lento y en cuatro litros de agua cuatro orejas y cuatro manos de cerdo. Se añade un ramito, hecho con perejil, apio y tomillo y algunas cebollas, en las que se incrustan clavos de especia.

Al cabo de las cuatro horas se sacan del caldo las orejas, que estarán muy cocidas, y se dejan las manos que cuezan aún dos horas.

Se pasa entonces el caldo por colador, se deja enfriar, y cuando está bien frío se le quita toda la grasa solidificada que está en la superficie. Las orejas y las manos se deshuesan, y la carne se corta en pedacitos muy pequeños, que se colocan en una fuente tapada con una servilleta hasta el momento de preparar la sopa.

Luego, en una cacerola y sobre fuego suave, se derriten 250 gramos de manteca de vacas, á la que se añade, revolviendo sin cesar con la espátula, toda la harina de flor que pueda absorber aquélla.

Se tiene esta mezcla sobre el fuego durante diez minutos y removiéndola siempre, cuidando de que no tome color la harina. Poco á poco se va incorporando el caldo preparado de antemano, y dejando que cueza un rato después de cada porción que se echa.

Cuando ya está en la cacerola todo el caldo, se sazona y aliña la carne de las orejas y de las manos con dos cucharadas de hierbas finas—perejil, perifollo, laurel, hierbabuena, todo picado como tabaco,—media cucharada de las de café, de pimienta de Cayena y un poco de sal.

Se echa todo en la cacerola y se sostiene la ebulli-

ción durante un rato, para concluir la operación agregando al caldo, y sin que cueza después, media botella de Jerez.

Cuando la sopa está ya en la sopera se añaden tres docenas de quenelles, muy bien fritas de antemano.

Y se sirve.

En las casas de alta alcurnia, en Inglaterra, se cuecen las orejas y las manos de cerdo en caldo del puchero, limpio de grasa, ó mejor en el agua en que haya cocido una cabeza de ternera.

Turtle soup (sopa inglesa).

Otra sopa inglesa y también cara; pero yo la formularé de la manera menos costosa, que resulta preferible hasta para el paladar.

En una olla ó marmita con cuatro litros de agua, se echan dos kilos de solomo de vaca—lo que vulgarmente se llama solomillo,—dos ó tres zanahorias, una cebolla, una penca de apio, un ramito de finas hierbas, veinte gramos de pimienta y treinta gramos de sal.

Cuando la carne está bien cocida, se cuele el caldo, se deja enfriar y se vuelve á poner á la lumbre con un kilo de ternera magra con muy poco hueso. Se deja cocer lentamente, hasta que la carne se desprende del hueso, y teniendo cuidado de que la ebullición no se precipite para que el caldo no se reduzca mucho.

Aparte se tiene lista la mitad de una cabeza de ternera, bien deshuesada, sin sesos y sin lengua.

Estos se habrán hecho cocer de antemano para reforzar con su caldo la substancia de la sopa.

Se pasa el primer caldo por tamiz de cerda, dejando que la carne escurra bien. Se deja enfriar para quitarle la grasa solidificada. Luego se enrolla como un trapo la media cabeza de ternera, sujetándola con

bramantillo, y este paquete, y la lengua suelta, se ponen en una marmita, echando el primer caldo frío encima, y dejando cocer á fuego lento durante tres cuartos de hora, ó á lo sumo una hora.

Entonces se colocan la media cabeza de ternera y la lengua en una tartera honda, se echa el caldo por encima y se deja enfriar. Esta precaución tiene por objeto que no tome color la cabeza de ternera.

Por otro lado, se cortan en lonchas muy finas, que luego se subdividen en pedacitos cuadrados, 250 gramos de jamón bien magro, y se pican cuatro chalotas.

En una cacerola de cabida de cuatro litros se derriten 120 gramos de manteca de vacas; se echa el jamón con las chalotas, media docena de clavos de especia, un poco de nuez moscada, una ramita de tomillo, tres cucharadas de las de café, de perejil muy picado, y medio limón en rajas.

Se tiene esta mezcla sobre el fuego durante una hora, cuidando de que no se ennegrezca la manteca y salteando de continuo el contenido de la cacerola.

Entonces se añaden poco á poco 60 gramos de harina de flor, y después de cocer esto unos cuantos minutos, se vierte por porciones pequeñas el caldo desengrasado y limpio de los posos que se forman en el fondo de la tartera.

Manténgase el todo al fuego, pero sin cocer, durante cuatro horas, y al cabo de ese tiempo cuélese el caldo por tamiz, pasándolo á otra vasija. Se cortan en pedazos finos é igualitos la cabeza de ternera y la lengua, y como si fueran rebanadas de pan, se echan en el caldo.

Para que esta sopa sea más delicada se cortan en hojas delgadas el pellejo y las partes grasas de la cabeza de ternera; cuando la sopa es para la comida de familia, sin convidados, se cortan al mismo tiempo la

carne de la cabeza y las partes glutinosas, pero es preferible dejar aparte lo magro, aunque la sopa quede más clara.

Así todo preparado, se pone la sopa en una tartera y se deja cocer una hora, para que la cabeza de ternera esté blanducha. Se añade un punto de pimienta de Cayena y un poco de sal cuando la sazón no parece muy especiada.

Tres minutos antes de servir, se echan en la sopa de tortuga el jugo de un limón, dos copas de Jerez y dos docenas de quenelles de carne ó de pechugas de ave.

La célebre Miss Elisa Acton, gran cocinera inglesa, autora de esta receta, dice, y hay que dejarla decir, que la sopa de tortuga así confeccionada es excelente, delicadísima, de gusto agradable, y no es indigesta, ni pesa en el estómago, como los brevajes que con el mismo nombre se hacen en algunas casas y en no pocas fondas.

Sopa de tortuga.

No hay que confundir la sopa anterior *turtle soup* (sopa tortuga) de la gastronomía inglesa, con la verdadera sopa de tortuga, de la que realmente forma la base la carne de tortuga.

Para confeccionar este potaje se corta en pedazos grandes como nueces la carne de una tortuga, que puede muy bien compararse con la de una riñonada de ternera.

Se hace soltar la baba á dicha carne en muchas aguas sucesivas.

Hacen falta lo menos 500 gramos de tortuga para una buena sopa cumplida.

Se prepara caldo consumado con un kilogramo de vaca, igual peso de ternera y otro tanto de carnero, de-

jando cocer durante seis horas con zanahorias, cebollas y la sazón y especias correspondientes. En este caldo, colado, enfriado y desengrasado, se cuecen los pedazos de tortuga á fuego lento por espacio de cuatro horas, y en el acto de servir se añade una botella de vino de Madera ó de Porto con quenelles recortadas en rodajas; pero éstas no se ponen en la sopa sino cuando está todo en la sopera.

Sopa de menudillos.

Se pican muy menudos y se limpian perfectamente los menudillos de gallina.

Se rehogan en una sartén con manteca de cerdo y se incorporan en la sopa de arroz ó de pan tostado cuando ya está en la sopera. Es sopa muy española.

Sopa con caldo de substancias.

Pónganse manos de ternera, trozos de vaca, caza y aves viejas, en el caldo del puchero; se menea y se añade todo al mismo caldo del puchero á medida que se forme la jaletina; espúmese. Se incorporan legumbres, ajo y clavo; se deja disminuir á fuego lento cinco horas, y por último se cuela para calar sopa de pan ó preparar arroz, fideos, etc.

Sopa con caldo de gallina.

Cualquier sopa se puede hacer con este caldo que se prepara así: en litro y medio de agua se cuece una gallina después de bien limpia y escaldadas y chamuscadas sus patas. Se deja cocer á fuego lento hasta que se reduzca de mitad el líquido, que sirve para los enfermos, así como la sopa que con él se hace es para convalecientes.

Sopa de albondiguillas.

En una tartera se ponen cuatro huevos, la cuarta parte de un cuartillo de leche, dos onzas de manteca fresca de vacas, un poquito de sal y pimienta; bátase todo mezclándolo con un poco de harina, hasta que se haga una masa consistente; después se hacen las albondiguillas del tamaño de una aceituna, espolvoreándolas con harina, y se fríen en manteca de cerdo; pónganse en la sopera, y viértase encima el caldo del puchero.

Sopa de rabo de vaca.

En el puchero que se acostumbre á poner en una casa, se incorpora un rabo de vaca entero.

Cuando está cocido se saca y se parte en pedazos pequeños, conservando el hueso, aquellos que lo permitán.

Se rehogan estos trozos en manteca fina de vacas y se les tuesta bien. Se espolvorean con harina y un punto de pimienta de Cayena, y se moja con el caldo del puchero.

Esta sopa se sirve muy limpio y clarificado el caldo, y en el plato de cada comensal dos ó tres trocitos de rabo.

SOPAS Y POTAJES DE CARNE Y DE VIGILIA

Sopa de caldo de cangrejos.

Se rehoga un poco de cebolla y perejil recortado, todo en aceite; se añade una cucharadita de fécula de maíz y se alarga al sazonar con el doble del agua, que ha de hacer el caldo.

Cuando cuece á borbotones, se echan veinticuatro cangrejos por litro de agua, se cuecen hasta reducción de la mitad del agua, y con el caldo se calan tostadas de pan, y se sirven.

No tiene que ver nada esta sopa con la *bisque*, de que hablo á continuación.

Sopa bisque.

O potaje á la bisque, ó mejor dicho, sopa de pasta de cangrejos.

Es muy fácil de hacer. Se cuecen al exceso muchos cangrejos, sazonando bien.

Después se mondan las patas y las colas, que se apartan en un plato y se estrujan y despachurran los cuerpos ó corseletes, auxiliando la operación con un poco del agua en que cocieron. Se da un hervor á todo ello y se cuela por pasadera el caldo pastoso ó puré que resulta, y que estará más concentrado, según sea mayor ó menor la cantidad de cangrejos y de agua respectivamente.

En una cacerola se pone á derretir una onza de manteca de vacas—para un litro de sopa—ó de cerdo, y se rehoga una cucharada de harina, dejando que tome color.

Se moja con el agua de los cangrejos hasta que cuaje la papilla, y se aumenta luego en la cantidad necesaria, añadiendo el puré de cangrejos.

Se deja cocer cinco minutos á medio fuego; se liga como ya se ha dicho y se echa en la sopera, en donde estarán de antemano las colas y las patas mondadas.

Sopa de cachuela ó cachuela.

La receta de esta sopa, que toma el nombre del

manjar, nos la suministró desde Oropesa el distinguido literato Antonio Sánchez Pérez en las siguientes y sabrosas líneas:

Cachuela.

«Sí, señor; la *cachuela*... Yo no sé todavía si la Academia Española reconoce y acepta como castizo ese vocablo, aunque tengo por seguro que Lhardy no lo incluye en ningún *menu* del día; pero tengan ustedes entendido que es la *cachuela* uno de los platos más substanciosos y más gratos al paladar de cuantos se conocen en la cocina española, y que puede competir sin desventaja con la *paella* valenciana, el *menú* andaluz, la *pulsada* vizcaína, la *escudella* catalana, el *pote* gallego y los *callos* y *caracoles clásicos* (?) de los alrededores de Madrid.

•El bacalao á la vizcaína ya ha merecido los honores de figurar como plato del día en algunos *restaurants* (con perdón de ustedes) de segundo orden... y aun de primero. Los *callos* empiezan también, como suele decirse, á meter la cabeza en algunos cafés, en los cuales se sirven cenas y almuerzos, vamos al decir. Pues bien; yo creo que dentro de algunos años la *cachuela* será uno de los platos favoritos de los concurrentes al *Nuevo Petit-Fornos* y al *Sótano II*.

•Por de contado que la *cachuela*, como la mayor parte de los buenos platos, muy nutritivos y muy sabrosos, ni es para todos los paladares, ni sirve para todos los estómagos... Aquella *Mens sana in corpore sano*, de que hablaba el filósofo, es indispensable para saborear, y sobre todo, para digerir la *cachuela*, que resultaría tal vez manjar muy fuerte para muchos *pollos* enfermizos y anémicos de nuestras grandes poblaciones, cuyos habitantes, á fuerza de excesos, suelen tener averiado el aparato digestivo... y casi todos los aparatos.

•Aquí, en esta antigua é histórica ciudad de Oropesa, población de gloriosos recuerdos y de poéticas tradiciones, donde me tienen ustedes á su disposición (hasta cierto punto nada más, por ahora), solamente se gasta *la cachuela* en una época de cada año: en la época de *la matanza...* de la matanza de cerdos, se entiende, no vayan ustedes á pensar otra cosa.

•Pues señor, según acaba de manifestarme la señora María Antonia—que, dicho sea entre paréntesis, sabe aliñar unas aceitunas y condimentar una pepitoria como acaso no sabría el mejor cocinero francés;—digo, pues, que la señora María Antonia me ha explicado que para hacer el caldo de la sopa, etc., de *cachuela*, se fríen... *fresquitas*, acabaditas de sacar del propio interesado, las asaduras del cerdo, y esa fritura es la que da substancia al caldo, y no le da poca por cierto, y para darle el gusto se ponen especias de varias clases, desde canela hasta pimentón; con este caldo se *cala* la sopa, previamente cortada en rebanaditas delgadas, y cate usted echa *la cachuela*.

•Basta la lectura de esa relación ligerísima para que el menos entendido en asuntos culinarios se haga largo de dos cosas: *primera*, que de tales ingredientes nada malo puede salir; *segunda*, que la dificultad para obtener una buena *cachuela* no radica en lo complicado de la confección, que es sumamente sencilla, sino en tener el *tino* necesario para darle el *punto*; sucede con *la cachuela* lo que *Brillat-Savarin* decía de los asados... Todos los cocineros asan; pero ¡ay! son muy contados los que saben asar. *La cachuela* saben hacerla todos, pero muy pocos aciertan á *darle el punto*; por eso, como suelen decir aquí, hay *cachuelas* y *cachuelas*, y es preciso distinguir entre unas y otras.

•Bien entendido, que eso de *la cachuela*—que se *sirve caliente*, según dice en los libros de cocina—es

solamente una sopa, después de comer la cual puede cualquiera dispensarse de seguir comiendo, pero que precede á otros platos no menos succulentos y apetitosos. »

Sopa de crema de cebada perlada.

Es la sopa más refrescante que se conoce, y que se hace con manteca de vacas y harina y en cantidad bastante para que cuando se le agregue agua de cebada perlada, cocida de antemano á saturación, resulte un puré que se sazona y se liga fuera del fuego con una yema batida en media copa de agua.

Se sirve esta sopa con cuadraditos de pan frito calados en ella.

Sopa de caldo consumado de almejas.

Cinco libras de almejas, que se cuecen en agua y sin aliño durante media hora.

Se desconchan y se rehogan las almejas en una cacerola con dos onzas de manteca de vacas. Sin dejar que tomen color, se agrega medio cuartillo del agua en que empezaron á cocer; se sazona con sal, pimienta, clavo, nuez moscada, perejil, laurel, y á fuego lento se deja cocer una hora.

Se retira la cacerola del fuego y se pasa el guiso por una pasadera, ayudando con el agua que está en reserva.

Vacia la cacerola y sin limpiarla, se derriten en ella á fuego vivo otras dos onzas de manteca de vacas, incorporando tres cucharadas de fécula de maíz para producir una papilla espesa, que se alarga con la primera agua, echando en seguida la pasta tamizada y dos copas de Jerez ó de otro vino blanco, y revolviendo con la espátula durante su cocción de diez minutos sobre fuego vivo.

En la sopera en que ha de servirse esta sopa se tienen ya preparadas en pedacitos cuadrados tres claras de huevos duros, y antes de echar el contenido de la cacerola en la sopera se liga la sopa fuera del fuego con una yema, desleída en tres cucharadas de agua fría.

Sopa turca.

Es sopa cara, pero de gran alimento y de mucho realce en una comida de aparato.

Para ocho personas se derrite en una cacerola un cuarterón de manteca de vacas de la mejor y más fresca.

Se medio fríe en ella un par de cucharadas de fécula de maíz, y se moja con medio cuartillo de leche. Se sazona y especia, y se alarga con un litro de caldo del puchero.

Se agregan tres huevos duros, cortados en forma de dados, igual volumen de remolacha, cortada lo mismo, y el doble de trufas en raspaduras ó virutas.

En el momento de servir y fuera del fuego se liga la sopa con la yema desleída, según ritual.

Sopa de puerros á la crema.

Para seis personas se ponen dos onzas de manteca de vacas ó de cerdo en una cacerola. Cuando está ru-siente la grasa, se saltea en ella una libra de puerros, cortados en pedazos como avellanas; cabezas, tallos y hojas.

Antes que tomen color se agregan dos cucharadas colmadas de harina de flor, y con caldo del puchero ó con agua cuando la harina empieza á tostarse, se moja el todo y se sazona á gusto del consumidor.

Se deja cocer media hora, y en el momento de servir se liga la sopa, como se ha indicado para otras.

En la sopera, si se quiere, habrá de antemano *pica-tostes* fritos en trozos pequeños.

Sopa de papilla real.

Es una sopa ésta de las más preciadas y elegantes en una mesa bien servida.

Para ocho personas se derrite en una cacerola un cuarterón de manteca de vacas; se incorporan tres cucharadas de harina de flor y se sazona sin dejar que tome color, agregando cuartillo y medio de buen caldo concentrado.

Cuece el todo un cuarto de hora y se tamiza la sopa como la anterior, ligándola y echándola en la sopera, en donde estará de antemano la guarnición correspondiente.

Sopa crema.

Para medio litro de caldo, doce yemas y cuatro claras de huevo. Se baten muy bien aparte, y después se mezclan y se baten más en una cacerola.

Fuera del fuego se va echando poco á poco sobre la mezcla el caldo del puchero bien colado y muy caliente, con su sazón natural, y se pone á cocer al baño maría, para que cuaje como si fueran natillas.

Al baño maría, y en una vasija cualquiera, se cuecen las ocho claras de huevo sobrantes de la docena, y cuando están duras se cortan de modo que resulten unas tiritas muy delgadas, imitando á tallarines.

Sopa de puré de castaña.

Para cuatro personas se cuece bien en agua una libra de castañas pilongas, pero frescas.

Se pasan por la pasadera, y en una cacerola se pone á derretir onza y media de manteca de vacas. Cuando empieza á estar rusiente, se agrega una cucharada de harina, y antes que tome color, se moja el todo con el caldo ó papilla que ha de formar la sopa.

Al primer hervor se echa la pasta de castañas; se sazona todo y se pasa por colador más fino al cuarto de hora de cocción.

Se tiene esta sopa al amor de la lumbre hasta el momento de servir, en que se liga fuera del fuego con yema de huevo, según se ha explicado ya, y se vierte en la soper, en donde habrá pan tostado ó frito en pedazos pequeños de igual forma.

Sopa flamenca.

Para diez personas se cuecen en litro y medio de agua un cortezón de pan, cuatro nabos, y cuatro patatas de regular tamaño.

Se sazona, se desmenuza todo y se pasa por pasadera. Se añade el agua que haga falta para formar papilla espesa y se deja cocer muy lentamente durante veinte minutos, revolviendo de continuo con la espátula. Se agrega luego un par de cucharadas de perejil picado muy fino y una onza de manteca de vacas; así que se derrite ésta, y sin dejar que cueza la sopa, se retira del fuego, para servirla.

Sopa Parmentier.

Como lo indica su nombre, la patata, de que fué padrino é introductor en Europa el célebre botánico Parmentier, es el principal elemento de esta sopa.

En litro y medio de buen caldo del puchero, se cuece una libra de patatas de la mejor clase entre las más harinosas.

Se deshacen y despachurrean con un tenedor y se pasan por pasadera para formar una papilla clarita, que luego se espesa á fuego lento, agregando medio cuartillo de leche, en que irá bien desleída una cucharada de harina de flor.

En el momento de hervir, y fuera del fuego, se derriten en la misma sopa 50 gramos de manteca de vacas y se añade un par de cucharadas de perifollo muy picado. En su defecto, una de perejil, con una chispa de hierbabuena.

En la sopera, cuando se echa la sopa, estarán unos cuadraditos de pan frito; pero para que la sopa tenga todo su carácter, es preciso, en vez de pan, poner unas patatas cocidas, cortadas en crudo en bolas pequeñas con un cuchillo de moldear legumbres.

SOPAS DE PURÉS.

Puré, tomado del francés *purée*, es una sopa preparada con la pulpa de algunas plantas mezclada con grasas y especias, de buena digestión y muy sabrosas; suele tener por base el pan, toda clase de pastas y las féculas que convengan. También se prepara el puré con una prensa muy manual que se vende en los almacenes de efectos de cocina, con la que se saca la parte fibrinosa de las lentejas, judías, arroz, etc.

Sopa de puré de guisantes, lentejas, judías, habas, etc.

Se hace cocer cualquiera de estas legumbres verdes en caldo, añadiendo algunas ruedecitas de zanahorias y cebollas y un poco de manteca; cocidas que sean, se machacan en un mortero y se pasan por tamiz; éste zumo se echa sobre pedacitos de pan frito, y luego que estén bien calados puede servirse, advirtiéndole que si se quiere que el puré conserve el color verde puede echarse el jugo de unas espinacas machacadas.

Si de estos purés se quiere usar en días de vigilia, se pondrá caldo de pescados ó de anfibios y aceite.

También pueden hacerse estos purés de legumbres secas por el mismo método, así como de patatas, de acederas, de apio ó de cualesquiera otras hierbas ú hortalizas.

Sopa de puré de caza ó á la cazadora.

Se descarna una liebre ó una perdiz, y con los huesos se prepara una substancia ó esencia llamada de caza, con la que se unta el fondo de la cacerola y con manteca, poniendo unas rebanadas de cebolla y alguna zanahoria; encima de todo esto se ponen los huesos, se le echa medio cuartillo de vino de Jerez, tomillo y laurel; se acerca al fuego lento para que cueza, se añaden dos cuartillos de caldo, dejándolo hervir al lado de la hornilla por espacio de dos horas.

Se saltean las carnes, se machacan al mortero y se pasan con caldo por cedazo de estameña; se calienta al baño maría, añadiéndole dicha substancia ó esencia, y se sirve con costrones de pan, ó albondiguillas ó peilotillas de carne de caza.

Sopa puré á la Condé.

Se limpian y lavan dos libras de judías encarnadas, poniéndolas á cocer con agua fría, unos pedacitos de tocino, una cebolla, zanahoria y un manojo de laurel, tomillo, perejil y dos clavos de especia; estando cocidas se les quita el tocino, las legumbres y el agua; se pasan con caldo por el cedazo de estameña, se sazona, calienta y sirve con costrones de pan fritos.

Sopas de puré de judías blancas.

Se prepara en todo como el anterior.

Sopa de puré de lentejas.

Después de escogidas y lavadas, se cocerán como las anteriores, y pasadas por el cedazo de estameña, se servirán con costrones de ó con arroz.

Sopa de puré á la reina.

Se asan cuatro pollos al asador, y estando fríos se les quita la carne, se machaca en un mortero, se le añaden 18 almendras mondadas y seis yemas de huevo cocidas; cuando está todo bien reducido á pasta se echa media libra de arroz bien lavado y cocido en caldo; todo esto se pone en una cacerola, aumentándole como unos dos cuartillos de caldo blanco; se calienta sin hervir y se pasa por el cedazo y luego por un pedazo de estameña muy limpio; se vuelve á poner en una cacerola limpia, y al tiempo de servir se calienta al baño maría. Se sirve con costrones, albondiguillas ó pelotillas pequeñas hechas con un picadillo de carne, ó bien arroz.

Sopa Crecy, de puré de zanahorias.

Pónganse en una cacerola con suficiente cantidad de manteca diez ó quince zanahorias cortadas en rodajas, mójense con buen caldo cuando estén bien rehogadas, y háganse cocer. Hecho esto, cuélese, vuélvase á cocer por espacio de cuatro horas y póngase sobre cualquier clase de sopa ligada en pasta.

Sopa de puré de codornices.

Se sacan las pechugas á una docena de codornices se sofrien con manteca de vacas unas ocho nada más. luego se les echa buen vino blanco, como medio cuartillo, y se deja que se consuma. Con las otras cuatro pechugas se hace un picadillo muy fino para formar con miga de pan y huevo unas bolitas muy pequeñas. Se agrega buen caldo, y las pechugas se majan en un mortero, y mezclado todo, se sirve.

Sopa de puré de guisantes verdes.

Se cuecen dos libras de guisantes verdes en agua hirviendo con sal á fuego fuerte para que no pierda su color; se pasarán al agua fría y luego por el cedazo de estameña; se pondrán en la cacerola limpia con un poco de azúcar, se aumenta el caldo suficiente para que no quede ni muy claro ni muy espeso, y se sirve bien caliente con costrones de pan.

Sopa de puré de guisantes secos.

Se rehogarán en una cacerola con manteca de vacas, cebollas y zanahorias cortadas, y cuando estén pa-

sadas, se echarán dos libras de guisantes secos, rehogándolos con las legumbres un poco de tiempo; se mojan con caldo; bien cubiertos, se pone un manojito y se cuecen al lado de la hornilla como unas dos horas, se pasan por cedazo de estameña, luego se sazonan, calientan, y se sirven.

Sopa de puré de garbanzos.

Se pondrán á cocer en una cacerola con caldo de carne bien caliente dos libras de garbanzos, que se habrán puesto el día anterior con un poco de sal y agua fría á remojo, con una cebolla, tocino, zanahoria y un manojito de hierbas. Se procurará que su ebullición sea poco á poco; cuando estén cocidos se quitará la cebolla, zanahoria y tocino, se pasará por cedazo de estameña, y bien desengrasado el caldo y sazonado, se calienta y se sirve.

Sopa de puré de raíces variadas.

Se mondan, lavan y cortan dos cebollas, ocho zanahorias, dos nabos y dos chirivías; se ponen al agua hirviendo por un cuarto de hora á fuego fuerte, se refrescan y enjugan, poniéndolas en un cedazo; se rehogan con manteca de vacas, revolviéndolas de cuándo en cuándo para que no se peguen al fondo de la cacerola, y cuando están, se mojan con caldo, haciéndolas hervir despacio al lado de la hornilla: después de cocidas se pasan como las anteriores, se calientan, sazonan y se sirven.

Sopa de puré de langosta.

Se ponen á cocer dos langostas en agua hirviendo con sal, zanahorias, cebolla, tomillo y laurel, con un

manojito de hierbas, por espacio de veinte minutos; se sacan del fuego, y una vez frías, se quitarán las carnes de las colas, cuerpos y patas, como igualmente las huevecillas que tienen bajo la cola; se machacarán en un mortero todas estas carnes y huevecillas, reservando las de una de las colas; hecho todo pasta, se incorporará con un medio cuartillo de salsa reducida y una copa de Jerez ó Madera; se operará en un todo como ya se sabe, y cuando se sirve se pondrá en la sopera la cola apartada, cortada en cuadraditos.

Sopa de puré de patatas.

Se cuecen con agua y sal cuatro libras de patatas blancas, mondadas y cortadas en cuartos cada una. Antes de su total cocimiento se les quita bien toda el agua, y en la misma cacerola tapada se pondrán al horno para que acaben de cocer y se pongan harinosas. Entonces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de manteca de vacas, y pasadas por cedazo claro, se desharán con caldo de aves y se pasarán por tamiz. Al tiempo de servirse se aumentarán cuatro yemas batidas en agua.

Sopa de puré de apio.

Se toman doce pencas de apio; se mondan y lavan bien para quitarles la tierra; luego se blanquean por diez minutos; se refrescan y cortan en cuatro partes; se rehogan con manteca y un poco de azúcar; se cubren con caldo y dejan cocer bien; se aumenta medio cuartillo de salsa española; se pasan como todas ellas, y caliente se pone un poco de manteca de vacas y caldo de aves con nuez moscada, y se sirve.

Sopa de puré de coliflores.

Se dividen en ramitos dos ó tres coliflores, recor-tándolas bien los tronchos, y se ponen á cocer en agua para que se blanqueen con sal por unos doce minutos; luego se ponen en agua fría, se escurren bien y se po-nen con unos dos cacillos de salsa hirviendo, donde co-cerá unos veinte minutos á fuego muy lento, para que se reduzca sin quemarse. Se pasa por tamiz con caldo de aves, y luego por la estameña; se le aumenta un poco de azúcar, manteca y unas yemas batidas con le-che, y se sirve.

Sopa de puré de ranas especial.

Se toman cuatro docenas de ancas de ranas, se la-van y cortan las uñas; se blanquean en agua, cociendo con sal por cuatro minutos, y refrescadas y enjutas se pondrán á rehogar con manteca de vacas, cebolla y zanahorias, cortadas muy finas, y entonces se mojan con medio cuartillo de vino blanco y un poco de pi-ñienta, y á los diez minutos se sacan y machacan en el mortero; se les añade un cuartillo de salsa, y pasada ésta por cedazo y estameña, se deslíe con caldo de aves. un poco de caldo blanco y unas yemas batidas, leche. manteca de vacas, y se sirve.

Sopa de puré de pordices.

Se asan cuatro perdices, á las que se quitará toda la carne, que se machacará en el mortero, añadien-do una salsa española, reducida con vino de Jerez; se pasará por cedazo y estameña, y al servirla se le añá-dirá el jugo, esencia ó caldo que se habrá obtenido de los huesos, y se sirve.

Sopa Colón.

También esta fórmula es de aquellas célebres inéditas, redactadas por un centenar de escritores, la flor y nata de las letras españolas, y que en glorioso tropel forman el *Almanaque de Conferencias Culinarias de 1892* y constituyen un libro verdaderamente original. La sopa Colón, ó su receta, es propiedad del distinguido redactor de *La Época*, Ramón de Cárdenas.

Él habla:

«El año de 1892 será conocido en la historia de España como el año del centenario del descubrimiento de América; congresos, certámenes literarios, exposiciones y hasta la reconstrucción de las célebres carabelas, todo contribuirá á celebrar aquel acontecimiento.

»Pero entre las diversas manifestaciones de la influencia y transformación de que los españoles dejaron huellas evidentes en la joven América, nada se ha dicho de los mil y mil platos que hoy, olvidados por completo en la Metrópoli, están en uso por nuestros hermanos del *otro* mundo.

»Curioso sería, pues, en la exposición que proyecta el Sr. Alba Salcedo, un concurso de platos americanos, y por si acaso sirve de algo mi modesta iniciativa, á continuación transcribo la receta de un manjar de gran predicamento en Chile, y que me permito llamar desde luego la sopa *Colón*.

»He aquí brevemente dicha receta:

»Se corta una libra de cordero en pedazos pequeños; se rehogan en manteca de cerdo con un poco de cebolla picada fina.

»Separadamente se tiene agua hirviendo en una olla grande, y dentro se incorpora la carne que se ha frito

ya; además unas ocho ó nueve patatas partidas, media libra de arroz, un poco de hierbabuena picada, un polvo de orégano, y por supuesto la sal correspondiente.

•Se espuma, y cuando se va á servir se baten muy bien dos huevos con sus claras respectivas y se introducen en la olla.

•Ha de quedar el todo caldoso y servirse como sopa en platos soperos.

•El cordero puede sustituirse por gallina, resultando entonces un manjar más delicado.

•En invierno sobre todo, como principio del almuerzo, es la *cazuela chilena* un plato excelente; quizá la receta haya salido esta vez un *poquito desigual*, pero en la práctica la perfeccionarán nuestros lectores, y después de realizarla y saborear el plato que proponemos, seguramente exclamarán:

•¡Viva Chile! ¿Y cómo no?•

Sopa de puró de cebollas.

Dos libras de cebollas, bien cortadas, se rehogan sobre fuego vivo en una cacerola con un cuarterón de manteca de vacas. Se sazonan durante el rehogo con sal, un punto de pimienta, tomillo y laurel, y antes que tomen color se moja el todo con un litro de agua fría, dejándolo cocer á fuego lento y tapada la cacerola, cinco cuartos de hora. Se pasa por la pasadera y se obtiene un puré blanco como la nieve. Se liga fuera del fuego y se sirve alargando con caldo del puchero y calando en esta sopa unas cuantas galletas de las llamadas perlas.

Sopa japonesa.

Es muy barata, y se hace con seis huevos duros cuando son seis los comensales.

En cuatro cucharadas de caldo del puchero se des-

pachurran y deslíen las seis yemas cocidas, de los huevos duros, y se forma una pasta.

Cuando está bien manipulada, se alarga sobre el fuego en una cacerola, echando todo el caldo poco á poco y sin dejar de remover mientras cuece.

Así que la papilla tiene consistencia homogénea, se vierte el contenido de la cacerola en la sopera, en donde estarán preparadas de antemano las claras de los huevos duros, cortadas en trocitos iguales, como dados pequeños, y revueltos con perejil seco pulverizado.

Sopas de ajo inmortales.

Ventura de la Vega, de gloriosa recordación, supo echar su cuarto á espadas en materia culinaria, y nos legó esta receta, que no todos los lectores conocerán:

Cuando el diario succulento plato,
base de toda mesa castellana,
gastar me veda el rígido mandato
de la Iglesia Apostólica Romana,
yo, fiel cristiano, que sumiso acato
cuanto de aquella potestad emana,
de las viandas animales huyo
y con esta invención lo sustituyo.
Ancho y profundo cuenco, fabricado
de barro (como yo) coloco al fuego;
de agua lo lleno; un pan despedazo
en menudos fragmentos, lo echo luego;
con sal y pimentón despolvoreado,
de puro aceite tímido lo riego;
y del ajo español dos cachos mondo
y en la masa esponjada los escondo.
Todo al calor del fuego hierve junto,
y en brevísimo rato se condensa,
mientras de aquel suavísimo conjunto
lanza una parte en gas la llama intensa:
parda corteza cuando está en su punto
se advierte en torno, y los sopones prensa;

y colocado el cuenco en una fuente,
se sirve así para que esté caliente.

Y para que no haya quien pueda decir que la cocina está
reñida con la música, esta fórmula del inolvidable Ventura
de la Vega, tiene su música original del celebrado maestro
José María Casares, y que doy á continuación, para los co-
cineros de la clase de filarmónicos.

Allodato =

Canto

Piano *p.*

Ita el y por fudemo fabricado de barro fino

yo) colocal fuego; de llevar de agua; de poner agua

de la menor fragua. En hecho luego; con sal y pimienta.

acaba hace al con

En de pul. en. sea de la ca. le puer. En un. de la

al cruce

vi-go; y del ajo caparral. En ca. cho. man. Ten. con. y. ja. de

ritado

masa los es- con - so. do - do al ca - lor del fuego hier - ve

junto Ten bravi si me vo - to de con - di - mos, Men - tras de.

quel sea - ve - mo con - junto Lanza una parte en ga - la llama in

lusa: Para co - r - teza cuando esta en un punto de ad - vis - to

forro, y los opo - nes piensa: 7 coloco en el punto - en una

fuente, de si - ve - si para que sea - tien - to.

Sopa de cebolla.

Esta sopa equivale en Francia, y en los mismos casos, á nuestras sopas de ajo.

Para seis personas se fríe en una sartén ó cacerola media libra de cebollas muy picadas en dos onzas de manteca de vacas.

Se sazona y especia á gusto del que opera ó del que ha de comer el manjar, y cuando la cebolla ha tomado mucho color, y antes de tostarse por los bordes, se añade una cucharada de harina, y cuando está ru-siente, un litro de agua fría, vertida poco á poco, y dejando que hierva cada vez.

Se deja cocer lentamente unos minutos, y fuera del fuego se liga con la yema de huevo, como ya queda explicado para otras sopas.

En la sopera habrá de antemano unas rebanadas de pan frito ó tostado, espolvoreadas con un cuarterón de queso de Gruyère rallado.

Para que el queso no se empaste ni forme grumos, al echar el caldo en la sopera, se removerá el todo con la espátula.

Esta sopa es muy sabrosa y muy succulenta cuando se hace con leche en vez de agua; pero en este caso, aunque procediendo del mismo modo, no se echa más que la mitad de agua para operar, y ya cuando está el caldo en la sopera, se añade un cuartillo de leche cocida, hir-viente.

A la sopa de cebolla hecha con leche la llaman en Burdeos *turon*.

Sin el aditamento del queso rallado, se procede lo mismo cuando se quieren hacer sopas con zanahorias, panizos, pastinacos, nabizas, nabos, lechugas y otras legumbres frescas.

Sopa de puré de guisantes á la parisiense.

Se pone á remojar en agua por veinticuatro horas un litro de guisantes secos, y al cabo de ese tiempo, bien escurridos, se cuecen en cuatro litros de caldo del puchero.

Aparte, se rehogan en una cacerola con manteca de vacas tres zanahorias, tres nabos y tres cebollas, cortado todo en rodajas. Cuando las legumbres han tomado color y que los guisantes han cocido media hora, se echan aquéllas en el caldo, que cocerá luego á medio fuego durante tres horas.

Se sacan entonces los guisantes, se reducen á puré, que se mezcla con el caldo, graduando la consistencia con más ó menos líquido, ó dejando reducir si resultara claro.

Veinte minutos antes de hervir se corta en rajas la parte blanca de una penca de apio, se rehoga en manteca de vacas y se pone á cocer durante ese tiempo en la sopa de guisantes, que se sazonará según convenga, pero después que esté hecha.

Quien dice guisantes, dice judías, lentejas, garbanzos, pues con todos estos artículos y otros que no cito, se puede hacer esta sopa de igual manera.

Sopa de puré de arroz, de maíz, etc.

Con la *harina de arroz* se prepara una sopa que toma el nombre de *crema de arroz* y que ofrece un alimento extremadamente ligero y saludable, que sólo se usa para los enfermos y los convalecientes; pero si se quiere realzar el gusto soso introduciéndole diferentes purés, se conseguirá confeccionar potajes dignos de figu-

rar ante apetitos que gocen de toda la plenitud de sus facultades.

Con la harina de maíz se hacen unas puches ó gachas muy usadas en algunas localidades de España, de un sabor particular, que no es de desdeñar. Se preparan también con el caldo de vigilia, pero se comen rara vez en Madrid.

Los potajes harinosos ofrecen un recurso precioso á últimos de invierno, época en que las verduras y legumbres son escasas, caras, y no tienen aún sabor.

Sopas de tapioca, sagú, salep y otras féculas.

Cuando el caldo hierve se echa una de estas substancias, y cuando está suficientemente cocida se sirve. Para las sopas de fécula ó cualquiera otra materia harinosa, es preciso desleirlas de antemano en una pequeña cantidad de caldo frío, mezclarlas luego con el caldo cuando hierve, y removerlas sin cesar hasta que se hallen estas harinas bien cocidas.

Los fideos y otras pastas con leche se preparan haciendo hervir la leche, echando la pasta y un poco de sal y azúcar á voluntad, pudiendo añadirse alguna yema de huevo desleída. Estas sopas convienen á los niños y á los convalecientes.

Se preparan las mismas sopas para *vigilia* calentando el agua, y cuando hierve se pone la pasta, cualquiera que ella sea; se añade un poco de sal, y cuando está casi cocida se echa un buen pedazo de manteca fresca de vacas, azúcar, y canela si se quiere.

SOPAS Y POTAJES DE VIGILIA.

Las preparaciones más sencillas consisten en cocer en bastante agua las legumbres secas ó frescas con un

poco de sal, y cuando están bien cocidas, según el modo y tiempo que á cada legumbre convienen, se cala la sopa con el caldo de la cocción, y en el momento de servir se añade á cálculo un buen trozo de manteca de vacas para la alta cocina y para los que no gusten del aceite, ó bien dos cucharadas de éste, frito y refrito de antemano.

El caldo ha de ligarse con la consabida yema batida en agua, hágase como se haga la sopa, con mantequilla ó aceite.

Las sopas y potajes de viernes de esta clase son los más usados, por no decir los que únicamente se usan en las casas de mesa modesta, pero hechos con aceite, tanto más cuanto que algunos creen que la manteca de vacas no es vigilia, y lo es como la leche, que sirve para su fabricación.

Es fácil de confección y muy sano, sin que por ello aumente el gasto, variar estas sopas que tanta importancia tienen en el alimento cuaresmal y aun en el cotidiano, cuando en las casas no se pone puchero á diario.

Es regla general para la cocción de las legumbres poner las secas á remojar unas horas antes, según su cochura, para cocerlas después á fuego lento, echándolas en agua fría.

Las legumbres frescas, blancas ó verdes, bien lavadas, se cuecen en un abrir y cerrar de ojos en cuatro ó seis veces más, su volumen de agua que cueza con violencia y con sobra de sal, que luego se rectifica.

Así se obtiene para las verdes, que se acentúe y conserve su color, y para todas, que no se pierda el sabor ni la rigidez y lozanía.

Ya tendré ocasión de explicar más detalladamente este punto, según vaya formulando ciertos y determinados platos de judías verdes, espárragos, alcachofas, ace-

deras, etc., y de hablar del clorófilo, que es el principio colorante.

Por lo que á los potajes y purés de legumbres se refiere, desde que la industria fabrica á precios módicos harinas y féculas de legumbres cocidas para el caso, es punto más que inútil perder tiempo y paciencia en preparar purés para sopas y potajes.

Es más breve emplear la dosis que se necesite de tal ó cual harina de legumbres cocidas, desleirla en la cantidad suficiente de agua caliente, y cuando el puré ha dado un hervor, añadirle manteca de vacas ó aceite y la sazón correspondiente á gusto del que opera, lo que sea dicho entre paréntesis, en un momento de prisa ó de barullo, permite improvisar en menos que se reza un credo una infinidad de potajes.

Caldo de vigilla.

Este caldo se prepara haciendo cocer en agua, hasta que se deshagan en papilla, judías y guisantes secos por partes iguales, con su sal correspondiente; un ramito de perejil y apio, una zanahoria y una cebolla con un par de clavos de especia, incrustados en ella.

Este caldo se pasa por tamiz y puede servir en seguida como fondo de sopa de vigilia, añadiendo un buen trozo de manteca de vacas ó dos ó tres cucharadas de aceite, en el cual se hayan frito ya patatas ú otra substancia que no comunique gusto al aceite.

Pero no es esta sola su aplicación, porque este caldo sirve para mojar las salsas de vigilia y puede conservarse muchos días teniendo cuidado cuando esté frío de decantarlo para separarlo de los posos que se forman y depositan en la vasija, sin lo cual se agriaría el caldo.

Caldo de pescado.

Es muy útil en la cocina de vigilia para sopa ó para mojar las salsas, y se prepara con cualquier pescado de mar, siempre y cuando esté muy fresco.

La merluza, la pescadilla cocida y el rodaballo son los pescados mejores para el efecto.

Se cuecen en la proporción de una libra de pescado por litro de agua, con sal, una zanahoria, una penca de apio, perifollo, perejil, una cebolla con su clavo de especia, una hoja de laurel y un poco de manteca de vacas, ó una cucharada de aceite, como he dicho anteriormente.

Cuando el pescado ha cocido bien, se pasa el caldo y se escurre aquél, pero sin tocarlo para comprimirlo.

Todas las salsas blancas para el pescado tienen por base este caldo, cuando se hace con manteca de vacas y puede conservarse al fresco algunos días.

Se emplean también para hacer este caldo, según el vuelo de la cocina y el gobierno de una casa, cabezas y colas de pescados, con la sazón indicada.

Sopa juliana.

De hierbas se puede llamar también esta sopa, que se hace cortando en hilos las zanahorias, los nabos, los puerros, las patatas, las cebollas y el apio.

Se rehogan después en manteca de vacas para que tomen color, y después se añaden en recortaduras hojas de lechuga, perejil y perifollo muy picados.

Si la estación lo permite se aumenta el fondo con un puñadito de guisantes frescos y otro de habas tiernas.

Cuando las legumbres están pasaditas se echa el agua necesaria, se sazona, y fuera del fuego se incorpora un trozo de manteca fresca de vacas.

En muchas casas, de todo esto se hace puré, para lo cual es preciso que las legumbres cuezan mucho más para poder pasarlas por la pasadera, y se sirve con pedacitos de pan frito.

Pero esta operación que he detallado de recortar las legumbres es pesada, y en los establecimientos de frutos coloniales, se venden para la sopa juliana las legumbres secas y frescas que abrevian la operación.

Con las secas hay que proceder, escaldándolas primero en agua hirviendo, aunque no sea mas que para limpiarlas, y dándoles luego un par de hervores en otra agua, que se tira, y de la que escurrirán antes de empezar á condimentarse.

Sopa Colbert.

Sopa clásica que no es sino una *juliana*, pero con las legumbres muy frescas, cortadas en rodajas finas en lugar de hilos. En el momento de servir esta sopa, que no lleva pan, como tampoco lo lleva la *juliana*, se añaden, ya en la sopera la sopa, tantos huevos escalfados como comensales haya.

La sopa Colbert debe estar espesita, y bueno es decir ya que á toda sopa no caldosa conviene el nombre de potaje.

Para hacer bien los huevos escalfados es preciso romperlos uno á uno y echarlos en una cacerola de agua que hierba á borbotones. La clara se cuaja y envuelve la yema, que quedará blanducha.

Se sacan los huevos con una espumadera, dejando que escurran mucho, antes de echarlos en la sopa.

Sopa de leche.

Nada más fácil si se quiere hacer á la pata la llana.

Se cala el pan, recortado de antemano en rebanadas finas y se añade un punto de sal y el azúcar que se quiera. Algunas veces se incorpora una yema desleída antes en dos cucharadas de agua fría.

Pero se puede preparar una sopa de leche más delicada del siguiente modo: en una cacerola se cuecen dos litros de leche con 300 gramos de azúcar, la corteza toda de un limón, tres ó cuatro hojas de laurel y una astillita de canela.

En otra cacerola se deslfen fuera del fuego seis yemas en la tercera parte de la leche cocida, y se pone luego al amor de la lumbre, revolviendo sin cesar hasta que cuaje un poco. Entonces se vierte la demás leche en la sopera, en que estará el pan cortado, y en el acto de servir se incorpora el trabado de leche y huevos.

Sopa de arroz con leche.

En muchas casas se principia á cocer el arroz en agua, y cuando está medio cocido se va añadiendo la leche poco á poco.

Cuando se ha concluído la operación es cuando se azucara.

Pero así hecha esta sopa es basta, y conviene hacerla de este modo: después que el arroz ha dado un par de hervores en agua, con un punto de sal, se escurre bien para que no le quede ni gota, y se acaba de cocer en leche, en que habrá estado en infusión la corteza de un limón.

Al servir esta sopa se le añade una cucharada de agua de flores de azahar.

Sopa de arroz con leche de almendras.

Se cuece el arroz á fuego lento en agua con poca sal, la corteza de un limón y dos hojas de laurel.

Aparte, se prepara leche de almendras con 250 gramos de almendras, mondadas y machacadas en un mortero de mármol.

Con objeto de que no se separe de las almendras el aceite que contienen, es indispensable echarles una cucharada de agua para el machaqueo.

Cuando la pasta está hecha, se coloca en una servilleta blanca para que escurra bien, y luego se deslie en un cuartillo de agua un poco templada. Se pasa la pasta por compresión, al través de la servilleta, que se moja de continuo en la leche para seguir comprimiendo hasta cinco ó seis veces.

Eutonces se azucara el arroz y se le da el punto de cocción, echándole muy poco á poco, y mientras cuece lentamente la leche de almendras. La corteza del limón, el laurel y la canela, si se ha puesto, se retiran y se sirve el arroz aromatizado con agua de azahar.

La leche de almendra sirve muy especialmente para calar la sopa de pan, tan en uso en España, en las pascuas de Navidad y tan conocida con el nombre de leche de almendra.

Sopa de fideos con leche.

Se prepara echando en la leche hirviente treinta gramos de fideos por litro de leche.

Hay que cuidar de que no espese esta sopa, á la que no hace falta más sazón que una chispa de sal y azucar á gusto del consumidor.

Todas las pastas de Italia pueden prepararse con

leche, del mismo modo, y el tapioca, el sagú y la sémola se comen mucho, también preparados con leche.

Sopa inglesa de guisantes verdes.

En tres litros de agua se cuece bien un litro de guisantes frescos y recién mondados. Se escurren y se despachurran y machacan en un mortero. Se deslíen en su propio caldo y se pasan por tamiz claro de cerda.

Se rehoga en manteca de vacas la pulpa, cortada en rodajas, de tres pepinos mondados y vaciados de sus pepitas, con tres tronchos tiernos de lechuga y perejil, picado todo ello de cualquier modo.

Cuando estas legumbres han cocido en la manteca durante una hora y á fuego lento, para que la manteca no se ennegrezca, se sacan con la espumadera y se echan en el caldo preparado antes y colado por tamiz. Se quita con cuidado toda la manteca, que subirá á la superficie, se vuelve á poner el caldo al fuego, y se sazona á voluntad con sal y pimienta.

Aparte se cuece medio litro de guisantes finos y frescos, con un ramito de finas hierbas y dos ó tres cebollas pequeñas. Así que la sopa esté cociendo se incorporan los guisantes enteros, que han de estar muy cocidos, y se cala la sopa, que estará ya cortada y preparada en la sopera.

Los cocineros ingleses añaden á esta sopa un puñado de hojas de menta muy picadas, lo que le da un sabor muy fuerte, poco agradable para los que no están acostumbrados á tales ingredientes; pero suprimiendo la menta, esta sopa inglesa es una de las buenas sopas de vigilia.

Sopa de acederas.

Quien dice acederas dice espinacas, dice hojas de apio, dice achicorias, ó dice acelgas.

Se cortan de cualquier modo bastantes hojas de acederas, á las que se agregan un cogollo de lechuga y un buen puñado de perifollo, muy bien picado. Se echa todo en una cacerola y se pone á cocer lentamente durante un cuarto de hora con un poco de manteca de vacas, y sin cesar de revolver.

Cuando las hierbas están deshechas, y bien cocidas, por consiguiente, se añade la cantidad de agua necesaria, y así que ha dado un hervor se cala la sopa. Entonces solamente, y cuando la sopa está en la soperera, se liga con un par de yemas desleídas en agua, por el procedimiento que ya se conoce.

Sopa al estilo de Flandes.

Se cuecen en agua, con sal y un pedazo de manteca de vacas, cortezones de pan duro, nabos y patatas cortados en rodajas y en cantidades iguales.

Cuando todo ha cocido se despachurra y se pasa por pasadera fina.

Se vuelve la cacerola al fuego y se aclara el caldo si está espeso. Se añade un puñado de perifollo muy picadito y otro pedazo de manteca de vacas.

El caldo de carne hace esta sopa más excelente para días de carne.

Sopa al estilo de Mónaco.

Se tuestan bien unos cuadraditos iguales de pan espolvoreados de azúcar por ambos lados. Se colocan

en la sopera y se echa encima leche hirviendo muy azucarada. En un poco de leche se deslicen yemas de huevo en proporción de dos yemas por litro de leche empleada, y se añade esta liga en el momento de servir, pero no tiene que estar la sopa muy caliente entonces, porque se cortaría.

Sopa de pescado.

Se hace la cantidad necesaria de caldo de pescado, como ya he indicado antes, y con él se cala una sopa más bien clara que espesa.

Con parte del caldo y á fuego lento, meneando siempre, se traba, dejando que cuajen unas yemas de huevo, y se incorpora á la sopa en el acto de servir.

Sopa de ostras.

En un mortero se despachurren y machacan dos ó tres docenas de ostras pequeñas. Se echan en caldo de pescado y se deja cocer durante media hora.

Se frien en manteca de vacas unos picatostes, que se colocan en la sopera, y en el momento de servir se vierte por encima el caldo de ostras, pasado por pasadera y convertido en puré espesito.

Del mismo modo se puede hacer la sopa de caracoles, pero para que tenga sabor y color castizos conviene condimentarla con aceite refinado y colorar el caldo con un poco de pimentón ó de azafrán.

Sopa de cerveza.

Esta sopa, aunque su título cause extrañeza, existe.

En Flandes, en Alemania y otros países del Norte de Europa, es muy estimada, y bueno es conocerla para saber de todo un poco.

Se pone á calentar un litro de cerveza muy fuerte con 30 gramos de azúcar y cinco gramos de cilantro.

Se cala con este líquido pan de centeno ó muy moreno, cortado en rebanadas finas, y en el momento de servir se liga con una yema de huevo desleída en agua.

Sopa fría.

Esta sopa es rusa y entre los rusos muy conocida con el nombre de *akroschka*.

También se hace con cerveza, pero es una cerveza particular que se llama *Kras*, por más que á falta de ella puede emplearse la que se tenga á mano.

Se ponen á remojar en cerveza, magras de jamón, lonchas de carnes fiambres, cebolla cruda recortada, una fuerte dosis de chalotas muy picadas, granos de trigo macerados en salmuera, rajas de pepinillos en vinagre y pedacitos de hielo muy menudos, como si fueran piñones.

Este es el fundamento del caldo, con que se calan galletas ó tostadas de pan.

No hay que hacer ascos á esta sopa fría, pues en España tenemos un plato que no es otra cosa que una sopa fría, y que se llama gazpacho, que allá se va con el *akroschka*, en mérito culinario.

Sopa fría española.

Lo es en efecto todo gazpacho, pues consiste en un género de sopa que se hace regularmente con pedacitos de pan, aceite, vinagre, ajo y cebollas.

Manjar muy usado en Andalucía, aceptado en toda España y muy discutida su confección.

Plato agradable que no tiene significación en gastronomía, pero sin el cual los andaluces no pueden vi-

vir en verano, como los gallegos en invierno sin grelos.

Tengo yo una amiga en Andújar, que no sé si es más inteligente que hermosa, pero cuyo talento brilla como el sol de su tierra, que me ha enviado una apreciable receta del verdadero gazpacho andaluz, que transcribo al pié de la letra, para conservar la elegancia y cultura de la frase de que hace gala mi bella colaboradora.

Así dice:

•En un mortero se coloca sal, un pimiento crudo y dos tomates de buen color y tamaño, machacándose todo perfectamente; se le añade la miga de medio pan, que para el efecto se tendrá preparada en remojo en agua, y este conjunto se maja, mezclándole una pequeña taza de aceite crudo; pero en la forma que se hace con la mayonesa, para que trabe bien después de trabajarlo un cuarto de hora por lo menos; se le echa el vinagre y el agua al gusto del que le confecciona, se pasa por un colador, y á ese caldo espeso que resulta se le ponen pedacitos de pan.

•Y se come en verano, y en horas de calor•.

En Granada, dice el simpático Manzano, granadino y juez en Madrid, que el gazpacho se hace del siguiente modo:

Migado el pan, se echa la suficiente cantidad de agua, aceite, vinagre, pimienta, sal, comino y ajo machacados, y si se quiere, cebollas y pepinos picados en ruedas. Además de éste, se hace en Andalucía otro gazpacho, que llaman ajo blanco, machacando almendras mondadas con un grano de ajo, un poco de aceite y el vinagre correspondiente, cuya mezcla, muy majada y hecha como una especie de unguento un poco aguano-so, se disuelve bien en la sopera ó fuente, donde está el pan migado con el agua y pan suficientes. Y en Extremadura confeccionan de este modo el gazpacho:

En este país, naturalmente caluroso, se usa el gazpacho en el verano como una especie de refrigerante, tanto en las clases elevadas como en las trabajadoras. Las primeras lo suelen usar en el estío, en vez de la ensalada de lechugas, que ya en esa época es muy rara, porque los calores las arrebatan y hacen espigar. Y las segundas, que en esta estación naturalmente están en las eras ó segando, lo suelen tomar entre las comidas, tanto para refrescar, cuanto para alimentarse alguna cosa, puesto que generalmente lo cargan bien de pan.

Lo componen, pues, del modo siguiente: en un mortero ó almirez se echa un poco de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo; se maja bien, y luego se le aumenta un poco de miga de pan mojado, se vuelve á majar con el aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezclen hasta que formen como un unguento.

Una vez así, se le echa unas gotas de agua—algunos en este estado suelen echarle también pimienta,—y se revuelve con la mano del mortero ó almirez para que se vaya desliendo, aumentándole así agua, sin dejar de menearlo hasta llenar el mortero, vaciándolo en la fuente, en la que se le acaba de echar el agua que se quiera.

Esto hecho, se enmiga el pan, no con el cuchillo, sino con la mano y á retortijón, dejándolo esponjar en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando un cuarto de hora antes de comerlo, de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre hasta el momento mismo de servirlo, pues si se le añade antes este ingrediente, el pan lo absorbe todo y se pone agrio.

El tomate, el pimienta verde y el pepino, todo picado, hacen muy bien; el tomate y el pimienta se le echa casi siempre.

Sopa provenzal.

Se pone agua y aceite en una cacerola, se añaden las hortalizas indicadas para el caldo concentrado, se corta á trozos el pescado y se coloca en la cacerola; se sala y moja con caldo de vigilia, si lo hay, ó en su defecto con agua, se rocía de nuevo con muy buen aceite, se cuece por un cuarto de hora, se retira el pescado, se sirve separadamente cada especie con uno de los condimentos más apropiados, se cuele el caldo y se mojan y se calan los coscorrones fritos ó las rebanadas de pan, y se sirven.

Puede, si se quiere, añadirse un poco de vino blanco ó de aguardiente.

Sopa normanda.

Se hace un caldo con pescado de mar, se fríe en una cacerola manteca con acederas, perifollo y cebollas cortadas, se moja con el caldo de pescado, se sala y echa pimienta, se hace hervir una hora, se blanquea el caldo y se ligan con yemas de huevo batidas en agua, y se sirve sobre rebanadas de pan

Sopa de ranas.

Se limpia una treintena de ranas, no conservando más que las ancas, que se cuecen con zanahorias, nabos, apio y puerros; se añade agua en la cantidad de un litro para 150 gramos de ranas, se hacen cocer, y tratan y sirven como un cocido ordinario.

La sopa de ranas se puede hacer y se hace de muchos modos.

El que sigue es el llamado *sopa regia*.

Se separa la carne de las ranas, se machacan en un mortero, se junta el puré con el caldo, se cuele y se sirve con coscorrónes fritos.

Si al machacar las ancas de las ranas se añade un pedazo de miga de pan remojado en leche fría, es sopa de comensal de paladar refinado.

Antes de ponerse las ancas de las ranas en el puchero, pueden pasarse por manteca rusionte; cuarenta ancas bastan entonces para una sopa de seis personas.

Si no se machacan las ancas de las ranas, remójense en una pasta de freir, fríanse y sírvanse luego con perejil frito, y así hecho, se tiene otra variedad de sopa dentro de la misma sopa de ranas.

Sopa de pescadores.

Esta fórmula es de un libro viejo:

Se separa el pescado grande y hermoso del pequeño ó morralla, se hace hervir este último en agua, y cuando está cocido escurre, comprimiéndole en un colador; se ponen en una cacerola tantos cacillos de las escurriduras y de caldo, en el que habrá cocido el pescado, como comensales hay, se rocía con muy poco aceite de buena calidad, y se añade un manojo de hierbas, compuesto de hinojo, una ó dos hojas de laurel, corteza de limón, una cabeza de ajos y una cebolla: se echa sal y pimienta y se hierva muy vivamente sobre fuego ardiente hasta que el aceite quede bien mezclado, que no sobrenade y que forme con el jugo una salsa blanquecina y perlada; entonces se corta el pescado grande, que debe ser muy fresco, vivo en lo posible, principalmente el rojo ó dorado; se hierva con mucho fuego, y cuando se haya cocido se pára el fuego y se vierte el caldo sobre pan cortado en rebanadas, y se sirve.

También se prepara esta sopa poniendo á freir en una cacerola algunos puerros y cebollas, y cuando están bien dorados añádese el jugo y caldo del pescado, y luego el pescado grande cortado, á medio cocer; se agrega azafrán y se sirve sobre rebanadas de pan.

Potaje de nabos.

Se mondan y cortan en rodajas en la forma que parezca mejor, y se cuecen con sal, manteca ó aceite, sirviéndolos como sopa, con una salsa blanca alargada.

Potaje de guisantes.

Se echan en la olla cuando está hirviendo, con unos cogollos de lechuga y acederas, poniéndoles el guiso que á los demás potajes, y si fuesen secos los guisantes, se guisan lo mismo que los garbanzos.

Potaje de espinacas.

Cortadas, mondadas y lavadas, se rehogan con manteca ó aceite, sal y pimienta; después se añade para la salsa un pedazo de manteca, y se sirve con cortezas de pan fritas en la sopera.

Potaje de zanahorias.

Los viernes se pueden cocer con agua y sal; luego se hacen rajitas y se rehogan con aceite y cebolla, se echan en una olla ó cazuela y se sazonan con todas especias y sal, echándolas agua caliente que las cubra; en seguida se les pone miel ó azúcar y vinagre, de forma que estén bien dulces, dejando asomar el agrio de!

vinagre. Por último, se fríe un poco de harina hasta que quede tostada, y se deslíe con el mismo caldo de las zanahorias. Si se quiere se escalfan huevos, y de uno en uno se echan dentro de la sopera para que se cuezan un poco, y en tal estado se sirve la sopa.

Potaje de habas.

Se mondan las habas, procurando que sean tiernas; se pone aceite en una cazuela ú olla de barro, y se pone sobre las brasas; cuando esté caliente se echan las habas, teniendo de antemano prevenidas lechugas lavadas y deshojadas lo más menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo; se les exprime el agua y se mezclan con las habas, de suerte que una y otra legumbre se rehoguen juntas. Las habas irán dando de sí agua bastante para servir de caldo; después se le aplican todas 'especies y verdura, cilantro verde más que otra cosa; se sazona con sal, añadiendo agua caliente y vinagre; se cuece hasta que esté reblandecido todo, echando, finalmente, huevos crudos para que salgan cuajados con las habas.

Potajo do calabazas.

Se toman calabazas largas y tiernas, se raspa la corteza, se cortan en pedacitos pequeños y se ponen á perdigar en agua y sal; échese en una cazuela un poco de manteca ó aceite con cebolla, y en seguida la calabaza, rehogándola un poco; se le pone caldo de garbanzos ó agua caliente cuando se bañe, ó verdura picada; se sazona con todas especies y un poco de leche, se toma un poco de manteca y se pone á calentar en una sartén; una vez caliente, se le añade un poco de hari-

na, friéndola de manera que en la sartén no se ponga negra ni espesa; luego se rocía el plato de la calabaza aplicándole azafrán y apio, con lo cual se evita el cuajarlo con huevos. Si se le quiere echar azúcar y canela se puede hacer. Luego se sirve sobre rebanadas de pan y se adorna con torrijas.

Sopa dorada.

Se toman rebanadas de pan tostadas, con las que se arma la sopa; póngase el plato sobre un poco de lumbre, echándole azúcar molido. Cuando el plato esté bien caliente, échesele caldo de vigilia cuanto bañe la sopa, poniéndole más azúcar por encima, y después de tapado con otro plato se dejan estofar bien; cuando el caldo esté bien embebido en el pan se baten ocho yemas de huevos, en las que se echa un poquito de caldo, el zumo de medio limón ó unas gotas de vinagre, y échese todo por encima, poniéndole más azúcar. Preparada de este modo, se concluye de cocer con fuego por encima dentro de la cobertera de campana.

Sopa de ajo frito.

Póngase el aceite á freir con ajos, y cuando estén fritos se le aparta de la lumbre, se echa pimentón y sal, todo junto; para evitar que se quemel pimentón, se le da una vuelta, se le echa agua, se le hace cocer, se sazona, y puede calarse la sopa; también se pueden echar huevos á escalfar en el caldo.

Sopa de ajo crudo.

Se pone un puchero con agua, sal, aceite y ajos; todo junto se hace cocer, se sazona, se cala la sopa y se sirve.

Caldo helado (1).

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

Sopa buréto.

Del buréto de ayuno diremos algo: para el de carne rayarás pan y queso, para cuarenta tazas cuatro ouzas de queso; cocerás hierbas, como son: acelgas, lechugas y algunos livianos, y lo picarás todo en un puñado de perejil y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla, donde se ha de hacer la escudilla, con el queso; echarás pimienta, azafrán, clavillo y canela; cuando estuviere la carne cocida, la sazonarás de sal, azafrán, pimienta, para que tome color; echarás el caldo en la

(1) NOTA DEL AUTOR.—Esta fórmula y las siguientes, conserváudolas en propio estilo, son del gran maestro Alluñiras, cocinero que fue del rey Felipe III, á quien también tuteaba.

olla, donde están las hierbas, y lo pondrás á hervir; luego irás echando pan hasta que se tenga el cucharón revolviéndole; déjalo cocer, y lo sacarás del fuego y lo pondrás en una cesta de paja, para que sude; arreglarás una cazuela con un poco de caldo, de modo que esté tibio, batirás en otra cazuela para cien tazas cincuenta huevos, y los mezclarás con el caldo tibio; luego irás echando en la olla del buréte, revolviendo de modo que no se grume.

Sopa de ángel.

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

tro partes la una de caldo de carne sin especias; no ha de tener mucho de gordo, ni la olla rancio: sólo sí carne y tocino.

Sopa de farro.

Esta es una sopa que en algunos conventos de frailes se practicaba, y lo mismo digo de otras cosas; aunque entre en ella la cebada, no importa, pues vemos que cada día se ordena á los enfermos. Sacudirás la cebada, que viene á estar medio molida, para quitar las pajas, y la lavarás con agua tibia tres veces; luego la cocerás con caldo de carne hasta que esté un poco espesa; machacarás unas almendras mondadas en el almirez (han de ser pocas, porque sólo sirven para blanquear el farro); lo machacarás todo; después lo pasarás por una servilleta, esprimiéndolo bien, de modo que sólo quede el azúcar, que esté bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque se volvería moreno. También se suele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo sale más moreno, y con leche muy blanca, aunque de menos substancia, y para hacerlo con leche de almendras, se ha de cocer primero con agua ó caldo, y para cuatro escudillas de farro son menester cuatro onzas de cebada, cuatro de almendras y cuatro de azúcar. Esta sopa es buena para los que estudian mucho, porque es fresca, según la opinión de muchos. Buen premio del estudio, comer cebada, y para calidad de alimento, ser común á sabios borricos.



No se acabaría nunca de formular sopas, caldos y potajes, y aunque he tenido buen cuidado de no omitir los más esenciales, algunos quedan, cuya falta no ha de notar el lector entre tantas sopas como van de puro tujo, de absoluta necesidad y de verdadera fantasía.

SALSAS, FRITOS, ASADOS

SALSAS.

Tan sólo en la alta cocina es en donde se emplean hoy las llamadas *salsas mayores* ó *madres*. Son preparaciones costosas, de que la cocina antigua se servía para sazonar y guarnecer los manjares delicados, llamándolos jugos, y bien llamados, por ser las carnes que los suministran, tanto para aliñar legumbres, como pescados.

Yo no puedo prescindir de indicar el formulario de las salsas madres, porque tengo que contentar á todos mis lectores, entre los cuales hay muchos ricos que gastan bastante para la mesa.

Las salsas madres no son más que cinco: *aspic* ó *salsa mayor*, *salsa española*, *salsa romana*, *gran jugo* y *glaseado*.

Salsa mayor.

La *salsa mayor*, entre los mayores, ó sea la salsa abuela entre las salsas madres, se designa también con

el nombre de *aspic*, palabrita que algunos fondistas y cocineras barajan en sus manipulaciones sin saber el significado.

Esta salsa es cara de verdad y no se debe preparar más que estrictamente la cantidad necesaria, pues se echa á perder en seguida.

Los tres elementos esenciales de la *salsa mayor*, son una buena gallina, una hermosa perdiz, y una libra de jamón bien curado, recortado en magras muy delgadas.

Se echan en la olla estas tres cositas con una libra de cadera de ternera, media docena de patas de ave, requemadas antes sobre las parrillas, un ramito de finas hierbas, dos zanahorias, dos cebollas y algunas cucharadas de caldo consumado.

Se cuece todo esto á fuego lento, y cuando el jugo ha tomado buen color, se alarga con caldo en cantidad bastante para que bañe todo cuanto en la olla se contiene.

Se deja cocer durante tres horas sobre fuego suave, después de espumar y de sazonar convenientemente.

Se pasa después el jugo hirviendo á través de una servilleta mojada, y se deja enfriar.

En este estado, está hecha la *salsa mayor*, y tiene todas las propiedades gastronómicas apetecidas para ser empleada en el condimento de diversos manjares.

Lo único que le falta, es la transparencia, y ésa es fácil dársela del modo siguiente:

En una tartera, se rompen ó cascan dos huevos, y triturando bien las cáscaras, se baten juntamente con las yemas y las claras, un par de cucharadas de caldo, una copa de vinagre, y otra de buen vino blanco. Se añade todo esto á la *salsa mayor*, cuando esté fría y y bien desgrasada, y se coloca la olla sobre fuego vivo.

Para que la salsa aclare, es preciso apartarla del fuego antes que empiece á cocer, tapar la olla con una cobertera, sobre la que se pondrá buena brasa, y tener la vasija al amor de la lumbre.

De cuándo en cuándo, se destapa la olla para ver cómo marcha la operación del clarificado, y así que está en buen punto, se cuele otra vez por la servilleta mojada.

Esta salsa se solidifica por el enfriamiento, y se *ajalelina* en seguida, pudiendo moldearse y cortarse, de donde viene el abuso que se hace de la palabra *aspic*, cuando para la guarnición de un manjar se emplea la *salsa mayor* en su estado sólido.

Esto es un decir, porque las fondas y restaurants no conocen ni de vista la *salsa mayor*. Con cola de pescado hacen una cosa parecida que no se puede comer, pero que adorna mucho las galantinas y otros fiambres, y que hacen muy bien los dueños de aquellos establecimientos, porque no hay parroquianos por acá para corresponder á semejantes refinamientos gastronómicos.

En las casas particulares ya es otra cosa, y recuerdo haber comido, no hace mucho, en casa del general López Domínguez unas malvises asadas, y en salsa mayor ó *aspic*, que pudieran muy bien dar dentera á cocineros de punta de Madrid y de París, por aquello de no saber ellos hacerlas tan bien.

Salsa española.

Se hace, echando en una cacerola media libra de tocino y una libra de jamón, todo ello recortado en pedacitos ó tiras. Se coloca por encima un par de libras de riñonada de ternera sin hueso y sin grasa, y se hace *sudar* el manjar con algunas cucharadas de caldo concentrado. Es decir; se hacen cocer lentamente las vian-

das hasta que sueltan el jugo, incorporando algunas cebollas y zanahorias durante la cocción.

Se pincha la carne en diferentes sitios con un cuchillo de punta, para que salga todo el jugo, y después se alarga con bastante caldo concentrado, para bañar el contenido en la cacerola. Se añaden finas hierbas en un ramito, sal, pimienta y algunos clavos de especia, y se deja cocer muy despacio un par de horas.

Se pasa por tamiz esta salsa, y para darla consistencia se liga con harina, pero haciendo la liga aparte y obscura, y sabiéndola hacer. Mezclada la liga con la salsa, se pone al fuego la cacerola, y se reduce por cocción lenta de una cuarta parte.

La *salsa española*, cuando está bien hecha, se conserva bastante tiempo, y es en cocina la más socorrida, y a que se gasta con más frecuencia, sobre todo en la industria gastronómica.

En el momento de emplearla en un guisado, por ejemplo, se echan dos cucharadas de esta salsa en un cazo, con una copa de vino blanco, de Jerez ó de Champagne. Se deja apurar bastante sobre fuego vivo. Se le incorporan tropezones de trufas y de setas, y cata el plato que se puede llamar en la lista como se le autoje al que lo ha hecho y ha de comerlo ó de cobrarlo.

Salsa romana.

Es la que algunos cocineros llaman italiana; es una salsa también de repertorio que se confecciona con media libra de manteca de vacas, otro tanto de jamón magro, una libra de ternera y dos patas de una gallina bien cebada. Las viandas han de partirse en pedacitos menudos. Se sazona con sal, pimienta, clavo, laurel, dos ó tres cebollas y zanahorias.

Cuando está rehogado el todo, se añade una docena de yemas de huevos duros bien despachurradas, y se me-

nea bien para que la mezcla sea perfecta; se moja con dos cuartillos de leche, sin dejar de remover con la espátula, y se hace cocer durante una hora sobre fuego lento, pero sin cesar el meneo.

Se pasa por tamiz, y no debe prepararse esta salsa sino en el momento de servirla, pues es la que se conserva menos tiempo.

Gran jugo.

Esto es lo que constituye la salsa más usada en la cocina. Es la que más éxitos proporciona á un cocinero, y es la que menos cuesta.

En el fondo de una cacerola de bastante capacidad, se coloca una buena capa de manteca de vacas, y encima media libra de tocino y una de jamón, recortados en hojas muy delgadas, con dos libras de carne de vaca, partida en lonchas de media pulgada de grueso.

Se coloca la cacerola sobre fuego vivo, se deja que se peguen un poco las viandas, pero sin que se quemen, y se moja con un cacillo de caldo concentrado.

Se pinchan las lonchas de vaca para que no conserven nada de jugo, y se alarga éste con dos cuartillos de caldo, incorporando finas hierbas, sal, pimienta, clavo y raspaduras de setas.

Se deja cocer durante tres horas á fuego lento, se desengrasa y se pasa por tamiz ó por una servilleta mojada.

Por lo que queda dicho, se ve que la preparación de las salsas madres ó mayores, se apoya en el mismo principio.

Hacer cocer las viandas más selectas, con mucha lentitud, para extraerles el jugo; alargar éste con buen caldo, sazonar como se quiera y reducir por cocción lenta la salsa.

La *salsa romana*, es la única que hace excepción de la regla y porque su confección es excéntrica, es sin duda por lo que se usa muy poco y no gusta á los que no están acostumbrados á la cocina italiana.

Glaseado.

Es una salsa madre, que no es buena sino cuando se puede preparar en gran cantidad.

Véase si no:

En una cacerola se echan dos buenas gallinas, tres libras de riñonada de ternera, cuatro zanahorias, dos cebollas grandes en que se han incrustado algunos clavos de especia, un cacillo de caldo concentrado y un ramillete de finas hierbas.

El punto importante para la preparación del glaseado está en que las viandas no se peguen á la cacerola y que no tomen color.

Cuando el jugo empieza á espesarse, se moja con un poco de caldo consumado y se va añadiendo poco á poco, hasta que bañe bien las viandas.

Se pincha por de contado con un cuchillo, la carne para que suelte el jugo, y se deja cocer á fuego lento.

Se hace aparte liga blanca de harina, en la que se cuece un buen puñado de setas bien mondadas, recortadas y sazonadas de antemano, en frío, con sal y zumo de limón. Se mezcla con el caldo en que cuecen las viandas, la liga blanca. Sigue cociendo el todo durante dos horas. Se espuma y desengrasa y se cuele por colador de tela metálica.

Si la preparación está bien hecha, el *glaseado* resultará blanco.

Esta salsa, es salsa distinguida y para usos de la cocina *high life*.

Ahora, tengo que decir que estas fórmulas que dejo escritas son las que sirven ó pueden servir en las bue-

nas cocinas, pues no habrá cocinero que las rechace, y estas fórmulas repito, no se parecen á las que figuran en los grandes libros de cocina, empezando por el de Gouffé, en donde se dan recetas para hacer algo que quiere parecerse á las *salsas madres*, pero que no es eso.

Consulte el que quiera, y verá si tengo ó no razón.

SALSAS PEQUEÑAS Ú ORDINARIAS.

Estas salsas son de uso frecuente é indispensable en cualquier cocina.

El conocimiento completo de su confección, constituye uno de los tres puntos esenciales para la resolución del problema de la cocina.

Saber freir, asar y hacer salsas, como en otro lugar he dejado indicado, son las tres operaciones maestras de la cocina universal.

Todo aquel que sepa freir un huevo, según precepto, y como explicaré en la sección correspondiente, asar un trozo de carne, una chuleta por ejemplo, y hacer una salsa blanca ó rubia, es apto para confeccionar con lucimiento cualquier guiso que se le encargue, ó cualquier condimento que se le ocurra.

Es esta una afirmación que sostengo desde hace mucho tiempo, y que está por demás comprobada en la práctica.

Por rutina ó ignorancia, se cree que el cocinero y cocinera que saben preparar y adornar platos, que parecen complicados, son maestros consumados, y sería bueno preguntar á los tales, por qué emplean todo lo que emplean en su aliño y por qué invierten en ello el tiempo que invierten. La confección de todas y de cada una de las salsas mayores y menores, cuando es atinada

y lo que debe ser, da por resultado inmediato comer muy bien por poco dinero, relativamente.

Salsa rubia, ó espeso obscuro.

No hay cocinero que no sepa ó que no pretenda saber hacer una salsa rubia que en algunos libros se llama roja, mal llamada, por traducirse mal su nombre del francés, sin tener en cuenta que en la cocina francesa, este condimento ni se llama salsa, ni es roja ni tiene tal color.

He de llamarla yo salsa rubia, por no decir á secas *rojo tostado*, única traducción del famoso *roux*, fondo de condimento de la cocina francesa, que se ha impuesto en todas las cocinas de los demás países.

La salsa rubia es difícil de hacer, y en España más, porque con el empleo del aceite no resulta el condimento como con manteca de vacas ó de cerdo; así es que ahora, como en lo sucesivo, yo formularé todos los guisos con la grasa que yo crea propia y adecuada á cada uno de ellos; pero el que leyere puede sustituir la manteca por el aceite, y viceversa, y emplear éste ó aquella en lugar de mantequilla á su gusto y antojo, pero sin derecho á reclamar si la operación no sale bien.

Siguiendo el método ordinario para preparar la salsa rubia, se pone en una cacerola un pedazo de manteca de vacas ó un par de cucharadas de manteca de cerdo, con harina de flor en cantidad bastante para que la grasa hirviendo no la absorba toda.

Se aviva mucho el fuego, y cuando la harina ha tomado color, sin dejar de revolver el todo con la espátula de madera, se moja con caldo del puchero, con agua clara ó con el caldo del mismo guiso para quien la salsa rubia se está haciendo.

Así es como se procede generalmente, y así es precisamente como no debe hacerse para que no resulte

bazofia de cocinera vizcaina, pues ni la vista es buena ni el gusto acre puede ser agradable.

Yo hago la salsa rubia rehogando á medio fuego en una cacerola, harina en manteca de vacas ó de cerdo—igual da—hasta que todo tome un color verdaderamente rubio.

Sin cesar de remover, cuando la salsa rubia ha tomado ese color, se tapa herméticamente la cacerola, se aparta del fuego y se le ponen unas ascuas sobre la cobertera, cuando no hay horno, para que continúe cocinando la salsa, media hora, sin riesgo de quemarse con el fuego directo.

De cuándo en cuándo se destapa la vasija para remover la salsa.

En este caso, la harina cocida en su punto, sin saber á quemado, dará á la salsa rubia buen tono de color, primero, y lo que es más apreciable, un sabor exquisito.

Después se moja con caldo, con agua ó como se ha dicho anteriormente, sin sazonar para nada, pues esto queda para el momento en que la salsa rubia se incorpora en un manjar y se sigue la operación del condimento de éste.

Salsa rubia blanca ó espeso blanco.

Se procede como para la anterior, pero cuidando de que la harina no se tueste, sino que se trabe, conservando su color blanco, y esto se obtiene echando más harina y antes que la grasa esté rusciente.

Esta salsa sirve en los guisos blancos, y se emplea para trabazón en los glaseados.

Nota. Aprovecho la ocasión para advertir que aunque es muy general decir *rusiente* para determinar el grado excesivo de calor que alcanza un cuerpo, debe decirse rusciente para hablar con corrección.

Salsa blanca.

Para llenar una salsera de cabida de un cuartillo se echan en una cacerola de metal, dos cucharadas grandes de flor de harina, y poco á poco, con agua fría y espátula de boj, se va amasando la mezcla lejos del fuego, sobre la mesa de cocina.

Formada la masa, y sin dejar de removerla, se sigue añadiendo agua para producir una lechada muy clara y uniforme.

Se pone la cacerola sobre fuego flojo y se sigue agitando con la espátula, con mucha velocidad, hasta que la papilla empieza á hervir.

Entonces se aparta de la lumbre y se deja en sitio que pueda seguir cociendo muy lentamente durante diez minutos, sin que ya sea preciso renovarle.

En el momento de servir, bien sea en la salsera, ó guarneciendo un plato cualquiera, se retira la cacerola del fuego y se echan dos onzas de manteca de vacas, sal y un punto de pimienta.

Se agita violentamente para mezclar el todo y activar la fusión de la manteca, y se le añade *la liga*, que es la clave de las salsas calientes; todo esto sin cesar el movimiento con la espátula.

La liga es una yema de huevo, sin el germen, desleída en dos cucharadas de agua fría dentro de un vaso.

Cuando en el momento de echar la liga se agregan alcaparras, se obtiene la *salsa holandesa*, clásica.

Si cuando está cociendo poco á poco la papilla se le incorpora una cucharada de perejil seco en polvo, ó fresco en mayor cantidad, y el zumo de medio limón, continuando la operación como anteriormente, resultará también clásicamente, la *salsa genovesa*, que algunos creen que debe tener color achocolatado.

En esto de los nombres no estoy muy conforme, excepción hecha de algunos que realmente constituyen la nomenclatura de la cocina.

Frotando el interior de una salsera con ajos, y poniendo en la salsa fragmentos pequeñísimos de setas en vez de alcaparras, y aceite fino recocado en lugar de manteca, se obtendrá la famosa *crema provenzal*, muy sabrosa para comer el bacalao hervido después de un buen remojo.

Salsa Perigord.

Igual que la blanca, pero mezclada con trufas, en pedacitos diminutos.

Salsa flamenca.

Se emplea en su confección fécula de maíz en lugar de harina.

Salsa milanese.

Perejil, hierbabuena, estragón, todo muy picado, y una cucharada de queso parmerano con cantidad calculada de caldo limpio.

Salsa de tomate.

Son tantas las maneras de hacerla, que huelgan fórmulas. Pero en esto, como en todo, hay un secreto, que no lo será para mis lectores.

En aceite ó en manteca de cerdo,—su volumen, quinta parte de la de los tomates que para la salsa se empleen,—se fríen partidos y sin pelar los tomates. Cuando están fritos y refritos, se pasan por pasadera, y los residuos que quedan se siguen recociendo en la mis-

ma sartén con un poco de agua. Se vuelve á pasar ese caldillo, que se recoge aparte en un bol, y siempre en la misma sartén, se tuesta una buena cucharada de harina en otra de aceite ó manteca y se alarga con el agua que está en el bol. Se vierte ésta sobre el primer tomate pasado, se da un hervor, y fuera del fuego se liga con la yema de un huevo.

Esta es la salsa clásica de tomate, la que sabe mejor y la que tiene mejor vista, y la que menos daño hace.

Salsa financiera.

Esta fórmula es para diez personas, y no tiene que ver, aunque se parece, con la guarnición á la financiera que formulo después de las salsas.

En una cacerola se echan dos cuartillos de muy buen caldo concentrado y unas tres cucharadas de picadillo muy menudo, hecho con crestas y riñones de gallo, partes blandas de menudillos de gallina y setas bien blanqueadas. Si hay trufas ó criadillas de tierra, alguna que otra chispita, no hace mal avío.

Se añaden en trozos pequeños pencas de alcachofa, un poquito de jamón, aceitunas deshuesadas, una copa de buen Jerez y un punto de sal. Se deja cocer juntamente todo esto durante veinte minutos, y si hay jugo de carne se echan tres ó cuatro cucharadas, ligando después la salsa con fécula ó harina, que se hace con dos cucharadas de harina desleída en leche en un vaso de agua fría. Se vierte la lechada en la salsa, se deja cocer cinco minutos, y en el momento de servir se completa la sazón con pimienta roja de Cayena.

Salsa de mantoquilla.

Se mezcla muy bien en una cacerola una cucharada de harina, con sal molida, pimienta blanca en pol-

vo y una chispa de nuez moscada. Se añaden 30 gramos de manteca de vacas y dos clavos de especias.

Se pone el todo sobre fuego mortecino, con el agua suficiente para formar una papilla clara; se revuelve sin cesar y se van añadiendo poco á poco y por partes, 250 gramos de manteca de vacas. Sin parar de remover se mantiene esta salsa al fuego, durante un cuarto de hora, teniendo cuidado de que no hierva, porque entonces se estropearía.

Antes de servirla se pasa por colador de tela metálica.

Salsa de aceite.

En una tartera asentada sobre rescoldo ó dentro de una cazuela en que haya agua hirviente, se deslien con sal y pimienta cuatro yemas de huevo. Así que están templadas éstas, se echan por encima 125 gramos de buen aceite clarificado, y se agita la mezcla con viveza.

No solamente hay que impedir que cueza esta salsa, sino que conviene que no se caliente mucho, porque entonces los huevos se separarían del aceite, faltaría la trabazón y la salsa no resultaría.

Hay que hacerla en el preciso momento de servirla, como auxiliar de legumbres cocidas en agua.

Yo tengo un sistema para hacer esta salsa con toda seguridad, sin servirme del rescoldo ni del baño maría. Se sumerge un bol—tazón sin asas—durante unos minutos en agua hirviente. Se saca y se seca rápidamente, y mientras conserva el calor, se prepara la mezcla de los huevos con el aceite y su sazón correspondiente.

Salsa bechamela.

Se reduce á fuego vivo medio litro de glaseado, al cual se le ha incorporado un par de cacillos de buen ca

do del puchero; se deja cocer, moviendo sin cesar el líquido hasta que disminuya de una tercera parte de su volumen primitivo.

Aparte se reduce también de un tercio, medio litro de crema, y después se mezcla la crema con la salsa reducida, removiendo siempre hasta que tenga la consistencia de una papilla clara.

Se pasa luego esprimiendo con fuerza por colador claro, y si el manjar á que se destina no está aún listo, es preciso mantener la temperatura de la salsa al baño maría, para que no se enfríe.

Salsa bechamela ordinaria.

A 60 gramos de manteca de vacas, derretida sobre fuego suave, se añade media cucharada de harina. Se remueve mucho para que la harina no se colore, y sin dejar de remover se echa poco á poco un tazón de leche muy caliente, y sal y pimienta, según el gusto.

Conviene alargar esta salsa más bien que hacerla espesa, porque como sirve generalmente para recalentar ciertos manjares, se reduce con facilidad y se espesa pronto al menor hervor.

Sin hacer la bechamela tan fina, como he dicho en la fórmula anterior, se puede mejorar preparando una salsa rubia blanca, según queda dicho, y un poco recargadita de especias.

Aparte se cuecen durante un par de horas, en medio litro de caldo, 125 gramos de jamón magro é igual cantidad de tocino, cortado todo en pedacitos muy pequeños, y además tres zanahorias y una cebolla con su clavito de especias.

Se desengrasa el caldo, se pasa por tamiz de cerda se incorpora en la salsa rubia blanca, removiendo sin cesar, añadiendo una copa de crema muy buena.

Salsa bechamela de vigilia.

Se rehogan en 60 gramos de manteca de vacas ó de aceite fino de Valencia un puñadito de setas muy recortadas; se añade media cucharada de harina y se mueve muy de prisa con la espátula para que la harina no tome color; se moja poquito á poco con medio litro de leche, sazónada con sal y pimienta, y se deja cocer hasta que la salsa haya tomado consistencia.

Se pueden echar en esta salsa, sin que sea de absoluta necesidad, dos ó tres dientes de ajo, que se sacarán antes de servirla sola, ó de emplearla en otros manjares.

En algún libro de cocina se llama esta salsa *bechamela al minuto*, porque se hace en un abrir y cerrar de ojos, pero en general todas las salsas se hacen rápidamente, y podrían llamarse igual.

Salsa borracha.

En un cuarto de litro de glaseado se echa una copa grande de vino blanco, sal, pimienta en grano y un puñadito de raíz de perejil recortada en filachas. Se deja cocer á fuego lento hasta que se reduzca la salsa y tome consistencia, y aparte se blanquea, sumergiéndolo un rato en agua hirviente, perejil de hoja rizada, cortado de cualquier manera. Se saca del agua y se hace enfriar en otra agua muy fría para agregarlo á la salsa borracha en el acto de servir.

Cuando se quiere que esta salsa sea de vigilia, se empleará con igual procedimiento el caldo de vigilia ó mejor el que ha servido para cocer el pescado, tanto más cuanto que esta salsa sirve generalmente para los pescados cocidos al natural ó al *caldo corto*.

Salsa dorada.

Es la salsa más útil y más agradecida de todas las que sirven en una cocina de familia de modesto pasar.

Se prepara para carne, y para vigilia.

En este caso se hace con manteca de vacas, una salsa blanca reforzada con una salsa rubia bastante pronunciada, que se liga en el momento de servir, con la yema de huevo desleída en agua.

Para la comida de carne, á la salsa blanca se le añade caldo consumado, que se colora con azúcar quemado ó con caramelo, como se da color al caldo.

Salsa suprema.

En una cacerola sobre fuego vivo, se echan á la vez una taza de glaseado, y otra de caldo consumado. Se deja reducir de mitad, y se añaden 50 gramos de manteca fresca de vacas. En el momento de servir, lo clásico es aromatizar la salsa con una cucharada de agraz, y cuando éste falte, se suple con todo el zumo de un limón agrio.

Salsa brenca.

Se asan aves de cualquiera clase, tal como pollos, pichones, perdices, etc., y se parten en cuartos: luego se cortan cebollas en rajas, y se fríen en manteca de vacas; se ponen generalmente con el asado, rehogado todo muy bien. Se agrega un poco de vino blanco, especias, sal y zumo de limón, para servir esta salsa con rebanadillas de pan frito.

Salsa pebre.

Se llena una cacerolita como hasta sus dos tercios de vinagre; se añaden chalota, tomillo, laurel, perejil, cebolleta, y un buen polvo de pimienta.

Se hace una salsa rubia que se deslíe en caldo, y se le hace hervir un cuarto de hora, y antes de servirlo se pasa por el tamiz.

Salsa á la tártara.

En un tazón se ponen dos ó tres chalotas, perifollo y estragón, todo muy bien picado, se le echa mostaza, sal, pimienta, y un poco de vinagre y aceite; se revuelve todo perfectamente sin dejarlo. Si se nota que sale muy espesa, se añade vinagre.

Esta salsa se hace en frío.

Salsa de pepinillos.

Los pepinillos se pican mucho, y se ponen en una cacerola con un polvo de harina, manteca, sal y pimienta. Se echa el caldo en ella, se tiene á la lumbre hasta que se espese, y se sirve después.

Salsa de pobres.

En la cacerola se echa caldo, y grasa, una cucharada de vinagre, sal, pimienta, y cinco ó seis chalotas, y perejil; se deja hervir hasta que las chalotas estén bien cocidas; es salsa que sirve para recalentar la carne del cocido que quedó de la anterior comida.

Salsa general para toda clase de manjares.

En una cacerola se pone un cacillo de caldo, otro de vinagre, y dos de vino blanco, se echan sal y pimienta, se añaden un clavo de especia, un trozo de cáscara de naranja, seis chalotas machacadas, laurel, tomillo, jugo de limón; se tapa bien y se ponen en infusión por espacio de doce horas sobre rescoldo, se pasa por un lienzo, cedazo ó colador fino; se embotella, y se usa según se necesite.

Se conserva por mucho tiempo y se gasta para toda clase de carnes, aves, pescados y menestras.

Salsa á la vinagrilla.

Póngase sal en un plato, disuélvase con vinagre, añádase aceite y después un poco de pimienta, y menéese con un tenedor.

Salsa vinagreta.

Se hace caliente y fría, según se incorpore el aceite refrito y rusiente con la cebolla bien rehogada, ó crudo, con la cebolla también cruda.

Se majan en un bol dos yemas cocidas, y se deslien en vinagre, sazonzando con sal y pimienta.

Se agrega perejil recortado y se manipula todo muy bien hasta el momento de agregar la cebolla y el aceite.

Al servir la salsa, bien sea fría ó caliente, se cortan en pedacitos pequeños y cuadraditos las dos claras duras, y se mezclan en la salsa.

Algunos echan una chispa de ajo, pero es preferible la chalota muy picada, y mejor las cebolletas tempranas.

Esta salsa tiene un sin fin de aplicaciones, que es ocioso enumerar porque se adivinan.

Salsa indiana.

Esta salsa y algunas que siguen hasta la *salsa de vinagre criolla*, figuran sistemáticamente en todos los manuales de cocina española, tomadas, traducidas, y adaptadas algunas, á nuestra cocina del gran libro de culinaria *La cuisiniere bourgeoise*.

Se pone en una cacerola manteca de vacas, un poco de azafrán y guindilla bien machacada, y se pasará al fuego para que se fría un poco: se le añade un poco de caldo y otro tanto de salsa, y se dejará reducir hasta que quede de una consistencia regular; se pasa por la estameña y se pone al amor de la lumbre: cuando se va á servir se le aumentará un poco de manteca de vacas.

Otras salsas españolas.

Se hará hervir y se quitará la espuma en una cazuela á cierta cantidad de caldo, á la que se añadirá la substancia de caza menor y de aves, y si se quiere jugo, desengrasándolo y pasándolo por un cedazo.

Se prepara también con partes iguales de substancia y de caldo, un vaso de vino blanco, un manojo de perejil, una cebolleta, una hoja de laurel, una cabeza de ajos, dos clavos de especia, dos ó tres cucharadas de aceite, un manojo de cilantro, una cebolla hecha ruedas, todo lo cual deberá hervir por dos horas, y luego se desengrasa y se añaden sal y pimienta.

Con criadillas, setas y suficiente cantidad de substancia ó caldo desengrasado, se consigue la misma salsa anterior.

La salsa de vigilia se hace untando todo el fondo de una cazuela con aceite, y poniendo en ella zanahorias, cebollas cortadas en ruedas, y tajadas de pescados de toda especie; se humedece en seguida con caldo de vigilia, y se pone á hervir. Se añaden ajo, setas y vino blanco hasta que se reduce todo á una consistencia regular, y se pasa por tamiz.

Salsa de perejil á la española.

Tómese un manojito de perejil muy verde y píquese oien con un cuchillo ó media luna sobre una tabla, ó májese en un mortero hasta que se haga una pasta; deslíase ésta en un poco de agua, y mejor será en caldo del puchero, añadiendo vinagre en poca cantidad, un ajo machacado y unos cominos.

Salsa de acederas.

Se toman unas hojas de acedera, un pedacito de pan frito, perejil, ajos y cominos; se machaca todo en el mortero; después de bien molido y hecho pasta, se deslíe en caldo de la olla y se espesa con pan ó con harina tostada. Algunos suelen también poner en esta salsa pimienta y clavo, y á todo junto darle algunos hervores.

Salsa de tomate, estilo antiguo.

Se pelaráu los tomates, lo que se consigue poniéndolos en agua á hervir un rato, para que suelten la piel con facilidad, y se hacen jigote, desatando esta pasta en caldo de puchero, y poniendo unos cominos molidos. Si el tomate se conservó en parte seca, será preciso ponerlo en agua, y la vasija sobre un puchero que esté á la lumbre, para que se caliente con el vapor, teniendo

cuidado de agitarlo de cuándo en cuándo para que se disuelva perfectamente, y en este estado puede servirse.

Salsa á la Grimod.

Se prepara como la anterior, aumentándole un poco de pimiento picante, azafrán y nuez moscada; guardando las mismas reglas y haciéndola un poco antes de servirla.

Salsa amarilla.

Se muele en el mortero pan frito, ajos y cominos, un grano de clavo, y unas hebras de azafrán; se deslíe en caldo, se espesa con miga de pan y se le hace dar unos hervores.

Salsa de piñones.

Se toma un puñado de piñones bien lavados y mondados, se echan en el almirez con unos grānos de ajo, cominos y una yema de huevo cocida, se muele, y deslíe en caldo blanco ó agua, se hace dar un hervor y queda en estado de servir.

Salsas de avellanas, de nueces, etc.

Estas salsas se hacen absolutamente lo mismo que la de piñones; y en ella se procurará que resalte la blancura al par del gusto de la fruta, y que no estén cargadas de especias, que las harían estimulantes, y no dejarían resaltar su pastosidad.

Salsa de almendras.

Se hace lo mismo que la de piñones, pero poniendo almendras.

Salsa veneciana.

Se reducen á buen fuego seis cuartillos de caldo blanco de aves, hasta la mitad; se prepara un rehogo hecho con dos onzas de manteca de vacas y otro tanto de harina, meneándolo por cinco minutos para que no tome color, y se le mezcla dicho caldo, y se saca al lado de la hornilla para que vaya cociendo poco á poco por espacio de una hora, sazoniéndolo con un poco de nuez moscada raspada; pasado este tiempo se desengrasará y ligará con tres yemas de huevo batidas con un poco de manteca de vacas del tamaño de una nuez, y zumo de limón: se pasará por estameña, poniéndola al baño maría para calentarla: en el momento de servirse se blanquearán en agua hirviendo ocho ó diez hojas de estragón recortadas y se añadirán á la salsa.

Salsa á la embajadora.

Se cuecen con caldo blanco de aves dos pechugas de gallina ó pollos, y cuando están frías se sacan y se machacan en el mortero: se prepara un frito como el anterior y se le echa el caldo en que han cocido las pechugas, aumentándole con unas setas y nuez moscada; se le incorporan las carnes machacadas, y después de desengrasada esta salsa, se pasará por estameña y se pondrá al baño maría: al servirse se le aumenta el zumo de limón y como el tamaño de una nuez de manteca de vacas.

Salsa napolitana.

Se corta una libra de ternera, media de magro de

jamón y dos piernas de gallina en pequeños pedazos; se ponen en una cacerola con una media libra de manteca, á buen fuego, aumentándole cebolla, zanahoria, uno ó dos clavos de especia y laurel, lo que se rehogará hasta estar la cebolla dorada, que se sacará del fuego y se le aumentarán unas cuantas yemas de huevo cocidas y bien machacadas, revolviéndolo todo bien para que se incorporen con lo que está dentro: entonces se le echarán unas tres tazas de leche poco á poco, revolviendo sin cesar para que liguen las yemas con ellas; se acerca al fuego, revolviéndolo todo hasta que entre en ebullición, que se retirará al lado de la hornilla para que su cocimiento sea lento por unas dos horas: pasado este tiempo, y cuando su consistencia no sea mucha, se desengrasará y pasará por la estameña

Salsa americana cocida.

Con el caldo hecho con carne, etc., pero con la adición de vino de Madera, se hará una salsa con manteca y harina de maíz, bien tostada antes, en una tartera al horno, de modo que al mezclarla con la manteca no tenga que estar mucho tiempo en ella: se le echará la mitad del caldo y se dejará cocer por dos horas, y con la otra mitad puesta en una tartera al fuego fuerte se hará una salsa espesa, revolviendo continuamente en todas direcciones á fin de que no se pegue: cuando esté, se mezcla con la salsa y se pasa por la estameña, y luego se le pone el zumo de una naranja agria.

Salsa americana cruda.

Se toma calabaza amarilla cocida en la olla, tres ó cuatro ajos, tres tomates asados, sin pellejo, la sal suficiente y unos granos de pimienta; májese todo en el

mortero; se le añade media taza pequeña de vinagre con doble cantidad de caldo, una cebollita, un poco de perejil picado menudamente y ajidulce, todo crudo y frío. Esta salsa es muy buena para las verduras.

Salsa picante habanera.

Se exprime todo el zumo de dos limones; mézclase con medio vaso de vinagre, dátiles bien picados; agréguese un polvo de pimienta, bastante perejil, cuatro ó cinco ajos, una hoja de laurel y una pequeña cantidad de cominos; todo esto se pone en una cazuela, haciéndola hervir todo el tiempo necesario para que quede en una mitad, y entónces se le añade como dos escudillas de caldo de substancia y cuatro cucharadas de salsa habanera; se la deja que cueza un poco para que espese, y si se quiere lo haga más pronto, échese un poco de harina tostada.

Salsa blanca á la cubana.

Tómense pedazos de ternera cocida el día anterior; háganse más pequeños; añádase substancia de aves con caldo de la olla; póngase á hervir en una cazuela; échense cuatro yemas de huevos, un poco de perejil y manteca, todo á fuego lento, hasta que esté ligada la salsa.

Salsa verde criolla.

Tómense para esta salsa un puñado de berros é igual cantidad de verdolaga picada; exprímase bien el jugo de ambas plantas, y hecho, pónganse en una cazuela con agua, haciéndola hervir; cuando se crea están cocidas, se extraen, escurren y machacan para diuirlas con la salsa que se quiera, poniendo un poco de salsa picante; se cuela por un tamiz fino, y puede servirse.

Salsa de vinagre criolla.

Tómese una cazuela, y á partes iguales de caldo y de vinagre, échese sal, tres ó cuatro ajos picados menudamente, y pimienta, bastante perejil, y macháquese; se pone todo á la lumbre como una hora.

Es salsa que se puede aplicar á todo asado de carnes.

Salsa de mostaza para carnes frías.

Córtense los pedazos de carne y añádase mostaza, vinagre y aceite en proporción de la cantidad de salsa que se quiere hacer, se echa sal y pimienta y zumo de limón, remuévase por quince ó veinte minutos, y sírvase de este modo.

Salsa para las ostras.

Cuando se quieren comer las ostras con salsa se pueden servir con una de las que siguen:

Mézclese manteca ó aceite con harina, mójese con caldo, pimienta y un poco de sal, añádase perejil picado, una rodaja ó zumo de limón, remuévase todo sobre el fuego, hágase la salsa un poco espesa, y cuando empiece á hervir, añádanse las ostras con el agua que habrán soltado y que se habrá tenido cuidado de recoger en un vaso aparte; déjese cocer por espacio de quince ó veinte minutos, viértase luego en un plato y sírvase, si se quiere con raspaduras de pan.

Al poner el perejil, pueden añadirse si se quiere, setas. A falta de caldo se puede mojar con agua, pero espesándola con yemas de huevo en el momento de servirla.

Salsa picante.

Para días de carne se cuēcen dos ó tres chalotas muy picadas con un cacillo (1) de buen vinagre, hasta consunción del líquido.

Después se moja con dos cacillos de caldo, y según el gusto de cada cual, se añaden sal, pimienta, nuez moscada, etc. Se deja cocer á fuego lento por espacio de veinte minutos, y en el momento de emplear esta salsa en algún guiso, se incorporan de 30 á 50 gramos de pepinillos en vinagre muy picados.

Yo aconsejo que se añada á esta salsa, y como mejor sazón, pimentón murciano de la cosecha y fábrica de Tornel, que es, sin discusión, excelentísimo para la buena cocina, y también que se moje esta salsa con la salsa española en vez de caldo.

De este modo, aunque no sea más que para variar, se pueden suprimir los pepinillos y esprimir en la salsa en el acto de servirla todo el zumo de un limón.

Hecha así la salsa picante, justifica el nombre, y no es de lo mejor que pueden comer los estómagos delicados ó poco acostumbrados al picante.

En cambio, la salsa picante que he formulado al principio es completamente inofensiva. Para la comida de vigilia se pican también tres ó cuatro chalotas con un poco de perejil.

Se rehoga todo mezclado con 60 gramos de manteca de vacas, se sazona con alguna esplendidez y se añade media cucharada de harina; hay que tener cuidado de que la harina no tome color. Se moja á cortadillos con dos ó tres cacillos de agua; se deja cocer un cuar-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Cuando yo me refiero á un cacillo como medida, aludo al cacillo más usual, que puede contener seis cucharadas de líquido á lo sumo.

to de hora, y cuando la salsa está hecha se le incorpora un hilo de vinagre fuerte y aromático, del llamado de Orleans, que es el mejor, y se vende en Madrid en muy pocos almacenes de géneros comestibles.

Salsa de comadres.

En 125 gramos de manteca de vacas ó de cerdo, se rehogan doce setas frescas, grandes, recortadas muy menudas, una zanahoria y un nabo, en rodajas, una cebolla, algunas cebolletas y perejil muy picado.

Cuando las legumbres están á mitad cocidas en la grasa, se va añadiendo poco á poco una taza de caldo y después otra de vino blanco; se deja cocer media hora á fuego lento, se sazona conforme con el gusto de cada cual y se pasa por tamiz de cerda.

Aparte, se cuece en dos copas de leche un puñado de migá de pan tierno, hasta que se consuma el líquido; se cuela por pasadera fina, y se añade este esmigado á la salsa precedente.

La salsa de comadres ha de tener la consistencia de una papilla clara, y para aquellos á quienes les guste el ajo en todo, se aumenta la salsa con las raspaduras de dos ó tres dientes de ajo, que se rehogan al mismo tiempo que las setas.

Salsa Gran Vía.

Voy á llamarla así porque es del dominio de las *pobres chicas* metidas á cocineras, y además se la dedico á mi querido amigo Felipe Pérez, el afortunado autor de la obra teatral más aplaudida.

En una cazuela, de barro, naturalmente, se rehoga miga de pan en aceite. Se echan cuatro ó seis dientes de ajo, bastante pimentón, y antes que se ennegrezca se remoja todo con caldo del puchero ó con agua.

Como nunca faltan piñones en una cocina de poco fuste, se machaca un puñadito, que se agrega á la salsa al mismo tiempo que el pimentón.

Salsa de estudiantes.

Sin rehogar en grasa alguna, se cuecen seis chalotas ó ajos con un poco de perejil en una taza de agua, y se añade un cacillo de caldo y una cucharada de vinagre, con la sazón correspondiente de sal y pimienta.

Cuando esto ha cocido veinte minutos, se puede ya servir la salsa ó caldillo.

Salsa Robert.

Es de las clásicas en culinaria esta salsa, y lo mismo aquí que en Francia, de donde creen algunos que procede, se conoce con este nombre, que es el de su inventor.

La salsa Robert fué inventada por Ruberto de Nola, cocinero español, allá en tiempos, felices para España, de nuestro rey Fernando de Nápoles.

Para prepararla, según fórmula del afamado practicón, se empieza por hacer una salsa rubia bien subida de color, con 60 gramos de manteca de vacas y una cucharada de harina.

Se incorporan dos cebollas grandes como manzanas, muy picadas, que se dejan colorar bastante, pero sin que se quemen los pedacitos por los bordes.

Se moja con medio cuartillo de agua y se deja cocer lentamente para que se reduzca la salsa; en el momento de servir, y apartada la salsa del fuego, se añade un hilo de vinagre fuerte y aromático y una cucharada cumplida de mostaza.

Naturalmente, la salsa Robert es mejor cuando en lugar de agua se emplea caldo del puchero bien limpio de grasa.

Esta salsa es susceptible de corregirse y de aumentarse, según el vuelo de la cocina en que se hace, pero la base la forman siempre la cebolla y la mostaza.

Salsa mayonesa.

Al gran Lancelot, insigne literato francés del siglo xvii, deben la literatura y la cocina la fórmula ésta:

Sauce mayonnaise.

Dans votre bol en porcelaine,
Un jaune d'oeuf étant placé,
Sel, poivre, du vinaigre à peine,
Et le travail est commencé.

L'huile se verse goutte à goutte,
La mayonnaise prend du corps,
Épaississant sans qu'on s'en doute
En flots luisants jusques aux bords.

Quand vous jugez que l'abondance
Peut suffire à votre repas,
Au frais mettez-là par prudence,
Tout est fini—n'y touchez pas!

Fuerza es traducirla al pié de la letra, pues no todos entienden el francés, y aun á los que lo saben algo, les costaría trabajo entender el lenguaje florido del gran poeta, que en prosa castellana dice:

•En vuestro tazón de porcelana una yema se echará, sal, pimienta, apenas vinagre, y el trabajo empieza. El aceite se echa gota á gota, la mayonesa toma cuerpo y se espesa sin sentir en ondas relucientes que se sobran. Cuando penséis que la abundancia es suficiente para vuestra comida, ponedla al fresco por prudencia. Está acabada.—¡No la toquéis!•

Ahora se verá en la fórmula general de la salsa mayonesa que lo esencial está dicho por Lancelot.

La salsa mayonesa es propia de mesas bien servidas y delicada en extremo. Sirve para el pescado frío y las carnes fiambres, en particular las pechugas de ave.

Al mismo tiempo, es fácil de hacer y se puede considerar como la reina de las salsas frías.

En un tazón de porcelana, dentro de una cazuela llena de agua fresca ó en sitio muy frío, porque la salsa se corta con el calor que se desarrolla por la manipulación, se echan dos yemas crudas, sin el germen, y se sazonan bien con sal y pimienta blanca, desliéndolas con tres ó cuatro gotas de vinagre.

Gota á gota, así como suena, y en la proporción de cucharada y media de aceite muy refinado por yema de huevo, se va incorporando el líquido, moviendo sin cesar con la espátula, en redondo, y sirviéndose para echar el aceite de un tapón con que se obturará muy bien la botella para el caso y taladrado de modo que al invertir el frasco que contendrá la medida exacta, no pueda salir el aceite sino goteando muy despacio.

Se bate mucho sin cesar y con el mismo compás durante un cuarto de hora; cuando el aceite y los huevos han formado trabazón y la salsa tiene el punto de cordoncillo y tiende á despegarse del tazón, se aromatiza con zumo de limón, y si no se tiene á mano, con un poco de buen vinagre.

A esta salsa la llaman muchos *bayonesa*, y no por ignorancia, sino porque en algunos libros de cocina, franceses por más señas, se pretende que fué inventada en Bayona y que debe llamarse *bayonnaise*.

Por eso se tradujo *bayonesa*; pero no hay tales carneros, y entre Mahón de España y Maïenne ó Maïonne de Francia, ha de hallarse el litigio de la paternidad,

litigio que dura desde que la salsa es salsa y que no tiene trazas de terminarse.

Salsa ayoli ó ayoli.

Salsa marsellesa que se confecciona también en España y que se llama *ali-oli*, *all-oll*, *all-oli*, etc.

La fórmula de esta salsa, que deriva de la *mayonesa*, es como sigue:

Se majan en un mortero dos cabezas de ajo. Se añaden una yema de huevo crudo y un migón de pan del tamaño de una nuez, bien empapado en agua ó en leche salpimentada. Se sigue majando y mezclando bien, mientras se echan gota á gota seis ó siete cucharadas de aceite.

Si el *ayoli* resulta algo espeso se alarga con agua.

A esta salsa la llaman meridional los maestros culinarios. ¡Y tan meridinal! Porque en el resto de Europa el ajo amalgamado con el huevo no se puede presentar en un condimento sino á muy pocas personas.

Salsa de ajo blanco.

Vulgarmente se la llama por el nombre á secas de *ajo blanco*.

En una hortera se machacan sal, tres puntas de ajo, dos docenas de habas secas ó almendras, y se trabaja todo con el aumento de una taza de aceite que se va vertiendo en pequeñas dosis y alternando con otra de vinagre; esta operación dura por largo rato hasta que se obtiene una masa crecida y espesa como una mayonesa; hay quien añade un huevo; después el procedimiento es como para el gazpacho: el agua, colarlo y echarle las sopas. Debe resultar una leche espesa y que el ajo no predomine.

Salsa ajolio.

Con ajos y con aceite frito y refrito, se compone esta salsa, muy común en Andalucía.

Salsa árabe.

A la amabilidad de una preciosa joven hebrea, residente en Tánger, la señorita doña Preciada Sicsú, debo la fórmula que sigue y que está escrita de puño y letra de tan amable *cocinera* aristocrática, que me la remitió últimamente.

*Recepta Salsa árabe
(para salmonetes asados)*

*Tórnese 1 kilo de piñones
y después de majarlo hasta
reducirlo a pasta, añádase
una cucharada de agua, diez
de aceite fino, el jugo de un
limón y un poco de ajo y pe-
regil picado, mezclando todo
bien. Se sirve sobre pescado.*

Preciada Sicsú

Salsa remolona.

Es igual ó parecida á la que en la cocina francesa se llama *remoulade*, pero esta palabra ni se puede traducir, ni el nombre se impone en nuestro idioma como el de otros condimentos.

Por otra parte, yo confecciono la *remoulade* de un modo especial en la forma, sin variar el fondo, y bien puedo llamarla *remolona*.

Se prepara una mayonesa, según la fórmula anterior, y se añade, sin dejar de batirla, una cucharada de mostaza por cada dos yemas.

Cuando todo está bien mezclado se agregan dos chalotas picadas muy menudito y una cucharadita de café, de perejil seco pulverizado.

Se carga un poco más la mano de sal y pimienta en esta salsa que en la mayonesa.

Salsa sanguinaria.

Es de mi invención.

Hecha la mayonesa, sin dejar de removerla, se agrega el jugo de tres ó cuatro rodajas de remolacha asada, despachurradas y pasadas por colador fino.

Esta salsa resulta exquisita y original como garantía en los filetes de pechuga de pavo fiambre.

Salsa ravigota.

Se prepara fría y caliente.

La ravigota fría se hace machacando durante bastante tiempo en un mortero hierbas finas recortadas de antemano, perejil, perifollo, cebollinos, berros, pimpi-
nela y apio, una cucharada de alcaparras y un par de

anchoas. Cuando todo esto forma pasta uniforme, se añaden una yema, sal y pimienta, una cucharada de aceite y otra de vinagre, y se bate la mezcla por espacio de diez minutos.

Para la ravigota caliente se hacen cocer en caldo durante un cuarto de hora las mismas hierbas finas que para la ravigota fría, pero nada más que picadas con esmero.

Después se incorporan 30 gramos de manteca de vacas, amasada con media cucharada de harina; se sazona bien con sal, pimienta y un hilito de vinagre. Así que la manteca se ha derretido, se aparta la salsa del fuego para servirla.

Salsa de tomate.

Y van tres, dirá el lector; pero es preciso que se conozca la fórmula más clásica de esta salsa, sin perjuicio de hacerlo como en la primera receta.

Salsas de tomate, debiera decir el título, porque son muchas y cada cual las hace como se le antoja.

En la mayor parte de los países del Norte se prepara con manteca de vacas.

En muchas cocinas, la manteca de cerdo es de rigor, y en España el aceite se impone para esta salsa.

Pero bueno es que entre el aceite en ella cuando lo que se va á comer juntamente lo soporte, porque en otro caso se estropearía el manjar, y conviene entonces hacerla con manteca de cerdo.

Hágase con lo que se haga, la fórmula clásica es ésta: 125 gramos de grasa—la que sea—para ocho tomates grandes como huevos y dos cebollas de igual tamaño.

Cortados de cualquier modo los tomates y las cebollas, se refrien mucho en sartén en la grasa ruyente

y se moja el todo con un poco de caldo ó de agua, acabando la cocción á fuego lento.

Se sazona durante el rehogo y se pasa la salsa por pasadera, forzándola á pasar con una cuchara de palo.

Si la salsa está clara, se revuelve al fuego para que hierva un poco y se reduzca.

Si estuviere espesa, se alarga con caldo.

La salsa tomate á la española ha de tener la consistencia de puré y no parecerse á la de la cocina francesa, que parece tintura de tomate.

Hay una salsa de tomate muy típica y que tiene muchos aficionados, sobre todo en Andalucía, en donde se sirven siempre los huevos fritos con ella, cuando la estación lo permite.

Limpios, sin mondar, lavados y escurridos los tomates, se fríen mucho en aceite, con dos dientes de ajo muy picados, y se dejan pasar y hasta requemar un poco. Se sazona con sal, y sin colar la salsa, que resulta muy empastada, se sirve el tomate con su pellejo y todo, que es precisamente lo que más aprecian los andaluces, valencianos y murcianos.

Los italianos, además de las cebollas, echan guindilla recortada en la salsa de tomate, y se necesita muy buen estómago para soportar los condimentos con que adicionan la salsa en aquel país.

Salsa italiana.

Pónganse en la cacerola dos cucharadas grandes de aceite, setas cortadas muy menudamente, una cebolla cortada en rodajas, ajo, cebolletas, una hoja de laurel, un clavo de especia, un poco de perejil; rehóguese todo junto; añádase un polvito de harina, sal y pimienta, mójese con un cacillo de caldo y otro tanto de vino blanco, hiérvase á fuego lento treinta ó cuarenta mi-

nutos, cuélese y sírvase, si se quiere, con zumo de limón.

Pueden añadirse también algunas trufas cortadas.

Salsa de kari.

Se ponen en una cacerola un trozo de manteca de vacas como un huevo, una cucharadita de kari, nuez moscada y dos cucharadas de harina.

Se derrite aquélla sobre fuego suave, revolviendo siempre, y se añade, sin dejar de revolver, dos cacillos de agua ó de caldo.

Se deja cocer un cuarto de hora, y en el momento de servir se liga con otro pedazo de manteca de vacas, que ha de derretirse con el calor de la salsa y lejos del fuego la cacerola.

He sacado á relucir el kari antes de tiempo, y tengo que decir lo que es y cómo se hace, pues es p'ato muy conocido en España y muy en uso entre la gente que ha estado en Filipinas, por ser manjar de allá.

El *kari* es una preparación culinaria que debemos á los indios.

Se emplea más comunmente con tendones de ternera, pollos descuartizados, trozos de conejo de campo y trozos de anguila. Y es preciso tener cuidado de servir al mismo tiempo arroz blanco hecho al estilo indio, es decir, cocido al vapor.

En las buenas tiendas de comestibles se vende el *kari* en polvo molido; pero el que quiera fabricarlo por su cuenta y riesgo, que lea esta fórmula que al objeto traduzco del *Indian's Cook*:

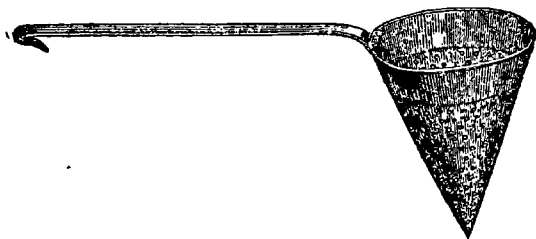
•El polvo ó harina de *kari* debe componerse de cuatro onzas de pimiento rabioso, que es un pimentillo del tamaño de una aceituna, que se cría en los trópicos, mucho más fuerte y picante que nuestra guindi-

lla y que la pimienta de Cayena, tres onzas de *terra merita* de la India, media onza de pimienta negra, un polvo de nuez moscada y un escrúpulo de jengibre.

Se convierte todo esto en polvo fino, moliéndolo bien en mortero de metal con mano de mármol.

Se emplea clásicamente el *kari* mezclándolo en un guisado compuesto de pencas de alcachofas, trufas recortadas, quenelles, yemas de huevos duros, lonchas de molleja de ternera, crestas y riñones de gallo, así como sesos y mollejas de cordero, si la estación lo da, y trufas, si también hubiere».

El *kari indio* se hace con un buen pollo, cortado como para pepitoria. Se ponen los trozos en una cacerola, con todos los desperdicios y sobras de carne que haya á mano, un ramillete de finas hierbas y buen caldo consumado. Se cuece durante media hora y se pasa por lo menos un buen tazón, por el colador llamado hino, como el que representa el dibujo.



Se toman 125 gramos de manteca de cerdo; se da color en ella cuando está bien rusiente á tres cebollas picadas. Se sacan éstas y se ponen aparte sumergidas en un poco de caldo para después.

Se saltean los trozos del pollo en la manteca hasta que se doren muy bien. Se agregan dos buenas cucharadas de harina y se rehoga para quitarle el gusto acre al aceite.

Incorpórese entonces el tazón de caldo y el caldo en que están las cebollas, pero quitando las cebollas. Se remueve el todo hasta que empiece á cocer; se añaden dos cucharadas de *kari* en polvo, (ó una cucharadita de café, de azafrán de la India y un punto de pimienta, muévase bien y cúidese la cocción.

Esto se come con el consabido arroz blanco.

Salsa verde.

Se rehogan con aceite, cebolla y toda clase de hierbas finas, se moja con partes iguales de caldo y vino blanco, se cuece como la salsa anterior, y al momento de servirla se cuele, se añade verde de espinacas, perejil, y perifollo.

Las mejores vasijas para hacer las salsas, en frío ó en caliente, son los bols ó tazones sin asa, de cocina: de hierro esmaltado, de porcelana blanca por dentro y por fuera, y de los cuales ha de tener una casa un surtido de todos tamaños.

Son de gran utilidad además para todas las operaciones culinarias, y los hay grandes como cacillos y como peroles de diez litros de cabida.

Como muestra, véanse los tres bols que aquí se dibujan.



Salsa de trufas

Se pican 125 gramos de trufas, bien limpias, y advierto que las trufas no se lavan, sino que se cepillan con un cepillito á propósito.

Se rehogan en 60 gramos (1) de manteca fresca de vacas sin que esta tome color.

Se moja luego con una taza de buen caldo consumado, al que se añade si se tiene á mano, un par de cucharadas de glaseado.

A los veinte minutos de cocción á fuego lento, se aparta la salsa de la lumbre, se desengrasa y se sirve.

Esta salsa puede hacerse muy bien con aceite, y ha de sazonarse algo apuntadita de sal y pimienta.

Salsa glotona.

Para 125 gramos de trufas otro tanto de manteca de vacas, de la que se harán dos partes iguales. Con la mitad se medio cuecen las trufas, cortadas en rodajas finas, á fuego lento.

Después se echan dos cucharadas de salsa española, una taza de caldo consumado y una copa de Jerez. Se deja reducir la salsa sobre fuego mortecino, se desengrasa, y en el momento de servir se incorpora la otra mitad de la manteca, que se derretirá lejos del fuego con el calor de la salsa y removiendo un poco.

(1) NOTA DEL AUTOR.—El lector atento habrá observado ya, que yo formulo generalmente la manteca con esta cantidad. La razón es sencilla, por ser la casi equivalencia de dos onzas.

Salsa mayordoma.

Preciso es llamarla así para acercarse á su verdadero nombre francés, de salsa á la *maître d'hôtel* (mayordomo).

Pero es el caso, que aunque todos convengamos en llamar salsa á este condimento, no es tal salsa.

En cambio, es de las preparaciones maestras de la alta cocina, la que más éxito tiene y la que se adapta más á toda clase de manjares, sin dejar de ser por eso la más fina y delicada.

Se amasan 125 gramos de manteca de vacas de la mejor y más fresca, con sal, pimienta, una cucharadita de café, de perejil muy recortado, algunas chalotas picadas como alpiste y unas cuantas gotas de vinagre ó de zumo de limón.

La manteca así preparada se incorpora, fuera del fuego, en las legumbres, frescas ó secas, cocidas al natural, escurridas y muy calientes para que se derrita la manteca y se haga bien la manipulación.

Esta manteca, puesta en una fuente muy caliente, sirve para colocar encima pescado esparrillado, chuletas, entrecotes, biftecs y otros manjares que se manejan por todos lados hasta derretir la manteca, y que se presentan en la mesa con el distintivo de *á la mayordoma*.

Es condimento breve, rápido, y sobre todo muy apreciado en gastronomía.

Salsa de manteca negra.

Muy necesaria en guisos determinados, sobre todo para los pescados algo insípidos, como la raya.

Se derriten al fuego en una cacerola 125 gramos

de manteca de vacas hasta coloración muy subida; se sazona bien y se añade un cacillo de buen vinagre. Se revuelve con viveza, se aparta la cacerola del fuego, y en el momento de servir se echa en la manteca una cucharadita de alcaparras.

Es salsa excitante, y conviene, como ya he dicho, para animar el gusto de los manjares sosos.

Salsa de cebollas.

Más española es esta salsa que el puchero con garbanzos; pero los franceses, que son muy dados á apropiarse lo ajeno, disfrazándolo ó cambiándolo el nombre, á la salsa de cebolla, la llaman *á la Soubise*, y la hacen con manteca de vacas, que sin duda alguna está mejor que con manteca de cerdo, que es como voy á formularla, siendo fácil al que opere sustituirla por aquélla.

En 125 gramos de manteca de cerdo se rehogan y cuecen bien 125 gramos de jamón en magras, doce cebollas gordas como manzanas, cortadas en rodajas, y después en sentido contrario, para que resulten pedacitos como dados.

Se sazona con sal y pimienta y un poco de harina y se moja con un cacillo de caldo concentrado.

Cuando el jamón y las cebollas están bien cocidos, y la salsa reducida de mitad, se aparta del fuego y se pasa por pasadera, comprimiendo bien.

Antes de servir se liga la salsa con un par de yemas desleídas en agua fría.

El jamón se guarda para otros fines si no se quiere recortar en chispas para realzar la vista y el gusto de la salsa.

Salsa portuguesa.

Mucho ruido y pocas nueces. Confección difícil para un resultado que no tiene mérito.

Se pone junto en una cacerola 125 gramos de manteca de vacas, dos yemas crudas y una cucharada de zumo de limón con sal y pimienta.

Sobre rescoldo se calienta la cacerola lo bastante para que la manteca se derrita y sin cesar de remover.

Es menester paciencia y tino para que se traben bien los huevos con la manteca y el limón, sin cortarse.

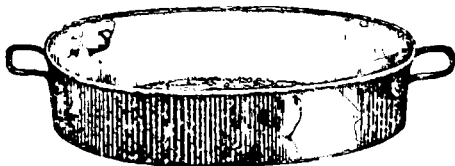
Salsa inglesa.

La famosa salsa *bread* de Inglaterra.

Allí se sirve aparte en una salsera, para comer las perdices, las chochas y demás caza de pluma asada; la salsa *bread* (salsa de pan).

Se hace así: Se empapa en leche caliente media libra de miga de pan, que se cuece después á fuego muy lento, hasta que se convierte en papilla espesa que se sazona con sal, mucha pimienta y nuez moscada en polvo.

Esto se hace en una cacerola-tartera como la que está debajo de estas líneas:



En el momento de servir, se incorporan 60 gramos de manteca de vacas derretida, removiendo mucho y de prisa con la espátula, la papilla.

Para dar fin con las salsas, que aunque hay algunas mas, creo haber ya formulado bastantes, explicaré á continuación unas especies de salsas que en realidad no lo son, pero que sirven para confeccionar otras muchas, y que en gastronomía se designan con el nombre colectivo de *mantequilla*, seguido del de la substancia que constituye la base.

Tales son: la mantequilla de anchoas, la mantequilla de cangrejos y la mantequilla de ajo.

Mantequilla de anchoas.

En un mortero se machacan mucho y bien 60 gramos de filetes de anchoas, muy lavados y limpios y sin añadir líquido alguno ni sazón. Se incorporan en el mortero, y continuando el machaqueo, 60 gramos de manteca de vacas, y cuando esta mantequilla esté bien manipulada y uniforme, se presenta en la mesa como ordubre, ó se reserva para aliño y guarnición de otro manjar.

Recién hecha esta mantequilla, es como sabe mejor.

Mantequilla de cangrejos.

Se secan al horno dos docenas de cangrejos; se machacan después en un mortero, hasta convertirlos en polvo. Se amasa éste con una libra de manteca de vacas, y se pone todo sobre fuego mortecino, para que se liquide la manteca.

Después se pasa, esprimiendo por compresión á través de un cedazo metálico, colocado sobre una vasija llena de agua fría.

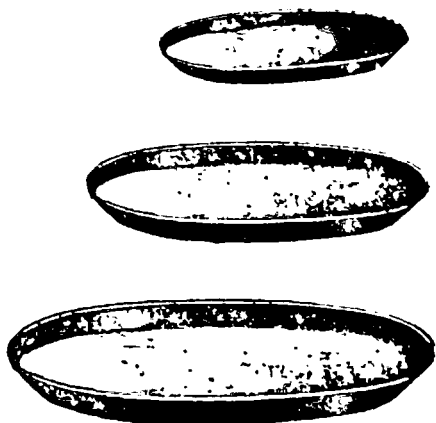
A medida que la mantequilla de cangrejos va pasando por el colador y cayendo en el agua, se solidifi-

ca, y se puede sacar del agua para amasarla y darle forma, al mismo tiempo que se limpia y enjuga con un lienzo blanco repetidas veces para quitarle toda la humedad, sin lo cual no se conservaría.

La mantequilla de cangrejos tiene los mismos usos que la de anchoas; pero un manjar que resulta delicioso con la mantequilla de cangrejos, es la patata asada en el horno, y comida caliente, como pan untado con la referida mantequilla.

Es bocado de gente opulenta.

Cuando se meten patatas ú otros manjares en seco, á calentar en el horno, se sirve uno de bandejas ovaladas de chapa de hierro como las de la muestra, de que habrá surtido.



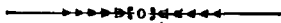
Mantequilla de ajo.

El modo de preparar este condimento es el mismo que para la mantequilla de anchoas.

Se machaca una docena de dientes de ajo bien mondados, se pasan y se agregan á 60 gramos de mantequilla y se sigue majando hasta que la mezcla es completa y uniforme.

La mantequilla de ajo no es muy agradable de comer para el que no sea de nuestras provincias de Levante, ó del Mediodía de Francia ó de Italia, en donde se abusa del ajo con premeditación y alevosía.

Se emplean también en la alta cocina las huevas de langosta, majadas con manteca de vacas, y así se obtiene la mantequilla de langosta, y se podrían fabricar é inventar *mantequillas* á destajo; pero nunca podrán quitarle primacía á la mantequilla de anchoas, que es de todas ellas la mejor, por no decir la única buena.



Aquí dieron punto las salsas y condimentos similares, y voy á cerrar el artículo con el procedimiento mejor que yo conozco para preparar una mezcla para espesar las salsas, operación que puede ocurrir hacerla en el momento en que el daño haya de remediarse á la fuerza.

Se rompen huevos frescos con cuidado para no reventar las yemas, que se separan de las claras. Se quitan las galladuras, ó gérmenes, y se deslíen las yemas en dos ó tres cucharadas de la salsa que se quiera espesar. Se mezcla bien el todo, y después se echa despacio y meneando siempre, en la salsa, que es menester haber apartado del fuego, y que se vuelve á poner un instante para que espese, sin dejarla hervir.

Es importantísimo observar que para espesar la salsa se deslíen en una ó dos cucharadas de la que tiene el guiso una ó dos yemas de huevo, y se menean hasta

que se hayan mezclado; después se va echando despacio en el guisado, pero siempre meneándolo. Para dorar las salsas se pone un poco de manteca en una cacerola, se añade una cucharada de harina, y se da vueltas á todo, hasta que adquiriera el color que se desea.

FRITOS.

La gran importancia que tiene en la cocina universal la operación de freir, y que en España resulta ser más frecuente y repetida que las otras dos de hacer salsas y de asar, me obliga á disertar un poco sobre los elementos de una buena fritura, y sobre el modo de llevar á cabo la operación.

Ciertamente en nuestro país, se fríe más que se asa y que se salsea, y la sartén es el utensilio obligado en la cocina del pobre como en la del opulento sibarita.

Lo primero que se necesita para freir es una sustancia grasa, en condiciones para servir de fritura.

La manteca de cerdo está considerada en general como la mejor grasa para freir, y produce muy buenos efectos, pero siempre y cuando esté preparada con especial cuidado, derritiendo al baño maría las pellas, como explico en lugar aparte, y sin preocuparse de los chicharrones, á pesar de que constituyen manjar por separado, calientes ó fríos, sazonados con sal ó con azúcar.

Cuando la manteca de cerdo es insípida y que le falta blancura ó lleva mucho tiempo de estar hecha, vale poco para un frito delicado, crujiente y de buen paladar.

En la cocina refinada se emplea, para que los fritos resulten excelentes y de mejor color, la grasa de riñón de vaca. Cualquiera que sea la fritura que ha servido para un frito, se utiliza como grasa de repuesto para otros guisos, y en las casas económicas y bien arre-

gladas la misma fritura sirve para varios fritos, siempre que se conserve blanca y que no se haya frito en ella cosa que la altere ó descomponga.

En toda cocina española medianamente montada ha de haber, en tres vasijas de hierro estañado, la manteca de cerdo en cantidad para freir y guisar, el aceite para freir el pescado—que *no se debe freir sino con aceite*,—y el aceite para freir patatas, huevos y otros comestibles que no comunican á la grasa sabor ni dejan residuos.

El aceite en España sustituye con ventaja á la manteca de cerdo en la mayor parte de los fritos, sobre todo cuando es puro, reciente y está bien elaborado; pero si el aceite es malo y *sabe*, no hay frito posible con él.

El mejor de los aceites es el aceite virgen, que se obtiene sin el auxilio del agua caliente por la primera presión de la aceituna, cogiéndola un poco antes de la madurez. El de la segunda presión le sigue en calidad, y viene luego el de la tercera, ambas por medio del agua. El aceite más nuevo es preferible si se ha envasado en tinajas ó botellones de cristal bien tapados y conservados en lugar fresco. Sólo así puede conservarse el aceite algo más de un año sin perder sus buenas cualidades de cosecha y de fabricación, debiendo el comprador poner reparos á todo aceite almacenado en vasijas de metal, tan usadas en el comercio con detrimento del producto; el aceite de oliva, cuando es del año y de buena clase, es condimento sano y suave en frío; pero así que ha sido sometido á la acción del fuego, resulta más ó menos acre y dañino por lo irritante.

Hay personas cuyo estómago no puede soportar los condimentos en que entra el aceite caliente—esto no puede rezar con los fritos,—impidiendo hacer la digestión, sobre todo á las naturalezas endebles y enfermi-

zas ó delicadas, así como á las personas que por hábito ó necesidad hacen vida sedentaria.

Es punto capital de higiene esta afirmación, que los médicos pueden robustecer con sus indicaciones científicas en beneficio de su clientela.

Por eso la cocina moderna en todos los países meridionales de Europa debe hacer revolución, y preferir las mantecas de puerco ó de vaca como los mejores auxiliares de una buena alimentación.

No ha de entenderse en absoluto la proscripción del aceite en la cocina, pero sí debe tenerse en cuenta el uso diario y abusivo que de él se hace, y que puede compensarse, en lo que á la cantidad se refiere, con el aceite crudo, base para aliños exquisitos en frío, para toda clase de manjares vegetales y animales.

No hay que creer que los aceites de España son los mejores. Podrían serlo si estuvieran fabricados como lo están los que sobre ellos tienen primacía en los mercados universales.

El aceite de oliva mejor que se conoce es el de Lucca. Siguen por su orden los de Aix, Marsella, Grasse, Niza, Bari, Casserta, Extremadura, Andalucía, Valencia, etc., etc.

En algunos puntos de Italia, como en general en casi toda España, aunque los dos países estén literalmente cubiertos de olivos, es en donde se fabrican los peores aceites. Los extractores y cosecheros, impulsados por la codicia ó guiados por la ignorancia, dejan podrir la aceituna, y este estado transmite al producto que deriva un olor y un sabor insoportables, que se acentúan más, merced á los envases para el transporte en pellejos—odres—no siempre de animales sanos. Lo propio sucede con los aceites de Grecia, de Siria y de Egipto.

El aceite de aceitunas, además de ser deficiente é incorrecta su fabricación en España, se falsifica y adul-

tera, si no por los extractores y cosecheros, por algunos expendedores, con ó sin pretensiones de grandes comerciantes.

Como el producto es caro, y en Madrid resulta carísimo por derechos de consumos, transportes y envases de escaparate, algunos mercachifles mezclan el aceite superior con otro de calidad inferior, cuando no emplean para sus fraudes el aceite de algodón ó el de sésamo, por otro nombre ajonjolí.

El aceite para freir debe prepararse y tener un buen repuesto. Cuanto mayor sea la provisión, mejor.

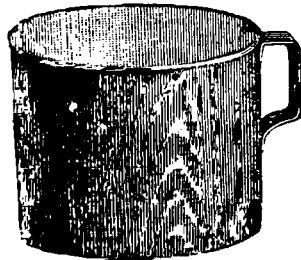
En una cacerola grande, sobre fuego vivo, se ponen cinco, diez ó veinte libras de aceite, para una semana ó para un mes.

Cuando el aceite está hirviendo se echa una cebolla grande cortada en cuartos, y después que se ha rehogado mucho, casi quemado, se retira la cacerola del fuego y se apaga dentro del líquido un hierro hecho asca.

Se deja enfriar el aceite y se cuela al través de un lienzo blanco de hilo empapado en agua.

De la orza ó vasija en donde se guarda, se saca el aceite para los fritos y se vuelve á echar en ella el sobrante de la sartén después de cada operación en que sea menester mucha cantidad como auxiliar del condimento, no como manjar.

Para las operaciones diarias de la cocina, y tener á mano los repuestos de mantecas y aceites, son muy cómodas las vasijas de esta forma, de hierro esmaltado, y con su correspondiente tapadera



A estas vasijas de repuesto se vuelven los sobrantes después de freir.

Cuando se fríe pescado, la primera vez se saca el aceite del depósito común, y lo que sobra se echa en la vasija después de colarlo; pero en este caso á través de un lienzo, bien mojado con zumo de limón ó con vinagre de yema.

Naturalmente que el gasto continuo del líquido exige la reposición; pero es más cómodo hacer la provisión como queda indicado, que tener que preparar cada vez el aceite que se necesite.

Luego á la larga, gastando y reponiendo de continuo el aceite, el depósito no se acabaría nunca, y se haría viejo y estaría requemado, por lo difícil que es, para el que no sabe de la misa la media, freir en él.

En algunos países del Norte de Europa se fríen los manjares en manteca de vacas, cuando ésta abunda y que faltan el aceite ó la manteca de cerdo; pero así como todos los condimentos conocidos y por conocer son exquisitos con manteca de vacas, el frito no resulta y hasta repugna, porque es necesario derretir de antemano la manteca de vacas para emplearla como fritura, y muy fresca y reciente ha de estar para que no se descomponga y suelte el suero y la caseína, que, mezclados con el frito, le ablandan y le dan mal gusto.

El aceite, preparado como he dicho, tiene la ventaja, aunque sea de mediana calidad, de resultar mejor que cualquier otro aceite superior empleado sin preparación. Para freir á la perfección un manjar en aceite ó en manteca de cerdo ó de vacas, es preciso, como único utensilio, la sartén, chica ó grande, con mango ó con asas, fuego directo muy vivo y un volumen de aceite diez veces mayor que el de lo que se va a freir.

Así es como se fríe, según ritual, y aunque también se fríe bien con menos cantidad de aceite, no hay

que echar en saco roto que muchas cosas que se dicen fritas en manteca ó en aceite, *sólo están cocidas* en dichas grasas, y la diferencia para un buen paladar es enorme, y para el caso de la condimentación, notoria.

España es, de todos los países, en donde mejor se fríe, y Cádiz se lleva la palma, con otros pueblos de Andalucía y algunos de Valencia.

No tenemos nada que aprender de las cocinas extranjeras en la cuestión de fritos; muy al contrario, enseñarles mucho.

El secreto del buen frito está revelado en la manera que tienen los buñoleros de freir su mercancía.

En una sartén en donde hierve mucho aceite—una ó dos arrobas—se fríen, uno á uno, los buñuelos, que flotan en el líquido como el barquichuelo en el mar.

Si se quisieran hacer de una vez y de un golpe tantos buñuelos como cupieran en el sartenón, á cualquiera se le alcanza que ni uno solo saldría bien.

De modo que para freir bien, se necesita mucha fritura y poco manjar.

En muchos y determinados casos, varía el grado de calor que ha de tener la substancia grasa que se emplea para freir ciertos manjares, y sólo la práctica y el arte del operador pueden servir de norma.

Se necesita más calor para los manjares de poco volumen que requieren sobresaltarse, y que se cuecen ó pasan así que toman color, pero hay otros mayores, el pescado grande por ejemplo, que piden más tiempo para que su carne se cueza completamente al mismo tiempo que se dora su superficie, envuelta ó no envuelta en alguna pasta, porque si la fritura estuviese muy rúsciente, se quemaría el manjar por fuera y estaría crudo por dentro.

En general, los fritos en que el rebozado de pasta ó huevo ó miga de pan sirve de guarnición, requieren

menos intensidad de calor en el líquido que los fríe.

También los gaditanos comprenden estas diferencias, por cuanto no fríen nunca los manjares en trozos grandes, y la merluza, la pescadilla y la lisa, que son la especialidad gaditana, las fríen aquella buena gente en trozos muy pequeños, sin otro aliño que espolvoreados ligeramente con harina manipulada con sal molida.

Rebozos ó pastas para fritos.

Los manjares que se rebozan para freir, se envuelven en una pasta ó masilla más ó menos líquida, y cuya preparación exige particular cuidado, porque si no, el frito es defectuoso y pierde su valor gastronómico.

Pasta española.

En la confección de pastas para freir, no estamos tan adelantados ni tan impuestos como los franceses, los holandeses, y sobre todo los italianos.

En España generalmente, no se conoce otra pasta ó rebozo que el huevo batido, al que algunas veces se le incorpora harina desleída en agua, ó bien se empapa en el huevo batido el manjar enharinado antes, y en algunos casos se envuelve después en pan rallado.

En las buenas cocinas, y cuando se trata de freir algo en buñuelo, como sucede con el frito de sesos, manos de ternera y de carnero, y pechugas de ave, se prepara una pasta que se hace así:

Se toma una cantidad de harina mayor ó menor, según la cantidad de manjares que se han de freir.

Se coloca la harina en un plato, se hace un hoyo en el medio, y para media libra de harina se echa un huevo, sal molida, y pimienta para la sazón, una cucharada de aguardiente, de coñac ó de ron; se mezcla

todo muy bien, y se añade poco á poco leche aguada ó agua sola, hasta que la pasta no tenga más consistencia que la necesaria para bañar los manjares con una capa del espesor del grueso de un perro chico.

Se mezcla bien y se bate con un tenedor de metal, y después se deja descansar una hora. En el acto de servirse de esta pasta se agrega la mitad de una clara de huevo batida en punto de nieve, pero esto si se quiere que el frito infle mucho.

Hay que advertir que ese abultado ó hinchazón del manjar, tiene el inconveniente de impregnarlo mucho de grasa.

Se puede también con esta pasta freir el pescado, pero por regla general y para mejor gusto, el pescado frito resulta mejor con el enharinado sencillo.

Pasta francesa.

En un plato hondo se ponen 250 gramos de harina, y poco á poco se va echando un cuartillo de agua templada, lo bastante para que se reblandezcan y derritan sesenta gramos de manteca de vacas muy fresca.

El punto de esta pasta consiste en el modo de trabajarla para que esté uniformemente trabada, y de una consistencia como la del chocolate bien hecho.

Si para llegar á este estado no ha sido necesaria toda el agua templada, puede muy bien suceder que parte de la manteca de vacas quede en la superficie del agua no empleada, y en este caso se recoge con la espátula de madera, y se incorpora en la pasta.

Cuando la fritura está á punto de freir, se bate en punto de nieve clara y media de huevo, y se incorpora con viveza en la pasta en el mismo momento en que se empapan los manjares que se van á freir.

Pasta italiana.

Esta pasta se hace enteramente lo mismo que la anterior, pero en lugar de manteca de vacas se emplea el aceite refinado y clarificado, y solamente en cantidad de dos cucharadas.

Pasta holandesa.

También es esta pasta igual á la francesa, pero la mitad del agua necesaria para su confección se sustituye con cerveza, y es de justicia confesar que la tal pasta es muy buena de comer y le sienta muy bien á los pescados azules, como arenques, sardinas, atún, etc.

Pasta de buñuelo para entremeses de dulce.

No voy ahora á formular la masa ó pasta de nuestro popular buñuelo, que en el lugar correspondiente, y con bastante extensión, ha de hallar el lector.

Se trata tan sólo de la pasta que envuelve los manjares que se preparan para entremeses de dulce.

La fórmula es la misma que la de la pasta francesa, con la sola diferencia que al desleirla se añade una copa de vino blanco ó una cucharada colmada de aguardiente ó de coñac.

Las manzanas mondadas y limpias de pepitas y cortadas en rodajas, las naranjas partidas en ruedas, las torrijas y algunas golosinas más, empapadas y fritas en esta pasta, son los mejores entremeses de dulce de una cocina casera.

Las fórmulas extranjeras que preceden, las he tomado del diario de operaciones culinarias del gran Carême, cuando estuvo de jefe de las cocinas imperiales de la corte de Rusia.

ASADOS.

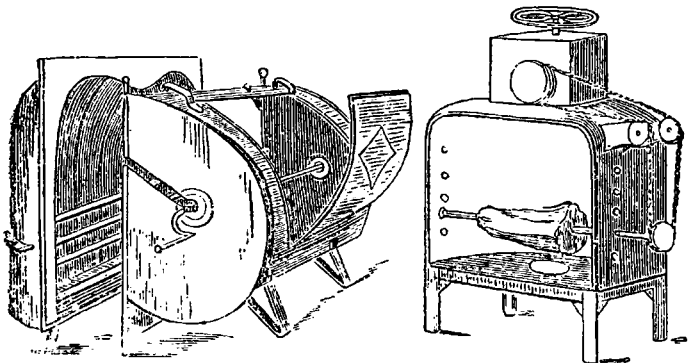
Ya lo he dicho: asar es operación difícil, y exige por parte del cocinero más cuidado que disposición culinaria.

Si todos los que tienen cocina y mesa dispendiosas, y cocinero y cocinera de muchas campanillas, tuvieran hábitos de gastrónomo delicado, y paladar fino, serían más exigentes con los manjares asados que les sirven de cualquier manera los practicones de oficio.

En la cocina industrial ó en las casas de mucho trabajo, como en Palacio y en las moradas de la gente opulenta, un mecanismo hace mover al mismo tiempo las varillas de varios asadores, las que están cargadas con distintos trozos de carne, aves y caza.

Cada una de estas piezas requiere su tiempo y su punto para asarse bien, de modo que el cocinero no debe distraerse un instante, para vigilar cada cosa según su naturaleza y volumen, y para que todo lo que asa de ese modo salga bien.

En las cocinas más modestas, en que se emplea



uno de estos dos aparatos que hemos dibujado para mejor comprensión, es más fácil asar el único manjar que constituye la faena del momento, sujetándose á los principios de una aplicación fácil, sea el que fuere el sistema de lumbre.

Según Liebig, es necesario, para que un asado de carne esté bien hecho, es decir, para que la carne asada conserve integralmente todas sus propiedades alimenticias que desde el principio la sobrecoja y sobresalte el fuego, lo bastante para que sus poros se aprieten y así no pueda salirse el jugo.

Es preciso, además, que se prolongue la cocción todo el tiempo necesario para que el trozo de carne se ase interiormente por igual.

En estas pocas palabras, está la síntesis de la ciencia de asar.

Si la pieza de carne ha de asarse en asador y ante fuego abierto, es menester al empezar la operación acercarla mucho á la lumbre, para que su superficie sufra toda la acción del fuego, pero sin que tome color y mucho menos quemarse.

Hecho esto, se retira más ó menos el asado, para que la cocción se termine gradualmente, sin calor excesivo.

Cuando la carne está casi hecha, se vuelve á aproximar á la lumbre, para que se colore bien, y éste es el momento crítico de la operación, cuando hay que poner los cinco sentidos, si se quiere que el asado tenga buena vista, aspecto apetitoso y buen comer.

Por lo que á la lumbre atañe, hay que tener en cuenta dos puntos esenciales: el primero es preparar el fuego de leña, carbón vegetal, ó de piedra, de modo que no haya que animarlo con más combustible durante la operación; y segundo, cuidar mucho que en la bandeja que se coloca debajo del asador para recoger el jugo y la grasa, ó en el recipiente (leche frita) que

tienen ciertos asadores, no caigan cenizas ni carbonilla desde el hogar al atizar el combustible.

Cuando el asado se hace en el horno de una cocina económica ó en el de una estufa-cocinera, estos inconvenientes quedan obviados: no hay mas que entretener el fuego de manera que la temperatura del horno sea igual y constante durante toda la operación; un enfriamiento cuando aún no está el manjar cocido, endurece el asado; este cuidado, del que depende el éxito, es elemental y fácil de observar.

Los asados al horno de cocina se hacen en fuentes ó bandejas hondas, más largas que anchas, y con asas para poderlas coger y dar vueltas tantas veces como sea preciso, pues en los hornos de cocina la parte del asado que está arrimada á la placa, que es á su vez una de las paredes del hogar en que arde el combustible, está expuesta á sufrir con más intensidad la fuerza del calórico que la parte opuesta, lo cual no es un inconveniente para un cocinero listo y cuidadoso que da vueltas al asado cuando es menester.

Y para coger la bandeja y manejarla dentro del horno, hay que servirse de un agarrador de plancha que permite empuñar el asa con seguridad y sin quemarse, como sucede cuando se emplea un paño ó rodilla ó el atizador del hornillo.

Insisto en estos detalles, porque conviene atar todos los cabos y no olvidar ni un solo momento que este libro lleva por título EL PRACTICÓN.

Aunque no lo recomienden muchos maestros, la práctica me ha enseñado á mí que es muy útil envolver en papel blanco de hilo bien empapado en grasa, los asados delicados, como son los solomillos, los capones, pollas cebadas, perdices y faisanes. Así se asan bien sin tomar color, y cuando ya les falta poco para estar á punto, se les quita esa camisa de papel, y enton-

ces toman mejor ese color rojò dorado que constituye el V.º B.º de la operación.

Entonces también es cuando deben espolvorearse con sal molida todos los asados en el momento en que el manjar esté tierno, porque va á terminarse ya su cocción.

Si se echa la sal antes, el manjar no la toma y resulta soso por dentro y muy salado por fuera.

El asado ha de humedecerse con su propio jugo, pero durante la segunda mitad de la operación.

Cuando lo que se asa no tiene bastante jugo ó carece de grasa propia, hay que untarlo con manteca de vacas ó de cerdo según el gusto,—con aceite pocas veces—con objeto de que estas substancias se agreguen al jugo del manjar, y se produzca cantidad para mojarlo después.

Este medio no ha de emplearse con los manjares grasos, y mucho menos con los que son grasientos en demasía, y cuyos jugos no pueden servir para mojar el asado, sino después de desengrasados muy bien. La grasa que se moja, se incorpora en el pote de grasa en que está el repuesto para guisar, ó se aparta y guarda para determinados guisos.

La manteca de vacas tiene el inconveniente de variar de un modo desagradable el gusto propio de la mayor parte de los manjares, y deben usarla poco los cocineros, así sean esclavos de las usanzas francesas.

No está toda la dificultad en asar bien, sino que es preciso á la vez dar gusto al consumidor, y hay muchos gastrónomos de los que se relamen con el asado que no encuentran buenos los de vaca y carnero si no está rojizo y sangrando el interior de la carne.

El exceso en esto, como en todo, estropea los mejores asados de carne en trozos voluminosos.

Hoy, dígase lo que se diga y cuéntese lo que se

cuente, en las buenas cocinas de Inglaterra y de Alemania, que es en donde más y mejor se asa, la vaca y el carnero se asan, no como deben asarse el cerdo y la ternera, *que por pasados que estén nunca lo están bastante*, sino en punto que el interior de la carne esté ligeramente rosáceo y no sangrando, como se practicaba allá en tiempos cuando la reina Vitoria jugaba á las muñecas y Bismark al peón, que era de precepto en toda la Gran Bretaña, en Prusia, en Holanda y en Bélgica, servir los asados tostados por fuera y crudos por dentro.

Por lo que hace al tiempo que ha menester cada manjar para asarse de uno ú otro modo, yo he hecho alguna indicación, en forma de lista, en páginas anteriores, pero que sirven de poco al que sabe de cocina, y que harían cometer errores y equivocaciones al que no está iniciado en el arte.

Siempre es bueno para formar idea, tener referencias de comparación; pero no es precisamente en la operación de asar en donde las reglas hacen los maestros.

El asado, para estar en su punto, reclama un grado diferente de cocción, según la calidad de los manjares, el volumen y una porción de circunstancias, que no se pueden determinar de antemano.

La duración de la operación depende también de la clase de combustible empleado y de la intensidad del calor producido.

En Alemania y en Bélgica, en donde el combustible es muy barato y en donde se prefiere comer un buen asado, sin economía de tiempo y de carbón, se arrima mucho el asador á la lumbre, lo mismo al empezar que al final, pero en cambio se aleja más que en otras partes, durante el tiempo intermedio de la operación. Así es que éste dura más que en España y que en Francia é Italia, en donde el carbón vale caro.

Pero también hay que decirlo: los asados belgas y alemanes son asados perfectos de verdad. Mejor que los de los ingleses, que se satisfacen con lo mucho sin parar mientes en detalles, y sin embargo, Inglaterra tiene la fama de las carnes asadas, pero hay que discutir la esa fama, y afirmar que no traspasa los límites de una cocina muy mediana.

Prueba de ello, que varios manuales de cocina inglesa, que tengo á la vista, dan por regla invariable la de tener el asado á la lumbre á razón de una hora, por cada libra de su peso; de modo que un trozo de carne de dos kilogramos deberá estar asándose según esos maestros, cuatro horas, lo cual es exageradamente mucho, mientras que una perdiz ó una chocha, que pesan cada una alrededor de media libra, se asaría en media hora, y esto verdaderamente es muy poco tiempo, como se comprenderá fácilmente, por escasos conocimientos de cocina que tenga el lector.

El que de cocina entiende y el cocinero de oficio, saben muy bien que es punto menos que imposible formular con precisión el tiempo que necesita un manjar para asarse.

Después de poner en práctica con afición é inteligencia los principios que he expuesto, hay que vigilar el asado, para apartarlo del fuego cuando está en su punto, sin consultar para esto con libros, ni relojes, ni consejas, ni refranes, ni aun con las indicaciones que yo mismo he estampado en la página 32.

Los manjares esparrillados, son los asados en parrillas.

Efectivamente, este utensilio no es otra cosa que un asador imperfecto, pero que da muy buenos resultados en ciertos y determinados casos, con manjares especiales; pero las parrillas no son tan fáciles de manejar como á primera vista parece, y ciertas cosas exigen en

ellas más cuidado y más tiuo que en el horno ó en el asador.

He llegado ya á los asados en cacerola y en cazuela. Pocas palabras he de decir acerca de este modo tan generalizado en España, y tan arraigado en nuestras costumbres y rutinas.

Hay quien sostiene que no hay asado como el de la cazuela; y si ésta es de barro, mejor que mejor.

Pues yo entiendo, que por bueno que sea en cazuela ó cacerola el guiso que quieren llamar asado, no por eso puede ni podrá nunca ser un asado, técnicamente considerado en la culinaria.

Si como es sabido, para asar en cazuela, hay que rehogar en ella y con una grasa cualquiera el manjar, para sobresaltarle y darle color, la operación empieza friendo, para concluir después cociéndose el manjar en su jugo y grasa auxiliar y al vapor de ellos, que se almacena en la vasija tapada con la cobertera. Sólo se puede asar aproximadamente en cazuela ó cacerola, poniendo fuego encima de la tapadera, y de ser posible, en derredor.

Es decir, convirtiendo la vasija en horno.

Sin embargo, las preparaciones culinarias de asados en cecerola existen, y cuando llegue el caso, se formularán varias, que son excelentes y exquisitas, pero á las que de antemano quiero despojar del nombre de asado, conviniéndoles el de braseado, que para el que lo ha de comer es igual, siempre que el manjar sea bueno y esté bien condimentado.

Para terminar esta disertación sobre el acto de asar, notaré que los médicos más afamados están de acuerdo en reconocer que las carnes asadas conservan mejor el conjunto de sus propiedades alimenticias que las condimentadas de otro modo y que se digieren con más facilidad.

GUARNICIONES, RELLENOS, PICADILLOS, SALPICONES, GUISADOS.

Se entiende por guarnición en gastronomía todos los manjares suplementarios que sirven para presentar los platos en las mesas adornados y aderezados aquéllos conforme su calidad.

En cocina son necesarias las guarniciones ó preparaciones diversas, que tienen por objeto comunicar sabor y buen gusto á los manjares que por ellos mismos, ó por guiso especial, no lo tienen, como sucede con la carne del cocido, por ejemplo, cuando sale del puchero.

Además, las guarniciones realzan el valor gastronómico de muchos platos delicados, y en general exigen para su preparación las salsas madres, sobre todo la española, el gran jugo y el glaseado. Esto aumenta el gasto y excluye las guarniciones de las mesas de poco fuste; pero hay algunas que cuestan poco y que tienen la gran ventaja de dar agradable aspecto á los manjares que acompañan.

No es, sin embargo, por esta razón que he señalado, que he puesto en este libro á las guarniciones, sino porque aumentan un plato cuando el fondo ó base peca por la cantidad.

Yo tendré cuidado de indicar para cada plato y cuando sea menester la guarnición que más le conviene, formulándola con todos sus detalles.

El número de guarniciones es infinito, y me habría de extender mucho si hubiese de enumerar todas las de ritual de la cocina universal y las que producen el capricho, la inventiva y el gusto del cocinero.

Citaré bastantes en enumeración seguida, y formularé una buena serie para las prácticas más usuales.

Picatostes;

Rajas de limón y de naranja;

Perejil frito;

Albondiguillas;

Quenelles de ave;

Quenelles de carne;

Quenelles de pescado;

Financiera oscura;

Financiera blanca;

Salchichas;

Sesos;

Manos de ternera;

Mollejas de ternera;

Mollejas de ave;

Riñones y crestas de gallo;

Criadillas;

Menudillos;

Costrones y tostadas;

Ostras;

Almejas y mejillones;

Langostinos;

Langosta;

Camarones;

Cangrejos;

Angulas;

Ostiones;

Boquerones y otros peces pequeños fritos;
Pimientos;
Coles y berzas;
Col fermentada (*choucroute*) (1);
Coles de Bruselas;
Coliflores;
Zanahorias;
Nabos y nabizas;
Puré de nabos;
Patatas cocidas al vapor;
Patatas salteadas;
Patatas fritas cortadas en ruedas, en cuadradillo
y en forma de pajas;
Patatas sopladas;
Puré de patatas;
Croquetas de patata;
Judías verdes;
Judías secas, blancas y de color;
Puré de judías;
Lentejas;
Puré de lentejas;
Guisantes frescos;
Guisantes secos;
Puré de guisantes frescos;
Puré de guisantes secos;
Batatas;
Puré de batatas;
Pencas y cogollos de alcachofas;
Espárragos trigueros;
Puntas de espárrago de jardín;
Patacas;
Remolacha;

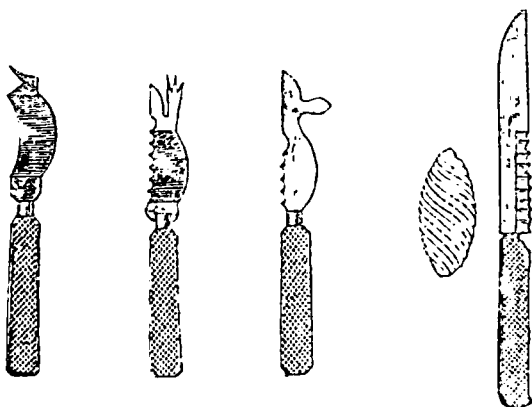
(1) NOTA DEL AUTOR.—Ya se explica en su lugar el modo de preparar este manjar de la cocina alemana y generalmente conocido.

Lechuga, escarola, achicoria, berros, canónigos, verdolagas, escorzoneras, reponchigos;
Puré de espinacas;
Puré de acederas;
Cebollas y cebolletas;
Puré de cebollas, que se conoce en cocina con el nombre de puré *Soubise*;
Cebollas glaseadas;
Puerros, ajos y chalotas;
Tomates en salsa, en crudo y rellenos;
Calabacines;
Setas y *champignons*;
Cagarnias;
Trufas;
Castañas;
Almendras, piñones y cominos;
Puré de castañas, etc.;
Computas de pera, de manzana, de membrillo, etc.;
Jaleas de grosella, de granada, de guinda, etc.;
Huevos duros, escalfados, fritos, blanduchos, etc.



Por regla general, las legumbres para guarniciones deben ser de pequeña dimensión y de igual tamaño, para lo cual es preciso cortarlas y moldearlas cuando se trata de platos bien presentados.

Por eso en las cocinas bien montadas se tornean las legumbres, es decir, que se les da la forma que se desea, siendo la más grata á la vista la de las ranuras en la superficie convexa de los nabos, zanahorias y patatas cortados en forma ovoide, sirviéndose para ello de estos cuchillos cuyo dibujo estampamos.



Guarnición financiera oscura.

Las cantidades que se indican han de entenderse para guarnición de un plato para diez ó doce personas.

La financiera oscura es la guarnición más socorrida de la alta y baja cocina, cuando ésta se permite algún extraordinario.

En una cacerola se pone un litro de caldo con un puñadito de crestas y de riñones y otras menudencias de gallo, cocido todo y preparado de antemano; otro puñadito de quenelles de ave, igual cantidad de setas picadas y blanqueadas en agua hirviendo, recortaduras de trufas, un par de cogollos de alcachofas, también recortados; mollejas de ternera y dos lonchas de lengua á la escarlata, también muy picado; veinte ó treinta aceitunas deshuesadas, una copa de vino blanco ó de Jerez, sal y un punto de pimienta.

Se hace cocer todo durante veinte minutos á fuego muy lento.

Se añaden tres ó cuatro cucharadas de jugo de carne y se liga con fécula ó con harina.

Se echa esta guarnición en la fuente y se colocan sobre ella los manjares para servirlos á la financiera.

No es absolutamente indispensable que todas cuantas cosas se indican para la confección de esta guarnición figuren en ella; bien comprenderá el lector cuáles forman la base, y por consiguiente cuáles son imprescindibles.

El talento del cocinero debe suplir en todos los casos.

La guarnición á la financiera se sirve también sola y como plato, pero para lo que más comunmente sirve es para ese pastel de cocina, conocido con el nombre de *vol-au-vent*, para los bocadillos á la financiera, y en algunas tortas y empanadas que se rellenan de carne manipulada con esta guarnición y hechas al horno.

Guarnición financiera blanca.

Como la anterior, puede también servir esta guarnición de plato, y como en la anterior, no son de absoluta necesidad todos los ingredientes que voy á indicar para la fórmula clásica de la financiera blanca.

En una cacerola se echa un pedazo de manteca de vacas del tamaño de un huevo y una cucharada colmada de harina; se menea bien todo para mezclarlo sobre fuego muy vivo, y se moja después con agua ó con caldo que no tenga color.

Luego se van incorporando, como en la guarnición anterior, los mismos ingredientes, y se hace cocer á fuego lento durante media hora, al cabo de la cual se liga fuera del fuego con dos yemas desleídas en leche.

Se echa en la fuente para guarnecer el manjar con que se ha de servir.

La financiera blanca se emplea con preferencia

para los manjares más delicados y cuyo color no sea muy obscuro.

Guarnición de patatas.

Nada más sencillo que la preparación de la guarnición de patatas para la carne del cocido, por ejemplo.

Cuando ha quedado de ella bastante para el día siguiente, se sirve fiambre con muchas patatas mondadas en crudo y cocidas en agua y sal, pero bien escurreidas.

A la par se sirve en una salsa, ó manteca de vacas derretida y bien salada para los que les guste, ó bien una salsa vinagrilla ó vinagreta hecha á gusto y á capricho, con aceite, vinagre, sal y pimienta, finas hierbas, ajo y cebolla muy picados; en una palabra, lo que se quiera y como se quiera.

En las casas en que hay buena mesa se reserva caldo del puchero para cocer en él las patatas mondadas y cortadas en ruedas; en este caso, las patatas se sirven como guarnición y sin acompañamiento de salsa.

En Lieja (Bélgica), en donde yo he vivido bastantes años, se aliñan y preparan las patatas como guarnición para la carne del puchero del siguiente modo, que deseo dar á conocer: después de mondarlas y lavarlas se cuecen solamente á medias en agua un poco salada; se sacan y se escurren y se ponen en seguida para completar su cocción en una cacerola con un poco de manteca de cerdo, haciendo que en ellas se empape, revolviendo de continuo con la espátula. Cuando están cocidas, se añaden chalotas y perejil, todo muy picado, un punto de sal y otro de pimienta, y se sirven en una fuente, en derredor de la carne del cocido fiambre.

Guarnición de patatas rusientes.

Mondadas, lavadas y bien escurridas las patatas, se ponen en una cacerola con bastante manteca de vacas ó de cerdo, para empaparlas.

Claro es que la cacerola debe ser de ancha base para que en su fondo, y sin estar sobrepuestas, se puedan colocar todas las patatas en una sola hilada.

La cacerola sobre fuego vivo, llevará también lumbré sobre la tapadera, y se tendrá cuidado de volver las patatas una á una para que no se quemem y que se doren por igual.

Hecho esto, se sacan de la grasa en que se han rehogado, y se ponen en otra cacerola de las ordinarias, con un poco de manteca de vacas fresca ó de cerdo rerita, y colada de antemano, y se añaden unas cuantas cucharadas de jugo ó de salsa española.

Cuando no se tienen á mano estas substancias, se pueden sustituir con caldillo de ternera, de carnero ó de lomo asados, apartado de la comida del día anterior para este objeto.

Guarnición flamenca.

Para prepararla se cuecen en agua con sal, zanahorias y nabos en proporción del tamaño del manjar que se quiere guarnecer.

Las legumbres, antes de cocerlas, se cortan en pedazos de igual forma y tamaño; aparte se hacen cocer unas coles y cogollos de lechuga, y se rehogan en manteca de vacas ó de cerdo unas cuantas cebollas, teniendo cuidado que no se quemem.

Los trozos de zanahoria, nabos, tronchos de lechuga y las coles recortadas, se colocan simétricamente en

redondo y en derredor del manjar, y las cebollas en derredor de las legumbres y en forma de cordón, echando sobre él todo en la fuente, salsa española ó jugo de carne de comidas anteriores.

Guarnición para el cocido.

Soy de opinión que se acompañe siempre el pedazo de carne del cocido que se sirve á la mesa; es una manera de hacerlo comer y de impedir que se desdeñe. Así es que, aun bajo el aspecto de la economía bien entendida, hay interés en servir el cocido guarnecido.

No recomendaré ciertamente la antigua y tradicional guarnición del perejil, que con tanta razón se ha ridiculizado frecuentemente.

Representa más bien un accesorio convencional que una guarnición propiamente dicha, puesto que esa guirnalda de perejil que se sirve alrededor de la vaca no se come y se aparta en un plato cuando se trata de trinchar la carne. En la cocina casera debe tenderse más bien á lo real y á lo sólido que á las cosas fútiles y de puro adorno.

Vale mucho más recurrir, para guarnecer la carne del cocido, á las hortalizas y verduras, preparadas sencillamente, pero con cuidado, y de que ya he hablado, y debe procurarse además el colocarlas en las mejores condiciones del gusto y de simetría.

Según se ve, antes de empezar á formular en detalle las diferentes maneras de preparar los numerosos y variados manjares de que dispone hoy la cocina de los pueblos civilizados, es indispensable dar una idea exacta de las preparaciones culinarias que así como las salsas, acompañan á los platos de carne y de volatería, y que por lo general no son manjares que se comen solos, aunque en algunos casos hacen su papel de entrada ó principio.

Guarnición de cebollas.

Esta fórmula me pertenece.

Se llena el fondo de una cacerola con hojas delgadas de tocino, y encima, haciendo segunda hilada, se colocan unas magras muy delgadas de jamón de Trevélez. Para mi gusto es el mejor.

Se recortan bien en ruedas doce cebollas del tamaño de manzanas, y con ellas se tapa el jamón y el tocino.

Cuando las cebollas se han cocido casi á fuego animado, se saca y aparta el jamón y el tocino. Se añade una cucharada colmada de manteca de cerdo, se revuelve con espátula la cebolla que está en la cacerola, templando el fuego y teniendo cuidado de que no tome color aquélla.

Se sazona bien y se añade jugo de asado de la víspera á un cacillo de caldo, ligando después con una yema desleída y un hilito de vinagre.

Esta guarnición de cebolla sirve para toda clase de manjares, y puede presentarse como plato en las mesas de familia con el jamón y el tocino.

Pero éstos deben guardarse para otros usos.

RELLENOS.

Los rellenos generalmente tienen por base la carne de cerdo picada en casa, ó la vendida así en las salchicherías, y la miga de pan empapada en caldo del puchero y sazonada según convenga.

Son por lo común más pesados y difíciles de digerir que las carnes hervidas en trozos enteros, por la sencilla razón de que los rellenos se tragan y degluten sin masticarlos, mientras que las carnes no

pueden pasar de la boca al estómago sin una masticación más ó menos larga y perfecta, que facilita la digestión.

El uso de los rellenos es muy conveniente en las comidas en que se sirven manjares de gran volumen, porque eso supone muchos comensales á quienes hay que satisfacer.

Rellenos para las aves asadas.

Se preparan picando y mezclando con la carne de salchichas, y en cantidad proporcionada al volumen del ave que se ha de rellenar, el hígado de dicha ave, un par de yemas de huevo, treinta ó cuarenta castañas muy asadas para que no se deshagan cuando se cueza el todo, la miga de medio panecillo, calado en caldo del puchero, y la sazón correspondiente de sal y pimienta.

Cuando el ave es un pavo grande ó un ánade de tamaño mediano, se puede muy bien picar en crudo el hígado y mezclarlo con el relleno; pero si el ave fuera pequeña, debe estar el hígado cocido de antemano, porque el asado no está bastante tiempo haciéndose, para que cueza completamente el hígado como debe cocer.

Este relleno se rectifica y se mejora preparándolo del modo siguiente: medio cocido el hígado y picado muy menudo, se mezcla con raspaduras de trufas bien sazonadas de sal, pimienta y una chispa de nuez moscada rallada; se le incorpora en seguida con mucho cuidado y al mismo tiempo que las castañas asadas y mondadas, en la carne de salchichas y en la miga de pan calada en caldo.

Esta modificación en el procedimiento para prepa-

rar el relleno para las aves asadas no es muy costosa, y lo transforma y mejora á tal punto, que no parece que sea el mismo, sobre todo cuando el cocinero no tiene pereza para picar y mezclar todos los ingredientes como es debido.

Los dos rellenos que acabo de formular no sirven exclusivamente para atiborrar el interior de las aves asadas; pueden también utilizarse en las cocinas modestas en forma de gratín para realzar el gusto de las carnes recalentadas que provienen de la comida de la víspera.

Para este efecto, se llena una fuente que pueda ir al fuego, de relleno, y sobre él se va colocando la carne cortada en lonchas muy finas; se moja con un poco de caldo, y de cuándo en cuándo se le da vuelta á los pedazos de carne para que se calienten por todos lados, pero sin tocar al relleno, que sin quemarse ha de pegarse un poco á la fuente ó tartera, ó lo que es lo mismo, según vocablo de cocina, deberá formar gratín en el fondo de la fuente.

Así de pasada, queda explicado lo que en culinaria se entiende por gratín, que no es otra cosa que el pan rallado ú otros ingredientes menudos, ó bien la superficie de un manjar que por la acción del fuego se tuesta y forma costra.

Los residuos de carne servidos en la forma explicada, no deben presentarse á comensales de cumplido, pero constituyen plato de familia en cualquiera mesa, por pretensiones que tenga.

Con el mismo relleno, pero sin las castañas, y añadiendo pechugas de ave ó sobras de carne condimentadas, se preparan las albondiguillas aplastadas que tienen tanta celebridad en la cocina francesa, y que se llaman, traduciendo el nombre, *fricadellas*.

Estas albondiguillas se rehogan en manteca de va-

cas ó de cerdo, y se sirven muy calientes con una salsa picante.

Relleno indigesto.

Lo es cualquiera de los que se preparan en Cataluña, Valencia, islas Baleares y Andalucía, con carne de salchichas, miga de pan remojada, sal, pimienta dulce y piñones, ó almendras, todo muy machacado.

Todo esto, manipulado con aceite, sirve para rellenar aves, hacer empanadas, cucuruchos de carne, y cuando se añade huevo, albondigones que se echan á cocer media hora antes de servir en el puchero, y se sacan á la mesa con la carne, y siempre abultando más que ella; costumbre muy catalana, por cierto

Relleno cocido.

Los rellenos que van formulados no pueden figurar en la alta cocina, que exige para rellenar aves y para hacer gratin el *relleno cocido*.

Voy á formular uno de los mejores que yo conozco, y que con dificultad encontrará algún lector rebuscón en los libros de cocina.

Se rehoga en manteca de vacas ó de cerdo, teniendo cuidado de que no se colore, media libra de pechuga de gallina cruda; cuando está bien cocida se saca de la cacerola y se deja enfriar y escurrir para que se quede con la menor cantidad de grasa posible.

En la misma cacerola se cuece á fuego muy lento miga de pan con algunas cucharadas de caldo del puchero para reducirla á papilla espesa.

Separadamente se hace cocer en mucha agua con sal, pimienta y dos ó tres zanahorias, media libra de

tetilla de ternera, que cocida que esté, se dejará también enfriar.

En el mortero de mármol se machacan sucesivamente y por este orden, las pechugas, el pan y la tetilla, y por separado se pasan por una pasadera fina; después se juntan los tres purés y se mezclan exactamente en el mortero por partes iguales, añadiendo un par de cucharadas de hierbas finas muy picadas.

Si no hubiere proporción de procurarse tetilla de ternera, se puede suprimir, y entonces se pondrán por partes iguales las pechugas y la miga de pan.

Se moja este relleno con caldo concentrado y se deja cocer hasta que adquiera buena consistencia.

Es, como se ve, un relleno fino y que cumple con todas las exigencias de la culinaria cuando lo prescribe para ciertos manjares.

Relleno de pescado.

Se pica juntamente la carne de varios pescados bien limpia de raspas y pellejos; la carpa, la tenca, el barbo, la anguila y el sábalo son los peces que se deben emplear para un buen relleno de pescados, y en su defecto, cualesquiera otros pescados de río, porque con la carne de los de mar no se debe ni siquiera pensar en nacer rellenos.

Se pican separadamente hierbas finas, setas y una ó dos trufas para media libra de picadillo de pescado, al que se agrega, con la miga de medio panecillo empapado en leche caliente, sazonando con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Con este relleno se llenan todos los pescados grandes y pequeños de mar y de agua dulce.

También se emplea esta preparación haciendo con ella croquetas que, rebozadas en una pasta de freir,

se frien en aceite, y son un excelente plato de entrada para los días de vigilia.

No desdice este relleno cuando se emplea en los picchones asados.

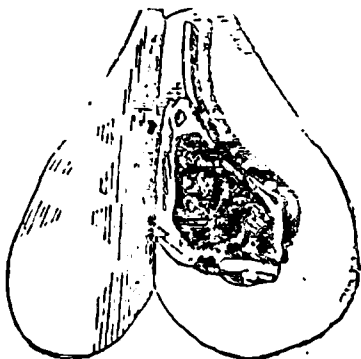
Relleno de chuletas.

Las chuletas de ternera empapeladas ó á la papillote, que por lo general se hacen de cualquier modo, y mal, resultan un manjar delicadísimo si se untan bien y embadurnan los dos lados de cada chuleta con la preparación siguiente:

Se pican muy menudo una docena de chalotas ó igual volumen de setas con bastante perejil.

En una cacerola se cuecen 250 gramos de tocino añejo cortado en pedacitos pequeños, en 150 gramos de manteca de vacas ó de cerdo, si gustase más.

Se incorporan las chalotas y las setas, y luego el perejil, y cuando todo está cocido se añaden cuatro cucharadas de aceite y un migajón de pan cuidadosamente esmigado. Se carga un poco la mano de especias y de sazón, y untadas como se ha dicho con este relleno las chuletas, se envuelven en papel blanco, cortado como en la figura y manchado de aceite, y se ponen á asar sobre la parrilla ó en el horno.



También sirve este relleno para preparar de modo análogo las lonchas de salmón, merluza, congrio, der-

tón, dorado, y otros pescados que son muy sabrosos esparrillados.

Podría seguir formulando rellenos que el capricho y la inventiva sugieren á cualquiera que de cocina entienda un poco; pero creo que basta con lo ya expuesto, diciendo para concluir que esta clase de condimentos son pura y continuada broma de la cocina.

Buena prueba de ello que los franceses llaman *farce* al relleno, y *farce*, significa farsa ó guasa viva.

PICADILLOS.

Otro que tal.

Condimento también muy propio para figurar entre los rellenos, pero que, sin embargo, tiene más razón de ser en muchos casos.

El carnero muy picado con ajos, cuando se trata de aprovechar las sobras de una pierna de carnero de la víspera, es la mejor carne que se puede comer en picadillo.

La carne de vaca no es comible de este modo si no va mezclada mitad por mitad con carne de salchichas. Hay que añadir á este picadillo fuerza de sal y pimienta y chalotas picadas, y si se quiere bonificar, se agregan residuos de ternera, de ave ó de otras carnes más delicadas que la vaca, sobrantes de comidas anteriores.

Aquí podría, ó por mejor decir, debería repetirse la fórmula del picadillo que sirve para la confección de las quenelles, pero ya la he anticipado en lugar más oportuno.

SALPICONES.

Se llaman salpicones las guarniciones para los guisos más ó menos parecidos á la *financiera* obscura ó blanca y que pueden servirse tambiéu solos, porque salpicón no es sino un manjar ó varios manjares muy recortados y aderezados ó aliñados.

El salpicón más sencillo, es el mejor, y por él empiezo á formular este plato.

Se hace cocer en una salsa rubia, mojada con una aza de caldo del puchero y una copa de vino blanco, reducido todo, para que tenga alguna consistencia, una buena magra de jamón, un cacho de lengua de ternera ó dos ó tres de carnero—pero las lenguas cocidas de antemano—pechugas de ave, sobras de conejo ó de liebre, hígados de ave, un puñado de setas y pencas de alcachofas.

Todos estos ingredientes se han de cortar de igual tamaño y forma, como dados.

Se sazona bastante, con sal y pimienta, nuez moscada y un ramillete de finas hierbas.

Cuando todo está bien empapado en la salsa, gracias á una cocción lenta de media hora, se saca el ramillete, se decanta la salsa en otra cacerola y se le da más consistencia con un poco de fécula de patata. Se remueve con viveza y se echa en la salsa el salpicón cuando está bien ligada, ó mejor, si el salpicón se ha conservado muy caliente; se pone en una fuente para servirlo, y en ese momento se vierte por encima la salsa.

Salpicón con trufas.

Se rehogan en 125 gramos de manteca de vacas el mismo peso de jamón magro, recortado en cuadraditos

muy pequeños, y la mitad de una cebolla grande también muy picada. Cuando ha tomado ésta buen color dorado se añaden un puñado de setas recortadas y cuatro ó cinco trufas en ruedas muy finas, mollejas de ternera ó de cordero, criadillas, y buena sazón de sal y especias.

Se moja con caldo concentrado, al que se añade un par de cucharadas de jugo de carne ó del restante de algún asado, y se hace cocer todo á fuego lento por espacio de media hora.

En el acto de servir, ya lejos del fuego, se agregan tres yemas desleídas en agua y una cucharadita de zumo de limón.

Salpicón de ave ó de caza.

Se cortan en pedacitos muy pequeños é iguales todos, las pechugas de gallinas, pollos ó pavos asados, ó bien la carne buena de conejos, liebres, perdices, chochas, cuyo primer guiso haya sido el asado ó estofado, y se hacen cocer en una salsa española, que se liga al servirla con dos yemas desleídas.

GUISADOS.

La significación que se da en cocina á los guisados no está muy de acuerdo, según mi opinión, con la acepción que les da el vulgo.

Los cocineros entienden por guisado ciertas guarniciones que se sirven solas ó con otros manjares, así es que en muchos libros de cocina aparecen realmente algunos guisados como guarniciones, y viceversa.

Hecha esta advertencia, paso á formular los guisados, que yo creo que merecen más el nombre de tales.

Guisado aristocrático ó chipolata.

Se da color en una cacerola con 125 gramos de tocino salado á un par de docenas de salchichas blancas, de las que se venden en ristra.

Cuando el tocino se ha coloreado también, se incorporan quenelles albondiguillas, setas, y hasta trufas ó criadillas de tierra, recortadas en cantidad igual de volumen cada substancia al de las salchichas.

Se moja el todo para que bañe, con vino blanco ordinario ó con Jerez seco, y se añade jugo ó salsa española ó buen caldo del puchero, así que la salsa se ha reducido de mitad, dando un par de hervores en ella á la carne ya condimentada, que se le incorpora para servirla.

También puede hacerse este guisado cociendo directamente al mismo tiempo que las salchichas, mollejas de ternera ó de cordero y crestas de gallo.

Guisado de príncipes.

Se rehogan y medio cuecen en su propia grasa 250 gramos de jamón entremagro.

Se saca de la cacerola para cortarlo en pedazos pequeños, y al mismo tiempo se corta también en cachos iguales una zanahoria cocida en el caldo del puchero, media docena de setas de las llamadas *champignons* y un par de trufas.

Se pone todo en la cacerola con 125 gramos de manteca de vacas y se espolvorea el guisado con una cucharada de harina.

Se moja con una taza de caldo concentrado, una copa de vino de Champagne y unas cucharadas de gran jugo ó de salsa española.

Cuando todo ha cocido bien y queda muy poca salsa, se adereza este guisado con todo el zumo de un limón.

Este guisado se sirve con un buen pedazo de carne; asada separadamente.

Guisado de vaca.

Se parte un pedazo de carne de pierna en pedazos pequeños; en seguida se echan en la olla con sal y hojas de laurel; se pica tocino entre gordo y magro, se fríe y echa también en la olla; después se majan ajos con pimienta, disolviéndolos en un poco de agua, y se agregan al guisado; se pone aceite para rehogarlo á lumbre mansa.

Cuando parezca conveniente se añade el caldo suficiente y se sazona con sal, especias, perejil y tomate.

Guisado de carne cocida antes.

Se rehogan cebollas picadas en ruedas con manteca, añadiendo un poco de caldo, y se echa á cocer en esto la carne hecha pedacitos; habiendo cocido un poco se echa un poquito de vinagre ó mostaza, y se sirve.

Guisado militar.

Se pica la carne en pedazos pequeños y se pone á rehogar en una cacerola, sartén ó puchero con aceite ó manteca, cebolla picada, un poco de pimienta dulce, ajos, pimienta, tomates picados después de haberles quitado el pellejo, y la sal correspondiente; se pone á cocer á fuego lento con su propio caldo, removiéndolo de cuándo en cuándo; después se añade agua caliente ó

caldo de olla, echando á la vez un poco de laurel y algunas patatas partidas en pedazos gruesos, dejándolo que cueza el tiempo necesario.

Guisado muy casero.

Se tomará la carne que se necesite de lo magro de pierna de vaca; se pondrá á cocer por la mañana en la olla de la carne; cuando estuviere cocida se saca y deja que se enfríe, se parte en pedazos, se fríe tocino picado en pedacitos, y en su grasa la vaca; después de frita se echa en la olla donde se ha de guisar; el tocino, que se quita de la sartén, se vuelve á echar en ella y se fríe otra vez con cebolla picada; se echa todo en la olla con todas especias, unos dientes de ajos machacados, vino blanco y perejil; se cuece todo á fuego lento y se tapa la olla con papel doble, poniendo un puchero de agua encima; media hora antes de servirlo se sazona con sal.

Si la vaca es buena tiene mejor gusto que la ternera.

Guisado de aldea

Se rehoga la carne en sartén ó cazuela con manteca ó aceite, perejil, cebolla y ajo picado, y cuando está la carne medio cocida, se pasa á un puchero ó cacero-la, se añade un poco de agua y se deja cocer, sazonándola con un grano de especia.

Guisado de carnero.

Se toma carne de pierna, se corta en pedazos pequeños y se pone en un puchero con sal, manteca, tocino, aios y perejil picado; antes de cocer se hace una salsa

con ajo tostado, perejil, piñones ó almendras, y se deja cocer un rato.

Guisado de anguilas.

Entre las de río son preferibles las que tienen el lomo pardo y el vientre blanco, siendo las peores las de estanque, por su deslustrado color y sabor á cieno. Para guisarlas se parten en trozos, se lavan bien y se ponen en una cazuela, echando ajos, perejil picado, pimienta, azafrán, clavillo y canela; se ponen á cocer con agua y sal, y conforme van cociendo se hace una salsa de piñones ó avellanas con una miga de pan mojado y ajo. Si las avellanas son tostadas, será también tostado el pan; se echa la salsa para que dé un par de hervores, meneando la vasija para que no se socarre y echando la sal en proporción.

Guisado ordinario.

Se pone en un puchero para cada libra de carne media de cebolla picada, un poco de perejil, un par de ajos machacados, un polvo de pimienta, media cucharadita de pimentón, un tomate, ó conserva de éste, dos hojas de laurel, una jícara de aceite y la sal correspondiente; todo junto se pone al fuego lento, revolviéndolo á menudo, porque se puede pegar con facilidad; cuando esté dorado se le echa el agua suficiente para que cueza, y cuando esté á medio cocer se podrán poner patatas, nabos, zanahorias, y en su tiempo alcachofas, guisantes, calabazas y setas; cuando estén bien cocidas podrá servirse el plato.

Guisado de vaca, carnero ó ternera.

Se pondrá manteca ó aceite á freir, se echará un poco de pan; para cada libra de carne, como una onza de tocino frito bien picado y un tomate que tenga unas dos onzas; cuando esté bien frito se sacará, quedando sólo el aceite ó manteca, echando entonces la carne rebozada de harina con un poco de pimienta y la sal correspondiente, dejándola que se rehogue hasta ponerse dorada; entonces se le echará el agua necesaria y se la dejará cocer hasta ponerse blanda, haciendo una salsa con perejil, un ajo y todo lo que se retiró al echar la carne, y después de dar un hervor podrá servirse.

Guisado de carnero á la castellana.

Pártase un espaldar de carnero en pedazos, póngase en la cacerola con aceite y se le dan unas vueltas con buen fuego; cuando haya tomado buen color dorado, se retira y escurre; córtense nabos en tiritas, pásense por la salsa anterior y que tomen color; se sacan y escurren también; hágase la masa con manteca y harina, y pásese el carnero en ella, desliéndola con caldo; añádase sal, pimienta, perejil, cebollas, clavo, laurel y échense los nabos.

Cuando la carne esté casi cocida se quita la grasa y se acaba de cocer, dejándolo hervir todo lentamente; si la salsa está demasiado clara, se deja espesar al fuego.

Hecha esta operación, se pone en la fuente, adornando con los nabos, y se sirve.

También se puede hacer con zanahorias ó patatas en lugar de nabos, y también con estas tres legumbres reunidas, y estará mejor.

, Guisado francés (Ragout).

Voy á terminar toda esta miscelánea de guisados, haciendo constar que la antigua cocina francesa brillaba principalmente por sus guisados (*ragouts*) y aún brilla, y que es por los guisados también por donde flaquean todas las cocinas, y muy en especial la inglesa.

Ciertamente, no hay cocina como la francesa, que sepa producir las salsas picantes ni dar finura y buen sabor á las pepitorias y á los guisados en blanco.

Dése la vuelta al mundo, visítense todas las fondas de primera clase, y ni en una sola se encontrará un jefe de cocina capaz de hacer un guisado de carnero (*ragout de mouton*) como el que prepara en Francia para su familia cualquiera buena mujer de su casa.

El glaseado que en Francia se da al jugo del guisado no es un secreto, es el modo lento de confeccionarlo; por medio de la cocción hasta la extinción de la cebolla, y el color que se consigue para la salsa, y para las viandas y legumbres de que se compone el guiso.

En gastronomía al guisado de carnero de la cocina francesa se le llama *navarin* y se confecciona con manteca de vacas ó con manteca de cerdo, indistintamente, del siguiente modo:

Para un kilo de carne de carnero con hueso, cortada en pedazos gordos como huevos, se necesita un cuarterón de manteca;

Se rehoga en ella la carne partida, hasta la coloración rubia, en amplia cacerola;

Se incorpora una libra de cebollas picadas;

Cuando han tomado color se espolvorean con harina, pero muy poca, y se añade agua en volumen cuatro veces mayor que el contenido de la cazuela;

Se deja hervir á fuego lento durante tres horas, y

á media cocción se sazona y se incorporan zanahorias, cebollas pequeñas y patatas, que han de cocer siempre á fuego lento, desapareciendo así la cebolla recortada y no quedando de la salsa ó del jugo más que la cantidad precisa para que todas las viandas y legumbres estén bien impregnadas en el líquido, que ha de resultar pastoso.

El guisado con salsa abundante no es guisado, es un guisote, y es sólo propio de las casas de huéspedes, en donde, como es sabido, se le llama á ese plato, *batallón*.

Y creo que debo indicar la receta del susodicho marjar para escarnio é ignominia de estómagos complacientes.

Batallón.

En un puchero de barro, y por la noche, aprovechando el fuego del día, se hace rehogar ó recocer en un puchero una libra de carne cortada en trocitos como avellanas, media libra de cebollas picadas, una cabeza de ajo y dos ó tres cucharadas de aceite, reforzado el todo con su poquito de pimentón y la sal correspondiente.

Esto se cuece durante la noche, requemándose bien, y una hora antes del almuerzo del día siguiente se vierte el contenido del puchero en una cazuela, se llena de agua, se agregan cuatro libras de patatas cortadas en rodajas, y se sirve á la mesa para que coman doce personas.

Este es el guisado clásico de las casas de huéspedes y de otras que no lo son, que no le dan á la alimentación la importancia que reclaman la salud y el bienestar de la familia.

Sea dicho esto en el supuesto de que hay medios en las familias para una buena subsistencia.

No se acabaría nunca de formular guisados, porque este plato se puede preparar con todos los manjares, pero teniendo siempre en cuenta que cualquiera de ellos, además del tiempo que se requiere para la cocción particular, necesita hacerse muy despacio, pero mucho, de manera que el hervor no se produzca sino con una sola burbuja y acompasada, como pulsaciones.

Este es el secreto de un buen guisado, que, como se ve, no tiene gran mérito y puede ser obra de un pinche ó ayudante de los más legos.

De otros guisados, en especial los de color blanco, los que se guarnecen con salsa de tomate, etc., ya iré formulándolos en los artículos en que encajen los diferentes manjares que se aderezan guisados.



ENTREACTO.

Antes de entrar de lleno en el verdadero fondo de este libro, ó sea en el formulario práctico de todos y de cada uno de los manjares que existen en la cocina, y que nada tienen que ver con sopas y salsas, es conveniente que abra un paréntesis para que las señoras se impongan y penetren bien de lo que es una cocina; de lo que se entiende por un buen cocinero; de los términos de cocina y de una multitud de cosas que verá el curioso lector.

Cocina equivale á decir, arte de comer bien, que se recomienda por sí solo y no ha menester que haga yo el elogio, cuando todo el mundo le tributa un verdadero homenaje, ya público ó privado.

El cocinero entre los pueblos de la antigüedad era una persona tan distinguida, que los personajes más célebres se honraban con su amistad. La *Biblia* nos representa á Abrahám poniendo á cocer un becerro entero para recibir tres convidados. Rebeca preparó para Isaac solo, dos cabritos. Si se consulta á Homero, veremos que Eumeo hizo asar un puerco de cinco años para darle de comer á Ulises y á cuatro oficiales que le

acompañaban. Aquiles, ayudado por Patroclo, preparó un gran festín en su tienda para los comisionados griegos que vinieron á invitarle para que se reconciliase con Agamenón. Todos los héroes de la *Iliada* se hacían por su mano la comida. No comerían mejor por esa sola circunstancia, pero en aquel tiempo se trataba más, de comer mucho que de guisar bien, y cocinaban en consecuencia. Los pueblos primitivos, como los niños, siempre prefirieron la cantidad á la calidad de los manjares.

Los atenienses fueron los primeros entre los griegos que trataron de perfeccionar el arte culinario; tenían grandes despensas, abastecidas abundantemente, y proveedores que recorrían infinidad de países buscando los manjares más raros y exquisitos.

Los romanos imitaron su lujo y el gusto y preparación de sus comidas, y llegó á tal punto el apogeo del arte de la cocina en Roma, que en tiempo de los emperadores había maestros que enseñaban á beber y á mascar.

Entonces el arte culinario se desarrolló de tal manera, que fué necesario entregarlo á los hombres entendidos. Los primeros cocineros fueron esclavos, pero pronto cautivaron á los señores con sus exquisitos y succulentos platos, hasta el punto que recibieron la libertad y se enriquecieron con la liberalidad de los amos y convidados.

Antonio fué en extremo generoso con ellos. Una noche cenaba con él Cleopatra; esta reina, tan bella como golosa, celebró la delicadeza de la cena; Antonio hizo llamar á su presencia al cocinero y le regaló una ciudad en recompensa.

En aquella época los mejores cocineros eran los de Sicilia; se les daban salarios fabulosos. Uno de ellos, que servía á un senador romano, recibía *cuatro talen-*

los al año, que equivalían á veinte mil pesetas de nuestra moneda.

Tenían esos cocineros una habilidad extraordinaria. A Nerón le servía uno que con un solo puerco preparaba pastas exquisitas, dándoles el sabor de las aves y los peces. Pero el más célebre en este género fué Trimalción, del cual nos habla Ateneo. Cuando no podía conseguir pescados raros para la mesa de su señor, los imitaba tan exactamente en la forma y el gusto, que los más inteligentes, al comerlos, se engañaban.

Luis XV tenía un cocinero que el Viernes Santo le servía al rey una comida en que aparecían aves y pescados y carnes de ternera y vaca hechos con legumbres de varias especies.

Después de esto, fácil es comprender la gran importancia que han adquirido los cocineros en todas partes. Elevado el arte á reglas fijas, es hoy una profesión como otra cualquiera.

En casa de los grandes señores, como en los palacios de los reyes, se clasifican según la habilidad que poseen, y tienen á sus órdenes infinidad de ayudantes que les preparan los manjares y los arreglan para que el jefe de la cocina disponga el modo de condimentarlos.

Á todos aquellos que desean comenzar por su base la práctica de la profesión culinaria, conviene que sepan que los autores más famosos que han escrito de cocina hacen seis grupos del arte de Montiño y Altimiras en la siguiente forma.

1.º *Términos de cocina.*—Comienzo por decir que lo que se llaman *términos de cocina*, lo he de reducir á su justo valor, desembarazando en cuanto sea posible las prácticas culinarias de las locuciones convencionales, que no sirven más que para confundir.

2.º *Instalación y arreglo de la cocina.*—Todos convendrán conmigo, y ya lo dejo explicado, en que

es preciso un local conveniente para poder trabajar con desahogo. Insisto siempre especialmente en la cuestión de arreglo y de limpieza de la cocina, y entro con frecuencia con este motivo en detalles minuciosos, que es bueno recordar de continuo en interés de todos, tanto amas de casa como cocineros.

3.° *Utensilios de cocina.*—En la página 19, y hasta la 43 inclusive, he dicho cuanto hace al caso sobre el particular, sin hacer esas listas detalladas que figuran en tantos libros de cocina de un sin fin de trastos, necesarios algunos, al parecer, é inútiles la mayor parte.

4.° *Provisiones.*—Me ocupo en el libro éste, y cuando conviene, de la manera de hacer la compra, y de los procedimientos para dirigir bien los fuegos y para establecer las diversas especies de hornillas y cocciones, según las operaciones que se quieran ejecutar.

5.° *Espicias y condimentos.*—Explico siempre en cada receta cómo deben emplearse y prepararse, fijando las cantidades exactas, sin perjuicio de lo que he escrito en el artículo *Sazones*, página 13.

6.° *Servicio de la mesa y de la cocina.*—Al final del libro indico lo que me parece ser verdaderamente necesario para el buen servicio de la cocina y de la mesa, sin seguir rutinas.

Si se estudian bien estas consideraciones preliminares, con cuidado y reflexión, penetrándose bien de ellas y practicándolas ante el fogón, cualquiera comenzará como conviene el trabajo de la cocina y se abreviará mucho el período, siempre penoso y complicado del aprendizaje.

En la imposibilidad absoluta de escribir en castellano (dicen los traductores de los buenos libros de cocina) los nombres y verbos que expresan exactamente gran

número de utensilios y operaciones de la cocina francesa, que es la alta cocina, conviene dar á conocer la generalidad de los términos en francés empleados en toda cocina, siendo así más cómodo para el lector acudir á estas explicaciones, que por orden alfabético estampo—imitando con eso á autores de crédito—que tener que leerlas de continuo en cada fórmula culinaria, objeto preferente y útil de EL PRACTICÓN.

No hay, sin embargo, y hablando con propiedad, *términos de cocina*; la cocina de hoy día, natural y verdadera ante todo lo que constituye progreso moderno, debe expresarse de manera que sea comprendida por todo el mundo. Si ha dejado en otros tiempos mezclar en sus hábitos ciertas expresiones especiales, que se han hecho anticuadas en su mayoría, no tiene interés alguno en propagarlas actualmente, puesto que, con escasas excepciones, las cosas á las cuales se aplican estas expresiones pueden indicarse muy bien con los recursos del lenguaje ordinario.

Más bien que *términos de cocina*, se puede llamar lo que sigue operaciones de cocina.

Alemana.—Es una *salsa* de la gran cocina; se espesa con huevo y es de color dorado.

Andouillettes.—Son una especie de albondiguillas, que son renombradas en Francia.

Aspic.—Maujar fiambre, compuesto de filetes de aves, caza ó pescado, mezclados con trufas, crestas y otras guarniciones, encerrado todo en una masa de gelatina transparente que se cuaja en un molde hueco por el medio.

Aspicar.—Se entiende por *aspicar* poner zumo de limón ó vinagre concentrado en gelatinas, salsas ó jugos.

Atar ó embridar.—Sujetar con hilo fuerte ó bramantillo de cocina, por medio de una aguja larga, los miembros de un ave para que al asarla conserve su

propia forma ó la que debe tener, ó un trozo de carne

Babá.—Especie de torta ó pastel, en cuya composición entran pasas de Málaga y de Corinto y otras frutas conservadas. Es de origen polaco.

Bañar ó glasear.—Es extender con el pincel de cocina, sobre las carnes y otros manjares, una capa de ciertos jugos de carne, llamados en francés *glacés*, para darles cierto brillo y mejor apariencia.

Baño maría.—Calentar ó cocer al *baño maría* un manjar es ponerlo en una vasija que no esté en inmediato contacto con la lumbre, sino metida en otra, que se llama entonces baño maría y que está llena de agua, la cual se calienta ó se hace cocer á voluntad.

Bavaresa.—Especie de queso de crema, que se hace en un molde de cilindro y se hiela. También se le da este nombre en la industria cafetera á una bebida que se hace con chocolate frío alargado con agua.

Bechamela.—Especie de salsa blanca, conocida con el nombre de su inventor, el marqués de Béchamelle.

Biftec.—Palabra derivada del inglés *beefsteak*, que significa tajada de vaca.

Bisque.—Sopa especial, compuesta generalmente de caldo de carne ó de vigilia, colas de cangrejos y puré de los cuerpos de los mismos.

Blanquear.—Es poner en agua hirviendo, durante un tiempo determinado, las carnes, pescados ó verduras, cuyas partes acres ó colorantes se extraen de ese modo. También se *blanquean* las cabezas y manos de ternera para hacerlas más flexibles y más fáciles de preparar y amoldar. El blanqueo se aplica asimismo, á las cortezas de tocino para facilitar su limpieza.

Bouillebaisse.—Nombre provenzal de una sopa de pescado (1).

(1) NOTA DEL AUTOR.—Esta sopa no la he hecho figurar entre las so-

Brandada.—Manjar provenzal, y manera especial de preparar el bacalao. Este nombre se deriva de la palabra provenzal *brandar*, que significa *remover, sacudir*.

Brasear.—Es cocer á fuego lento, en una cacerola llamada *brasera*, un trozo de carne, cerrando herméticamente la vasija, con fuego encima de la tapadera.

Brasera.—La cacerola especial para brasear que tiene la tapadera de hierro sin estañar y con un reborde para poner encima rescoldo

Brioche.—Torta especial para tomar el té, el chocolate, el café con leche, ó comerla entre horas.

Cacerola.—Especie de recipiente hecho de arroz ó de puré de patata, que se cuece ó afirma en un molde y se llena después con algún aderezo de aves ó caza. Es lo que en nuestra cocina antigua se llamaba *cazuela ó platillo*.

Caldo corto.—Manera de preparar el pescado, que consiste en hacerlo hervir en agua aromatizada de diferentes maneras, mezclada ó no con vino.

Caldo para salsas.—Caldo especial de la gran cocina, que se hace únicamente para base de determinadas salsas y para aclarar otras.

Caldo clarificado de ternera.—Se hace también en la gran cocina para auxiliar determinadas operaciones culinarias.

Caramelo.—Último grado de cocción del azúcar; es de un color amarillo obscuro. Se usa para dar color dorado al caldo y á algunas grasas.

Carbonada.—Preparación ó guiso especial de las carnes.

pas, porque doy la fórmula del plato de que se deriva en el lugar correspondiente, y en ese artículo hablo de la sopa rape de nuestras cosas de Levante.

Carlota.—Entremés compuesto de mermelada de manzanas ó de peras y rodeado de trozos de pan frito, espolvoreado de azúcar.

Cinchar.—Es poner hielo en la garrafa, cubrirlo con dos buenos puñados de salitre, colocar encima la sorbetera, que contiene lo que haya de helarse, y después rellenar todo alrededor con hielo quebrantado, mezclado con salitre, ó en su defecto sal, de modo que la sorbetera quede bien apretada. En este estado se halla la sorbetera *cinchada*.

Civet.—Guiso especial de la liebre, que se puede aplicar á otra clase de caza.

Concha del asador.—Es el medio cilindro en el que hace de eje el asador y que presenta al calor del fuego la pieza que se asa.

Consumado.—Así ha de llamarse el buen caldo concentrado que hemos dado en llamarlo en francés *Consommé*.

Costrón.—Se entiende por costrón una armazón, regularmente de masa cocida al horno y bañada para montar los platos. Tiene en el centro un hueco que generalmente se llena con el aderezo. Se hace también con un pan especial muy alto, cuya miga se deja entera después de descortezarlo, y se moldea con el cuchillo para freirlo así. Unos y otros afectan formas parecidas á los manjares que interesan.

Clarificar.—Este término se aplica á la operación que tiene por objeto hacer límpidas las gelatinas, los jugos, los caldos y la manteca. Las gelatinas se clarifican con huevo, y los jugos y caldos con carne; la manteca se clarifica poniéndola á fuego lento y colándola por una servilleta para que sirva en las numerosas operaciones en que se emplea la manteca *clarificada*.

Clavetear.—Es colocar en aves ó carnes unas cu-

ñas, que se hacen con trufas ó con lengua á la escarata. Esta operación se practica con una aguja mechera de madera, puntiaguda, que se mete en el pedazo de carne para hacer el agujero destinado á recibir los clavos de trufa ó de lengua, ó de otra cosa.

Crêpes.—Masa de buñuelos desleída que se fríe extendiéndola en la sartén. Muy vulgar en Francia.

Cromesquis.—Es una mezcla de ave, caza y trufas que se reboza y se fríe. Hágase como se haga, es un picadillo á la italiana y no otra cosa.

Croquetas.—Cilindros de arroz, de patata, de aves ó de pescados, etc., en picadillo, que se rebozan y se fríen.

Chalota ó chalote.—Planta de la especie del ajo. Su raíz bulbosa es de un sabor menos fuerte que éste. Se hace un gran consumo de chalota en la buena cocina, como condimento.

Chamuscar.—Es pasar toda clase de aves y de caza por encima de la llama de un fuego fuerte. En las cocinas en que se emplea el fogón cubierto de placa, se recurre para chamuscar á la lamparilla de espíritu de vino.

Chartreuse. (*Cartuja*).—Plato especial de perdices ú otras aves, trinchadas y como encerradas ó enterradas en hortalizas, y que se hace en un molde. Le cuadra muy bien al plato el nombre de Cartuja.

Chaufroix.—Plato especial, fiambre, cuya explicación se halla en el lugar correspondiente. El nombre procede de su inventor.

Chipolata.—Especie de salchicha italiana, muy pequeña, que se puede imitar en España atando cada trozo de una de las nuestras dos veces más.

Choucroute.—Preparación ácida de la berza, que se hace en Alemania, y de la que doy fórmula.

Cuajar.—Es dejar espesar y solidificarse algún

tanto á la lumbre ciertos caldos y salsas, de modo que concluyan por formar una capa cuajada sobre el manjar que se *cuaja*.

Dorar.—Es barnizar ligeramente de clara de huevo un pastel ó manjar sólido, con el pincel de cocina.

Entradas.—Uno de los grupos de platos que figuran en las grandes comidas. Constituyen el primer servicio después de la sopa, y equivale á *principio*.

Escaldar.—Sumergir en agua hirviendo un ave ó un animal cualquiera para pelarlo con más facilidad ó prepararlo para un condimento.

Escalopes.—Tajaditas de carne cortadas muy delgadas.

Española.—Una de las *salsas madres* de la gran cocina. Sirve de base á casi todas las salsas subidas de color.

Espeso.—Yemas de huevo batidas, harinas y otras materias preparadas, que se usan para espesar las salsas.

Estremecerse.—La especie de temblor que se produce en la superficie de un líquido antes de romper á hervir.

Filete.—Es la parte más carnosa que tienen los cuadrúpedos debajo de las costillas, y que se considera como la más delicada. Se llaman también *filetes* las carnes que se sacan en tira de las pechugas de las aves y piezas de caza. Los filetes de pescado se separan fácilmente, sin cortarse, á lo largo de la espina central cuando el pez está cocido.

Fermento.—La espuma desecada de la cerveza que se mezcla con un principio sacarino para producir la fermentación.

Financiera.—Es una excelente guarnición blanca ú oscura, cuya explicación doy entre las *salsas* de la gran cocina. Recibió el nombre de *financiera* porque

se inventó para las cenas de los ricos y gastrónomos rícachones, hacendistas de la Regencia en Francia.

Foie-gras.—Higados de pato ó ganso, aumentados de volumen por medio de una enfermedad especial que se produce en dichas aves.

Fondants.—Ciertos dulces preparados de una manera semejante á las pastillas, que se funden ó deshacen en la boca, y que los confiteros y los golosos españoles los llaman así en francés.

Forrar.—Es barnizar un molde de entrada ó de entremés para formar la capa de picadillo ó de gelatina que envuelve el cuerpo de ciertos manjares. Se aplica también la operación del forrado á las piezas heladas, tales como las bombas, que se cubren de una corteza diferente como sabor del cuerpo principal del helado.

Fricandó.—Carne de ternera mechada de una manera especial y cocida en su jugo, que sirve para entrada.

Fritura.—Nombre genérico de toda grasa, manteca ó aceite que sirve para freir y que se guarda después para el mismo uso.

Fumel ó perfume.—Cierta substancia de aves ó caza que se emplea en la gran cocina para mezclar con las salsas y fortificar su sabor ó aroma.

Gibelotte.—Preparación culinaria francesa que supone siempre, que ha sido cortada una cosa en trozos. Generalmente, se aplica la palabra á cierto guiso de conejo.

Godiveau.—Picadillo de ternera, de cerdo ó de ave bien condimentado y hecho bolas ó albondiguillas. Los *godiveaux* ó godivós, españolizando el término, se usan para llenar ó guarnecer pasteles y para los aderezos á la *financière*.

Granadinas.—Filetes de carne ó de pescado, cor-

tados en forma alargada, mechados y servidos con una guarnición cualquiera.

Gratin.—Manera de preparar la costra de ciertos manjares con pan rallado.

Gratinar.—Cocer ciertos manjares al gratín. Se cuecen con fuego encima y debajo, ó bien al horno, de manera que queden cubiertos con una hermosa costra dorada.

Grumos.—Las bolas agurulladas que se forman en los farináceos, las sopas y otras substancias cuando se cuecen mal ó sin removerlos convenientemente.

Guarnición.—Se llama así todo lo que sirve para guarnecer ó adornar los platos; las hortalizas, las trufas, las setas, las quenelles, las salchichas, etc., sirven de guarniciones para una infinidad de platos.

Hacer un rehogo.—Mezclar manteca y harina que se cuecen hasta que adquieran un buen color dorado, añadiendo entonces un líquido para que no se pegue la mezcla ó se ennegrezca. Es la base de muchas salsas.

Hojaldrado.—Pasta especial para hacer los pasteles de hojaldré.

Hors d'œuvre.—Entradas más insignificantes, ó más bien, pequeñas entradas. Los hay calientes y fríos. Los pastelillos calientes, los bocadillos, las croquetas, los cromesquis, las conchas, las cajitas, etc., son *hors d'œuvre* calientes. También suelen llamarse así por ser algunos, aperitivos, entremeses, etc. Es vulgar llamar á estos manjares *ordubres*, pero la palabra no es castellana, por más que el uso y el abuso la han dado patente de nacionalidad, y que yo la usaré cuando se me antoje, seguro de que ha de entenderla todo el mundo.

Jalea.—Jugo de ciertas frutas, que se cuaja en masa blanda y más ó menos transparente.

Jaletina ó gelatina.—Jugo de carne ó de cualquiera otra substancia animal ó vegetal, que se clarifica y

que adquiere por el enfriamiento, una consistencia temblona y cierta transparencia.

Juliana.—Sopa compuesta de muchas clases de hortalizas y verduras, cortadas en tiras muy delgadas. Su nombre procede del cocinero Julien, que la inventó.

Lanceta.—Aguja especial de plata ó metal blanco, con la cabeza labrada, en la que se ensartan hortalizas, trufas, crestas, cangrejos, etc., para adornar las grandes piezas. Se pueden variar las formas hasta el infinito. (Más adelante se ve un dibujo.)

Macedonia ó Miscelánea.—Menestra, mezcla ó reunión de muchas especies de carnes, hortalizas ó frutas.

Maitre d'hôtel ó mayordoma.—Salsa compuesta de manteca de vacas cruda y perejil picado, que se sirve con muchas especies de carnes, verduras y pescados. Puede llamarse mayordoma.

Marinera.—Manera de preparar ciertos manjares con una salsa especial hecha con vino.

Mayonesa.—Salsa compuesta de yemas de huevo crudas, batidas con aceite hasta adquirir la consistencia de la manteca.

Mirepoix.—Se da este nombre en la gran cocina francesa, á una substancia crasa que resulta de la cocción de carnes y hortalizas.

Moldear.—Forrar un molde con una capa de masa de crema, de pan rallado ó de gelatina, que constituye después la capa exterior del manjar.

Nougat.—Almendrado grande. Especie de empiñonado ó turrón de piedra, pero que se conoce con el nombre ése.

Nullas.—Pasta especial italiana para sopa, algo parecida, por la manera de estar cortada, á los tallarines.

Orlys.—Filetes de pescado ó de langosta fritos y servidos con una salsa aparte.

Paniquetes.—Fruta especial de sartén que lleve este nombre.

Parfait (Quesito helado).—Sorbete muy concreto, hecho en molde, con café, chocolaté, frutas, etc.

Piezas montadas.—Son platos de pastelería y cocina, que forman bustos, edificios, templos, rocas, etc., y que sirven para el adorno de las mesas y ambigús en bailes y recepciones.

Pilau.—Plato muy usado en Oriente, cuya base es el arroz.

Poulette ó gallineta.—Especie de salsa blanca con perejil picado.

Poupiette.—Palabra francesa de la antigua cocina, derivada de *poupée*, muñeca; son unás tajadas delgadas de carne cubiertas de tocino y de relleno, que se arrollan antes de cocerse.

Pralinar.—Garapiñar, confitar, bañar almendras, etcétera, con azúcar.

Profiterolles ó bocadillos.—Panecillos de leche sin miga que se parten y llenan con picadillos de ave, etc.

Pudding.—Palabra inglesa que designa una especie de torta, cuya base es la harina, la manteca y las pasas.

Quenelles.—Bolitas alargadas hechas de carne de ave ó de pescado, picados y machacados. Con ellas se guarnecen ciertos pasteles, entradas, y muchas sopas.

Romequin.—Tostada de pan frita ó asada á la parrilla y cubierta de un picadillo de riñones ó de aves. Se hacen también con queso.

Ravioles.—Manjar italiano compuesto de huevos, queso, tuétano y hierbas, todo picado, envuelto en masa y frito. Se usa para sopa, pero no he querido formularla por ser más importante el manjar aparte.

Rechaud.—Calienta platos y fuentes para mantener calientes los manjares en la mesa ó en el aparador.

Recoger aves.—Es encogerles las patas y las alas

antes de atarlas ó embridarlas para que queden muy redondas.

Reducir.—Es continuar cociendo una salsa, un caldo ó un líquido cualquiera, para que vaya perdiendo volumen por la ebullición y que se espese.

Refrescar.—Es poner en agua fría las carnes y las hortalizas, después de haberlas *blanqueado* en agua caliente. Se refrescan las verduras y hortalizas para impedir que adquieran un tinte amarillento, y las carnes, para limpiarlas y quitarlas los restos de espuma.

Rehogar.—Es dar unas vueltas sobre fuego vivo en la sartén á ciertas substancias para que empiecen á tomar color antes de añadir el caldo ó salsa.

Relevé.—Es el plato que sigue á la sopa. En las grandes comidas suele ponerse un *relevé* á cada extremo de la mesa y uno en medio.

Salmis ó Salmorejo.—Guisado compuesto especialmente con aves de caza usadas, sobre todo chochas y becacines; después, trinchadas y puestas con una salsa típica, para estimular el apetito y refinar el plato.

Salsear.—Es echar por encima de las carnes, pescados, etc., la salsa que les corresponde.

Saltear.—Es cocer vivamente alguna cosa, sin caldo alguno, en una *sartén de saltear*, haciéndola dar saltitos por medio de movimientos impresos al mango para que no se pegue ó se tueste. Es una operación muy diferente del freir, y que debe aprenderse de un cocinero.

Soufflé.—Entremés azucarado muy ligero, en que entra principalmente alguna substancia farinácea, y que se cuece en el horno para que se hinche.

Substancia.—Lo jugoso que se extrae de carnes, aves y pescados, y que sirve para añadir á ciertas salsas y para determinadas operaciones culinarias.

Ternillas.—Se llaman así los cartílagos que se ha-

llan en la extremidad del pecho de ciertos animales. Se usan principalmente las de ternera.

Tetina.—Grasa muy compacta y blanca que se halla en el pecho de las terneras y que se aprovecha para hacer figuritas de adorno para adorno de los platos.

Tornear.—Dar con el cuchillo la forma de pera, de bola, etc., á las hortalizas y frutas destinadas á formar las guarniciones ó adornos, como ya hemos visto en la figura de los cuchillos, página 208.

La industria cuchillera ha inventado cuchillos y cortantes para moldear, tornear y producir todos estos efectos.

Trabajar.—Se entiende por trabajar remover durante cierto tiempo las salsas ó las masas y pastas, con una cuchara para hacerlas lisas ó trabadas. Se dice también *trabajar los helados* cuando se desprenden con la espátula las partes que se congelan primero en las paredes de la sorbetera y que se mezclan con la masa general del helado para que se trabe con igualdad.

Trinchar.—Cortar las aves por sus coyunturas y dividir las en trozos, bien para servir las así, ó bien como preparación para guisarlas.

Velouté.—Es una salsa especial que, aun cuando se sirve sola, se aprovecha principalmente para añadir y mejorar otras salsas.

Vol-au-vent.—Pastel hojaldrado caliente, muy ligero.

Cuando llegue á este plato, tan generalizado ya, detallaré su factura y usos principales.

He conservado muchos nombres en francés y he traducido otros á la buena de Dios, porque en la alta cocina son familiares unos y otros.

Acerca de la instalación y el aseo de la cocina, dicen todos los buenos autores, y lo copia Gouffé, que ante todo, la cocina más espaciosa y más ventilada, es la me-

por cocina, y después ha de estar perfectamente instalada y bien provista de utensilios; tal debe ser evidentemente la primera preocupación de todo aquel que desee vivir bien y quiera atender á la higiene y al buen resultado del trabajo de las personas dedicadas á su servicio.

Desgraciadamente aún, esto lo digo yo, en más de una suntuosa casa se sacrifica todo al lujo y á la apariencia, siendo con frecuencia la cocina la parte más descuidada y para la cual se consultan menos las nociones elementales de la experiencia y del progreso.

Hay incontestablemente en este punto grandes reformas que hacer; pero hay que tener en cuenta que en esta mi tarea no trato más que de la cocina casera, y que por consecuencia mi deber es aceptar las condiciones de las cocinas ordinarias tales como se presentan en la mayoría de las casas actuales que tienen por base medianas fortunas.

No se negará que en muchas casas, aun en las de elevados alquileres, y sobre todo en las grandes ciudades, dejan mucho que desear las cocinas en cuanto á espacio, á luz y á distribución interior. Este es un gran mal, sin duda alguna, pero el cocinero inteligente debe remediar estos inconvenientes del mejor modo posible y salir del paso á fuerza de cuidados, de buena voluntad, de talento y de habilidad.

El autor declara—y ya lo ha hecho en otros libros—que en Barcelona es en donde en España están las cocinas mejor entendidas, y su modelo debiera copiarse en todas las provincias.

En el oficio de cocinero es preciso, en muchas ocasiones, saber contentarse con lo que se tenga á mano, porque no siempre se dispone de las cocinas de Palacio ó de las de Fornos. Pero sostengo que, aun en locales muy pequeños, se pueden hacer muy buenas cosas.

Digo esto especialmente para aquellos principiantes que pudieran desalentarse al verse trasladados á ciertos sitios insuficientes, con los que deben resignarse, por que, desgraciadamente, no pueden hacerse en un día, las reformas de todas las cocinas.

Como ejemplo de la filosofía práctica, de que es preciso armarse en casos semejantes, recuerdo uno de los mejores cocineros de Madrid, llamado cierto día por extraordinario al palacio del marqués D..., no halló á su llegada, para confeccionar dos grandes platos montados y una entrada fiambre, más local para su trabajo, por hallarse el palacio atestado de gente, que un estrecho pasillo, en el que por toda mesa había una tabla, suspendida del techo por cuerdas, y en un rincón un pedazo de mármol en forma de rinconera, empotrado en la pared. No había ni una sola placa ni cobertera de horno, viéndose obligado el cocinero á cocer la pasta en el recoge grasas (*leche frite*), que felizmente era de cobre y estaba recién estañado.

El artista descubrió, como recurso infinitamente precioso en semejante caso, dos bandejas barnizadas; fué necesario primero quitarlas el barniz, y después forrarlas de papel para componer dos placas ó planchas destinadas á los hojaldres y pastelillos de adorno.

A despecho de todos estos obstáculos y de la necesidad de armar sobre una tabla, oscilante como un columpio, consiguió ejecutar completamente sus platos montados y recoger elogios que quizás no hubieran obtenido otros cocineros mucho mejor provistos de utensilios.

No relato esta anécdota para legitimar las malas cocinas, sino únicamente para que se saque todo el partido posible de lo que se encuentre en las peores.

Yo que escribo estas líneas y que me precio de hacer *cosas* en mi cocina tan buenas como el que mejor

las haga en la suya, no poseo sino los trastos meramente precisos, y me faltan muchas cosas.

Sin embargo, yo me las arreglo, y muchos amigos y compañeros en la Prensa, y con cartel, como se dice, han comido en mi casa y no han hallado muchas faltas.

Y como quiera que hace falta hablar para todos y de todo, completaré mi relación con esta advertencia.

Tomando por término medio una familia acomodada que pague en Madrid un alquiler de 8.000 reales, y que tenga dos criados, para servir á un matrimonio con tres hijos, detallaré lo que á mi juicio debe haber siempre en la despensa, fresquera y aparador, como repuesto y como base de las operaciones culinarias.

Chocolate;

Café;

Té;

Azucarillos;

Azúcar de pilón y en polvo;

Manteca de cerdo,—manteca preparada para fritos;

Manteca de vacas, si se usa en la cocina;

Vinagre;

Aceite crudo,—aceite frito preparado para carnes, huevos y legumbres, y aceite preparado para freir pescado.

Petróleo, mechas y tubos;

Espíritu de vino;

Arnica;

Velas y fósforos;

Harina;

Un surtido de sopas diferentes de pastas de Italia; uliana, tapioca, sémola, en paquetitos para cada vez;

Arroz;

Garbanzos;

Judías secas;

Guisantes secos;

Bacalao;
Jamón;
Tocino, chorizos, codillo y desperdicios de cerdo;
Sal gorda y sal molida;
Perejil seco, laurel, tomillo, romero;
Pimienta en grano y en polvo, clavo, nuez moscada, pimentón, azafrán, vainilla, canela, mostaza hecha y en harina;
Flores cordiales;
Harina de linaza;
Aguardiente de uva;
Alcanfor;
Agua de azahar;
Limonos y naranjas;
Jabón y almidón, arena y estropajos;
Patatas, cebollas, ajos y legumbres, que se repongan de continuo;

Y cuanto se quiera además, ó menos de lo que queda apuntado, suprimiendo lo que no guste ó convenga.

Para refinar el cuadro de provisiones no dañan en los vasares de una despensa varias latas de conservas de carne, pescados, legumbres y frutas, algún salchichón que otro, un buen trozo de queso, galletas, aceitunas, encurtidos, pepinillos, etc., etc.

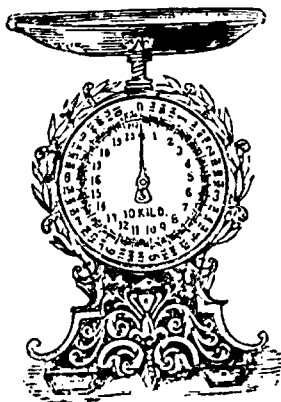
A propósito no he hablado del vino, porque no hay costumbre en España, á lo menos en Madrid, de tener bodega en casa, como en el extranjero sucede, aun en las familias más modestas; pero sea lo que fuere y lo que es, el vino que se consume mensualmente debe comprarse para todo un mes, siquiera para beberlo igual á diario.

¿Qué sucede con este modo de almacenar comestibles en la despensa?

Pues sucede, que si se gasta para la cocina diaria-

mente, llevándolo la criada de la tienda, dos reales de aceite, por ejemplo, y de aceite bueno hoy, y malo mañana, con una arroba del mejor aceite, á 54 ó 56 reales, se hará el gasto del mes y sobrará aceite para guisar durante otra semana. Y quien dice aceite, dice garbanzos y arroz y todo.

Pero la despensa hay que administrarla y que dirigirla bien. En ella debe enseñorearse un peso como éste: y mediditas de litro y menores, para líquidos y granos.



Las provisiones y la compra, hechas de cuándo en cuándo por las señoras, tienen en su contra que las criadas paran poco en la casa, ó no entran en ella cuando barruntan orden, que las tales llaman miseria.

Y luego, la criada madrileña necesita sisar, si no en dinero, en cantidad y hasta en calidad, cuando no por los tres conceptos.

¿Cómo podrían ir á la plaza calzadas y vestidas como las vemos á diario, y salir cada quince días á paseo disfrazadas de señoritas, algunas con los tres, cuatro, seis y hasta diez duros que pueden ganar al mes?

Menos mal que al hacer la cuenta de diez artículos aumentarían en un 10 ó 20 por 100 el total, pero ni así sucede desgraciadamente, porque hay mozas que en lugar de un kilo de carne de primera—solomillo—que puede valer supongamos 18 reales, llegan á casa con dos libras de carne de segunda, á siete reales libra, y se han ganado una peseta en el jueguecito.

Las criadas en todas partes son malas; en España son peores, y en Madrid rematadas.

¿Que hay excepciones? Ya lo sé; pero aquí se trata de la regla general; de la especie tal cual se manifiesta en la mayor parte de los casos y de las casas.

No tienen, sin embargo, las criadas toda la culpa. Son sus amas, que con su abandono, sus familiaridades, y algunas veces con sus expansiones y comunicatividades, hacen de la criada su confidente, cuando no la llaman bruta ó cochina, por cosa que no merece tales calificativos.

No hablo del criado macho, porque considerado el hombre solamente como doméstico, aparece en la sociedad como un tipo repugnante.

Y no se entienda que yo clasifico entre los criados á los sirvientes que tienen oficio, como el cocinero, el cochero, planchadora, etc., etc.

Estos son obreros, y como obreros, dignos de todas las consideraciones, aunque de su trabajo deriven dependencia y servicio para la casa en que funcionan.

MANJARES QUE TIENEN POR BASE LA CARNE DE MATADERO.

BUEY Ó VACA.

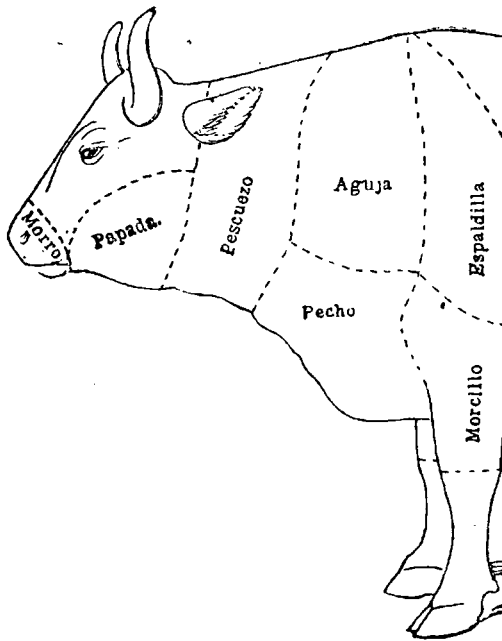
El buey ó la vaca, indistintamente, proporciona á la cocina europea un número infinito de preparaciones culinarias, muy nutritivas á la par que delicadas.

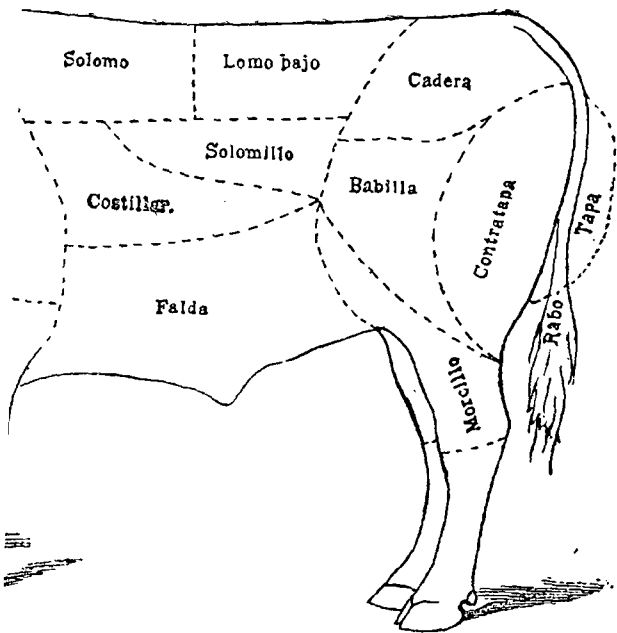
A pesar de las pretensiones de superioridad de Inglaterra en cuestión de carnes de matadero, y muy particular de la de vaca, en Bélgica, en Francia y hasta en España, sobre todo en Madrid ahora, no hay por qué envidiar á la grey británica.

El buey es la base de infinidad de caldos, de jugos, de reducciones; su jugo nutritivo y suculento da cuerpo y sabor á gran número de guisos; por último, hay comidas en que el cocinero habrá empleado 50 libras de buey, sin que haya aparecido una onza sobre la mesa.

El buey es, pues, una mina inagotable en las manos de un cocinero hábil; es verdaderamente el rey de la cocina. Sin él no habría sopa ni caldos, y su falta ocasionaría el hambre á toda una población.

Del buey ó de la vaca, como se dice por lo común





en España, deriva nuestro *cocido*, á pesar de darse este nombre á todas las carnes cocidas con agua. El buey cocido—y ya lo he dicho—que ha servido para preparar el caldo, es un alimento mucho menos succulento que el buey asado, porque el agua se ha apoderado de la mayor parte de sus principios nutritivos; no obstante, es sano, si bien pesado y de digestión difícil.

La tapa y la contratapa son las únicas piezas que pueden servirse como cocido en las buenas casas; pero para que sean sabrosas es preciso que no estén al fuego más de cuatro ó cinco horas; el caldo será menos bueno, pero este inconveniente puede remediarse poniendo más carne para una cantidad dada de caldo del que se acostumbra á poner, cuando se deja la carne siete horas al fuego.

Desde el punto de vista de sus múltiples usos en cocina, la vaca se divide en cierto número de trozos, de los que cada cual tiene distinta y especial aplicación, y que el que de cocina entiende un poco reconoce y distingue en seguida.

En el dibujo que queda á la vuelta, he tratado de señalar aquéllos, para mejor comprensión, poniendo á cada uno su nombre usual.

El carnicero, por su parte, corta y descuartiza la vaca de modo que cada uno de sus trozos pueda venderse en la forma que le caracteriza, conservándola en lo posible sus cualidades culinarias.

Para el puchero se emplea, por orden de calidad, la tapa, contratapa, cadera, babilla y morcillo;

Para estofados y guisados, la cadera;

Para asados de una pieza, el solomo, de donde se hace el rosbif;

Para biftecs y solomillos en un trozo, el solomillo;

La riñonada, la falda y las costillas, cada una se presta á preparaciones diversas;

Con la falda y con el rabo también se hace puchero;

El pecho, el pescuezo y el costillar plano son trozos de calidad inferior;

Y por último, la cabeza, que tiene la lengua, el paladar y los sesos; que aunque no son tan finos como los de ternera y carnero, no dejan de tener su valor gastronómico.

Además, los huesos y las manos de la vaca suministran buena substancia para caldos de servicio, abundantes en comunidades, colegios, fondas baratas, etc.

Biftec.

Hay que castellanizar la palabra inglesa *Beefsteack*, que significa pedazo de buey; así lo han hecho los franceses, que escriben *biftecks*. Este manjar tomó carta de naturaleza en Francia después de la campaña de 1845, cuando los ingleses permanecieron en París dos ó tres años.

Hasta esa fecha la cocina francesa había vivido separada de la inglesa, lo mismo que las opiniones políticas de ambos países.

No fué, pues, sin algún temor con que algunos vieron en Francia colarse así de rondón en la cocina francesa al *biftec* inglés.

Sin embargo, como los franceses son un pueblo ecléctico y sin aprensión, así que en París se convenció la gente de que, á pesar de venir el regalo del enemigo, era bueno de tomar, abriéronse de par en par las cocinas, y fué proclamado el *biftec* señor de vidas y estómagos.

A pesar de todo esto y del tiempo transcurrido, hay algo que separa el *biftec* inglés del *biftec* francés.

El *biftec* á la francesa se hace con un pedazo de

solomillo de vaca, en tanto que el *biftec* á la inglesa se prepara con la parte baja de la riñonada de la vaca, que en Inglaterra y en inglés se llama *rump-steack*; pero en el ganado inglés esta parte de la vaca es más tierna que en Francia y que en España, porque crían y alimentan mejor sus reses de matadero, y las matan cuando tienen menos hierbas que en otras partes. Toman, como se ha dicho, esa parte de la vaca y la cortan en lonjas del grueso de media pulgada, las aplastan un poco y las hacen cocer ó asar sobre una chapa de fundición de hierro, hecha expresamente, y que colocan sobre la placa de sus cocinas, cuyo combustible es la hulla.

El *biftec* á la francesa, de verdadero solomillo de vaca, requiere ser asado sobre la parrilla, muy caliente, posada encima de la brasa viva, y no darle más que una vuelta para conservar el excelente jugo que ha de ligarse con la salsa obligada á la *mayordoma*.

Quien no ha comido el *biftec* inglés en una taberna inglesa, bien salteado al vino de Madera, bien con manteca de anchoas ó sobre un lecho de berros ligeramente acidulados con vinagre ó de cualquier otro modo, bien puede decir que no sabe lo que es *biftec*, ni lo ha comido en su vida.

Por lo que al *biftec* á la francesa se refiere, su aliño á la *mayordoma* es el que mejor le cuadra, porque le acentúa el gusto con las hierbas finas y con el limón.

Ya he hablado en extenso y en el artículo *salsas*, de la *mayordoma*, que traducimos y adaptamos tomándola de la *maitre d'hôtel* para la cocina española.

Volviendo á la carne, en Inglaterra las viandas en grandes pedazos y los mayores pescados en una pieza se guisan, condimentan y aliñan mucho mejor que en ninguna parte, pero fuera de ese terreno no hay que pedir más á la cocina inglesa.

Pocas palabras ahora á propósito del *biftec* de nuestra tierra.

En general, aquí en España, la carne de matadero no es carne. Ni las reses se crían ni se educan para ser comidas, ni se matan bien, ni se descuartizan, ni se venden en circunstancias oportunas y con arreglo á las prácticas usadas en otros países. Pero así y todo, en las grandes poblaciones, y en Madrid principalmente, hay excepciones, y siendo el comprador un poco exigente y no dejándose engañar, se consigue comer carne buena, no del todo mal cortada.

El *biftec* es el trozo de la vaca más estimado en la cocina inglesa, y tienen razón los ingleses, cuando dicen que el *biftec* es el modo mejor y más sencillo que existe para comer la vaca ó la parte de la res de que se hace el *biftec*.

Pero en la mayor parte de los textos ingleses de cocina que tengo consultados, los *biftecs* que allí se formulan, no se parecen en nada á los *biftecs* de que hablan los manuales franceses de cocina, y por consiguiente los españoles, traducidos del francés.

Las cocineras españolas á esta carne la llaman *bisté* y la chulería madrileña *bistegue*.

Verdad que nuestras mejores cocineras no tienen siquiera remota idea de lo que es un *biftec*.

: Buena prueba que, cuando lo hacen con solomillo, lo desfiguran, y en lonchas finas machacadas con el almirez, lo ponen á la parrilla ó en la sartén con manteca de Flandes salada y rancia, y lo rocían con zumo de limón durante la cocción.

Biftec á la inglesa.

No es inoportuno llamar la atención de los estudiantes de cocina, que si por curiosidad ó afán de saber, ho-

jearan el libro inglés de cocina, escrito por Hunter con el título del *Oráculo de la Cocina*, ó bien la traducción de *La Cocina Moderna* de Elisa Actón, encontrarían la fórmula para hacer el biftec á la inglesa, exactamente como yo la voy á dar, pero con el nombre de biftec á la francesa.

Estas confusiones son muy frecuentes en cocina, y en España abundan en los libros del arte, en donde la ignorancia de algunos autores se escuda con la del lector, que no busca en los textos más que recetas de re-lumbrón y de aparato, mucho de pastelería, y remedios caseros para quitar manchas, curarse el dolor de muelas, los sabañones, modo de hacer betún, etc., etc.

Sucede con esto, que cuando se formula un plato á la inglesa, por ejemplo, costaría trabajo á los ingleses reconocerlo. Voy, pues, á formular el biftec de la cocina inglesa, pero hecho con solomillo.

De un solomillo entero, limpio de grasa, pellejos y nerviecillos, se pueden sacar doce biftecs regulares, ni muy gordos ni muy delgados, y cortados del trozo de carne á contra hilo, con un cuchillo de hoja larga y afilada.

Se perfila en redondo cada biftec recortándole las barbas, y después, sobre la tabla de operar ó de picar, como se llame, se golpea por ambos lados con una palmeta de boj, que sea larga y pesada. Se espolvorean con sal las dos caras del biftec.

Se derriten sobre fuego mortecino en una salsera, 125 gramos de manteca de vacas para seis biftecs, de regular tamaño, y mientras la manteca está líquida, sin estar muy caliente, se van mojando en ella los biftecs por ambos lados con auxilio de un tenedor.

Después se ponen todos juntos en la parrilla, sobre brasas que no deben estar muy vivas ni medio apagadas.

Cuando á los biftecs los ha sobrecogido bien el fuego y los ha dado color sin quemarlos, haciendo que la cocción dé firmeza á su carne, entonces se apartán del fuego.

Con el uso de las cocinas económicas ó de las estufas-cocineras, es difícil en algunas casas tener brasa para las parrillas, pero pueden éstas funcionar, descubriendo la hornilla y echando sobre el cok una paletada de su ceniza, ó bien colocando la parrilla sobre la placa, cuando está enrojecida ésta, y también volviendo la parrilla del revés y sentándola sobre la misma placa sin enrojecer, cuando no se quiere hacer la carne directamente sobre la placa, bien limpia con un pelotón de papel de estraza, y restregada después con borras de trapo nuevo, ligeramente engrasadas.

Esta advertencia servirá para todos los casos en que se necesite la parrilla.

Ya hechos los biftecs, se colocan en una fuente redonda en forma de corona, y en el centro se ponen, para seis biftecs, 125 gramos de manteca muy fresca, amasada con sal, pimienta y perejil muy recortado, sazonada con unas gotas de zumo de limón.

En una palabra; los biftecs se sirven con la salsa mayordoma, que he repetido ahora, y que formulé en el artículo *salsas*.

La fuente en que se sirve el manjar tiene que estar muy caliente de antemano, sumergida en agua hirviente, para que la manteca de vacas se derrita y se mantenga flúida con el calor de la carne.

Se pueden servir los biftecs á la inglesa, con patatas fritas, cubriendo literalmente el plato, ó con patatas cocidas al vapor y cortadas en ruedas, que colocadas en el centro, tomarán el aliño del bifecc.

Biftec á la rusa.

Se corta de un solomillo una loncha de cuatro centímetros de grueso y de todo el largo.

Se extiende sobre la tabla de picar y se golpea por ambos lados, espolvoreándola de sal y pimienta.

Se tiene preparado un relleno de carne ó de ave, y se moldea en rollo ó morcillón de una pulgada de grueso y más corto que el ancho de la hoja de carne.

Se envuelve el relleno en la carne, enrollándole bien, y se ata con bramantillo de cocina para que el relleno no se escape.

Así preparado el biftec, se asa en el asador, después de haberlo envuelto en papel blanco, engrasado con manteca fresca.

Según el número, y según el apetito que se presume puedan tener los comensales, se prepararán uno ó más biftecs, que se usarán al mismo tiempo, enristrados á la vez en la lanza del asador.

Han de cocer ante buen fuego hora y media por lo menos, y veinte minutos antes de servir se les quita el papel, y se mojan continuamente con su propio jugo.

Se sirven estos biftecs con salsa española, aparte ó con cualquiera otra, y si no se quiere gastar mucho, se prepara una salsa picante ó se aprovecha el jugo de la carne del asado del día anterior.

Biftec estofado á la inglesa.

Se hacen tomar color en manteca de vacas dándoles vuelta, á unos biftecs, cortados más gruesos que los que se preparan para la parrilla.

Se sacan de la cacerola, y en la manteca que ha quedado se echa una cucharada de harina y se remueve con prontitud, para hacer un rehogado rubio de harina que se moja con bastante cantidad de caldo para que bañe los biftecs, que se incorporan en seguida en la salsa.

Así que ésta empieza á cocer, se añade un ramito de finas hierbas, una cebolla, una zanahoria y medio nabo, todo ello en ruedas muy delgadas; se sazona con sal y pimienta, y se deja cocer á fuego muy lento con la cacerola bien tapada durante tres horas.

Media hora antes de servir, se añaden á la salsa tres cucharadas de harina de arroz, con una chispa de pimienta de Cayena, y 4 ó 5 chalotas colocadas y rehogadas aparte en manteca de vacas.

Los ingleses preparan este guiso tan especiado, que muy pocos estómagos lo pueden resistir, pero esto tiene enmienda, y conformándose con lo demás de la fórmula, el manjar es excelente y de fácil digestión.

Esta receta y la anterior son muestras de manjares que se sirven, solo con el nombre de biftecs.

Biftec con manteca de anchoas.

Se prepara el biftec, como el primero que he formulado á la inglesa, y en lugar de colocar en el centro de la fuente de los biftecs la manteca de vacas aliñada, á la mayordoma, se pone la manteca de anchoas, cuya fórmula he dado ya en la sección de salsas.

El biftec así condimentado ha de llevar como guarnición imprescindible patatas rehogadas y doradas en manteca de vacas.

En muchas casas en que se precian de comer bien y en fondas y cafés de poco fuste, para economizar la manteca de vacas, se rehogan y doran los biftecs en la sartén con muy poca manteca de vacas. Después se sir-

ven á cada comensal en su plato, pinchándolos mucho para que suelten el jugo, y se mezcla con una chispa de manteca de vacas, manipulada con perejil, sal y pimienta.

Este manjar ni es biftec, ni se le parece, porque el biftec, en la parrilla, conserva todos sus jugos, que es lo que constituye su valor gastronómico y su virtud alimenticia, y en la sartén no.

El pedazo de solomillo ó de otra parte de la vaca hecho sobre el fuego vivo con manteca de vacas en la sartén, es buen manjar y muy excelente, pero no es biftec.

Los biftecs con berros, y con tomate en salsa, se hacen como los he formulado á la inglesa, pero suprimiendo la manteca de vacas para servirlos, y guarneciéndoles en sustitución de ésta con berros aliñados ó con una salsa de tomate.

En el Mediodía de Francia, en donde el aceite es muy bueno y tiene tantos aficionados, se preparan los biftecs á la inglesa mojándolos con aceite crudo en vez de manteca de vacas; pero este modo de cocinar no se adapta bien á la carne asada

Biftec frito.

Se cortan los biftecs más delgados y más pequeños que para la parrilla. Se salpimentan por cada lado, se enharinan y se fríen en manteca de cerdo durante diez minutos.

Se les da vuelta de continuo para que se cuezan por igual, y al sacarlos de la sartén se escurren muy bien para que suelten la grasa que contienen.

Se tiene preparada una salsa rubia alargada con caldo del puchero, y se le incorporan setas rehogadas

antes en manteca de vacas, pero sin que ésta tome color.

Se reúne todo y se deja cocer media hora, sazonando al servir el plato según el gusto del que lo ha de comer.

Vaca cocida.

Se escoge con preferencia del cuarto trasero ó de parte de él, se le quitan los huesos, se arrolla y ata con bramantillo, se pone en una marmita con los armazones, patas y pescuezos de aves y caza que se empleen para las entradas. Se espuma bien á gran fuego; luego que haya cocido un poco se echa sal, toda especie de legumbres y ajos, á gusto de cada uno.

Después de retirada la vaca se sirve, bien sea rodeada de perejil en rama, bien sea picada en salsa guarnecida de cebollas y legumbres, ó también con pastelillos.

Hay que observar que para obtener una buena vaca cocida, es menester abandonar el caldo; es decir, sacarla cuando esté cocida en punto, aunque el caldo tenga menos substancia, porque si se atiende á este último, la carne saldrá deslabazada y demasiado cocida, y, por consiguiente, sin gusto.

Lomo de vaca.

El lomo es la parte del buey situada á lo largo de las vértebras lumbares, que se extienden hasta el diafragma.

La parte más estimada es la que contiene mayor cantidad de solomillo.

Cuando la pieza de buey es grasa y tierna, se la sirve de ordinario asada.

El lomo es seguramente de todos los asados el más sabroso, el más nutritivo y el que contiene más principios conservadores del vigor y de la salud que se buscarían en vano en los otros asados. Cuanto más ingredientes se añaden, menos gana en cualidades tónicas fijas.

La elección de los lomos es bastante difícil. Es preciso preferir los que por las venas blancas formadas por la grasa parecen en algún modo jaspeados.

Cuando ciertas partes del buey ofrecen esta particularidad, puede asegurarse que la carne será deliciosa; pero sólo es fácil encontrarla así desde San Martín hasta la Cuaresma.

Se acomoda el lomo de diferentes maneras; pero se ha reconocido que nunca es mejor que al asador y cocido á la inglesa, esto es, sangrando su jugo.

Como la parte más exquisita del lomo es éste, es necesario hallar un medio de conservarlo, concentrándolo en su carne; y el mejor es el siguiente, de resultados maravillosos, si bien no es de ejecución fácil:

Escogido un lomo de la mejor calidad, se le pone en un fundidor de sebo, en rama, y cuando el sebo está próximo á hervir se le introduce con una cuerda en su caldera, dejándolo hasta que esté medio cocido. Se deja en seguida escurrir y se le pone en un lugar fresco, de manera que el sebo, condensado por el frío, forme una cubierta y en algún modo una capa ó costra alrededor del lomo.

Cuando se quiere asar, se pone el asador delante de un fuego muy vivo, teniendo cuidado de desprender las partes de sebo, que se separan en hojas; entonces todo el sebo fluirá, guardándose bien de rociar con él el lomo.

Se comprende que el sebo, apoderándose de los po-

ros del lomo, ha impedido que el jugo pudiera salir; de manera que cuando se halla cocido—siempre sangrando, como tengo dicho—se le sirve en la mesa y se le corta en rodajas muy delgadas; rinde entonces tal abundancia de jugo, que es una verdadera inundación.

Se puede asar de otro modo el lomo, untándolo con aceite después de haberle quitado el hueso; se espolvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajas de cebolla. Se tiene en esta disposición uno, dos ó tres días, según la estación; se atraviesa con el asador por lo más grueso del lomo, se le envuelve en un papel gordo, bien empapado en manteca, y se pone á asar á fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

Vaca guisada.

Se rehoga la carne en una sartén ó cazuela con manteca ó aceite, perejil, cebolla y ajo picado, y cuando está la carne medio cocida se pasa á un puchero, se añade un poco de agua y se deja cocer, rociándola con especias desleídas en agua.

Paladar de vaca.

El paladar de la vaca ó del buey se come, pero antes se limpia bien, luego se escalda y macera en agua caliente, á fin de poder quitar la piel, y luego, cuando esté bien aviado, se cuece por espacio de cuatro ó cinco horas en una blanqueta ó guisado blanco.

Paladar á la lionesa.

Limpio y blanqueado el paladar, se pone por algunos instantes sobre las parrillas para desprender la pie..

se le hace cocer también en blanqueta, se corta á pedazos y se le echa un puré de cebollas bien caliente. Este guiso no conviene á los estómagos débiles.

Paladar á la casera.

Límpiese con cuidado y cuézase en agua; córtese en tiras. Hágase enrojecer cebolla en manteca; cuando esté medio frita, póngase con ella el paladar, humedézcase con caldo, añádase un manojo de perejil, sal y pimienta, déjese menguar la salsa y sírvase con un poco de mostaza.

También se puede servir entero, asado sobre la parrilla; para esto es menester adobarlo antes en aceite, con sal, pimienta, perejil, cebollas y ajo, después de pasarlo por pau rallado y asarlo; en este caso se sirve sobre una salsa picante ó solo.

Paladar de vaca en salpicón.

Póngase en un plato sal, una cucharada de vinagre, y pimienta; bátase todo, añádanse después hierbas finas, ajo, perejil, todo picado, tres cucharadas de aceite, y se cuecen en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

Este guiso no es de fácil digestión para las personas delicadas.

Estofado de vaca ordinario.

Se pone en un puchero la carne, cortada en pedazos regulares, con dos ó tres cebollas y un clavo de especia, una cabeza de ajos sin pelar, una hoja de laurel y orégano, una copa de vino, perejil y una jicara de

aceite por libra de carne; se rehoga todo á fuego lento y se menea á menudo; póngase un papel de estraza en la boca del puchero y una taza de agua encima.

Bœuf à la mode (estofado de vaca: estofado francés).

Se escoge uno de los mejores trozos de cadera, se mecha con tocino en tiras, y se pone á hervir lentamente por unas cuatro horas con zanahorias, cebollas, clavos de especia, perejil y cebolletas, dos hojas de laurel, una rama de tomillo, sal, pimienta, una mano de ternera y cuatro vasos de agua; cuando está suficientemente cocido se sirve, rodeado de estas legumbres.

Picadillo de vaca.

Se pica la carne muy menuda, y, poniéndola al fuego, se añade un poco de substancia de aves ó de otra clase, se le echa un poco de caldo y vino blanco para humedecerla, dejándola al fuego hasta que esté en su punto, sirviéndola después sin más aliños.

Mirotón de carne de vaca.

En una cacerola se vierte caldo bueno, se añade perejil, cebolletas, estragón, perifollo, alcaparras y pepinillos en adobo, sal y pimienta; córtese todo y póngase por encima la vaca que se haya cortado en lonjas delgadas; luego una segunda capa parecida á la de debajo; se cubre y se hace hervir muy suavemente por espacio de media hora. Es plato muy francés.

Carne de vaca emperejilada.

Póngase en el fondo de un plato de metal ó cualquier otro que resista al fuego un poco de grasa de asado ó

manteca de cerdo; se hace un lecho de perejil y de setas picadas muy menudo, se cubre este lecho de ralladuras de pan, y encima se ponen las lonjas del cocido, colocándolas unas al lado de otras, continuando así hasta que no haya más carne; se moja con caldo bueno y se humedece de cuándo en cuándo; se hace hervir suavemente por espacio de tres cuartos de hora, y se sirve con patatas rehogadas con manteca de cerdo, dispuestas alrededor de este guiso.

Carne de vaca cocida en albondiguillas.

Píquese muy fino el pedazo de vaca con patatas cocidas al rescoldo; añádase un poco de manteca de vacas ó de grasa, algunos huevos enteros, sal, pimienta, etcétera; amásese bien todo, fórmense bolitas, que podrán rehogarse con manteca, y sírvase con una salsa picante.

Vaca cocida á la marinera.

Se fríen con manteca cebollas pequeñas, se añade una cucharada de harina y se rehoga; se pone un cacillo de vino tinto, medio de caldo, algunas setas, sal, pimienta, laurel, tomillo, y cuando esté la salsa hecha se vierte sobre las lonjas de carne que se hayan dispuesto en un plato que pueda soportar el fuego; se deja éste media hora sobre brasas, y se sirve.

Sálpicón de vaca á la zaragozana.

Se cuece un pedazo de jamón y dos partes más de carne magra; después se corta menudo y pica un poco de cebolla cruda, que se le echa por encima; rocíese

con aceite crudo, pimienta, sal y un poco de vinagre, y se tendrá un plato fiambre para servirlo de preferencia en el campo.

Vaca mechada.

Póngase á remojo la carne, y después de bien quitados los pellejos, se colocan dentro muchos trozos pequeños de tocino, de trecho en trecho; se pone en una cazuela la manteca, y cuando esté caliente, échese la carne, que no debe revolverse; se cubre con una tapadera de hierro y con fuego encima y brasas debajo, se cuece poco á poco; después se dispone una salsa de acederas cocidas, que se echará, no encima de la carne, sino por sus costados, y se sirve; debe tenerse cuidado de no dejar apurar el jugo.

Ropa vieja de vaca.

Se cortan unas cebollas y se ponen en manteca hasta que estén cocidas; échese un polvo de harina y revuélvase todo hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta, y cuando esté ya casi apurada la salsa, se echan tajaditas de carne, que generalmente sobran del cocido; rocíese con un poquito de vinagre, apartándole luego que esté bien.

Cuando hay tomate se añade á la salsa.

Rabo de vaca.

Después de cortado en tres partes y haberlo aperdigado con agua salada, se cuece en una marmita ó cacerola con coles, zanahorias, nabos, chirivías, cebollas, algunos trozos de tocino y salchicha; mójese con buen

caldo y déjese hervir suavemente por espacio de cuatro ó cinco horas. Déjese escurrir todo y colóquese en una tartera, viértase encima el cocido después de haberlo reducido y añadido un poco de salsa española.

Lengua de vaca con pepinillos.

Límpiese bien y póngase en agua hirviendo como una media hora; páse-se al agua fría, y cuando esté fría la lengua se separa; tómense tiritas de tocino, sazoadas con sal, pimienta, especias, perejil y cebollas muy picadas, méchese con aquéllas la lengua y póngase á cocer con buena sazón y hierbas finas en una cacerola con algunas lonjas de tocino, otras de ternera y de vaca, zanahorias, cebollas y especias, mójese todo con caldo del puchero; déjese cocer la lengua á fuego muy lento durante cuatro horas; al tiempo de servirla se quita el pellejo de encima; téngase caldo colado, en el que se echarán pepinillos en pedacitos. Póngase en la fuente y riéguese todo con esta última salsa.

Lengua de vaca á la marinera.

Después de cocida la lengua se la quita el pellejo; se corta en ruedas y se cuele el caldo en que haya cocido, se desengrasa y se pone todo en una cazuela con dos copas de vino tinto ó blanco, cebolletas fritas en manteca con un poco de harina, y reducida la salsa á su punto, se pone la lengua sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa encima.

Lengua de vaca mechada y en salsa.

Se deja veinticuatro horas en infusión de agua fría, mudándole ésta bastantes veces; en seguida se escalda

en agua hirviendo, raspándola para quitarla el pellejo; méchese con tiras de tocino, sazónandola con pimienta, sal y perejil picado, y se deja cocer lentamente unas cuatro ó cinco horas; después se retira del fuego, abriéndola por medio sin dividirla, y se coloca en la fuente; se quita la grasa al cocimiento y se empapa en un espeso rojo obscuro; también puede reemplazarse este espeso con una salsa rubia ó de tomates.

Sesos de vaca.

Se ponen en agua hirviendo para limpiarlos de la sangre y telilla que los envuelve; déjense luego en infusión en agua fría dos horas, después pónganse en agua limpia y que den un hervor, añadiéndoles un poco de vinagre, sal, pimienta, una hoja de laurel, tomillo, ajos y perejil; media hora basta para que se cuezan.

Así como queda dicho formulan algunos autores los principales guisos de las diferentes partes de la vaca, y ahora me toca á mí formular por propia cuenta.

¡El buey! Enorme y suculento animal, que en las tablas de los mercados se confunde con la vaca, que vaca se llama en España, cuando de comerlo se trata, lo mismo que en Francia, que por contrariarnos sin duda, se llama buey á toda vaca comestible.

Realmente al buey, que por ser masculino no se le puede llamar para ensalzar su carne, la reina de las viandas, se le concede, sin necesidad de ponerle motes, el primer puesto entre todos los manjares de la tierra.

Por esto y por otras muchas cosas, debo yo rendir pleitesía al animal más útil de la creación y dedicarle particular atención.

Lo mismo que en los banquetes de solemnidad, en que se discurrea más que se come, habla el último

el personaje de más fuste ó de más prosopopeya, como dice el vulgo, ahora en este sitio voy á hablar por cuenta del animal.

Lo que tiene, es que para mejor inteligencia me veo obligado definitivamente á llamarle vaca.

Pues bien; la vaca de buena clase ha de tener la carne de color rojo subido, de tonos vivos, pero no ser roja amarillenta, ni roja negruzca.

La grasa de una vaca en condiciones excelentes de matadero y de tabla, ha de ser abundante y de color amarillo claro.

Precisamente lo que falta en Madrid á las reses vacunas es esta condición, que las hace ser de primera calidad.

Y no se diga nada de Barcelona, en donde la carne de vaca es reconocidamente mediana.

Todas las partes del cuerpo de la vaca no convienen igualmente á los diferentes acomodos culinarios de su carne; así es que con el trozo que se echa habitualmente en el puchero no se puede hacer un biftec, y lo mismo sucede con las demás partes y con otros condimentos.

Antes que saber recetar y formular platos hay que aprender á distinguir y á apreciar lo que se come, y no es la carne la que menos cuidado y atenciones reclama por parte del gastrónomo y de la directora ó director de la bucólica de una casa.

Para el puchero la mejor carne es de pierna, y cuanto más cerca del asiento de la cola, mejor. Claro está que con otros pedazos se hace caldo también y tan bueno; con las costillas, con el pescuezo, con todo, pero se necesita más peso.

Para asados, el lomo con su solomo y solomillo, en primera línea. El falso solomillo, como los franceses llaman al pedazo intercostal (*faux filet*) pegado á

aquél, y la *entrecote* sirven también con ventaja en el asador, parrilla ó cacerola.

Los lomos bajos en totalidad, en trozos bien tajados, sirven para el rosbif.

Para la vaca estofada la tapa, la contratapa y lá falda son buenas, pero muy excelente lo que los matarifes llaman la nuez del collar ó enflanques del pescuezo del animal.

Las *entrecotes* (entre costillas) se preparan con la carne costillar, limpia de huesos, de nervios y de pellejos.

El biftec se hace con solomillo, que se corta al través—al bies, como dicen las mujeres—de las fibras de la carne, en lonchas más ó menos delgadas.

Esto no quiere decir que en muchas casas y en bastantes fondas del centro de Madrid no se haga el biftec con otra trozo de la res, porque el solomillo es muy caro.

La cadera de la vaca es la parte del animal que contiene más jugos, pero cuando se emplea para caldos concentrados y jugos exclusivamente, tiene que ir acompañada de otras partes que le presten la succulencia que le falta.

Vaca del puchero.

Es la vaca cocida, que resulta de su cocción en agua con garbanzos, tocino y cuanto más se eche en el cocido.

Se come con éste, y fría cuando el pedazo es bueno y presentable; es un gran plato fiambre para almorzar bien, preparada de mil maneras la tal carne.

Debería detenerme para hablar del modo de tratar la carne desde que sale de la carnicería, pero sería lo mismo que predicar en desierto.

¡Vaya usted á decirle á una mujer de la clase de domésticas, ó á una señora ama de casa de las que yo conozco, que la carne no se lava!

¡Insista usted en su casa para que la criada no permita que el carnicero envuelva la carne en papel impreso!

¡Riñanse batallas para convencer á los figoneros, figoneras, fregatrices, cocineros, jefes y subjeses, pinches, y auxiliares zafios de las grandes cocinas *que no debe espumarse el puchero*, como he tenido ocasión de demostrarlo ya en estas páginas con el testimonio científico del esclarecido varón Becerro de Bengoa, y la práctica de muchas casas, en que si no hay sesos á diario en la mesa hay buen repuesto de ellos en la cabeza de los dueños!

¡Andese usted con tonterías de *aprovechar las sobras*, que en todas partes es un arte especial!...

Que haga cada cual lo que quiera; y por mí, aunque frieguen la carne en muchas cocinas, yo no he de comer ni aconsejaré que se coma sino la que esté bien muerta, bien cortada y bien limpia, etc., etc.

Vaca estofada.

Hay tantas maneras de hacerla y tan diferentes, como cuentas tiene un rosario. Ya he indicado alguna de ellas, de cosecha ajena, pero ahora me toca decir una de las más.

En una olla de cabida, un buen trozo de pierna de tres ó cuatro libras, de forma de adoquín. Se echan primero dos onzas de manteca y se rehoga y dora bien la carne.

Se agregan luego tres libras de cebollas recortadas, un cuarterón de tocino en pedazos sueltos—cuando el trozo de carne no se ha mechado—media mano de ter-

nera, la sazón, perejil y otras hierbas en un ramito, que al servir se retira; zanahorias, nabos y chirivías, si las hubiese.

El agua que suelta la cebolla es toda la que el guiso ha de tener. Reblandecida la cebolla, cuando empieza á empastarse, se incorpora un cuartillo de vino tinto y medio de vinagre. Cuece el todo, sobre fuego vivo una hora, hasta reducción de mitad del caldo, y tres más, consecutivas, á fuego muy lento y herméticamente cerrada la olla.

Se sirve esta pieza de carne, de primer plato, con las legumbres en derredor y la mano de ternera en pedacitos, alternando con aquéllas, remojado el todo, con el poco jugo ó caldo que quede.

De *las sobras*, que serán buenas, pues por eso he cargado la mano en el peso de la carne, no diré sino que frías, son más excelente manjar que calientes, y que resulta muy suculento este segundo plato.

Se guarda, pues, en pedazo entero lo que no se ha de comer, y en el almuerzo de la mañana siguiente, con huevos fritos, con migas, con ensalada, con lo que se quiera, la vaca estofada en clase de comparsa representa muy bien su papelito de primer actor.

Vaca cocida en pepitoria.

Se pican muy menudo perejil y cebollas. Se rehogan en 60 gramos de manteca de vacas ó de cerdo, y hasta si se quiere en aceite, pero teniendo cuidado de que no tome color la grasa.

Se añade una buena cucharada de harina, se sazona y se especia, y se moja con un par de cacillos de caldo, dejando que cueza esta salsa por espacio de diez minutos.

Se corta la vaca cocida en lonchas delgadas, quitándoles los cartílagos y las partes que tengan grasa, y se le da un par de hervores en la salsa que se ligará al servir, con dos yemas desleídas en agua.

Estofado de vaca á la gentilhomme.

El trozo de vaca que ha de servir para esta preparación ha de ser macizo, si es posible de tapa, y se sazona y especiará en crudo, después de mecharlo con tiras de tocino fresco bastante gruesas.

Este plato, que no es otro que el mejor *Bœuf à la mode*, al estilo de París, está corregido y titulado por mí, en vista de considerarlo yo, como uno de los mejores condimentos de la vaca, después del asado, y muy propio para las casas de mucha familia y de buen gobierno.

Dos horas antes de empezar la cocción, se tiene el trozo de vaca en remojo en vino blanco de Rueda ó de Yepes, en la proporción de un cuartillo por kilogramo de carne, cuidando de dar vuelta á la carne para que el remojo sea uniforme.

Se mete la carne así preparada, en una marmita de estofar, con una mano de ternera deshuesada, un ramito de finas hierbas y una cebolla grande, en que se incrustan dos ó tres clavos de especia.

Se echa sobre esto un tazón de buen caldo del puchero, y se deja cocer muy lentamente durante una hora, al cabo de la cual se le da vuelta á la carne, y se añade el vino blanco que sirvió para el remojo con media docena de zanahorias recortadas, y se sigue la cocción muy despacio hasta que esté bien pasada la carne.

Cuando falte una hora para terminarse la operación, se agregan dos cucharadas de vinagre muy fuerte, y

aunque la carne bañe en el caldo, se coloca sobre ella, y á guisa de montera, en el mismo líquido, una hoja de tocino delgada y ancha como la palma de la mano.

Si se quiere que salga bien este plato, es preciso que no sobre marmita. Es decir; el caldo ha de bañarlo por lo menos durante las cuatro quintas partes del tiempo de la operación, porque si falta caldo, la carne ó los ingredientes pueden agarrarse á la vasija, y secarse la parte de manjar que no baña el caldo.

Este aderezo de la vaca, es casi mejor frío que caliente, y para comerlo fiambre hay que prepararlo el día antes.

Cuando se sirve caliente se desengrasa muy bien el caldo, que toma en seguida una consistencia gelatinosa.

Se coloca el trozo de carne en una fuente redonda, y la mano de ternera y las legumbres, cortadas en pedazos de igual forma, se ponen en derredor, echando por encima el caldo, pero en corta cantidad, tan solo para mojar y empapar el manjar.

Es buen bocado el estofado de vaca á la gentilhombré, y se sirve como principio en la comida ó como entrada fuerte en un almuerzo.

Del caldo sobrante, muy limpio y sin grasa, se hacen gelatinas para armar aspics, como se puede ver en el lugar correspondiente, y con la hoja de tocino que sirvió de cobertera, se prepara la guarnición de una tortilla de torreznos para un almuerzo.

Rosbif.

Inglaterra se impone en todo lo que es carne de vaca, y rosibif tenemos que llamar al *roastbeef* de los ingleses, manjar tan popular y tan universal, que tiene puesto de preferencia en la cocina es pañola y en las de otros países.

Roastbeef quiere decir buey asado. Según esto, y en rigor, cualquier pedazo de carne de vaca asado, es un rosbif, pero en la cocina inglesa no se comprende con este nombre más que el solomo, que puede pesar según el volumen del animal, que solo tiene dos solosomos, desde 4 á 12 kilogramos.

Semejante cantidad de carne no puede emplearse sino para muchos comensales, ó para pocos, si son ingleses, que esos tragan mucho.

En Inglaterra se rinde culto al rosbif, y se creería profanarlo si se comiera con otro aliño que con sal y pimienta.

Se asa á fuego vivo en el asador, y en Inglaterra, cuando está tostado y tiene color en la superficie, aunque esté rojizo por dentro y medio crudo, se sirve, echando en una salsera el jugo de la carne después de desengrasarla. Algunos sazonan este jugo con un picadillo de chalotas, sal y pimienta, y un hilito de vinagre.

· Pero como no tenemos necesidad de tomar nada de los ingleses, he aquí mi fórmula para hacer un buen rosbif.

Doce horas antes de ponerlo en el asador, se pone el trozo de rosbif, que nunca tendrá el volumen del inglés, á remojo en buen aceite refinado, sazonado con sal, pimienta, perejil recortado, dos hojas de laurel y algunas chalotas picadas.

Se le da vueltas al rosbif á menudo para que se moje y empape por igual, y se asa durante dos ó tres horas, según el tamaño, con arreglo á las advertencias que ya he hecho en páginas anteriores.

No se desmonta la carne del asador sino cuando su interior—y eso se ve con la sonda—está cocido, pero conservando un color rosáceo, sin soltar sangre.

Este rosbif, como el de los ingleses, se sirve al natural, con su propio jugo en una salsera, y en derre-

dor de la carne pueden ponerse unas patatas holandesas de forma de calabacín, mondadas después de cocidas al vapor.

El rosbif frío es un manjar excelente, y se come también con patatas cocidas al vapor, pero servidas sin mondar entre los pliegues de una servilleta colocada sobre una fuente.

Solomillo asado.

Para este plato no hay cocina inglesa ni francesa.

Solo existe una, que es la buena cocina, pues el solomillo asado es manjar clásico, como lo son los huevos pasados por agua y las patatas fritas.

Mechado ó no mechado, con tiras de tocino en todo su largo, ó enrollado sobre sí mismo, atado con bramantillo, se asa en el asador como he indicado en el artículo del uso y manejo de este aparato, teniendo la precaución de envolverlo en un papel blanco, engrasado con aceite, que se quitará media hora antes de la cocción para dar color á la carne.

El solomillo al natural se sirve como el rosbif, con su propio jugo aparte en una salsera, y es frecuente y rutinario, servirlo con una guarnición de puré de patatas, pero es más elegante presentarlo sólo en su fuente en la mesa, con algunas hojas, á lo sumo, de berros sin aliño.

Ya han dado en la cocina española en la costumbre de llamar filete (de *filet*, solomillo en francés) al solomillo, y de ahí que se preparen y hasta se vendan unos trocitos de carne de vaca llamados filetes, pero que están muy lejos del lomo de la res, y solamente porque son delgados pueden condimentarse como biftecs ó escalopes, pero en muy malas condiciones gastronómicas.

Solomillo con costrones.

Se calientan, poniéndolos á remojar en caldo del puchero hirviente y fuera del fuego, lonchas de solomillo asado la víspera, y se rehogan y fríen en manteca de cerdo, unos costrones ó rebanadas de pan, de igual forma y tamaño que las lonchas, empapados antes en caldo; y alternando con los pedazos de solomillo, se colocan en corona unos y otros de canto en una fuente redonda.

Al caldo que ha servido para recalentar la carne, se le añade un par de cucharadas de jugo de asado y se le reduce á fuego vivo.

Se echan en él 60 gramos de manteca de vacas, amasada con bastante perejil picado, se añade un hilito de vinagre y se vierte esta salsa en el pocillo que forma el manjar en corona, ya preparado en la fuente, que estará al amor de la lumbre ó en el horno abierto para conservarse caliente.

Solomillo saltado á la financiera.

Se cortan lonchas de solomillo finas y delgadas. Se saltean en manteca de vacas, sobre fuego vivo, pero sin que se cuezan por completo. Se sacan de la cacerola de saltear, y á fuego lento se les hace cocer un cuarto de hora en algunas cucharadas de salsa española, y si no se tiene á mano, en buen caldo consumado, alargado con jugo de asado, y una copa de Jerez.

Aparte, se prepara una guarnición á la financiera obscura y como ya he explicado, y colocando en una fuente las lonchas de solomillo en corona, pero echadas, y pisando una á otra, se echa la guarnición en el hueco,

reforzada con la salsa reducida, en la que se terminó la cocción de la carne.

Del mismo modo se hacen los filetes de solomillo, con setas ó con trufas. En lugar de la guarnición á la financiera, se echan en el hueco trufas ó setas cocidas en la salsa que sirvió para cocer la carne.

Solomillo con macarrones.

Salteados en manteca de vacas ó de cerdo, los trozos de solomillo y condimentados en una salsa española ó en caldo con jugo de carne, se colocan en la fuente como en la fórmula anterior, y se rellena el hueco con macarrones, preparados del siguiente modo:

Se cuecen buenos macarrones de Italia en caldo sin grasa, y aparte se cuecen también 60 gramos de jamón magro y 60 gramos de trufas recortadas.

Las trufas y el jamón cocerán á fuego lento por espacio de veinte minutos, en caldo concentrado, adicionado con una copa de Jerez.

Se incorporan las trufas y el jamón en los macarrones cuando están cocidos, y con esta guarnición se llena el hueco que forman en la fuente las lonchas de carne.

Chateaubriand.

En la cocina parisiense, en donde el manjar es muy común entre gastrónomos, se recorta el nombre y se llama *chateau* á este plato.

El nombre de chateaubriand se lo dió el grande hombre, gloria de Francia, que era muy aficionado á comer el biftec hecho por su propia mano y tajada la carne según sus indicaciones.

Del mejor solomo se corta un trozo como la palma

de la mano de ancho y largo, y del grueso de ochocentímetros.

Se golpea un poco por ambos lados y se perfila el contorno, redondeándolo con un cuchillo, y después se concluye la operación asándolo en la parrilla, como se hace con los biftecs ordinarios, teniendo en cuenta, para el tiempo y el punto, el exagerado espesor de la carne.

El *chateaubriand* equivale á comerse dos biftecs en uno, y del solomo ó solomillo más escogido.

Tournedos.

También esta palabra francesa, como la anterior, tiene carta de naturaleza en nuestra cocina.

El *tournedos* es una especie de *chateaubriand*, más pequeño de superficie, pero de grueso aproximado.

Se emplea en comidas de aparato en que un *chateaubriand*, habría que trincharlo y dividirlo, y así se sirve un *tournedos* á cada comensal; es del dominio de restaurants de algún crédito gastronómico, porque su tamaño compensa por el precio el del *chateaubriand*, que se vende siempre caro, y sin dejar de participar por eso de las condiciones y cualidades del condimento, que es el mismo para el *tournedos*.

Escalopes de solomillo con trufas.

Escalopes no es palabra castellana, pero como si lo fuera. Tan admitida está ya en nuestras mesas. Algo más que el nombre de *granadinas*, que he visto en algunas traducciones de varios libros de cocina de los muchos que por ahí están á la venta.

Bien esté crudo ó condimentado el solomillo, se corta en trocitos delgados, que se recortan luego, como piezas de cinco pesetas.

Se rehoga la carne cruda, ó cocida, en manteca de vacas, y se sirve con trufas salteadas y cocidas en caldo, con vino de Jerez, echando por encima de todo una salsa española ó jugo de carne asada.

En lugar de trufas ó á defecto de ellas, se echan setas preparadas del mismo modo, y en muchos casos se sirven las escalopes solamente con una salsa de tomate muy espesa.

Escalopes de solomillo con achicorias.

Se saltean y cuecen las escalopes como para la fórmula anterior, y aparte se tienen dispuestas las achicorias condimentadas en pasta consistente, sazonadas con jugo de carne.

Se mezclan las escalopes con las achicorias y se colocan en una fuente, dando al manjar forma piramidal ó de medio queso de bola y guarneciendo la superficie con ruedas de pan frito, muy iguales y muy bien colocadas.

En las legumbres hallará el lector la manera de confeccionar la pasta de achicorias, acederas y espinacas.

Estas dos, como la primera, se pueden emplear indistintamente para hacer este plato, que es de buena cocina.

Costillas y entrecostillas.

Chuletas y entrecotes, para mejor inteligencia, porque así es como se designan aquellas partes comestibles del buey ó de la vaca que proporcionan manjares de poco coste relativamente, de muy buen comer y

muy alimenticios, con la particularidad de ser platos principales en las comidas de familia.

Aconsejo á las familias que tengan mucho gasto diario de carne, que compren de una vez un pedazo de costillar de vaca, con cuatro, seis ó más costillas, de donde pueden sacar las chuletas en limpio para dos ó tres guisos diferentes de chuletas, y buenos residuos para guisados, y complemento del puchero.

En invierno, es fácil conservar la carne de vaca seis y ocho días, pero no al aire, sino bien envuelta en un paño blanco en la fresquera.

Y en verano, con mucha más razón, aunque por menos tiempo, se tendrá envuelta la carne en la fresquera.

La carne en casa, está mejor que en la carnicería, sabiendo arreglarse.

Chuleta de vaca brascada.

Se elige una chuleta bien cumplida y repleta y se hace aviar por el carnicero, reclamando el hueso y las piltrafas, que pueden servir para el puchero.

Se mecha como si fuera á hacerse vaca estofada y se sazonan las superficies lo mismo que indiqué para aquel guiso.

Se ata con bramantillo para que al cocer no pierda la forma, y se ponen en una cacerola de brasear unas lonchas de tocino y unas magras de jamón. Encima se coloca la chuleta, recubierta con otras lonchas muy delgadas de tocino, y se moja todo con dos tazas de buen caldo sin grasa.

Se añaden seis zanahorias, un ramillete de hierbas finas y cebolletas ó puerros, una hoja de laurel y un par de clavos de especia, picados en una cebolla de regular tamaño.

Se pone la cacerola sobre fuego vivo para que rompa á cocer, y en seguida se tapa y se sigue la cocción á fuego lento durante tres horas, ó más, porque si la vaca no estuviere tierna al cabo de ese tiempo, se prolongará la cocción, pues la carne braseada, si no está muy cocida, no resulta.

Entonces se aparta del fuego la chuleta, se le quita el bramantillo y se la mantiene caliente al amor de la lumbre en parte del caldillo de la cocción.

Aparte, se pasa por tamiz lo restante del jugo y se reduce mucho, á fuego lento hasta que toma consistencia, que es cuando se echa sobre la chuleta, que se ha colocado en una fuente para servirla.

Para brasear la chuleta que he formulado, lo mismo que para brasear cualquiera otra carne, es necesario que la cacerola, además de la forma tan vulgar y conocida, sea de fundición, esmaltada de porcelana por dentro, y que tenga su correspondiente tapadera de enchufe, ó encaje.

Chuleta de vaca á la milanesa.

Se cuece en un cuartillo de caldo, mezclado con otro de vino blanco — con Jerez mejor — una chuleta de vaca, aviada y mechada como la anterior, pero un poco más sazónada.

Al cabo de tres horas de cocción á fuego lento, se aparta la cacerola de la lumbre, se pasa el jugo por tamiz y se reduce de mitad.

Aparte, se cuecen macarrones en caldo del puchero y se espolvorean con bastante queso parmesano rallado, ó si no, mitad por mitad, Gruyère y Manchego (véase *Macarrones*). Se colocan los macarrones en una fuente y encima la chuleta, echando sobre el todo, el jugo reducido de la cocción.

Este es el plato favorito de la cocina italiana en las familias de la burguesía.

Chuleta de vaca á la madrileña.

Invencción mía es este plato, cuya confección me ha sugerido el anterior.

En lugar de macarrones, se coloca en la fuente arroz cocido en blanco, y encima la carne y su jugo.

No á todos los españoles les gustan los macarrones, y menos con la carne; y el arroz no tiene enemigos ni adversarios, y es muy español.

Chuleta de vaca á lo horterera.

Se prepara y se mecha como he dicho, y se hace cocer á fuego lento una chuleta durante una hora en un litro de caldo, con 125 gramos de tocino entreverado muy fresco.

Se añade después un ramillete de perejil y cebolletas, seis zanahorias, una hoja de laurel, dos cebollas con sus clavitos de especia y una penca de lombarda recortada en rodajas.

Se deja cocer dos horas más y se retira la carne; se le quita el bramantillo y se coloca sobre una fuente grande para que se puedan poner en derredor las coles y las zanahorias. Si el caldillo resultara claro, se reduce á fuego vivo antes de echarlo por cima de todo el manjar.

Chuleta de vaca á la Buena dicha.

Se rehoga en 125 gramos de manteca de vacas una chuleta preparada como las anteriores, convenientemente sazonada.

Se le da vuelta de cuándo en cuándo para que to-

me color por los dos lados, y entonces se pone la cacerola sobre fuego mortecino ó sobre la placa en sitio en que no reciba la acción directa del fuego; se tapa con la cobertera y se coloca fuego encima, que se renueva cada media hora.

A las dos horas de cocción, sin operación alguna más y sin guarnición de ninguna clase, se saca la carne de la cacerola, se le quita el bramantillo y se coloca en una fuente, echando por encima el jugo de la cocción después de desengrasado.

Es la manera más sencilla de condimentar una chuleta de vaca.

Chuleta de vaca á la Real.

Se prepara generalmente este manjar con tres chuletas de vaca, que se compran en una pieza.

Se le hacen quitar al carnicero los huesos de las chuletas de los extremos, conservando tan sólo el de la de en medio, al cual va naturalmente adherido un trozo de carne bastante grueso. Este pedazo, preparado, mechado, sazonado y atado, como se dice en las fórmulas anteriores, se pone en una cacerola de brasear con medio kilo de cadera de ternera, una mano deshuesada de la misma res, cortada en cuatro pedazos, y un litro de caldo concentrado.

A las dos horas de cocción se añaden doce zanahorias cortadas á lo largo y en pedazos iguales, y se deja cocer aún durante dos ó tres horas, hasta que la carne esté muy pasada.

Entonces es cuando se saca de la cacerola, se le quita el bramantillo y se coloca en una fuente, poniendo alrededor una fila de cebollas pequeñas rehogadas y coloreadas en manteca de vacas, y otra fila de zanahorias con los pedazos que han cocido al mismo tiempo.

que la carne. El jugo pasado por tamiz, desengrasado y reducido, se echa sobre la carne y las legumbres en el momento de servir.

Con esta misma fórmula se condimenta un trozo de cadera de vaca á la Real ó á lo príncipe. El nombre poco importa.

Entrecotes

La entrecoostilla es la parte carnosa de la chuleta de vaca, deshuesada y limpia de pellejos, grasa y nervios. Todo el mundo, hasta las fregonas recién llegadas de su pueblo, llama entrecote: es la tira de carne próxima y pegada al hueso principal.

La entrecote, golpeada sobre la tabla de picar, salpimentada y asada sobre la parrilla, viene á ser para la cocina lo mismo que el biftec á la inglesa. Pero como la entrecote tiene más grueso que los biftecs, deberá cocer más tiempo sobre brasa bien entretenida, pero no muy viva, porque entonces la carne se quemaría.

Hecho esto, y cuando la entrecote está bien esparillada, se sirve con una salsa picante, con salsa de tomate ó con manteca de anchoas.

Los grandes cocineros, los que practican la cocina clásica, no formulan condimentos para las entrecotes, aplicándoles los de otros manjares similares; pero esto no es más que una opinión, y cada cual puede tener la suya; razón por la que en este libro figuran las tres recetas que van á continuación.

Entrecoto á la bordelosa.

Se puede hacer en la parrilla lo mismo que en la sartén, porque hay que notar—y sirva esto para lo su-

cesivo—que el efecto de la parrilla se puede producir en la sartén, siempre y cuando ésta no esté más que engrasada, que la carne haya sido untada por todos lados con alguna grasa y que el fuego sea muy vivo.

Pues bien; hecha la entrecote en la parrilla ó en la sartén, untada la carne con aceite refinado, á la segunda vuelta {que se le da á la entrecote, se le echa encima una cucharada de perejil y de chalotas, todo muy picado y espolvoreado de sal y pimienta.

Así hecho y sin que se caiga este aliño, se coge la carne con la espátula y se coloca en la fuente, en donde habrá como una nuez de manteca de vacas.

Si la entrecote se hace bien, al partirla con el cuchillo saldrá todo el jugo, que se mezclará con la manteca ya derretida.

Entrecote á la parisiensæ.

Es plato obligado de todo buen restaurant de París servir como plato de almuerzo la entrecote con guarnición de patatas sopladas, cuya fórmula se puede ver en el lugar correspondiente, así como las dos figurillas de cocinero friendo las susodichas, y dibujadas expresamente para mí por el gran pintor Luis Taberner.

La entrecote á la parisiense es muy sencilla de hacer.

Cortada la carne de un largo de quince centímetros, y de un ancho de seis ó siete, se goípea por el canto, es decir, por su grueso, y hecho esto, se afinan y contornean los perfiles con el cuchillo.

Se empapa la carne cruda en manteca de vacas derretida, y á fuego vivo, se asa y sobresalta directamente sobre la placa, volviéndola del otro lado cuando ya está hecha por el primero.

En una fuente en que se ha colocado una chispa de manteca de vacas, amasada con perejil muy picado, sal y una chispa de pimienta, se pone la entrecote, y antes de llevarla á la mesa se le pasa por encima, haciéndole tres ó cuatro rayas, con el atizador del hornillo, enrojado al fuego y simulando de este modo las huellas tostadas de las varillas de la parrilla.

Con la entrecote á la parisiense, aunque ya he dicho que se sirven patatas sopladas, claro es que se pueden servir fritas de otro modo, siempre que sea elegante y limpio su aspecto.

Entrecote Angel Muro.

Lleva mi nombre, porque comiéndola y celebrándola en distintas ocasiones—en mi casa y hecha por mí— amigos míos del alma y compañeros de periodismo José Fernández Bremón, Guillermo Rancés, Kasabal, Fernanfior, Joaquín Arimón, Luis Morote, Francisco Villegas, Ramón Correa y algunos más, bautizaron el manjar condimentado, según fórmula propia, y con la que estoy eucariñado desde la primera vez que la puse en práctica, por afán de inventar algo ó de perfeccionar lo ya inventado.

La cosa no tiene malicia, y es fácil de hacer muy bien, si se siguen al pié de la letra mis instrucciones.

Ante todo, fuego muy vivo.

Después una entrecote cumplida y repleta de carne, muerta cuatro días antes en invierno, y dos en verano.

Se golpea por ambos lados con el rodillo de boj, sobre la tabla de picar, y en seguida se limpia y descarga de todas las grasas, pellejos, nervios y tendoncillos adherentes á la carne. Se afina la forma, recortando las piltrafas de carne, sin que quede en la entrecote ni una chispa de otra cosa que no sea la vianda, uniforme y maciza. Ese es el secreto para el éxito.

Se echa en una sartén bastante manteca de cerdo, para que derretida que esté, se pueda sumergir por dos ó tres veces la entrecote, sin que la grasa la rehogue ni sobresalte, sino para impregnarla completamente de manteca.

Se saca de la sartén la entrecote con un tenedor de hierro, y se tiene suspendida así por él, en el aire y para que escurra sobre un plato.

Se vacía de grasa la sartén, que quedará nada más que engrasada, y se pone al fuego vivo, hasta que se oye crujir la poca manteca que queda.

Entonces, con el mismo tenedor, se pone la entrecote en la sartén, zarandeando ésta un poco.

A los dos ó tres minutos, aparecen en la superficie de la carne unas burbujillas de aire que explotan. Entonces se espolvorea la entrecote con sal molida—nada más que sal—y se le da la vuelta.

En seguida se reproduce el efecto de antes en la segunda superficie, y se completa la sazón con otro polvito de sal. Se retira la sartén lejos del fuego, y se tapa herméticamente con tapadera de enchufe y peso encima, y á los cinco minutos, se sirve sola en una fuente muy caliente.

La entrecote, antes de partirla, se la ve bañada en su jugo abundantísimo, según mi sistema, y la carne estará tierna como bizcocho.

Lengua de vaca. (1)

La carne de la lengua de vaca, es un trozo corto y se presta á muchos condimentos.

(1) : NOTA DEL AUTOR.—Aunque anteriormente hay algunas fórmulas de esta parte de la res y de otras que aquí siguen también, ya he indicado la razón que he tenido para que aquellas recetas, más ó menos discutibles, aparecieran solas.

Según la raza de la res y la edad á que ha sido sacrificada, puede ser la lengua más ó menos jugosa y más ó menos dura. Cuando es vieja tiene que cocer mucho tiempo.

Pero de todos modos, la lengua no es buena, si no está muy pasada de cocción.

Las preparaciones culinarias más usuales de la lengua de vaca, después de bien cocida y sazonada, son éstas:

- En salsa rubia;
- En salsa picante;
- En salsa de pimienta;
- En salsa tomate;
- Estofada;
- Empanada y esparrillada;
- Asada;
- Al gratín;
- En rodajas á la papillote;
- En cajetillas de papel;
- En pepitoria;
- En salsa blanca;
- En salsa bechamela;
- Braseada;
- A la escarlata;

La mayor parte de estos preparados, no es menester formularlos, pues otras recetas análogas y para otros manjares, sirven lo mismo.

Me limitaré á detallar algunas, en las que pudiera haber confusión.

Lengua de vaca á la escarlata.

Se despoja la lengua de la parte dura y concosa que tiene, poniéndola sobre brasas vivas, y así se suelta el pellejo.

Después de separado éste, se frota la lengua con pimienta y salitre, y en una tartera sobre una capa de sal se pone la lengua, que se recubre totalmente con más sal, mezclada con clavos de especia, tomillo y laurel.

Al cabo de 24 horas se echa más sal, y así todos los días, para que la lengua bañe por completo y de continuo en esta salmuera viva.

A los quince días, se saca la lengua de su adobo; se escurre muy bien, y se introduce en una tripa como si fuera un embutido. Se atan muy bien las dos puntas de la tripa para que ajuste bien, y se cuelga al humo durante unos días en una chimenea en que se queme leña, pero bastante alto para que no se carbonice.

Cuando se hace cocer la lengua, hay que tenerla antes en remojo cinco horas.

Después se pone en una olla llena de agua, con tomillo, laurel, y clavos de especia. Se hace cocer por espacio de seis horas á fuego muy lento. Se deja enfriar en su mismo caldo, y se saca limpia de la grasa adherente.

La lengua á la escarlata se llama así, porque en el comercio se prepara dando color rojo á la tripa que la envuelve.

Bien esté preparada á la escarlata ó del otro modo indicado, es manjar fiambre, que se sirve como el salchichón en rabaneras, ó bien alternando con lonchas de jamón en dulce ó de galantina de pavo, como plato de entrada fría en un almuerzo ó en un luuch.

Lengua de vaca en salsa picante.

Hay que cocer la lengua como la carne del cocido, con zanahorias, cebollas, y una penca de apio.

Seis horas de cocción convienen más que cinco.

Se quita el pellejo de la lengua después de sacarla del puchero, se le hace una incisión á lo largo para extenderla abierta en la fuente, y por encima se le echa una salsa picante, ó la que se le quiera echar, que es manjar agradecido y entra con todas, como la romana del diablo.

La lengua de vaca es plato económico y de repertorio en las fondas baratas.

Lengua de vaca asada.

Cocerá por lo menos cuatro horas, según he formulado antes, y despojada del pellejo y mechada como un trozo de solomillo, se pondrá á asar en el asador hasta que esté bien pasada.

Se sirve este plato con salsa salpimentada, mezclada con el jugo de la lengua, ó bien sobre puré de patatas ó de guisantes secos.

Lengua de vaca á la papillote.

Ó empapelada: que es lo mismo.

Bien cocida y fría la lengua, se corta en rodajas del grueso de media pulgada, pero hay que cortarlas al biés para que tengan más superticie.

Se tiene preparado un relleno, como el formulado para chuletas, y se guarnecen con él las dos caras de cada pedazo de lengua. Encima del relleno se colocan hojas delgadas de tocino fresco, y así arreglados los cachos de lengua, se envuelven en papel blanco engrasado y se asan á la parrilla.

Lengua de vaca al gratin.

Ya he dicho lo que era el gratin.

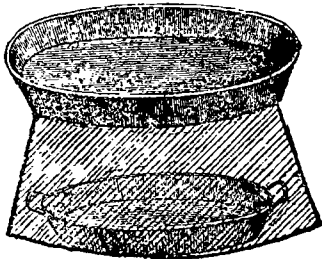
Cocida la lengua, se coloca en lonchas muy bien cortadas en una tartera ó fuente redonda, que puede ir al horno.

Se moja con vino blanco y se vierte por encima un poco de manteca de vacas derretida.

Se recubre todo el manjar con pan tostado rallado, amasado con manteca de vacas derretida, perejil, chilotas y un poco de comino, todo muy picado, y se pone á cocer en el horno á fuego fuerte, durante veinte minutos.

Si no hay horno en la cocina, se pondrá la sartén sobre fuego mortecino, para que no se tueste el manjar por debajo, y se cubrirá la sartén ó fuente con la tapadera de campana ú horno de campana, bien cargada de lumbre por encima. Hace falta media hora para la cocción.

Este aparato no es otra cosa que una especie de tambor de chapa de hierro, con el que se cubre la fuente



enteramente, tal cual lo he dibujado yo mismo aquí, para mejor inteligencia, y en la disposición de estar colocada una tartera dentro del horno de campana, ó de la tapadera de campana.

En el dibujo se ve el reborde que tiene la campana, y que sirve para que no se caiga el fuego que se colo-

ca encima, y que se puede cargar según el tueste ó calor que necesiten los manjares que están debajo.

Aprovecho la ocasión, para aconsejar al lector que cuando necesite comprar en Madrid utensilios de cocina, no los compre sino en casa de Ortiz, calle de Preciados, números 34 y 36, y en la de Labat, en la calle de Alcalá, número 6, y si éste no los tuviere, los puede hacer en su fábrica.

Digo esto, porque en la última casa es donde han hecho para mí la cobertera de campana que me ha servido de modelo para el dibujo, y que es un utensilio á que me he de referir con mucha frecuencia.

Lengua de vaca en pepitoria.

Pepitoria es lo que en la cocina francesa, se llama *poulette*, y que en algunos manuales de cocina se quiere imponer con su incorrecta traducción de *puleta*.

Se hace recocer á fuego muy iento en una cacerola, una lengua cocida, y partida en rajas después de aviada, con una taza de caldo y un cuartillo de vino blanco. Se sazona moderadamente con sal y pimienta, y cuando se ha reducido de mitad al caldillo, se colocan las lonchas simétricamente en una fuente.

A la salsa se la incorpora fuera del fuego, perejil muy picado y dos yemas desleídas en un poco de caldo, con un hilo de vinagre.

Se echa la salsa ligada sobre la lengua, en el momento de servirla.

Paladar de vaca.

También esta parte de las reses vacunas se presta muchos y variados condimentos.

Lo mismo que la lengua, el paladar de vaca ha de limpiarse muy bien y cocerse en agua salada, con legumbres variadas.

Paladar de vaca esparrillado.

Después de cocido, escurrido, y enfriado en su mismo caldo, se pone á remojar en un adobo de aceite refinado, con sal, pimienta, dos dientes de ajo, ó mejor que eso, unas chalotas muy recortadas con un poco de perejil.

El paladar ha de estar en remojo un par de horas. Durante este tiempo se le da vueltas para que el aceite penetre bien por todos lados; después se pone sobre la parrilla como un biftec, y se sirve con una salsa picante, y también con tomate, ó pepitoria, preparada ésta, como he explicado en la fórmula de la lengua de vaca en pepitoria.

Paladar de vaca frito.

Se parte en pedazos largos y gruesos como dedos de la mano, un paladar cocido y preparado como ya se ha dicho, y se ponen en remojo en media taza de caldo y otro tanto de vinagre, con bastante sal, pimienta y media docena de dientes de ajo, muy picados.

Se calienta ligeramente este adobo para que puedan derretirse en él sesenta gramos de manteca de vacas amasada con media cucharada de harina. Se deja remojar el manjar durante tres horas, y después se sacan los pedazos, se escurren y se enharinan para freirlos muy crujientes en fritura de manteca de cerdo.

Se sirve este plato con perejil en rama, frito.

Rabo de vaca.

Aunque dicen algunos que el rabo, no es manjar delicado de la carne de vaca, un buen cocinero saca mucho partido condimentándolo de distintas maneras.

Ya entre las sopas figura la fórmula de la del rabo de vaca, y sólo ella aboga por el manjar.

Rabo de vaca en salsa.

Se brasea el rabo de vaca del mismo modo que se ha explicado para la chuleta de vaca braseada, y cuando está cocido, entero ó en pedazos, se sirve en una fuente, vertiendo por encima cualquier salsa que se quiera, de las que se han formulado.

Rabo de vaca á la Hochepot.

Este manjar es típico, y propio de la antigua cocina francesa, y al que parece eran muy aficionados los gastrónomos del siglo pasado.

Carême, el gran cocinero francés, formula así el plato:

Se cuece el rabo de vaca cortado en tantos pedazos como vértebras tiene, lo mismo que si se tratara de la carne del cocido.

A media cocción, se añaden seis zanahorias, dos cebollas con sus correspondientes clavos de especia, y la mitad de una berza cortada en rajas, con buena sazón de sal y pimienta.

Cuando el rabo de vaca esté bien cocido, que será al cabo de seis horas, se saca del puchero, así como las legumbres, y se colocan en una fuente, los pedazos de rabo en el centro, y las legumbres en derredor.

Se desengrasa el caldo con mucho esmero, se añade jugo de carne, se reduce sobre fuego vivo, y se echa este caldo sobre el manjar para servirlo.

No hay duda que el nombre *Hocheipot* está tomado del *Uspot* de la cocina antigua española, pues el célebre Montañó da la receta que copio á continuación con su misma ortografía, aunque no se aplique al rabo de vaca.

Uspot.

Tomarás los jarretes de ternera hechos pedazos, échalos á cocer con agua y sal, y cuando estén medio cocidos sácalos y ponlos en un cazo, y toma tocino en dados y frielo, y tendrás cantidad de cebolla picada á lo largo, y friela en el tocino, y échala en el cazo sobre la carne, y sazona con pimienta, nuez y gengibre: luego échale caldo hasta que se bañe y cueza poco á poco; y luego tendrás para cada plato seis yemas de huevos cocidos duros, y un migajón de pan blanco remojado todo en vinagre.

Riñón de vaca.

Es manjar basto, y no debe formularse aparte en ningún libro de cocina.

Los que quieran comer riñones de vaca, pueden servirse para condimentarlos de las diferentes fórmulas que se hallan entre los riñones de ternera, de carnero de cerdo, etc.

Médula de vaca.

El tuétano ó médula del espinazo puede comerse

solo, con algunas preparaciones en que los manjares auxiliares y la guarnición importan y valen más.

Yo aconsejo que la médula de la vaca, limpia de la membrana que la envuelve y puesta en remojo durante seis horas, se saque del agua para emplearla después como grasa ó aliño de chuletas y entrecotes.

Morros y bofes de vaca.

Estas dos partes blandas carnosas de las reses vacunas, tan diferentes, son de un gran recurso en las casas de cocina modesta.

Los morros, y también los bofes, se preparan del mismo modo.

Se soffaman y se mantienen en agua fresca durante algunas horas. Después se hace hervir esta misma agua, se saca la carne, se escurre y se limpia mucho. Luego se cuecen con buena sazón, después se corta en pedazos, que se recuecen en una salsa ó aliño cualquiera.

Sesos de vaca.

Se cuecen durante media hora los sesos de vaca en agua, con sal, pimienta y un ramillete de hierbas finas, después de escaldados y limpios.

Se sacan del agua los sesos, se escurren y se dejan enfriar para condimentarlos después, cortados en lonchas, de diferentes maneras.

Sesos de vaca fritos.

Después de cocidos, como se ha dicho, se empapan los pedazos pequeños ó grandes en una pasta de freir,

y después se fríen en manteca de cerdo, haciendo que tomen buen color dorado.

Sesos de vaca con manteca negra.

Cocidos los sesos, se cortan en pedazos pequeños como nueces para que tomen mejor el aliño, se colocan en una fuente y se vierte por encima manteca negra, que se prepara como ya lo he dicho en la sección de salsas.

Sesos de vaca á la marinera.

Ya cocidos, cortados y fríos los sesos, se cuecen aparte en manteca de vacas, rehogándolas bien, doce cebollas pequeñas, hasta que tomen color.

Y en cacerola distinta, en agua salada, mezclada con treinta gramos de manteca de vacas, se cuecen doce setas muy recortadas.

Se espolvorean las cebollas con una cucharada de harina, mojándolas antes en el agua en que han cocido las setas, y además con dos copas de vino tinto; entonces se juntan las setas con las cebollas, y se hace cocer el todo á fuego lento y durante media hora en esta salsa marinera, incorporando los sesos preparados y partidos de antemano.

Naturalmente, para servir este plato no hay que echar todo el contenido de la cacerola en la fuente, sino que hay que colocar primeramente en ella los sesos, muy bien dispuestos con auxilio de la espumadera, y verter por encima la salsa.

Sesos en pepitoria.

Cocidos y preparados, se guarnecen y se sirven con

la misma salsa que la de la lengua de vaca en pepitoria.

Tripas y callos, menudo y mondongo.

Ahí van títulos para elegir.

Llámesese como se llame el manjar, y hágase como se haga, es de todo lo que se come, el que necesita más tiempo de preparación y cocción, y una limpieza escrupulosa, que nunca puede ser exagerada.

Callos á la madrileña.

La fórmula que voy á dar es la verdadera y la más usada en las buenas tabernas de Madrid, pero reformada por mí en algunos detalles.

Cinco libras de callos para diez personas.

Tres días antes de comerlos se compra el *género* en la mejor tripicallería y se lavan, limpian y raspan los callos con insistencia.

Después se colocan dentro de un barreño, y durante veinticuatro ó treinta horas se tienen puestos bajo el caño de la fuente recibiendo un chorrillo de agua para que resulte corriente la del barreño.

La víspera de comerlos se cortan los callos en cuadrados más pequeños que onzas de chocolate, y se echan á cocer nadando en mucha agua, en una olla grande, con ajos, zanahorias, cebollas con sus clavitos incrustados, sal, pimienta, nuez moscada, laurel, tomillo y romero.

Se agregan cuatro manos de ternera, un par de chorizos y una morcilla, y se cuida bien de que la cocción, sin ser viva, sea animada é igual, durante ocho horas consecutivas, porque la menor interrupción *enca-lla* el manjar.

Cuando el chorizo y la morcilla están cocidos, se sacan y reservan en un plato, y después las manos, que se deshuesan con esmero y cuya carne se hace tiras.

Terminada la cocción de los callos, se sacan del puchero, escurriéndolos mucho, y en un barreño ó fuente grande se dejan enfriar toda una noche.

Al día siguiente, dos horas y media ó tres, antes de comer los callos, se lavan en agua caliente para eliminar la parte gelatinosa y babosa que los recubre.

En una cacerola de buena cabida, y sobre fuego muy vivo, en tres cuarterones de manteca de cerdo, se rehogan seis cebollas y doce dientes de ajo con tres cuarterones de jamón magro y bien curado, cortado en dados.

Se sazona y se echan unos puntos de guindilla, agregando el chorizo y la morcilla en pedazos pequeños.

Cuando toma color la cebolla se van rehogando los callos y las manos de ternera, cuidando de que no se pegue nada en el fondo de la cacerola, y hecho esto, con rapidez y soltura, se echa buen caldo limpio, que bañe bien el manjar.

Así que todo empieza á cocer se colocan encima unas tiras de pimientos frescos ó en conserva, y se meten los callos en el horno á media presión y durante dos horas, y si no hay horno en la cocina, sobre fuego muy lento, en la hornilla, para que la cocción sea pausada.

Y se comen muy calientes y bebiendo mucho vino blanco... y se chupa uno los dedos.

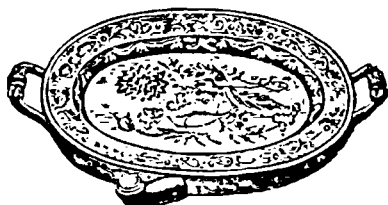
¿Se comen muy calientes he dicho?

No se pueden comer sino abrasando, he debido decir, porque es un manjar que se concreta en seguida, que se ajelatina así que deja de cocer, y que para mascarlo y deglutirlo, há menester de una gran fluidez.

En París, en los figones, sirven la ración de callos al consumidor en un plato tosco de barro, posado sobre un braserillo con algunas brasas que mantienen el calor del manjar.

En los restaurants de la gente fina, el braserillo se transforma en un soporte elegante para sostener un plato de metal con una lamparillita de espíritu de vino por debajo.

Pero la industria, que en todo está, ha inventado



recientemente un aparato precioso, que es el que representa esta figura, y sobre el cual coloca el plato de callos y lo come el comensal.

Como se ve, es un plato-caja, de metal inglés, que por medio de un tubito con obturador de tornillo en el costado, se llena su cavidad, de agua hirviendo.

No sólo sirven estos platos para comer los callos, sino todos los manjares que se concretan en seguida, como el carnero, por ejemplo.

Y á propósito de callos, recuerdo el éxito que alcanzó hace dos ó tres años el popular escritor Enrique Sepúlveda cuando escribió hace tiempo estas interesantes líneas:

• Los *callos* tienen prosapia y efemérides arqueológicas y tendencias igualitarias; figuran en el *repertorio* de todas las fondas de lujo y en el cartel de todas las tabernas.

• Había, y no sé si continúa, en París, un industrial que *giraba* por millones su comercio de callos en conserva. Es decir, que se hizo rico vendiéndolos, á la manera que otro, muy popular, se enriqueció vendiendo patatas fritas.

»Se cuenta del cocinero del Colmado de Santiago, de aquel Colmado tentador que hubo en la misteriosa calle de Sevilla, que no acertó nunca á dar el *punto* á los callos, y que se iba á comerlos á un figón famoso de la calle de Toledo, donde todavía se guisan con guindilla, á satisfacción de los inteligentes de bocaraya.

»De Mr. Thiers se cuenta también que, siendo muy aficionado á los callos, no podía comerlos jamás en su casa por oponerse á ello su amable consorte.

»Advertido un anciano académico, aficionado como Thiers, y como él y como Juan Jacobo Rousseau, víctima de la tiranía conyugal, propuso el medio de burlar la vigilancia de la señora, y cada vez que iba á consultar á su colega asuntos de la Academia, llevaba un *legajo* muy escondido de callos picantes, que los dos ancianos devoraban pensando en sus consortes.

»De las órdenes religiosas se sabe que cada una tuvo su especialidad culinaria. Los frailes jerónimos hicieron célebre en la época de Felipe IV á un cocinero lego que guisaba los callos, la caldereta y el cochifrito de una manera especialísima. Esto dió ocasión á meriendas en la huerta del convento, que citan los *Avisos* del tiempo, á las cuales asistía la nata y flor de la corte.

»Substanciado el proceso histórico de los callos, me llega la hora de decir por qué y cómo soy yo uno de sus aficionados.

»El por qué, consiste en que leí en cierta ocasión (ya va fecha) con mucho regocijo, uno de los bellos artículos del popular *Hernanflor*, en que, hablando de los callos de las Ventas, que comen semanalmente los taurófilos y las que *sisan*, describía el menjurje con prodigios de color y con arte tales, que me sentí inclinado hacia ese plato clásico, tan nacional, por lo menos, como la ensalada de lechuga.

»Pocos días después fui invitado á una *soirée* gastronómica del viejo Lhardy, y en ella tuve ocasión de saborear los callos más exquisitos que han salido de res vacuna y de cocina internacional.

»Habían sido lavados con muchas aguas, se habían cocido con veinticuatro horas de anticipación, de forma que al llegar el aderezo para pasar á la fuente, era tan incitante y deslumbrador el tono colorado de la salsa *iluminada* con pimentón, y tan seductor el aroma que exhalaban las tajaditas comestibles desde la concavidad del *totum revolutum*, tan risueña, satisfecha y beatífica la faz del eminente cocinero..., que, sin darnos cuenta, nos servimos dos veces, y repetimos otra, y todo quedó digerido sin dificultad en breve tiempo en el laboratorio recóndito del estómago.

»Recuerdo aquella sesión, que hubiera electrizado á D. Manuel Becerra, uno de los *amateurs* más recalcitantes, casi idólatra que en Madrid tiene ese plato.

»Desde entonces son para mí el favorito, y lo recomiendo á los amigos que tengan cocineras limpias, pues faltando ese requisito no deben comerse los callos ni en la casa propia, ni en la ajena, ni en el *turno* de *moda* de las fondas, ni mucho menos en el antro infernal de los figones».

Callos á la moda de Caen.

Tripes à la mode de Caen.—Este es el título popular del anuncio de los callos guisados á la francesa.

Gras double se llama en Francia á los callos, y su mejor condimento es á la moda de Caen, antigua capital de la provincia de Normandía, hoy del departamento de Calvados, región célebre por su ganado vacuno, que es el mejor del mundo, por su crianza, para el matadero.

El *gras double* se vende generalmente en París por las calles, pregonándolo de un modo especial, preparado en primera cocción, y limpio y blanco como la nieve, envuelto en paños de hilo de una pulcritud sin ejemplo.

Los grandes restaurants tienen sus días de callos, que ellos anuncian así:

Tripes á la mode de Caen.

Si mi memoria no me es infiel, creo que en casa de Marguerie, en los bajos del teatro del Gimnasio, hay callos los lunes; en la aristocrática taberna de Maire, boulevard Sebastopol, los miércoles, y los viernes en la suntuosa fonda de Hill's, boulevard de las Capuchinas.

Pero los callos más verdad, los que á mí me parecen los mejores de todo París, son los del gran cocinero Johannes, de la calle de Montorgueil, á cuya casa van á comprarlos para sus mesas los *gourmets* más refinados y aún los restaurants de alto vuelo.

Los callos ya lo he dicho antes, se sirven en París en unos platos de barro tosco, soportados por un brasero que los mantiene abrasando.

Y se hacen del siguiente modo:

Se toma una panza de buey ó de vaca que, como todo el mundo sabe, es el estómago grande de los animales rumiantes, con su cuajar y su buche. Se blanquea, después de limpiarlo todo muy bien, y se pone en agua fresca durante una hora. Se corta en pedacitos como onzas de chocolate, se sazona con sal, pimienta, clavo, nuez moscada, y se agrega tocino recortado en tiras como cigarrillos de papel.

En una cazuela de barro se hace tomar color á zanahorias y cebollas recortadas, rehogándolas con un poco de manteca, incorporando un ramito de hierbas

aromáticas y algunos dientes de ajos. Se colocan encima como la cuarta parte en volumen, manos de cordero muy blanqueadas, y otra de ternera cocida y desluesada de antemano.

Se colocan los callos encima, preparados como estaban, con un cogollo de apio y un manojo de puerros enteros, que sirven para mantener la humedad durante la cocción para que no se seque el manjar. Se moja con una botella de vino blanco, una copa de buen cognac, dos litros de agua y 300 gramos de tuétano de vaca. Se recubre el todo con una hoja de papel bien engrasado, y se obtura con una masa que se hace con agua y harina, á guisa de cortezón.

Romperá esto á cocer sobre fuego vivo, y después seguirá cociendo muy lentamente durante doce horas, rodeada la cacerola de brasas y cubierta con la tapadera de campana, con fuego encima.

En el momento de servir se quita la masa y el papel, y ya están hechos los callos.

En Andalucía se hacen los callos á fuerza de chorizo, y de garbanzos, y no le va mal todo ello al *menudo*, que así se llama el plato con semejante aliño, en aquella tierra de la Santísima María.

Callos á la lionesa.

Es una fórmula que se encuentra en todos los libros de cocina francesa, y en las traducciones españolas, pero el plato es una variante del que he explicado de la cocina normanda, y tanto los callos á la lionesa, á la mostaza y aun á la catalana, tienen que dejar el puesto de preferencia á los callos á la *madrileña*, y á los callos á la *moda de Caen*.

Callos á la italiana.

Piatto gustoso, ma di non troppo facile digestione, dirá cualquiera que sepa italiano.

Después de preparados y limpios como queda dicho, se cuecen con cebollas, perejil, zanahorias, laurel, albahaca, clavos de especia, sal, pimentón colorado, con cantidad suficiente de agua.

Se sacan y ponen á escurrir, y se cortan en trozos gruesos, como de cuatro dedos, que deberán rebozarse con manteca derretida y mezclada con perejil, cebolletas, un poco de ajo muy picado, sal y pimienta, y se sirven con una salsa muy picante.

Menudo á lo gitano.

Lo primero que se hace es lavar los callos ó el mondongo en agua caliente; después de bien escurridos se lavan otra vez con buen vinagre ó zumo de limón.

Se cortan en pedazos pequeños y se echan en una olla, con agua y sal, una mano de ternera sin huesos, jamón cortado en pedazos, un buen chorizo extremeño, algunos garbanzos de Castilla, el zumo de medio limón, dos cabezas de ajos enteras, pimentón colorado; luego se deslíe en el mortero un poco de pan remojado con azafrán, tres ajos, unos cominos y culantro, con un poco del mismo caldo del mondongo, se echa en el guisado y se deja espesar un poco. Se sirve siempre muy caliente.

Si se echan tripas, deben volverse lo de dentro afuera.

Mondongo cubano.

Primeramente se limpia bien el mondongo en agua caliente y zumo de limón; se corta después en pe-

dazos pequeños, échase en una olla con agua y sal, se le hace hervir y se le añade una pata de puerco ó de ternera con un poco de maíz seco; luego que se conozca que está blando, agréguese un poco de agua, boniato, maíz tierno, el zumo de medio limón, dos cabezas de ajos sin partir, unos plátanos pintones partidos en dos pedazos, y en un saquito ó bolsa de lienzo se pone un poco de bija; se introduce en la olla, y cuando dé el primer hervor se saca la bija, dejando cocer todo lo demás hasta que se vea todo blanco; luego se deslíe en el mortero un poco de pan remojado con azafrán, tres ajos, unos cominos y culantro con un poco del caldo del mondongo; se echa en el guisado y se deja espesar un poco. (Esta receta es del escritor Andrés Miralles.)

Mondongo veracruzano.

Límpiese el mondongo con agua caliente y zumo de limón; se corta en menudos pedazos, se echa en una cazuela con agua, sal y un poco de maíz seco, y para que tenga mucha substancia y buen gusto, se le añade una pata de ternera ó de puerco; pónese á cocer, y cuando se conozca está blando se le agrega calabaza bien picada, un poco de yuca, malanga, boniato, plátanos partidos en dos pedazos; cuando esté todo bien cocido échesele unas hebritas de azafrán, pasas, almendras tostadas, dos cucharadas de alcaparras con su vinagre y hierbecitas; se deja que cueza como una hora, se aparta, se deja reposar un poco y se sirve caliente.

Cullos isabellinos.

Doña Isabel II era, y lo es aún, muy aficionada á este manjar, y voy á formular la receta que servía para

el guiso de callos en Palacio en los buenos tiempos del reinado de aquella augusta Señora, copiándola de un libro de cocina escrito nada menos que por un cocinero de Palacio del tiempo de Isabel II, gran maestro, según él creía, en la confección de este manjar:

«Después de muy limpios se pondrán á cocer en una olla, con agua y sal, un pedazo de tocino y una cabeza de ajos asada, conforme la cantidad; también se puede echar jamón, chorizo, longaniza, morcilla ú otras cosas de esta clase; cuando esté todo cocido se saca el tocino, se machaca y deslíe con un poco de pimentón, azafrán, perejil, ajo y pan mojado, con todas las especias en corta cantidad, que son pimienta, clavo, cilantro, alcaravea y cominos, y al que le guste, canela, piñones ó avellanas, siendo necesario que sepa á todo y no sobresalga nada el gusto de una sola cosa, y de este modo podrá cocer un rato y servirse.»

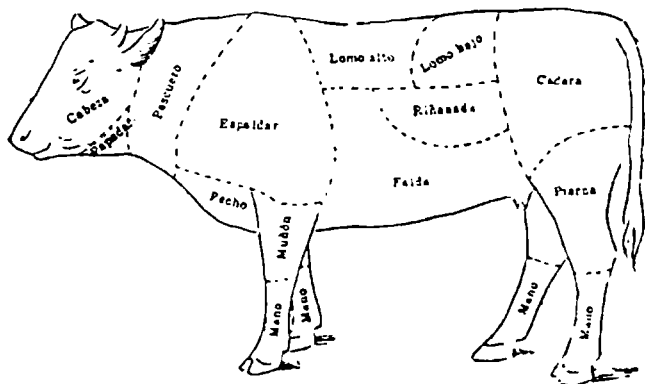
He reproducido esta fórmula, para que el lector vea lo fácil que es escribir una receta desatinada y lo difícil que es ponerla en práctica.

TERNERA.

Se debe comprar la ternera que esté metida en carne, pero sin exceso de grasas, y pequeña, más bien que grande, pero no tanto que sea lechal; porque la ternera sacrificada muy tierna no es sana, su carne es pegajosa, del mismo modo que la ternera vieja, es dura, correosa, y su carne se diferencia muy poco de la de vaca.

Los trozos principales en que se divide la ternera y se descuartiza su carne, son por su orden: la riñonada, las chuletas, la cadera con su tapa y contratapa, los lo-

milios, altos y bajos, el pecho, las agujas, las paletillas, el espaldar, el muñón, la cabeza y el pescuezo.



La cabeza y las manos de la ternera tienen gran importancia en cocina.

El interior de la res suministra la asadura, las mollejas, los riñones y el hígado. Este último, es quizás y sin quizás, uno de los manjares más vulgarizados en las operaciones culinarias, y que sirve lo mismo en las mesas del magnate que en la del pobre.

Como es preciso decirlo todo, existe una carne que se parece mucho á la de la ternera cuando está cruda, y que se confunde con ella cuando está condimentada.

Es la carne de burro, pero en circunstancias de crianza y de edad análogas á las de la ternera.

La carne de burro, que en París se vende á la luz del sol, ostensiblemente en las carnicerías de caballo, mula y asno, se despacha en Madrid, ó por lo menos se ha despachado, según puede comprobarse en los anales de inspección de nuestro Ayuntamiento allá por el año 1890, en que se hizo un descubrimiento por denuncia, refe-

rente á la venta de burro muerto ó matado, que para el caso era igual.

Con efecto, ha de parecer á todos los que piensen un poco sobre el particular, y que comparen el número de kilogramos de ternera, vendidos diariamente en Madrid con el de los de ternera sacrificada en el matadero, que hay una diferencia á favor de la primera cantidad, y que haría suponer: ó que se venden en Madrid terneras muertas fuera del matadero, ó que se vende alguna carne de burro por ternera.

Y como este fraude es sólo para el público bonachón, y tiene que ser conocido de los proveedores y grandes consumidores, resulta la sospecha ante el elevado precio del manjar, de que muy bien puede algún establecimiento que otro, de los llamados casas de comidas y que ofrecen platos de ternera á vil precio, utilizar la carne de burro, que, dicho sea entre paréntesis, es buena, aunque no tanto como la de la ternera.

Sin ir á buscar en la cocina industrial estos recursos de mala ley, no es aventurado suponer que el que más y el que menos de los que comen bien, en este bendito Madrid ha comido alguna vez burro por ternera.

Ternera asada.

La ternera asada en asador no es buena sino cuando su cocción se lleva con mucho cuidado.

Como la ternera no es comible sino cuando está pasada de cocida, es indispensable envolver el trozo de carne que se destina al asador en papel engrasado en manteca de vacas ó con manteca de cerdo, sin cuyo requisito se quemaría la ternera por fuera con la acción prolongada é inmediata de la lumbre.

Un cuarto de hora antes de sacar la carne del asa-

dor se le quita la envuelta de papel, y así toma el color dorado que necesita.

Los trozos de lomillo bajo y la riñonada son los mejores para un buen asado de ternera, sin que por eso resulte malo el asado con cualquier otro cacho, pero teniendo en cuenta en todos los casos que hay que preparar la carne, darle forma maciza y atarla antes de entrar en el asador.

Cuando los pedazos de ternera son inferiores, conviene mecharlos para aumentar su valor gastronómico y darles realce al servirlos.

La ternera asada se sirve en una fuente con todo su jugo bien desengrasado.

La sazón para esta carne, consistente en sal tan solo, se pone en el momento en que se le quita el papel que la recubría.

Ternera asada á las finas hierbas.

Se prepara un adobo con mucho perejil y dos ó tres chalotas, picado todo y desleído en un par de cucharadas de aceite refinado, al que se incorporan sal y pimienta. Se empapa sucesivamente el pedazo de ternera por todos sus lados, de modo que en el momento que se vaya á poner en el asador haya absorbido la ternera todo el aceite del adobo. Las finas hierbas picadas y bien empapadas en el aceite, se extienden por toda la superficie del pedazo de ternera, y para evitar que se desplacen ó que se caigan, se envuelve la carne, apretando bien, en papel engrasado, que con bramantillo se sujeta á fuerza de vueltas.

Cuando el asado está casi cocido, y que sólo le falta tomar color, se le quita el papel con mucho cuidado, y con la espátula de metal se recogen las finas hierbas adheridas al papel y á la carne.

Entonces se ponen dichas hierbas en una cacerola con 125 gramos de manteca de vacas ó de cerdo y una cucharada de harina, para hacer una salsa rubia, que se moja y alarga con un poco de caldo, ó con el jugo desengrasado del asado y con un hilito de vinagre.

Esta salsa se sirve aparte en una salsera, y la ternera en una fuente, adornada con berros mojados en gua salada.

Riñonada de ternera mechada.

Cuando se quiere preparar con la riñonada de ternera un plato elegante, se la hiende en el sentido de su longitud, se abren las dos hojas como las de un libro y se mecha con tocino, con una aguja de mechar muy fina. Se rehoga en la cacerola con manteca de vacas y una buena sazón, y se concluye el condimento á fuego lento, con poca lumbre debajo y bastante más encima de la tapadera.

Las puntas de las mechas de tocino han de tostarse para que el plato tenga buena vista, y estar naturalmente colocadas, sea cual fuere su número, con arte y simetría.

Aparte, se prepara una guarnición á la financiera, cuya fórmula queda explicada, ó bien trufas recortadas y cocidas en vino blanco, ó setas salteadas en el jugo de carne.

Se añade á cualquiera de estas guarniciones, en el momento de servir, el jugo de la ternera, y en la parte honda central que forman los dos pedazos de la riñonada abiertos, se echa la salsa sin que aparezca mucha cantidad en la fuente.

Pero no hay mejor guarnición para esta manera de condimentar la ternera, y cuando la estación lo permite, que puntas de espárragos trigueros, guisantes muy

tiernos y achicorias, acederas ó espinacas al jugo, reducidas á pasta.

Riñonada de ternera á la provenzal.

Se deja enfriar una lengua de vaca cocida y preparada como lo dejo dicho en la fórmula de la lengua de vaca en salsa picante.

Se corta la parte más gorda en lonchas delgadas, y se recortan éstas en tiras ó mechas como las del tocino para mechar.

Con ellas se mecha la ternera, preparada como en la fórmula anterior, y se rehoga hasta que tome buen color, en manteca de vacas.

Aparte se rehogan y coloran mucho en aceite refinado, dos ó tres cebollas muy recortadas; se moja con dos tazas de caldo, y después se pasa por pasadera para mojar la ternera con este caldillo, añadiéndole buena sazón de sal y pimienta, dos ó tres copas de vino blanco, según el volumen de la riñonada, y se deja cocer todo esto muy lentamente, durante dos horas.

Las cebollas que quedaron en la pasadera se despachurran y se convierten en puré, volviéndolo á pasar por pasadera más fina.

En este puré se cocerán recortaduras de setas, muy despacio, y para que la salsa espese poco á poco.

Esta guarnición sobre la carne y en la fuente, completan el plato.

Riñonada de ternera en caja.

Se mecha la riñonada de ternera con mechas de jamón magro, cortado en tiras muy finas.

Aparte, se cuecen y rehogan en manteca de vacas

muy fresca, cuidando de que no se quemén, un poco de perejil muy picado, media docena de chalotas y una de setas. Se salpimenta y se moja con una copa de vino de Jerez.

En este jugo se rehoga durante unos minutos la riñonada de ternera, cortada, como se ha dicho antes, en forma de libro abierto.

Se saca de la cacerola la carne y se sacan también las finas hierbas y legumbres del jugo, y bien escurridas, se colocan sobre la carne y se cierra la riñonada para que recobre la forma que tenía antes de cortarla.

Se deja enfriar, y cuando está bien fría se envuelve cuatro ó seis veces en otras tantas hojas de papel, como quien hace un paquete, y en derredor por el canto ó grueso de la carne se ata con bramantillo de cocina. Así preparada la riñonada, se la hace cocer en el jugo anterior, y durante dos horas, en una cacerola sobre fuego vivo, y cubierta la vasija con la tapadera de campana muy cargada de lumbre.

En el momento de servir, se coloca la riñonada en una fuente, y con unas tijeras se corta en redondo la parte de papel que corresponde á la superficie, dejando todo lo demás, en que la carne se halla como dentro de una caja.

Para tapar el bramantillo que sujeta y oprime el papel, se le da vueltas por encima con otro papel blanco, que se riza ó moldea y se sujeta con un alfiler.

Sobre la carne se echa la salsa del guiso bien desengrasada y reducida, y se sirve este plato cortando la carne dentro de su mismo cajetín.

Riñonada de ternera á la inglesa.

Se rehoga y dora una riñonada de ternera en manteca de vacas y se moja con un litro de caldo, añadien-

do un ramillete de perejil, una penca de apio y salpimentando fuerte.

A la hora de cocer se aparta la mitad del caldo y se medio cuecen en él 125 gramos de arroz, que se incorporan en la carne con un litro de guisantes recién moudados, y se deja cocer todo hasta que el arroz y los guisantes lo estén.

Se coloca la carne en una fuente que vaya al fuego, sobre el arroz y los guisantes muy bien mezclados, y así se mete en el horno, á puerta abierta, ó se deja al amor de la lumbre para que no se enfríe, mientras que la salsa decantada y reducida, haya tomado bastante consistencia, cociendo un rato.

Al servir este plato, se le echa la salsa por encima.

Riñonada de ternera á la española.

En manteca de cerdo, y en una cacerola de brasear ó en cazuela de barro, según algunos, se rehoga y se hace tomar color á la riñonada de ternera.

El fuego ha de ser vivo para esta operación, que durará de diez á doce minutos. Después se tapa la cacerola, sazonado que se haya con sal y pimienta la carne, y añadido dos hojas de laurel.

Se pone á cocer á fuego muy lento durante tres horas, teniendo cuidado de dar vuelta á la carne, de media en media hora, y á mitad de cocción se moja la carne con dos cacillos de caldo ó de agua fría, incorporando al mismo tiempo un ramo de perejil.

Esta es la ternera asada á la española, como debe asarse, por más que haya casos en que se emplea el aceite para esta operación, y aunque la ternera asada así, teuga buen color, nunca puede tener buen gusto y mucho menos el sabor propio de la carne.

Además, el aceite en cantidad, tiene un gran incon-

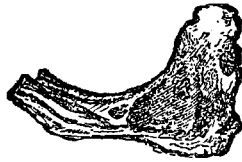
veniente. Por su densidad especial, no se mezcla bien con los jugos de la carne y busca siempre su colocación en la superficie superior, de modo que la carne hecha con aceite, está siempre engrasada por fuera y reseca por dentro.

La ternera asada á la española es la mejor ternera para fiambre, pero si se destina á este objeto, mejor que riñonada, convienen trozos de cadera ó de solomillo de la res.

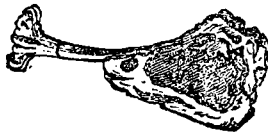
Chuletas de ternera al natural.

Se preparan las chuletas de ternera, limpiándolas de pellejos y de las partes grasientas, se aplastan, batiéndolas firme por ambos lados con una palmeta de boj, que se tiene para eso.

La figura representa mejor que nada la operación de preparar éstas y todas las demás chuletas de ternera, carnero, etc.



Después se asan lentamente en la parrilla, cuidando el fuego para que no se quemen, y después de haberlas empapado, mejor que untado, en manteca de vacas derretida ó en aceite refinado.



Cuando están las chuletas sobre la parrilla y á cada vuelta que se les dé, se salpimentan sin exceso y se sirven, de la parrilla á la mesa.

Madrid tiene fama en algunas de sus tabernas de asar magistralmente las chuletas de ternera.

Y esto es exacto, porque antiguamente en la calle de Sevilla y hoy en la de Barrionuevo, la fama de las chuletas de ternera asadas, era tan grande como lo es en la actualidad en la última calle, por ser cuantiosa la venta del manjar.

Naturalmente, las chuletas de taberna muy bien hechas con muy buena ternera, están asadas con aceite.

Chuletas de ternera panadas.

Rallado el pan, se manipula y mezcla bien con sal y pimienta y hierbas finas muy picadas.

Se preparan las chuletas y se empapan en manteca de vacas ó de cerdo, derretida ó en aceite como si se fueran á hacer al natural, con objeto de que se adhiera perfectamente á la carne el pan rallado.

Se asan á la parrilla y se sirven solas, ó con la guarnición que mejor cuadre.

Chuletas de ternera á la papillote.

Ó bien se preparan las chuletas, como para la fórmula anterior, ó mejor que eso, se untan por las dos caras con un relleno de chuletas que ya he explicado cómo se hace.

Después se envuelven en papel blanco engrasado y recortado, como el del dibujo, y se asan á la parrilla.

También se pueden asar á fuego suave en una cacerola de brasear ó en una bandeja al horno.

Se sirven estas chuletas con su envuelta de papel, que puede estar muy subido de color, pero no quemado.

Chuletas de ternera á la milanesa.

Plato éste muy generalizado en la cocina española y que tiene verdadera importancia culinaria.

Se preparan seis buenas chuletas de ternera y se empapan en manteca de vacas derretida, para que tomen bien el pan rallado y mezclado con bastante sal y pimienta.

Se baten seis huevos, y en el batido se van mojando las chuletas ya panadas, y acto continuo se vuelven á panar con pan rallado, mezclado con queso de Parma.

Es preciso insistir en esta segunda panada para que las chuletas carguen con la mayor cantidad de la ralladura.

Se derriten 250 gramos de manteca de vacas muy fresca y se rehogan y fríen en ella las chuletas, que han de tomar muy buen color.

Estas chuletas se sirven en Italia en una fuente y formando corona, y en el centro se echan macarrones cocidos, naturalmente, á la italiana, de cualquiera de las maneras que se pueden ver en el capítulo de pastas, completando la guarnición con una salsa de tomate por encima de todo.

Aquí en España estas chuletas se hacen del mismo modo, pero se fríen en manteca de cerdo y tienen mejor gusto, y nada de queso.

Chuletas de ternera á la amorosa.

Plato que en Italia es muy estimado y se llama *costoline di vitello all'amorosa*.

Se golpean un poco unas chuletas de ternera y se enharinan, una á una, por igual;

En una cacerola, y para doce chuletas, se pone á derretir una onza de manteca de cerdo con tres cucharadas de aceite muy bueno, algunas raspaduras de tocino y pizquillas de jamón;

Se saltean las chuletas sobre fuego vivo, y cuando nan tomado buen color y que están bien doradas, se mojan con dos copas de vino de Málaga, de Marsala ó de Alicante, ó con cualquier vino dulce;

Se deja cocer á fuego lento hasta que se consume el vino, y entonces se sazona y se echa para bañar la carne, caldo ó un poco de jugo;

En el momento de servir se sacan las chuletas, que se colocan en un plato sobre picatostes de igual forma, y se vierte encima la salsa que está en la cacerola, colándola y tamizándola por cañamazo de hilo blanco.

No sé qué tienen que ver las chuletas así guisadas con el amor, que supongo no será el amor libre; pero afirmo que si están bien hechas las susodichas costillas, se comen con deleite ó *con amore*.

Chuletas á la Luis Felipe.

Luis Felipe almorzaba á diario una infinidad de platos más ó menos fuertes, siempre variados; pero no habian de faltar en su mesa constantemente las *chuletas á la Luis Felipe*, generalmente de ternera, pero también de carnero, preparadas según esta fórmula:

Golpeadas y bien cortadas las chuletas de ternera, y sazonadas en crudo, se atan tres, muy bien superpuestas con bramantillo, como si fuesen una sola muy gorda, y así se asan á la parrilla, muy bien pasadas.

Se sirven al natural, sin el bramante, por de contado, pero en la forma y posición que tenían en la parrilla, y se comen como verá el curioso lector.

Luis Felipe se comía la que estaba en medio del

grupo de tres, y dejaba para la familia ó para los invitados las otras, exhaustas de jugo y de substancia, como es fácil comprender.

Chuletas de ternera salteadas.

Se saltean en una cacerola seis chuletas bien preparadas, pero sin panarlas, en 125 gramos de manteca de vacas ó de cerdo.

Se les hace tomar color sobre fuego vivo y volviéndolas de continuo, se acaba la cocción sin otro ingrediente que la grasa y la sazón correspondiente.

Se sirven estas chuletas sobre costrones de pan, fritos en manteca de cerdo, y al colocarlos en la fuente como peana de las chuletas, se les vierte encima el jugo de la carne, alargado con un poco de caldo.

Chuletas de ternera á la vallisoletana.

Se cortan dos chuletas juntas, comprendiendo cada una dos costillas, y quitándole el hueso á una de ellas; se aplastan bien y se perfecciona su forma.

Se abre la carne al través, machacando las dos partes con el mango del cuchillo, pero sin que se separe del hueso.

Se llena el hueco de en medio con un picadillo-papilla, de carne de albondiguillas, y se vuelven á unir las dos partes de la carne de las chuletas, y se asan á la parrilla hasta que se pasen bien.

Se cubre el fondo de una fuente con el mismo picadillo.

Se colocan las chuletas encima, se salsean con su jugo, y durante cuatro minutos se tienen en el horno caliente, y se sirven.

Chuletas de ternera á la antigua española.

Para que las chuletas estén tiernas es necesario dejar manir el trozo de carne de donde se han de sacar, y quitarle después el hueso grande de la extremidad, la piel, los tendones y aun la gordura, si se quiere, pues hay personas á quienes gusta mucho; se aplastan con una paleta ó plancha de hierro ó madera, y con un cuchillo se las redondea, limpiándolas el hueso ó costilla de la carne muscular, y dejando sólo el cabo de la misma, desnudo para poderla agarrar fácilmente. Así preparadas, se asan sobre las parrillas un poco, y luego se guisan en cazuela con manteca ó aceite, según agrade y convenga, ó bien se las deja sobre las parrillas para que lleguen á su verdadero punto de cocimiento y poderlas presentar en la mesa.

Chuletas de ternera mechadas.

Se cortan dejándolas más carne, y después de haberlas mechado menudamente con tiras muy finas de jamón, sirviendo para esta operación las agujas de mechar, se pasarán por manteca para rehogarlas un poco.

Se las dejará que escurran la manteca, y cuando estén frías se arreglan las extremidades y se colocan en la cazuela con un poco de caldo, se las dará un par de hervores y se aderezan con coscorrones fritos, que es como se sirven.

Chuletas de ternera en salsa picante.

Se prepara la chuleta de ternera como acaba de decirse, bien empanada ó al natural. Se pone debajo la

salsa picante, contando un decilitro de salsa para cada chuleta.

Del mismo modo se pueden preparar con salsa de tomate ó con cualquiera otra.

Chuletas de ternera á la mayordoma.

Se avían como las chuletas empanadas, y se asan á la parrilla.

Se añade la salsa mayordoma siempre debajo de las chuletas, calculando una cucharada de salsa para cada una de ellas.



Sería interminable si hubiese de formular todos los condimentos de las chuletas de ternera de que hacen gala muchos libros de cocina, pero prefiero que acudan a ellos los lectores que deseen comer chuletas de ternera:

- á la lionesa,
- á la flamenca,
- á la Dreux,
- á la zíngara, etc.

Lomo de ternera á la campesina.

Se mecha con tiras finas de tocino la parte más gorda de un buen lomo de ternera cortado á lo largo.

Se colocan en una fuente también larga, y se pone encima media docena de rajas de limón, y otras tantas de cebolla cruda; se echa en seguida bastante aceite para que se empape bien la carne, y que desborde en la fuente en derredor de la ternera. Se salpimenta con moderación, y al cabo de un cuarto de hora se le da una

vuelta á la carne, salpimentándola otra vez. A los veinte minutos se envuelve el lomo de ternera, atándole bien con bramantillo, en papel blanco engrasado, y se hace cocer en la cacerola con el resto del adobo. Cuando la carne está casi cocida, se la quita el papel, y se acaba la cocción á fuego muy lento.

La ternera así condimentada, se sirve con un poco de su propio jugo, y unas patatas en derredor, cocidas de antemano, y doradas después en la fritura.

Lomo de ternera á la flamenca.

La fórmula es igual á la anterior, pero se cuece la ternera con fuego por encima en el horno de campaña, y al servirla, se guarnece con coles y zanahorias cocidas antes, y rehogadas en manteca de vacas.

Fricandó.

No es preciso decir fricandó de ternera, porque este guiso de la antigua cocina española y de la moderna francesa, se hace generalmente con ternera mechada.

Se deshuesa y se mecha con tiras delgadas de tocino un trozo de tapa de ternera de tres libras;

Se pone la carne en una cacerola de brasear con dos decílitros de caldo;

Se pone á la lumbre y se deja hervir hasta la reducción del caldo, evitando que la carne se pegue al fondo de la cacerola.

Cuando el jugo de la carne ha tomado un tinte amarillento y se ha hecho consistente y gomoso, se añaden otros seis decílitros de caldo;

Se deja cocer muy suavemente una hora y cuarto con hervor muy lento, medio cubierta la cacerola con

su cobertera. Después de este tiempo de cocción lenta se quita la cobertera de la cacerola, y se sustituye con la cobertera chata de hierro, con una paletada de brasas encima;

Se riega la ternera cada cuatro minutos hasta que aparezca el tinte amarillento y brillante; esta operación tiene por objeto *concretar*;

Se arregla la carne en la fuente de servir;

Se cuele el jugo por el colador chino; se desengrasa y se riega con él el pedazo de ternera.

El fricandó preparado de esta manera es lo que se llama *fricandó al jugo*.

Se sirve también comunmente con acederas. Se colocan primeramente las acederas en pasta, en la fuente; el pedazo de ternera sobre las acederas y se riega con el jugo.

Lo mismo se procede para preparar el fricandó con achicorias, con espinacas, etc.; con acederas, pero es real y verdaderamente plato típico.

Ternillas de ternera.

Las ternillas de la ternera son las partes cartilaginosas del pecho. Es manjar barato y de familia.

Ternillas de ternera con guisantes.

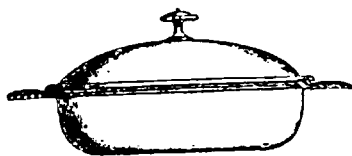
Se cortan las ternillas en pedazos pequeños, y se rehogan en manteca de vacas ó de cerdo; se moja después con caldo desengrasado, pero nada más que lo preciso para que puedan cocer las ternillas sin pegarse á la cacerola.

Cuando ya están casi cocidas, se añade un ramillete

de finas hierbas y un litro de guisantes recién mondados.

Cocidos que estén éstos, y por consiguiente también la carne, se saca todo y se deja escurrir en la pasadera.

Se reduce la salsa, que por lo general se alarga mucho con el jugo de los guisantes, se desengrasa y se añade una cucharada de harina, bien desleída en agua ó en caldo del puchero.



Cuando la salsa ha tomado cierta consistencia, se vierte en una fuente cubierta ó legumbre, en que estarán ya colocados las ternillas y los guisantes.

Ternillas de ternera en pepitoria.

Se rehogan las ternillas en manteca de vacas ó de cerdo, teniendo cuidado de que ésta no tome color. Se echa una cucharada colmada de harina, y se rehoga sin que se tueste; se moja con caldo limpio y se añaden un ramillete de finas hierbas, un buen puñado de cebollas, grandes como nueces, é igual cantidad de setas recortadas.

Se sazona con mesura y se cuece á fuego lento, hasta que las ternillas estén bien pasaditas. Se espolvorea con bastante perejil muy picado, y se sirve, ligando la salsa fuera del fuego, con dos ó tres yemas desleídas en media copa de agua.

Guisado blanco de ternera.

Este es un plato excelente por todos conceptos, y muy de familia.

Se cortan en pedazos como onzas de chocolate, un par de libras de pecho de ternera, que se pasan en manteca de vacas ó de cerdo, sin que se coloren.

Se sacan con la espumadera, y se apartan en un plato, y sin que tome color tampoco, se rebogan en la misma manteca, dos cucharadas de harina.

Se moja en seguida con caldo ó con agua, y cuando la salsa está trabada y algo larga, se incorporan de una vez los pedazos de ternera que se apartaron, un par de docenas de cebollas grandes como nueces, otras tantas setas ú hongos pequeños de los llamados champignons, é igual cantidad de aceitunas deshuesadas.

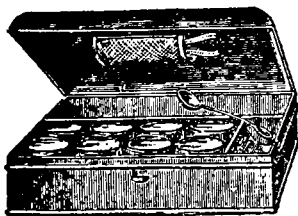
Todo ello cocerá á fuego lento, hasta reducción de la salsa, que ha de quedar convertida en papilla.

Media hora antes de servir, se sazona con sal y pimienta, y se espolvorea con una buena cucharada de perejil seco hecho polvo (1).

En todas las cocinas debe haber polvo de perejil seco en el repuesto de especias á la mano.

Fuera del fuego, y ya el manjar en una fuente cubierta, se liga la salsa con una yema desleída en un par de cucharadas de agua.

Para eso se tiene una cajita muy apañada de hojalata barnizada, de un pié de largo, como la que representa el dibujo, con tres divisiones: una grande para la sal gorda, otra, pequeña, de fondo abarquillada, para echar y recoger con una cucharilla las especias, ó mezclarlas; y la mayor, para colocar



(1) NOTA DEL AUTOR.—Habrá observado el lector, que empleo con frecuencia el perejil seco hecho polvo, cuando yo lo creo conveniente y preferible, al perejil fresco picado.

ocho botes de cristal, con su tapa, para sal molida, clavo, pimienta molida, pimienta en grano, nuez moscada, canela, vainilla y perejil seco en polvo.

En la parte interior de la tapa se pone un rallador chiquito, que no debe servir más que para las especias.

Cabeza de ternera.

Las cocinas extranjeras saben guisar de muchos y variados modos la cabeza de ternera y las diferentes partes de que se compone.

En París y en otras capitales se venden en todas las carnicerías las cabezas de ternera escaldadas y blancas como la nieve; el carnicero, cuando se compra la cabeza, le quita los huesos mayores, y de ese modo puede el comprador echarla en seguida en la olla sin más preparación ni limpieza.

Lo mismo sucede con los callos, que se venden perfectamente limpios en el extranjero; pero los que no vivimos en París, ni en países civilizados—gastronómicamente hablando,—tenemos por fuerza que hacer nosotros mismos, la faena del cocinero de otras partes, y habremos, pues, de escaldar la cabeza de ternera, quitarle los huesos de las quijadas y frotarla, ó por mejor decir, fregarla por todas partes con las dos mitades de un limón con objeto de blanquearla, como no se podría blanquear de otro modo para hacerla apetitosa.

Después de esto se envuelve la cabeza de ternera muy apretada en un lienzo blanco para que no pierda la forma y se echa en agua hirviendo, que la bañe, con los pedazos de limón que sirvieron para frotarla, y además dos ó tres zanahorias, una pastinaca, dos cebollas, con sus correspondientes clavos, un ramillete de perejil y finas hierbas y muy buena sazón de sal y pi-

mienta en grano; la cocción ha de durar por lo menos cuatro horas á fuego muy lento.

En las cocinas en que no se repara en gastos se blanquea con 60 gramos de harina de flor, el agua de la marmita en que ha de cocer la cabeza de ternera, y se añaden 25 ó 30 gramos de manteca de vacas.

Terminada la cocción se descose la envuelta de la cabeza y se deja escurrir ésta para servirla caliente en salsa, con una salsa picante ó con una ravigota fría.

En la misma fuente en que se coloca la ternera se ponen cuatro conchas, que se llenan respectivamente con finas hierbas muy picadas, pepinillos también muy recortados, chalotas y cebolletas muy menudas y picadillo de huevo duro.

En las mesas elegantes, los cuatro ingredientes se colocan en rabanera cuádruple, por este estilo.



De este modo el comensal que prefiere salsear en su plato la cabeza de ternera, se sirve de uno ó de todos estos ingredientes, aliñándolos con aceite y vinagre.

Claro es que la cabeza de ternera, aunque en apariencia se sirva presentándola entera, podrá cada comensal, sin estropearla, tomar de cada una de sus partes un poco, como lengua, sesos, oreja, morro y partes gelatinosas

La cabeza de ternera es manjar nutritivo, pero del que no hay que abusar, y se presta para una infinidad de condimentos y de guisos, iguales á los que se formulan más adelante para las manos de ternera y las de cerdo.

Por eso no receto aquí, la cabeza de ternera en pepitoria, ni rellena, ni frita, ni á la Santa-Menehould, ni de otras muchas maneras, y sólo sí daré la receta tan celebrada en la cocina parisiense, y que tiene por nombre:

Cabeza de ternera á la tortuga.

Cocida al natural la cabeza de ternera, se corta en pedazos de tamaño proporcionado á lo que puede ser la ración de cada comensal.

Aparte, se prepara una guarnición á la financiera y se añade á la salsa un par de copas de vino blanco, que no deberá estar muy espesa.

Se sazona muy bien con pimienta de Cayena ó pimiento dulce de Murcia y con nuez moscada rallada, y se añade á este caldo la lengua de la ternera y media docena de huevos duros, recortado todo en cuadraditos pequeños como dados.

En una fuente redonda y bastante grande se colocan los pedazos de ternera en forma de capitel, y por encima se echa la financiera, tapizando toda la superficie del manjar con cangrejos cocidos aparte en número mayor que el de comensales, alternando con picatostes empapados en vino blanco y fritos, cortados en

forma triangular y del tamaño de media tarjeta de visita.

Manos de ternera.

Las patas y las manos de ternera, lo mismo que las del carnero, cordero y cerdo, se llaman indistintamente manos para los efectos culinarios.

Las manos de ternera son el acompañamiento obligado del buen puchero, de la vaca estofada y de todas las carnes y aves condimentadas al braseado y para las que se requiere que la salsa ó el caldo, así que se enfríe, se concrete y se transforme, por consiguiente, en gelatina.

Las manos de ternera son además, y por sí mismas, la base y el fondo de muchos platos de buen comer y de fácil digestión.

Manos de ternera al natural.

Ya se encuentran en Madrid en las tripicallerías, que es en donde se venden, con otros artículos similares, las manos de ternera mondadas, escaldadas y blancas, que se pueden preparar y deshuesar en crudo en casa con mucha facilidad, y cuando el guiso lo requiere, como sucede en éste.

Se cuecen en caldo limpio por espacio de tres horas las manos de ternera deshuesadas y cortadas en trozos medianitos, con la misma sazón é iguales ingredientes que para la cabeza de ternera al natural.

Cuando están cocidas se sirven en una fuente, en lonchas ó rebanadas, y aparte, una guarnición seca de hierbas finas y chalotas muy picadas, con las que cada cual hace aliño en su plato, con aceite y vinagre.

Manos de ternera guisadas.

Cocidas como anteriormente las manos de ternera, se sacan del caldo y se reduce éste, agregándole una pizca de harina y finas hierbas con la sazón correspondiente.

Se vuelven á poner las manos de ternera en la salsa por unos minutos, y en el momento de servir se liga con dos yemas de huevo desleídas en agua y un hilito de vinagre al estragón.

Y nunca mejor ocasión para decir cómo se prepara el vinagre al estragón.

Se calienta un cuartillo de vinagre fuerte de yema, y sin dejarle hervir se sumergen en él dos ó tres ramas de estragón recién cortado.

Cuando se ha enfriado el vinagre se echa en una botella y se meten dentro en infusión otras ramas nuevas de estragón, que se dejarán en la botella, en donde permanecerán, reponiendo vinagre á medida que se gaste y para que esté saturado del aroma de la planta.

Manos de ternera en escabeche y fritas.

Con buen vinagre cortado por mitad con agua salpimentada y con perejil y chalotas muy bien picados, se prepara un adobo, en el que se ponen á remojo por tres horas, y cuando estén frías, las manos de ternera deshuesadas, cortadas en trozos y cocidas al natural.

Se sacan y se rebozan en una pasta de freir para freirlas en manteca de cerdo y servir las de buen color, crujientes, muy calientes y adornadas con perejil en rama.

Este y otros fritos, con ó sin pasta ó rebozo, bien sean carnes, pescados ó legumbres, han de servirse so-

bre una servilleta bien plegada, colocada en la fuente y sirviendo de lecho al manjar, que se arreglará en pirámide ó cúpula.

Manos de ternera rellenas.

Las manos de ternera para este condimento necesitan deshuesarse con esmero y primor, teniendo la precaución de rajarlas tan sólo á lo largo del lado interior y sin estropearlas.

Después que se han cocido al natural, se escurren y se dejan enfriar, y luego se atiborra el hueco con un relleno de quenelles bastante sazonado.

Se atan con bramantillo para que el relleno no se escape, y así se recuecen más durante media hora en una salsa española con una copa de vino de Jerez.

Para servir estas manos de ternera, á medida que se van colocando en la fuente se les va quitando el bramantillo, y hecho esto, se vierte por encima la salsa de su condimento.

Manos de ternera rellenas y fritas.

La misma fórmula que la anterior, pero no se atan las manos con bramantillo, sino que se rebozan en un batido de huevos, se envuelven luego en pan rallado, se mojan nuevamente en el huevo y se frien bien para servir las con una salsa picante ó de tomate, que se vierte por encima.

Manos de ternera en salsa.

Esta receta, del distinguido escritor Félix G. Llana, se publicó en el *Almanaque de Conferencias Culinarias* de 1892.

•No podemos presentar á nuestros lectores un plato más clásico ni más español. Es el mismo que sirvieron á D. Quijote y Sancho en aquella famosa venta, que según la gráfica expresión del huésped, «estaba proveída de las pajaricas del aire, de las aves de la tierra y de los pescados del mar».

•Estas manos de ternera, que parecían uñas de vaca, estaban cocidas con sus garbanzos, cebollas y tocino, sin más especias ni condimentos, pero así y todo las encontró de perlas el glotón escudero, quien embauló casi por completo el contenido de la olla, mientras el enamorado caballero andante, alzados los ojos al cielo, suspiraba y gemía, pensando en la manera más rápida de desencantar á la dama de sus pensamientos.

•Las manos que hoy ofrecemos á los lectores de los libros de cocina de Angel Muro, son bastante más exquisitas que las que engulló Sancho, dicho sea con perdón de la cocina venteril.

•Antes de guisarlas hay que empezar por ponerlas un buen rato en remojo en agua muy caliente; después se limpian y mondan con mucho cuidado, para que no quede en ellas residuo alguno de piel, y en seguida se cuecen á fuego lento durante cinco horas.

•Cuando las manos ó las uñas estén bien cocidas, se trasladan á otra cacerola, donde se habrá echado previamente la salsa necesaria, en cuya confección entran ó deben entrar los ingredientes que siguen: cebolla, perejil, avellanas tostadas bien molidas, un poco de nuez moscada, un granito de pimienta y dos hojas de laurel.

•En esta salsa deben cocer las manos otra hora, también á fuego lento, cuidando de rociarlas algunos minutos antes de sacarlas de la lumbre, con varias cucharadas de vino blanco de Rueda.

«Si los lectores no se chupan los dedos de gusto con tan delicioso plato, será porque se encuentren en situación análoga á la en que se hallaba D. Quijote en la venta de marras, y en tal caso, no les recomiendo estas manos ni otra alguna, como no sea la blanca y perfumada de su adorado tormento, pues éste es el único manjar apetitoso para estómagos de enamorados y demás dispépsicos del corazón».

Hígado de ternera.

El hígado de ternera preparado de varias maneras, es un manjar que empacha y del que hay que comer poco y de tarde en tarde, porque se necesita muy buen estómago para digerirlo.

Hígado de ternera asado.

Se mecha mucho, y con tiras gordas de tocino, un hígado de ternera, y se envuelve bien, después de salpimentado, en una telilla de las que recubren las mantecas del cerdo, ó si no en papel blanco muy engrasado.

Se asa de este modo en asador, sin avivar mucho el fuego, porque este manjar ha de servirse muy pasado.

Se le quita la envuelta y se coloca sobre una fuente, echándole por encima jugo de carne con un picadillo de chalotas y todo el zumo de un limón.

Hígado de ternera á la casera.

En una cacerola con 125 gramos de manteca de vacas se rehoga un hígado de ternera, mechado con tiras gordas de tocino. Se le da vueltas para que tome color por todos lados, y se sazona con mesura con sal y pimienta. Se añade una cebolla, dos zanahorias y un

cuartillo de vino blanco, y se deja cocer unas tres horas, tapada muy bien la cacerola y cuidando de darle vuelta á la carne muy á menudo para que no se pegue.

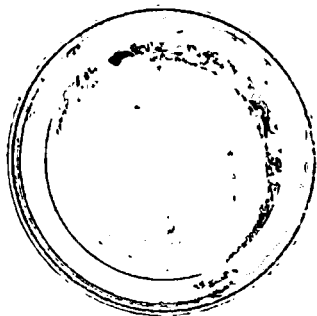
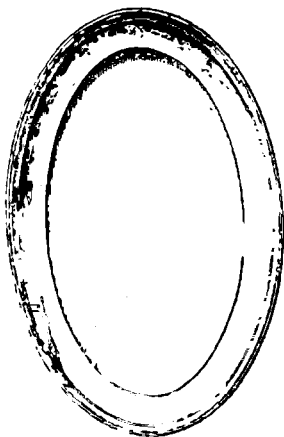
Hígado de ternera á la marinera.

En un cuarterón de manteca de vacas ó de cerdo se rehoga y dora un hígado de ternera, recortado en trozos iguales y delgaditos como fichas del dominó.

Se les voltea con la espátula de boj, y se espolvorean con harina y dos buenas cucharadas de finas hierbas muy picadas.

Se inoja esto con una copa de vino tinto, y cuando la salsa ha dado dos ó tres hervores, se sacan los pedazos de hígado y se colocan en una fuente calentada de autemano, de las que debe haber en toda cocina, de plata, de metal blanco, de hierro esmaltado, de forma ovalada ó redonda, como éstas de los dibujos.

Se añade á la salsa que quedó en la cacerola un buen puñado de setas recortadas y cocidas de autemano, y así que han hervido tres ó cuatro minutos, se vierte toda esta salsa por encima del hígado que espera en la fuente.



Hígado de ternera á la italiana.

Recortado en pedazos el hígado de ternera, se echan en una cacerola unas cuantas cucharadas de aceite, unas hierbas finas recortadas, con algunas setas bien picadas, y se coloca encima una hilada de cachòs de hígado. Se mojan con nuevo aceite y se espolvorean con hierbas finas y setas, como anteriormente, pero salpimentando fuerte esta vez.

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

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

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

Hígado de ternera frito á la italiana.

No hay que extrañar que menudeen aquí las fórmulas italianas.

El hígado de ternera es algo así como la sota, caballo y rey de la cocina de Italia.

Además, el condimento merece mención.

Se corta un hígado de ternera en lonchas finas y de la forma de bizcochos de soletilla.

Se hace un batido de cuatro huevos con dos cucharadas de aceite y se salpimenta esta mezcla.

En ella se rebozan las lonchas de hígado, una á una, se enharinan después y se fríen en aceite, colocándolas en forma de corona en una fuente y rellenando el hueco del centro con una salsa de tomate muy espesa.

Yo aconsejo á los que hagan este plato, que en vez de salsa de tomate guarnezcan el hígado así frito, con un puré bien trabado de patatas.

Hígado de ternera á la papillote.

Se mecha con tiras de tocino un buen hígado de ternera, pero sin hacer economía en el mechado.

Con cuchillo muy afilado se corta el hígado en lonchas de un dedo de gruesas y se ponen á remojo por espacio de dos horas en aceite refinado, y batido con finas hierbas rajadas de cebolla y buena dosis de sal y pimienta.

Separadamente, se van envolviendo una á una las lonchas del hígado, en hojas de papel engrasado, y se ponen á asar en la parrilla sobre fuego suave, por lo menos media hora, dando vueltas de cuándo en cuándo á las papillotes.

Mollejas de ternera ó lechecillas.

Estas son las partes de la res más finas y delicadas, y que se digieren más fácilmente.

Así es que la cocina universal, condimenta el manjar de muchas maneras, y todas ellas son de cajón en las prácticas culinarias de cada país.

Mollejas de ternera en pepitoria.

Se escaldan y blanquean en agua hirviendo las mollejas de ternera, y acto continuo, se sumergen en agua fría.

Si está helada, mejor.

Aparte, se prepara una salsa rubia blanca, á la que se agregan finas hierbas recortadas, y cebollitas muy pequeñas, con la sazón de sal, pimienta, y un clavo de especias.

En la salsa se cuecen setas, pencas de alcachofas y criadillas de tierra, recortadas en cuartos. Se moja con un cacillo de caldo limpio, y veinte minutos antes de la cocción de las legumbres, se incorporan las mollejas para servir las en seguida, después de ligar la salsa con dos ó tres yemas desleídas en agua fría, y una cucharada de agraz ó de vinagre.

Mollejas de ternera en fricandó.

Lo mismo se preparan las mollejas que el fricandó de ternera; pero como las mollejas se cuecen en mucho menos tiempo que el tocino, las mechas estarían crudas, cuando las mollejas estuvieran ya pasadas, por cuya razón, es preciso mechar las mollejas con tiras de tocino cocido antes y dejado enfriar, sin cuyo requisito no podría hacerse la operación cómoda y pulcramente.

Se sazona el manjar como el fricandó, y se sirve con pasta de acederas, mojada con el jugo de la cocción de las mollejas.

Mollejas de ternera salteadas.

Se saltean en manteca de vacas, y sobre fuego vivo, mollejas de ternera, escaldadas, blanqueadas, y enfriadas en agua fresca, después de escurridas y cortadas en pedazos pequeños.

Se les hace tomar buen color, y se colocan en una fuente, echándoles por encima una salsa tomate, ó mejor una guarnición á la financiera.

Mollejas de ternera de varios modos.

Se pueden preparar también las mollejas: fritas, a las finas hierbas, en cajetillas ó cajetines, (1) y como se le antoje al cocinero, aplicándoles el condimento ó preparación de cualquier otro manjar que yo evito de formular, pues sería interminable el desfile de las mollejas de ternera, tal como se guisan, según ritual, talento ó capricho del que opera.

Bofes de ternera.

Manjar éste poco delicado, y que sin embargo se presta á algunas preparaciones que me permito no discurrir sobre ellas, haciéndolas igual caso que hace la gastronomía de todo lo que es asadura, lo mismo de vaca, que de ternera. que de carnero, cordero, ó cerdo.

Partes todas blandas, y mucosas de los animales, y de vil precio á la venta, no tienen á mi juicio otro guiso que un tueste exagerado en aceite, en combinación con mucha cebolla, y ajos, y pimentón, y mucho vino, después de comer todo eso; que no sé por qué lo formulan algunos libros de cocina, en descrédito de la cocina española, y no siendo manjares de mesa y mantel.

Sesos de ternera.

De cualquier modo que se preparen los sesos de ternera, necesitan sazonarse con exceso para digerirlos bien.

Antes de empezar á condimentarlos, según tal ó

(1) NOTA DEL AUTOR.—En el Apéndice puede ver el lector, en cuatro figuritas, cómo se fabrican los cajetines de papel.

cual fórmula, es preciso blanquearlos con agua hirviente, sumergiéndolos inmediatamente después, en agua muy fría, como queda dicho para las mollejas de ternera.

Sesos de ternera á la mayordoma.

Blanqueados y fríos los sesos, se corta cada seso en tres pedazos, y se cuecen durante media hora en una salsa rubia-blanca muy salpimentada.

Se colocan después los sesos en una fuente que se tendrá al amor de la lumbre, y separadamente, en una tartera caliente, como esta de la figura, pero lejos del



fuego, se derri-
ten 125 gramos
de manteca de
vacas, amasada
con dos cucha-

radas repletas de finas hierbas, muy picadas y bien sazonadas con sal y pimienta. Se añaden unas gotas de vinagre ó de zumo de limón, y se vierte esta salsa ma-
vordoma sobre los sesos.

Sesos de ternera en manteca negra.

Plato éste, típico de la cocina burguesa parisiense, en donde los sesos de todas las reses se venden muy baratos, á pesar del consumo que hacen de este artículo los expendedores de leche, á quienes los sesos de todas las reses, les sirven para adulterarla.

Cuando se quieran condimentar los sesos con manteca negra, se ha de añadir al agua hirviente en que se escalden, un buen puñado de sal y una copa de vinagre fuerte, enfriándolos después lo mismo que se ha di-

cho antes, en agua muy fresca, pero acidulada excesivamente con vinagre ó limón.

Aparte, se prepara un adobo con 125 gramos de manteca derretida, hierbas finas muy picadas y media copa de vinagre, y por espacio de media hora se cuecen en él los sesos, añadiendo parte del agua acidulada en que se pusieron á enfriar.

Cuando los sesos están cocidos no debe quedar ni una gota de salsa.

Este es el punto.

Se cortan los sesos en tajaditas, y se ponen en una fuente de metal, vertiéndoles por encima una salsa de manteca negra, cuya fórmula queda explicada en el capítulo de las salsas.

Los sesos de ternera á la marinera, en salsa de tomate, en mayonesa, salteados, con trufas y setas, al gratín, cualquier cocinera de poco seso, los puede condimentar sin que yo formule receta aparte, para poder cerrar con la última fórmula de los sesos, que es la más vulgarizada de todas.

Sesos fritos.

Hay tres maneras de freir los sesos de ternera, y quien dice de ternera, dice de carnero, de cordero ó de cerdo, y así queda dicho para esos sesos, que aún no han entrado en campaña.

La primera, es al natural; friendo directamente los sesos, bien preparados y recortados en tajaditas, en manteca de cerdo, y espolvoreándolos para servirlos con perejil seco en polvo, sal y pimienta.

La segunda manera, consiste en rebozar los trozos de sesos en un batido de huevos salpimentado, y panarlos luego con pan rallado, y vuelta á empaparlos en huevo para freirlos en la fritura; y el tercer modo, que

es el mejor y el más propio, se reduce á convertir los sesos en buñuelos, de la manera siguiente:

Se cuecen los sesos, blanqueados y enfriados, según se ha dicho y repetido, en una salsa rubia-blanca, con sal, pimienta, perejil y hierbas finas muy recortadas.

Antes que estén del todo cocidos los sesos, se dejan enfriar y se cortan en pedacitos como nueces, que se espolvorean con sal, y se mojan con vinagre. Al cabo de un cuarto de hora, se escurren con cuidado y se empañan en la pasta de freir, que se explicó á su tiempo en la página 194, y se fríen en manteca de cerdo, sin que esté muy rusiente.

Tanto mayor será la cantidad y el buen batido de clara de huevo que lleve la pasta de freir, tanto más ahuecará el frito, que para que resulte, tiene que hacerse para ir de la sartén á la mesa, y en una cantidad de grasa superabundante.

El freir sesos en buñuelo, es cosa corriente en todas las casas, y pocas guisanderas de oficio ignoran el procedimiento para dar buena vista á este plato, que por lo general, debe servirse, alternando los sesos con mano de ternera fritas, con el mismo rebozo, y todo ello guardado con perejil frito.

Lengua y orejas de ternera.

Lo que he formulado para la lengua de vaca y lo que he dicho para las manos de ternera, conviene para los guisos de lengua, y para las orejas de ternera respectivamente.

No hay para qué repetir lo mismo, ni dar recetas especiales para estos manjares, sobre todo para el segundo, que separado de la cabeza, no puede nunca constituir plato por sí solo, y únicamente aprovecha en calidad de sobras, como se puede ver en el Apéndice.

Riñón de ternera.

El riñón, envuelto en una capa de grasa ó sebo, está adherido al trozo de carne de la ternera más preferido para el asado, y que, como he dicho, se llama riñonada.

Generalmente, en el buen asado de riñonada de ternera figura también el riñón en su sitio, y se come de él buena parte con la carne asada, y el sobrante, limpio de la grasa que lo envuelve, se aliña de diferentes modos, ó bien si quedara poco, se pica muy menudo y se guarda para hacer una tortilla de riñones.

Riñones de ternera salteados.

Se corta el riñón crudo, después de limpio de sebos y pellejillos, en pedazos como medias nueces, y se saltean sobre fuego vivo, en sartén ancha, con manteca de vacas ó de cerdo, sal y pimienta.

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

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

Riñones de ternera salteados con cualquier vino.

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

Riñones de ternera fritos.

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

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

Riñones de ternera á la dinamarquesa.

En Copenhague comí yo en una fonda, hace años, un plato de riñones que saboreé á placer y que estaban hechos del siguiente modo, que después he practicado yo infinitas veces, y hecho comer á varios amigos de buen fuste social, que no me dejarán mentir cuando me lean.

Se cortan los riñones y se tienen dos horas en remojo en aceite refinado.

De ahí se sacan para saltearlos sobre fuego vivo en la sartén, con manteca muy fresca de vacas, y durante cinco minutos á lo sumo.

Se apartan en un plato. Tendráse muy picada de antemano, tanta cebolla como bulto hacen los riñones, y en la manteca que quedó en la sartén adicionada, con más si es preciso, se rehoga la cebolla, removiéndola bien con la espátula para que se glasee y ajelatine sin tomar color.

Se sazona con sal, pimienta, una chispa de clavo de especia, y un punto de nuez moscada, y con el fuego siempre vivo se incorporan los riñones, y se vierte por encima una copa de buen ron.

Dos minutos bastan para la total cocción, pero es preciso durante este brevísimo tiempo, zarandear la sar-

tén con violencia para que el contenido esté siempre en movimiento.

Estos riñones se comen con gusto, y se sirven de cualquier modo, pero allá en la capital de Dinamarca me los sirvieron á mí en fuente de plata, y dentro de una canastilla-picatoste primorosamente hecha con un macizo del pan, de emparedados, y toda ella frita de antemano como un costrón.

El continente hacía honor al contenido.

Cuando llegue el lector á los riñones de carnero, verá cómo saco á la vergüenza la vieja usanza española de guisar riñones á fuerza de tiempo, so pretexto de que suelten el orín (!!).

Amoríos de ternera.

No quiero imponer el título, pero tengo que traducirlo, puesto que la cocina francesa consigna el manjar, que con su propio nombre de *amourette* ó con algún otro revesado, sanciona lo culinaria universal.

Las *amourettes* de ternera, no es otra cosa que la médula espinal ó tuétano mayor de la res.

Su consistencia y sabor tienen semejanza con los sesos, y como ellos, se pueden condimentar de cien maneras; pero el uso más frecuente y útil que de las *amourettes* se hace, consiste en incorporarlas en las guarniciones á la financiera, para el relleno fino de los *vol-au-vent*.

Naturalmente, hay que escaldarlas, blanquearlas y enfriarlas como los sesos, y en París existe un restaurant de alto vuelo, que dirige el gran Ledoyen, que alguna vez, aunque de tarde en tarde, hace figurar en su lista las famosas *amourettes* de ternera, salteadas con trufas, cocidas en vino de Champagne.

A seis francos la ración, naturalmente.

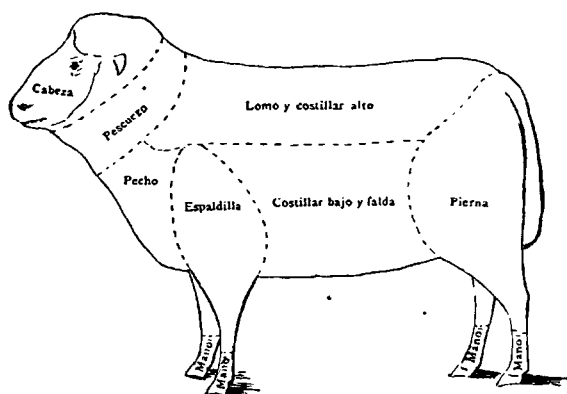
CARNERO.

Debe elegirse la carne de carnero que tenga un color rojizo obscuro.

La mejor época para comer carnero con todas sus propiedades gastronómicas, empieza con Octubre y termina con Febrero.

Son los pastos de otoño, los mejores para dar buen gusto á la carne de carnero.

Los carneros—y ya lo he dicho al empezar este libro—que tienen las patas cortas, son mejores que los patilargos, y mejores son también los que pastan en las montañas feraces y en las vegas de tierras salinas, que los que herbacean en copiosos pastos, sin fuerza nutritiva.



Los mejores carneros del mundo civilizado, son los de los prados salados de las costas de Normandía y de Bretaña, los *présalés*, y de allí llegan hasta Madrid los

animalitos enteros, ó representados por succulentas piernas en crudo, que algunos carniceros de la capital tienen á la venta, cuando no las despachan todas, para las reales cocinas de Palacio.

La carne de carnero, de cualquier raza y de cualquier parte, no es buena de comer sino cuando sin haber presentado síntoma alguno de alteración, está bien *hecha*. Por el contrario, así sea el mejor de los carneros, de la mejor raza y más bien cebado, si se come su carne, recién muerta la res en el matadero, es dura y de muy difícil digestión.

Penétrese bien de esto todo el mundo, porque hay muchos que no comen carnero porque les hace daño, y no se lo haría, si lo comieran como y cuando deben comerlo.

Como alimento á diario, la carne de carnero, sobre todo asada, mantiene perfectamente el vigor corporal, sin favorecer la tendencia á la obesidad.

Aquellos que tienen predisposición á engordar, y que por la naturaleza de sus ocupaciones gastan muchas fuerzas y para reponerlas tienen que comer bastante carne de clase variada, que hagan la prueba durante algún tiempo.

Que no coman otra cosa que carnero asado, y al par que conservarán con aumento visible, todas sus fuerzas físicas, cesarán como por encanto, de engordar.

Del carnero, la parte más selecta es sin duda alguna la pierna, el *gigot* que llaman los franceses, y que en la culinaria universal es palabra familiar.

La pierna de carnero, que tiene guisos y aliños que sólo para enumerarlos necesitaríamos un tomo, tiene consignados en el arte culinario los de ritual gastronómico.

Ahora van á desfilan ante los ojos de los lectores las fórmulas más selectas y más usadas en la cocina

moderna, para la mejor preparación de las piernas de carnero.

Pierna de carnero asada.

La pierna de carnero, como he dicho, es aquella parte de la res más delicada y más preferida, porque es la que contiene mejor carne.

Cuando se compra una pierna de carnero en la carnicería es bueno mirar la longitud del hueso ó mango.

Si éste es largo, y la pierna de carnero no tiene un buen volumen con relación á su total tamaño, es que proviene de un carnero de patas largas y de calidad inferior.

Después de haberla dejado mortificarse más—y por mortificarse entiendo, dejar que pase tiempo después de muerta la carne—colgada en la fresquera ó despensa, durante dos días en verano y tres ó cuatro en invierno, se la golpea con viveza por ambos lados con el rodillo batidor de madera, con objeto de ablandar la carne, y así preparada, se coloca en el asador de fuego vertical, como el de cualquiera de los dos de la figura de la página 197. El fuego ha de ser vivo en el comienzo, y si el asador no es como el movimiento mecánico, hay que cuidar de dar vueltas á la carne con bastante frecuencia.

Al presentar la carne ante el fuego se engrasa ligeramente con manteca de vacas muy fresca, y se espolvorea con sal molida toda la superficie, con objeto de preparar y precipitar el jugo con que hay que estar regando de continuo el manjar.

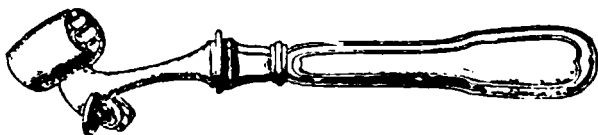
Es costumbre añeja incrustar en el mismo mango de la pierna de carnero asada algún diente de ajo, pero el ajo no gusta á todo el mundo, y hay, que ser muy andaluz ó muy bordelés ó marsellés para que se aprecie y agradezca el sabor.

Son, sin embargo, la pierna de carnero y la ensalada de escarola los únicos manjares que pueden tener acceso en la alta cocina en unión del ajo, al menos, según prácticas finas y gustos refinados de todos los países, y según mi modesta opinión.

Cuando la pierna de carnero ha empezado á tomar color, se modera el fuego y se sigue la cocción lentamente hasta conseguir el punto, que consiste en que no quede en el interior de la carne parte alguna de color rojo violáceo, y que cuando se corte no resulte ni seca por demasiada cocción, ni sanguinolenta por el defecto contrario.

No se puede fijar tiempo para la cocción de una pierna de carnero asada, y esto lo comprenderá todo el mundo, pero aproximativamente, para una pieza de cinco ó seis libras, bastará hora y media.

Se sirve del asador á la mesa en una fuente muy caliente y el jugo aparte en una salsera; pero antes se le adaptará á la pierna un agarrador de tornillo, de éste ó de otro modelo.



Para adornar el hueso ó mango de la pierna de carnero, cuando se carece del utensilio de la figura, se le pone generalmente un moñito de papel rizado; pero yo aconsejo en este caso, que se envuelva el hueso de una manera artística y elegante con una servilleta de té, sujeta con una cinta. Así se podrá empuñar con la mano izquierda y cortarla bien ó trincharla sin auxilio de tenedor. No hay para qué recomendar que todas las piernas de carnero se sirven de estos modos.

Pierna de carnero adobada y asada.

Es el condimento más costoso y más complicado de que es susceptible una pierna de carnero.

Se elige una pieza más bien delgada que gorda; se despelleja y se mecha con tiras de tocino que han estado en salmuera anticipadamente.

La pierna de carnero así mechada, se sumerge en un escabeche que se compone de vinagre y caldo del puchero, sin grasa, por partes iguales; sal, pimienta, finas hierbas y chalotas picadas con un par de dientes de ajo.

La pierna de carnero ha de permanecer tres días en este caldo, que la ha de bañar enteramente.

En el momento de asarla se saca, se escurre, se limpia con un paño, y después se frota toda su superficie con aceite fino clarificado.

Durante la cocción se moja de continuo la carne con su propio jugo y se sirve con él.

Las piernas de carnero chiquitas de Pamplona, de tierra de Burgos y de Cuenca, son las mejores para esta preparación.

Claro, que en las casas en donde no hay asador y en donde no se emplea más que la hulla y el cok para guisar, se puede asar en el horno, pero es más difícil, porque hay que tener un cuidado exquisito y no distraerse para estar dándole vueltas sin cesar á la pierna de carnero, humedeciéndola constantemente con su jugo, sin lo cual se tostaría por fuera ó se quemaría y estaría cruda por dentro.

Para eso hay que servirse de las bandejas de horno, según modelos que están en la página 186, y mejor, si la cocina está bien provista de batería, de la cubeta que puede verse en el Apéndice, en que está metida

una pierna de carnero lardeada y con mango de trinchar puesto, de otro modelo diferente al que ya conoce el lector.

Pierna de carnero en agua.

En una olla de brasear, que no es otra cosa que un cacerolón de metal de hoja fina, de gran tamaño y con tapa, se colocan en el fondo un par de tiras largas de tocino, algunas zanahorias partidas, tres ó cuatro cebollas, un ramillete de finas hierbas y la sazón correspondiente de sal y pimienta. Se coloca encima de todo esto la pierna de carnero deshuesada, ó si no, bien zurrada con el rodillo y cortada la parte de hueso saliente sin arrancarla en totalidad del pedazo de carne á que está adherida. Esto, con objeto de poder reconstituir el mango para la buena vista en el momento de servir, ó para añadir el agarrador.

Se llena de agua la olla y se espuma así que empieza á cocer; se deja hervir hasta reducción de tres cuartas partes del líquido; se saca la pierna de carnero de la vasija, se cuele ó pasa por tamiz el caldo, y vuelta á la olla, carne y líquido, cociendo á partir de este momento con mucha lentitud hasta que llegue á su punto.

Si el caldo resultara claro ó largo, como se dice en términos de cocina, se reduce aparte.

En el momento de servir esta pierna de carnero se agrega á su caldo un poco de salsa española ó bien, jugo de carne asada con una copa de vino blanco.

Pierna de carnero braseada.

Se deshuesa y se mecha con tiras de buen tocino,

sujetándola luego con bramantillo de cocina para que no se desforme.

Se pone la carne en la olla de brasear, con muchas tiras de tocino, zanahorias, cebollas, finas hierbas y sazón exagerada de sal, pimienta, clavo y nuez moscada. Se vierte por encima buen caldo desengrasado en cantidad bastante para que bañe la carne.

Se rompe el hueso de la pierna quebrantándole en tres pedazos, y se hace cocer á fuego vivo hasta que la ebullición se anime bastante, y desde entonces, á fuego lento, se pone la tapadera con brasas encima y se deja hasta su buen punto, que se tantea introduciendo en la carne, de cuándo en cuándo, una aguja de mechar.

La verdadera manera de operar con este plato consiste en que se consuma todo el caldo por la cocción lenta, y que al servir la carne resulte hasta escaso el jugo que la acompaña en la fuente.

Pierna de carnero estofada.

Deshuesada y preparada como he dicho para el condimento anterior, se cuece la pierna de carnero, siempre á fuego lento, y tapada la cacerola, con sal, pimienta, cebollas, zanahorias, etc., y nada más que el caldo preciso para que la carne no se pegue á la vasija.

Se le da vueltas á la pierna, de cuándo en cuándo, para que cueza por igual, y sin descuidarse con la cacerola, que ha de estar siempre tapada con un papel de estraza y su tapadera por encima.

Se sirve con el poco jugo que quede después de la operación.

Pierna de carnero de las siete horas.

Poca diferencia hay entre esta fórmula y la precedente.

Consiste en hacer durar la cocción siete horas; en no deshuesar la carne y en colocar en el fondo de la cacerola una magra de buen jamón de gran superficie, y otra igual por encima de la pierna.

Pierna de carnero á la provenzal.

Se incrustan con simetría en la parte carnosa de una pierna de carnero, de buen tamaño, doce dientes de ajo y el doble de filetitos de anchoas bien lavadas, á guisa de mechas de tocino. Así dispuesta la carne, se asa del mismo modo y con el cuidado que he recomendado para la pierna asada.

Mientras se asa la carne, se monda un litro de dientes de ajo.

Digo un litro, y no me equivoco, y en la cocina en que no haya semejante medida se suple con vasos de á cuartillo, ó de medio cuartillo, que miden medio litro y un cuarto de litro cabaes, cada uno, respectivamente.

Se blanquean los ajos escaldándolos en agua hirviente, sumergiéndolos repetidas veces en aguas distintas, y después se dejan enfriar en agua fresca, para cocerlos en seguida en un tazón de caldo.

Cuando la pierna de carnero está asada en su punto, se desengrasa bien el jugo que ha soltado, y se sirve la carne con la guarnición de ajos.

Este manjar, no es soportable más que para bocas y estómagos meridionales, y es en Marsella en don-

de por primera vez lo comí, hace tres años, de vuelta de un viaje á Italia, y es en todas aquellas costas en donde se usa y abusa de este plato, en el que muchas veces cuesta trabajo encontrar la carne entre los ajos.

Pierna de carnero á la Hortensia.

Mechada la carne con tocino fresco y preparada como para hacerse en cacerola, se tiene á remojo en aceite durante doce horas, con bastante sal, pimienta y finas hierbas muy picadas.

Se coloca la pierna en una cacerola con medio litro de vino de Jerez. Se añade una guarnición de cebollas pequeñas y de salchichas en ristra, y se hace cocer lentamente durante cinco horas, bien tapada la cacerola; se sirve como plato de almuerzo, que puede completarse con setas á la bordelesa y ensalada de lechuga al natural aliñada con cebolletas.

Pierna de carnero á la campesina.

Se deshuesa, se liga y se sujeta bien con cordelillo. Se rehoga en manteca de vacas hasta que se dore bien por todos lados. Se añade sal, pimienta, dos ó tres cebollas y otras tantas zanahorias, una taza de caldo desengrasado, y se cuece con lentitud sobre fuego flojo por espacio de cinco horas en una marmita.

Cuando á la pierna le falta poco para estar cocida se cuele ó pasa la salsa y se liga con media cucharada, de harina ó de fécula de patata, pero esto después de bien desengrasada.

Se termina la cocción sin cambiar la intensidad del fuego, y se sirve.

Pierna de carnero con judías secas ó con otras legumbres.

Este es el plato clásico de los aficionados á las piernas de carnero, y el manjar obligado en la tierra que abunda el carnero.

La pierna de carnero con judías, en Francia, es como el arroz y gallo muerto en España, y aquí como allí, las judías *dicen* muy bien con la succulenta carne.

Hay que preparar ésta como acabo de decir y tener cocidas de antemano y en agua, las judías para incorporarlas media hora antes de servir, en la carne y en su jugo, después de bien escurridas y vaporizada el agua que contienen, haciéndolas rehogarse, cociendo lentamente unos quince minutos, durante los cuales absorben el jugo de la carne.

En lugar de judías, y por el mismo procedimiento, se puede servir la pierna de carnero con coliflor, puré de guisantes, pasta de acederas ó de espinacas, lentejas, etc.

Naturalmente, una pierna de carnero reforzada con un acompañamiento de legumbres, puede ser plato suficiente para una familia numerosa, que habría menester del doble de carne hecha á secas y presentada sola.

Pierna de carnero á la inglesa.

Se toma una buena pierna, y sin despellejarla, se quiebra el mango, con objeto de doblarle sobre la carne y sujetarle á ella con muchas vueltas de cordelillo.

Se espolvorea totalmente la pierna con harina, y luego se envuelve en un lienzo blanco, como si se en-

fundara, y sin dejar parte alguna al descubierto. Se mete en una olla y se brasea con veinte nabos recortados en rodajas y bastante agua salada hirviendo para que bañe la carne.

Se cuece á la sordina durante dos horas. Se sacan los nabos y también la pierna con su jugo, y mientras, concluyen de cocerse bien los nabos en agua aparte, y se pasan por pasadera fina.

Cuando el puré de nabos tiene buena consistencia, se añade un par de cucharadas de crema espesa, se forma pirámide y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Al mismo tiempo se le quita la envuelta á la pierna. Se derrite manteca de vacas y se mezcla con alcázaras, y se sirve la carne con su guarnición de puré de nabos, sobre el que se derrama el jugo.

Esta manera, esencialmente británica, de preparar una pierna de carnero, tiene la ventaja de concentrar todo el jugo de la carne, que brota en el momento de meter el cuchillo para trinchar, y que se junta con el jugo de la cocción para su mayor excelencia de gusto.

Pierna de carnero á la escocesa.

Se cuece en una olla grande, en que la pierna pueda estar á sus anchas, una gran cantidad de agua con pimienta, sal, tomillo, laurel, toda clase de especias, perejil, perifollo, cebollas y zanahorias.

Cuando el agua hierve á borbotones se mete la pierna en la olla, se tapa perfectamente y se sigue la cocción violenta sin que cese un solo instante.

Tantas libras como pese la pierna de carnero, tantos cuartos de hora se necesitan para que esté cocida en su punto.

Así es que si pesa cuatro libras, una hora será el tiempo para su cocción.

Se saca inmediatamente de la olla y se sirve para comerla con salsa blanca y pepinillos recortados.

Esta manera de condimentar la pierna de carnero es muy estimada en Escocia, porque la carne conserva todo su jugo como si estuviera asada.

Pierna de carnero estofada á la manchega.

Se deshuesa bien la pierna de carnero y se mecha con tocino añejo, sazonando con alguna exageración de especias.

Se coloca en una olla en que esté á sus anchas la carne y se cuece en un cuartillo de vino tinto y dos cucharadas de vinagre, con seis cebollas del tamaño de un huevo de gallina, nabos, zanahorias, hierbas aromáticas, un par de dientes de ajo y una chispa de pimentón.

Cocerá esto cuatro horas muy lentamente y bien tapada la vasija. Se sirve con un poco de su caldo desengrasado.

Pierna de carnero con criadillas.

Después de haber quitado el hueso á la pierna de carnero y sacado del medio de ella una media libra de carne, se pica con criadillas para reemplazar con esto la parte sacada; se mecha con tocino grueso y se ata; vuelve á mecharse con criadillas cortadas en hebritas, y así se tiene por veinticuatro horas, al cabo de cuyo tiempo se cuece á fuego manso, rodeada de lonjas de tocino y humedecida con vino blanco; se cuele la salsa, se reduce y se sirve.

Pierna de carnero en corza.

Ó para expresar mejor la idea, debe llamarse á este plato *cuarto de corzo, hecho con carnero*.

Y con efecto, se puede muy bien engañar al comensal, si se sabe preparar el manjar.

Se hace un escabeche con buen vino blanco y vinagre muy fuerte, mucha sal, pimienta en grano, tomillo, romero, estragón, unas bayas de ginebra, y uno ó dos tallos de menta.

Se tiene en remojo, y bien bañada en el caldo durante tres días, una pierna de carnero, pero aviada como se avía un cuarto de corzo, es decir, despellejada y mechada con tiras delgadas de tocino.

Se saca la carne del caldo, y se asa con mucho cuidado en asador.

En algunos libros de cocina he leído, que esta pierna de carnero tenía que estar en el adobo cinco días por lo menos antes de ser asada, pero por propia experiencia puedo afirmar, que si se prolonga el remojo más del tiempo que yo indico, no se conseguirá otra cosa que disimular el sabor del comienzo de descomposición de la carne, con el gusto pronunciado del vinagre, y de los aromáticos en infusión.

La pierna de carnero condimentada según esta fórmula, da un chasco al mejor gastrónomo, que se figura al ver la carne azulada, comer corzo, y merced á fórmula tan artificiosa, en algunas fondas de segundo y tercer orden, se pueden permitir en obsequio á sus parroquianos, y para cobrarlos algo más, esta clase de bromas de cocina.

El manjar formulado, es en extremo indigesto.

Paletillas de carnero.

Son las dos patas delanteras adherentes á las espaldillas, y se preparan de igual modo que las piernas de carnero, pero es bueno advertir que la carne de la espaldilla ó paletilla, es más larga y más fina.

Yo entiendo por carne larga, aquella cuyas fibras son largas y delgadas, en vez de gruesas y cortas.

La paletilla tiene más hueso que carne, y generalmente se quita para condimentarla, sea cualquiera el condimento.

Albardilla de carnero.

Llamaré así á lo que la cocina francesa llama *selle* (sillín) de carnero, porque en verdad, de sillín ó de albarda tiene la facha el trozo de carnero que se necesita para los platos que voy á formular á continuación.

La albardilla de carnero, es la parte de la res comprendida entre la pierna y las primeras costillas.

Solamente en las cocinas dispendiosas y de alto bordo, se puede presentar este plato, y para buen número de comensales, porque resulta uno de los mayores trozos de carne que se sirven en una mesa.

En las demás casas, por lo general, aún en las familias ricas y acomodadas, no es condimento más que la mitad de la albarda, y bien deshuesada de antemano.

Esta parte del carnero no es ventajosa, porque tiene mucho hueso y poca carne.

Albardilla de carnero brasada.

Deshuesada la albardilla, se salpimenta fuerte, y se sazona con finas hierbas por su parte interior. Se reco-

ge un poco hacia dentro para darle la forma de una torta, y se ata con bramantillo para que no se desforme.

Se echan en una marmita de brasear, unas tiras de tocino, cuatro ó seis cebollas, y un ramito de finas hierbas, y se pone la albardilla sobre esta guarnición, añadiéndole dos cacillos de caldo é igual cantidad de vino blanco.

Se deja cocer con poco fuego por debajo, y algo más por encima, con la cobertera de campana unas tres horas, al cabo de las cuales, sin sacar la carne de la vasija, se le quita con mucho cuidado el bramante, y luego el pellejo, que se soltará con facilidad, y en seguida se pone la albardilla en una fuente, y se espolvorea con perejil seco hecho polvo, cubriéndola totalmente como si estuviera pintada de verde, y sobre su propio jugo.

Albardilla de carnero panada.

Se brasea una albardilla, y después se recubre con pan rallado, y se mete en el horno á fuego muy fuerte durante media hora, cuidando de darle un par de vueltas.

Se necesita que el horno tenga capacidad para contener la albardilla entera, que así condimentada es plana de dimensiones y de lujo.

Pecho de carnero.

Lo mismo que el pecho de ternera, el de carnero tiene más huesos, más cartílagos, y más grasas que partes comestibles.

Sin embargo, precisamente porque este trozo del cuerpo del animal se vende más barato que los demás, en las familias de pocos recursos se usa y abusa del pecho de carnero, muy particularmente para lo que en

España designamos con el nombre genérico de *guisado*, que en la cocina francesa, como queda dicho, se llama *haricot de mouton*, y en la parisiense *navarin*.

Guisado de carnero.

De mil modos se pueden hacer guisados de carnero, y no es menester que la carne sea precisamente del pecho, ni que se sujete el cocinero á condimentarlo con tal ó cual grasa; pero de las muchas maneras que yo lo he comido en España y fuera de España, y de las infinitas fórmulas que he leído y olvidado después de leerlas, antójaseme que un buen guisado de carnero ha de hacerse según esta fórmula, exclusivamente mía, y que de fijo me han de agradecer en muchas casas.

El secreto del condimento está en el tiempo de la cocción. Sirva esta advertencia para el éxito del plato.

Se cortan pedazos de pecho de carnero del tamaño de onzas de chocolate, y en el fondo de la cacerola se ponen cebollas cortadas en ruedas en igual cantidad que carne, que se coloca por encima, con dos ó tres zanahorias, otros tantos nabos, una ramita de tomillo y una hoja de laurel.

Se añaden dos ó tres cacillos de caldo limpio del puchero y se cuece todo á fuego muy lento, pero muy lento, hasta que se consuma casi por completo la salsa.

Entonces se vuelve á echar igual cantidad que antes de caldo ó de agua, y se deja cocer de nuevo dos horas sobre fuego más lento aún, si cabe, que el de la primera cocción.

Una hora antes de servir se incorporan patatas en el guisado, cortadas, aunque iguales, informes y del tamaño de huevos de paloma, pero antes de echarlas en la cacerola conviene rehogarlas y dorarlas aparte en manteca de cerdo muy ruciente.

No es preciso deshuesar los pedazos de carne, ni desengrasar la salsa ni reducirla.

Son éstos, refinamientos que no rezan con mi fórmula, y únicamente puede variarse poniendo más ó menos patatas, ó ninguna, y sustituyéndolas con nabos finos de Fuencarral, porque no hay nada que *le diga mejor* al carnero guisado que los nabos tiernos.

Todos los libros de cocina se despachan á su gusto cuando formulan el guisado de carnero, y toman el fondo de sus recetas de la cocina francesa, prescribiendo que se desengrase bien la salsa; pero no saben los que tales libros escribieron, copiaron ó tradujeron, que el guisado bueno de carnero ha de ser plato grasiento, y aunque Molière no lo hubiese dicho, sería lo mismo; pero el gran poeta francés lo entendía, cuando dijo en su inmortal comedia *El Avaro*: «*el bueno y grasiento guisado de carnero, que llena en seguida y del que se come poco.*»

Y vaya el lector acostumbrándose con esto, á leer en este libro, nombres inmortales de varones esclarecidos que no se desdeñaban escribiendo de ó para la cocina.

Ya he sacado á relucir, entre otros, á Ventura de la Vega y á Molière, y aún faltan muchos que tanto valen, y de los que en su mayor parte, y gracias á Dios, son de este mundo.

Guisado de carnero á la murciana.

Cortados los pedazos del pecho de carnero, se reho-gan en muy poca manteca de cerdo, y se espolvorean con harina hasta que se dore bien ésta, sin tostarse. Se moja en seguida con tres cacillos de agua caliente, y se sazona con sal, pimienta, laurel, una chispa de comi-no, y una cucharada de pimienta dulce.

Se añaden cebollas, y patatas, de igual tamaño ó

cortadas iguales, y á fuego muy lento cocerá todo ello tres horas, incorporando una hora antes de servir las tiras de tres pimientos verdes, fritas de antemano en buen aceite, y escurridas antes de echarlas en la cacerola.

Guisado de carnero rápido.

Sobre fuego muy vivo y en una sartén, se rehogan pedacitos muy pequeños y delgadísimos de pecho de carnero.

Se pasan bien y hasta se tuestan un poco. Se sazona luego con sal y pimienta, se espolvorea con una chispa de harina, y se moja con un poco de caldo.

Se agregan recortaduras finas de patatas, y en una hora ya está listo el guisado.

Chupe (Guisado-sopa.)

• En un puchero castizo de Alcorcón, ó de otro pueblo más ó menos alfarero, se pone á cocer un litro de agua, y al primer hervor de ésta, se echan dos libras de pierna de carnero, cortada en pedazos muy menudos, limpios de grasa, tendones y pellejo.

Tres horas bastan para la cocción de la carne, que debe de hacerse á fuego lento y sostenido, sin que sea preciso espumar el caldo.

Entonces se sazona y se añade un poco de orégano, una cebolla grande como un huevo muy bien picada, media cucharada de pimentón, y una bien colmada de manteca de cerdo.

Sigue cociendo el caldo por espacio de un cuarto de hora, y 30 minutos antes de servir el plato, que con estas cantidades se calcula para seis personas, se agregan unas patatas partidas en pedazos como pesetas.

Esa especie de guisado-sopa, que al fin y al cabo sopa es, ha de estar muy caldosa, por lo que conviene no descuidarse durante la cocción, y en caso de apurarse ó consumirse el caldo, se añade agua antes de sazonar.

El guiso no puede ser más económico, y para comerlo, la cuchara es de rigor. Es plato de almuerzo, y propio para el invierno.

Muy pequeño era yo, cuando con frecuencia veía en mi casa confeccionarlo para uso y deleite de mi abuelita, y recomendadas con su propio nombre, enjareto estas cuartillas de mi propia mano, con la buena intención de formular un sano manjar.

El Chupe, que así se llama el guiso que formulado queda, es oriundo de la América del Sur, importado por los ayacuchos, cuyos descendientes lo tienen en grande estimación y lo conservan como plato casero de precepto.

La rivalidad que existe entre el antiguo y nuevo mundo, obliga á todo aquél que de cocina se ocupa, y que de culinaria entiende, á enseñar á la Europa *comiente* que mucho antes que Colón descubriera á América, se comía el *Chupe* en el Perú, y que naturalmente los Incas, cultivaban sus componentes, cuando aún no pensaba Pizarro en visitar á aquellos caballeros.

De modo que el *Chupe*, como se ve, tiene fecha. »

Esta fórmula se la deben mis lectores á mi hermano Pepe Muro y Carratalá, abogado de profesión y bolista de crédito.

Guisado árabe de carnero.

Se lo vi hacer á un moro en Tánger hace dos años, en 1891.

En una sartén se fríen y refríen en aceite tajadas gordas de pecho de ternera, y se rehogan también unos dientes de ajo. Se incorpora perejil, hierbabuena, mucha sal, piñones, y alguna cebolla picada. Se cuece luego esto en un puchero á fuego lento, con bastante agua, y media hora antes de comerlo, se echa un puñado de arroz y remolachas en cachos informes para llenar la vasija.

Es manjar gustoso, algo dulce, pero tiene su mérito.

Pecho de carnero esparrillado.

Se cuece un trozo de pecho de carnero en el puchero del cocido, y antes que esté pasado, se saca, se escurre, y se unta con manteca de cerdo para panarlo con pan rallado.

Se asa á la parrilla, dándole vuelta, y cada vez se le espolvorea con sal, pimienta, perejil, y chalotas, recortado muy menudo.

Se sirve este manjar sobre un puré de lentejas, de guisantes secos, ó de judías, ó con pasta de acederas, ó de espinacas, empapadas en jugo de carne.

Carbonadas.

Se quitan los huesos mayores pegados á las ternillas de un pecho de carnero, y se divide éste en ocho trozos iguales, de forma ovalada por un extremo y puntiaguda por el otro.

Esto importa poco para el éxito culinario del plato, pero cuando se hacen las cosas, hay que hacerlas bien, y mucho mejor cuando cuesta el mismo dinero.

En una cacerola se colocan tres ó cuatro magras de

jamón, y encima las carbonadas, cubiertas con loncha de tocino.

Se añaden dos cebollas, clavo de especia, una ramita de tomillo, una hoja de laurel y zanahorias, recortadas en ruedas, salpimentando y mojando con dos cacillos de caldo limpio del puchero.

Durante tres horas, se cuece á fuego lento por abajo y por encima, y luego se sacan las carbonadas, se desengrasa el jugo, se reduce y se echa por encima de la carne en una fuente.

Con el jamón y el tocino sobrantes, bien recortados, se hace tortilla ó se guarda para un relleno.

Se hacen las carbonadas lo mismo, para servir las, con picadillo de setas, que es su guarnición obligada.

Carbonadas italianas.

Con las lonchas de carne, cortadas en forma cuadrada, se envuelve un relleno ó picadillo de carne como si fueran barquillos, y se procede del mismo modo que he explicado para las carbonadas sencillas; pero hay que atar bien con bramantillo cada morcillón para que no se escape el relleno.

Claro es que al servir, se quita la ligadura.

Filetillos de carnero.

Se cortan del lomo alto del carnero, filetes delgados, que se hacen como biftecs ó como chuletas de ternera, de un sin fin de maneras, siendo la mejor y más sabrosa, la que consiste en panarlos y asarlos á la parrilla para servirlos, con una guarnición de todas las legumbres frescas que se tengan á mano, preparadas en forma y tamaño iguales y rehogadas y cocidas antes, en

manteca de vacas, para producir la verdadera guarnición á la jardinera.

Chuletas de carnero.

Las chuletas de carnero son la parte más delicada de su carne.

Se condimentan de todos modos, y exhibiendo un centenar de fórmulas, aún quedarían muchas omitidas.

Nos contentaremos con muy pocas, pero buenas.

Chuletas de carnero al minuto.

Se preparan las chuletas, quitándolas los pellejos y todo lo que no se pueda comer, excepto el hueso principal, lo mismo que se ha explicado y dibujado en la página 316, para las de ternera; el buen gastrónomo come las chuletas así en seco, y todo lo más con patatas fritas ó doradas en la fritura, después de cocidas al vapor. Se golpean por ambos lados con el rodillo ó con la palmeta de boj y se espolvorean con sal y pimienta. Se sobresaltan á fuego vivo sobre la parrilla, y no se las da más que una vuelta para que no se pierda el jugo.

La guarnición á la mayordoma y cualquiera otra huelgan en este manjar.

Chuletas de carnero al estragón.

No es plato rebuscado, sino de los mejores que se pueden presentar en un almuerzo, colocando las chuletas de canto y en corona en una fuente redonda y con puré de patatas en el centro.

Hechas las chuletas como las de la fórmula anterior, se espolvorean al volverlas en la parrilla con es-

tragón recortado como rapé, al mismo tiempo que se les pone la sal y la pimienta.

Los mangos de las chuletas de carnero y los de las de ternera y de cerdo, que se sirven sin salsa, llevarán un moñito de papel blanco rizado, que se fabrica del modo siguiente:

Se corta en tres tiras á lo largo una cuartilla de papel, y cada tira se dobla también á lo largo por la mitad. Por la parte doblada se recorta muy ceñidito, en tirillas, pero dejando sin cortar como un dedo, á guisa de peine, y luego se abre la tira y vuelve del revés para que bufen los recortes y se enrolla el papel en el hueso de la chuleta, sujetándolo con un hilo blanco que se vea lo menos posible.

En el artículo *jamón*, página 403, se puede ver el dibujo de este adorno.

Alguna que otra cocinera cursi emplea papel de color para este complemento de las chuletas, y yo recuerdo haber almorzado una mañana en casa de cierto personaje, que hoy es conde ó marqués y tuvo tienda de quincalla en sus mocedades, y se presentaron las chuletas en la mesa con moños de papel dorado, que de fijo habían servido ya, y que se guardarían para otro almuerzo de servilleta prendida.

Chuletas de carnero panadas y esparrilladas.

Preparadas las chuletas como se ha dicho, se enaceitan, ó se untan por sus dos caras con manteca de vacas derretida. Después se recubren de miga de pan y se asan en la parrilla sobre fuego no tan fuerte como el de las chuletas al minuto, y dándoles dos ó tres vueltas para que se pasen bien. Se salpimentan en una de las vueltas, y se pueden servir en corona, con patatas y hasta con una salsa de tomate; pero ésta ha de estar

muy espesa, y aunque bien colada, que haga grumos, sin ligar.

Chuletas de carnero salteadas.

Aviadas y golpeadas las chuletas de carnero, se saltean en manteca de vacas, dándoles vueltas repetidas veces, y todo ello ha de hacerse en cinco ó seis minutos.

Con la misma manteca que ha servido para saltar la carne se hace una salsa rubia ó *espeso rubio*; se añade un hilo de vinagre y un par de cucharadas de jugo de carne, si le hubiere, y se echa esta salsa encima de las chuletas, que estarán esperando en una fuente, con alguna guarnición en el centro ó en derredor.

Las patatas, también salteadas en manteca de vacas, pero aparte, son la legumbre que más conviene á este plato.

Con la base del salteo, se preparan las chuletas de muchas maneras: á la Soubise, con pepinos, á la Ninon, á la Maintenon, á la Gutiérrez, á la Pérez, etc.

No hay para qué decir que todos los guisos de las chuletas de ternera convienen á las de carnero, y para terminar, daré una fórmula mía, muy nueva y que ha de gustar á mucha gente.

Chuletas de carnero á la practicón.

Rehogadas y doradas durante dos minutos en una sartén y en manteca de cerdo unas chuletas de carnero, se irán metiendo una á una, y respectivamente, en un pimiento encarnado, cocido entero de antemano en caldo del puchero y desmochado por el rabo.

Bien escurrido cada pimiento, y con su chuleta dentro, muy sazonada, se asa sobre fuego fuerte en la

parrilla ó al horno, y se sirven los pimientos así rellenos en una fuente con salsa de tomate.

Rabo de carnero.

La cocina moderna ha dejado, y yo creo que ha hecho muy bien, los rabos de carnero para recuerdo de la cocina antigua, que abusaba de los rabos de todos los animalitos, sin duda por lo arrimados á la cola que eran en aquel entonces los más notables guisanderos y los mejores gastrónomos.

Ciertamente, con los rabos de carnero, de ternera y de vaca se preparan y se pueden preparar infinidad de manjares; pero entonces, y tratándose del carnero, no hay que contar con el rabo, que debe acompañar siempre, por ejemplo, á toda buena pierna de carnero asada, y con esto, he dicho bastante.

Carnero verde.

He hablado de la cocina antigua, y tengo que dar la fórmula del carnero verde, plato de la predilección del rey Felipe II.

La carne de carnero, de cualquier parte de la res, partida en trozos pequeños, se rehoga á fuego lento en una cacerola, naturalmente, de barro, aunque no sea más que por la tradición, con bastante tocino recortado en pedazos, aceite y cebolla muy picada.

Al cabo de dos horas, y sin dejar de revolver el manjar para que no se pegue, se echa caldo del puchero, y cuando todo está muy cocido se agrega mucho perejil recortado como rapé, hierbabuena, ajetes, cogollos de lechuga, piñones en remojo y picados; muchas especias, y zumo de limón ó de naranja.

Chanfaina.

También este plato es de la cocina antigua y se le debe á Altimiras.

Se cortan pedazos del hígado, bofes y sangre cocida de carnero, se rehogan en aceite, echando cebollas, ajos, especias, perejil picado y pimentón; después de bien rehogado todo, se añade agua y se pone á cocer; se fríe harina, que se disuelve con agua cuando está bien frita, y se añade á la patorra para que espese el caldo; si se quiere puede echarse un batido de huevos.

A la chanfaina la llaman patorra en algunas partes.

Altimiras y Montiño preparaban también infinidad de platos con el carnero, de que ya no queda más que el nombre, como pasa con el *liviano*, y sólo merece mención el del condimento de la sangre de carnero, que uno y otro maestro hacían del modo siguiente:

Se cortan á lo largo cebollas en abundancia, echándolas sal y pimienta; cuando se degüella el carnero se menea la sangre y se junta con la cebolla, se pone todo en una cazuela de asar y se mete en el horno; cuando esté bien tostado se saca y puede comerse caliente ó frío; si no se quiere llevar al horno, se asa en casa, poniendo la cazuela á lumbré fuerte, con brasas en la tapadera.

También puede hacerse la sangre del modo siguiente: se pone aceite á hervir en una sartén, y recién sacada la sangre, se echa á cucharadas; sale como buñuelos, y se sirve con pimienta y sal.

Manos de carnero.

Las manos de carnero son manjar barato y muy indigesto, si de puro cocido no está pasado.

Además, han de limpiarse en crudo mucho, y lavarse en varias aguas para que cuezan luego lo menos seis horas.

Ningún guiso conviene más á las manos de carnero que el de la pepitoria, pero es preciso exagerar la cantidad de perejil picado, primero por la vista, y luego para ayudar á la digestión.

También fritas, pero sin deshuesar, son muy comibles las manos de carnero, y se pueden guisar lo mismo que si fueran manos de ternera.

Lengua de carnero.

Manjar soso y que necesita bastante sazón y no poca guarnición para presentarse en una buena mesa, braseadas, al gratín, en papillotes, con salsa de tomate y como se quiera, condimentándolas como las lenguas de vaca ó de ternera, de que dejo escritas algunas fórmulas.

Criadillas de carnero.

Este manjar es el responsable de que no sea excelente en España la carne de carnero.

Él tiene la culpa de todo.

Si el carnero careciera de criadillas, si fuera capón, su carne sería más succulenta y no tan fibrosa y viva como lo es.

Pero no se puede repicar y andar en la procesión al mismo tiempo, y por golosina tan insignificante como la que representa un plato de criadillas, se quebranta la bondad de toda una res tan apreciable en la cocina como lo es el carnero.

Criadillas fritas.

Bien aviadas y partidas en dos, limpias de sus telillas é hilos sanguinolentos, se escaldan en agua hirviente para que blanqueen, y se sumergen en seguida en agua muy fría.

Se sacan y se parten en pedazos como gajos de naranja. Se envuelven en huevo batido salpimentado, se panan con pan rallado, se vuelven á embadurnar en el huevo y se fríen en manteca de cerdo, sirviéndolas en pirámide sobre una servilleta bien planchada, en una fuente con picatostes y cuartos de limón, para esprimir el zumo cada comensal en el momento de comerlas.

Es el único guiso para las criadillas de carnero, y sea dicho de paso, para las de cordero, que son más finas, porque si bien algún libro de cocina de elegante encuadernación nos habla de criadillas guisadas, hay que respetar la ocurrencia... y la importancia de semejante condimento (1).

(1) NOTA DEL AUTOR.—El lector ve con frecuencia que me encaro con otros libros de cocina, y no es sin razón.

La mayor parte de ellos,—hablo de los escritos en castellano, hasta cierto punto,—están traducidos del francés ó copiadas sus principales fórmulas de manuales añejos españoles, que también tradujeron en su tiempo lo que les plugo de una de las doscientas ediciones que se han hecho de *La Cuisinière bourgeoise*, la obra de cocina más reputada que existe en Francia.... para tomarla á beneficio de inventario, tanto más cierto, cuanto que los señores editores se guardan muy bien de nombrar en la cubierta el autor ó traductor.

Algún manualillo que otro se encuentra por ahí, con el nombre del escribidor, pero bien se ve en seguida, ó que dictaba el texto un cocinero de oficio á un amanuense de algùn juzgado, ó que le escribía él mismo para que no lo entendiera nadie.

De todo esto resultó el Gouffé, que es la casa de Estrarena de la cocina, y que gallardamente traducido, por fortuna, por un gran literato, se puede y debe leer, pero nada más que eso.

Las mejores fórmulas de Gouffé, las más cocineras, ya he sabido yo tomarlas para que figuren aquí, entre otras mejores.

Riñones de carnero.

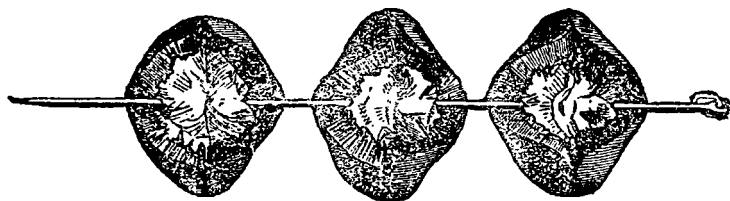
Los riñones de carnero, como son poca cosa, y que se necesitan muchos para hacer un buen plato, no suministran á la cocina universal mas que un reducido número de preparaciones útiles para los almuerzos de pocos comensales. Además, de cualquier modo que se hagan, los riñones de carnero son siempre indigestos, y si se hacen á la española, más vale tirarlos.

Riñones ensartados.

A la brochette, que dicen los franceses, porque ensartan los riñones en una aguja de mechar ó de lardear, que llaman *brochette*.

Estas agujas ó lancetas son de plata ó de hierro estañado, ó cosa así, y tienen muchas y variadas formas, por lo general elegantes, pues van á la mesa con el manjar.

El dibujo que el lector tiene á la vista puede dar una idea de las lancetas más usadas para esta fórmula.



Se quita la película que les cubre á media docena de riñones de carnero y se cortan á lo largo y por la línea redonda exterior, sin separar por completo las dos

mitades, con objeto de que queden formando una sola pieza cuando se abren.

Cada lanceta puede contener tres riñones á la vez y en fila, atravesando por su ancho las dos mitades de cada riñón.

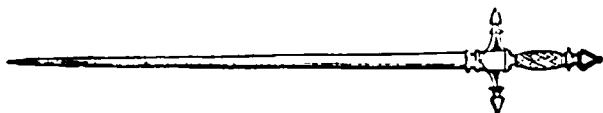
En las cocinas en que no hubiere esta clase de lancetas se utilizarán las propias agujas de mechar ó se fabricarán con unas astillitas de caña, bien alisadas.

Se empapan los riñones así preparados en manteca de vacas, derretida sin que haya hervido, y se panan con pan rallado, revuelto con sal y pimienta.

Se ponen los riñones sobre brasa viva en la parrilla, y se les dan dos vueltas para que se pasen bien.

Si las lancetas son de caña, ó han servido para el caso las agujas de lardear, se desensartan los riñones para servirlos.

Si son lancetas presentables, como las de la figura anterior, ó de lujo como ésta, se sirven los riñones eu-



sartados, y cada lanceta es la ración de un comensal, quien se servirá además un cacho de limón para comer los riñones al natural.

Riñones de carnero á la mayordoma.

Se hacen lo mismo, pero en agujas de lardear ó en cañitas, de las que se desmontan para servirlos colocándolos en una fuente que esté muy caliente, y en la que habrá un amasijo de mauteca de vacas, con sal, pimienta y perejil, sobre el cual se pasan y repasan los riñones para presentarlos en la mesa.

Riñones de carnero salteados.

Se preparan los riñones como si se fueran á hacer ensartados, solamente que se separan por completo las dos mitades.

Se saltean en la sartén sobre fuego vivo y en manteca de vacas, salpimentando al propio tiempo, y aparte se fríen unos costroncitos de pan, del tamaño y en número igual al de cada mitad de riñón, para colocar éstos en una fuente muy caliente; cada trocito sobre su picatoste.

Por encima se puede salsear con jugo de carne ó con una salsa española.

Riñones de carnero al Jerez.

Cuando están salteados como anteriormente, se mojan, pero nada más que mojarlos con muy buen vino de Jerez, y se sirven también encima de sus picatostes; pero éstos, calados, después de fritos en el mismo vino.

Riñones de carnero al Champagne.

Mr. Cirodde, el gran matemático, el autor de los libros que han servido, y que aún sirven de texto en todos los países á la grey estudiantil, formulaba de este modo el manjar de su devoción:

Dos libras de riñones de carnero + Media libra de manteca de vacas + Media onza en peso para toda la sazón + Media onza de harina + Un cuarto de botella de Champagne + Un buen cocinero = Riñones al Champagne

Sesos de carnero.

Los sesos de carnero, y los de cordero, tienen para sus varios condimentos, las mismas fórmulas que las que he dado para los sesos de ternera.

También los amorios de carnero ó de cordero, ó sea el tuétano de la médula espinal, se preparan como las *amourelles* de ternera.

CORDERO.

Es muy general vender el cordero, cuando es lechal, con su lana, y entonces es fácil conocer su raza, por cuanto menos apreciada es la especie de este ganado lanar, mejor y más fina es la carne de las crías.

Así es que los corderos merinos ó mestizos, valen menos para la cocina que todos los demás.

El mejor cordero no ha de tener dos meses y medio, y ha de pasar de dos, porque á esta edad los corderillos no han pastado aún, y sólo se han nutrido de la leche de su madre.

La mejor época para comer cordero, comienza en Diciembre, y concluye en Abril.

Cordero asado.

Para que resulte el plato, es preciso asar el cordero entero, ó una de sus mitades ó uno de sus cuartos.

Lo formularé para asarlo entero.

Se le corta la cabeza, y se deshuesa el pescuezo hasta el arranque de las paletillas. Se mantienen abiertas y despatarradas, las dos mitades de los cuartos de-

lanteros, por medio de cañitas fuertes, que se cortan á medida y que apalancan; se rompen por la mitad los huesos de las dos piernecillas, con objeto de poder cruzarle las patas, montando una sobre otra.

Se sujeta el cordero á la lanza del asado, de modo que no pueda moverse ni deformarse, y hecho esto, se recubre ó tapiza enteramente con hojas delgadas de tocino, y se envuelve después en papel blanco enaceitado, que se ata para llevarlo en seguida á la lumbre muy fuerte, y asarlo durante dos horas.

Se quita el papel, y se quitan también las hojas de tocino que no se hayan derretido ó consumido; se reanima el fuego para dar color á la carne por todos lados; se sazona con sal y pimienta, espolvoreando bien, y se sirve cuando el pellejo esté muy crujiente.

Se sirve el cordero asado al natural, y es plato que tiene su importancia en la cocina española, pero asado en cazuela clásica, con su prebe al estilo de la casa de Botín, en Madrid, de reconocida fama.

El cordero asado es de los buenos platos fiambres, y menos indigesto frío que caliente.

En donde se come más cordero en Europa, es en Polonia, en donde no hay día sin cordero en la mesa, bien en el almuerzo, en la comida ó en la cena.

El cordero, que para todas sus partes tiene ó puede tener los mismos guisos que tiene el carnero, disfruta solo de una preparación culinaria, que es de rúbrica en la alta cocina y que se formula á continuación.

Epigrama de cordero.

Se da este nombre tan singular en la alta cocina, á una de las mitades de un cordero, de la cual cada trozo, aunque haya de figurar con los demás, se prepara de un modo distinto.

Si son pocos los comensales, se puede preparar solamente un cuarto de cordero, pero delantero, porque en el cordero vale éste más que en el carnero, en el que tiene más valor gastronómico el cuarto trasero.

Tengo que decir para que se vayan enterando mis lectores, y se lo puedan contar á los de otros libros de cocina, que el mismo grandioso y excelso Gouffé, se equivoca de medio á medio cuando dice lo que no es, un epigrama de cordero, y lo formula de diferentes modos.

Con Gouffé se equivocan los que le siguen y copian, y de ahí resulta, que hasta en fondas en donde están obligados sus dueños á saber de cocina, se entiende por epigrama, las lonchas delgadas ó los filetes de cordero ó de otra cosa, preparada así y asá, cuando es todo lo contrario; epigrama no significa sino una manera especial de condimentar el cordero.

He citado á Gouffé, porque leo en sus páginas: epigrama de cordero con puntas de espárragos, con guisantes, con cohombres, etc.; como si fueran lenguas ó riñones ó tortillas.

Y no cito más que á Gouffé, que es como citar todo el montón de *Gouffetillos* españoles.

Para condimentar, pues, medio cordero en *epigrama*, se empieza por separar la paletilla, que se deshuesará totalmente; después se mecha con tiras finas de tocino y se sazona con sal, pimienta y finas hierbas. Se ata y sujeta bien en forma englobada y que abulte por un lado, y se brasea en una cacerola con una chispa de manteca de vacas y un cacillo de caldo del puchero.

Se sigue descuartizando lo que queda del medio cordero; el costillar, el pecho, la faldilla, el cuarto de atrás, etcétera., y se cuece todo ello junto, en el jugo y sazón de la paletilla, que estará ya braseada.

Terminada la cocción, se cuele la salsa, se desengrasa y se reduce, si resulta clara.

Se dejan enfriar el costillar y la paletilla del cordero, pero comprimiéndolos antes entre dos tapaderas de cacerola, para que no se desformen al enfriarse.

Así que están fríos, se pasan y repasan por mantequilla de vacas, derretida y tibia, y se panan con ralladura de pan muy salpimentada, dándolos color en la parrilla sobre fuego vivo.

Aparte, se saltean las chuletillas como he dicho para las de carnero, y se asan en asador, la pierna y todos los trozos ya listos y aviados; se coloca la paletilla quitándole el bramantillo en el centro de una fuente, y en derredor todas las demás cosas, pero haciendo notar á la vista la diferencia de cada trozo de carne y su especial condimento.

Sobre el manjar así colocado, se vierte la propia salsa de las cocciones, que se puede aumentar con jugo de carne, incorporando en todos casos, zumo de limón.

Este plato se sirve muy caliente, y este plato así hecho y así formulado, es el epigrama de cordero, y no lo que por ahí se hace con igual nombre y apellido.

Cordero con guisantes.

Es un guisado de trozos de pierna de cordero, que se guarnece con guisantes, y como quiera que la mejor época de esta carne y la de los guisantes nuevos coincide con la Pascua de Resurrección, es plato obligado en tan solemnes días y en los que siguen.

Este guisado ha de tener color obscuro, pero es más fino y delicado al paladar hecho en blanco, como he explicado para el guisado blanco de ternera ó *blanqueta*.

**Chuletas, lenguas, manos, criadillas, riñones
y sesos de cordero.**

Todas estas partes del cordero, con la reserva de que son más tiernas y necesitan menos tiempo para cocerse, y más sazón, pues el cordero es muy indigesto, se condimentan del mismo modo que sus semejantes del carnero.

Con la carne magra del cordero, se hace picadillo para croquetas, que al fin y al cabo es un plato que se hace como los de pechuga de ave, que están explicados en su lugar correspondiente.

CABRITO.

Se parece tanto el cabrito al cordero, que las preparaciones culinarias de éste son las mismas de aquél, y por consiguiente las fórmulas que he dado para el cordero, se aplican al cabrito.

Pero el cabrito crece con más rapidez que el cordero y mama menos tiempo, así es que su carne no es buena cuando tiene más de dos meses la cría.

También la carne de cabrito es mucho más sana y de más fácil digestión que la del cordero, sobre todo asada.

Hay que decir que en el campo en España, en las comarcas pobres, en que abunda mucho el ganado cabrío, se come mucho la carne de las cabras y de los machos, y hay puntos en que no hay otra.

Con ella hacen allí los habitantes lo que pueden y se les antoja, desde el puchero de precepto, hasta platos para los días de fiesta; pero es triste pensar en esa ali-

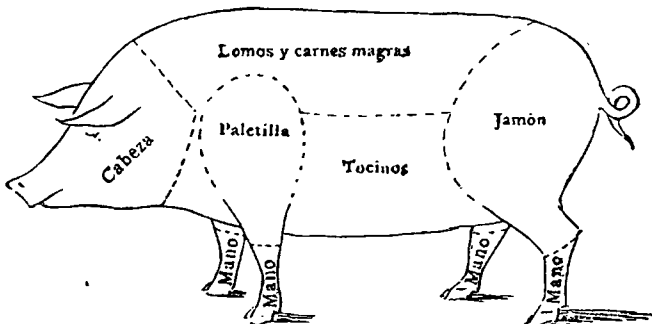
mentación monótona que concluye con los estómagos mejor templados.

El cabrito asado es un manjar exquisito, pero hay que asarlo entero en el campo, á la antigua usanza, por el sistema primitivo, y que se tueste por completo todo su pellejo para que cruja al comerse.

También en el campo, en el monte generalmente, los pastores preparan en una caldera con aceite, una fritada de cabrito en trozos, que ellos llaman caldereta y que es muy apetitosa, sin duda por las circunstancias en que se come siempre, por el sitio y por la novedad del manjar, para los que por lo común nos alimentamos sentándonos á una mesa.

CERDO.

La carne del cerdo no es malsana de por sí. Para los que ejercen oficio ó profesión que exige gasto de fuerzas, el cerdo es el alimento más substancioso y reparador, pero como la digestión es más lenta que la de otras carnes, las personas de estómago delicado y que trabajen poco, no deben abusar de los manjares en que la carne de cerdo sea la base.



El cerdo, de cualquier modo que se condimente, ha de estar más que pasada su carne de sobrado cocida.

Hay un refrán francés, de cocina, que dice:

Veau cuit, cochon pourri. (Ternera cocida, cochino recocado,—traduzco la verdadera acepción de *pourri*, en este caso.)

La carne de cerdo es más dura cuanto más fresca está, pero no aguanta ni el comienzo de la más mínima alteración que pueda comunicarla propiedades insalubres, y un sabor detestable, que ningún condimento ni sazón pueden ocultar ni corregir.

Los manjares preparados con las muchas partes de que se compone el cerdo, no deben comerse sino desde Noviembre, hasta fines de Abril, porque es la época del año en que la frialdad de la temperatura excita el apetito, y vigoriza los órganos digestivos, y además existen sabias ordenanzas municipales, que prohíben la matanza de cerdos y la venta de su carne fresca, desde Pascua Florida hasta el día de todos los Santos.

Todos los manjares que se condimentan con los diferentes trozos del cerdo, no son del dominio exclusivo de la cocina. Buena parte, quizás la mayor y la más importante, constituye una industria especial, y separada por completo de ella. Esta industria se llama salchichería.

Por eso en las fórmulas que siguen no hallará el lector sino las que se refieren al cerdo, como carne fresca, consignando después en enumeración más ó menos completa, preparados esenciales de la salchichería española y extranjera.

Dice un cantar riojano:

«Hubo seis cosas
en la boda de Autón:
cerdo y cochino,
puerco y marrano,
guarro y lechón.»

Porque, en verdad, de seis maneras se puede nombrar el animalito, siendo injusta y sin sentido común la maliciosa é injuriosa aplicación que se hace con cualquiera de estos cinco nombres para insultar ó mortificar á alguno, ó expresar la suciedad de alguien ó de algo.

El cochino es el rey de los animales inmundos, como dijo Grimod de la Reynière en los elogios que prodigó á este animal en cierta célebre ocasión.

La supremacía del cerdo es universal, y sus cualidades no son discutidas.

Sin el cerdo no hay tocino, y sin tocino ¡adiós cocina!; sin el cerdo no hay jamón, no hay salchichas, no hay chorizos, no hay salchichón, no hay morcilla, no hay codillo, etc, y por consiguiente, no hay salchicheras.

Dice Alejandro Dumas que las *cochineras* (*cochonailles*), ó sean los manjares en cuya confección entra el cerdo, son mejores en Francia que en ninguna otra parte del mundo, y sobre todo en Troyes y en Lyon. Los jamones y las paletillas de Mayence y de Bayona han enriquecido á estas dos ciudades.

Esto es una verdad de á folio, que es preciso reconocer en el haber literario de cocina del eminente escritor.

En el cerdo todo es bueno, todo es útil y todo es agradable; y como si su cuerpo no proporcionara bastantes beneficios á la humanidad, el instinto del animal le hace descubrir la trufa, ese precioso tubérculo que los sabios han clasificado entre el reino vegetal y el reino mineral, no sabiendo en cuál de los dos colocarlo.

El cerdo era el principal alimento de los galos; así es que poseían rebaños considerables.

Los romanos los condimentaban enteros y de diferentes maneras; una de ellas consistía en cocerlos por un lado y en asarlos por el otro.

El segundo condimento se llamaba *á la troyana*, aludiendo al caballo de Troya, cuyo interior estaba lleno de combatientes. El del cerdo se rellenaba con becafigos, ostras y tordos; todo ello nadando en buen vino y jugos exquisitos. Tales manjares llegaron á ser tan caros, que el Senado hizo una ley especial para prohibirlos.

Y podría continuar discurseando sobre el cerdo, ó copiándome á mí mismo del extenso artículo que sobre el cerdo se puede leer en el tomo I, página 434 de mi *Diccionario general de cocina*, publicado hace más de un año.

Filetillos de lomo de cerdo asados.

Diciendo lomo solamente, se entiende que es la carne magra y fresca del cerdo, y para este asado, se toma el trozo de donde los tablajeros sacan los filetillos que en París se llaman *filets mignons*, pero solamente para la carne de cerdo, y no para la de vaca, como se empeñan en apellidar por acá en los comederos de la *high-life*, á unos biftecs diminutos, cuya pequeñez salva el título gabacho.

Se hacen del trozo, filetes delgados y grandes como la palma de la mano, se lardean ó mechan como el fricandó de ternera, y se ponen á remojar en vinagre fuerte durante 24 horas; se escurren y se ensartan uno al lado de otro, y en contacto sus caras, en una lanceta, como ésta, que se sujeta perfectamente en la varilla del

asador, para que se asen muy bien, presentándose al fuego de canto.

Como esta carne está, aunque magra, repleta de grasa, no es preciso más que mojarla con su propio jugo á medida que se la voltea, y salpimentarla durante la operación.

Se desensartan los filetillos y se sirven generalmente con puré de patatas ó en su propio jugo, con un picadillo abundante de pepinillos en vinagre.

Solomo de cerdo asado.

El solomo de cerdo, es el trozo de la carne del animal que generalmente se asa en una pieza, con todo el cuidado y precauciones que requiere cualquier asado, pero no es menester untarlo con grasa alguna, y se cuidará tan sólo de mojarlo frecuentemente con su propio jugo durante la operación, que no ha de durar menos de tres horas á fuego vivo, salpimentándolo á la primera vuelta.

El lomo de cerdo, así condimentado, se sirve al natural; y aparte, en una salsa, salsa ravigota ó picante; y si se quiere comer fiambre, cortado en lonchas de antemano, la salsa mayonesa cuadra al manjar mejor que cualquier otra.

Lomo á la española.

De carne magra y sea de la parte que sea, pues lomo se llama á toda ella vulgarmente, se hacen pedazos macizos, como onzas de chocolate y con muy poca manteca de cerdo, en una sartén honda, se sofríen y doran á fuego vivo.

Después se sazona con sal, bastante pimienta y cuatro dientes de ajo, muy picados, y se sigue salteando la carne para que se vaya pasando por igual.

Se espolvorea con pimienta molido, y para que no se ennegrezca éste, se moja la carne antes con un cacillo de caldo y unas gotas de limón ó de vinagre.

Hay que continuar el salteo por espacio de media hora, y después se tapa la sartén y se aparta al amor de la lumbre para que la carne bufe y se esponje.

De este modo ó parecido acostumbran en los pueblos de Extremadura á preparar los cachos de lomo, que luego envasan en vejigas con su propia manteca, muy cargada de pimienta dulce molido y sal en grano, para conservar así esta carne durante mucho tiempo y emplearla sin tener que hacer mas que pasarla de nuevo por la sartén.

Lomo de cerdo en «Cotelettes» á la Remuñana.

•Aprovechando el hambre, cualquier guisado es bueno.

•Quizá esta circunstancia contribuyó á que nos chupáramos los dedos con cierto guisote, que improvisé el año 1891 á la sombra de una de las gigantescas encinas de la dehesa de Remuñana, en el condado de Niebla.

•Convertí en lonjas de centímetro de grueso y cortadas al soslayo, un buen lomo de cerdo. Su ligera capa de manteca, su sal y su polvo de nuez moscada á cada una. Puestas en la sartén con cuatro copas de buen Jerez y bien tapadas, despedían un olor riquísimo á los diez minutos.

•En menos de otros diez quedó la cacerola más limpia que una patena.

•Mi querido general, López Domínguez, que tomó de memoria la receta, come el plato con frecuencia y á él se debe haberlo bautizado con el nombre de *Cotelettes à la Remuñana*.

Esto no lo digo yo, sino que lo copio, pues esta fórmula es del dignísimo y sabio doctor Thebussem.

Lomo braseado.

Igual fórmula que para la chuleta de vaca braseada, pero teniendo cuidado de ser muy parco en grasa auxiliar, porque tiene manteca de sobra toda la carne de cerdo.

Chuletas de cerdo.

Las preparaciones culinarias más comunes de las chuletas de cerdo son:

fritas al natural;

sobresaltadas en su propio jugo;

á la mayordoma;

panadas;

en papillote, y

salteadas, para servir las con una salsa muy picante.

Las fórmulas correspondientes á las chuletas de cerdo, sirven para las de cerdo.

Pero las chuletas de cerdo que más carácter tienen para una mesa de gastrónomos refinados, son éstas:

Chuletas verdes de cerdo.

Esta fórmula es mía, y como gran parte de las que en este libro figuran, de mi invención, y propiedad exclusiva.

Desafío, pues, á propios y extraños á que encuentren la receta de las chuletas verdes de cerdo en libro alguno de cocina ó en minuta rebuscada, de comensal goloso.

En un bol ó tazón se pone á macerar en zumo de limón durante seis horas, bastante perejil recortado, dos hojas de estragón, muy picaditas, y media docena de chalotes ó chalotas,—se dice de las dos maneras,—con sal, pimienta, clavo y nuez moscada.

Se asan las chuletas, pasado ese tiempo, á la parrilla y á fuego vivo, y la grasa que van soltando se incorpora poco á poco en el bol y se mezcla con el remojo, que se espesa y traba con pan tostado y rallado.

En el momento de servir se irán colocandó las chuletas en una fuente muy caliente y embadurnándolas por sus dos lados para que no se vea la carne con esta guarnición hecha pasta, valiéndose para eso de la espátula.

A pesar de la precaución de calentar la fuente, el tiempo que se emplea en la operación y la guarnición que está fría, han de enfriar las chuletas; para servir las calientes después de preparadas, se meterán en el horno á puerta abierta ó se cubrirán con la cobertera de campana con fuego encima.

No es por afán de inventar platos, que yo puedo ofrecer éste al lector, sino porque siendo como soy refractario á la carne de cerdo, éste es el único modo que he hallado para comerla sin miedo á que se me indigeste.

De todas las carnes, la del cerdo es la que únicamente *pide trufas* para su aliño. Es decir, que con el cerdo, parece que las trufas son obligadas, sin duda por aquello de que Dios los cría y ellos se juntan.

Así es, que el que tenga trufas á mano ó medios para comprarlas, que no deje de ponerlas en todos los guisos de la carne de cerdo.

A falta de trufas, buenas son las criadillas de tierra, ó *trufas Meneses*, como las llama Mariano de Cavia.

Paletillas y costillares de cerdo.

Con las mismas fórmulas que se han enunciado para la ternera y el carnero, en los trozos similares, se condimentan los del cerdo, pero observando que no han menester tanta grasa y que exigen sazón más acentuada.

Hígado de cerdo.

Si toda la carne de cerdo fresca es pesada y difícil de digerir, el hígado lo es de verdad, pero en sumo grado.

Además de los guisos que se hacen con él, iguales á los del hígado de ternera, hay dos que conviene formular aparte.

Hígado de cerdo á la cazadora.

Se coloca en una fuente sopera, en que haya aceite refinado, un hígado de cerdo, que se hiende á lo largo por la mitad, sin que se separen los dos trozos, para que resulte como un riñón de carnero abierto, según tengo explicado.

Después se le hacen incisiones á lo largo y á lo ancho, como si se cuadrículara como una libra de chocolate, y los surcos ó huellas de los cortes se rellenan con picadillo de tocino, perejil y chalotas recortados.

A las dos horas se moja toda la superficie del hígado con el aceite que hay en la fuente, y se espolvorea con sal y pimienta.

Entonces, se cierra el hígado, que estaba abierto como un libro, se mecha con hojas delgadas de tocino

y se asa al horno ó sobre la placa, en una bandeja de asar ó *lechefrita*, que es su verdadero nombre, y según representa esta figura.



Cuando el hígado está bien cocido se coloca en la fuente de servir, se desengrasa el jugo del asado y se cuela para echarlo sobre el manjar, reforzado con zumo de limón.

Hígado de cerdo salteado.

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

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

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

Jamón ó pernil.

Por antonomasia, se entiende generalmente el anca y muslo del cerdo, que es sin disputa uno de los mejores bocados. Sin embargo, no falta quien clasifica al jamón como alimento indigesto, porque además de es-

tar ahumado, ofrece todos los inconvenientes de la sazón, no obstante ser la base de una multitud de manjares vendidos en las tocinerías y un condimento útil al arte culinario.

Los jamones de York, Westfalia, los de Bayona y los de Maguncia son sin duda los que gozan de más nombradía en el mundo, sin que sean por eso mejores que los nuestros de Trevélez, en la serranía de Granada, los de Cáceres y Montánchez, en Extremadura; los de la casta española, llamados *cerdos jaros*, de Caldas, en Galicia; los de Avilés, en Asturias y los de otras provincias, que son también ahora universalmente alabados por magros, poco hueso y poco tocino, cuyo solo aroma excita el apetito, rivalizando por lo muy dulces, delicados y sabrosos que realmente son, con los mejores del extranjero.

Los jamones de Westfalia se preparan allí del modo siguiente:

En el mes de Noviembre y Marzo los ponen dentro de barriles, entre capas alternadas de sal, mezclada con salitre y hojas de laurel, dejándolos en este estado cuatro ó cinco días, y llenando luego los barriles con salmuera concentrada, compuesta sólo de agua y sal. Al cabo de tres semanas los sacan y los ponen á remojar en agua por espacio de doce horas. Después los retiran fuera, los dejan enjugar y los ahuman con ramas de enebro, que abunda mucho en aquellos países.

Los jamones ingleses son también muy estimados; se preparan disolviendo 10 libras de sal y una de salitre en agua. El número de jamones que se ponen dentro de esta salmuera, que sirve para extraer la sangre coagulada y otros jugos viscosos, durante una noche, varía desde veinte á veinticuatro. Al día siguiente los restriegan con sal molida y salitre, dejándolos en este estado dentro de un barril hasta tanto que hayan tomado

bien la salmuera. Después de siete ú ocho días, si la salmuera que ellos han producido no es bastante, se aumenta hasta tanto que los bañe, echando en ella ocho onzas de sal amoníaco en polvo y una libra de azúcar, todo lo cual deberá estar bien disuelto en dicha salmuera. Cuando están bien salados, lo que se consigue al cabo de quince ó veinte días, se sacan y se lavan en agua clara, poniéndolos á enjugar en un sitio ventilado y seco. Se termina la operación ahumándolos con leña de roble, cubierta en parte, con serrín de madera de enebro.

Nada más importante en esta preparación como el que los jamones, después de bien salados y ahumados, se dejen secar, para lo cual es muy necesario el ponerlos, después de ahumados, en las habitaciones que para esto se destinan cuando se preparan muchos á la vez, en sitios templados para que se sequen completamente.

En Bayona principian por salar los jamones y dejarles pasar siete ú ocho días esperando á que se pongan pegajosos. Entonces, después de haberlos lavado muy bien y raspado, toman tantas libras de sal como libras pesa cada jamón y otras tantas onzas de salitre, todo molido. Los sazonan y los colocan sobre una tabla inclinada, poniendo una vasija en la extremidad más baja para recibir lo que destile, lo cual sirve para humedecer los jamones de cuándo en cuándo con un paño con una esponja. Luego los enjugan, los untan después con heces de vino, y cuando están secos los cuelgan en la chimenea para ahumarlos con leña de enebro tres ó cuatro veces al día por espacio de una hora y durante cinco ó seis días. Después de secos los entierran en cenizas.

El método que se sigue, tanto en Galicia como en Asturias, en las Alpujarras y en Montánchez, en Extre-

madura, de donde salen los mejores jamones, consiste generalmente en ponerlos con bastante sal y luego cubrirlos con salmuera.

Cuando están bien salados los sacan, los embadurnan con pimiento colorado, ó bien en algunos puntos los untan con una composición de ajos molidos, vinagre y orégano, poniéndolos á secar en las chimeneas. donde se ahuman y se secan.

Los jamones de Trevélez, después de curados, los conservan entre nieve.

La buena calidad de los jamones preparados en Alemania, así como en otras partes de Europa, depende de la aspereza de los terrenos de las sierras y de los aires puros, que es, sin duda alguna, lo que más conviene á las salazones y cecinas.

Luego, cuando se conservan en barriles ó cajones con sal bastante, se produce una fermentación lenta que los calienta y les da el mérito que tanto caracteriza á los buenos jamones.

Según los ingleses, el mejor jamón entre los mejores jamones es el de York; los alemanes sostienen que no hay jamón que pueda competir con los de Westfalia y Strasburgo; los italianos dicen que para jamón Bolonia; los franceses salen á la palestra inundando los mercados de Europa con los jamones de Bigorre, del Bearnés, de Burdeos y de Bayona, y llegamos los españoles en último lugar á ganar la partida en Avilés, Montánchez, Trevélez, Logrosán, Villoslada de Cameros, Salamanca y no sé cuántas comarcas más, que á buen seguro, al leer esto, reclamará cada una, el primer puesto en la enumeración hecha sin orden y sin marcada predilección al correr de la pluma.

La matanza es diferente en todas partes. En una misma provincia hay pueblos que dan cuenta del cerdo muerto de un modo distinto, y respecto del sistema

empleado aquí y acullá para hacer jamones; es decir, *para curar* las piernas del cochino, marrano, puerco, cerdo ó lechón, habría que escribir un libro de muchas páginas, que, dicho sea entre paréntesis, para nada serviría en el terreno culinario.

No por esto he de dejar de explicar el modo que emplean en el país walón (Bélgica), en los pueblos ribereños del Mosa, para curar los jamones.

He sido durante algunos años, y en su tiempo marcado, espectador de la operación, que en aquellas regiones, como en todas, sirve de pretexto para alegrías, en que dominan las libaciones.

Empieza la operación cortando la pierna del cerdo en corto y de modo que la piel sobresalga en rededor; durante veinticuatro horas se la tiene colgada en sitio fresco y ventilado, y luego se coloca en el suelo entre dos tablas, con peso exagerado encima. Cuando la carne está bien prensada, se mete la pierna en un barreño, cubriéndola con una salmuera compuesta de tres botellas de vino blanco (dos litros largos), un kilo de sal gorda, 30 gramos de salitre, 15 gramos de pólvora de caza (1), una cucharada grande de pimienta en polvo, tres cebollas con seis clavos de especias, incrustados en cada una; dos puñaditos de hojas de laurel, y 250 bayas machacadas, de ginebra.

Cuando la cantidad de salmuera no recubre bien la pierna del cerdo, se añade un poco de agua.

Se deja el jamón en su salmuera durante cuarenta días, teniendo cuidado, cada dos, de darle la vuelta, y manteniendo el barreño muy bien tapado para que no se introduzca el aire.

A los cuarenta días se saca el jamón, se envuelve

(1) NOTA DEL AUTOR.—No asustarse. He dicho pólvora de caza, y así es.

en una arpillera fuerte, se cose y recose bien, se moldea y contornea al coserlo para darle buena forma, y así se cuelga dentro de la campana de una chimenea en que se quema leña de enebro, pero bastante alto, para que el calor no derrita la grasa y se seque la carne.

Á los cuarenta días también, se descuelga el jamón, y nuevamente envuelto en otra tela fuerte y ordinaria, se conserva en el granero ó guardilla enterrado en ceniza, dentro de un cajón.

Así se hacen en Bélgica los jamones, que comidos en crudo y cortados en lonchas finísimas, como allí se acostumbra, pueden competir con cualesquiera otros de Europa, y..... sus contornos.

Jamón en dulce.

El jamón en dulce ó glaseado, como dicen los franceses, es una *toilette* con que disfrazan el jamón los pasteleros-fondistas, para presentarlo mejor vestido al público pagano y para chuparle al cerdo hasta la última gota de sangre.

El jamón en dulce se hace como se quiere. En casa, con todo el rigorismo clásico; en la industria, contando muy subido el precio de los ingredientes, mermando éstos mucho, y afinando la vista y la mano para ganar un 50 por 100.

Yo he hecho muchas veces jamón en dulce por capricho, y para confeccionar emparedados, cuando hacían falta á destajo en mi casa.

Y esta es mi receta, que la recomiendo de veras. Durante doce horas y á fuego lento, se hace cocer el jamón en agua, en cantidad que ésta se consuma al cabo de aquel tiempo. Se deshuesa entonces el jamón, se recorta y arregla en forma de pan ó de torta y se envuel-

ve y cose muy ceñido en un lienzo de hilo, bien lavado y relavado, y durante veinticuatro horas se cuece á fuego lento también, y hasta extinción del líquido, en tres botellas de vino blanco superior—Jerez de preferencia—cuidando que el perol ó cacerola sea hondo para que el vino bañe bien el jamón (1). Se añade un poco de tomillo, romero, hierbabuena, nuez moscada y unas hojitas de estragón. El perol ó lo que fuere, se tapa bien para que todo el vapor de la ebullición se consuma dentro, y á las veinticuatro horas se saca el jamón y se coloca, sin quitarle la envuelta, en una cazuela ó molde, así como éste, de tamaño proporcionado.



Con unas tablitas encima se le pone mucho peso para prensarlo bien, y cuando está bien frío se vuelca el molde y se coloca y se desnuda el jamón en una fuente, arreglándolo para la vista, según las aficiones estéticas del operador.

Si se quiere que haga buena figura, se espolvorea su superficie con azúcar, que se quema ó dora con una plancha rufiente.

¿Cómo se corta ó parte este ú otro jamón para presentarlo en la mesa?

No como generalmente se corta en donde lo expenden al detall y en otras partes.

El corte que por aquí se acostumbra será muy bueno para el jabón, el turrón, los tarugos de las calles y otras cosas asaz.

Pero el jamón debe cortarse en rebanadas finísimas, si es posible traslucientes, que se clareen, y á con-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Yo, mejor que perol ó cacerola me sirvo para esta operación de la besuguera, llamada *turbotera*, que está dibujada en la sección de pescados en el artículo del rodaballo.

trahilo, como si se *tallara* sopa fina en una hogaza de pan de cuatro libras.

Parece que no, pero entre el jamón crudo ó en dulce, bien cortado ó mal cortado, hay diferencia. Tanta ó más que la que resultaría bebiendo vino de manzanilla, sorbiéndolo en un tazón de la propia Talavera, en vez de hacerlo de un solo trago en caña.

El modo de preparar así los jamones varía según los parajes.

La principal circunstancia para este género de preparación es la de un clima muy frío, por más que parezca que la cosa no tiene influencia; pero por algo serán tan buenos los jamones en dulce en los países del Norte, mejores que los de España.

Jamón-jamón.

Así llamaba al jamón crudo el gran hombre de Estado, D. Nicolás María Rivero, que decía que la cocina estaba de más para él, pues por su gusto con pan y vino, jamón y queso, se desayunaría, almorzaría, comería y cenaría.

Ni tanto ni tan poco, y no todos tienen la salud y el temperamento que tenía D. Nicolás; ni el jamón á diario, y menos crudo, es tan bueno para el estómago como grato al paladar.

Pero eso sí; el nombre de *jamón-jamón*, para designar el jamón crudo, que en puridad de verdad no está crudo, viene de molde al manjar.

Se come, pues, el jamón-jamón cortado en magras. Si son finas y á contrahilo, saben mejor.

Para eso ha de estar muy curado el jamón. Cuando se compra entero, se puede saber si está bueno y en sazón, atravesando su parte magra con una aguja de ha-

cer media, sacándola, oliéndola en el acto y llevándosela después á los labios.

Esta prueba es buena, y el paladar de cada cual es maestro para distinguir el punto de sal y el gusto que pueda tener el jamón.

Como el jamón-jamón se deja comer, y que no tan solo el abuso, sino el uso frecuente del manjar, origina ciertos padecimientos, tan sólo de Pascuas á Ramos, conviene acordarse del anca de cerdo al natural, y por eso en las grandes poblaciones se venden los jamones cocidos. Naturalmente, cuestan más y es útil y económico cocerlos en casa.

Jamón cocido al natural.

Se prepara un jamón, quitándole toda la superficie de la carne que está al desnudo, y recortándole los bordes de grasa, que siempre están amarillentos.

Se sierra la punta del hueso con un poco del codillo, que se utiliza entero ó fraccionado en el puchero, y se pone á desalar el jamón, un día, dos ó tres, según esté

de salado, en un calderín ó jolainón de hierro, así como éste, lleno de agua, porque vasijas jamoneras hay en pocas cocinas.



Después se saca y se envuelve en un paño blanco y fuerte de hilo, anudando y oprimiendo con las cuatro puntas, y se echa á cocer en una marmita de brasear, en mucha agua para que esté bañada la carne.

Se añaden zanahorias, cebollas, clavo, nuez moscada, pimienta en grano, tomillo y muchas hojas de laurel.

Ha de cocer todo esto por espacio de cinco horas á fuego lento. El jamón pierde todas sus cualidades gastronómicas cuando no está cocido en su punto, y para

cerciorarse de esto, no hay más que pincharlo, penetrando bien en su carne con una aguja de lardear.

Si la aguja, entra sin resistencia, está cocido el jamón.

Se saca entonces de la marmita el jamón, y se desatan los nudos del paño, para deshuesarlo con mucho esmero.

Se vuelve á anudar el paño, pero apretando mucho, y se coloca en una fuente honda, hasta que se enfríe completamente.

Después se le quita por completo el paño, y se levanta la corteza del jamón, que cede con facilidad. Se espolvorea la superficie que cubría la corteza con pan tostado rallado y pasado por pasadera, y se adorna el mango con un moño de papel, pero mayor que el que ya he indicado como se fabrica, para los huesos de las chuletas, y cuyo dibujo, para dar una idea para los platos análogos, es el de la figura.



Así cocido y así preparado, asentado sobre una servilleta bien planchada y en una fuente ovalada, se sirve á la mesa cuando se quiere comer de él, y repetidas veces hasta que se acabe, pues no es plato para una sola comida, sobre todo si es grande el jamón y pocos los comensales.

Un jamón cocido de este modo, hace muy buen papel en la mesa, en los almuerzos, y es de mucho recurso cuando se comen sus magras, con patatas cocidas al vapor ó con ensalada de remolacha y canónigos.

Es real y verdaderamente mejor y más saludable que el jamón crudo, y en todos los casos debe sustituir al jamón en dulce, que ya he dicho que en España se hace muy mal, pues todo su dulce consiste en el azúcar quemado que recubre su superficie.

Los emparedados con el jamón cocido al natural,

son más finos y no se hacen con otra clase de jamón en las buenas cocinas.

. Jamón frito.

Es plato muy socorrido, y es rara la casa en que no se hace á menudo, ó en donde no se ha hecho alguna vez, pero también son contadas las cocinas en que se sabe freir el jamón.

El jamón frito,—lo que se entiende por frito—requiere en todas partes, que las magras estén en remojo, en agua, Dios sabe cuánto tiempo, para perder la sal.

Pues bien, yo procedo de otro modo. Escaldo las magras de jamón en una tartera, con agua hirviente, y luego las doy tres hervores.

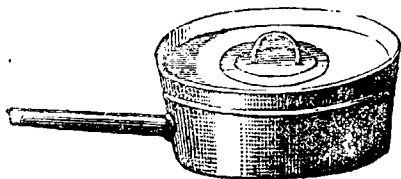
Después saco el jamón y lo sumerjo sucesivamente en dos aguas frías, y lo hago escurrir y enjugo con una servilleta, y enharino las lonchas, nada más que para mancharlas de harina, y las frío después en tres minutos, en mucha manteca de cerdo bien rusiente.

Este es el jamón frito, que sabe á jamón, y que se puede comer sin romperse uno un diente—como sucede con las magras fritas en muchas cocinas—y lo que es mejor, sin dejarle á uno sed para todo el día.

El jamón crudo, cocido, frito ó de cualquier modo aderezado, se debe comer con un polvito de pimienta.

Jamón á la austriaca.

En una cazuela ó cacerola se colocan lonjas de jamón crudo muy delgadas y rebanadas de pan sin la corteza, pasadas por manteca, hierbas finas, setas y



trufas ó criadillas de tierra, puestas alternativamente, y se coloca el jamón. Después se espolvorea todo con pan rallado y se

mete en el horno por dos ó tres horas para servirlo caliente, ó mejor que eso se pone sobre rescoldo con fuego encima en una cacerola á propósito, muy común en las cocinas austriacas, de que es modelo exacto el dibujo

Jamón jelatina.

Después de haber tenido á remojar en mucha agua un jamón pequeño para que se desale, lo menos veinticuatro horas, se cuece en agua con un buen puñado de tomillo y de albahaca. Luego se saca y se coloca en una cacerola preparada con lonjas de ternera, y se echa vino blanco generoso, caldo del puchero, dos limones pelados y cortados en ruedas delgadas, un ramillo de hierbas finas, cuatro cebollas, dos cabezas de ajo, seis ú ocho clavos de especia, tomillo, laurel, albahaca, y se deja que cueza bien. Se dejará enfriar para servirlo con la jelatina que haya formado.

Jamón en costrón.

Se pican muy menudos despojos de jamón, añadiendo otro tanto de hierbas finas, también picadas, mezclándolo todo; se echa también igual cantidad de grasa de jamón frito con lo magro que hubiere sobrado de una comida; se cortan lonjas delgadas y rebana-

das de miga de pan en cantidad suficiente; se toma una cazuela redonda, colocando en ella las lonjas unas sobre otras, formando capas, y entre ellas un lecho de pan, cubierto con el picadillo, y otro de lonjas de jamón, alternando hasta que se llena la cazuela, formando así una masa en forma de pan, terminando por una corteza; se vuelve de plano al revés, para ponerlo en el horno de campaña, en el que se tendrá hasta que se tueste mucho.

Jamón á la Maillot.

Fórmula clásica de la alta cocina francesa, para preparar el jamón con el guiso popular que lleva este nombre.

Se perfecciona y se desala el jamón durante dos días; se envuelve en un lienzo blanco y se pone en una brasera con bastante agua;

Se deja hervir con hervor muy suave hasta su completa cocción; cuando el jamón está cocido se escurre y se recorta;

Se vuelve á poner en otra brasera, con una botella de vino de Jerez;

Se deja hervir muy suavemente durante media hora, con la brasera bien cubierta;

Se saca el jamón y se baña;

Se forma en el fondo de la fuente un zócalo de arroz, más bajo que el grueso del jamón, como de cuatrocentímetros; se coloca el jamón sobre el zócalo y se ponen alrededor grupitos de zanahorias, lechugas, cebollas, y judías verdes;

El mango del jamón se emperifolla con un moño de papel rizado, como el de la página 403.

Jamón de pescado.

Sólo por el nombre de *jamón*, figura aquí este plato histórico, que quizás será desconocido de muchos cocineros.

Felipe V, el primer Borbón que reinó en España, se trajo de su tierra un hambre atrasada y una cohorte de pinches y de despenseros franceses que no tenían otra ocupación que la de hacer cada día un disparate culinario.

A fuerza de machacar, alguna que otra vez daban en el clavo, y á ellos y á su siglo, se debe el famoso plato de la cocina antigua, titulado *jamón de pescado*.

He aquí la fórmula:

Con filetes de carpa, de tenca, de anguila y de salmón, se hace un picadillo que se mezcla con huevas de carpa, sal, pimienta, clavo, nuez moscada, manteca de vacas y finas hierbas. Se amasa el todo y se le da forma de jamón, recubriendo la superficie con pellejo de carpa.

Hecho esto, se envuelve en una tela fina y nueva de hilo, y se cose muy apretada, haciendo cocer este jamón de nuevo cuño, durante una hora, en agua y vino blanco por mitad, y bien sazonado y especiado el líquido.

Cuando esté frío el manjar, se descose la envoltura y se prepara sobre una fuente adornada con berros y verdolagas.

Se corta en lonchas como el jamón, y no son desagradables, ni la vista ni el gusto de este plato borbónico.

Jamón tapado.

En una fuente que vaya al fuego ó en una tartera se derrite una onza de manteca de vacas, para seis magras de jamón, grandes como la palma de la mano y delgadas como el canto de dos duros juntos.

Cuando la manteca está ruciente se rehogan en ella las magras una á una, hasta que se pasen y blanqueen, teniendo cuidado de que no se tuesten.

Se aparta la fuente del fuego y se colocan todas las magras en una hilada, tapizando el fondo del plato.

Se vuelve á poner todo al fuego y se moja con un cacillo de caldo y una copa de Jerez, con un punto de pimienta, y se echan encima, uno á uno, seis huevos para que se cuajen y oculten el jamón, que sólo se descubre al servirlo en la mesa.



Para este guiso y otros análogos en que entren *huevos al plato*, hay que tener la cocina provista de algunas fuentes de metal, redondas y hondas, como las aquí diseñadas.

Jamón Arimón.

Joaquín Arimón, el distinguido redactor de *El Liberal* y severo crítico de teatros, tiene también su plato, que formula como sigue, pero con el nombre de *Potaje popular*, ó *seis personas hartas por una peseta*.

•Nada de tomarás un pavo, porque esto reñiría desde luego con los títulos del guisote.

Tomarás... una cazuela, en la que echarás un poco de aceite bien quemado, unos recortes de cebolla y un *modesto* trozo de jamón cortado á pedacitos.

Pondrás todo esto al fuego para que se fría, añadiéndole en seguida una cucharada de harina.

Antes ó después, como tú quieras, habrás hecho hervir y cocer, 350 gramos de garbanzos y un repollo, que, con agua inclusive, unirás á los ingredientes de la cazuela de autos.

Pimienta y sal... por supuesto.

Media horita á fuego lento... y nada más.

El importe de este plato, para seis personas, no pasa de una peseta.

Ya se ve que la cosa no puede ser más democrática.

Aunque ordinariote de suyo, el tal potaje es muy nutritivo, muy agradable, y sobre todo muy económico.

Para decoración de casa pobre, resulta que ni pintado. •

Jamón dulce.

No confundir con el jamón en dulce.

Cortadas las magras pequeñas, se rehogan en manteca de vacas, y después se sacan de la sartén y se apartan en un plato.

En la misma manteca se echa una media cucharada de harina y se moja con caldo y unas gotas de aguardiente puro de vino, de la mejor marca que se conoce, que es la P P del coto de *La Triviña*, (Ubeda), propiedad y elaboración de los Sres. Sabater y Moutilla.

Se espolvorea después con azúcar en polvo, según el grado de golosina de los comensales, y se incorpora el jamón para que cueza, diez minutos, pero lejos de la hornilla la tartera y tapada con su cobertera cargada de brasa.

Jamón empapelado.

En un pliego de papel de tina, se colocan magras finas y delgadas de jamón, enaceitadas y espolvoreadas con un poco de pimienta.

Se envuelven en el papel haciendo una gran papillote, como la dibujada en la página 218, y se asan al horno á medio fuego ó sobre la parrilla, dándoles un par de vueltas. Se sirven en el mismo papel sobre una fuente.

Jamón con tomate.

El jamón ya frito como lo he formulado, y colocadas las magras en una fuente cubierta ó legumbrera, se vierte por encima salsa espesa de tomate y se deja al amor de la lumbre la fuente para que la salsa penetre bien en el jamón.

Yo bien sé que no es ésta la receta común, ó sea la de rutina, pero no hay más que probar una y otra, y comparar.

Donde dice salsa de tomate léase otra salsa cualquiera, que al jamón todo le va bien.

Jamón con espinacas.

La pasta de espinacas, preparada como se dice en la sección de legumbres, se arregla en pirámide ó cúpula en una fuente redonda, y pegadas en su superficie,

se colocan con arte y simetría magras de jamón frito, alternando con picatostes rehogados en la grasa ó manteca en que se frió el jamón.

Las magras y los picatostes han de tener, si es posible, la misma forma y tamaño, por lo general triangular aquélla, y no muy exagerado éste.

Jamón encebollado.

Se rehogan y doran magras finas y delgadas de jamón en manteca de cerdo, y luego se van remojando sucesivamente en dos tazones llenos de agua fría acidulada con vinagre.

En la grasa del rehogo se sofríen doce cebollas de tamaño mediano recortadas en forma de dados.

Cuando la cebolla está pasada, se añade una cucharada de harina y se hace una salsa rubia blanca que se moja y liga con el agua avinagrada. Se incorporan las magras de jamón y se cuece todo á fuego lento y en cacerola tapada, durante media hora.

Hígado, riñones, asadura, sesos, lengua, rabo y orejas de cerdo.

Estas partes del cerdo tienen los mismos aliños que sus semejantes de la vaca, de la ternera y del carnero, con la diferencia de que el cerdo, todo él, es más grasiento y más pesado en el estómago, y necesita menos grasa en los condimentos y más especias.

Cuajar de cerdo.

Bocado de cardenales, según dicen los aficionados.
El cuajar es la parte del cuerpo del animal en que

recibe el alimento y hace la primera cocción. Corresponde al estómago en el hombre y al buche en el ave; pero sólo en el cerdo se llama propiamente cuajar.

Ceferino Palencia, el aplaudido autor dramático, formula así con genial gracejo la mejor receta, según él dice, del cuajar del cerdo:

Se coge un cerdo—sin perdón hablando— porque no sé qué tenga de *cochino* un animal con puntas de divino que hasta con San Antón está alternando.

Se le clava un cuchillo de hoja dura en el pescuezo, cosa muy corriente, y aunque gruña... ¡gruñir! ¡naturalmente! ¿qué menos ha de hacer la *criatura*?

Se le remata; ya en canal abierto se extrae de su vientre, ó su mondongo, aquella parte, que me lo propongo, y á describir con pulcritud no acierto.

Se lava y se relava; se le tiene una noche al sereno y en salmuera; y después... hablaré á mi cocinera y ya continuaré el año que viene.

Y después,—para no hacer esperar al lector,—termino yo la receta, diciendo que se pone á escurrir y que se recorta en tiras como si fueran macarrones, y se saltean y sofríen en buena manteca de cerdo, bien doraditas y crujientes.

Es plato fuerte, y conviene atenuarlo con un acompañamiento de acelgas rehogadas en aceite.

Farinato.

De Salamanca nada menos procede esta fórmula, redactada por un hijo de aquel país, D. Juan Barco.

Dice así:

•Tomarás... un kilogramo de gorduras de cerdo, las pondrás al fuego dentro de un caldero, meneándolas siempre para que no se peguen, y cuando estén á medio derretir añadirás 500 gramos de cebolla picada... y seguirás meneándolo todo con una cuchara de palo.

Después de un cuarto de hora, añadirás á lo dicho un kilogramo de pan (desmenuzándolo), que habrás humedecido en un barreño 24 horas antes.

Y seguirás meneándolo.

Verterás luego sobre aquella masa 250 gramos de aceite crudo y 125 de pimentón, la sal correspondiente, y un puñadito de anís en grano.

Siempre al fuego, y menea que menea hasta que los ingredientes formen *un todo armónico*, ó sea una masa ligeramente compacta; y luego, en caliente, la embutes en tripas de vacas, del largo de una cuarta.

Ya están hechos los farinatos, y sólo falta colgarlos al oreo, en la cocina, cerca del hogar.

Pasados quince días se descuelgan los farinatos, y sobre una tabla se van aplastando. Esta operación, realizada por manos blancas y rollizas,

hechas á cebar lechones,

acrecienta el buen gusto de los farinatos.

Cuélganse de nuevo, y ya están en disposición de ser comidos, advirtiendo que cuanto más tiempo pase, más y más ricos halláralos quien los pruebe.

Sírvese el farinato en Castilla á la hora de tomar un *piscolabis*, ó sea á media mañana, y para el caso se fríe en pedacitos, con manteca de cerdo.

Ciudad Rodrigo tiene fama por sus exquisitos farinatos, y á esto se debe que *farinatos* llamen á los naturales de la antigua Miróbriga.

¡Ah! el farinato se come sin pan; para no incurrir en aquello de

pan con pan comida de tontos.

A tanto alcanzan, respetables lectores, los conocimientos culinarios de un salamanquino. •

Jamón Olózaga.

• Córtese lonjas con alguna parte de gordo y ténganse en agua por tres ó cuatro minutos: hágase una cajuela con medio pliego de papel de tina, y úntese bien su fondo con manteca de cerdo: colóquese allí el jamón, agregándole azúcar en polvo y media cucharada de agua. Póngase al fuego sobre la parrilla, dénese vueltas á las lonjas, y á los tres minutos se halla listo el guisado, que resulta bueno si el jamón es bueno, y malo si el pernil es malo. •

Esta fórmula es auténtica, textual y original de Don Salustiano de Olózaga, de aquel inclito varón del partido progresista, que en cierta ocasión y viajando con el Doctor Thebussem, cansados uno y otro de comer la bazofia de las posadas, cocinaban ellos mismos su comida, y una de las veces hizo Don Salustiano este jamón, y escribió la receta, que puede muy bien llevar su nombre.

Manos de cerdo.

De cualquier manera que se quieran condimentar las manos del cerdo, no son buenas de comer sino después de haber cocido en agua sin interrupción, durante veinticuatro horas.

Por eso en las capitales, y grandes centros de población, los salchicheros de oficio venden las manos de cerdo completamente cocidas, y hasta preparadas para ciertos guisos especiales.

Las manos ó piés de cerdo, como las manos de ternera, y las de carnero, tienen iguales fórmulas, y la cocina italiana se pinta sola para aliñar este manjar de mil modos, pero que todos ellos se reducen á esparillar y á freir, con pan rallado y queso de Parma.

Una sola fórmula de la cocina universal, y propia de las manos de cerdo, es la siguiente, y que sirve para otros muchos manjares de distinta índole.

Manos de cerdo á la Santa Menehould.

Se parten á lo largo, y por su lado curvo entrante. las manos de cerdo ya chamuscadas, escaldadas y perfectamente lavadas.

Se atan alrededor y dándoles muchas vueltas con hilo de cocina para que no pierdan la forma durante la cocción.

En una cacerola de brasear se ponen lonchas de tocino, pedazos de ternera magra, zanahorias, cebollas, con clavos de especia picados en ellas, un ramillete de finas hierbas, cuartillo y medio de buen vino tinto y otro tanto de caldo limpio.

La cantidad de líquido debe ser proporcionada á la de las manos que se van á preparar, porque la cocción ha de durar veinticuatro horas y producirse con extremada lentitud.

En las cocinas de poco fuste no se puede tener fuego durante toda la noche, y lo que se hace es interrumpir la operación, dejando enfriar las manos de cerdo para que sigan cociendo al día siguiente.

Cuando están bien cocidas las manos, se dejan en-

friar de veras, se cortan los hilos que las sujetan, se empapan bien en manteca de vacas derretida y se panan con pan rallado salpimentado, y se asan á la parrilla sobre fuego vivo para servir las muy calientes y en seco, porque lo clásico de este manjar consiste en hacer caso omiso de la salsa en que han cocido las manos.

Resulta por consiguiente, el plato caro, y de ahí que las manos, que se venden en ciertas tiendas de cosas de comer, ya preparadas para asarse en la parrilla, las titulen los mercachifles á la Santa Menehould, para hacerlas valer más.

Manos de cerdo trufadas.

Otra fórmula típica que se me iba á quedar en el tintero, y que sin embargo es de las más salientes en la alta cocina.

Se deshuesan las manos de cerdo, ya cocidas á la Santa Menehould. Se prepara un relleno muy fino como para guarnecido interior de las aves, y se mezcla con bastantes recortaduras de trufas, cocidas aparte en buen vino blanco ó en caldo limpio.

Se rellenan con esto las manos deshuesadas y se envuelven en hojas de redaño de cerdo ó de ternera, ó sea la telilla ó membrana transparente que envuelve la grasa de la res.

Después, y sin perder tiempo, se empapan las manos trufadas en manteca de vacas derretida. Se panan con exceso y se les hace tomar color en la parrilla sobre fuego mortecino, á fuerza de tiempo.

También las manos de cerdo trufadas se sirven solas.

Es plato de almuerzo que pide unos cuantos sorbitos de Champagne.

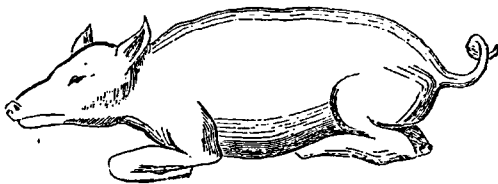
Saladillo.

No he podido averiguar aún lo que es esto que he leído en algunos títulos de fórmulas de libros de cocina españoles, y que por las señas podría muy bien ser el *petit salé* francés, ó sea en castellano el tocino entreverado, con el que se hace muy buena salazón, y sirve para tortillas y acompañar en su cocción á las coles, judías secas, lentejas, etc.

TOCINILLO DE LECHE Ó LECHONCITO.

Cualquiera de estos dos nombres designa con propiedad la cría del cerdo, que es manjar muy estimado, aunque á mi juicio no merece desde el punto de vista gastronómico ese mérito y esos elogios tan exagerados, como tampoco las críticas en contra.

Cuando el lechoncito está asado en su punto, y que no se abusa comiéndolo con frecuencia ó atracándose de él, cuando se come, no es ni más ni menos indigesto que el cordero.



Para asar un tocinillo de leche en asador, es preciso escaldarlo antes con agua hirviendo para que suelte todas sus cerdillas y arreglarlo de esta manera que se ve.

Se le deja en el agua durante veinticuatro horas, y luego se le cuelga por las patas y en el aire, para que escurra bien, y poderlo enjugar con paños blancos muy limpios.

Antes de ensartarlo en el asador, se arregla y prepara como se ve en este dibujo, aguantando el plegado de las patitas con dos ó tres vueltas de bramantillo, para que no se suelten, ni vaya cada una por su lado, durante la cocción.

En el interior del animalejo, se ponen 125 ó 250 gramos de manteca, según su volumen. Se amasa la manteca con perejil, cebolletas y chalotas, muy recortado todo.

Así que empieza á asarse el lechoncito, se unta mucho con aceite, para que el pellejo, que es el mejor bocado, se dore mucho, y resulte crujiente como el mejor de los fritos

Asado en asador el tocinillo de leche, tiene el inconveniente de rajarse su pellejo por la fuerza del fuego, y cuando ya está tostado, y esto le da mal aspecto.

Para remediar este daño, es bueno antes de empezar á asar, hacerle al lechoncito en el pellejo unas cortaduras simétricas y con arte, que suplen con ventaja á las otras, y que parecen hechas con objeto de adornar ó vestir mejor el manjar. El lechoncito se asa por lo común en cazuela, y la especialidad en Madrid la tiene el célebre Botín, que ya he nombrado, aludiendo á cosa análoga, y porque lo merece.

En Rioja, al tocinillo de leche le llaman rostrizo, y en algún manual de cocina se leen fórmulas titulándolo cochifrito ó marranillo.

Tostón al golpe de Estado.

Pepe Ferreras, el simpático director de *El Correo*,

el maestro, como le llama la pollería del periodismo, tiene también sus aficiones culinarias, como se demuestra en esta fórmula que sigue, de que es autor, y cuyo título encabeza estas líneas.

«*Tostón* llamamos en tierra de Castilla, al tocinillo de leche que se asa en nuestros hogares al amor de la lumbre y del siguiente modo:

Se elige el animalito, entre los de quince á veinte días de edad.

Se le degüella sin compasión, y se le sumerge por completo en un caldero de agua hirviente.

Limpio y blanco que es un gusto, se le raja por el vientre, abriéndole en canal, desde el hociquillo hasta el rabo *inclusive*. Se le vacía enteramente, y se vuelve á lavar por dentro y por fuera, enjugándolo bien con una arpillera.

Se extiende cual si fuera una piel curtida y se le atraviesa en toda su longitud, y de modo que no se cierre, con la lanza del asador, valiéndose para esto de unas cañitas á guisa de travesaños.

Con el pincel de cocina, mojado en una salmuera sencilla, hecha con agua y sal, se le unta y humedece bien por todas partes, y se pone al fuego de brasa de leña, dándole vueitas de continuo. A cada vuelta, con un cortezón de buen tocino, se va frotando, y después mojándolo con la salmuera, hasta que la piel forme ampollas y adquiera un color de avellana.

Hora y media basta para la operación.

El tocino es preferible á la manteca, porque ésta reblandece lo que se tuesta, mientras que aquél lo pone crujiente y friable.

De pequeño era yo maestro en el arte de asar tostones, y no sé cómo llegó esta mi fama á oídos de José Luis Albareda, que siendo gobernador de Madrid, en aquellos días de Enero de 1874, en que el general Pa-

vía hizo un balance á su modo de la política del país, encontrándome en su despacho y convenidos en comer juntos con otros amigos, me invitó Albareda á que asara un *tostón*, al estilo de mi tierra.

Lo asé, y mi obra me valió muchas palmas.

Desde entonces, siempre que de asar *lostones* se trata, para designar ese mi guiso entre otros, ya saben los amigos que mi *tostón* se llama *al golpe de Estado*.

Un plato romano.

Antes de despedirnos del cerdo, he de reproducir aquí, y para descanso y solaz del lector, esta fórmula de Rafael Comenge, escritor de mérito, con grandes ribetes de cocinero práctico. Dice así:

•Marco Varrón, en su célebre sátira *Los alimentos*, presenta una lista graciosa de los distintos manjares que los refinados gastrónomos de Roma, se hacían llevar de todas las partes del mundo.

Varrón los enumera en versos yámbicos; yo lo haré en honesta prosa castellana por carecer de estro poético.

Los bocados exquisitos (*que profunda ingluties vestigabit*) que buscaba la más exquisita glotonería, eran. el pavo de Samos; los tordos de Phrigia; el cabrito de Ambracia; la murena tartesia; los salmonetes de Periunccio; las ostras de Tarento; las torcaces de Chio; el esturion de Rodas; las almendras de Cilicia; las nueces de Tasia; los dátiles egipcios, y las bellotas y mieles de España.

Añádase á esto cuanto la agricultura romana sabía producir, lo que los criadores y ganaderos obtenían con sus cruces y perfeccionamientos, y las maravillas que aquellos cocineros famosos presentaban, haciendo de una mano de cerdo un pescado, del lomo un piclón, del si-

tio donde pierde su nombre decoroso la espalda una tórtola, del cuello una gallina, como por elogio dice de su cocinero, Trimalchion, y se comprenderá que, aun siendo republicanos, se trataban á cuerpo de rey.

¿Se quiere una prueba de la habilidad de aquellos *cocos*?

He aquí un pasaje del *Satyricon* de Petronio, hasta ahora no vertido al español:

«Quitado el servicio al son de la música, fueron paseados por delante de los trichinios tres cerdos blancos, adornados con cintas y cascabeles.

—»El primero tiene dos años,—dijo el esclavo que los había introducido;—el segundo tres años; el tercero ya es viejo.

—»Yo—dijo Asciltos—creí que eran puercos acróbatas que iban á hacer habilidades y extravagancias, como es costumbre en los circos.

Trimalchión terminó nuestras dudas diciendo:

—»¿Cuál de esos cochinos queréis que nos guisen inmediatamente para la cena? Cualquier rústico advenedizo os haría servir un gallo, un faisán ú otras minucias semejantes; mis cocineros saben cocer vacas enteras en sus cacerolas.

•En seguida mandó llamar un cocinero, y sin aguardar nuestra elección, determinó que fuese muerto el más grande de todos los cochinos.

•Después habló de este modo al cocinero con voz clara:

—»¿De qué decuria eres tú?

—»De la cuadragésima,—respondió el esclavo.

—»¿Eres comprado, ó naciste en casa?

—»Ni lo uno ni lo otro, porque te he sido legado en testamento por Pansa.

—»Procura, pues, servirnos con diligencia suma, ó te aseguro que irás á la decuria de los viles.

• Y el cocinero, por la fuerza de la admonición, ganó de un salto la cocina con el cerdo al hombro.

• Trimalción, volviendo á nosotros el rostro, dijo: — Si el vino no place, lo cambio; conviene, sin embargo, que lo hagáis bueno vosotros, bebiendo. Gracias á los dioses, yo no lo compro.

• No había concluído de decir estas palabras, cuando se puso sobre la mesa un plato cargado con el cerdo cocido.

• Admiramos todos la celeridad, jurando que ni un pollo podía haberse asado más presto, tanto más cuanto que el cerdo parecía ahora mucho más gordo que estando vivo.

• En esto Trimalción, que lo examinaba atentamente, exclamó:

— ¡Qué! ¿Este cochino no está destripado? No lo está. ¡Por Hércules! ¡Llamad, llamad aquí en medio al cocinero!

• El cocinero apareció triste ante la mesa y dijo que se había olvidado de desventrar el cerdo.

— ¡Vaya un olvido! — gritó Trimalción. — No parece sino que te has olvidado la pimienta ó los cominos. Desnúdate.

• No se hizo esperar, y una vez desnudo el cocinero lo entregó á dos torturadores.

• Todos comienzan á interceder por él diciendo:

— Eso acontece algunas veces, perdónale, te lo rogamos; si lo hiciere otra vez, ninguno de nosotros te rogará.

• Yo, no pudiendo contener una crue! severidad, me incliné al oído de Agamenón para decirle:

— Indudablemente ese esclavo debe ser un bribón; ¿acaso es fácil olvidarse de destripar un cerdo? No, ¡por Hércules! Menos mal si se tratase de un pescado.

»Pero Trimalchión no pensaba lo mismo, porque con el rostro desencajado á pura risa, dijo al infeliz:

—»Vaya, ya que tienes tan mala memoria, destrípalo delante de nosotros.

»Revistióse el cocinero la túnica, cogió el cuchillo é hizo con tímida mano varias aberturas en el vientre del animal; después por las heridas, alargadas hábilmente, comenzaron á salir, gracias á la inclinación y al peso, racimos de morcillas y chorizos.

»La servidumbre rompió en aplausos gritando:

—»¡Feliz Gayo! ¡Viva Gayo!

»Al cocinero se le dió de beber y se le regaló una corona de plata.

»¿Qué receta puede darse para este plato, monstruo y milagroso?

»Yo no la conozco; harto he hecho con haber traducido del latín estos párrafos de la obra de Petronio para entretener á algún lector, sin meterme en honduras cocineras.

»Séame, sin embargo, permitido llorar por no haber alcanzado la vida en aquellos tiempos en que había cocineros tan extraordinarios; en que se saboreaban los higos de Tusculo y el vino cecubo; en que los hígados y los corazones de aves, guardados en frascos, se servían con huevos hilados (*ova pileata*) en la taza, cuya invención se debió á Palamedes; en que á las cañadillas (*cochleas*) seguía el requesón (*caseum mollem*) y el arrope (*zapam*); en que llovían desde las cúpulas de las salas de los banquetes ostras, coronas de oro y vasos de alabastro conteniendo perfumes; en que las frutas y los pasteles encerraban pájaros y flores, que volaban ó brotaban al contacto de los dedos, y en que las matronas, recogido el ropaje por un cinturón verde, dejando ver su roja túnica, mandaban hacer libaciones de vino sobre la mesa, sobre los cabellos de sus esclavas.

vas ó en las lámparas, trituraban la pimienta para sazonar los pollos en un molinillo de boj (*piper trivittur buxea*) ó arrancaban las perlas de su tocado, disolviéndolas en vinagre y aderezando con ellas la ensalada.

•Y con esto concluyo pidiendo á Dios que los lectores cuerdos, me hayan perdonado mi pesadez, y que los cocineros de oficio, que saben leer un poco en letras de molde, me hayan entendido.

SALCHICHERÍAS.

Llámanse así todas las preparaciones del cerdo que son del dominio exclusivo de la industria salchichera y que no tiene cuenta hacerlas en casa, sobre todo en las grandes poblaciones, en donde costaría mucho la cosa más fácil, y resultaría siempre inferior á la que se comprara hecha, á los salchicheros de oficio.

En los pueblos pequeños y en las aldeas y caseríos, ya es otra cosa; y allí la necesidad obliga y la matanza del cerdo se impone.

Además, creo haber dicho que la industria salchichera no puede entrar á formar parte de la culinaria, propiamente dicha, y sólo por la utilidad para la cocina y por excepción, daré tres buenas fórmulas en este sitio.

Los chorizos, morcillas, salchichas blancas y encarnadas, butifarras, sobreasadas, chicharrones, quesos de Italia (pasta de picadillo de gorduras de cerdo), salchichones, mortadellas, cabezas de jabalí é infinidad de cosas más, nos las encontramos hechas cuando las vamos necesitando en las fórmulas en que figuran.

Manteca de cerdo.

Cuando se quiere hacer provisión de manteca de cerdo, y siempre que se pueda, se debe querer, resultará una gran ventaja para la cocina, pues además de obtenerla limpia y blanca como la nieve, se conservará largo tiempo procediendo como sigue: se corta en pedazos muy pequeños la grasa ó manteca virgen del puerco, y después de haberla quitado el redaño y tellas membranosas, se derrite al baño maría en una olla de hierro.

Esto es fácil, metiendo la olla en un caldero lleno de agua.

A medida que se va derritiendo la manteca, se va decantando y envasando en orzas para conservarla.

Las partes de grasa que no puede derretir el calor del baño maría, se ponen, sin quitarlas de la olla, sobre fuego suave directo, con algunas raspaduras de tocino y otras caspicias grasientas, susceptibles de derretirse.

Se aviva el fuego para que cueza todo junto lentamente, pero cuidando de que no tomen color las partes que no se pueden derretir, porque entonces la manteca de cerdo tendría sabor acre y no serviría para frituras finas, ni podría conservarse fresca mucho tiempo.

La manteca de cerdo de la segunda fusión, no ha de mezclarse con la primera, porque es más ordinaria y conviene envasarla por separado y gastarla la primera.

Las caspicias que no se han derretido, se siguen tostando en seco en una sartén, y son los mejores chicharrones para comerlos al natural, espolvoreados con sal ó con azúcar, ó mezclados con huevos batidos, en revoltiño ó en tortilla.

No serán quizás estos chicharrones tan gustosos y grasientos como los que se expenden en las salchicheras y tabernas, ó los que se hacen en las casas, pero en cambio la manteca que han producido, será de primera calidad.

Porque es costumbre general cuando se hace y prepara la manteca de cerdo, derretirla y refrerla en una sartén, y no separarla hasta que se han formado los chicharrones, y están tostados con exceso.

De ahí que la manteca de cerdo, de la mayor parte de las expendedorías, sea tan mala y tan acre su gusto.

No hay que comprar manteca de cerdo en las tiendas de ultramarinos. Cuando no la reciben de luengas tierras—de Chicago por ejemplo—la fabrican los tenderos ó sus proveedores, á imitación de la de los Estados Unidos.

Aceite.....	25 partes
Sebo.....	40
Manteca de cerdo.....	30
Salitre.....	5

Total..... 100

Y aprovecho la ocasión para aconsejar á todo el que leyere que compre lo menos que pueda en las tiendas de comestibles, porque todo lo que venden se puede comprar en los comercios especiales para cada producto, con ventajas para el bolsillo, para el paladar y sobre todo, para la higiene.

Me refiero naturalmente á ciertas tiendas de comestibles, innumerables en Madrid, en que el dueño, de hortera ramplón, llega alguna vez á concejal, después de haberse enriquecido matuteando.

Si todos los almacenes de géneros ultramarinos de España fueran como los de Potín en París, el de Carlos Prast en Madrid, el de R. Mestre en Barcelona, y los

de Arana en San Sebastián, entonces no tendría yo necesidad de llamar la atención sobre un extremo que tanto interesa á la buena alimentación.

Salchichón casero.

Se pican juntamente dos libras de lomo de cerdo y media de tocino muy hecho. No es menester que el picadillo sea muy menudo.

Se sazona con mucha sal, pimienta, nuez moscada rallada y unos granos de coriandro.

Se llenan con esta masa intestinos de vaca, de longitud variable, según la cantidad, y se cuelga el embutido dentro de la chimenea de la cocina para que se cure al humo durante diez días, pero sin quemarse y envolviéndola antes en tres ó cuatro papeles de estraza. Si durante este tiempo se quema tres ó cuatro veces en la chimenea un poco de retama, el salchichón saldrá exquisito.

Después se cuece el salchichón en agua, con sal, pimienta, zanahorias, cebollas con clavos de especia y unas hojas de laurel.

La acción del humo habrá preparado la carne de tal modo, que dos horas de cocción lenta bastan después para terminar la operación.

Se deja enfriar el embutido en la misma agua en que ha cocido, y después se saca, se deja escurrir y se come, como todo el mundo sabe, cortado en lonchas, cuanto más delgadas más sabrosas.

El salchichón y todos los embutidos se cortan en rodajas perpendiculares al eje, y es mejor y más práctico y más agradable á la vista cortarlas dando al cuchillo bastante inclinación.

Morteruelo.

Ó lo que es lo mismo, *Paté de foie gras*, manchego.

El ingenioso y castizo escritor Tomás Luceño nos suministra la mejor fórmula que se conoce para este manjar regional:

Coges hígado de cerdo,
lomo y aves, lo rehogas
con aceite y ajo frito;
pero, por Dios, no lo comas,
que todavía hace falta
una multitud de cosas.
Todo esto lo cueces mucho,
porque de ese modo logras
deshuesar las aves y
(procediendo en buena lógica)
que se desmenuce el lomo
y el hígado, al cual colocas
dentro de un mortero limpio,
le machacas, *en buen hora*,
por un colador lo pasas.
y en el caldo donde todas
estas carnes han cocido
con mucha calma lo embocas;
si te gustan las especias,
con especias lo sazonas.
Después rallas pan; lo echas
en el caldo, se incorpora
á las referidas carnes,
y todo una pasta forma
que sacas *in continenti*,
en grandes tarros colocas,
lo conservas algún tiempo,
librándolo de las moscas,
y si quieres te lo comes,
y si no, no te lo comas,
que cada cual es muy dueño
de su estómago y su boca.

Toro, caballo, mula, asno, gato, etc.

No puedo cerrar el artículo de carnes de matadero de tabla sin consignar que la de todos los animales enunciados es comestible.

La carne de toro se despacha como por encanto á medida que se va cortando, en las carnicerías de las plazas de toros; y en la de Madrid, cuando aún no han salido los últimos paletos de la plaza, no queda en la tabla ni los bofes de la última fiera, para un remedio.

Hay, pues, demanda, y mucha gente se apresura á llevarse la carne lidiada, que naturalmente es más barata que la del Matadero.

Cuando se puede lograr del matarife de la plaza un buen trozo de toro, del lomo ó de la pierna, se puede decir que se ha hecho una adquisición, y entonces ya se tiene una base para poder comer el estofado clásico y el mejor de todos los estofados de carne que se conocen.

Según llega á la cocina de la casa desde la plaza el trozo de carne de toro, se limpia perfectamente con un paño ó servilleta, y en una cacerola sobre fuego vivo se rehoga, sobresalta y se le da color con dos onzas de manteca de cerdo si la carne pesa un kilo.

Hecha esta primera preparación, se incorporan cebollas en peso igual al de la carne, bien partidas; dos hojas de laurel, perejil y otras hierbas, y la sazón de sal y especias correspondientes.

Se moja con medio cuartillo de vino tinto, una copa de buen vinagre, y una cucharada de triple anís, y cuando cuece á borbotones el contenido de la cazuela, se tapa ésta con una cobertera puesta sobre papeles de estraza, que formen almohadilla y rezumen la vapori-

zación del manjar durante sus cuatro horas de cocción, que desde este momento ha de ser continua, pausada y lenta.

Se sirve este plato sacando la carne de la cazuela y colocándola sobre una fuente, que se adornará con hojas tiernas de lechuga si no hubiera berros, para que resulte más al natural.

Lo que queda en la cazuela, reducido á su tercera parte lo menos, por la cocción, se guarda ó se pone aparte en otra vasija, y al día siguiente, alargando con agua aquella pasta formada por la cebolla glaseada, se hace cocer unos diez minutos, completando la sazón, y se pasa por colador basto, para conseguir un caldo que sirve para hacer en una flanera y al horno un arroz especial y que resulta riquísimo servido como plato de almuerzo, así moldeado y colocado en el centro de una fuente con huevos fritos en derredor ó con salchichas, que bien pudieran ser también, por casualidad, del mismo toro.

Aconsejo estos dos platos tan minuciosamente formulados á mis lectores, porque estoy seguro que después de haber comido el primero y almorzado del segundo, han de decir, sin pensarlo siquiera: ¡otro toro!

Se me olvidaba advertir que la carne de toro comprada en la plaza en la tarde de un domingo de invierno no debe condimentarse hasta el miércoles inmediato.

A la carne de caballo, yegua, mula y asno no hay que hacerla asco.

En Francia, en Inglaterra, en Bélgica y en Alemania hay carnicerías para el despacho de estos animales, sacrificados sanos en los mataderos, y en París, en todos los barrios, existen lujosas carnicerías exclusivamente para las referidas carnes.

La carne de caballo, vendida franca y lealmente, y

tratada como es debido, tiene muchos consumidores que buscan la economía, sin daño para su estómago, ni disgusto para el paladar.

Antes al contrario; gastrónomos hay, que prefieren la carne de caballo ó la de mula, á la de vaca, para estofados y encebollados, y si el caldo del puchero resulta un poco dulzarrón con aquéllas, un par de pencas de apio corrige el sabor, y el caldo es bueno y tiene cualidades nutritivas excelentes.

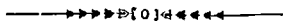
La carne de burro en las citadas carnicerías, representa la ternera del pobre, y como la ternera del rico, cuesta más cara, pero siempre con relación á su clase.

Ya he dicho que aquí, en Madrid, todós, sin saberlo, comemos, ó hemos comido, ó comeremos, burro por ternera, y tan campantes, y quien dice burro, dice mula y caballo, pero no en las condiciones como se come todo esto en el extranjero, á la faz del sol y bajo la inspección y la garantía de las autoridades, sino á hurtadillas, de ocultis, fraudulentamente y con disfraz.

Porque no hay duda; en Madrid y en Barcelona y en otros grandes centros de población, mueren diariamente por accidente, ó son muertos, caballos sanos, cuya carne no se va á tirar al muladar, ni se tira, habiendo tanto consumo de salchichón á vil precio en estos puntos, que sería imposible fabricarlos con la carne de todos los cerdos juntos de cinco matanzas reunidas.

La carne de gato es buena, y mejor que la del conejo casero.

Durante el sitio de París, los gatos se pagaban hasta seis y siete duros, y aquél que podía comer gato, estaba de enhorabuena y hacía comida regalona.



AVES.

Gallina al natural.

La gallina, cocida en agua, con un punto de sal, está en su condimento más elemental, y el caldo que resulte de la cocción, será el mejor caldo para primer alimento de enfermos.

Pero cocida la gallina en el puchero con los demás componentes del cocido, satura el caldo de substancia, y su carne es más sabrosa; dadas las proporciones de un puchero de casa de poca familia y de gasto módico, una gallina entera es mucho, y por eso en las cocinas españolas, aun en las de más vuelo, es costumbre no incorporar más que un cuarto de gallina en el caldo del cocido.

Por lo que en España y nada más que en España, se venden las gallinas descuartizadas en cuartos y muy inermados, lo que permite á los polleros despachar su mercancía por el doble de su valor, pues además de los cuartos, que venden á 75 y 80 céntimos de peseta cada uno, les quedan las pechugas, los menudillos y lespojos, y el caparazón con alguna carne.

En las casas bien ordenadas no se deben comprar diariamente cuartos de gallina, sino gallinas enteras; y descuartizadas en la cocina, hay ave para el puchero para seis ó siete días, y en invierno se conserva bien.

No todo ha de ser fórmulas en este libro. Un poco de economía doméstica, antes y fuera del Apéndice, distrae é inicia á los lectores, que no ven más allá de sus narices.

La gallina al natural, ó la cocida en el puchero, no es plato de mesa, y sólo sirve para enfermos ó para pequeñuelos, majadas las pechugas en caldo ó en leche, ó bien preparada con algún aliño de realce y de sabor sobresaliente, cuando no en picadillos, mezclada con otras carnes.

Gallina con arroz.

Manjar clásico de la cocina francesa, que es muy bueno, pero que no gusta en España por el punto de cocción del arroz, que es á no dudarle, y para su mejor digestión, el verdadero modo de guisarle.

Es práctica para hacer este plato, medio cocer la gallina en el puchero, y terminar la cocción en una marmita, con el arroz que ha empezado á hervir aparte, en caldo ó en agua; pero esta receta, aunque sea la más usual, no es la buena, y para *poner una gallina con arroz*, no hay más que las aldeanas francesas de la Turena.

Se rehogan en manteca de cerdo 125 gramos de tocino; se saca de la cacerola y se pone la gallina, dándole vueltas para que se dore bien, y templando el fuego, para que la grasa no se ponga negra.

Aparte, se hace romper á hervir en caldo limpio arroz en cantidad proporcionada al volumen de la gallina, y cuando el arroz está medio cocido, se saca por un momento la gallina de la cacerola y se echa el arroz,

que se remueve mucho para que se mezclé y empape en el jugo. Se vuelve á colocar la gallina en la cacerola con el tocino bien doradito y recortado en pedazos, y se moja con caldo, para terminar la cocción á fuego muy lento, de la gallina y del tocino. En el acto de servir, se añaden dos ó tres cucharadas de jugo de asado.

Naturalmente, el arroz en este plato resulta siempre pasadito, aunque la gallina sea joven y tierna y se cueza pronto, pero el manjar es succulento, nutritivo y relativamente barato.

Algo más vale que nuestro famoso pollo con arroz, ó viceversa, en el cual el pollo, cuando no está duro, no sabe á pollo.

Gallinas guisadas.

Después de limpias y preparadas se hacen cuartos y se rehogan con manteca de cerdo, cebolla picada y perejil; cuando estén en punto se echa el caldo más preciso para que se cubra todo, y un poco de vino ó vinagre y manteca fresca; se sazona con especias, y si se quiere, puede ponerse un poco de verdura picada, y en particular acederas, que hacen un buen guiso.

Gallina deshuosada.

Muerta y desplumada una gallina, y en caliente, se le abre con un cortaplumas por la parte de atrás del pescuezo á la curcusilla hasta tropezar con los huesos, y cortando con cuidado la parte de la carne y pellejo que está adherida á ellos, se sacan éstos de manera que todo lo de dentro salga fuera y sólo quede la carne y pellejo; picando entonces una libra de lomo de cerdo y tres de ternera, de la pierna, sumamente menudo y sa-

zonado con sal y pimienta, se va metiendo en la gallina, añadiendo unas lonjitas de jamón y rellenando los huecos todos de la gallina, de modo que ésta adquiera la misma forma que cuando tenía los huesos y demás, cosiendo entonces la parte abierta con aguja é hilo, y envolviéndola en un trapo nuevo bien cosido, se pone á cocer en agua con cebollas, zanahorias, ajo, tomillo y perejil, y cuando se ve que está cocida se saca, se la quita el trapo, y cuando está fría se sirve.

Gallina de Guinea en su propio jugo.

Estando limpia y sin vientre se pone á asar en unas parrillas, untándola muy á menudo con manteca derretida, zumo de limón, sal y ajos machacados; estando medio asada se pone en una cazuela, echando manteca, perejil picado, pimienta, sal, dos ó tres hojas de laurel, el unto ó manteca que sobró del asado, media escudilla de aceite crudo y el agua suficiente hasta cubriría; se deja que hierva hasta que esté blanda; se saca la gallina; deslíense en el caldo ocho yemas de huevos, batiéndolos bien para que espese el caldo; se le deja hervir un poco y se echa por encima de la gallina, que estará en una fuente, y se sirve.

Gallina dorada.

Después de bien limpia y un poco cocida en la olla ó en caldo con sal, pimienta, cebolla y especias, se envuelve en lonjas de tocino, y puesta en el asador, se asa á fuego lento; se quitan las lonjas y se deja aún el ave hasta que tome color; entonces se unta con yemas de huevo batidas, y para servirla se la puede poner un poco de azúcar y canela y presentarla sobre un lecho de apio, berros ó escarola.

Gallina á la morisca.

Es plato muy español de la antigua cocina.

Fué inventado por Ruberto de Nola y reformado por Montañó y Altimiras.

Este último lo formula textualmente del siguiente modo:

•Tomarás un par de pollas ó cuatro pollos; ásalos; luego córtalos en cuartos; freirás un poco de cebolla con un poco de tocino en dados; abóguese muy bien; luego échale caldo de olla, sazona con todas especias, salvo clavos, y cueza poco á poco; échales un poco de vinagre, que estén bien agrias; si tuvieres un poco de manteca de vacas fresca, échasela dentro y podrás freir un poquito de harina en esta manteca de la suerte que está dicho anteriormente, porque este platillo no ha de llevar huevos; si le quieres echar un poquito de verdura picada, podrás. Este platillo ha de salir un poquito amarillo• (1).

Popitoria de gallina á estilo de taberna.

Córtense en pedazos dos gallinas gordas, como se indica en un dibujo en la página 413; escáldense tres minutos en agua hirviendo, escúrranse y pónganse en una cacerola con manteca, perejil en rama, azafrán, cebollas pequeñas y setas; rehóguese el todo; añádase una cucharada de harina y mójese con caldo; se sazona con sal y pimienta; hágase cocer, y después retírense los cuartos de gallina, redúzcase la salsa,

NOTA DEL AUTOR.—Váyase acostumbrando el lector á ver en estas recetas de la cocina antigua, tan proclamada por los rutinarios, que colección de sanlecés y qué ignorancia, constituyen el fondo de todas ellas.

cuélese, deslíense en ella yemas de huevo sin que cuezan, y échense sobre los trozos de gallina con zumo de limón.

Gallo muerto.

Con el gallo se podría formular mucho para su condimento, pero como éste no varía en nada el refrán de *arroz y gallo muerto*, que significa alegría y buena pitanza, del de la gallina y de los pollos, capones y otras aves de corral, no hay más que referirse á las preparaciones de cualquiera de éstas, para el gallo, que siempre que se habla de él en la gastronomía española, ha de ser para nombrarle en compañía del arroz, pero muerto.

Arroz y gallo muerto es una expresión con que se da á entender y pondera la esplendidez de algún banquete, por alusión á los que suele haber en los pueblos, en los que por lo regular es éste el plato principal.

Gallo silvestre.

Es el gallo que se puede presentar en una buena mesa, porque su carne es más fina y más sabrosa que la del gallo de corral.

Se le llama silvestre á este gallo, porque no es ave que aguanta la vida de corral, y vive en libertad como el faisán, y se cría en terrenos montaraces, en que abunda el brezo.

Los franceses le llaman *Coq de bruyère* (gallo de brezo).

El gallo silvestre debe figurar, mejor que aquí, entre las fórmulas para la caza de pluma.

Se prepara como todas las aves de corral, según fór-

mulas de la alta cocina que hallará el lector entre las que siguen.

Crestas y riñones de gallo.

Este sí que es manjar rico, porque para preparar un buen plato hacen falta bastantes crestas y doble número de riñones.

Es comida de príncipes, y su mejor condimento es al guiso blanco.

Se tienen en remojo y se lavan en muchas aguas frías las crestas y riñones de gallo, y se cuecen con una buena sazón de sal, pimienta y un ramillete de finas hierbas en agua blanqueada con una cucharada de harina.

Cuando está cocido el manjar, se hace aparte una salsa rubia-blanca, que se alarga con caldo, añadiendo un cacillo de jugo de ave asada. Se incorporan las crestas y los riñones y se dejan cocer en la salsa, muy despacio, unos quince minutos.

En el momento de servir se derriten en la salsa 60 gramos de manteca de vacas amasada con un poco de harina y hierbas finas muy recortadas, y se añade todo el zumo de un limón.

Las crestas de gallo y los riñones se emplean más generalmente en el picadillo de guarniciones á la financiera, ó como guarnición especial, y alternan también con los menudillos de gallina.

POLLO.

Los mejores pollos han de tener de cuatro á cinco meses. Ya he dicho en el comienzo de este libro que no hay ventaja comprando por economía, pollos flacos, pues tienen poco que comer.

De cualquier modo que se condimente el pollo, debe estar metidito en carnes, y más si es para asarlo, en cuyo caso ha de preferirse el de muchas mantecas.

Mal andamos en España de este artículo, y cuesta trabajo y dinero comprar pollos en buenas condiciones para la mesa y la cocina.

Así es que por la aduana de Portbou entran diariamente en nuestro país vagones y más vagones repletos de aves de corral vivas, de Italia, Rusia y Turquía, y por la de Irún, banastas con aves muertas, procedentes de Burdeos, Bayona y Tolosa de Francia.

Tan sólo en el *Cordon Blen*, gran pollería y establecimiento de primores, sito en la calle del Barquillo, en Madrid, se encuentran aves finas y ordinarias de todas clases, vivas y muertas, en las mejores condiciones de salubridad y cebamiento.

En París, y hasta en el Congo, tienen más suerte que nosotros, y todos los pollos que allí se comen, chicos ó grandes, son todos buenos y están criados para la mesa, y cuestan naturalmente menos que en Madrid.

Dice un refrán castellano que *del pollo de Enero cada pluma vale un dinero*.

El pollo es mejor para comerse, de Septiembre á Mayo, y cuanto más frío hace, mejor es su carne; por consiguiente no miente el adagio.

Pollo asado.

Plato de todas las cocinas y manjar, que sería difícil encontrar algún mortal que no haya comido de él.

Muchas fórmulas existen para condimentar el pollo, pero por encima de todas está la del asado, y aunque no hubiera más que ella, no por eso dejaría de ser el pollo asado el manjar siempre apetitoso, sano, fino y

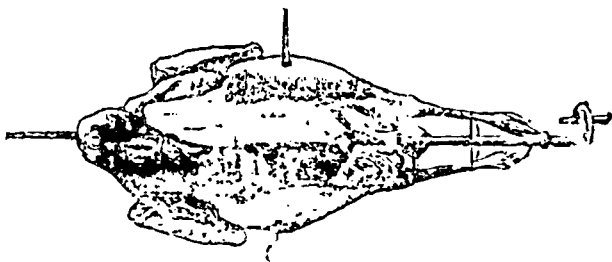
obligado en todas las mesas, con más frecuencia que otros.

Por éstas y otras razones, el pollo, que todo el mundo *sabe* asar, es muy raro comerlo bien asado.

Unas veces tiene la culpa el ave, otras el asador, y nunca el cocinero... que sabe asar.

El secreto está en el fuego, porque se ha de suponer que la mercancía es buena, y ésta no la regalan. de modo que si se compra, tiene que ser buena y estar en condiciones culinarias.

Se arregla y prepara bien el pollo, ensartándolo en la lanza del asador y atándole con bramantillo para que no se columpie y que las patas queden fijas, haciendo buena figura, como aquí se representa, bien detallado.



Se unta por fuera, sirviéndose para ello de un pincel de cocina, con manteca de vacas ó de cerdo derretida, y antes de atado y sujeto en el asador, se le mete en su interior como el grueso de una nuez de la grasa que se emplee.

Se espolvorea con sal molida y una chispa de pimienta, y se asa á fuego vivo rápidamente y con mucho cuidado, porque el pollo bien asado no debe estar muy dorado ni tener por dentro ni una miaja de su carne que no esté completamente blanca.

El pollo asado se sirve solo, sin jugo alguno, y sobre un lecho de berros ó de otra legumbre verde y co-

mestible cruda, pero sin que sirva de guarnición para reforzar el plato, sino para adornarle.

El pollo se puede asar también en cazuela y al horno, pero se notan las diferencias.

Pollos guisados.

Después de bien limpios se pone manteca en la sartén y se rehogan, luego se colocan en la olla donde han de cocer, y en la grasa que queda se fríe alguna cebolla y se echa sobre los pollos con todas especias. En seguida se añade un poco de sal y un vaso de vino blanco, y se ponen á fuego leuto con un pucherito de agua encima y un lienzo ó papel para evitar la evaporación de las substancias, debiendo estar así cerca de una hora. Se sobreasan los higadillos de los pollos, se machacan con un diente de ajo, se mezclan con el caldo, y bien sazonado se tapa de nuevo y se le deja dar un par de hervores, con lo que sale una excelente salsa.

Pollo del maestro.

Es el pollo asado, según lo asa el maestro Barbieri, que por saber de todo, sabe más de cocina que Apicio y que Lhardy.

Barbieri, que es un *gourmet* á carta cabal, coge un pollo, orondo y mofletudo de pechugas, y sin mancharse, tarareando alguna de sus imperecederas jotas, lo arregla y prepara y ata como si no hubiera hecho otra cosa en su vida.

Pero antes, como si el pollo fuera una vasija, lo llena de aceite por dentro y lo enjuaga—esta es la palabra—vaciándolo luego y haciéndole escurrir. Incor-

pora sal, pimienta y una chispa de nuez moscada, y termina esa toilette interior con una rociada de dos copitas de cognac, pero de buen cognac, del que bebe Barbieri, del propio Cognac de la Charenta Inferior, departamento francés.

Terminado esto, y ya el pollo en el asador, lo unta con manteca de vacas de Isigny, y vivo, al fuego vivo.

Barbieri sabe asar, y el pollo asado por sus manos ó el preparado con sujeción á esta fórmula, es real y verdaderamente un pollo de maestro.

Pollo á la Marengo.

Marengo es un pueblo situado en la provincia y á cuatro kilómetros de Alejandría, cerca de la confluencia del Santanona y del Tanaro.

Llegaba á su ocaso el sol que alumbró la batalla de Marengo, el día 14 de Junio de 1800, y el primer cónsul Bonaparte tenía una hambre de vencedor. Buscaron corriendo un pollo y se encontró. Necesitábase también manteca y no la había, pero abundaba el aceite, y el cocinero consular se las gobernó del modo siguiente:

Llenó de aceite el fondo de una cacerola, colocó, después de desplumado, limpio y hecho pedazos, el pollo sobre esta capa untuosa; animóle con un diente de ajo machacado, le espolvoreó con pimienta, rocióle con buen vino blanco, lo guarneció con setas, trufas y torreznitos, y lo sirvió caliente.

Y he aquí que el arte culinario alcanzó también aquel día una victoria mucho más duradera que la militar.

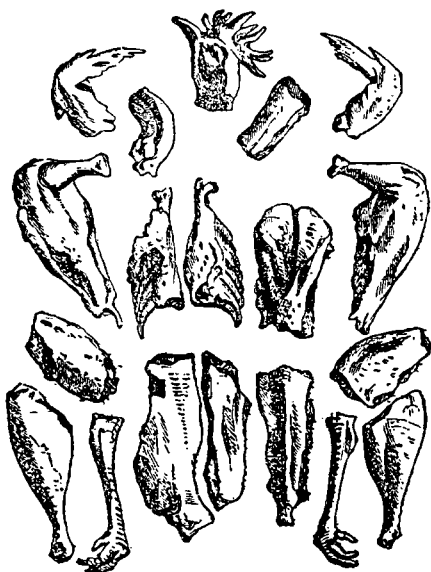
El héroe aplaudió con todas las fuerzas de su apetito aquel guiso improvisado, y desde entonces el polli

á la Marengo ha figurado con honra en todas las mesas de gusto.

Por ser tan renombrada la preparación, ocurre que cada cocinero tiene su fórmula especial, y que entre los del oficio disputan y porfían cada uno para proclamar bueno y único su modo de operar.

Naturalmente, yo también tengo mi receta propia para saltar un pollo á la Marengo, y no se parece á ninguna de las que se pueden leer en otros libros de cocina, porque está tomada por mí á la vista de *hechuras de manjar*, del jefe de cocina del Grand Hotel Bellevue, de Bruselas, y además un tantico reformada.

Se parte y descuartiza un buen pollo en pedazos, como los que presento aquí ante el lector, en este dibujo, que ha de servirle de modelo para dividir todas las aves que hayan de condimentarse partidas.



En una sartén ancha y chata se echa aceite fino para mojar el fondo nada más, y en tan poca grasa,

sobre fuego muy vivo, se saltean los trozos del ave con una docena de cebollitas del tamaño de nueces, una hoja de laurel, medio diente de ajo y la sazón correspondiente de sal y pimienta.

Las cebollas y los cachos del pollo han de dorarse muy bien y por igual, en media hora escasa, sin dejar un instante de saltear la sartén.

Al cabo de este tiempo, se saca el pollo de la sartén con una espumadera y se aparta en un plato, y la grasa y las cebollas de la sartén se pasan á una cacerola, para rehogar en ella una cucharada de harina, hasta que tome color de castaña, revolviéndola sin cesar durante cinco minutos.

Se moja en seguida con caldo del puchero ó con agua, y se añade una copita de buen cognac.

Así ligada la salsa, cocerá sobre fuego fuerte otros cinco minutos, pero meneándola siempre con la espátula, y apartando luego la cacerola de la lumbre, se incorpora el pollo descuartizado, se tapa bien la cacerola y se sirve á los diez minutos.

Total de tiempo: una hora escasa.

Admite el plato como aditamento las setas, las trufas, las criadillas de tierra, los coscorruncitos de pan frito, los cangrejos, y hasta yemas de buevo duro, para servir una por lo menos á cada comensal, pero el clasicismo del guiso no exige sino lo que he dicho y que ha servido en Francia á más de un cocinero publicista para apropiárselo, sustituyendo el aceite con la manteca de vacas y añadiendo cebolla recortada y rehogada.

Muchos dirán, porque lo crean así, que este guiso es fácil, y es uno de los más difíciles de hacer, como generalmente ocurre con todas las recetas de cocina.

Las complicadas las hace cualquiera. Las más sencillas muy pocos.

¿Por qué?

Porque allí donde se requiere el punto para el manjar, y ha menester mucha instrucción el cocinero, allí es donde flaquea y pagan los vidrios rotos los que comen las cosas mal hechas.

Pollos á la austriaca.

En asador, en cacerola ó al horno, se asan dos pollos.

Ya he explicado en las páginas 27 y siguientes hasta la 36 inclusive, los procedimientos técnicos de las diferentes maneras de asar, razón por la que no me detengo ahora á repetir lo dicho.

Los pollos asados se sirven enteros, sobre una compota de manzanas, que se hace cociendo dos libras de manzanas bien limpias y mondadas, en un litro de agua con dos onzas de azúcar, un poco de clavo y un punto de vainilla.

Se deja consumir tres cuartas partes del agua y se pasa en puré por la pasadera.

Se echa en una cacerola, y removiendo con la espátula, se activa la total evaporación de la poca agua que queda.

Sobre esta compota se sirven los pollos, que así condimentados, son de un buen comer y de uso frecuente en todo el país tudesco.

A su majestad la Reina Regente le gustan mucho las compotas y jaleas con las aves asadas, y no quisiera yo que torciese el gesto ninguna lectora antes de probar el plato, que si extraño le parece, nunca llegará su extrañeza á igualar con la que yo causé en una mesa redonda, en Viena, en la Exposición de 1873, comiendo queso de bola con dulce de guinda, cosa muy común en España.

Pollos con tomate.

Plato es éste también que todo el mundo cree que sabe hacer y que pocos cocineros confeccionan como se debe.

Se escaldan en agua hirviendo pollos tiernos cuidadosamente descuartizados como en el dibujo de la página 443, y se les da un hervor fuerte durante quince minutos.

Para cada pollo una libra de tomates frescos.

Se frien éstos en manteca de cerdo hasta que cuajen y desaparezca el agüilla que contienen.

Se sazona y se pasa por pasadera fina para obtener un caldo de poca consistencia, en el cual, y durante una hora á fuego lento, cocerán los cuartos de pollo, saturándose de todo el sabor del tomate.

Minutos antes de servirse se hace una lechada con dos cucharadas de harina, y cuatro de agua fresca, y se vierte en la cacerola, dejando cocer muy poco tiempo.

El punto de este manjar consiste en que todos los pedazos de pollo estén envueltos en la salsa de tomate, sin que ésta campee sola en la fuente por sus respetos.

En las fondas y tabernas, del pollo asado y con tomate frito en aceite, hacen en un dos por tres *pollo con tomate*; pero el procedimiento no debe seguirse en la buena cocina doméstica.

Fricasó de pollos.

En la cocina antigua española se decía *fricasea*, pero ahora se dice y es buen castellano, fricasé, que equivale á fritada, ó guiso en baturrillo, de diversos manjares.

Se descuartizan dos pollos y se ponen los pedazos en remojo en agua fresca, mezclada con vino blanco ó dos cucharadas de vinagre.

Se escurren y se enjuagan, y se ponen en una cacerola á fuego lento, con 125 ó 250 gramos de manteca de vacas ó de cerdo, según la importancia del plato y de su guarnición. Se sazona con sal, pimienta, una cucharada de harina, bastantes raspaduras de setas, crestas de gallo y cangrejos.

Los pedazos de pollo, no han de tomar color en la grasa, sino afirmarse su carne.

Se moja con dos cacillos de caldo limpio, y se cuece sobre fuego vivo, durante una hora á lo sumo.

Media hora antes de servir el plato, se incorporan en la cacerola el doble ó triple, de cebollas muy pequeñas, del número de pedazos de ave.

Se liga la salsa, después que se ha sacado el pollo, y colocado en pirámide en una fuente, y por encima se vierte la salsa sin que caigan las setas, y las cebollas, que se mojan después con una cuchara para guarnecer con arte y simetría el guiso fricasé.

La cocina francesa tiene fórmulas á porrillo para condimentar los pollos, en fricasés, de muchos modos, que casi todos se parecen en el fondo, aunque en la forma y en la guarnición difieran.

Tales son; los *pollos á la danesa*, *pollos á la borgoñona*, *pollos á la bordelesa*, *pollos á la crapodina*, *pollos á la diablo*, *al estragón*, *á la aldeana*, *á la cazadora*, *con aceitunas*, *á la chipolata*, *á la lauretana*, *á la tártara*, *en mayonesa*, etc. etc.

Y no acabaría nunca si hubiese de formular todos los guisos, aderezos y composturas culinarias del pollo, limitándome ya á las fórmulas que siguen.

Pollo á la veneciana.

Á un pollo destripado y sollamado se le abre por la espalda, desde el pescuezo á la rabadilla, y se le aplana con un machete. Se echa en manteca con vino blanco y caldo, se añade un manojo de perejil, sal y pimienta, dejándolo que se cueza á fuego lento.

Cuando está, se pasa y se reduce el caldo, añadiendo manteca mezclada con harina, la que se echa sobre el pollo puesto en un plato que soporte el fuego; se cubrirá el pollo y la salsa con queso rallado, poniéndolo á fuego templado en un hornillo.

Se sirve cuando haya tomado color.

Pollo frito.

Se ponen á remojar en aceite con sal, pimienta, chilotas picadas, y cebollas partidas, los trozos de un pollo de buen comer.

A las cinco horas, se sacan, se escurren, y se enharinan mucho, friéndolos en muy buen aceite.

Para servirlos, se frien en el mismo aceite unas cebollas cortadas en ruedas, también enharinadas, y cuando se han dorado bien, se colocan en el centro de una fuente, y en derredor los pedazos de pollo frito.

Los *pollos de carretero* y los *pollos gustosos*, con sus fórmulas bastante deficientes de nuestra cocina antigua, los dejaremos relegados al olvido.

De los picadillos de pollo, los filetes ó pechugas y los aliños, con las diferentes salsas del todo ó parte del pollo, respectivamente ya trato en el lugar que les corresponde.

Pollo fiambre á la Éboli.

«Deshuesarás un buen pollo y lo rellenarás con lo siguiente: primero, lonjas de tocino muy delgadas; segundo, chorizos muy pequeños, y más ó menos pican-tes, según tu gusto; tercero, unas cuantas anchoas li-geramente saladas. Luego de rellena el ave, ázala; mas no en horno, ni en sartén, ni en cazuela, sino en el propio asador. Dejarásla enfriar lo menos doce horas, y por último, la meterás entre dos grandes trozos de pan migoso, que oprimiendo el pollo, sin destrozarlo, se empapen del jugo que suelte. No hay manjar más sa-broso para jornada y cacería. Hacíalo Gaspar de Vela-verde, repostero de Felipe II.»

Cocineros y literatos pueden aprender en esta rece-ta á guisar y á escribir castellano.

Jacinto Octavio Picón, el gran prosista, el literato que en pocos años ha engalanado nuestras letras espa-ñolas, es el autor.

Con frecuencia Picón cominea en su propia cocina, pero sirviendo de pinche á su santa y virtuosa madre, que sabe de todo mucho, y de cocina bastante para escribir libros en cuyas páginas podríamos todos, inclu-so Gouffé, aprender mucho.

Tinola (Pollo al estilo filipino).

«Después de limpio el pollo, se divide en pedazos, cortándolo por las coyunturas, y se le pone un poco de sal. En seguida en una sartén ó cacerola se pone á freir manteca, y así que esté bien caliente se le echa un poco de ajo, media cebolla y perejil, cuidando de freir todo esto sin que se queme. Así que esto esté bien

frito, se echa el pollo, dándole unas vueltas á fin de que tome color. Inmediatamente después se le pone agua hasta cubrir el pollo, y cuando éste esté á medio cocer, se le ponen patatas en pedazos. Cuando estén bien cocidas queda hecha la *tinola*.

Este plato debe estar caldoso. Las patatas pueden ser sustituidas por calabacín, según el gusto del consumidor.

Nota. Se advierte que el pollo debe cortarse por las coyunturas, porque generalmente las cocineras lo hacen de cualquier modo; y como lo machacan, todos los huesecitos se quedan en el caldo, resultando esto muy desagradable.»

Esta receta es del escritor Francisco de P. Vigil, tan popular en nuestras Islas filipinas.

Pollas cebadas.

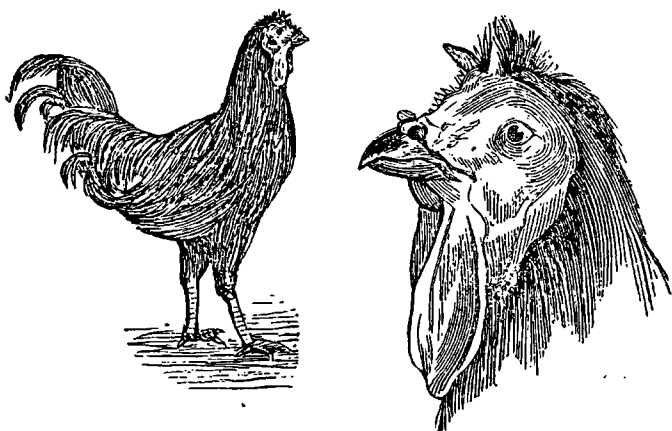
Las mejores pollas cebadas que hoy figuran en las minutas y en las grandes mesas, con su nombre francés de *pouardes*, nos llegan de la misma Francia, del Mans y de la Flèche.

Su superioridad sobre todas las demás aves de su clase y sobre todas las de corral, de todos los países, es incontestable, y por eso el fraude en la venta es grande, porque en tratándose de *pouardes* ó de pollas cebadas, todas son del Mans ó de la Flèche para el consumidor, por aquello de que éstas son las más caras.

Para iniciar al lector, he hecho el dibujo aquí, á la vista de una polla cebada del Mans, de cuerpo entero, y á un lado, en mayor tamaño, su cabeza, para que se vean bien los dos apéndices de carne que las aves de esa preciosa raza tienen como distintivo en su cabeza.

Naturalmente, hay pollas cebadas muy buenas en

otras partes, pero se hacen pagar muy caro, y en Madrid hay que encargarlas para estar bien servido



Polla cebada asada.

Se asa exactamente lo mismo que el pollo, y no hay que pensar en los refinamientos de muchas cocineras, que envuelven la pechuga del ave en hojas delgadas de tocino. Eso le quita el sabor natural, que es lo que constituye su valor gastronómico.

Polla cebada trufada.

Recién matada el ave, se limpia y vacía, y con mucho cuidado, para no romper el pellejo, se le quita el hueso mayor del caparazón.

Aparte, se rehogan, sobre fuego vivo, 500 gramos de trufas, cortadas en cuartos, en 250 gramos de picaduras de tocino;

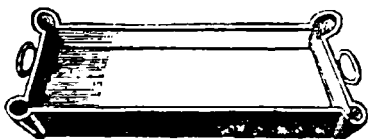
Se mueven con la espátula las trufas y se dejan

después cocer á fuego lento durante media hora en la grasa del tocino.

Se apartan del fuego, y cuando se han enfriado, se llena con ellas el interior del ave.

La cantidad que indico es la precisa para una polla cebada de tamaño ordinario.

Durante 34 horas en verano y 48 en invierno se deja el ave así rellena al fresco y sin tocarla en una



cubeta ó lechefrita como la que representa este dibujo, y para que se penetre bien su carne del aroma de la trufa.

Al cabo de ese tiempo se asa en el asador, albardándola con una hoja delgada de tocino y envolviéndola además con papel grueso muy engrasado.

Una hora basta para asar el ave á medio fuego.

Se le quita el papel y el tocino para que tome color, y se sirve muy caliente al natural ó en su propio jugo, salpicado con algunas recortaduras de trufas, que se han apartado antes, cuando se cocieron las del relleno.

Este modo de trufar un ave es el mejor, pero es muy caro y generalmente no se ponen tantas trufas, mezclándolas para el caso, con un relleno muy fino, que no disminuye la delicadeza del manjar.

Las pollas cebadas, trufadas fuera de casa, se pagan á muy alto precio, como si estuvieran rellenas con el máximo de trufas, pero es sabido que no llega á un duro el valor del tubérculo que en ellas se contiene, lo que no impide que se paguen seis y siete duros en crudo cada ave.

Este manjar frío, es muy bueno, quizás mejor que caliente, para los gastrónomos refinados.

Las pollas cebadas, acaparan, por decirlo así, las fórmulas más selectas de la alta cocina, y sus muchos condimentos no se diferencian mas que en el nombre, pues el que más y el que menos exigé trufas y Jerez y Champagne, y otras cositas así por el estilo, pero siempre en combinación con todos y cada uno de los guisos propios del pollo y de la gallina.

Capones.

Dicen que los de Vitoria son los mejores, y con efecto, no hay que desdeñarlos cuando están bien criados y bien cebados.

El capón se come mucho por Navidad, y aunque sea susceptible de todos los guisos de las demás aves de corral, el más propio es el asado; pero conviene tener en cuenta que su carne se reseca en seguida al fuego vivo, y que necesita mucha maña el cocinero para que esté jugosa y tierna al mismo tiempo.

Es de rutina comer el capón asado, pero sabe mejor según la fórmula que sigue, que es de las clásicas.

Capón en sal.

Se cuece un buen capón cebado, bien limpio y arreglado, en una marmita, con las mismas legumbres que si se fuera á hacer un buen puchero, pero no con tanta agua.

Quando está cocido, se saca de la olla y se pone en una fuente, que se coloca cerca de la lumbre.

Se desengrasa el poco caldo que ha debido quedar; se reduce mucho, y en él se sirve el capón, espolvoreándolo con sal en grano—ó la que se llama en cocina sal gorda.

Caponada

Plato italiano, clásico, y raro, pero sin méritos gastronómicos.

La base es el capón.

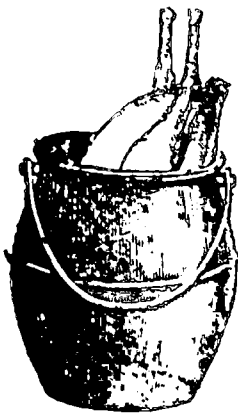
Con pechugas de capón cebado, galletas sin azúcar no muy grandes, ruedas de huevos duros, y aceitunas deshuesadas, se hace una ensalada, aliñando todo eso previamente con aceite, sal y pimienta, é incorporando luego en el momento de servir agua y vinagre. Pero no debe resultar caldoso el manjar, sino empapado en su aliño.

En verano se pone el agua helada, y se puede decir que la *capponata* es el gazpacho de los italianos.

Capón á la sicilliana.

A Pío IX le gustaban mucho los capones, y su guiso favorito era el que él mismo solía hacer cuando estaba de humor, y conforme con esta receta:

Preparado un buen capón cebado, se enjuaga por dentro con manteca de vacas derretida, y se sazona bien con sal y pimienta



Luego se llena hasta la mitad una marmita con trufas y vino de Champagne, y se hacen cocer á fuego vivo unos diez minutos; se aparta la vasija del fuego y se mete el capón como está en la figura, para que se empape del aroma durante tres horas. Se saca después y se rehoga y dora en manteca de vacas muy poco tiempo, y se deja enfriar.

Se le mete en el interior un pedazo de manteca de vacas, y

se le echa todo el zumo de un limón. En seguida se brasea á fuego lento durante una hora con la manteca del rehogo, y diez minutos antes de servir se echan por encima del capón el Champagne y las trufas.

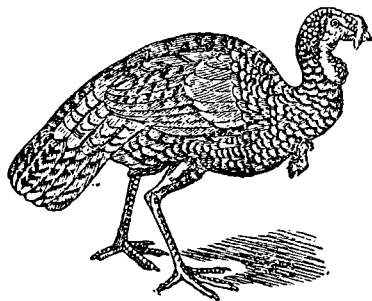
Decía Pío IX, cuando comía este manjar, que era el rey de los platos y el plato de los reyes.

PAVO.

Hasta los seis ó siete meses el pavo no merece el nombre de tal.

Se llama pavipollo, y es muy bueno para la cocina á medio cebar. El pavo, por el contrario, cuanto más cebado, mejor, hasta el punto que sin cebar no se puede comer.

Para asar, trufar y hacer galantinas ú otros manjares delicados, la pava vale más que el pavo.



En la gastronomía y cocina española el nombre genérico del ave es pavo, aunque sea pava, al revés del francés, lo mismo que aquí el buey es vaca, y allí la vaca es buey, según tengo explicado.

Pavo asado.

El pavo, por lo común, es ave de regalo. Regala uno pavos, y le regalan á uno pavos. En Noche Buena es cuando se hacen estas finezas, y se abusa de este libre cambio.

El pavo, para que resulte un buen asado, ha de ser tierno, joven y estar bien cebadito. El tamaño grande no significa bondad de carne.

Colocada el ave en el asador, albardada con hojas de tocino y envuelta en papel engrasado, se asará muy lentamente y durante bastante tiempo, para que toda ella se pase bien.

A media cocción se quitan el tocino y el papel para que tome color el pavo, y se espolvorea con sal nada más, mojándolo de continuo con su propia grasa. Se sirve muy caliente, al natural, echándole por encima el jugo perfectamente desengrasado.

Pavo relleno.

También tiene que asarse el pavo relleno, pero necesita media ó una hora más que el anterior y las mismas reglas.

El pavo se rellena generalmente con picadillo de aves ó con carne de salchichas mezclada con castañas cocidas, partidas en cuatro pedazos.

Pavo trufado.

Lo que he dicho para la polla cebada trufada conviene para el pavo, que ha de rellenarse con trufas, aumentando la cantidad de éstas en proporción al volumen del pavo, y teniendo en cuenta el tiempo de la cocción, porque un pavo necesita más que una polla cebada ó que un capón.

Lo que sí conviene notar es que puede dejarse el pavo descansar con las trufas dentro, cinco ó seis días, pero en sitio fresco en donde no haya humedad, porque de haberla se perdería el manjar y repugnaría el sabor.

Pavo de cien maneras.

El pavo estofado, en sorpresa, en salmis, en pepitoria, etc., no he de decir cómo se hace, pues las fórmulas para las demás aves y para algunas carnes se le pueden aplicar

En manjares como éste, que no son de necesidad absoluta, me atengo á las preparaciones de cajón y á sus guisos especiales.

Pavo en galantina.

Ó galantina de pavo.

No he querido formular la galantina cuando he tratado la gallina y el pollo, porque es más clásico confeccionarla con el pavo; pero ésta mi receta servirá para aquellas aves y para todas las demás que se puedan ó quieran preparar en galantina por gusto ó capricho, ó para dársela, como si fuera de pavo, al consumidor.

Bien vaciado y limpio un pavo, chamuscado y separados todos sus despojos, se deshuesa totalmente y en crudo, lo que queda.

Se deshilacha la carne de las pechugas y de las patas ó muslos y se ponen en una ensaladera, sazonando con sal, pimienta y una rociada de gotas de aceite.

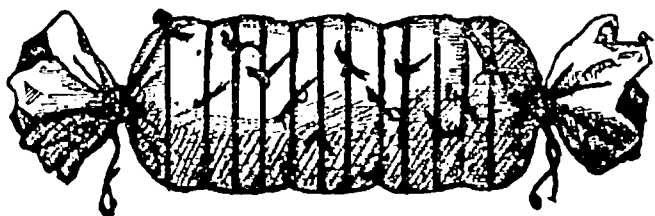
Se deja que el pavo tome la sazón un par de horas, y entre tanto se van picando media libra de ternera, otra media de jamón crudo y un cuarterón de tocino muy fresco, que se sazona, al mezclarlo bien, con todas especias, mojándolo además con una copa de cognac.

Se amasa luego, para expresarme mejor, esta mez

cla, con la carne deshilachada del pavo, y se le van incorporando trufas en la cantidad que se quiera, cortadas como medias pesetas, y también cuadraditos de lengua á la escarlata y alguno que otro pistacho mondado.

En la cocina antigua, con todo esto ó cosa parecida, se rellenaba un pavo deshuesado, y se concluía la operación asándolo ó braseándolo, pero es faena molesta y poco práctica, y conviene terminar el procedimiento según mi receta.

Ya la masa bastante trabajada, se moldea en forma cilíndrica, como representa el dibujo, envolviéndola en



un lienzo fuerte de hilo, que la da diez ó doce vueltas, para prensarla y ceñirla bien con bramantillo.

Se coloca la galantina en una cacerola de brasear y sobre brasas, con fuego encima de la cobertera de campana, que ha de cubrir la cacerola, y se cuece durante tres horas en caldo concentrado que la bañe, con las grasas y desperdicios de la preparación, dos manos de ternera y todos los despojos y huesos del pavo. Se agregan zanahorias, cebollas y nabos, sazonzando fuerte, y al cabo de las tres horas se saca la galantina de la cacerola, se desata y se rectifica cualquier deformidad, se envuelve nuevamente en el mismo lienzo, pero, ligando con bramantillo nuevo, y se coloca el manjar entre dos tablas, poniendo en la de encima mucho peso para que la carne suelte todo el jugo.

^ A las doce horas, y en sitio fresco, se saca la galan-

tina de su envuelta y se coloca en una fuente larga, y allí, con un pincel, se le van dando manos de manteca de cerdo nada más que derretida, para que al concretarse cada untura formen todas una capa sobre la superficie de la galantina del espesor que se quiera, pues depende de la cantidad de manteca de cerdo y de la paciencia del operador.

Este procedimiento es de gran recurso para la conservación de la galantina. Cada vez que se parten lonchas del macizo, se quita la grasa que pudiera corresponderles en el corte.

La galantina, como el jamón cocido hecho en casa, es plato de repuesto, y no necesita el adorno y guarnición de la de las fondas y pastelerías; pero el caldo en que se braseó la galantina cuando se saca ésta, seguirá cociendo sobre fuego directo, y cuando se deshuesen ellas solas las manos de ternera, se clarificará el caldo, se tamizará y se dejará enfriar, y concretar, en una fuente grande y honda.

Ya solidificada la gelatina, y colocada sobre la tabla de operar, se corta y moldea como se quiera, y se guarnece con ella la galantina; pero sobre este punto voy á aconsejar al lector que no guste de cosas cursis, que se abstenga de adornos de confitería, y de mesas de aquellas de quiero y no puedo.

La gelatina tiene un solo modo elegante de servirse, como guarnición de viandas.

Cuando está concreta y firme, y tendida sobre la tabla, se corta en pedacitos como avellanas, sin tocarla con las manos y en lugar frío, porque si no se licuaría.

Esos pedacitos se ponen en una sartén y se zaran-dean en frío para que se redondeen sus aristas, y resulten una especie de granizado menudito.

Así es como se presenta la gelatina en una mesa bien servida.

Despojos de pavo.

Constituyen plato, y se venden en las buenas polle-rías.

Los despojos de pavo, son las extremidades de los alones y patas, la cabeza, el pescuezo, el hígado, el corazón, y el buche ó molleja que en las aves forma el tercer estómago.

Se condimentan juntos y se hacen guisos, estofados y fritadas, que resultan manjares sanos, delicados y económicos.

Los despojos de pavo, en guisado á la francesa con bastantes zanahorias y nabos, son muy apetecidos, y para ciertos paladares, superiores al mismo pavo asado.

GANSO.

La carne del ganso es basta y grasienta, y desde que no reina en el Capitolio la Oca, se cotiza por debajo de todas las demás aves de corral.

El ganso silvestre, sobre todo en clase de pollo, es más fino, y su carne, se parece mucho á la del pato.

Las fórmulas para condimentar el pato se aplicarán al ganso, que en la cocina del campo es de gran recurso por las mantecas que tiene en suma abundancia, tanto, que cuando se limpia y vacía el ave para guisarla de cualquier manera, es necesario quitarla gran parte de sus mantecas.

Se derriten éstas, como queda dicho para preparar la manteca de cerdo, y se guardan en tarros de vidriado, pues son de gran utilidad y de exquisito sabor en muchos guisos, y se venden á precio subido.

El ganso, lo mismo que el lomo en adobo y conservado en vasijas con su misma grasa, se cuece y fríe en pedazos, que se meten en orzas, en donde se guardan

muy bien, completamente envueltos en su propia manteca, que al concretarse y teniendo las orzas en lugar muy frío, permiten que dure la provisión todo un invierno.

En el mercado de Madrid se venden pocos gansos, y en donde más abundan en España, es en tierra alavesa, por la parte de Nanclares de la Oca, en las cercanías de Vitoria.

PATO.

El pato de corral, es por decirlo así, el intermediario entre el ganso y las aves de carne blanca.

La del pato, es de un parduzco subido, pero tan tierna y tan fácil de digerir como la del pollo ó la del pavo.

Cuando el pato es de buena clase y que está gordo, tiene la grasa blanca, pero esto no le impide tener la sangre negra.

Asado el pato, es manjar suculento y de resistencia, pero no hay más que una comarca en el mundo en que sepan todas las cocineras, aun las mas torpes, condimentar el pato con todo el refinamiento y delicadeza que se necesitan. Me refiero á todas las provincias del Noroeste de Francia, en particular la Normandía Alta.

En todas partes se sangra, ó por mejor decir—porque se ha adelantado mucho—se sangraba el pato para matarlo.

El mejor método y el más breve, es el normando.

Consiste en darle al pato la puntilla, clavándole un alfiler largo y grueso en la cabeza, en el punto mismo en que empalma con el pescuezo.

La muerte es instantánea.

El pato silvestre, que por lo general vive en el mar y en los lagos, y que cuando arrecia el temporal emigra y busca tierra, siguiendo para eso, curso arriba y

en alto vuelo los ríos que desembocan en el mar, se caza en las comarcas ribereñas, y es el mejor pato en el terreno de la gastronomía.

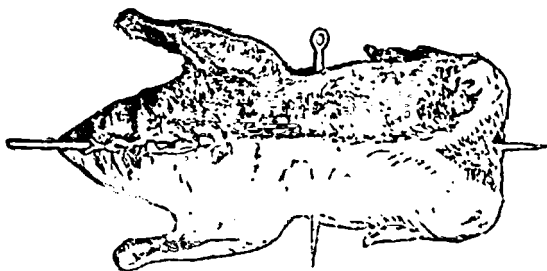
En mis advertencias para trinchar los manjares, se puede ver que el pato y las demás ánades no se cortan como la gallina, el pollo, el capón, el pavo, y todas las demás aves de corral, incluso las de la caza de pluma.

Pero lo que hace del pato un manjar original, es que guisado sin grasa de cerdo, ni caldos, ni jugos de carne, con manteca de vacas ó con aceite, es comida de vigilia, y puede alternar con el pescado.

Así al menos se entiende fuera de España, y no hay que decir que eso se hace en casas de impíos ó de indiferentes, que yo puedo atestiguar haber comido un viernes de Cuaresma en Lieja (Bélgica), un pato con aceitunas, en la mesa y en casa del Rdo. Padre Lacordaire.

Pato asado.

Hay que ensartarlo en el asador, después de limpio y aviado, como se ve en esta figura:



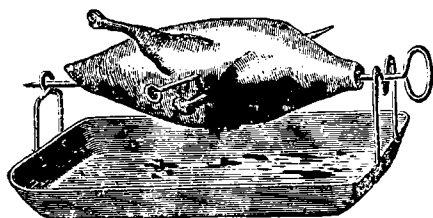
Se le habrá quitado antes mucha manteca de la sobrante, y se llevará muy lentamente el fuego, para que se vaya derritiendo con suavidad la que le quede al ave.

Cuando la cocción esté para terminarse, se anima la lumbre para que tome color el pato, y se sirve sobre una hilada de picatostes, empapados en su grasa, y en una salsera, el jugo del asado, pero completamente limpio de grasa.

Pato relleno asado.

Lo mismo que se rellena una polla cebada ó un pavo, y con igual relleno ó con el que sea más grato al paladar, ó sea más fácil de hacer, se rellena el pato, que luego se asa, pero empleando más tiempo que si se asara al natural.

Yo para este manjar me las arreglo, porque creo que resulta mejor, ensartando el pato en la lanza del asador y colocándole en una lechefrita, á la que se le



han hecho añadir dos soportes, así como indico en el dibujo para asar el ave, al horno fuerte, sin necesidad de tocarlo durante la cocción.

Pato con nabos ó con aceitunas.

Los dos guisos de rigor del pato.

Limpio y preparado el pato, y atados sus remos con bramantillo, se mete en una cacerola entre dos hojas de tocino, mayores que su tamaño y de un dedo de grueso. Se añaden dos lonchas de ternera muy magra,

dos zanahorias, dos cebollas con sus clavos de especia, una hoja de laurel, un ramillete de finas hierbas, muy buena sazón de sal y pimienta y dos cacillos de caldo.

Se cuece el pato así de este modo durante media hora y se saca de la cacerola.

Se cuele el caldo y se desengrasa.

Aparte, se rehogan y doran en la manteca misma del pato, nabos cortados en cachos pequeños ó pastinacas, si es que el pato se guisa con nabos.

Cuando los nabos se han pasado bien, se ponen en una cacerola con el pato y en el jugo desengrasado, para que cuezan juntos, y terminada la cocción, se pone el pato en una fuente, los nabos alrededor, y se vierte por encima y muy hirviendo su propia salsa.

Cuando el pato es con aceitunas, se deshuesan éstas, que han de ser gordas y sanas, y sin que tomen color en la manteca se incorporan en la cacerola en que cuece el pato en su jugo limpio, diez minutos antes de servir, para que sólo den unos cuantos hervores.

El pato, con patatas guisadas, con cebollas glaseadas, con puré de legumbres, con berzas y coles, es también rico manjar, pero el que más sobresale es el de los nabos.

Pastel do pato á la Besançon.

Vital Aza, el festivo poeta, también echa en este libro su cuarto á espadas, en la siguiente receta de su invención:

Tómese un pato barato,
pues á mí se me figura
que ha de ser la baratura
lo esencial de cada plato.

Examínese en seguida
cuál es la salud de ave,
por si padece una grave

dolencia desconocida.

Que hay pato, que por su mal,
parece que está muy bueno,
y le consume el veneno
de una dolencia moral.

Si está sano por fortuna,
se le lleva a la cocina,
y ya allí, se le asesina
sin contemplación ninguna.

Y con empuje, con brío
con ruda saña inclemente,
se le despluma en caliente
y se le deshuesa en frío.

Triturado el animal
se le pone á fuego lento,
para que sufra el tormento
terrible, inquisitorial.

Y en salsa de pepitoria
cuando el pato esté ya frito,
se le suaviza un poquito
con mantequilla de Soria.

Hecha la pasta hojaldrada
en una lata ó flanera
del tamaño que se quiera
y de una forma adecuada,
se mete sin más adorno
dentro de la lata el pato
y se le tiene un buen rato
calentándose en el horno.

Se le echa luego limón,
se le rocía con miel,
y así se obtiene el *pastel*
de pato á la Besançon.

Nota: Al hacer este plato
téngase idea cabal
del sexo del animal
y de si es pata y no pato;
porque si es *ella* y no *él*,
cuando se meta en la lata,
¡claro! *¡se mete la pata!*
¡y se estropea el pastel!

Anadillas ó anadoncillos.

Estos son indistintamente los nombres del pollo del ánade, muy particularmente el de los patos.

Se condimentan de muchos modos, que no convienen á los patos.

La mejor manera es asarlos, pero no debe emplearse mas que la mitad del tiempo que para la misma operación, necesitan los patos.

Cuando se quiere preparar un manjar fino y delicado con un anadoncillo, es preciso cocerlo en una cacerola, entre dos hojas de tocino, una debajo y otra encima, con 125 gramos de ternera magra y otro tanto de jamón recortado en cuadraditos, zanahorias, cebollas, buena sazón de sal y pimienta, ramillete de finas hierbas y un tazón de caldo limpio.

Todo esto no exige arriba de treinta minutos.

El anadoncillo se sirve acompañado con lo que se quiera, y para hacer un buen plato se necesitan por lo menos dos aves, porque hay poco que comer en una sola.

Muy bien guarnecen al anadoncillo así guisado, los guisantes frescos, salteados aparte con raspaduras de tocino.

Los gastrónomos refinados no comen anadoncillos sin rociarlos con ugraz, y cuando éste falta, suplen con una mantequilla de cangrejos.

PICHONES.

Los mejores pichones para la cocina son los de palomar.

Hay muchas variedades y especies, pero la más de-

licada como manjar es la que tiene el pico corto y las plumas del pescuezo como si estuvieran despeinadas y semejantes á un collar.

Hay otra especie de pichones muy apreciada. Los que llevan encima de la cabeza un moño, formado de plumitas en forma de abanico.

Pichón asado en asador.



Desplumado y aviado el pájaro, cuando lo permita la estación, se envuelve en una hoja de parra, y por encima se albarda con otra hoja delgada de tocino y se asa durante media hora á fuego suave, preparado como se ve en el dibujo.

El pichón asado ha de estar pasado, sin que esté seco, porque entonces no vale nada.

Compota de pichones.

Se rehogan en manteca de vacas 125 gramos de recortaduras de tocino, y en seguida se sobresaltan y doran en la misma cacerola cuatro pichones, teniendo cuidado de darles vueltas para que tomen el color por igual.

Se añaden setas recortadas, un ramillete de finas hierbas, sal, pimienta y dos cacillos de caldo.

Se cuece á fuego lento hasta que estén bien pasados los pichones. Se sacan de la cacerola y se colocan en una fuente caliente de antemano y se ponen las setas y las recortaduras de tocino alrededor.

Se tendrá hecha una salsa rubia-blanca, que se alargará con el jugo de la cocción de los pichones, y

se echará todo ello por encima de las aves, para servir-las en el acto.

Pichones á la crapodina.

A la *crapaudine* dicen los franceses, pero la palabra es traducible al castellano, con garantía de la Academia, que explica el guiso de este modo: «Pichones asados naturalmente, pero que tienen las piernas y las alas extendidas, como el sapo extiende las patas para andar».

De modo que este condimento se reduce á preparar las aves con sus remos extendidos y á asarlas ó guisarlas, porque más bien, y por corruptela culinaria, se entiende por crapodina panar los pichones con pan rallado y esparillarlos á fuego lento, para servirlos con una salsa aparte, que se hace calentando un cacillo de caldo, con tres cucharadas de vinagre, una de picadura de chalotas, otra de perejil muy picado, sal, pimienta y mostaza.

Pero siempre, las aves despatarradas en la parrilla y despatarradas en la fuente.

Miscelánea de pichones.

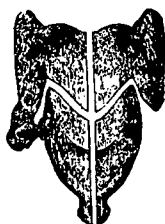
Se rehogan los pichones en manteca de vacas y en recortaduras de tocino; se añaden salchichas blancas muy pequeñas, una zanahoria, una pella de col muy blanca, y además blanqueada y escurrida. Cuando están cocidos los pichones, se escurre nuevamente la col; se ponen los pichones en la fuente, la col hecha tiras por encima y las salchichas y las recortaduras de tocino en derredor.

Se reduce la salsa y se echa por encima de todo.

Pichones á escape.

Se cortan cuatro pichones en cuatro pedazos cada uno, según se indica en el diseño á la vista.

Se rebogan estos cuartos en 125 gramos de manteca de cerdo, con 60 gramos de recortaduras de tocino y un par de docenas de setas pequeñas como nueces.



Se voltean con frecuencia los pedazos de pichón, que no cocerán más que un cuarto de hora, pero á fuego vivo.

Así que están listos se sacan de la cacerola, y en la grasa en que se han salteado se reboga una buena cucharada de harina hasta que tome color tostado obscuro, y se salpimenta.

Se moja con un cacillo ó dos de caldo limpio; se vuelven á colocar los pichones en la salsa para que se empapen bien y se calienten, y después se sacan y se arreglan en montón en una fuente, vertiendo por encima su salsa y todo el zumo de un limón.

Los pichones enteros y partidos se condimentan á la papillote, en fricasés, en pepitoria y de mil maneras, guarneciéndolos con los manjares auxiliares más extravagantes, desde las colas y patas de cangrejos, hasta las guindas en aguardiente.

Como manjar sano, el pichón lo es de verdad, pero es de todas las aves la que más cansa, si se come muy á menudo, y la que menos valor gastronómico tiene en una mesa de cumplido.

CAZA.

Caza de pelo.

Cuanto más se observa la veda de la caza, se come mejor caza, y solamente desde principios de verano hasta fines de invierno es cuando se debe comer.

La caza mayor ó de montería comprende el jabalí, el jabato ó cochinito de jabalí, el ciervo, el venado, el gamo, el corzo y el paleta.

No es la cocina española de las grandes poblaciones la más aficionada á condimentar las carnes de estas reses, bien porque abundan poco en los mercados centrales, ó porque no son comida de estudiantes.

Proceden generalmente todos esos animalitos de montes y cotos de potentados, que disfrutan de la caza mayor por el sport, y no por el manjar. Así es que no se matan reses para promover el consumo, y sólo en comarcas montañesas, alejadas de todo y de todos, los habitantes se alimentan casi de balde con lo que en las principales ciudades de Europa constituye selecto y refinado manjar de subido precio.

Claro es que en España se come caza mayor, porque abunda y se mata, y no se tira; pero es innegable el hecho de que si en Madrid, en la capital, hay un día á la venta en algún sitio, corzo ó jabalí, no lo hay todos los días, ni se encuentra cuando á uno se le antoja, como sucede en París, que lo mismo se puede mandar á comprar una pierna de venado ó una cabeza de jabalí que una docena de huevos.

JABALÍ Y JABATO.

No voy á entretenerme ni á molestar á mis lectores formulando guisos para el jabalí ni para su cría.

El jabalí ó cochino del campo y el jabato hay que considerarlos, en culinaria, como el cerdo y el lechoncillo, respectivamente.

No hay guiso ni preparación, adobo ó salazón, que se haga con el cerdo que no se pueda hacer con el jabalí.

Desde el jamón hasta las morcillas más orondas, el jabalí suministra á la cocina tantos manjares como el cerdo.

Más firmes las carnes magras, menos grasas, y los tocinos más entreverados; he ahí la única diferencia para las manipulaciones.

Ahora, como cuestión gastronómica y de paladar, la carne del jabalí y la del jabato pecan por la falta de suavidad que procuran los encebamientos; pero, en cambio, tiene ese aroma de monte, de tomillo, romero, jara y robledal, que la hace superior.

Hay, sin embargo, un manjar de lujo en la cocina que sólo corresponde al jabalí, por más que con el cerdo se imite algunas veces la preparación.

Me refiero al que se contiene en la fórmula siguiente:

Cabeza de jabalí

Se chamusca y se limpia con mucho esmero la cabeza de un jabalí, se raja por debajo á lo largo y se le sacan todos los huesos sin estropear el pellejo.

Se dividen en tiras muy recortadas todas las partes comestibles, lengua, carne, sesos; se añaden las orejas, cortadas de igual modo, y si pareciere esto poco para rellenar la cabeza deshuesada, se completa la guarnición con un poco de lomo del mismo jabalí.

Se colocan todos esos pedazos en un barreño, en capas sobrepuestas, espolvoreando cada capa con sal, pimienta, y nuez moscada en polvo, perejil y cebolleta muy picados. Se deja en esta salmuera el manjar, seis días en verano, y diez lo menos en invierno.

Hecho esto, se rellena la cabeza con todo lo que estaba en el barreño y se arma, cosiendo la raja por donde se sacaron los huesos y las partes comestibles.

Con bramantillo de cocina se sujeta muy bien la cabeza y se cuida de no desformarla ó de rectificar cualquier faltilla, y así bien atada, se cuece durante diez horas en mucha agua y á fuego lento en una marmita espaciosa.

Cocida la cabeza, se saca de la vasija y se envuelve en una servilleta para estrujarla y comprimirla bien con las manos para que escurra toda el agua de su cocción.

Se le quita la servilleta y el bramantillo, se coloca en una fuente, y con un pincel de cocina se le da una mano de manteca de cerdo, derretida, y se espolvorea con pan tostado rallado y cribadito menudo para que el grano sea uniforme.

Así preparada la cabeza, se presenta en la mesa fiambre y se corta en lonchas verticales, empezando por la parte más gorda para concluir por la jeta.

Esta preparación resultará más fina, si se echan con las viandas, con que se rellena la cabeza deshuesada, ruedecillas de trufas y pistachos.

El guiso, que no es muy común en las cocinas caseiras, resulta más delicado y fino cuando se mezclan en la salmuera unas ruedecillas de trufas y de pistachos.

La cabeza del jabalí, por su naturaleza y por la cantidad, es objeto de venta en las pastelerías y deriva de la industria salchichera.

Con una cabeza de cerdo se hace exactamente lo mismo, y son generalmente de cerdo las cabezas de jabalí que nos detallan en Madrid algunos mercachifles con más escaparate que conciencia.

Jabalí falsificado.

Yo conozco el medio que emplean los industriales del ramo de carnes, para dar á la del cerdo toda la apariencia y todo el gusto de la carne de jabalí.

Es muy sencillo. Se pone el trozo de cerdo que se quiere falsificar en un barreño con un adobo ó remojo de vinagre muy fuerte, hojas de laurel, pimienta en grano, sal, bayas de ginebra, tomillo, salvia, melilote y 30 gramos de drupa, ó sea la cascara verde de la nuez.

Al cabo de cinco días de remojo, los trozos de cerdo, siempre y cuando no sea muy caduco, ni muy grasiento el animal, se confunden enteramente con los mismos trozos del jabalí, sobre todo el lomo y las chuletas.

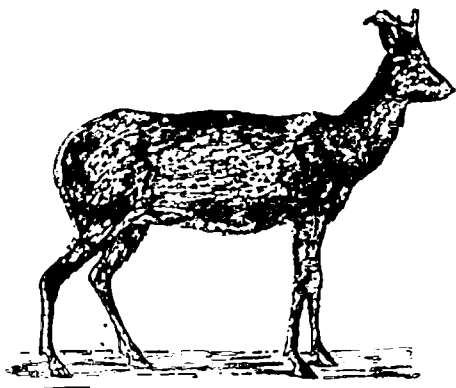
CORZO, CIERVO Y GAMO.

Después del jabalí, el corzo es la res de montería más al alcance del que quiere gastarse el dinero, y es además, la más comestible de todas

El ciervo, venado y gamo, cuando se cazan, son ya crecidos, y de cualquier modo que se condimenten, la carne, es de lo peorcito.

Este inconveniente no existe para el corzo, porque los cazadores tienen muy buen cuidado de que no se hagan viejos. Cuando el venado y el gamo no tienen tres años, la carne es buena, y puede competir con la del corzo y prepararse del mismo modo.

Los mejores corzos que tenemos en España, están en Extremadura, en las sierras de Guadalupe, en el coto



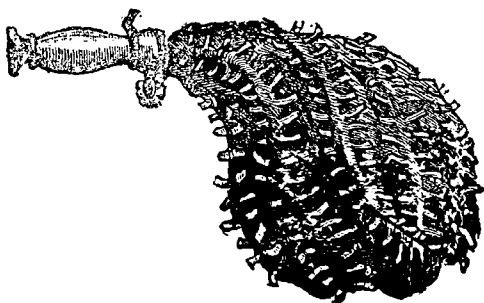
de Doña Ana, frente á Sanlúcar de Barrameda, y en el Real Sitio del Pardo.

Esta figura representa un ejemplar de los corzos extremeños.

Anca de corzo asada.

Los verdaderos aficionados de carne de montería, comen el anca de corzo, ó la pierna ó el muslo, como se quiera decir, lardeándola en seguida y teniéndola al aire tres ó cuatro días, según la temperatura; después la asan como se asa una pierna de carnero, pero en el horno. Como la pierna de corzo no es tan repleta de carnes, no debe estar al fuego tanto tiempo como el carnero.

Se sirve sola al natural, bien mojada con su propio



jugo y con un mango agarrador en el hueso, así como está representada.

Pero es preciso convenir, en que este asado no tiene igual, hecho en el campo, sin tanto requilorio, por un palurdo de los que ojean las reses ó de los que las matan para los señoritos.

Hacen una hoguera, y de un corzo muerto de cuatro días, descuartizan la pierna y la asan en un periquete, atravesándola con una baqueta de escopeta, y colocando ésta por sus cabos, sobre rimeros de piedras.

Dice Julián Settier, el ilustrado periodista, gobernador civil á ratos y cazador á perpetuidad, que el corzo asado de este modo, le da tres y raya al que pueda

asar Lhardy, Fornos, Botín y otros cofrades de la cocina.

Cuarto de corzo á la inglesa.

Se corta un cuarto de corzo hasta el nacimiento de las costillas, tomando la mitad del medio corzo, como se representa en esta figura.



Se golpea para ablandarlo; se espolvorea con sal molida por todas partes, y se le deja un par de días de ese modo.

Aparte, se prepara una pasta firme con seis huevos, batidos con un poco de agua, para que se pueda manipular muy bien.

La cantidad de harina varía, según el volumen de la carne, desde dos libras hasta tres.

Se añaden 10 ó 15 gramos de sal. Se amasa esta pasta muy bien, y se deja descansar una hora, envuelta en una servilleta un poco húmeda.

Se extiende luego la masa con el rodillo sobre la tabla de operar, y se forma una hoja que tenga el grueso de un duro.

Se envuelve completamente en esta masa el cuarto de corzo, haciendo soldadura en los bordes de la masa para cerrarla, y al reunirlos, mojándolos para el caso muy someramente. Hecho esto, se envuelve muy bien en una hoja de papel grueso, engrasado con manteca de vacas, y se asa al asador con fuego suave.

A las tres horas de cocción, se quita el papel para que la envuelta de masa tome color, y se sirve en una

fuelle en seco, asentado el manjar sobre una servilleta bien planchada.

Al mismo tiempo y aparte, se sirve en una salsera la famosa *bread sauce*, que ya he formulado en el capítulo de las salsas, ó bien jalea de grosellas, que por cierto da más realce y mejor gusto al plato.

Para todas las demás partes del corzo, del gamo, del paleta y del venado cuando están muertos, sirven las mismas fórmulas de la ternera y del carnero, y todas ellas, pueden aplicarse con éxito.

Pero no creo yo que mis lectores abusen mucho de la caza mayor, por aquello de que aquí en España, en que tanto abundan las reses venatorias, sucede lo que en casa del herrero, que el cuchillo es de palo, y no vemos en la plazuela ni un mal lomo de jabalí, ni una mediana anca de corzo, siquiera para un remedio, por lo mismo que abunda en nuestros montes.

En cambio la caza que sigue, nos va á dar un poco más que hacer á los lectores y á mí.

LIEBRE.

A caballo regalado no hay que mirarle el diente, dice el refrán, y cuando uno se encuentra con una liebre de regalo, no hay otro remedio que conformarse, pero cuando hay que comprarla, es necesario desconfiar del tamaño.

Por lo general las liebres grandes, son viejas é incomibles.

Y no hay que comer más que liebres que no hayan cumplido un año. Esto se conoce perfectamente, tocando la primera articulación de las patitas delanteras. Si se siente al tacto en cada una, un huesecillo que se mueve y que parece una lenteja, entonces la liebre es jo-

ven, porque los tales huesos no existen, ó por mejor decir, no se notan, porque ya no se mueven, en los animales que han cumplido el año.

En los lebratos, los tales huesecillos, son tanto más móviles cuanto más joven es la cría.

El tamaño de la liebre, no puede servir generalmente para conocer el tiempo de una liebre.

En las comarcas montañosas y poco feraces, hay liebres viejas que son muy pequeñas, y por el contrario en los llanos y en los campos fértiles, se cazan liebres de un año de colosal tamaño.

No se debe dejar pasar mucho la carne de la liebre, como aconsejan ciertos libros de cocina. Tiene su punto para emplearla, que depende de muchas circunstancias que han de tenerse en cuenta.

Ni la liebre es buena cuando está viva la carne como se dice, ni se debe comer cuando peca por exceso contrario.

Liebre asada.

Se puede asar una liebre sin mecharla, pero no sabe tan bien como cuando se lardean sus partes más carnosas con tiras muy finas de tocino entreverado.

La carne de la liebre no tiene consistencia bastante para mecharse en crudo, y es preciso cuando ya está lista y aviada la liebre para entrar en el asador, rehogarla en manteca de vacas ó de cerdo en una cacerola y por breve tiempo, nada más que para que la carne se apriete un poco y adquiera morbidez.

Después se deja enfriar, y entonces se lardea con gran facilidad; pero copiando en lo posible este modelo, que sirve lo mismo para el conejo.

La liebre necesita una hora de asador, y se sirve sin salsa en la fuente, pero se hace una que se presenta en salsera, rehogando harina en manteca de vacas, mojando con un cacillo de caldo y una copa de vino blanco, y poniendo á cocer en esta mezcla el hígado de la liebre hecho picadillo, con dos ó tres chalotas y finas hierbas también muy picadas, y la sazón correspondiente.



Se deja reducir de mitad esta salsa para que resulte espesa y gustosa, y se le incorpora el jugo de la liebre asada.

Los ingleses, los belgas, los alemanes y en Francia, en muchas casas, la liebre asada se sirve sin acompañamiento en su fuente, pero sin que falten dos ó tres salseras, con salsa diferente cada una, y la compotera de precepto, con la jalea de grosella, de guinda ó de frambuesa.

Ahora se come mucho en Palacio la caza mayor y menor, asada y servida con algunos de los dulces indicados ó con compota de manzanas, por ser del agrado de S. M. y haber implantado esa costumbre en el regio alcázar.

Yo aconsejo el sistema á mis lectores, porque de fijo se aficionarán y me lo han de agradecer.

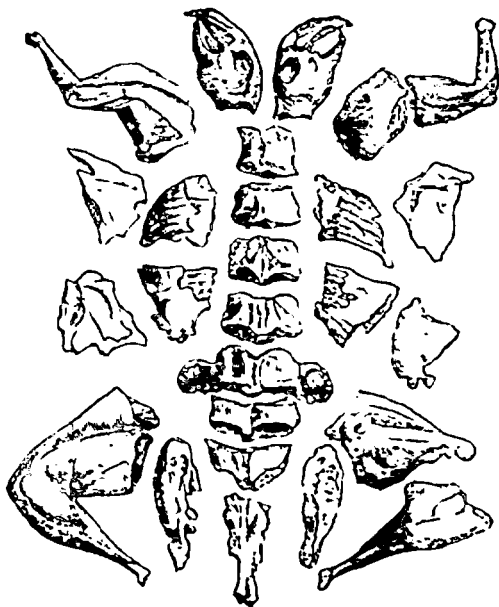
Civet de liebre.

La palabra *Civet* no tiene traducción, ni la necesita, porque no hay quien desconozca el nombre de este

guiso francés, propio y exclusivo de la liebre, que se ha impuesto en todas las cocinas y que hay que formular, según una de las mejores recetas francesas, que es sin duda alguna la de Carème.

Se prepara un espeso obscuro ó salsa rubia subida de color, con 125 gramos de manteca de vacas ó de cerdo y una buena cucharada de harina.

En este rehogo se saltean y coloran 125 gramos de tocino, en raspaduras, y en seguida se incorporan en la cacerola los trozos de la liebre, bien descuartizada, según se ha detallado en este dibujo, y se les hace



tomar color sobre fuego muy vivo, para que se aprieten las carnes.

Se echa entonces en la cacerola cuartillo y medio de buen vino tinto.

Cuanto mejor sea el vino mejor será el guiso. Si el vino es de los capsulados y etiquetados, que se venden en algunas tiendas de ultramarinos, vale más tirar el guisado, después de haber tenido la satisfacción de hacerlo.

Todos los trozos de la liebre ha de bañarlos muy bien el vino. Se añade un ramillete de hierbas finas, dos docenas de setas, (champignons), recortadas, dos hojas de laurel y un punto de sal y pimienta. Se cuece sobre fuego muy vivo, para que la salsa se reduzca con violencia, lo menos de dos terceras partes.

Cuando la liebre está cocida, se añaden dos docenas de cebollas como nueces, rebogadas aparte en manteca de cerdo, y á partir de ese momento, se deja resudar el civet al amor de la lumbre, sin que cueza, y para que esté muy caliente al servirlo.

Minutos antes de llevarlo á la mesa, se agregan al guisado unos picatostes de forma triangular, que luego sirven para adornar la fuente, bien empapados que estarán en la salsa.

No hay fórmula mejor para el guisado de liebre, tanto para la alta cocina, como para el modesto fogón.

En vez de vino tinto se puede emplear vino blanco, y si no se quiere vino, se hace el civet con caldo, pero añadiéndole una copa de vinagre.

Pero el vino tinto es lo clásico.

No he querido decir, al recomendar el buen vino tinto, que sea preciso que cueste mucho dinero.

Hay vino al alcance de todo el mundo que es realmente bueno, pero hay que comprarlo en casas de confianza.

Por ejemplo, en la calle de la Victoria, en el despacho y bodegas del Sr. Niembro, hallará siempre el consumidor vino de verdad y á precio honrado.

Liebre guisada.

Se parte en trozos y se pone á remojo en vino blanco, después se fríe con manteca ó tocino, y cuando esté bien, se pasa á un puchero, echando especias, dos granos de ajos machacados y sal; con la grasa que quede se fríe cebolla menuda y se echa en la olla con el vino en que estuvo á remojo la liebre; es preciso que cueza lo menos un par de horas.

Liebre asada á la castellana.

Aunque la fórmula que sigue, notable por ser de José Fernández Bremón, es humorística en el fondo, sabiendo leer entre líneas, se tiene la receta clásica de la liebre asada, como se asaba en Castilla antiguamente.

Con leer liebre, donde el notable escritor dice gato, en la parte útil de la receta que voy á copiar literalmente, está arreglado el asunto:

Gato por liebre.

Elige un gato joven
que tenga buena facha:
llamas al agnador y lo despacha.
Cébase con riñones,
asaduras, mollejas y pichones;
prohíbe darle sustos,
desazones, castigos y disgustos;
y al año ó poco más, tendrá el minino
el cogote muy ancho, el pelo fino.

Ya gordo y reluciente,
haciéndole caricias con la mano,
degollarás al gato dulcemente,

como si degollases á tu hermano.

Desuéllale con arte,
límpiale bien, y que le oreo el vientre;
pásale un espadín de parte á parte,
y ásale á fuego lento:
despacio, y muy á punto,
báñale con un unto
de aceite aderezado,
con limón y con ajo machacado;
en tanto, le volteas,
y solo á medio asar, es el instante;
con sal le espolvoreas,
no apartando del gato la mirada
hasta que su corteza esté dorada,
y asado el animal, y harto de fuego,
con punzantes aromas,
te obligue á que le saques y le comas;
si al asarle, seguiste mis consejos,
riete de las liebres y conejos;
solo algún mentecato
á quien trates de dar gato por liebre,
pedirá que le des liebre por gato.

Pastel de liebre.

Se deshuesa completamente una liebre y se ponen aparte los lomillos, cortados cada uno en tres ó cuatro pedazos, y la carne de las patas. Se hace picadillo con todo lo demás, filachas de carne, hígado, etc.; 250 gramos de jamón crudo, igual cantidad de lomo de cerdo y 500 gramos de tapa de ternera. Se prepara una tartera de barro ó de porcelana que resista el fuego, y se tapiza interiormente, fondo y paredes, con hojas delgadas de tocino. Se echa en la tartera la mitad del picadillo, y encima se colocan los trozos apartados de la liebre deshuesada, que se recubren con la otra mitad del picadillo, á la que se pueden incorporar ruedecillas de trufas ó de criadillas de tierra. Se moja el todo con una

buena copa de cognac, y se cierra con hojas de tocino como las del interior, procurando que la tartera esté completamente llena. Se tapa con su cobertera la cazuelilla y se embarra ó empasta con lutén, especie de masilla que sirve para cerrar herméticamente las vasijas. Después se mete en el horno á fuego medio fuerte, y seguido, y se deja cocer durante cuatro horas. Se pone luego á enfriar, y se sirve en la tartera en las mesas de familia.

Pero cuando se quiere dar más solemnidad al manjar, se sumerge la tartera ya fría, por dos minutos en agua hirviendo, y el pastel de liebre se despega fácilmente, y se coloca en una fuente, volcando en ella la tartera.

Con una pizca de intuición culinaria, se podrán hacer pasteles de liebre de muchos modos, y todos ellos muy sabrosos y muy sanos, y lo que es más, de gran utilidad en una casa en donde ocurre á veces tener dos ó tres liebres, y mejor que comer liebre á diario, se convierten en un pastel de buen tamaño que se conserva algún tiempo, y hace en clase fiambre tan buen papel como el jamón cocido, las galantinas, las lenguas á la escarlata, etc.

Creo que la liebre debe encerrarse dentro de las tres preparaciones que he formulado, y que son las de rigor; liebre asada, civet de liebre y pastel de liebre, porque otras muchas que se pueden hacer, no constituyen más que refinamientos de glotón ó pretextos de cocina industrial.

Con los lebratos, sucede lo análogo. Su carne tierna permite que se condimente como las aves de corral, y que se le apliquen todas las recetas que se juzguen agradables al paladar.

CONEJO.

Los mejores conejos, son los de campo ó de monte; los criados en casa no tienen punto de comparación.

La carne del conejo no es tan fina como la de la liebre, pero se aprecia mucho en gastronomía, sobre todo cuando el animal no tiene el año cumplido, cosa que se conoce del mismo modo que he explicado para la liebre.

Conejo asado.

Lo mismo que la carne de la liebre, la del conejo es floja para lardearla con alguna regularidad, y lo primero que hay que hacer, es rehogar el conejo entero en manteca de vacas ó de cerdo, y dejarlo luego enfriar para mecharlo fácilmente entonces con tiras delgadas de tocino, lo mismo que se hace con la liebre.

Si el conejo es muy tierno, bueno será envolverle en una hoja de papel engrasado, para que cueza sin researse. Se le quita el papel á mitad de cocción para que se dore, mojándolo con frecuencia con su propio jugo.

El conejo asado se sirve solo en una fuente, y aparte en una salsera, su propio iugo, reforzado con una salsa picante.

Conejos guisados fríos (1).

Asarás los conejos, picarás toda la carne de los lomos y piernas, sin dejar más que las cabezas, sazonarás de sal y pimienta, y luego harás una ensalada de

(1) NOTA DEL AUTOR.—Esta receta es de Montúño

todas hierbas, y compondrás el plato de tu jigote y ensalada, haciendo como una rosca en el plato, poniendo montoncillos de carne y otros de ensalada, y en medio pondrás un poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limón, y sazónala de aceite y vinagre; luego adórnala por la parte de afuera con algunas rajas de diacitrón, granos de granada, confites y todas las cosas que suelen poner á las ensaladas, y en medio pondrás unos cogollos de lechuga enteros en pié, y por encima del jigote ó salpicón aceitunas quitados los huesos.

Este plato es bueno para meriendas, porque se ha de comer frío. Algunos lo llaman conejos en huerta.

Conejo guicado á la campesina.

Desollado y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en la olla ó cazuela con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta para que se rehogue á fuego lento; se añade agua caliente, y cuando esté á medio cocer se echan unas hojas de laurel, clavillo y un polvo de canela; con unas alcaparras ó rajas de lima estará muy bueno.

Gibelota de conejo.

Gibelota es lo mismo que si dijéramos guisado ó pepitoria, pero tratándose de conejo hay que decir gibelota, que es la traducción real y efectiva de *gibelotte*, nombre del afamado guiso de la cocina francesa.

Preparado el conejo, se descuartiza y divide lo mismo que en el dibujo de la página 443.

Se da color, rehogando bien en 125 gramos de man-

teca de vacas ó de cerdo, igual cantidad de tocino *recortado* en cuadraditos pequeños.

Cuando el tocino está muy doradito, se saca de la cacerola, y en la misma grasa, se van rehogando los trozos de conejo, hasta que la carne se ponga firme y tostadita.

Se aparta el conejo rehogado en un plato, y sin quitar la cacerola de la lumbre, y siempre con la misma grasa, se tuesta una cucharada muy repleta de harina, y se moja con dos cacillos de caldo, y otro tanto de vino blanco, incorporando en seguida en la cacerola los pedazos de tocino y los de conejo, que estaban apartados separadamente.

Al propio tiempo se agregan setas recortadas y se cuece sobre fuego vivo.

Cuando á la gibelota no la falta más que la cuarta parte de tiempo para estar cocida, se sazona con sal, pimienta, un ramillete de finas hierbas y dos docenas de cebollitas pequeñas, rehogadas de antemano en manteca de cerdo.

Se llevará la cocción, de modo que la salsa esté espesa y reducida, cuando el conejo esté cocido á punto, y se servirá muy caliente.

Esta es una de las maneras más sencillas y más agradables de condimentar el conejo guisado.

Conejo á la marinera.

El diablo también se mete muchas veces en la cocina á inventar platos como éste, que sin dejar de ser un disparate culinario, resulta agradable.

Preparado el conejo en gibelota, pero con vino tinto en lugar de vino blanco, en el momento de sazonar, se echa en la cacerola una buena anguila de río, corta-

da en trozos del tamaño de los del conejo. Cuece todo junto, y se sirve y se come con bastante gusto.

En Zamora, me presentaron este plato en una ocasión, y no lo había visto en mi vida, ni soñaba siquiera con él; pero la anguila era una magnífica pieza del Duero, el conejo había nacido en el coto de Villapadierna, y el guiso estaba hecho de mano maestra, por alguien que allá en tiempos guisara algunos manjares para el ingeniero D. Práxedes Mateo Sagasta.

Conejo guisado á la inglesa.

Bien limpio el conejo, se rellena con miga de pan mojada en leche, perejil, salvia, pimienta, tocino picado y médula de vaca salada.

Relleno y cosido, se cuece en una cacerola bastante grande y sobre un lecho de hojas de tocino y vino blanco.

Y para servirle se añade una salsa ó puré de cebollas ó de lentejas.

Conejo escabechado.

Se quitan los huesos, se mecha con tocino y jamón crudo, se cierra y se ata con bramante; se pone en rehogo con aceite, tomillo y laurel, y cuando se ve que está rehogado, porque ya no desprende zumo, se retira, se escurre y se parte en pedazos capaces de entrar en tarros de boca ancha; cuando ya no caben más en uno, se llena de aceite y se tapa con un pergamino mojado, y así puede conservarse mucho tiempo. Se sirve, partidos los trozos en ruedas finísimas, en una fuente adornada con perejil picado y aceite.

Conejo frito.

Se pone en adobo de vino blanco, después de haberle cortado en trozos; al adobo se añade el zumo de un limón, tomillo, laurel, ajos en pedacitos, sal, pimienta; al cabo de dos horas se escurre, se echa en harina desleída y se fríe. Se sirve con una salsa picante.

Conejo esparrillado.

Se abre á lo largo, después de destripado, y aplandole con el machete, se le pone en la parrilla, envuelto en una hoja de papel dado de manteca. Cuando está á punto, se quita el papel para servirle, y se mezcla con hierbas finas ó con manteca de anchoas.

Conejo á las finas hierbas.

Partida en trozos la carne del conejo, se rehoga en manteca de vacas, con setas, perejil y laurel picado; se pone una cucharada de harina, vino y caldo por mitad; se sazona con sal y pimienta, y al tiempo de servirlo se pone hígado, que se ha hecho también cocer, y se mezcla con la salsa.

Conejo salteado, según Gouffé.

•Se despoja, se vacía y se corta el conejo en pedazos;

Se pone en la sartén chata de saltar:

30 gramos de manteca,

3 cucharadas de aceite,

1 polvo de nuez moscada,

- 2 pizcas de especias compuestas,
- 2 polvos de sal,
- 2 pizcas de pimienta;

Cuando la manteca está derretida, se ponen los pedazos de conejo en la sartén de saltear, á fuego vivo, durante veinte minutos;

Al cabo de este tiempo se retira el conejo, que se pone en una fuente, añadiendo después en la sartén 25 gramos de harina, que se remueve circularmente sobre el fuego durante un minuto;

Se añaden dos decilitros de vino blanco y un decilitro de caldo;

Se hace hervir cinco minutos, y después se cuele la salsa por el colador chino, cuyo dibujo está en la página 179.

Se limpia la sartén chata, en la cual se vuelven á poner la salsa y el conejo, y se añaden 20 gramos de cebolletas picadas y bien lavadas con una cucharada de perejil picado;

Se hace hervir, y al primer hervor se sirve en la salsa;

No debe cocer nunca más, porque la ebullición los endurece después del primer hervor.

Si es necesario, se puede hacer el conejo salteado en la sartén ordinaria y á la lumbre de la llama. Se procede entonces de la misma manera que acaba de decirse, teniendo cuidado de saltear el conejo constantemente para que se cueza por igual. •

Conejo á la Marengo.

Hasta los gatos quieren zapatos.

También el conejo tiene su guiso como el pollo.

Después de limpio, se corta en pedazos, que se ponen en una cacerola con aceite, sal, pimienta, ajos,

unas hojas de laurel, nuez moscada en polvo, y cuézase con fuego debajo y encima durante un cuarto de hora. Quítese la mitad del aceite y agréguese setas, perejil picado y sepárese el laurel y los ajos. Espésese la salsa con manteca frita y harina, el zumo de un limón, y sírvase.

Pastel de conejo.

Se hace lo mismo que el pastel de liebre, pero no resulta tan delicado, y se acortea en seguida.

Conejo en cajetines.

Se cortará el gazapo en trozos, que se rehogarán en manteca, y después se pondrán en cajetines de papel, con relleno compuesto de hierbas finas, el hígado del mismo gazapo y dos yemas de huevo para darle consistencia. Con este relleno se cubren los intervalos de la caja y se tapa todo con lonjas de tocino y un papel untado de manteca. De este modo se pone en el hornillo, y antes de servirlo se le quita la grasa y se le agrega una salsa italiana.

Conejo con arroz.

El conejo con arroz no es manjar de desdeñar, pero resulta plato de batallón, y otra infinidad de guisos como éste, que podría formular, no enseñarían nada nuevo.

De los gazapos, sí diré que bien limpios y arreglados, remojados durante dos horas en aceite y esparillados, son un bocado exquisito cuando son tiernos, y su carne rivaliza entonces con la del mejor pollo cebado.

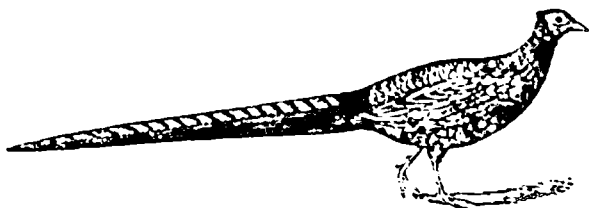
Así es que los gazapos pueden *hacer de pollos* en la cocina con gran ventaja para el bolsillo, y creo que es inútil dar recetas del animalito, que no tiene más que una propia, que es la de la fricasea, ó fritada de trozos de gazapo en aceite, con bastantes ajos y su pizca de orégano.

La alta cocina, naturalmente, prepara hasta chuletas de gazapo á la papillote, solomillos de gazapo en su jugo, piernas de gazapo esparrilladas á la milanesa, riñones de gazapo salteados al Champagne; pero ya comprenderá el lector que todo ello no es más que puro afán de ensartar recetas tras recetas, para dar cabida en los libros de cocina á condimentos imposibles y de ningún resultado práctico.

Solamente pensando en los gazapos que se necesitarían para hacer un buen plato de riñones, queda demostrado lo que yo afirmo.

FAISÁN.

Caen pocos en libra.



No solamente es bonito como pájaro, aunque sus vivos colores no se reproducen en esta figura, sino que el faisán ocupa el primer puesto entre la caza de pluma.

Y digo caza, porque el faisán está clasificado en ella,

por más que se cría y domestica en corrales. Pero la hembra no empolla sino en libertad, en los bosques.

Los pollos de faisán, que se crían en corrales con mucho trabajo y esfuerzos, provienen de huevos de faisán, empollados por gallinas.

Por lo general, el gallo faisán que sale, es más grande que el silvestre, pero su carne es inferior.

El faisán se come poco en España. En Madrid es raro verlos en los mercados ó en las pollerías de lujo, y solo Lhardy ó algun otro Lhardy, se permiten rara vez exhibir el pájaro muerto con todo su plumaje unos cuantos días antes de condimentarlo de cualquier modo que se pueda comer, pero guarneciéndolo y arreglándolo para sacarlo nuevamente al escaparate de la tienda en esa forma, que el consumidor inocente paga un ojo de la cara, creyendo que la cosa vale.

Y el faisán así enjaezado, no es más que un faisán asado, y á veces relleno con ó sin trufas, y colocado en una fuente para armarlo luego, con su propia cabeza, sus alas y su larga cola, todo ello artísticamente dispuesto, y guarnecida el ave en aquellos sitios de empalme de los postizos, y en que se ve el



condimento, con huevos hilados, ó gelatina graneada, ó mejor y más propio como está en el dibujo, con una hoja de tocino blanqueada al sobresalto en manteca de vacas, y claveteado de cuñitas de trufas.

El gallo silvestre, del que ya he hablado, la pintada y la ortega, son los pájaros que tienen, como el faisán, condimento teatral, sin que se pueda hacer con ellos otra cosa que las formuladas para las demás aves, que las aventajan en excelencia de carne.

Los pollos de pintada tienen un comer tan delicado

como el del perdigón; pero el faisán es el faisán, y por que no los hay á porrillo, y cuestan caros, creen muchos en su valor gastronómico, exagerado por el vulgo.

PERDICES Y PERDIGONES.

Son muchas las variedades de perdices.

Por eso y por ser tan conocido el pájaro, no acompaña dibujo á esta fórmula.

La perdiz de California, la perdiz moruna, la perdiz fresana, la perdiz común ó roja y la perdiz pardilla, son las más conocidas é importantes.

De todas ellas, las dos últimas, son las clases que más comunmente emplea la cocina española.

La perdiz común ó roja es más airosa, y tiene unas manchas negras en el collar.

La perdiz pardilla, es muy parecida á la otra, pero fácil de distinguir, porque carece de las estrías ó lágrimas negras que tiene ésta detrás del collarete de la garganta. Vive de preferencia en las sierras, y en España se encuentran en los Pirineos y otras montañas altas, siendo su carne tan delicada como la de sus congéneres.

Pero de todas las variedades, la que tiene la carne más succulenta es la perdiz moruna, que se encuentra, aunque escasa, en las sierras meridionales del litoral Mediterráneo de la Península: abunda mucho en toda la costa del Riff y Marruecos. Es algo mayor que la perdiz común ó roja, de la cual se distingue por ser blancas las manchas del collar en vez de negras. Vive de preferencia en las montañas. En Francia la han introducido llevando los huevos de la Argelia y haciéndolos incubar á las gallinas, y en 1878 se propagaron tanto en las faisanas de Saint Germain, en Laye, que desde

entonces, por lo menos la cuarta parte de las que se matan en las grandes cacerías, son de esta especie. Aquí en España se han reproducido, y es de desear que nuestros cazadores propietarios de montes, la propaguen también y multipliquen por su propio interés, cosa facilísima y poco dispendiosa; como lo demuestra el hecho de que en Portbou, un francés cantinero de la estación, antiguo demandadero en Barcelona, tiene un vivero de perdices, en la cañada del arroyo del pueblo, que llama la atención de los viandantes por su instalación sencilla y provechosa.

Cuando la perdiz no ha cumplido el año, no tiene aún todo su desarrollo, y es pollo de perdiz ó perdigón. Pero posee condiciones gastronómicas especiales, lo que hace que el perdigón sea más fino y selecto manjar.

Los condimentos de la perdiz son infinitos, y no hay maestrillo que no tenga su librillo, ni país ó comarca en donde no haya reglas y rutinas propias, para el condimento de las perdices y de sus pollos; que es por donde empezaré á formular.

Perdigones asados.

Han de asarse como los pollos, albardados con una hoja delgada de tocino, y como los pollos, con las patas estiradas y sujetas en la varilla ó lanza del asador para que no se doblen, y según la figura que he estampado para dichas aves en la página 440.

La cabeza y el pescuezo de la perdiz roja asada, por lo bonitos que son, se conservan con todo su plumaje, para lo cual se envuelven muy bien en papel grueso bien mojado para que las plumas no se quemem.

Luego, es fácil arreglar el ave en una fuente con cañitas invisibles, que mantienen la cabeza erguida como si el pájaro estuviera vivo y escondido el cuerpo

en la maleza, que se simula con los berros que envuelven totalmente la carne asada, bien rociada con su propio jugo.

Perdigones á la parrilla y en crudo.

Manuel del Palacio, el festivo poeta é insigne escritor, es un gastrónomo de buena marca, y me dedicó esta fórmula hace tiempo, y que yo traslado aquí para encanto del lector:

Tomados, como es uso
 los perdigones,
 pártanse en dos pedazos
 por los riñones.
 En una cacerola
 luego metidos,
 rehóguense con manteca
 bien removidos.
 Pónganse en la parrilla
 conforme caigan,
 y con salsa á la pebre
 que me los traigan.

—
 Hay otro condimento
 que se usa mucho:
 meter los perdigones
 en un cartucho;
 y cuando un enemigo
 muestre la jeta,
 servírselos de pronto...
 con escopeta.

Perdigones trufados asados.

Hay que trufar los perdigones con un relleno cocido, mezclado con tantas trufas cocidas de antemaño en vino blanco, como la mitad del peso del ave.

Después se asan en asador, con cuidado, para que no se seque la carne, y se sirven con una salsa hecha con trufas, remojadas en el jugo del asado.

Perdigones salteados.

Arreglados y aviados y sin partirlos, se cuecen á fuego vivo, en manteca de vacas ó de cerdo, dándoles vuelta muy á menudo para que se coloren por igual.

Cuando están cocidos, se sacan y se apartan en una tartera, que se tendrá bien tapada al amor de la lumbre.

En la misma grasa de la cocción se medio tuesta una cucharada de harina, que se moja con una copa de vino blanco y un cacillo de caldo limpio.

Se salpimenta y se reduce de mitad, y se añade todo el zumo de un limón, para verter esta salsa sobre los perdigones en el momento de llevarlos á la mesa.

Es un condimento éste, breve y poco dispendioso y el que más conviene recién abierta la caza, que es cuando los pollos están más tiernos.

Perdigones á la inglesa.

Se abren los perdigones desde la rabadilla hasta el buche, después de desplumados, destripados, chamuscados y vueltos por las patas; se les aplana con un machete, se echan en un adobo de aceite para ponerlos en parrilla sobre fuego vivo, y se sirven con una salsa de pimienta ú otra cualquiera.

Perdigones en salsa.

Se asan, se les quita el hueso del esternón y del pecho, se corta su carne en trocitos del tamaño de un dado, así como unas criadillas y unas setas, y se cuece

todo en una salsa española, no echando los trozos de perdigones sino en el momento en que se hayan cocido las criadillas y las setas.

Mientras esto se hace, se procura conservarlos calientes, y en el momento de servir se pone el aderezo en el hueco de los perdigones con una salsa.

Naturalmente, los perdigones, como todas las aves finas, y aun más que ninguna, se pueden condimentar según todas las fórmulas que se quiera para dar variedad al manjar, y desde la pepitoria casera hasta los filetes de pechuga, empanados y fritos ó esparrillados, y servidos con salsa á la mayordoma, los pollos de perdiz recorren toda la escala culinaria que reza con las aves.

Perdiz con coles.

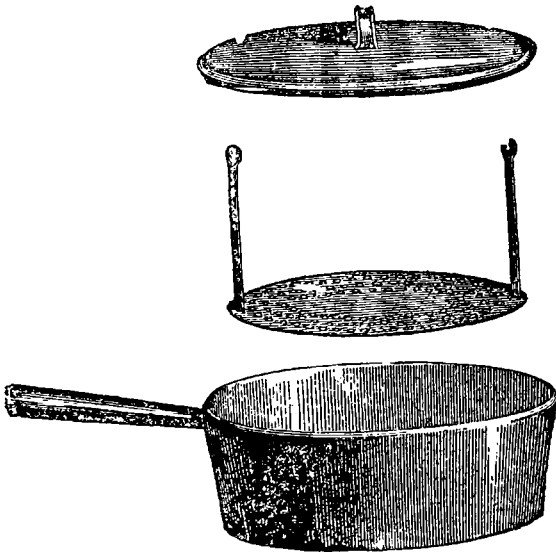
Este es plato clásico y el mejor condimento para la perdiz, y en ninguna parte se hace tan suculento como en el Ampurdán, en toda la comarca de La Bisbal á Palafrugell.

El distinguido escritor y popular crítico de *La Época*, Perico Bofill, nacido en esa última villa, rica y floreciente cual ninguna, me enseñó en cierta ocasión, y su bellísima hija haciendo de apuntador, á preparar las perdices con coles, como nunca las había comido ni en París, ni en Londres, ni en mi casa, que es donde yo cómo mejor.

He aquí la preciosa receta de Bofill, (léase de su hija):

•Se limpia, vacía, chamusca y embrida la perdiz, y se lardea toda su pechuga con muchas tiras muy delgadas de tocino, que se habrán puesto dos horas antes en salmuera, reforzada con pimienta y un polvito de nuez moscada.

Se coloca la perdiz en una cacerola de la forma y accesorios que tiene la de este dibujo, entre dos hojas



anchas de tocino, una debajo y otra encima, después de asentado en el fondo de la vasija el fondo móvil agujereado. Se añade media libra de lomo de ternera, hecho lonchas, dos zanahorias, dos cebollas con clavos de especia incrustados en su carne, sal y pimienta, ramillete de finas hierbas, una copa del mejor vino blanco de San Sadurni de Noya y un tazón de caldo limpio.

Aparte, se blanquean coles arrepolloadas, e-caldándolas dos ó tres minutos en agua salada hirviendo. Se escurren bien y se voltean para airearlas y que no conserven ni una gota de agua.

Se ponen encima de la perdiz en la cacerola, con media libra de tocino entreverado, recortado en virutas,

y un buen trozo de butifarra catalana ó una magra de jamón que pese un cuarterón.

Se moja todo ello con bastante caldo limpio y se cuece á fuego muy lento durante dos horas, bien tapada la cacerola con su cobertera.

Pasado este tiempo, se coge la pieza móvil de la vasija y se saca muy despacio y á pulso todo el contenido.

Se coloca la perdiz en una fuente y se apartan en otra las zanahorias, pedazos de ternera, butifarra, jamón, etc., menos las coles, que se quedarán en la pieza móvil sobre un plato, para exprimir bien su jugo, comprimiéndolas con una espátula.

En tanto, se reduce de mitad la salsa de la cacerola, y sobre la perdiz se colocan las coles, envolviendo el ave por completo, y encima de las coles la butifarra ó el jamón, en ruedas ó trozos pequeños muy iguales.

De la ternera, el tocino, cebolla que puede quedar y zanahorias, se hace un picadillo, sobre el que se asentará la perdiz en la fuente, antes de guarnecerla con las coles y la butifarra.

Tiene de bueno esta fórmula ampurdanesa que las perdices más viejas y más duras, resultan muy buenas, y si se logra tropezar con una buena col de Pomerania, es decir, de simiente de las de aquella tierra, el plato no tiene rival.

Así, en seguida, y para que no se olvide, voy á copiar la fórmula de la perdiz con coles, que traen igual, como si se hubieran puesto de acuerdo, los mejores textos de cocina.

Y leyéndola se verá la diferencia que hay entre la perdiz de la fórmula de Bofill, profano á la cocina, y la de los maestros en el arte.

Así dicen ellos:

•Se toma una col de un tamaño regular, que se cor-

ta por medio y se blanquea en agua hirviendo; después de haberla secado y escurrido, se exprime toda el agua que sale de ella, y se atan los dos pedazos á una con dos perdices bien desplumadas, destripadas y chamuscadas, á las que se deberá torcer las patas y que aún puedan mecharse. Se ponen en el fondo de una cazuela algunas lonjas de tocino con dos sesos, seis salchichas, dos zanahorias y otras tantas cebollas; se sazona con sal y pimienta, y se pone á fuego lento con nuevas lonjas.

Cocido todo, se saca la col, partiéndola para que salga todo el caldo, y se ponen las perdices con las coles hechas tiras; sobre cada una de ellas se coloca la mitad de una salchicha, un pedacito de tocino y otro de sesos cortados, y las zanahorias se ordenan del mismo modo. Se pasará por tamiz el caldo y se sirve sobre las coles.

Creo que el lector será de mi opinión y votará por la perdiz anterior.

Perdiz asada.

Es el peor condimento para la perdiz. Así se la albarde mucho con hojas de tocino y se cuide su cocción, siempre resultará áspera la carne y desprovista de ese aroma que la caracteriza en otros guisos en que el jugo abunda.

Toda clase de substancia confeccionada es excelente para ponerla debajo de las perdices asadas, y se puede variar el plato, recociéndolas después de asadas con legumbres y tocino, para servir las sobre esos jugos.

Perdices cocidas.

Se las mecha y envuelve con tocino y hebritas de

ternera; se prepara una cacerola con lonjas de tocino, y se ponen en ella las perdices con zanahorias, cebollas, perejil y desperdicios de carne; después se sazonan y mojan con caldo y una parte igual de vino blanco, cociéndolo todo á fuego lento. Luego se pasa el cocimiento desengrasado, se añade el zumo de una naranja agria y una cortecita de limón rallado, y se echa la salsa por encima; en lugar del caldo para humedecerlo, se puede emplear otra salsa que más agrade, siendo á mi juicio la de tomate, aunque sea en conserva, la que más le conviene á la perdiz cocida.

Perdices escabechadas.

Plato de recurso y que no falta nunca, enfrascadas las perdices en las tabernas y tiendas de ultramarinos, y hasta en restaurants y fondas, en que podrían muy bien no acordarse del escabechado de perdices, sobre todo, en la época en que es abundante el pájaro cazado.

Sin embargo, y para prepararlo en casa, aconsejo esta receta de tierra alcarreña:

Peladas, limpias y hechas trozos, se fríen en aceite; cuando estén á medio freír se echan en vinagre con hojas de laurel, ajo machacado y especias; se ponen en una vasija, se echa salmuera, y encima de todo aceite; se tapa herméticamente con pergamino y se coloca la vasija en un sitio fresco.

Perdices estofadas á la andaluza.

Desplumadas y limpias, se rehogan y se ponen en una olla proporcionada, con tocino frito cortado en dados, cebolla picada gruesa en abundancia, los ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco.

Así se pone á cocer á fuego lento, y encima de la olla una cazolita con agua sobre un papel de estraza.

Algunos las sirven sin más preparación; otros echan por encima unas yemas de huevo batidas; no falta quien agrega chocolate, ya sea batido por encima, ó bien una onza entera dentro de la perdiz ó perdigón al ponerla á rehogar.

Perdices con sardinas.

Otra receta diabólica, y sin embargo, buenísima.

Desplumadas, limpias y untadas, se pondrá dentro de cada perdiz una sardina bien limpia y descabezada, y de este modo se asarán en cazuela con tomates ó agrio de limón, un poco de pimienta y perejil, y cuando ya estuvieren se quitarán las sardinas.

Perdices á la tártara.

Así que se han desplumado, limpiado y chamuscado, se parten por medio, se empapan en manteca de vacas derretida, se cubren de miga de pan y se espolvorean con pimienta, sal y hierbas aromáticas molidas; se asan en parrilla á fuego lento y se sirven con salsa picante que contenga bastante mostaza.

Miscelánea de perdices.

Deshuesadas las perdices, después de estofadas y hecha tiras su carne, se arregla en pirámide en una fuente con cebollas pequeñas, zanahorias, nabos, coles de Bruselas, trufas y fuerza de especias, perejil, laurel, hierbabuena, tomillo y romero.

Perdices encebolladas.

Limpias y preparadas las aves, se pone manteca de cerdo en una cacerola y se rehoga bien en ella una libra de cebollas bien picadas, con buena sazón, dos hojas de laurel, tomillo, perejil y perifollo si lo hubiere.

Reblandecida la cebolla, se moja el todo con caldo ó con agua, hasta que forme papilla, y en ese momento se echan las perdices, que se habrán escaldado antes á fuego vivo, con un poco de manteca, en la sartén.

Basta para terminar la operación una hora á fuego lento, si las perdices no son muy duras, y para servir-las es preciso colocarlas en una fuente, cubriéndolas con la pasta de cebolla que con este guiso resulta.

Este condimento es de la cocina castiza española, y uno de los platos en que más sobresalía el gran Altir-miras mayor, de quien decía el viejo Lhardy, que era el Dios del estómago.

Pepitoria de perdicos.

Se cortan en cuatro pedazos las perdices. Se rehogan sobre fuego vivo en manteca de cerdo, y cuando están muy doradas se espolvorean con harina.

Se revuelve bien y se sazona. Se moja con medio cuartillo de agua y una copa de vino blanco del mejor que se tenga, y se añaden cebollitas muy pequeñas, setas, un diente de ajo y recortaduras de tronchos de apio.

Debe cocer todo una hora á fuego lento, y colocado el manjar en una fuente se recubre con una hoja grande de tocino, como si fuera un velo, y antes de servirse se tiene en el horno, treinta minutos á medio fuego.

Es plato fino de alta cocina, y por consiguiente, de buen gusto y caro.

Las perdices se condimentan ó sirven con gran aceptación, con purés de lentejas, de guisantes, y asadas y jugosas con las consabidas jaleas de grosella ó de guinda, según se comen en todo el país alemán.

Para terminar con las perdices, á las que he dado buen espacio por ser manjar muy común en España, diré que de las dos especies, la roja y la pardilla, la primera es más estimada y más rara que la segunda.

Para distinguir un perdigón de una perdiz, no hay más que mirarles las alas. Las de los perdigones terminan en punta, y las de las perdices tienen la extremidad completamente redonda.

Dice el adagio, que *la perdiz en la nariz*, pero no hay que exagerar.

No debe estar pasada el ave, ni tampoco se puede condimentar bien una perdiz recién muerta.

Sólo á fuerza de aliños y guarniciones, se podría tragar.

Cuando la perdiz tiene el verdadero tufillo del campo que le es peculiar, y cuando su carne cede á la presión de los dedos, pero sin estar blanducha, no por eso está pasada; entonces es cuando el ave está en punto de ser guisada, asada, escabechada, ó como quiera comerse.

La perdiz más suculenta es la que se asa en la cacerola, á fuego vivo y rellena en el interior de tocino muy picado, amasado con miga de pan y hierbas aromáticas.

Con el jugo que suelta la perdiz se moja de continuo, y si se sabe llevar al fuego tendrá la perdiz muy buen gusto y su carne será jugosa y mantecosa.

Pastel de perdices.

Uno de los platos más útiles en las casas de mucha

familia y en donde hay ocasiones en que abundan las perdices, por la afición á la caza de los dueños, ó de sus amigos, es el que voy á formular, y que aconsejo como el más práctico en su género.

Yo lo hago del siguiente modo, según ésta mi fórmula: se cuecen en agua seis buenas perdices con dos libras de hígado de ternera, una de tocino fresco, una de cebollas partidas y un par de nabos y de zanahorias, con la sazón correspondiente, fuerza de especias y hierbas aromáticas, entre las que dominará el romero.

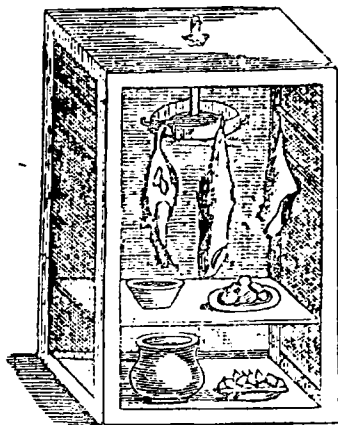
A las cuatro horas de cocción, que habrá sido continuada y lenta, se sacan las perdices, se deshuesan enteramente, y con los demás ingredientes que han cocido, excepto las hierbas aromáticas, se hace un picadillo, que se convierte en pasta, pasándolo por pasadera y con ayuda del caldo de la cocción, que se habrá reducido de mitad y espesado bastante.

Así hecho este puré, se ponen en una cacerola cien gramos de manteca fina y fresca de vacas, se incorporan dos cucharadas de harina para que se rehogue, y sin dejar que se tueste se moja con una copa de Jerez ó buen vino común blanco. Se incorpora y mezcla mucho el puré, cuidando de que esté un poquito suelto, lo que se obtiene con el caldo auxiliar. Entonces se llena una tartera de barro de las que hay para pasteles de esta clase y se cuece durante una hora al baño maría.

Frío este pastel, en el que pueden ir cortaduras de trufas si se quiere ó se puede, es un delicioso manjar para almuerzo ó merienda, y teniéndolo en sitio fresco se conserva perfectamente y hay plato para días, pues resulta análogo á un jamón en dulce, pavo en galantina, etc.

Vengo hablando hace tiempo, y en bastantes páginas, de manjares y condimentos que se guardan de un día para otro, ó que hay que conservar al fresco y

al aire por algún tiempo determinado, y para el caso, aconsejo á las señoras de su casa, un mueble de cocina, por demás sencillo, y que es la mejor fresquera que se conoce, y puede colgarse y descolgarse por fuera, del alto de la ventana de la cocina, ó del techo de una despensa, sótano ó guardilla, según el uso y cosas que en el mueble se encierren.



El dibujo que está á la vista explica mejor que nada el modelo.

Las cuatro caras de la alhacena, de la que una sirve de puerta, están formadas con tela fuerte de cañamazo de punto claro, preferible á la tela metálica, que es sucia y no impide que penetren las hormigas.

Estas despensas al aire cuestan poco y son fáciles de hacer de cualquier tamaño que sean. Tres tablas cuadradas que forman el piso, el entrepaño y el techo, sujetas dentro de un armazón formado por cuatro bastidores recubiertos de lienzo cañamazo. Atravesando el tejadillo, un gancho, para colgar el aparato, prolongado por dentro para aguantar unos colgaderos.

Suponiendo que este utensilio de cocina tan útil tenga una vara de alto y tres cuartas de lado, se calcula fácilmente cuánto se puede guardar dentro, de carnes, pescados, sobras de comida, adobos, frutas, etcétera, etcétera.

CODORNIZ.

La codorniz es más delicada que la perdiz, y constituye el manjar más apetitoso que puede presentarse en una mesa; la carne es mucho más sabrosa que la de las perdices, sobre todo en la otoñada, antes de emigrar el pájaro.



Deben destriparse tan luego como se maten, y colgarse separadas una de otra para evitar la corrupción, á que son muy propensas.

Codornices asadas.

Después de limpias, se les da unas vueltas en el asador. Se tendrá una cacerola al fuego con manteca de vacas, en la que se echará sal, un poco de pan rallado, un polvo de pimienta y una yema de huevo por cada dos codornices; con unas plumas, se las va untando con este batido repetidas veces, hasta que estén bien doradas.

También se asan á fuego lento y envueltas en hojas de parra, y se les pone la salsa que sea más grata al comensal.

Codornices con guisantes.

Se cuecen en una cacerola con una rebanada de ternera y otra de jamón, zanahorias, cebollas y un ramito de hierbas aromáticas; cúbranse en seguida con lonjas de tocino y papel engrasado, póngase fuego por encima y debajo, y después de quitado el caldo, se echau guisantes cocidos con tocino.

Codornices á la jardinera.

Para cuatro personas, ocho codornices. Preparadas, albardadas y embridadas, se rehogan sobre fuego fuerte en manteca de vacas, y mojando con un cuartillo de agua, se deja cocer á fuego lento durante media hora.

Aparte, se cuecen separadamente cuatro ó seis especies de legumbres, y en una fuente que vaya al horno se colocan las codornices sobre grandes picatostes, formando estrella, agrupadas las cabezas en el centro.

Los huecos que entre ellas forman se llenan con las legumbres cocidas, combinando clases y colores, y cuando está bien adornado el plato se vierte caldo del puchero ó jugo concentrado de carne, y luego se cuece todo en el horno á fuego suave durante un cuarto de hora.

Codornices guisadas.

Desplumadas y bien limpias, se derrite tocino fresco ó que no esté rancio, y se frien enteras; estando doradas, se sacan y echan en un puchero con agua ó caldo del cocido; en la misma grasa se fríe cebolla, perejil, ajo picado y especias; se echa todo y se tapa el puchero con un papel de estraza; se cuece á fuego lento.

Codornices á la vitoriana.

Se limpian bien, se les quitan las patas, cabeza y alones; después con unos palillos ó cañitas se atraviesan por los muslos de parte á parte; luego, se ponen en una cazuela con manteca, y se les añade caldo ó agua; se sacan y se parten por el medio á lo largo; se

les quitan las higadillas, y se ponen á freir otra vez en manteca con un poco de caldo ó agua caliente; en seguida se hace la masa para la empanada con libra y media de harina, una libra de manteca de vacas fresca y una copa de vino blanco al empezar; lo demás agua.

Se hace bien la masa, que no se quede dura; después de bien trabajada, se pone la manteca en medio de la masa, se extiende un poco y después se vuelve la masa encima, cada vez de un lado; de esta manera se le dan tres vueltas; luego se corta un pedazo redondo, que es el suelo; después una tira larga; se moja un poco con una pluma, en agua y se pone alrededor; después se corta otro pedazo redondo, que es la tapa, y se pone en el horno, que ya se tiene bien caliente, con lumbre encima y debajo, mojándolo de cuándo en cuándo con manteca por encima.

Así que va cociendo un poco, se le corta la tapa y se retiran las hojas del medio y se deja cocer más, y en llegando al punto, se saca.

Codornices á la chita callando.

Limpias y ligadas sus patas y alones, se sazonan y engrasan con manteca de cerdo en su interior, agregando una hoja de laurel.

Se saltean y doran en manteca, también de cerdo, y se mete cada codorniz dentro de un pimiento colorado, gordo y limpio.

Se da una vuelta en manteca á los pimientos así preparados, y rociándolos de continuo con un poco de caldo y con vino de Jerez, se asan al horno á fuego vivo en un cuarto de hora.

Codornices á la Villapaterna.

En el salón de conferencias del Congreso, de cuándo en cuándo—no muy á menudo—se habla de asuntos serios, y una tarde oí á un amigo mío, de linajuda estirpe, una fórmula culinaria suya propia, que transmitía á varios diputados rurales, que le escuchaban con la boca y el estómago abiertos.

Se trataba nada menos, de un nuevo condimento para la codorniz sencilla.

Se despluma, vacía y limpia muy bien el pájaro, decía el orador. Sè ligan y embridan sus patas y aloncillos y se le introduce en el cuerpo una trufa como una avellana, envuelta en buena manteca de vacas de Isigny y del volumen de una ciruela.

Se sazona por dentro con sal, un punto de pimienta á gusto del comensal, y con un migajón de pan se cierra el orificio

Hecho esto, se albarda totalmente la codorniz con una hoja muy delgada de tocino fresco, y se coloca el pájaro, así preparado, en una tartera con tapadera de cierre hermético.

Se cuece durante una hora al baño maría, y se sirve sobre un picatoste como plato de almuerzo.

Esta es la fórmula que deben ensayar mis lectores cuando hay codornicés, y que deberán á la amabilidad del señor conde de Villapaterna, que es el autor y el amigo ilustre aludido.

Ahora, el que quiera comer codornices que, una vez guisadas, no se sepa lo que es, que las condimente según tanta fórmula rebuscada como hay en la alta cocina para disfrazar los manjares y hacerlos perder su propio sabor.

La codorniz con arroz, con judías verdes de Gan-

día y con pimientos y tomates, son platos diarios de nuestra gente del campo en Valencia, Rioja, Navarra y Aragón, y huelgan sus fórmulas.

«Poupeton» de codornices.

El plato favorito de Alejandro Dumas (padre); el manjarpreciado de su mesa y que con sus propias manos se lo confeccionaba.

Poupeton, traducido al castellano, significa jigote ó picadillo.

Se hace, pues, un picadillo con riñonada de ternera, tuétano de vaca, tocino muy fresco y muy blanco, setas, cebollinos, miga de pan empapada en jugo de carne, la sazón y dos huevos crudos.

Se mezcla bien, se hace una masa y se llena un molde, cuyo fondo y paredes estarán revestidas de hojas delgadas de tocino.

Se cubre el molde, y con fuego moderado por debajo y fuego fuerte encima de la tapadera, se deja cocer una hora.

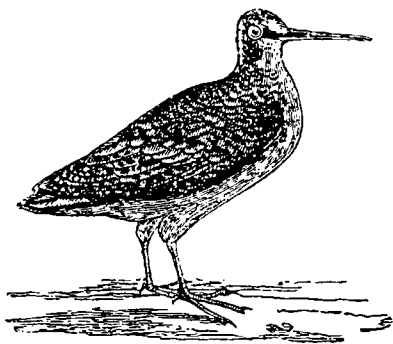
Se vuelca el *poupeton* en una fuente, como si fuera un flan, y en derredor se colocan como guarnición las codornices, asadas de antemano y rociadas ligeramente en el acto de servir con unas gotas de ron.

CHOCHA.

Ave de paso, algo menor que la perdiz, parduzca, con pintas leonadas negras y blancas, rojizas por encima, más claras por debajo, y el pico largo.

Cuando empieza el invierno con sus nieblas y sus heladas, es cuando la carne de la chocha es más fina y delicada.

De la caza de pluma es la que más aguanta y quizás la única que se puede comer, aunque empiece á pasarse.



Pitorras llaman á las chochas en Extremadura, y en Castilla; *becadas*, en toda la región del Norte, menos en

Bilbao, en donde las denominan *sordas*.

En las costas de Levante su nombre es *bequeradas*.

Chocha á la vizcaina.

En Bilbao preparan las chochas del siguiente modo:

Después de sacadas las tripas de una chocha, que se guardarán para la salsa, y arreglada de manera que el pico salga por entre la pechuga derecha, se coloca en un pucherito con manteca de puerco una lonjita de tocino, dos ó tres cebollas pequeñas, dos jícaras de caldo, una escasa de Jerez, y cuatro nabitos, teniendo cuidado de mover el puchero, de cuándo en cuándo, y añadiendo caldo si se consumiese.

Cuando la sorda se ha cocido lo bastante, se fríe por separado una cebolla muy picada, y cuando está á medio hacer, se echan las tripas de la sorda picadas en la misma sartén, á fin de que espriman todo su jugo, pero teniendo cuidado de separar antes el buche ó bolsita, que da mal gusto; se añade un poco de harina y toda la substancia en que se ha cocido la sorda, excepto los

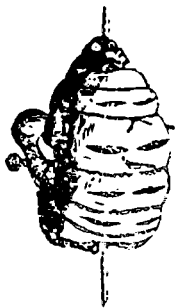
nabos, que se colocan juntamente con ella en la salsa, después que ha sido pasada por el colador.

La sorda se guisa también en Bilbao con berzas francesas, para lo cual, después de muy picadas, cocidas con tocino y exprimida toda su agua, se pasan por el colador, dándoles una vuelta al fuego con la mitad de la salsa de la sorda, que se coloca en la fuente, cubierta completamente con las expresadas berzas

Chocha asada.

Desplumada y chamuscada, se avía y embrida, atravesándola el cuerpo con el pico.

Los verdaderos aficionados á este manjar no le sacan las tripas, pero es preferible vaciarlas, abriéndolas por el lomo y sacándolas los intestinos, hacer picadillo con ellos, mezclándolos con 60 gramos de manteca de vacas y un par de trufas recortadas, y después rellenar con todo eso el cuerpo de la chocha.



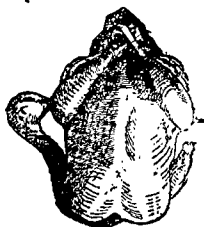
Las chochas no se lardean, sino que se albardan con hojas de tocino delgadas, sujetas con cordelillo, según se ve en esta primera figura, y tocino y cuerda, se quitan en el momento de servir, según aparece en el segundo diseño.

El asado de una chocha es difícil, pues ha de llevarse el fuego suave, igual y prolongado, para que se cueza bien la parte carnosa del pájaro, que es abundante.

He leído en algunos tratados de cocina que la chocha asada ha de estar por dentro, como un biftec á la inglesa, para que la parte que toca al estómago suelte sangre cuando se trinche; pero esto no pasa de ser un

error culinario ó una solemne tontería, porque la chocha no está buena si no está bien cocida, sino cual su carne se reseca.

Al servir la chocha asada, es de rigor el picatoste empapado en el jugo, y muchos berros en la fuente.



Salmorejo de chochas.

No quiero decir *salmis*, porque nuestra habla castellana vale tanto como la francesa.

Se preparan las chochas en salmorejo, cuando les faltan horas—minutos que diría un glotón—para que se altere y descomponga su carne.

Se sacan las tripas, como he indicado en la fórmula anterior; se limpian bien y se vuelven á meter en el cuerpo.

Se enjuagan las chochas por dentro con un poco de vinagre al estragón, y ligados con bramantillo sus alones, cuello y patas, y metido el pico en sus carnes, se le introduce á cada chocha en el cuerpo un pedazo de manteca de vacas del tamaño de una nuez; se sazona fuerte y se untan por fuera las chochas, con la grasa que suelte por frotación una corteza de tocino.

Dispuestas y preparadas así las aves, se rehogan con manteca de vacas sobre fuego vivo y se doran por igual.

Se moja en seguida con caldo limpio concentrado y se deja cocer cuarenta minutos á fuego lento.

Para servir el plato se parte en cuatro pedazos cada chocha y se aunan en una fuente que aguante el fuego como si no estuvieran partidas, y sobre tantos picatostes fritos y empapados en el jugo como chochas haya,

pero teniendo en cuenta que cada costrón de pan, ha de ser mayor que cada pedazo de chocha.

Ya la fuente en la mesa, se descubren los picatostes, que se rocían con ron de Jamaica.

Se saca en un plato sopero todo lo que tiene dentro el pájaro, se pica y amasa con un poco de ron, y se van untando con esta masilla todos los picatostes.

Entonces se sirve á cada comensal su picatoste y su trozo de chocha.

Se le prende fuego al picatoste, que socarre la chocha un poco, y se come cuando se ha apagado el manjar.

El gran Montiuño llamaba á este plato, que por lo que se ve no es nuevo, una porquería, lo cual no impide que sea como lo fué siempre el salmorejo de chochas, un manjar selecto de la alta cocina, y de las grandes mesas.

En cuanto al calificativo propinado por Montiuño al salmorejo, conviene más á muchos platos del maestro, que solo podrían comerse hoy, si se llevaran á la práctica, con hambre atrasada ó por apuesta.

Carème y Vuillemot, los graudes cocineros franceses, hacían el salmorejo de chochas, de otro modo que el que he formulado antes, y que si no me equivoco, ha de ser el mismo que indica Gouffé, y que en todos los tratados de cocina se copia con el título de salmis.

Se limpian y se asan tres chochas, y cuando están frías se cortan en pedazos, se les quitan los pellejos y se ponen en una sartén chata de saltear;

Se machacan los armazones y demás carne que resta, poniéndolo después en una cacerola con dos cebolletas, dos clavos de especia y un ramillete surtido;

Se añade media bótella de vino tinto de Burdeos;

Se reduce á la mitad y se añade después un litro de española.

Se deja cocer muy suavemente durante media hora

al lado de la hornilla, teniendo cuidado de espumar y desengrasar;

Se cuele por el cedazo y se reduce la salsa hasta que deje bañada la cuchara;

Se salsean las chochas que están en la sartén de saltar;

Se ponen en la fuente formando pirámide, se salsean y se guarnecen de pedazos de pan frito untados con un relleno.

Salmorejo de chochas con limón.

Se toman tres chochas asadas; se trinchan en una fuente, según arte; se machacan los hígados y demás menudos, se exprime el zumo de cuatro limones y se echa además uno partido en ruedecitas delgadas; se pone también sal, pimienta, especias y nuez moscada rallada, dos cucharadas de mostaza y un vaso de vino blanco; esta parte, que se habrá hecho en una cacero-la, se pone sobre rescoldo; se bate para que quede bien mezclada y no se deja cocer; se riega con algunas gotas de aceite, se ponen los lomos del ave y se sirve muy caliente.

Salmorejo de chochas á la casera.

A falta de salsa, se muelen los despojos de la chocha en un mortero; se echa vino blanco, sal, pimienta, tomillo y laurel; se pone al fuego, y cuando se haya reducido á la mitad se pasa por tamiz y se sirven con esta salsa las chochas.

Chochas rellenas.

Desplumadas y limpias, se abren por debajo de la

rabadilla lo suficiente para poder extraer los intestinos, menudillos, etc.; todo lo extraído se pica con un trozo de tocino como la mitad de los menudos de la chocha, perejil, ajo, sal y pimienta; con esta masa se llenan las chochas, se cubren con lonjas de tocino delgadas y se asan á fuego lento.

PATO SILVESTRE.

Ya he dicho algo sobre esta caza en el capítulo de los patos domésticos ó de corral, é indicado que los guisos de uno convienen al otro igualmente.

El pato silvestre ó salvaje llega á su perfecta bondad gastronómica durante las grandes heladas.

Cuando se compra un pato silvestre muerto, se le examinan las patas.

Si la telilla que une los dedos del ave tiene buen color y está lisa y firme, es prueba de que el pato está muerto de poco tiempo. Si por el contrario, esa piel está arrugada y amarillea, el pato tiene muchos días, y es preferible dejárselo al vendedor.

La pata tiene la carne más delicada que el pato, y para distinguir el macho de la hembra no hay más que mirarle la cola.

El pato silvestre, como el de corral, tiene en la extremidad de la cola unas plumitas ensortijadas hacia arriba.

CERCETA Y FULGA.

La cerceta y la fulga, como las muchas variedades de ánades del mismo género, han de asarse ó prepararse según las fórmulas que se indican para el pato y para todas las aves de corral.

La carne de estas aves se considera como manjar de vigilia, teniendo cuidado, si se utiliza en tales días, de condimentarla con ingredientes propios del precepto cuaresmal.

Cercetas con nabos.

El marqués de Ségur, que hace un siglo glorificaba en vida á Francia, ha legado á la culinaria, escrita de su puño y letra, esta receta, que traduzco literalmente:

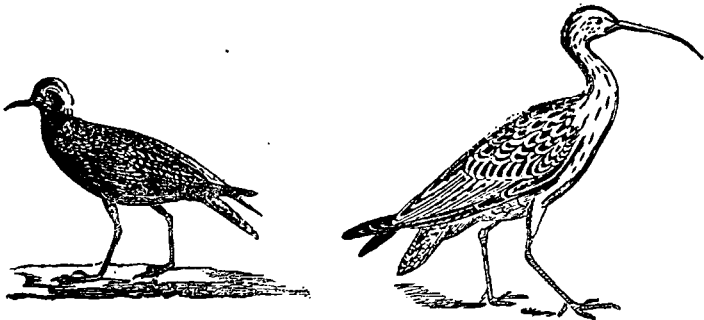
Se mezclan con tiras de tocino las cercetas, y se asan en asador. Se cortan los nabos en cuadraditos como dados, se rehogan en manteca de vacas con la sazón correspondiente, y en el acto de servir las aves, se recubren con esta guarnición.

PARDAL Y CHORLITO REAL.

Son dos pájaros que los cazadores buscan con empeño y cazan con verdadero placer.

En culinaria son muy estimados.

Las dos figuras los representan muy bien.

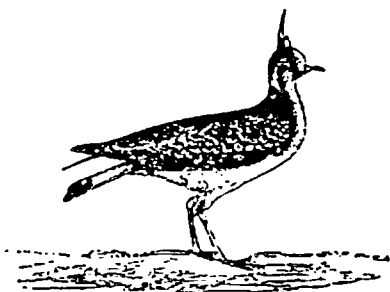


El segundo, ó chorlito real, es más ventajoso por su tamaño y pechuga abundante, y se condimenta como las chochas en salmorejo, que, tiempo es ya de decirlo, es la operación que consiste en guisar el ave de cualquier modo después de asada.

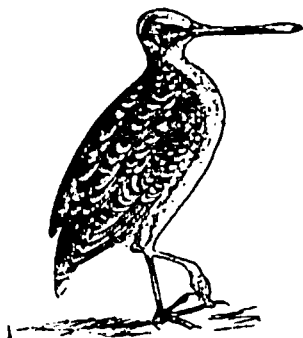
AVE FRÍA.

Dice un refrán francés de este pájaro representado en el dibujo, que el que no ha probado el ave fría no sabe lo que es un bocado de príncipe.

Con efecto, en salmorejo, también el ave fría, es manjar exquisito.



BECACÍN Ó BECACINA.



Es de la caza de plumas el pájaro más fino y más delicado, y su carne, superior á la de la chocha, á cuya familia pertenece.

Es de los pájaros más difíciles de cazar.

Se levanta, verticalmente, y cuando llega á cierta altura, describe un siete en el aire, y parte con gran velocidad.

Becacín asado.

Sin vaciar, se asa, y como la chocha, se prepara en salmorejo.

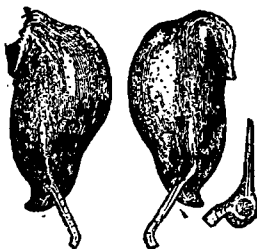
Becacín de repente.

En diez minutos se saltean media docena de becacines, á fuego vivo, en una cacerola, con manteca fresca de vacas, seis chalotas picadas, una hoja de laurel, sal, pimienta y un polvo de nuez moscada.

Se sacan de la cacerola los pájaros, se moja el jugo con una copa de buen Jerez, y se añade todo el zumo de dos limones y una cucharada de pan tostado y rallado.

Se revuelve con viveza con auxilio de la espátula de boj, y se vuelven los becacines á la cacerola para darles un par de hervores y servirlos luego en una fuente muy calientes y con la salsa por encima.

He aquí, la manera de cocer los becacines y de cortarlos para sacarlos á la mesa.

**Salmorejo de becacines del maestro.**

Sí, del maestro en culinaria, y más maestro aún en literatura, el gran literato francés, crítico sin rival, Francisque Sarcey.

Tiene esta fórmula que sigue, además de su autenticidad, el valioso mérito de haberla escrito el autor, de su puño y letra, para mí, después de un almuerzo en

su casa de campo de Bois Colombes, en las cercanías de París, allá por el invierno glacial de 1880.

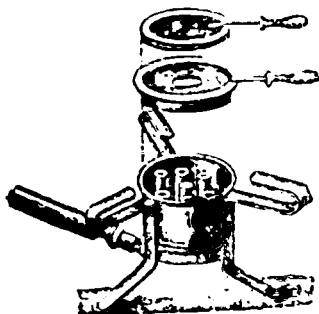
He aquí la traducción:

Para dos ó tres personas, se asan en el asador á medio punto dos becacines, después de haberlos limpiado muy bien por fuera, pues sabido es que por dentro, así como las conchas y caracoles, este animal no se vacía. Medio asados que estén los becacines, se dividen según todas las buenas reglas del arte de trinchar, y luego se parten en dos pedazos los alones, las patas, el estómago y la rabadilla, y se van colocando los trozos en una fuente.

En el plato en que se ha hecho la disección, y que precisamente ha de ser de plata, ó de ruolz ó alfenide, se aplastan y despachurrean los hígados, las tripas y todos los menudillos de los pájaros, esprimiendo sobre ellos el jugo de cuatro limones bien carnosos y la corteza rallada en polvo de un solo limón. Se colocan encima los cortes de los becacines, sazonándolos con sal, pimienta, nuez moscada, y dos cucharaditas de café, de buena mostaza francesa, añadiendo media copa de vino blanco. Se coloca en seguida el plato sobre una lamparilla de espíritu de vino, de las llamadas infierno (1),

(1) NOTA DEL AUTOR.—En toda casa ha de haber este infierno—y nada más que éste—por su gran comodidad, sobre todo, si es del modelo del dibujo.

Como se ve, es un utensilio completo y mejor que los que se venden en Madrid, que consumen mucho espíritu de vino, y en los cuales no se puede graduar la llama. Las piezas que están sobre el aparato son los moderadores. El de arriba está revestido de tela metálica y corta la llama para el fuego lento.



y se remueven sin cesar los pedazos con un tenedor de plata, para que durante este último punto de cocción tomen bien el aliño y no se peguen.

Es preciso tener mucho cuidado para que vaya cocinando el todo por dentro sin hervir, y cuando se ve que va á llegar este momento se echan unas gotas de aceite y se retira el plato de la llama del espíritu de vino, y se vuelve á empezar hasta concluir la operación.

Este salmorejo hay que comerlo muy caliente, y con el tenedor, no con la mano, *como todas las aves*, por el riesgo que correría uno de devorarse los dedos al chupar la salsa, que es el más delicioso de todos los

manjares habidos y por haber.

Bien dice el Doctor Thebussem, que la sartén y la pluma hacen buenas migas.

Y tan buenas.

Como que esta receta del eminente literato, dió origen nada menos á la fundación y establecimiento en París, del renombrado restaurant de alto vuelo, titulado: *A la Tête noire*, construído últimamente, y copia fiel de una hostería de la Edad Media.



He reproducido la vista de esa fonda, para que si algún lector, cuando vaya á París, se acuerda de este libro, haga una visita á la espléndida hostería, y si es época de becacines, que pida un salmorejo, estilo Sarcey.

PALOMAS TORCACES Y TÓRTOLAS.

Se condimentan con las mismas fórmulas de los pichones comunes; pero es preciso que sean muy jóvenes para comerlos asados.

GAVIOTA.

Cuando es cría es de buen comer, condimentada como la cerceta, y si es vieja, hace muy buen caldo en el puchero; pero es preciso chamuscarla mucho y lavarla bien con vinagre ó con cognac antes de echarla en la olla, porque si no, conserva cuando se cuece el sabor á pescado, que es el distintivo de su carne.

ZORZAL.

Es la caza más delicada.

La carne del zorzal ó tordo no tiene otra que le aventaje entre las aves grandes y pequeñas, sobre todo, en Octubre, en que el pájaro no se alimenta mas que de uvas, y ayuda mucho á vendimiar, con gran disgusto de los vendimiadores.

Zorzales asados.

Desplumados y muy limpios, se abren, no para sacarles las tripillas, sino el buche ó molleja.

Es una operación muy sencilla, pues no hay mas que hacerles un agujero por bajo de una pata, oprimir el pájaro, y el buche sale solo.

Se albardan con hojas finas de tocino, pero muy delgadas.

Se ensartan por medias docenas, metiéndoles una varilla delgada de asador entre el alón y la pata, y en forma que no se suelten las hojas de tocino, como representa este dibujo.



Se sujeta la varilla á la lanceta para que no se mueva, y á fuego vivo se asan en veinte minutos.

Zorzales en salsa.

Saboree ahora el lector dos fórmulas para guisar los zorzales, desleídas de mano maestra en un precioso cuento por el notable escritor-periodista—dos cosas que pocas veces se encuentran juntas,—co-propietario de *El Imparcial*, José Ortega Munilla.

•Estaban encima de la mesa de la cocina.

•Eran doce, y ya los había pelado la cocinera. Sólo en la cabeza conservaban aún alguna pluma, que se resistiera al tirón y que desaparecería al pasar rápidamente por encima de las ascuas. Así, con su penachito, en cueros muertos, las alas colgando como brazos de bailarín de tango cubano, las pechugas gruesas y azuleando por donde el plumaje fué más espeso, las patas delgadas y las uñas largas, desafiaban al zoólogo que hubiese de decidir respecto á su clasificación.

• Unas cuantas plumas y un poco de vida los hubieran dado su propio aspecto, llevándolos á los olivares que alegraban con sus silbidos y empobrecían con su voracidad. Muertos é implumes, para nada servían ya, á no servir tan admirablemente para dar gusto al paladar.

• ¡El zorzal! Pariente del tordo, alnado del francés *ortolan*, superior á ambos por lo que sabe, para defenderse de sus enemigos, y por lo bien que sabe cuando diestra mano le prepara, es este pajarillo olivarero, uno de los orgullos del banquete cordobés.

• Nútrese de aceitunas, vivaquea entre los grandes olivos, búrlase de los espantajos que allí ponen para ahuyentarle, desprecia la propiedad ajena, como un congre-ista de Bruselas, y cuando ya no hay aceitunas en un predio, vuela á otro, engordando mas y más.

• Revientan de puro gruesas sus pechuguitas y relucen sus plumas, como si por entre ellas se rezumase el aceite de que se nutre este sabroso paisano de José María.

• Fuera feliz, á no haber en los olivares andaluces quien pone hábilmente perchas para que el zorzal caiga. ¿Que si caen?

• Ahí tenéis, encima de la mesa de la cocina, una docena de zorzales que han caído en otras tantas perchas industriadas con costillas de carnero y un cablecillo de crines de caballo.

• Tan primitivo aparato ha bastado á que el silbador pajarillo vea interrumpido su porvenir, que se dilataba entre olivares cuajados de aceitunas.

• Juan y María están delante del fogón, y deliberan acerca de cómo estarán más ricos los zorzales. Juan dice que en salsa. María protesta y afirma que deben comerse en seco. Juan explica su fórmula y la defiende. María insiste en que el zorzal *prefiere* ser usado.

»El debate llega á tomar proporciones de disputa; marido y mujer discuten con esa tenacidad que hace el matrimonio abreviada copia de los Parlamentos.

—»No sabes lo que te dices y has de llevarme siempre la contraria. El zorzal bien engordado necesita una salsa, y estoy harto de comerle como te digo. Bien limpio, con un pedazo de tocino y un grano de pimienta en su interior, frito en buena manteca, queda así preparado para la salsa que ha de hacerle soltar todo el perfume de las aceitunas que ha devorado.

—»¡El zorzal en salsa! ¡Qué atrocidad!—responde la mujer, ya acalorada por el debate.

—»Sí,—contesta amostazado el marido.—La salsa se hace con los propios higadillos y riñones del pájaro, que sahumados y salados se muelen en un mortero de barro. Se diluye la pasta que resulta en una cacillada de caldo, se añade un poco de harina, y todo se echa sobre los zorzales. Media hora de fuego vivo basta á hacer el plato más delicado, sabroso y alimenticio que puede imaginarse.

—»Calla, hombre, calla. El zorzal debe comerse asado. Vacío y limpio, se le pone dentro una aceituna deshuesada y un polvito de sal. Se le ensarta con otros compañeros en una vareta de hierro, se los asa, cuidando de que no los dé la llama. Así comió los zorzales mi abuelo y así los comerás tú.

—»Eso, poco á poco. Yo los comeré como quiera. Soy el amo de mi casa, y aquí se guisa lo que á mí me acomoda.

»María, no pudiendo contenerse más, rompió á llorar; fuese á su cuarto, cerró violentamente la puerta y allí se entregó á la más viva desesperación.

»Juan y los zorzales daban vueltas en su cerebro y mezclaba los agravios y las quejas en un estilo incoherente y furioso.

• Juan en tanto pensaba en lo sucedido y empezaba á arrepentirse de su violencia.

• ¿Qué le importaba á él después de todo que los zorzales se guisaran de un modo ó de otro? Cierto que nadando en su salsa espesa y roja estaban buenos los endiablados pajarillos. Pero tampoco estaban mal, asados como María quiso que se preparasen. Y sobre todo, ¿no era un crimen hacer llorar por tan pequeña causa á aquella hermosa y complaciente mujer, cuyos ojos tenían el negro de la aceituna codiciada por el zorzal y el blanco de la nieve de la sierra?

• En pié, delante del hogar, miraba Juan los zorzales, que con sus picos agudos y sus ojos vidriosos parecían un símbolo de lo breve de la dicha terrestre, y pensaba en María, que encerrada en la alcoba daba rienda suelta á su pasión de mujer desatendida por vez primera, después del reciente matrimonio.

• ¿Ceder? ¿Ir á buscar á la bella é iracunda defensora del zorzal asado? Esto le parecía á Juan equivalente á perder de una vez para siempre su autoridad de marido.

• Recordaba el consejo del abuelo, quien con mil chanzonetas, verdes como las hojas del rábano, le había dicho el día de la boda que Adán perdió su autoridad conyugal con Eva, sólo por dejarla comer una manzana.

• ¿Quién sabe si la manzana simbólica estaba representada ahora por el zorzal asado?

• El amor y el amor propio lucharon un rato en aquel ánimo. Por fin... por fin Juan cedió y dijo á la cocinera que asara los zorzales.



• Cuando los comían María y Juan—ella desenojada no tanto por aquel triunfo culinario, cuanto por las

caricias con que le había hecho el marido ponerse roja como una amapola,—y él, satisfecho de haber borrado tan fácilmente en el rostro hermosísimo de ella las señales del llanto,—cuando devoraban aquellos pajarillos que chorreaban perfumado jugo, pensaban Juan y María que los zorzales son muy ricos de cualquier modo que se guisen, si el amor los sazona y se sirven á la mesa de la juventud».

ALONDRAS, COGUJADAS Y MALVISES.

Lo que he dicho para los zorzales asados conviene á estos pajaritos, muy parecidos entre ellos, de carne tan delicada y de tan buen comer en invierno, que es cuando están cebaditos, por su buena alimentación del otoño, durante las sementeras.

Pero además, estos pájaros han servido de base para que la alta cocina moderna les cree un plato exclusivo y de gran tono en las mesas bien servidas.

Me refiero al que formulo á continuación, conservándole su nombre francés, que como se verá, es propio.

Chaufroix de alondras, de cogujadas ó de malvises á la Bella Vista.

Muchas personas escriben *Chaufroid*, creyendo que la palabra francesa está formada de las dos antagónicas calor y frío, pero *Chaufroix*, como yo lo escribo, no se puede traducir, pues es el nombre del inventor del plato, Maese *Chaufroid*, cocinero mayor de Richelieu, glotón y goloso como su amo, á quien se lo dedicó con su nombre, y el seductor calificativo de Bella Vista, porque en verdad, el manjar resulta bonito.

Limpios los pájaros, y bien enjuagado su interior con vino blanco, se rellenan con un picadillo hecho nada más que con pechugas de otras aves, de la misma clase, y convertido en pasta, que se amasa con manteca de vacas bien salpimentada.

Se asan en el horno así preparados, á fuego suave y sin que tomen color, y asados que estén, se dejan enfriar.

Se coloca después cada pájaro en cajetines de papel muy holgaditos, con la pechuga hacia arriba. Con un pincel y buen vino blanco, se moja bien el ave y se rellena el cajetín, y recubriendo el pájaro con gelatina de caldo consumado, graneada y salpicada de raspaduras de trufas.

Yo he comido en Febrero de 1892, este plato hecho con alondras en casa de los condes de Esteban Collantes, y tres ó cuatro días después, en la del general López Domínguez, confeccionado esta vez con malvises, y puedo afirmar que estaban hechos los dos *chaufroix*, en las cocinas de mis dos ilustres amigos, con todas las reglas del arte culinario de alto bordo, y aún diré más; los *chaufroix* de referencia, ú otros semejantes, hubieran sido dignos de figurar entre los manjares del ambigú de Palacio en la recepción que se verificó el 16 de Febrero del año citado de 1892, y entre los cuales asomaba cierto *chaufroix de poulets* más propio de fonda de á duro el cubierto, que de las Reales Cocinas del Real Palacio. Tanto más cuanto que los *chaufroix* de pollos, de perdices, de capones, etc., no son más que platos rebuscados, ó zurcidos culinarios.

Hago alto aquí, para explicar el modo que tengo yo de hacer los cajetines para éste ú otros platos, que los requieran. Según el tamaño, se le alcanzará al lector que así será el papel y los vasos que sirvan de molde.

Con la figura del margen se entenderá mejor la explicación.



Se coge primeramente un vaso de forma un poco cónica, y se pone encima una hoja de papel blanco de tina.



Se apoya un poco con la palma de la mano para marcar la huella circular de la boca del vaso, y se corta el papel guiándose por la huella, tres ó cuatro dedos más, según la altura que se quiera dar á los cajetines para hacer un redondel mayor.



Se pone el papel así recortado sobre la boca del vaso; se apoya mucho sobre la parte que sobresale, bajándola y pegando por decirlo así al vaso, y arreglando con regularidad y con arte los pliegues, como hacen los boticarios, y según se ve en la segunda figura.



Se fijan bien con una plegadera dichos pliegues, para sentar los dobles, y se quita el papel del vaso para colocarlo en la mesa, y meter

dentro de él otro vaso á guisa de contera.

Entonces se coge el vaso con su cajetín, y se mete todo en el vaso de antes, como está en la tercera figura, ó en otro vaso en que entre bien ajustado, y hasta donde se quiera, el moldecito.

En esa posición se acaban de formar los plieguecitos de la caja, y se van doblando hacia abajo, para darles con la última mano la solidez que necesitan.

La última figura es el diseño del cajetín.

HORTELANOS.

Son unos pajaritos que vulgarmente se llaman pardillos, porque realmente son de ese color, con la cabeza y el lomo negros, y el vientre rojizo.

Asados como los anteriores, son delicadísimo manjar, y fritos se dejan comer muy bien.

CALANDRIAS Y BECÁFIGOS.

Las calandrias y los becáfigos asados y albardados, parecen codornices diminutas y hasta recuerdan el sabor.

La calandria es una variedad de alondra, pero más fina y abultadita de pechuga.

PAJARITOS.

Con este nombre genérico se designan las alondras, las calandrias, los pardillos, los hortelanos, y otras aves pequeñas muy apreciadas en la gastronomía universal.

Cómo se asan los paxarillos.

Los paxarillos oncejeros, vencejos, zorzales, tortolillas y otros paxarillos tiernos, se han de assar en assador delgado, atravessados, ó ponerlos en unas broquetas de hierro, ó de caña, que quepan seis en cada una; luego ataráslas en el asador, y han de llevar entre páxaro y páxaro una rebanadilla de tocino gordo y póngase á assar: y quando estén assados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y sírvelos con sus ruedas de limón, y podrás hacer una salsilla agridulce, con un poco de azúcar y

zumo de limón, y un poco de canela, y un poquito de pimienta y sal y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para toda clase de asado, y para higadillos de gallina asados, ó fritos, y para carbonadillas de ternera, y de aves, y particularmente para enfermos, porque los más de ellos gustan de esta salsilla, porque todo lo que es agrídulce es de buen gusto.

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO.

Cocinero Mayor del Rey Felipe III.

(Año 1615.)

Pájaros fritos.

Todos los pajaritos ya nombrados, tienen por su mejor y casi exclusivo condimento, freirlos en buena manteca de cerdo.

Una popular y antigua taberna madrileña de la Plaza de Santa Ana en Madrid tiene la fama en toda España, de los mejores pájaros fritos, y vende diariamente, durante la época de las calandrias, alondras y pardillos, millares de estos pajaritos, que van á comprar allí de las casas más opulentas de la capital.

Real y verdaderamente en Francia, en donde los guisos de las aves han llegado al mayor refinamiento, no se hacen las calandrias como en Madrid, en la antigua y acreditada casa ya citada de D. Joaquín Alvarez, y aunque en todas las demás tabernas se despachan también pajaritos fritos, dejan mucho que desear, porque los frien en aceite en lugar de hacerlo en manteca de cerdo, como Alvarez, y luego, la limpieza del comestible es muy discutible en las demás partes.

Caza rara y poco común en España.

Terminado ya el formulario para condimentar las

diferentes clases de caza de pluma de que la cocina dispone, y que la gastronomía prefiere, he de mencionar algunas aves que, aunque no tienen costumbre de pasar por nuestras cocinas, no por eso dejan de ser comestibles.

PAVO REAL

Joven y tierno es tan bueno como el faisán, pero su plumaje y bella estampa le aseguran la vida, y le convierten en animal de adorno.

AVUTARDA.

No es muy fácil de cazarla, porque no se deja sorprender, pero es de buen comer, y su carne se parece á la de la pava; se condimenta lo mismo, con ó sin trufas.

GANSO SILVESTRE, GRULLA, CIGÜEÑA.

Aves todas ellas, que como viajan en bandos numerosos y tienen centinelas de vista, es casi imposible sorprenderlas si no es alguna suelta ó perdida.

Solamente en el Norte de Europa, es en donde se puede alguna que otra vez, cazar una oca ó ganso silvestre, y entonces se condimenta como el ganso domesticado.

Del mismo modo pueden condimentarse la grulla, y la cigüeña, pero es tan general el respeto que en todos los países de Europa se tiene á estas dos aves, por los beneficios que reportan limpiando los campos de insectos dañinos, ó por otras razones, que lo cierto es que no se matan, y hasta se castiga al que á ello se atreva.

En España sobre todo, se rinde culto á la cigüeña.

y muchos creen, que es de buen agüero cuando anida en una población.

RÁSCÓN.

Pocas veces la escopeta del cazador consigue esta caza, especie de ave acuática que tiene el pico aplastado, la cola muy corta, y los dedos muy largos.

Es del tamaño del zorzal, y los hay de agua, que anidan en las mimbreras de los pantanos y lagunas, y de monte, que viven en los terrenos más incultos en que abunda el espino-retama.

Esta clase es la que más vale, y la más apreciada en gastronomía.

Su condimento, es igual al de los zorzales, y de las alondras.

He terminado de formular todas las carnes que utiliza la culinaria, y como habrá visto el lector, me he extendido en los condimentos de los manjares que, á mi juicio, constituyen la mejor alimentación, hasta el punto de haber ocupado con ellos 535 páginas de EL PRACTICÓN.

La sección de *Sopas* ha sido para mí preferida por ser manjar principal y diario de la cocina española y no tener ésta en su repertorio, sino las muy rebuscadas, que no ofrecen variedad sino para un tiempo muy corto.

Como yo pretendo que comiendo todos los días del año sopa en una comida, se puede comer distinta, durante 365 días, y no hay para qué demostrarlo, he for-

mulado sopas para un trimestre, sencillas unas, complicadas otras, costosas las menos y baratas muchas.

En las carnes, he detallado cuanto he podido, y me complazco en creer que si he cometido omisiones, no habré padecido muchos errores culinarios.

Lo que sigue ahora, á excepción de los fritos, es coser y cantar, y puede ya el lector, á estas alturas, decir que ha subido conmigo la cuesta del libro, larga y penosa, pero desde cuya cima se ve más claro lo que está del otro lado.

Para expresarme mejor; el que leyere me seguirá sin dificultad desde ahora, si es que alguna ha tenido por no haber acertado yo á explicar mis teorías, según mi misma práctica me las iba dictando, ó haber pecado de exceso de hospitalidad, dando albergue en las páginas de EL PRACTICÓN, á recetas de fuera, en obsequio del público, que necesita saberlo todo para comparar, y poder quedarse con lo mejor.



PESCADO.

El pescado se divide en tres clases:

- 1.° Pescado de mar;
- 2.° Pescado de mar y de agua dulce, y
- 3.° Pescado de agua dulce.

Antes de empezar á formular es muy necesario hacer unas advertencias preliminares y de gran interés para la cocina.

La condición general para todos los pescados es su mayor frescura. Después se preocupará el comprador de si es grande ó pequeño, según su clase, y si está limpio de magulladuras.

La frescura del pescado se reconoce en el ojo, en las agallas y en el olor.

Muchas veces no basta el buen olfato para saber si está fresco el pescado y apreciar su calidad. Puede haberlo lavado el pescadero y no tener olor alguno, pero su carne estará más blanda en ese caso.

No conviene comprar pescado que haya sido lavado. Es preferible tomarlo sucio y pegajoso, como sale del agua y de entre las redes.

Con la invención moderna, y de utilidad práctica para el pescadero, de tener á la venta el pescado envuelto en nieve, se come ahora en las poblaciones que no son

puerto de mar, peor pescado que antes, cuando lo traían los arrieros.

Lo que el ferrocarril nos ha hecho ganar, el hielo artificial nos lo ha hecho perder.

El pescado fresco tiene el ojo límpido, que brilla, y la capa resplandeciente de su color. Tiene las agallas de un rojo claro ó parduzcas con rayas rosáceas. Cuando las agallas son de color rojo muy subido, el pescadero las ha untado con sangre, *sin duda alguna*.

Todo pescado pierde en calidad en la época de la freza ó desove, y es preciso que el que sabe guisar sepa también comprar lo que guisa, y dejar para otros el pescado que estuviera desovando ó para desovar en el acto de ser cogido.

Esto se conoce mirando la panza, que estará hundiéndose hacia adentro ó muy abultada, respectivamente.

Hay, sin embargo, y por excepción, algunos pescados muy preferidos en los dos casos, á causa de sus huevas y lechecillas.

La mayor parte de los pescados de mar se escaman; otros se desuellan ó despellejan; algunos se escaman ó no se escaman; se escaman ó se desuellan, según la clase y los guisos correspondientes.

Al pescado chico se le vacía por las agallas. A los demás, se les raja la panza, y así se limpian por dentro.

Las huevas y lechecillas, cuando las tiene el pescado, se apartan, porque ellas solas constituyen delicado manjar. Las agallas se arrancan de cuajo y se tiran.

Tres son las maneras esenciales de condimentar el pescado:

Los *caldos cortos*, que comprenden el *caldo corto* clásico, el *caldo azul* y el *agua buena*;

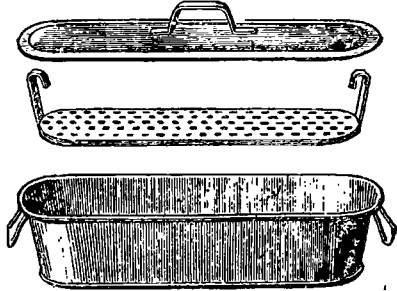
las *frituras* y

las *marineras*.

Como el *caldo corto*, el *caldo corto azul*, y el *agua*

buena, son base de cocciones que convienen á una multitud de pescados, prefiero para mayor brevedad explicarlos ahora de una vez, y para no repetirme en las fórmulas en que sean precisos, bastándole al lector acudir de nuevo á estas páginas, para completar la explicación de un guiso cuando fuera menester.

Agua buena.—Se pone en una besuguera como la que representa este dibujo, ó en otra de forma ochavada, ó en un calderín, bastante agua para que el pescado que se ha de cocer bañe completamente. Se sazona con sal y pimienta y un ramillete de finas hierbas.



Cuando esta preparación empieza á hervir, se pone el pescado en el fondo móvil que en el dibujo se halla entre la besuguera y su tapa, y se introduce así colocado en la vasija. Cuidese desde ese momento que el agua no cueza en burbujas. No debe más que temblar, porque si no el pescado se agrietaría.

Cocido el pescado, se aparta la besuguera del fuego, se echa en el caldo un vaso de agua fría, y se mantiene así con el pescado dentro, para que esté caliente cuando haya de servirse ó completarse su condimento. A este procedimiento le llaman en algunas cocinas *agua de sal*.

Caldo corto.—En una besuguera ó cosa análoga, como queda dicho, se echa agua y vino blanco, mitad por mitad, y en muchas partes sidra en lugar de vino.

Al pescado ha de bañarlo por completo el líquido, y no es necesario que el vino blanco sea selecto. Cualquiera clase, aunque sea inferior, produce efecto útil.

Se añade sal, pimienta, ramillete de finas hierbas, clavos de especias, cebollas y zanahorias en rodajas.

Caldo corto azul.—Se prepara como el anterior, pero en vez de vino blanco se emplea vino tinto de buena capa y color.

Obligado naturalmente por los preceptos profesionales, he tenido que indicar, como acaban de leerlo mis lectores, el modo técnico de cocer el pescado al natural, en agua salada, en agua y vino blanco y en agua y vino tinto.

Yo en este libro quiero hacer escuela, y sin que trate de imponerme, salto por encima de todas las rutinas, así estén firmadas por Montiño y Altimiras, por Carème y Brillat Savarin, ó practicadas por jefes de cocina de amo poderoso, ó por cocineros de muchas campanillas que han leído ó se han hecho leer el Gouffé, ó alguno de sus muchos plagios.

No se debe cocer el pescado—y aceptando cualquiera de los tres caldos explicados para ello—de otro modo que sumergiéndole, en la preparación que sea, en frío, y bien bañado por ella. Después se pone sobre fuego vivo la besuguera, y á la primera burbuja de la ebullición, cuando el caldo rompe á hervir, se aparta la besuguera del fuego, se rocía su caldo con agua fría y se deja estar el pescado en el líquido caliente, esperando á llevarlo á la mesa ó á completar su guiso.

El pescado cocido de este modo, *siempre que el caldo le bañe bien y que el fuego sea muy vivo*, no habrá perdido por la cocción ni una sola de sus cualidades gastronómicas.

No se habrá agrietado su pellejo, y su carne estará friable y firme como si estuviera cruda.

Como esto no es cocina, sino que es física pura, y por consiguiente entra en el terreno de las ciencias

exactas, la demostración de lo que así firmo la ofrezco sin tardanza.

Cuando se cuece el pescado, según la rutina y según rezan los libros, grandes y chicos, del arte de guisar, y que he explicado antes, el caldo en que el pescado ha cocido tiene el gusto del pescado, sabe á pescado, y según mi método, ese mismo caldo no sabe mas que á lo que saben sus componentes, y ni por asomo se nota sabor marcado del pescado.

Luego éste, no ha perdido ni un átomo de su esencia y substancia, y en el otro caso he dejado en el agua poca ó mucha parte de ellas.

En cuanto á la cocción, tan cocido está el uno como el otro para los efectos del gusto, de la masticación, deglución y digestión, si se come sin más aliño.

Nada quiero decir de la vista que tiene la carne del pescado, según mi sistema, que la acentúa de color y le da firmeza y rigidez.

Ahora, el lector empleará el medio que más prefiera, pero me honrará mucho poniendo en práctica el mío, siquiera por una vez.

PESCADO DE MAR.

El pescado de mar es muy delicado, y naturalmente, cuanto más fresco, vale más en gastronomía.

Ahora han dado en las cocinas de los magnates en cocer el pescado, según costumbre holandesa, en agua del mar.

Naturalmente, allí donde no hay mar, hay que llevar el agua, y eso cuesta más ó menos, pero el que puede lo gasta, y es preciso confesar que otras cosas habrá peores en la culinaria que la de cocer el pescado en su dropio elemento.

Los pescados de mar más en uso y más al alcance de todos, son:

el atún;
 el rodaballo;
 la barbada;
 la truchuela;
 el mero;
 el maquerel ó escombro;
 el salmonete;
 la pescadilla;
 el congrio;
 la merluza;
 el dentón;
 el dorado; (1)
 el besugo;
 la anguila;
 el abadejo;
 la lubina;
 la corbina;
 el pejepalo;
 el esturión;
 la raya;
 la acedia;
 el pajel;
 la platija;
 el sargo, ó muggle, ó mugil;
 el lenguado;
 la latija;
 el esperinque;
 la sardina;
 la anchoa y algunos pocos más, insignificantes.

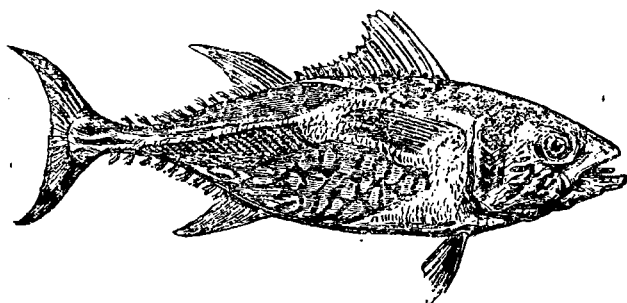
(1) NOTA DEL AUTOR.—No se dice *dorada*, sino *dorado*, como no se dice *besuga*.

Dorada es el nombre de una constelación de 29 estrellas.

ATÚN.

La pesca del atún constituye una de las industrias marítimas más importantes de nuestras costas del Cantábrico, y siguen las del Mediterráneo.

En Ondarroa, Lequeitio y Motrico es en donde más se dedica la gente de mar á la pesca del atún, que se hace en cantidad considerable á fines del verano, vendiéndose fresco entonces á un precio excesivamente barato, y dedicándose lo demás al escabechado de este pez, que también se conoce con el nombre de *bonito*, porque realmente es de los pescados más hermosos, y llega á tener hasta metro y medio de largo.



El atún se condimenta de muchos modos, que varían según el pueblo en donde se pesca, pero como es un pescado que muere al salir del agua y se corrompe pronto, hay que comerlo recién cogido para que esté en buenas condiciones gastronómicas.

Por eso también, por no aguantar mucho la carne se escabecha casi todo el atún que se pesca, y las fórmulas que siguen, aunque yo las concrete, pueden aplicarse lo mismo al atún fresco, que al atún escabechado ó escabeche de atún, que es como se llama generalmente.

Atún á la pelotari.

Se preparan lonchas de atún fresco de dos dedos de grueso y se ponen á remojar durante cuatro horas en aceite refinado, con dos dientes de ajo recortados en virutas, algunas cebollas en ruedas, tomillo, laurel, clavo de especias y muy buena sazón de sal y pimienta, con un buen puñado de perejil en rama.

Se da vueltas de continuo al atún en el adobo para que se empape por igual y se sacan las rajadas, se escurren y se enjugan bien las dos caras de cada loncha con un paño fino de hilo blanco.

Después se engrasan con manteca de vacas y se asan á fuego suave en la parrilla.

Aparte, se tendrá hecha una salsa rubia-blanca, muy salpimentada, que se alarga con vino blanco de Valdepeñas, cuanto más fuerte mejor.

Se pican unas chalotas y unas setas y se mezclan con perejil recortado; se incorpora esto en la cacerola y se cuece hasta que la salsa se reduzca de mitad, para mojar con ella en el acto de servir las lonchas de atún asado, colocadas en una fuente al salir de la parrilla.

Este plato se sirve muy caliente y hace beber mucha sagardúa ó sidra cuando se hace y se come en las provincias vascas, y bastante manzanilla, si es en las costas del Mediterráneo, en donde se devora este manjar, que es muy fuerte para los estómagos flojos.

Atún asado al natural.

Untados con aceite con el pincel de cocina, los trozos de atún fresco y espolvoreados con pimienta, se asan

á fuego suave en parrillas hasta que crujan las dos caras de cada pedazo.

Se sirve con una salsa remolona ó tártara.

Escabeche de atún.

Se vende hecho y muy barato, y hay quien lo come según sale del barrilillo y con su propio caldo, pero es preferible hacerlo servir de guarnición en una ensalada, en una tortilla, ó rehogarlo en aceite con cebolla, para guisarlo después en una salsa de tomate con pimientos verdes en tirás, fritos también de antemano en aceite.

Atún á la elegante.

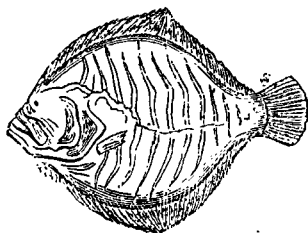
De una rueda de escabeche de atún, se cortan al biés unas hojas muy delgadas que se empapan en una pasta de freir, y se fríen en buen aceite.

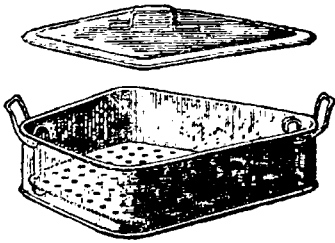
Es la mejor fórmula para comer el atún, y que no pese tanto en el estómago.

RODABALLO.

Sin discusión es el mejor pescado de mar, y como no abunda en nuestros mares y vive generalmente en aguas del Báltico y del mar del Norte, se lo comen por allá, y los ingleses acaparan la mayor parte de la pesca que se hace en las costas indicadas.

La delicadeza de la carne del rodaballo, su blancura y el tamaño del pez, le dan el primer puesto en la gastronomía.





Como su forma es la de un rombo, y que muchas veces llega á tener media vara de largo por una cuarta de ancho, necesita para cocerse vasija aparte, de la forma que representa esta figura

Rodaballo á la holandesa.

En la *besuguera* de la figura, que por tener la forma de este pescado, se llama, adaptando la palabra al castellano *turbotera*, se cuece un rodaballo al caldo corto, pero en agua del mar, y en su defecto, en agua muy salada.

Antes de poner el pescado en el agua, se frota por todas partes con dos mitades de limón.

Ya he indicado que el pescado está cocido así que el agua ha dado el primer hervor, y que se puede servir en seguida, pero puede quedarse en dicha agua y apartado de la lumbre, todo el tiempo que se quiera sin que se altere el punto de cocción.

Se saca el rodaballo de la *turbotera*, dentro de su fondo móvil, y se deja escurrir así en la forma que representa esta figura, que puede servir de ejemplo, aunque el pescado no sea rodaballo ni la *besuguera* *turbotera*.



Se pone en una fuente sobre una servilleta bien planchada que sirve de cama al pescado, y se sirve en una

salsera manteca de vacas cruda, pero derretida al baño maría y con un punto de sal.

Cuando el rodaballo se sirve frío, cada comensal lo aliña á su gusto con aceite y vinagre, y frío ó caliente el manjar, se adorna la fuente con ramas de perejil fresco.

Entre los varios condimentos de otros pescados blancos, no se encuentra uno solo que no pueda convenir al rodaballo, pero lo mismo para éste que para otros, yo no indico más fórmulas que las clásicas ó típicas de cada uno.

El rodaballo es un pescado del Norte de Europa. En Inglaterra, en Holanda, en Bélgica, se come á diario. En España es manjar raro, por consiguiente cuando se coma, se debe comer como allá se guisa y se sirve generalmente.

TRUCHUELA.

La truchuela es una especie de abadejo que se come fresco, y que se pesca en el mar del Norte en las costas de Holanda. Se exporta muy poco y se consume fresco en el país, lo que se pesca.

Alguna salazón que otra de este pescado, y su figura, han dado pretexto al comerciante para llamar bacalao de truchuela al buen bacalao, pero dificulto que exista en Madrid la mercancía, porque la truchuela es pez pequeño, y una bacalada de él, no abulta lo que una mano extendida, y creo que pocos habrán visto tal cosa. (*Véase abadejo.*)

La truchuela fresca se come á la holandesa, que es su mejor condimento, á la mayordoma, y á la vinagreta.

Maquerel ó escombro.

Verdel le llaman en Bilbao, cuando no le llaman chicharro, que no es el mismo pez, y *caballa* en el Mediterráneo, á este pescado tan bien dotado de nombres.

En cambio en Francia, no tiene más que uno, pero vale por cien, pues no se puede decir sin que se preste á equívoco.

El maquerel (*maquereau*)—se pronuncia *ma-k-ró*—es el pez más común en Francia, y en París se abusa hasta la saciedad.

Es verdad que anda barato.

Tiene muchos guisos en los libros de cocina, pero el mejor y el que más se adapta á su naturaleza y sabor de pescado azul, es esparrillado y servido á la mayordoma.

Así no tiene rival el manjar, y es fino y delicado.

En Inglaterra se come cocido al caldo corto, con una salsa espesa de harina en que se cuecen de antemano grosellas de las llamadas de limoncillo, del tamaño de avellanas.

Otro guiso que no le va mal al maquerel, es asado al horno, envuelto en papel blanco, untado con aceite y servido en su mismo papel para comerlo con aceite, sal y vinagre.

El maquerel, que tiene de ordinario, el tamaño de una cuarta de largo, y el peso de media á una libra, es á pesar de su diferencia de volumen, el pescado que más se parece al atún del Mediterráneo, y no puede renegar de la familia.

Como pescado azul, su carne es sabrosísima y muy aceitosa, pero indigesta.

MERLUZA.

Ya estamos en casa.

Con efecto, la merluza es el pescado español por excelencia, ó por mejor decir, el que más se come en España y el que en mejores condiciones gastronómicas y de salubridad se puede comer en los puntos más alejados de las costas adonde más tarde en llegar del puerto en donde se pesca.

La merluza se llama *pescada* en la costa cantábrica, y *pijota* en Málaga, y es de suponer que en otras partes tendrá otros nombres que poco importan, interesándonos tan sólo las múltiples preparaciones culinarias de que es susceptible el succulento y vulgar pescado.

Merluza asada.

Se toma el trozo ó trozos que se quieran desde el medio cuerpo abajo, inclusa la cola; se remojan y se les quita la escama, enjugándolos luego con una servilleta, y se ponen á asar en parrillas de alambre á fuego lento hasta que queden dorados por todos lados.

Se derrite manteca de vacas en una cazuela, y quitando aquella espumilla que suelta, se echa en ella como cosa de medio cuartillo de vino blanco para la cantidad de un cuarterón de manteca y tres libras de merluza con pan rallado y perejil picado, advirtiéndose que sólo debe dársele un hervor, echando esta salsa sobre los trozos y sirviéndolos prontamente.

Se gradúa proporcionalmente á lo dicho la cantidad del vino blanco al de la manteca y merluza.

Merluza frita á lo vulgar.

Después de lavados y escamados los trozos de merluza del medio de ella ó del lomo, se le quitan en crudo las espinas y el pellejo, y haciendo unas rodajitas delgadas, que se apelmazan con la espátula, se echan á rebozar en harina, y luego en huevos batidos, y se fríen en seguida en manteca de puerco ó en aceite, sirviéndose así secas.

Algunos las condimentan en la mesa con un poco de vinagre ó zumo de naranja agria ó limón.

Este es el modo más natural de la merluza frita: pero en algunas partes la sirven con pebre, compuesto de caldo limpio con unas rebanadas de limón, dándole un hervorcito ligero.

Merluza frita á estilo de Cádiz.

En pedacitos como nueces, que se cortan como si se sacáran pellizcos, se fríe la merluza, enbarinándola antes y con mucho aceite.

Creo inútil advertir que deben quitarse pellejos y raspas, pues irregularidades culinarias como la de freir la merluza en rueda con todo lo que tiene, no es propio mas que de cafés y fondas de mala muerte.

Merluza guisada.

En una cacerola se pone aceite á freir y se escaldan cebollas, chalotas, ajo y perejil, muy recortado todo.

Antes que tome color la cebolla, se espolvorea con harina, se sazona y se agrega el agua, de modo y forma que bañe la merluza en un solo trozo que se echa en

seguida sobre fuego vivo, se deja que rompa á hervir y después, durante media hora, se deja cocer lentamente.

Como quiera que siempre que se hace este plato como debe hacerse, resulta exagerada la cantidad de caldo en el acto de servir, se pasa por colador la demasía, que se guarda para sopa del día siguiente, y el resto, con todo el aliño que contiene, constituye la salsa de la merluza guisada.

Merluza en salsa vinagreta caliente.

La merluza se cuece, entero el trozo, en agua fría y sobre fuego vivo. Al primer hervor se retira del fuego la vasija, pues está cocido el pescado.

La salsa vinagreta caliente consiste en trabajar durante un cuarto de hora un picado de cebolla, ajo, perejil y todas especias con buen vinagre de estragón.

Ya revuelto esto, se agregan seis yemas de huevos duros y se aplastan y mezclan con lo anterior:

Se añaden las claras duras, reducidas á pedazos diminutos, y en el momento de servir se coloca la merluza en fuente honda. Se vierte por encima aceite frito y rusiente en cantidad que complete el aliño preparado, que se echa sobre el todo.

Merluza cocida al natural.

Todos los pescados se cuecen como ya he dicho, y como voy á repetirlo para este caso.

Limpia la merluza, y en un solo trozo, se coloca en cacerola besuguera llena de agua fría, se pone al fuego con un punto de sal en grano, no para salar, sino para precipitar la parte gelatinosa del pescado, y en el momento que empieza á cocer el agua se retira la

cacerola del fuego y se conserva allí la merluza hasta servirla ó prepararla como prescriba en la cocina la orden del día.

De este modo es como se cuece el pescado, que resulta bien cocido, friable, tieso y con todo su sabor.

(MÚSICA DE CHUECA)

— .
Hay co-
cineras que hacen la cocción

.
.

Y también cocineros que meten el pescado en agua hirviendo en la besuguera, y en ella le dejan cocer un buen rato con especias á granel.

Merluza á lo imprevisto.

La hice yo, y así la titulé, en Barcelona, en cierta ocasión, á varios amigos, Carlos Maristany, Feliú y Codina, Munner, y algunos más, en una casa de campo cerca de la ciudad.

Se cuece la merluza entera en agua, sin sazón alguna, *al caldo corto*; se deja en la besuguera apartada del fuego para servirla en una fuente, después de escurrido el pescado, con su salsa por encima.

La salsa se hace así:

Dos onzas de manteca de vacas de la mejor, de Isigny ó de Montpellier, rehogando un poco en ella chaltotas, perejil, perifollo y un diente de ajo, todo muy picado;

Una cucharada de harina hasta su medio tueste y unos cacillos de agua para alargarla;

Pepinillos recortados á guisa de alcaparras y como dicen los franceses, *servez chaud*, después de ligar la salsa con una yema de huevo desleída en agua fría.

Merluza á la inglesa.

Se toma un pedazo grande de merluza y después de limpio y sin la espina de en medio, se partirá en dos de arriba abajo; estos dos pedazos se limpiarán bien de sus espinas pequeñas y pellejo, de modo que no venga á quedar más que los dos lomos redondos.

Se cortarán en rebanaditas al través, de un medio dedo, las que, aplastadas con cuidado, se adobarán con sal y zumo de limón, colocándolas sobre un cedazo para que escurran por un poco de tiempo. Luego se enjugan con un paño, y pasándolas por manteca de vacas derretida, y mezclada con yemas de huevos, se empanarán, aplastándolas con la hoja del cuchillo, y bien preparadas se colocarán en una cacerola ó sartén con manteca de vacas derretida. Con todas las carnes sobrantes se hará un picadillo, que servirá para rellenar un molde liso, el que se cocerá al baño maría una hora antes. Al servirse se pondrán á rehogar los trozos, cuidando que queden dorados por los dos lados, se vaciará el molde sobre la fuente, colocando encima patatas cocidas y deshechas en forma de puré y alrededor los trozos alternados con rebanaditas de pan frito, y aparte una salsa de manteca si se quiere.

Por este mismo método se pueden preparar trozos de varias clases de pescados, como congrio, dentones, lubinas, pajeles, truchas, etc.

Merluza rebozada.

Se limpia bien, y cortada en ruedas, se espolvorean con sal y unas gotas de limón, se rebozan con harina y se fríen; después se bañan en huevo bien batido y se

vuelven á freir; para que salga bien debe freirse en bastante aceite y que esté muy fuerte.

Se saca muy escurrida la merluza.

Merluza escabechada

Bien limpia, se corta en ruedas regulares y se fríe en aceite; cuando está fría se coloca en una besuguera chata de hierro estañado así como ésta: se ponen unas hojas de laurel, sal, unas rajadas de limón y ajos majados, agua y vinagre en iguales cantidades.



Se puede servir al día siguiente ó conservarse los días que se quiera en la misma besuguera.

Merluza guisada como en Vigo.

Se pone en una cazuela aceite frito, perejil, ajos picados, sal y pan rallado; se rehoga un poquito y se echa agua y la merluza para que se cueza; estando lista, se sirve con unas gotas de limón ó de naranja.

Merluza con guisantes.

La merluza guisada se guarnece muchas veces con guisantes, pero han de estar éstos salteados antes y aparte, para incorporarlos en la salsa en el momento de servir.

Merluza pronta.

Cocida al *agua buena*, se pone en un plato sopero

ó fuente honda de metal, y allí mismo, con la espátula de boj y con un tenedor, se le quitan al pedazo, sea cualquiera su tamaño, todas las raspas y todos los pellejos, y se deja limpia y enterita su carne hojosa.

Se fríe aceite bueno, un par de cucharadas para una libra de merluza, y fuera del fuego, se echan en la sartén dos dientes de ajo, picados muy menudos.

Se espolvorea la merluza que está en la fuente, con sal molida, un punto de pimienta y una cucharadita de café, de perejil seco, en polvo, y por encima se vierte el aceite rusiente y se tapa la fuente.

Al llevar la merluza á la mesa, se agrega á la salsa un par de cucharadas del agua en que coció el pescado, y un hilito de vinagre.

PESCADILLA.

La pescadilla y la merluza son lo mismo, aunque en gastronomía hay gran diferencia.

La pescadilla es la criatura. La merluza es la persona formal, y con esto está dicho todo.

La mejor pescadilla que se conoce, es la de las aguas de Cádiz, hasta el Estrecho de Gibraltar, y la sigue en bondad, la del Mediterráneo; pero en cambio la mejor merluza es la del Cantábrico, y aun mejor y más superior, la del mar del Norte.

Es el pescado la pescadilla, más fácil de digerir y menos nutritivo. Si no se comiera más que pescadillas, aunque fuera con exceso, á la media hora se tendría hambre.

Por eso es manjar que conviene á los enfermos y á los desganados.

De infinidad de maneras se condimenta la pescadilla, sobre todo en París, en donde se vuelven locos los cocineros industriales, para atontar á fuerza de nombres

revesados y de guisos extraños al consumidor, que por lo general, y en esto da pruebas de entenderlo, prefiere la pescadilla frita á todas las demás.

Pescadilla frita.

He hablado de París, y es allí precisamente en donde se fríe peor el pescado, y la pescadilla rematadamente mal.

Primero, en muchas casas y figones, la fríen en manteca de cerdo, y luego, como no tienen idea ni remota del modo de freir el pescado de los pueblos del Mediterráneo, resulta siempre deficiente y falto de sabor propio, pues siempre domina el de la grasa.

Bonito y adornado, eso sí.

En París, cualquier fritura es una pinturita, pero el fondo muy mediano.

España tiene la fama de saber freir pescado, y Cádiz por encima de todo.

La pescadilla se fríe, después de limpia y enharinada, entera ó en trozos, grandes como nueces. Esto último es la usanza gaditana, y no es solo con la pescadilla que la cosa se practica, sino con todo el pescado blanco.

La pescadilla entera se enharina. Se hace con ella una rosca, y metiéndole la cola en la boca, se oprime ésta con los dedos mojados, para que se pegue un poco, y se echa en el aceite bien rusiente, es decir, cuando empieza, sobre fuego muy vivo, á humear azulado.

La pescadilla se sazona con sal, cuando está en la fuente para servirse.

No creo inútil recordar, que para freir bien se necesita que lo que se fríe, nade y retoze con libertad en el líquido, que naturalmente lo baña sobradamente.

Para freir juntas media docena de pescadillas, de las de tamaño mediano, se necesita una sartén grande y tres ó cuatro libras de aceite.

Aceite, que así que se ha enfriado en la misma sartén, se cuele por colador fino y se guarda en la vasija de repuesto para otra fritada de pescado, ó para otro guiso ó condimento de pescado que requiera grasa.

Mucha gente cree que esto es dispendioso, y he ahí el error, porque se gasta mucho menos y sobre todo, los manjares así fritos son comibles.

Por lo que me he extendido con la pescadilla frita, no tengo necesidad de detallar en los demás pescados fritos la operación fundamental.

Sirve ésta, pues, para todos ellos.

Pescadilla á la milanesa.

No es mal condimento.

Se enharina la pescadilla entera por fuera, y con exceso por dentro. Se espolvorea con sal y un punto de pimienta, y se empapa en un batido de huevo y una cucharada de leche.

Después se envuelve en pan tostado rallado y se empapa otra vez en el huevo, y vuelta á envolverla en ralladura de pan.

Se deja un poco secar para que tome cuerpo esta costra y se fríe, pero ha de durar más tiempo la operación que para la pescadilla frita al natural.

Esta pescadilla ha de resultar muy maciza y hecha un rollo, sin que se señale mucho la forma del pescado.

Se come así, y también con una de las infinitas salsas que se conocen; pero la de tomate, muy espesa, es la que mejor sienta al manjar.

MERO.

De los pescados, el mero;
de las carnes, el carnero.

Esto dice un refrán castellano, pero habría que discutirlo.

La carne del mero es, con efecto, fina y delicada, y cuantos guisos se hacen con la merluza convienen al mero, que no tiene condimento típico.

Mero con alcaparras.

En Valencia acostumbran mucho á condimentar el mero, y nada más que el mero, del siguiente modo:

Limpio, se coloca en una cazuela con sal y aceite, que esté sólo templado; al echarlo, dado una vuelta en esto, se añade el agua, y estando cocido el pescado, se hace una salsa con alcaparras machacadas, almendras, ajo asado y perejil, que se pasa por una coladera y á poco rato puede servirse el mero, con su salsa por encima.

Mero flambre.

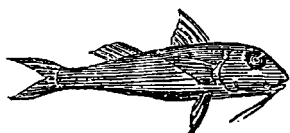
De los pescados cocidos, el mero frío es el que más sabor tiene, y hasta parece que se duplica.

Cocido el pescado al caldo corto azul, se deja enfriar en él, y después se saca y se pone en una fuente, que se coloca en la fresquera, muy inclinada, para que escurra bien el pescado.

Cuando se va á comer, se pone sobre una servilleta en una fuente, y se adorna con berros ó canónigos.

Se come con salsas frías, mayonesa, remolona, tártara, vinagrilla, etc., en unión de la verdura que le adorna.

SALMONETE.



La carne del salmonete se parece mucho á la de la pescadilla, y tiene las mismas propiedades; pero cuando se compra hay que ser muy exigente, porque es el pescado chico, que se corrompe más pronto, y por poquito que esté pasado, es malsano y no sabe bien.

Cuando se limpia y vacía el pescado, hay que dejarle el hígado, que es la parte de su cuerpo más apreciada por los gastrónomos.

Salmonete esparrillado.

Se le hacen unos cortes transversales y simétricos en el pellejo, por ambos lados, para que no estalle con el fuego. Se espolvorean los cortes, con sal y un punto de pimienta, y se rocían con aceite.

Así se dejan una hora apartados en un plato.

Después se limpian muy bien con un paño y se asan á la parrilla sobre fuego vivo.

Se sirven con salsa á la mayordoma, pero no hay mejor salsa para los salmonetes que la de la receta de la señorita de Sicsú, la simpática y distinguida hebrea residente en Tánger; autografiada la susodicha receta, está en la página 174.

Salmonetes fritos.

Hay que rebozarlos con huevo batido, después de enharinarlos, y freirlos así, para que sean más gustosos.

BESUGO.

Pescado ordinario y abundante, pero muy gustoso y que tiene muchos aficionados.

Después de la merluza, el besugo es el que más se come en España, fresco y en escabeche.

En Francia se come poco.

Únicamente en Burdeos es donde se usa y abusa de este pez.

Besugo asado.

Es plato de precepto en Navidad, y es un pescado que, sea por tradición, ó por lo que fuere, parece que es apetitoso hecho en las tabernas, en esas besugueras de barro tan populares en la cocina española.

Besugo cocido.

Se pone la suficiente agua en una besuguera, y cuando está hirviendo se coloca el besugo; después de un hervor se le da vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se fría aceite con algunos ajos y se le echa por encima; al tiempo de servirse se añade vinagre.

Besugo asado.

Después de escamado y bien limpio, se seca con un paño, y se le echa un poco de sal; se asa á fuego

lento en las parrillas, y cuando está asado, y al tiempo de servirlo, se le echan ajos fritos en aceite y un poco de vinagre; también se le añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limón ó naranja agria.

Besugo frito.

Se le quitan las espinas, y limpio, se corta en rajas no gruesas, y se fríe de ese modo enharinado ó rebuzado con una pasta.

Besugo con cebolla.

Después de limpio, se pone entero ó partido en rajas, á freír en una cazuela con cebolla picada; cuando esté ya ésta frita, se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslíe en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

Escabeche de besugo.

Se limpia y prepara bien el pescado, se le echa un poco de sal bien molida y se deja un día colgado á la sombra en sitio ventilado; después se parte á trozos y se fríen en aceite hasta que estén dorados, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajas de limón y hojas de laurel, se echa en la olla misma en que se han arreglado los trozos del besugo y se tapa muy bien; á los diez ó doce días ya se podrá servir.

Del escabeche de besugo se hace mucho consumo en Madrid y en los pueblos alejados de las costas y de escasos medios de comunicación.

Besugo al horno.

Yo preparo de un modo especial el besugo, que lo llamaremos, así nada más, pero que han de ensayarlo los lectores, pues creo que les ha de gustar.

En una fuente ovalada, en la que el besugo esté bien colocado, se echan un par de cucharadas de aceite, ya frito, y encima se pone el besugo, añadiendo agua para bañarlo por el pié.

En un tazón se hace un amasijo con pan rallado, chalotas, un diente de ajo y perejil, muy recortado todo; se añaden dos cucharadas de aceite, también refrito, sal, pimienta y una chispa de clavo de especia, y se alarga la pasta con una copita de vino blanco.

Se mete el pescado en el horno á fuego vivo. Se le deja cinco minutos y se saca para embadurnarlo bien con la pasta, que ha de estar un poco disgregada.

Se le hacen después tres ó cuatro cortes transversales para clavar en ellos medias ruedas de naranja, y se vuelve á meter en el horno.

A los veinte minutos se sirve, y es un excelente majar.

Besugo á la donostiarra.

El célebre y celebrado crítico Antonio Peña y Goñi es un gran cocinero, y además escribe sus recetas, de las cuales, la que sigue, es buena muestra.

«Cuándo llega en Madrid la Noche Buena sufro más que nunca la nostalgia de San Sebastián, mi pueblo, y se avivan en mi mente los recuerdos de la niñez, de los nacimientos, de los aguinaldos y del besugo.

El clásico *bishigu*, sobre todo, simboliza en esa

época del año la cena tradicional, la patriarcal reunión de la familia, en torno de la mesa donde el apetitoso pescado figura como plato predilecto de la reunión.

Comer en Madrid el besugo, mientras ruge el Noroeste en las calles y llega lejano el estrépito de las olas, como en San Sebastián, es imposible, tan imposible, en mi concepto, como aderezarlo y servirlo tal cual se adereza y se sirve allí, fresco, sabroso, aromático, con dejos de Océano, con blanca carne, ni blanda ni dura, con tostada piel, que cruje entre los dientes, regalo del estómago y delicia del paladar.

He aquí el modo de aderezarlo:

Se limpia con mucho esmero el besugo, se le espolvorea de sal y se deja colgado en lugar fresco y conveniente.

Una hora antes de presentarlo á la mesa se coloca el pescado en unas parrillas, debajo de las cuales arde vivo fuego de carbón de encina.

Cógese entonces la pluma de un capón, se moja bien en aceite crudo y se unta con ella el besugo suavemente, dándole varias veces vueltas hasta que la piel esté bien tostada.

Cuando llega el momento de servirlo, ábrase el pescado y rocíese de aceite muy caliente con ajos y unas gotas de limón.

Tal es el besugo á la donostiarra.

La fórmula general es fácil: los detalles particulares se hacen refractarios á toda explicación.

Hay en la composición de ese plato tales refinamientos de culinaria, matices tales de *instrumentación*, que los maestros en el arte se sirven de las plumas de capón arrancadas de la rabadilla del ave, precisamente de la rabadilla, por ofrecer condiciones especiales para el ungimiento.

Jamás he conseguido comer en Madrid el besugo,

como en San Sebastián lo he comido durante mi niñez y mi juventud.

Deseo mejor fortuna á quien lo intente. »

PAJELETE CANTÁBRICO.

Es un besugo muy fino, que se diferencia á la vista del ordinario, y de un sabor marcadamente mejor.

Su carne es más firme si cabe, pero como se pescan pocos, y los pescadores de Castro, Santander, Fuenterrabía y Laredo, tienen que remontar mucho fuera del golfo Cantábrico para encontrar abundancia de pajeletes, de ahí que sean raros en el mercado.

Pajelete cantábrico ompapelado.

Limpio y engrasado con aceite, se le rellena la tripa con pan esmigado, amasado con perejil recortado, sal y pimienta, aceite fino y un diente de ajo.

Después se envuelve en una hoja de papel blanco, untado de aceite, y se asa en parrillas.

Se sirve sin sacarlo del papel.

Pajel.

El pajel común abunda en las costas del Mediterráneo.

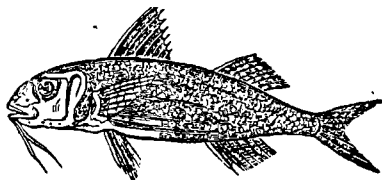
Es de la familia del besugo, pero más pequeño, y como plato resulta más fino.

Cocidos los pajeles al caldo corto azul, y colocados luego sin que estén unos encima de otros, en fuente que vaya al fuego ó tartera, se rocían con aceite y un poco de sal, y se les da una impresión de diez minutos en el horno á fuego fuerte, para que resulte un manjar delicadísimo.

Claro que los pajeles, como el besugo y como los salmonetes, se guisan según cualquiera de las fórmulas que van dichas ó de las que siguen.

MUGLE Ó MÚGIL.

La carne de este pescado es muy blanca y muy fina. Vale más que la de la pescadilla y el salmonete, á los que se parece algo.

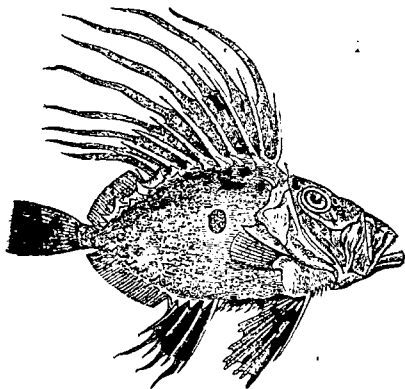


Sus condimentos son los mismos y además los del rodaballo.

Pero como está mejor el mogle, es cocido al caldo corto en agua del mar y servido con patatas, también cocidas en la misma agua, y después de escurridas manipuladas con manteca de vacas cruda, que se derrite con el calor de las patatas y las engrasa por igual, salteándolas en una legumbreira, con la tapa puesta.

DORADO.

El dorado, que algunos llaman sargo de mar porque su forma aplastada recuerda la de las breñas ó sargos de agua dulce, es el mejor pescado del Mediterráneo.



Pero por lo general su consumo no pasa de aquellas costas, porque es pez que solo se puede pes-

car abundante en verano, y su carne es tan fina y delicada, que se echa á perder en seguida.

Es un pescado el dorado muy bonito y vistoso, y cocido al caldo corto, para servirlo con una salsa italiana ó ravigota, es un manjar de lujo.

DENTÓN.

Pescado también vistoso, de carne muy firme y muy substanciosa.

Cocido en agua del mar ó en agua común, muy salada, al caldo corto azul, se sirve con salsa holandesa ó con salsa blanca.

El dentón frío con salsa mayonesa, es exquisito.

LUBINA.

El pescado fino y aristocrático de la costa Cantábrica.

Vale más que el muggle, y para que su sabor no desmerezca, se come con salsa á la mayordoma después de cocido al agua buena.

BERRUGUETA.

La berrugueta, que es pescado muy bilbaíno, de carne sabrosa y de buen tamaño, se pesca en las mejores condiciones gastronómicas en las mareas vivas.

Las mejores son las que se sacan en la punta del muelle de Las Arenas de Lamiaco.

Ningún condimento da más realce á este manjar, que frito en ruedas, que se cortan perpendiculares á la raspa y que se fríen con el pellejillo que las envuelve.

No hay para qué decir que la berrugueta se puede también guisar como la merluza, el congrio, etc.

ANGUILA DE MAR Ó CONGRIO.

El congrio es de los pocos pescados de mar que no tienen escamas, pero en cambio es abundante en espinas largas y cortas, incrustadas en la misma carne.

Tiene la figura de la anguila de río; la carne es blanca, rolliza y gustosa, y muy indigesta.

De cualquier manera que se condimente el congrio, hay que despellejarlo, porque su pellejo tiene un tufo muy desagradable.

El congrio tiene todos los condimentos de los pescados blancos de gran tamaño y además los de las anguilas, y como mejor resulta para comerse en una buena mesa es con salsa holandesa ó con salsa blanca, así como lo preparaba un cocinero chapado á la antigua, que ya no ejerce, con esta fórmula:

Se compra un pedazo de congrio de un kilo; si el pedazo contiene intestinos hay que tener cuidado de quitarlos;

Se lava y se ata como la carne para el cocido, y después se blanquea un cuarto de hora en agua hirviendo; se saca del agua, se escurre y se pone en una cacerola, de cabida de cuatro litros, que se llenará de agua, de manera que cubra bien el pescado; y se añaden: 200 gramos de cebolla cortada en láminas ó rajas de medio centímetro, 20 gramos de perejil en rama, 2 hojas de laurel, 2 decilitros de vinagre, 1 diente de ajo, 30 gramos de sal, 20 gramos de pimienta en grano;

Se hace cocer muy suavemente durante media hora, se escurre y se sirve en una fuente sobre una servilleta, guarneciéndolo de perejil;

Se sirve en una salsera aparte, salsa blanca ó salsa holandesa, ó mejor; manteca derretida.

Congrio fiambre.

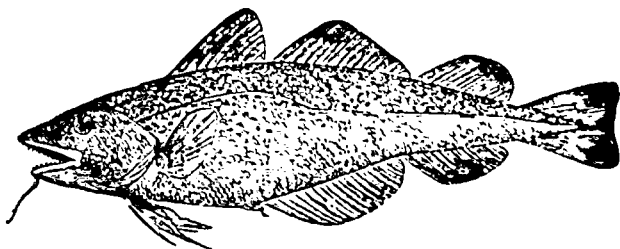
Es el modo mejor para comer el congrio y el que yo aconsejo al lector.

El congrio frío suelta con más facilidad las espinas, sirviéndose para comerlo de dos tenedores (1), y separando con ellos en el plato todas las raspas.

Además, frío este pescado no es tan indigesto, y si se salpimenta bien, y se come con mostaza inglesa, es buen plato de almuerzo.

ABADEJO.

Pescado de dos ó tres piés de largo, que se pesca



con extraordinaria abundancia en el banco de Terranova y en las costas de Noruega y de Escocia, en donde se conserva por la salazón. Tiene gran fama é inunda todos los mercados del mundo.

El bacalao es un gran manjar. Suculento y nutri-

(1) NOTA DEL AUTOR.—En el Apéndice se puede ver que el pescado ha de comerse siempre con dos tenedores.

tivo, se sirve en la mesa del pobre y en la del rico, y se prefiere muchas veces al salmón.

Siguen ahora las principales preparaciones culinarias del bacalao, que ha suministrado la experiencia y las que aconsejan los mejores cocineros.

En la elección del bacalao consiste el hacer un plato bueno ó malo; si es blanco ó transparente, si está bien desalado, si sus hojas se separan unas de otras con facilidad y son tiernas al comerlas, no cabe duda que el plato será sabroso; mas si al contrario, es muy amarillo, delgado y sin transparencia, si no suelta con facilidad la sal, su carne será dura, filamentosa y nada apetitosa.

Se conocen muchas clases de bacalao, pero el mejor, según mi opinión, es el de Escocia, que se llama lenguado ó langa fina.

Bacalao á la lionesa.

Se toma un pedazo de bacalao, que se pondrá en bastante agua fría unas treinta horas antes de emplearlo, mudándole el agua por dos ó tres veces; pasado este tiempo, se limpiará bien de sus escamas, se lavará y escurrirá, poniéndolo á cocer en tres veces su volumen de agua con cebolla y zanahoria; en el momento que empiece á cocer se retirará la cacerola ó cazuela, cubriéndola con una tapadera; al poco rato se escurrirá, valiéndose de un lienzo ó cañamazo; se le quitarán espinas y pellejo, deshaciéndolo todo lo menos posible, sacándolo en hojas que se irán colocando en una cacerola. Se pone ésta sobre cenizas calientes, ó bien rescoldo no muy fuerte, cubierta con su tapadera y poco fuego encima, con el solo objeto de que se enjугue de la humedad que pueda tener.

Entre tanto, se cortarán á cuadritos tres ó cuatro cebollas pequeñas, que se freirán en manteca de vacas, si se prefiere, hasta que se doren; échese dentro el bacalao, rehóguese un poco todo junto y sazónese con zumo de limón, nuez moscada y pimienta.

Bacalao á la milanese.

Después de desalado, cocido y limpio como el anterior, se pondrá en hojas en una cacerola entre dos fuegos, en una tartera de asar, con medio cuartillo de salsa hecha con caldo, tomate, un poco de cebolletas picadas y dos buenas cucharadas de queso parmesano rallado. Échese el bacalao en esta salsa, revolviendo bien para que se ligue. Luego se vacía en una fuente que vaya al fuego y se pone por encima una capa del mismo queso, regándole bien con manteca derretida.

Para terminar, se cuece en el horno á medio punto.

Bacalao en agujas fritas.

De un buen bacalao desalado y limpio se cortan unas lonjas ó tiras del largo de un dedo, pero sin quitarle la piel; cuando se tengan todas, se ponen en adobo en una cazuela con pimienta, nuez moscada, cebollas en rebanadas, perejil en rama, aceite y vinagre, laurel y estragón, revolviéndolo de cuándo en cuándo; al momento de servir este bacalao, se enjuga, se pasa por harina, y luego por huevo batido y pan rallado, friéndolo bien en buen aceite y colocándolo después de escurrido sobre el plato con guarnición de perejil frito.

Este plato no es ni más ni menos que el muy celebrado en Andalucía y que se conoce con el nombre de *soldados de Pavía*, si bien allí varía la fórmula, como se puede leer en una página, más adelante.

Bacalao al gratín.

Desalado y cocido, según se ha dicho, limpio, y sin pellejo ni espinas, se separa en hojas y se incorporará en una salsa preparada del modo siguiente: se cuece leche, revolviéndola sin cesar con una espátula de madera, hasta que por la evaporación se reduzca á un poco menos de la mitad; entre tanto, se rehogará en una cacerola jamón cortado muy fino, cebolla, zanahoria, un ramito de laurel, tomillo y perejil, con manteca de puerco ó de vaca; se pondrán como unas tres onzas de harina, y bien mezclada, se sazona con un poco de nuez moscada; dejándolo todo hervir por una media hora, sin cesar de revolver, se pasará por el tamiz. En esta salsa, así preparada, se pone el bacalao y se le dan unos cuantos hervores. Luego se coloca en una fuente que resista el fuego; se espolvorea con queso parmesano, rallado y rociado con manteca de vacas; se cubre con el horno de campaña ó se mete el plato en el horno de la cocina, bien caliente, hasta que tome color el manjar, y se sirve.

Bacalao á la bechamela.

Así que se ha desalado y cocido, y limpio de sus espinas y pellejo, se separa en hojas y se incorporará en dicha salsa, y en esta disposición se servirá.

Bacalao en cazuela.

Cortado el bacalao en trozos, se pondrá en una cazuela ó cacerola, de modo que cubra bien el fondo; sobre él se pondrá una capa espesa de pan rallado, ajos y perejil en abundancia, encima otra capa de bacalao, y

así sucesivamente hasta que se llene la cazuela. Se echará encima aceite crudo, ajos, pimienta y agua, que cubra todo. Se tapa la cazuela y se pone á fuego lento, hasta que quede casi enjuto, y así se sirve.

Bacalao encebollado.

Después de haber estado en agua por lo menos veinticuatro horas, se parte en trozos y se dispone de este modo: se echa en una cazuela una buena capa de cebolla cortada en lonjas ó ruedas gruesas, tomate, unos dientes de ajo bien partidos y un poco de pimienta y canela; sobre ella se pone otra capa de trozos de bacalao, encima otra de cebolla, tomate y ajos, luego otra de bacalao, y así se continuará hasta que se llene la cazuela. Se echa sobre todo aceite con abundancia, clavos, pimienta y pimienta dulce, y se pone á fuego lento, sin echar caldo hasta que se haya consumido el jugo de la cebolla y tomate.

Bacalao guisado.

Se cuecen algunos trozos de bacalao, se envuelven en harina, se fríen y se colocan en una cazuela, y sobre ellos perejil y agua que los cubra, cebolla frita, especias y zumo de limón; así se cuece hasta que se consuma la mayor parte de la salsa.

Bacalao guisado al estilo de Huelva.

Preparados y cocidos los trozos de bacalao, se pica cebolla con abundancia, se fríe, se machacan ajos, pimienta y azafrán, se mezcla con la cebolla y se echa en la fuente al servir el bacalao.

Bacalao con miel ó azúcar.

Se cuece el bacalao y se escurre; se unta con miel, se echa en harina y se fríe. Otros le mojan en huevo, después le echan harina y luego azúcar por encima.

Bacalao á la provenzal (Brandade).

Se toman como unas dos libras de bacalao bien desalado, pero procurando que sea de la parte más gruesa; se corta en pedazos cuadrados y se pone en bastante cantidad de agua fría para que cueza á fuego lento, y cuando va á levantar el hervor, se aparta y se cubre con su tapadera, dejándolo en esta disposición por unos diez minutos, pasados los cuales se escurrirá por un cedazo, y luego por un lienzo ó cañamazo para que no quede ninguna humedad; se quitarán las espinas con cuidado, dejando los pellejos; se freirá en una cacerola en aceite muy fino una cebolla picada con una hoja de laurel, poniendo después el bacalao dentro y revolviéndolo fuertemente con la espátula hasta que se haga una pasta; durante este trabajo se irán poniendo algunas cucharadas de aceite muy fino, dejándolo caer muy poco á poco, y al mismo tiempo algunas gotas de limón; á fuerza de trabajo y con la ayuda del aceite y limón, el bacalao adquiere una blancura y elasticidad sorprendentes, transformándose así en un alimento sano y apetecible. Es menester tener cuidado de no dejar caer mucho aceite á la vez, porque sería muy fácil que se desuniera, como acontece con la mayonesa y el ajo-aceite ó alioli; pero esto se evita fácilmente echándolo muy poco á poco; la cantidad de aceite no puede tasarse fíjamente, atendido que hay bacalao que lo toma más

que otro; pero el término medio podrá ser, para unas dos libras, como un medio cuartillo. Á última hora podrá ponerse un poco de leche, ó si se tiene, nata, una cucharada de perejil cortado, nuez moscada y sal si fuere menester. Para servirlo se calienta, meneándolo fuertemente al fuego, y se sirve bien arreglado sobre la fuente ó dentro de un *vol-au-vent* empanada, ó pastel caliente de masa de hojaldre.

Hay algunos cocineros que lo preparan de otro modo: se ponen en una cacerola grande dos ó tres buenas cucharadas de salsa *bechamela*, con un poco de manteca de vacas, moscada, pimienta de Cayena, tres yemas de huevo y un poco de ajo machacado, incorporando todo esto poco á poco, con un cucharón de madera, y colocándolo sobre cenizas calientes, para que no cueza y se haga una salsa fina y untuosa, sacándola del fuego cuando está incorporada, y aumentándole aceite fino á chorrito continuo y revolviendo sin cesar, hasta haber mezclado así la cantidad de un medio cuartillo; el aceite habrá de quedar ligado como en una mayonesa, y en esta disposición se pone dentro el bacalao cocido y limpio de sus espinas; se acerca al fuego, trabajándolo á viva fuerza hasta que quede hecho pasta, pero muy blanco, aumentándole en este último trabajo unas cuantas cucharadas más de aceite y un poco de zumo de limón.

Bacalao en salsa ligada.

Póngase á remojo en igual cantidad de agua que de leche, escáldese en seguida para quitarle el pellejo con más facilidad. Después de bien preparado, póngase á cocer en agua fría. Se cuidará de volverlo cuando empiece á hervir, y no se tardará en sacarlo. Se escurre bien y se pone en la fuente, se cubre con una salsa li-

gada, en la que se echan unas gotas de limón, y se sirve en seguida.

Bacalao á la holandesa.

Desálese y cuézase como el anterior; cuando esté preparado, acomódese y sírvase con salsa holandesa.

Bacalao á la francesa.

Después de preparado como ya queda indicado, y cocido, tómese la fuente ó tartera en que se ha de servir; póngase en ella, ajetes ó chalotas, ajo majado, perejil, cebolla, limón en rodajas sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de manteca de vacas del grandor de un huevo; póngase el bacalao encima, cúbrase con una capa de igual mezcla y con pan rallado; colóquese la fuente sobre fuego lento para que hierba poco á poco, añádase zumo de limón, un poco de pimienta, y hágasele tomar color en el horno de campaña.

Bacalao con tomate.

Cortado en trozos, se echa en agua para que se remoje y desale, variando el agua de cuándo en cuándo.

Se cuece, y después se pone en una tabla para que escurra, ínterin se frien cebolla y tomates en abundancia y se acomodan los trozos de bacalao en una cazuela proporcionada, echando encima de los trozos una capa de tomate y cebolla, añadiendo un poco de perejil y algún ajo machacado, y cuando la cazuéla está llena, se echa agua hasta cubrir todo, se hace que dé un par de hervores y sazonado con sal si fuere menester, se sirve.

Bacalao á la vizcaína.

Después de mojado y hecho trozos, se hace que dé un hervor mientras se asan en parrillas unos cuantos tomates; se les quita el pellejo, y con una cuchara de madera se deshacen bien en un plato, se pica mucha cebolla menuda y se pone en aceite á rehogar, y cuando esté aún sin tomar color, se añade el tomate y se concluye el rehogo.

Puesto el bacalao en una cazuela con método y orden, se echan encima el tomate, la cebolla y el aceite en que se frieron, y se deja á fuego lento hasta que el bacalao esté bien cocido.

Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

Una notable cocinera de Bilbao, criada de confianza en la casa del reputado ingeniero D. Eduardo de Aguirre, (q. e. p. d.), me enseñó hace tiempo á hacer este bacalao.

Desalado y cocido el bacalao, se pone para la salsa mitad de aceite y de manteca de puerco con bastante cebolla picada, y friéndolo con cuidado, cuando la cebolla está dorada se echa una corteza de pan tostado y un poco de caldo; se tienen cocidos unos seis pimientos choriceros, quitados antes las venas y el polvo, cuya carne rallada con un cuchillo se unirá á la cebolla frita, echando una cucharada de harina y pasando todo ello bien exprimido por un colador, de manera que quede una salsa bastante espesa; se introduce en ella el bacalao sin espinas gruesas, y haciéndolo hervir ligeramente, se sirve.

Y en esto del *bacalao á la vizcaína*, que se puede decir que es el condimento primordial del abadejo sala-

do, hay más fórmulas que días de vigilia en siete años, porque cada vizcaína tiene su método mejor ó peor, pero que siempre resulta muy bueno y muy superior á todos los demás guisos de otras partes.

Bacalao con patatas.

Después de remojado y envuelto en harina, se fríe; cuando está dorado se echa agua y patatas mondadas, se hace cocer, y cuando haya consumido la mayor parte del agua, se guisa con ajos fritos, perejil, pimienta y una miga de pan, con lo que se hace dar un hervor

Bacalao rebozado.

Luego que haya cocido se parte en cachitos; se empanan en huevo; en seguida se envuelven en pan rallado; vuelve á humedecerse con huevo, y segunda vez en pan, y se fríen en aceite.

Si se quiere se echa azúcar por encima para servirlo.

Bacalao en albondiguillas.

Se hace el picadillo con bacalao cocido, se mezcla con miga de pan, sal, pimienta, perejil y ajos, todo molido, y huevos batidos en proporción para que tome una consistencia regular.

Bien mezclado todo, se hacen bolas, se envuelven en miga de pan y se fríen. Después se cuecen en caldo de pescado y se guisan en aceite frito con ajos y una corteza de pan; ésta se machaca con ajos asados, perejil y pimienta y un poco de azafrán, y se mezcla con las albondiguillas.

Bacalao con papas al estilo de Canarias.

Se limpia y desala; fríese en aceite hasta que se dore por ambos lados, se saca, y en el mismo aceite se frien las papas peladas y partidas y ocho dientes de ajos; sofritos éstos, se quitan de la freidera, échase el bacalao con las papas y un jarro de agua, haciéndole que cueza.

Cuando está todo cocido, se machacan los ajos fritos, un poco de perejil, pimienta, unas hebras de azafrán y una miga de pan remojada; deslíese todo esto con el caldo del bacalao y se echa en el guiso; sazónese, y al dar un hervor se separa y sirve.

Creo que no es menester una gran explicación para que sepa el lector que papas y patatas es lo mismo en Andalucía y en Canarias.

Bacalao al estilo de Veracruz.

Se corta el bacalao en pedazos regulares, se echa en una cazuela con agua, en la que se tendrá unas ocho horas; cuando haya soltado la salazón se pone en una fuente, se le deja escurrir bien el agua, quítanse las espinas, y en una freidera se coloca bien extendido; échense ajos mondados partidos por la mitad, pan rallado, un poco de pimentón molido y dulce, perejil picado; colóquese sobre esto otra capa de bacalao, también extendido, échense cuatro onzas de aceite, agua y sal hasta que lo cubra; pónese á la lumbre bien tapado y á poco fuego; y cuando no le quede caldo alguno puede servirse.

Bacalao al estilo de Lima.

Después de preparado y desalado, tómense unos to-

Tomates grandes, pártanse por en medio y ásense en unas parrillas; quíteseles el pellejo, y se ponen en un plato para que suelten todo el zumo; se pican muy en pequeño cebollas, ajos, ajíes ó pimientos dulces y un poco de perejil; póngase á sofreir esto último en aceite, y cuando haya transcurrido un pequeño rato, se echan los tomates y se fríe todo bien; póngase el bacalao en una cazuela y échese por eucima esta fritura, unas especias, un poco de pimentón dulce y sal, se le hace hervir un rato para que tome la salsa, y cocido que esté se sirve.

Bacalao à la criolla ó camagüeyano.

Después de preparado como se ha dicho, se seca y se cuece; cuando lo está, se escurre bien y se pone en una cazuela.

Macháquense en un mortero seis granos de pimienta, un poco de perejil, seis ajos, ocho avellanas tostadas, pan rallado, un poco de vinagre, nuez moscada rallada, y con un poco de agua fría se deslíe todo; échese en la cazuela del bacalao, añadiendo aceite frito con unos ajos, zumo de limón, la sal necesaria, poniéndolo al fuego para que cueza un poco y pueda servirse.

Bacalao con ajo de arriero.

Cocido y escurrido se pone en platos. Se fríen aceite y ajos, se echa en él, pimentón dulce ó picante, y tanto vinagre como aceite se haya puesto, y esta salsa se agrega al bacalao al tiempo de servirle.

En ninguna parte se prepara así el bacalao como en Zamora.

Hay en aquella capital, y en la plaza, un tabernaucho que tiene la especialidad.

Bacalao a la marinera.

Después de cocido el bacalao, se pone en la fuente con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta; se echa aceite crudo y vinagre y unas cebolletas cocidas con el mismo bacalao.

Bacalao con queso.

Se cuece el bacalao en salsa bechamela, y el caldo que quede se espesa con queso manchego rallado, y se pone en el horno de campaña hasta que tome color.

Bacalao á la Carmen Sánchez.

Pérez Galdós se dignó comunicarme hace algún tiempo esta fórmula.

Carmen Sánchez, según el insigne novelista, era sencillamente una señora cocinera, que guisaba todo muy bien, pero que sobresalía preparando de un modo especial el bacalao.

Tan especial y tan bueno, que los gaditanos pusieron de moda el plato, le dieron la alternativa entre los mejores guisos de Andalucía y le bautizaron con el nombre de la autora.

Se pone en remojo el mejor de los bacalaos de Escocia habidos y por haber. A las seis horas se limpia de pellejo y raspas y se deshoja. Así en lengüetas delgadas el pescado, se engrasa con aceite, fino y frito, todo el interior de una tartera ó fuente de plata, espolvo-

reándolo con pan tostado rallado, y se van colocando los trozos escalonados para cubrir la superficie con una hilada.

Se cubre ésta ligeramente con aceite y pan rallado, revuelto con un poco de perejil picado muy menudo. Después otra hilada de bacalao y más aceite y pan rallado y perejil, y así sucesivamente, hasta que esa especie de torta levante dos ó tres pulgadas, según el número de comensales. Se tapizan bien la superficie del pastel con pan rallado solamente, empapado un poco en aceite, y se mete en el horno á medio temple, durante una hora.

Pérez Galdós me explicó este plato una tarde en el salón de Conferencias del Congreso, en donde, entre parentesis, se piensa mucho en comer, y al día siguiente almorzábamos varios periodistas el susodicho bacalao, hecho con mis propias manos, que después se deshicieron en bendiciones á la memoria de Carmen Sánchez.

Soldados de Pavía.

Buenas y largas tiras de bacalao remojado, limpio de pellejo y raspas, y empapadas en una pasta de freir, coloreada con una chispa de azafrán; se fríen en mucho aceite, y han de quedar muy tostados y crujientes.

Bacalao por lo fino.

Esta fórmula de bacalao es la de mi uso particular cuando yo me permito comer bacalao.

Se tiene el bacalao en remojo veinticuatro horas, y después se limpia de pellejos y raspas y se desfilacha en tirillas largas.

Se sumergen en mucha agua hirviente y se les da un hervor de cinco minutos.

Se 'tapa la cacerola y se dejan en el agua media hora, manteniéndola sin hervir á muy alta temperatura.

Se sirven estas tirillas escurridas del agua que contienen, entre los pliegues de una servilleta, colocada sobre una fuente caliente ó encima del plato-caja recalentador como el de la figura que está en la página 304, y se come con manteca fresca de vacas, untándolo uno con ella, en el mismo plato y ayudándolo con patatas cocidas al vapor á guisa de pan.

Muchas personas se resisten á comer el bacalao con la manteca de vacas; para ellas no cambia la fórmula. en el fondo, porque pueden comer el bacalao así preparado, con aceite y sal, ó con cualquier salsa servida aparte; y como está verdaderamente bueno es con una mayonesa muy trabada.

Muselina de bacalao.

Remojado el bacalao y limpio de pellejo y raspa, se desfilacha y se empapa dos horas antes de servirlo en una papilla, que se hace del siguiente modo:

Para tres cucharadas de harina una de agua, dos de aceite, una yema de huevo, la sazón y unas gotas de cognac.

Con un tenedor se van cogiendo las hilachas de bacalao así preparadas y sofriendo en mucho y muy buen aceite sobre fuego muy vivo. En general, todo el que come de este plato por primera vez, pregunta qué cosa es.

Abadejo á la republicana ó bacalao con leche.

Cuenta Sánchez Pérez—que ya es como de casa en

este libro,—en un preciosísimo artículo de los suyos, que en cierta ocasión, y un día de jarana en Madrid, le ocurrieron ó pudieron ocurrir muchas cosas, y termina con estas líneas que sirven de introducción á su fórmula del abadejo á la republicana

•El hecho fué que llegamos á casa sanos y salvos, y que mis padres no permitieron á su amigo, el cual, sin soltarme ni un momento de la mano, me había acompañado hasta allí, volverse á la suya. Habría sido, en efecto, exponerse á una muerte casi segura, porque ya la lucha se había generalizado y sonaban por todas partes descargas de fusilería y cañonazos.

Tranquilos ya, sosegados y relativamente alegres por vernos en puerto de seguridad, comenzamos á pensar en la cena... ¡Ay! Ni había cena ni era posible pensar en que la doméstica saliese á buscarla. ¡Buenas estaban aquellas calles!

—No hay que apurarse,—dijo entonces el amigo que nos había acompañado;—ustedes me dan hospitalidad por esta noche, y en pago voy á dar á ustedes una cena que haré yo mismo. Esta casa, siguió diciendo, tiene salida á dos calles: la de la Cava Baja, una; la del Almendro, otra; por la primera hay una tienda de comestibles, con la cual podemos comunicarnos por el patio; por la segunda una casa de vacas, que tiene entrada por el portal de ustedes. Esto me permite convidarlos; bien entendido, que yo hago la cena y yo la pago, porque ya se sabe que el que la hace la paga. Y no hubo apelación: mis padres, movidos por la curiosidad, y la familia menuda, sugestionada por el apetito, nos resignamos á transigir, y el *anfitrión cocinero*, ó viceversa, comenzó sus operaciones.

En la tienda compró cinco cuarterones de abadejo, que él mismo escogió; en la vaquería un cuartillo de

leche, que hizo ordeñar á su presencia; entonces aún no estaban en uso las medidas y pesas del sistema decimal, ni había idea aquí de que existiesen kilogramos ni litros por el mundo.

—Aquí tenemos la primera materia,—dijo al volver con sus compras;—ahora vamos á la cocina. Antes de todo voy á desalar este bacalao; y lo puso en agua fresca, á la cual echó en seguida más de un cuarterón de sal.

Yo no comprendía que para desalar una cosa se le pusiera tanta sal; pero *mi jefe*—le llamo así porque se empeñó en que le sirviese yo de pinche—adivinando por mi semblante lo que pensaba, me dió dos palmaditas en la espalda y me dijo: •Cuando, pasados algunos años, te expliquen en la clase de química la ley de las afinidades, comprenderás esto; ahora no puedes comprenderlo, pero ya verás cómo le quitamos la sal al bacalao. •

Pidió después dos cacerolas: en una puso agua; la otra quedó de reserva para ulterior empleo.

Dejó transcurrir una hora, durante la cual me hizo picar un poco de cebolla y otro poco de perejil, rallar nuez moscada y preparar harina.

Partió después el bacalao en pedacitos muy delgados y lo fué colocando en la cacerola del agua; concluída esta operación, que llevó á cabo con toda parsimonia, puso al fuego la cacerola y no se separó del fogón hasta que el agua hubo comenzado á hervir; entonces la retiró de la lumbre, la tapó cuidadosamente y dejó en reposo el bacalao.

Había llegado el turno á la segunda cacerola. Puso en ella dos onzas de manteca de cerdo, dos cucharadas soberas de harina, la cebolla, el perejil, y la nuez moscada, y me ordenó que mientras iba él echando en la cacerola, y con lentitud, el cuartillo de leche, diese yo

vuelatas con una cuchara de boj, y siempre en un mismo sentido, á la mezcla. «¿Vamos á hacer natillas?» le pregunté. «Una cosa así,» respondió riéndose.

Cuando calculó que la salsa tenía consistencia bastante, sacó de la cacerola primera el bacalao; después de secarlo escrupulosamente, lo trasladó á la cacerola segunda; colocó ésta al fuego, la dejó el tiempo necesario para que diese un hervor, y dijo en tono de seriedad cómica: «está hecha la cena.»

El plato resultó exquisito; nos supo á poco, y ni uno de nosotros echó de menos el clásico *guisado de carne* y la consabida ensalada, que constituían los dos platos obligados de la cena ordinaria.

Al concluir de cenar, el fuego de fusilería sonaba más fuerte que nunca.

Nuestro cocinero, que era por cierto muy demócrata, dijo que aquel plato se nombraba *abadejo á la república*; pero que si el nombre nos asustaba, lo titulásemos *bacalao con leche*.

«Yo preferí, concluye diciendo Sánchez Pérez, el primero de esos dos nombres, pero doy el segundo para los asustadizos.»

STOCK-FISH.

Las bacaladas, hechas cartón, que si se doblan se parten como vidrio, y son más duras que un leño, proceden de una manera que tienen en los Países Bajos de conservar el peje-palo.

A este repulsivo manjar, le llaman los holandeses *stock-fish* (pez-palo).

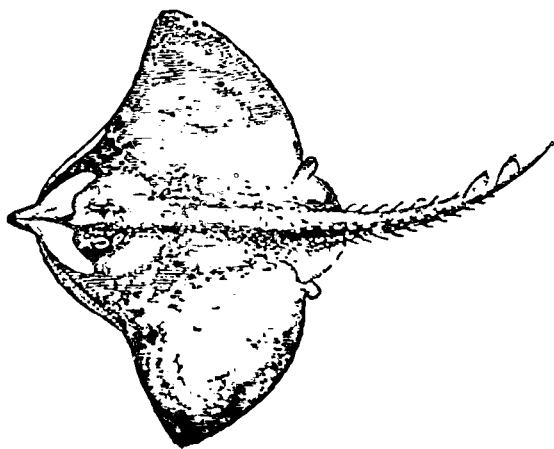
No es otra cosa que una especie de bacalao de perro.

Pero los alemanes le tienen gran afición y hacen de él un consumo exagerado, porque cuesta muy barato y entra mucho en libra.

Lo cuecen en agua y se lo comen con manteca de vacas derretida, jengibre en un salero, y en dos platillos, yema dura de huevo esmigada y zanahorias cocidas, cortadas en ruedas respectivamente, para prepararse cada uno la salsa con estos ingredientes.

RAYA.

La raya, si es pescado basto y soso, tiene de bueno



que se conserva fresco mucho tiempo, y el excesivo calor no le corrompe.

Es quizás el único pescado que se puede comer fresco en verano, lejos de un puerto de mar.

Recién pescada, y aun tres días después en invierno, la raya no se puede comer de dura que está.

Pero la raya, en condiciones gastronómicas, es buen manjar, y muy nutritivo.

Raya en salsa blanca.

Después de limpia y cortada con regularidad al través de las fibras, se pone á remojo una hora en agua muy salada.

Se cuece después al caldo corto, hecho con parte del agua salada del remojo, medio cuartillo de vinagre, algunas cebollas y un ramillete de finas hierbas.

Así que está cocida, se despelleja en totalidad, y se coloca en una fuente honda, echándola por encima una salsa blanca y buena cantidad de alcaparras.

Raya con manteca negra.

No se puede hablar de la raya sin pensar en la manteca negra, ni es posible nombrar ésta sin acordarse de la raya.

Con efecto, es el guiso obligado y típico del pez.

Cocida como he dicho en la fórmula anterior, y colocada la raya en la fuente, se vierte sobre el pescado la salsa de manteca negra.

Este plato ha de comerse con patatas cocidas al natural y servidas aparte.

Con los filetes de raya se hacen diabluras culinarias, cociéndolos en Jerez, friéndolos, asándolos, sirviéndolos con salsas frías, calientes, etc., etc.

Hígado de raya.

Manjar poco generalizado, pero, al fin y al cabo, manjar excelente y de buena mesa.

Se cortan rebanadas de pan, el doble de largas que

anchas, y se ponen á remojar en aceite crudo, para freirlas después en manteca de vacas.

Se derriten en una cacerola 125 gramos de manteca de vacas y se rehogan y cuecen en ella los hígados de raya con mucho perejil, cebolletas, chalotas y alcázaras, todo picado muy menudito.

Cuando el hígado está cocido se saca de la cacerola y se aparta.

Se colocan las rebanadas así fritas (1), ó canapés, en una fuente ovalada de metal, como ya se ha representado en una figura en la página 338.

Se unta primeramente cada pedazo de pan con una capa del picadillo de legumbres cocidas con el líquido; después se pone encima de cada rebanada un trocito de hígado de raya con un par de filetes de anchoas, y se termina la operación con una segunda untada del picadillo de las finas hierbas.

Así que todos los canapés están guarnecidos de igual modo, se espolvorean con pan tierno muy esmigado.

Se cubre la fuente con la cobertera de campana, cargada de poca brasa, y tan sólo para que tome color la superficie del manjar.

Este plato es muy fuerte, y no hay que abusar de él.

LATIJA.

Las latijas, las barbosas, las acedias y las platijas ó platusas, son peces de mar del mismo género, aplas-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Este modo de servir un manjar cualquiera sobre una rebanada de pan, que es como si á un emparedado ó *sandwich* le faltara una de las dos hojas de pan que tiene, se llama en la alta cocina, canapé, palabra muy castellana, que algún traductor culinario usa como prestada.

tados como el rodaballo, aunque sin ser tan carnosos proporcionalmente.

Tienen la carne blanca, tierna y de poco alimento, pero por lo mismo, fácil de digerir.

Las latijas, fritas enteras, porque es pescado pequeño, son muy buenas.

La barbosa, aliñada con vino blanco, después de cocida al natural, es como sabe mejor, y las acedias y platijas, en trozos pequeños, fritos á la gaditana.

LENGUADO.

El primero y principal de los pescados aplastados, por la delicadeza de su carne, pero también por ser la más indigesta y la que menos conviene á los estómagos débiles, y menos á los enfermos y convalecientes.



Los lenguados, cuanto más grandes, vale menos su carne.

Un buen lenguado no ha de tener más de 25 centímetros de largo. De ahí para abajo, el pescado va siendo mejor, hasta la talla de 10 centímetros que tienen los de clase superfina.

Lenguados al natural.

Se cuecen en agua de mar ó en agua muy salada.

Se sacan de la besuguera y se escurren y se sirven sobre una servilleta en una fuente, con manteca de vacas derretida en una salsera.

Por excepción, el lenguado no ha de echarse en el agua para su cocción, sino cuando está hirviendo á borbotones.

Diez minutos sin interrumpirla, bastan para la operación.

Lenguados fritos.

Es como generalmente se condimenta este pescado y como gusta más.

En las buenas cocinas no se envuelve el lenguado para freirlo en ninguna pasta de freir.

Por la cara más oscura se le hace al pescado una incisión por el medio, desde la cabeza hasta la cola, y después se pone á remojar en leche, una media hora.

Se escurre bien, se enharina mucho y se sumerge en fritura abundante de aceite bien rusiente.

El lenguado no necesita mas que muy pocos minutos para estar frito en su punto.

Se sirve adornado con perejil frito, que se come con el pescado, bien rociado por el comensal con zumo de limón.

Lenguados asados.

En una cazuela ó besuguera se pone una salsa de manteca y hierbas finas; se echan ajos picados, sal y pimienta; encima se ponen los lenguados, cubiertos con una ligera capa de corteza de pan rallado y mostaza derretida; se echa un poco de vino blanco, algunas setas, y se pone en el horno á fuego lento; cuando esté en punto, se aparta y se echa zumo de limón.

También se puede poner al fuego con brasas sobre la tapadera.

Lenguados al estilo de Normandía.

Después de vaciado el pescado se le quita la piel si

es muy grande y se coloca sobre manteca en una tartera ó besuguera, donde quepa cómodamente. Échesele perejil, tomillo, cebolla picada, un vaso de buen vino blanco y otro de caldo del puchero ó agua, sal, pimienta en polvo, nuez moscada rallada, doce ostras y doce almejas, á las que se les habrá dado un hervor para sacarlas de las conchas y que estén blancas, y algunos pedacitos de trufas ó criadillas de tierra, poniéndolo todo al fuego con un poco de manteca; las ostras y almejas con la salsa siguiente: fríanse muy poco en otra cacerola ó cazuela unas tiritas de ternera y de jamón ó de tocino, sin que se pongan doradas; échese media cucharada de harina, menéese todo muy bien y agréguese un poco de caldo del puchero, una cebolleta, rajadas de zanahorias, pimienta, nuez moscada, hojas de laurel, alguna sal, y cuando la carne esté cocida se echa ésta y el caldo, después de colado, encima del lenguado.

Póngase al fuego para que cueza, tapándolo con fuego también sobre la tapadera, y después de cocido el pescado se coloca en el plato y se le agregan algunas setas cocidas con jugo de limón, rebanaditas de pan humedecidas con leche y fritas en manteca para servirlo muy caliente.

Este manjar de la cocina francesa (*sole normande*) es para los gastrónomos, muy apetitoso y delicado.

Lenguado al gratin.

Se eligen pescados para cuatro personas; se les quitan las agallas, los intestinos y la piel negra; se escuma la piel blanca, se lavan y se enjugan;

Se les hace una incisión en el lado pelado de medio centímetro de profundidad á cada lado de la espina, sin tocar á ésta, inclinando para ello el cuchillo de izquierda á derecha.

Se limpia, y después se pone en la fuente ovalada, como la de la página 338, treinta gramos de manteca, dos decilitros de vino blanco, dos polvos de sal, y dos pizcas de pimienta;

Se coloca el lenguado también y se deja cocer durante cinco minutos, cubriéndole con dos cacillos de salsa italiana y espolvoreándole con una capa de pan rallado y tostado, de medio centímetro.

Se cubre la fuente del gratín con la cobertera de campana, con fuego moderado encima, como estará también el de la hornilla, y procurando que no se interrumpa la cocción.

Al cuarto de hora se sirve.

Lenguados á la Colbert.

Se prepara un lenguado y se le hace una incisión desde las agallas hasta cuatro centímetros de la cola para quitarle la espina; se parte con el cabo del cuchillo la espina, de arriba abajo, para que pueda sacarse fácilmente; se reboza el lenguado con huevo y pan rallado, y se fríe.

Cuando está frito se le quita la espina y se pone en la abertura de ésta cien gramos de salsa mayordoma.

Se sirve con perejil y un limón partido en cuartos.

Lenguado flambro.

Se prepara como para freirlo, y se le hace una abertura á lo largo de la espina donde está la piel negra, se le envuelve en harina y se fríe.

Después de dejarlo enjugar, se le saca cuidadosamente la espina, y en su lugar se introduce un relleno compuesto de hongos fritos, picados muy menudamente con perejil, cebolletas, sal, pimienta y nuez mosca-

da, salpicándolo todo con aceite y zumo de limón, cuyo relleno, después de amasado, se rehoga bien y forma con el pescado una especie de embutido muy sabroso.

Lenguados al plato.

Se cortan por el lomo lenguados ya vaciados y limpios; cúbranse con hierbas finas picadas y rehogadas en manteca de vacas; colóquese la parte oscura hacia abajo, en un plato, en el que se habrá extendido manteca fresca; por encima también se les echa, pero derretida; se espolvorean con pan rallado, sal y especias finas; se pone á cuajar dos minutos sobre fuego vivo y se sirve.

Lenguado Margnerie.

Es preciso haber estado en París para conocer, aunque no sea mas que de oídas, la famosa *sole Margnerie*.

Sole quiere decir lenguado, y Margnerie es el nombre de un fondista parisiense que tiene su establecimiento en los bajos del teatro del Gimnasio en el boulevard Bonne Nouvelle.

La parroquia del tal, la componen los viajantes de comercio y los comisionistas con sus clientes de la provincia y del extranjero.

Pues bien, Margnerie ha inventado un guiso para el lenguado, y ha conseguido con él, anunciándole mucho, fama y dinero.

El lenguado Margnerie no tiene de particular mas que el agua que sueltan las ostras cuando se abren, que sirve para alargar el caldo de un lenguado guisado á la normanda, pero resulta bueno, y el fondista del cuento ha dado en el clavo.

Solamente que se necesitan muchas ostras para lograr cantidad de agua bastante para un guiso, por reducido que sea, y á falta de ellas ó de su agüilla se emplea, agua de mar.

Filetes de lenguado.

Si fino y elegante es un plato de lenguado, más delicado es el mismo manjar, condimentando nada más que sus filetes, bien salteados en manteca de vacas, en papillotes, al horno ó á la parrilla, y de cuantas maneras se quieran guisar, con las fórmulas propias de otro pescado ó con recetas diversas, de carnes.

ARENQUE.

Porque abunda y es barato, por lo general en toda Europa, resulta ordinario y no está bien visto en una buena mesa.

Si anduviera escaso y su precio fuera excesivo, sería el arenque el mejor de todos los peces de mar.

Tiene buen gusto y es muy sano.

No hay quien no conozca el arenque, y en general á muchas personas no les gusta; cuando está vivo tiene el lomo verde, y el vientre y los lados blancos; muerto, el verde del lomo se cambia en azul.

Los arenques frescos se condimentan como las sardinas y se escabechan como el atún.

Pero el mejor modo de comer arenques es cuando el pescado está curado al humo.

Arenques ahumados.

Se eligen los arenques ahumados ó curados, procurando que no sean muy añejos, porque en este caso pudieran resultar demasiado salados;

• Se les quita la cabeza y el pellejo enteramente, dividiéndolos á lo largo en dos partes iguales; se extrae la espina de en medio y todas las demás espinitas pequeñas; con cada arenque de tamaño regular se deben formar dos filetes de unos diez centímetros de largo por tres de ancho; se cortan estos filetes en tiras de un centímetro de ancho en toda su extensión.

Se ponen en un plato de encurtidos con aceite bueno, y se sirven.

También se preparan los arenques curados, abriéndolos en dos partes, sin separar una de otra, quitándoles la cabeza y la cola, y dejándoles las espinas.

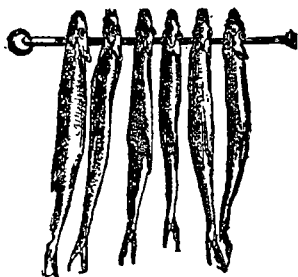
Se asan á la parrilla á fuego vivo dos minutos por cada lado, y se sirven en una fuente con manteca de vacas aparte.

ESPERINQUE.

Este pescado es de los más pequeños que hay en el mar, y por esta razón es delicado y no pesa en el estómago si se come con moderación.

Esperinques fritos.

Es la mejor manera de comerlos, y en correcta gastronomía, la única.



Se ensartan espaciados, como se ve en el dibujo, por medias docenas, en agujas ó lancetas á propósito, y así ensartados se empanan en leche, se enharinan y se fríen en aceite muy rusiente, en un abrir y cerrar de ojos.

Se sirven ensartados, y es generalmente cada sarta la porción de un comensal.

Todos los pescados de río y de mar de las dimensiones del esperinque, se pueden freir enjaretados en cañitas ó en las agujas para este objeto.

SARDINA.

. La sardina, que por la forma y color recuerda al arenque, es pescado chico y de carne sabrosa y delicada.

Es sin duda alguna el pescado de mar más excelente y más popular, y también el que por hábito y precio módico se come fresco, relativamente, en salazón, conservado en barriles, y en latas, frito en aceite.

La sardina fresca en absoluto, no se come sino en los puertos de mar, y aun así, su frescura es también relativa, porque la sardina que es buena, siempre es mejor en el acto de salir del agua y de soltarla de las mallas de la red.

Quien no haya tenido ocasión de comerla de esta manera, que es la de los pescadores, no puede apreciar lo que digo.

Sardinas de pescador.

Desenmalladas y lavadas en el agua del mar, se echan en un caldero con aceite para que se empapen, y se ensartan por tandas en unas varillas ó cañitas largas, para tener éstas por una punta, en la mano, mientras se tuestan á la llama de unas teas que arden en una parrilla, colocada fuera del bote y fijada en la proa.

Como este procedimiento no puede practicarse sino en casos determinados, cuando se compran sardinas re-

cién pescadas, se asan del mismo modo en casa, con astillas en la hornilla, pero lavadas antes en agua del mar y empapadas también en aceite.

Sardinas fritas.

La sardina, limpia y vaciada en seco, ó enharinada, rebozada con huevo, ó envuelta en una pasta de freir, se fríe en dos minutos, sobre fuego vivo, en mucho aceite.

Sardinas esparrilladas:

Se limpian y vacían, se untan con aceite y se abren á lo largo.

Así extendidas, se asan sobre brasa viva en la parrilla, y después se colocan en un plato ó fuente, en donde se habrá puesto de antemano manteca de vacas muy fresca, amasada con perejil recortado y un punto de pimienta.

Este aliño no es otra cosa que la salsa á la mayor-doma.

Las sardinas á la papillote, las sardinas escabechadas, las sardinas al gratín, y un sin fin más de preparaciones, se hacen como se indica para otros manjares.

ANCHOAS.

Las aguas del Mediterráneo son abundantes de este pescado fino y diminuto, que no puede comerse fresco sino en aquel litoral.

La salazón de la anchoa constituye un ramo importante de la industria y del comercio, y proporciona á la culinaria un precioso elemento por el sabor pronuncia-

do y propio de la anchoa en salmuera, que la hace necesaria en muchos condimentos, sobre todo en el de la preparación de la mantequilla de anchoas.

En todas las playas de la provincia de Málaga la pesca de la anchoa pequeña es una de las industrias andaluzas más importantes.

Allí en Málaga es una especialidad el modo que tienen de freirlas, cogiendo media docena por la cola, y en forma de varillas de abanico, enharinándolas ligeramente y friéndolas al sobresalto en aceite.

Permite este condimento que así fritas las anchoas se coman primeramente de este modo, y después se conserven durante algún tiempo y puedan ser transportadas, como lo son, á todas partes en cajas como las de las pasas, y así dispuestas como éstas; por lechos.

La carne de la anchoa tiene un sabor delicadísimo; usada en parrillas se digiere fácilmente. Se conserva muy bien en una salmuera de vinagre y sal, y así preparada, sirve de entremés estimulante para guarniciones y aliños.

A su naturaleza y preparaciones deben las anchoas una propiedad excitante que activa y facilita la digestión cuando se comen con medida y sin exceso.

Con las anchoas se rellenan las aceitunas, que tanto figuraban en la preparación del famoso *garum* de los romanos.

Torrijas de anchons.

Se frien en aceite unas rebanadas de pan largas y delgadas, se separan en un plato y se las echa por encima una salsa hecha con aceite virgen, zumo de limón, pimienta, perejil, cebolleta y chalotas, todo ello muy bien picado. Sobre cada torrija se colocan dos ó tres filetillos de anchons lavadas en vino blanco

Canapé de anchoas.

Se corta una rebanada de pan del que sirve para los emparedados; se fríe en aceite y se coloca en una tartera sobre un lecho de queso rallado de Parma ó Manchego; sobre el pan se colocan en macizo veinte ó treinta anchoas empapadas en leche; se echa encima aceite fino, se espolvorea con el mismo queso rallado y se cuece en el horno á medio fuego durante quince minutos.

Anchoas á la parisiense.

Es más bien un plato de vista que de cocina. Con huevos duros se arreglan en un plato las anchoas sin espinas, y se hacen figuras de adorno con las yemas y las claras recortadas y combinando el color; con un par de huevos duros se hace una salsa con aceite, vinagre, mostaza, perejil y ajos bien picados, y se cubre el contenido de la fuente para servirlo á la mesa como plato de almuerzo.



Concluídos de formular los pescados de mar, van á continuación tres recetas auténticas de tres platos clásicos y típicos, á quienes hay que reconocer importancia culinaria sin discutir su regionalismo.

CALDERETA.

Don Calixto Alvar González, banquero de Gijón, me

explica de este modo, en una carta, el clásico manjar asturiano:

«No conozco la fecha de su origen en la concha de Gijón; los pescadores que se dedican á la pesca de altura la vienen haciendo de tiempo inmemorial á bordo de sus lanchas cuando la pesca les obligaba á quedarse varios días en alta mar.

•El procedimiento que emplean es de lo más sencillo que conoce el arte culinario: en un pote ó cazuela echan el pescado fresco entero y en pedazos, añadiendo un poco de aceite de Sevilla, cebolla picada y pimentón; después de cocido lo comen en rancho. Esta clase de caldereta es conocida entre toda la gente de mar del litoral cantábrico.

•Mi padre, muy aficionado á la cocina y gran *gourmet*, supo sacar partido de dicho plato, y á fuerza de modificaciones introducidas por él, llegó á condimentar la caldereta, que tantos aficionados cuenta en esta villa.

•La caldereta, para que sea buena, se necesita que sea abundante, es decir, que contenga mucha variedad de pescados y mariscos, y que por lo menos sean veinte ó treinta los couvidados.

•La caldereta es un plato clásico, es decir, que cuantas más veces se come, más gusta, y tiene la ventaja de que la última siempre es la mejor. La caldereta es muy digestiva; puede uno comer cinco ó seis veces de ella sin que ocurra novedad en la digestión.

•La caldereta se prepara y condimenta en menos de media hora y en cualquier punto del campo, monte ó playa donde uno se halle. Cuatro piedras y unas cañas secas son suficientes para cocerla.

•El método de hacerla me enseñó mi padre, y hoy somos los únicos que tenemos la receta, y que hoy divulgo en estos renglones.

•Lo primero y esencial para hacer una buena caldereta es una cacerola ancha y baja y con una tapa que cierre bien; pero como es difícil hallarla de estas condiciones, tengo una construída *ad hoc*, (1) que siempre me dió magníficos resultados, pues cuenta con unas doscientas y tantas cocidas desde que la construyeron para este fin.

•Después hace falta hallarse en puerto de mar para tener el pescado necesario á su preparación, y que tiene que ser clase pequeña y de la llamada de *cantil*, como el salmonete, lubina, tiñoso, escorpión, pica, macete, dorada, escamón y barbudas; además se hacen acopios de langostinos, amasuelas, lapas y otros mariscos.

•Todo se lava y limpia con agua del mar, siendo condición precisa el que sea el pescado bien fresco.

•Acopiada la parte de pescado y marisco, se prepara la cebolla, cortandola en rajas grandes, picando luego perejil, pimienta negra, pasta de pimiento morrón, aceite de Valencia, Jerez superior, nuez moscada y guindilla.

•Media hora antes de la señalada para comer se colocan en el fondo de la cacerola rajas de cebollas; luego se estiva la peor clase del pescado que uno tiene, encima se coloca cebolla en rajas, perejil picado, se espolvorea la pimienta, nuez moscada, sal, pasta de pimiento y guindilla y parte de los mariscos; luego otra camada de pescado de clase mejor, y se vuelve á cubrir con cebolla, perejil, pimienta, guindilla, nuez moscada, pasta de pimiento y el marisco, y así sucesivamente, hasta llenar la cacerola, colocando en su parte superior, y como remate, la mejor clase del pescado

(1) NOTA DEL AUTOR.—La cacerola á que alude el distinguido autor de esta formula, es la misma que la de la página 181.

sarancollete (1) y lubina; se echa media botella de aceite y media de Jerez y se tapa herméticamente, colocando un peso encima.

»El fuego se tiene preparado, y ha de ser de leña y de mucha llama; se coloca la cacerola sobre unas piedras y se activa el fuego hasta que rompa á hervir; tan pronto como esto suceda, se retira el fuego y se dejan las ascuas necesarias para que la ebullición se mantenga uniforme, es decir, *que se sonría*.

»En quince minutos queda lista y pronta á servirse, lo cual debe hacerse en la misma cacerola, y una persona experta la encargada de servirla para evitar la rotura del pescado y la buena distribución de la salsa y mariscos, con objeto de que todos los comensales sean igualmente servidos. Con la cacerola que poseo he servido caldereta á 40 personas, estando presente don José Luis Albareda, ministro de Fomento por aquel entonces, y puedo asegurar que la mayor parte de ellos repitieron hasta tres veces.

•La caldereta es un plato para día de campo; debe dar comienzo la comida con un plato ligero y los ordures variados, después se sirve la caldereta, terminando con un asado y plato de legumbres. •

Llámase también *caldereta*, entre pastores muy particularmente, en tierra de Extremadura, la fritada en aceite, de carnero, cordero ó cabrito que se hace en el campo, y que sabe muy bien, aunque la recarguen de pimentón.

Bouille-Baisse.

Se dice vulgarmente plagiando el acento marsellés

(1) NOTA DEL AUTOR.—Cita en su fórmula, el distinguido amigo señor Alvar González, algunos pescados con sus nombres regionales, que los lectores asturianos sabrán distinguir.

Bugabés, y algunos cocineros franceses que se han metido á escribir de cocina, escriben *bouille-abaisse*, para sancionar mejor la falta; pero se dice *bouille-baisse*, y no se debe decir de otro modo.

La *bouille-baisse*, que es á Marsella lo que los boquerones á Málaga, es la primitiva sopa de los fenicios, el arroz-avanda de la valenciana gente, y en una palabra, la comida completa de la gente de mar, en el mar.

En un caldero y en aceite, se fríe pescado de todas clases. Frito, se saca, se fríen rebanadas de pan y se cala la sopa en el caldo, que se sazonará y preparará echando agua en el aceite en proporción de diez por uno.

En las cocinas caseras, el caldero se convierte en sartén, y la variedad de pescados es de dos ó tres á lo sumo; dos blancos y uno azul. Se fríe el pan, y después se cuele el aceite, que se pone en una cazuela, y se agrega una chispa de harina en el momento de sazonar, y antes de echar el agua.

El pescado frito se limpia con mucho esmero; se deshilacha, y con cualquier salsa muy trabajada, se hace un revoltiño en pirámide.

Lo romesco.

Es un plato, lo *romesco*, que según los hijos de Tarragona, se hace en todas partes, pero en ninguna como en su ciudad, y aun en ella, hay sitios preferidos por los muy aficionados.

Lo que quiere decir *romesco* nadie lo sabe, pero según lo que he podido averiguar, es el nombre típico, que habrá quedado por el uso y corruptela para denominar la salsa, que comunmente sirve de aderezo al pescado guisado por los pescadores, y que se llama en todos los casos *romesco*.

En un caldero de hierro, se fríe muy bien la menor

cantidad posible de aceite, y cuando está hirviendo se echan unas cabezas de ajo y una guindilla vacía por dentro, que se retira ó se deja á gusto del consumidor. Después se echa muy picada otra ú otras guindillas secas como la anterior, y fuera del fuego, para que no se quemé ni se ennegrezca por consunción la menor película de la legumbre bermeja.

Se rocía la mezcla así preparada con vino tinto del fortachón, del Priorato, y limpio de antemano el pescado de todas clases, azul y blanco, grande y chico, cortado en trozos iguales, se incorpora y se agrega agua para que bañe un poco durante la cocción á fuego vivo de veinte minutos.

Se sirve en cuencos de barro, y resulta más sabroso cuanto más cerca del mar se come, y más fácil de digerir cuando después de haberlo comido, tiene uno que trabajar como dos, durante seis horas. Porque lo *romesco*, con su caldo grasiento y picante, pide mucho pan y mucho vino, y el pescado que en él se contiene es de gran fuerza alimenticia por su rápido condimento, que le hace conservar todos los principios azoados.

Me atrevería á apostar un par de pesetas á que los Celtas comían lo *romesco* en Tarragona, y que de ellos viene la receta que es incontestablemente de origen fenicio.

¿Qué duda tiene que los primeros pobladores de España tenían que alimentarse con pescado, y que habían de condimentarlo con aceite?

Lo del pimiento—guindilla—es una variante, pero el fondo es el mismo. Manjar fenicio, manjar matriz de la bouillebaisse de Marsella, de la de Cete y de la de Tolón, del arroz-avanda de Valencia, del rape de la cocina catalana, del rape de Málaga y del romesco de Tarragona. El romesco es el alimento del pescador, en tierra y embarcado.

Mientras se tienden las redes ó se corren bordadas largando y cobrando escota, *uno* de la lancha oficia de cocinero y fabrica el guiso, que hace desaparecer como por encanto las hogazas de pan y vaciar los porrones.

PESCADOS DE MAR Y DE AGUA DULCE.

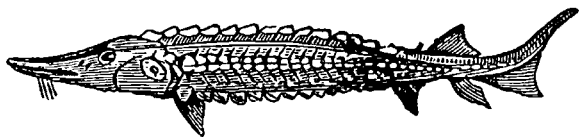
El pescado que pasa una parte del año en el mar y la otra en los ríos y rías, cuya corriente sube para la freza, es decir, para dejar en las márgenes de los cursos de agua dulce sus huevos, en cantidad prodigiosa, es el pez de mar y de río á la vez.

Esta circunstancia especial da á la carne de estos peces un sabor muy delicado.

Los pescados de esta clase, al menos que yo sepa, no son más que cuatro: el esturión, el salmón, la alosa ó sábalo, y la trucha.

ESTURIÓN.

El esturión es un pez no muy común en España, y á nuestra cocina le da poco que hacer.



Su carne, por el gusto y la consistencia, se parece á la del atún y á la de la ternera.

Los huevos ó huevas del esturión salado, constituyen el celebrado manjar llamado cabial, que mucha gente

se empeña aquí en llamarle por su nombre francés de *caviar*, del tártaro *Kavia*.

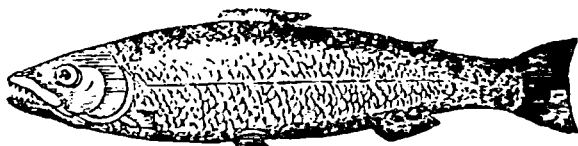
El esturión se sirve asado y en fricandó.

Cuenta el gran novelista Alejandro Dumas, padre, que hubo un tiempo en que era muy buscado en Francia, por no ser abundante, y que hay memoria de uno de estos peces, que llegó á pesar hasta 300 libras.

Añade Dumas que en 1833 dió él un baile de máscaras, en cuya cena hizo servir un corzo asado y un esturión cocido al caldo corto; el corzo fué comido hasta roedura de huesos, pero el esturión, aunque pasaban de 400 los convidados, se quedó en la mitad.

SALMÓN.

El salmón es el pescado de la gente rica, y de los estómagos caprichosos.



Es caro, y sólo se sirve entero en las mesas suntuosas.

En las demás cocinas, sólo se condimenta en trozos ó lonchas.

Salmón en azul.

Para condimentarlo bien, según esta fórmula, hay que limpiarlo y vaciarlo por las agallas, sin rajarle la panza.

Se cuece el salmón al caldo corto azul, como he indicado en el comienzo de los pescados, y se añaden al caldo 250 gramos de manteca de vacas muy fresca, cinco ó seis cebollas con clavos de especia, bastantes zanahorias recortadas en ruedas, tres ó cuatro hojas de laurel y buena sazón de sal y pimienta.

Se sirve el salmón así cocido, entero y adornado con ramas de perejil sobre una bandeja plana y ovalada, de madera bruñida sin pintar, como la que representa este



dibujo, ó sobre una tabla muy apañadita, bien envueltas, bandeja ó tabla, en una servilleta planchada.

Salmón con diferentes salsas.

Cocido el salmón como acabo de explicar, se sirve caliente con salsa aparte en una salsera.

Manteca derretida, salsa blanca holandesa, normanda, genovesa, etc.

Frío el salmón, requiere salsas como la mayonesa, la tártara, remolona, vinagreta, mantequilla de anchoas, etc., y es por demás decir, que con éstas y otras salsas frías, se aliña el salmón en filetes para montar platos y aprovechar las sobras, según explico en el Apéndice.

Salmón empapelado.

En un plato sopero se ponen tres cucharadas de

aceite de Marsella, y se bate y revuelve bien con perejil muy picado, cebolla, sal, pimienta, clavo, ajo, nuez moscada y el zumo de medio limón.

De un pedazo de dos libras de salmón, se cortan á guisa de magras de jamón, unas lonchas delgadas en el sentido longitudinal del pescado, y una á una se van empapando en la mezcla y envolviendo en pan rallado.

Cada loncha se mete en un sobre de buen papel blanco, que se cierra como si fuera una carta, y se asan á fuego lento sobre la parrilla, para servir sobre una servilleta colocada en una fuente.

Salmón á la Chambord.

Después de cocido al caldo corto azul, se pone á escurrir y se le incrustan en los lomos cuñitas de trufas alternando con otras de setas.

Así preparado, se rocía con vino de Jerez, después de colocado en una fuente ovalada y sopera, y se recubre enteramente el pescado con lonchas muy delgadas de ternera mechada y glaseada, recortaduras de pechuga de pichón, y albondiguillas de pechugas de ave, que han de adornar la fuente con cangrejos colocados entre ellas, y un guarnecido de ostras frescas desconchadas.

Así dispuesto el manjar, y rociado con mucho cuidado con aceite fino, sin que se desarregle ni descomponga la guarnición, se mete en el horno á fuego fuerte durante cinco minutos, y se deja allí media hora después, pero con la puerta del horno abierta.

Esta es la verdadera fórmula para condimentar el salmón y cualquier otro pescado á la Chambord, y ésta es la manera que tienen de prepararlo así en las cocinas de Ledoyen, de Bignon y de Brebant, en París, que me parece tienen alguna autoridad para el caso.

Escalopes de salmón.

Se corta en lonchas finas el salmón, y de las grandes se hacen dos ó más para igualarlas todas.

Se ponen en una cacerola con manteca de vacas en bastante cantidad, y se sazona, pero sin cargar la mano.

Se saltean sobre fuego vivo hasta completa cocción, y se colocan en corona en una fuente redonda.

En el centro se echa una salsa, de preferencia la de tomate.

Si no es del agrado de los comensales, ó que no hay tomate fresco, la salsa genovesa ó la italiana son las indicadas para sustituir aquélla.

Al colocar las escalopes de salmón en corona, es de buen efecto intercalarlos con picatostes del mismo tamaño.

Salmón esparrillado.

Muy sencillo de hacer.

Las lonchas delgadas, bien untadas con aceite, seisan en parrillas, y se sirven para comerlas con una salsa que se hace en el acto, con aceite muy frito que se echa en la salsera de metal, y en el que se incorpora un picadillo de chalotas y perejil, todo muy recortado, sal y pimienta.

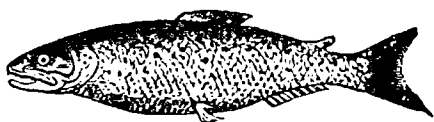
Si esta salsilla no gusta, se sustituye con aceite y vinagre, ó manteca de vacas, en que se va untando en el mismo plato y antes de llevar á la boca, el pedazo de manjar.

El salmón debe comerse siempre con patatas cocidas al vapor de agua, á guisa de pan.

El salmón ahumado ó curado, es apetitoso y se come mucho en Inglaterra, así como el salmón salado *en bacaladas*, pero aún no ha venido esa moda á España, y cuando se ve en alguna tienda, por rara casualidad, no hay que preguntar precio, pues pide siempre el mercado, más que si el salmón estuviera fresco.

TRUCHA.

La trucha viaja como el salmón: del mar al río por la ría, y del río por la ría, al mar.



Cuando remonta y que se pesca cerca de las desembocaduras, sin que haya vivido mucho tiempo en el agua dulce, su carne es blanca como la leche.

Si la trucha lleva tiempo en el río—no en la ría—su carne es más ó menos roja, como la del salmón, y entonces la trucha se llama asalmonada, que algunos prefieren á la blanca.

Las mejores truchas son las de mediano tamaño, de medio pié de largo, cogidas en agua dulce, fresca, potable y de corriente rapidísima.

Hay truchas hasta de quince libras, muy asalmonadas naturalmente, y en ellas abundan las aguas del lago de Brouzas ó Rivadelago, en la provincia de Zamora.

↻ Pero las hay pequeñitas, muy blancas y muy sabrosas en todos los ríos de torrente, y muy especialmente en el Iregua, en el Tajo, por el lado de Molina de Aragón, en el Ebro, en su nacimiento, y en todos los cur-

sos de agua que vierten desde Peñaclara, en Riofrío, y en la cuenca del Guadarrama.

Los condimentos de la trucha son muchos y variados, pero el excelente, es el de la fórmula que sigue:

Truchas de las tres efes.

Finas, frescas, fritas y frías.

Creo que es inútil entrar en más detalles.

Se fríen en aceite enteras, las finas y frescas, sin más aliño que espolvorearlas con sal molida, después de lavadas y bien escurridas, y se comen frías.

Truchas escabechadas.

Después de fritas las truchas, se colocan sin escurrir en una tartera, y aún muy calientes, se les echa por encima vinagre fuerte, unas rajadas de limón, dos hojas de laurel, un punto de pimienta, clavo de especia, ruedas de cebolla, un ramillete de finas hierbas y un diente de ajo.

Se pone la tartera á la lumbre, y así que empieza á hervir, se tapa y se aparta hasta que se enfríe el manjar.

Después se sacan truchas y caldo y se colocan en una fuente honda, de modo que estén bien bañados, y se echa bastante aceite para que quede encima una capita, que es la que conserva el escabeche en todo su mejor sabor.

Cuando se quieren comer estas truchas, se sirven sin el caldo.

Truchas á la provenzal.

En una tartera de metal, que ha de ir á la mesa,

se echa aceite fino para bañar el fondo y se colocan cuatro ó cinco truchas de media libra cada una. Se sazona con sal y pimienta, y sobre fuego vivo se doran, moviendo la tartera para que no se peguen.

Cuando están doradas por un lado, se vuelven del otro, y se cubren entonces con pan rallado, mezclado con sal, pimienta, perejil, cebolleta y ajo, picado todo muy menudo.

Con poquísimo fuego por debajo, y fuego por encima, sobre la tapadera de la sartén, se cuece durante un cuarto de hora, teniendo cuidado de humedecer á menudo la superficie, con el poco aceite que está en el fondo, y se sirve cuando toma buen color.

¡Truchas á la Don Ramón, sin sartén y sin fogón!

Firma esta receta el insigne é ingenioso escritor y Consejero de Estado, Ramón Correa:

Se va á un torrente
donde haya truchas
con una chica
morena ó rubia.
Ella en el bosque
se queda oculta
en lo más denso
de la espesura.
Allí hace un hoyo
y al borde agrupa
las hojas secas
que al paso crujan.

El hombre en tanto
se va en ayunas
y, á poco, vuelve
con una trucha.
— ¡Pescada, cómo!
¡Necia pregunta!

¡Jamás las pescan
bragas enjutas!

Robada á un choto
la leche pura,
cuando la madre
tranquila rúmia,
manteca fresca
se obtiene en una
orza de barro
llevada adjunta.
Aunque un ataque
de nervios sufra
la compañera
morena ó rubia,
con la hoja grande
de un cortaplumas
la trucha hermosa
se despanzurra.
¡Tripas y agallas,
fuera por sucias!...
¡pero si hay huevas
no se perturban!
Limpio el pescado
de cola á nuca,
con sal en poivo
se le satura.
Con la manteca
nombrada supra
por mucho tiempo
se le embadurna.
De papel fuerte,
como envoltura,
un cucurucho
se hace á la trucha,
y Amontillado
del *Non plus ultra*
se vierte á chorros
por la abertura.
Todo se encierra,
como en las tumbas,
en aquel hoyo

de la espesura.
 Las hojas secas
 el hombre agrupa,
 préndeles fuego,
 el viento azuza,
 yedras y trébol
 tomillo y juncias
 de luz y aroma
 el bosque inundan.

.
 ¡Pronto cenizas
 tan solo ocultan
 del pobre bicho
 la sepultura!
 La tierra escarban
 entrambos á una
 y un bulto negro
 la luz alumbra.
 Abren el bulto
 con ansias sumas
 y ¡oh gran prodigio!
 vése la trucha,
 sin dura escama
 sin su piel ruda,
 salir hirviente
 de la envoltura.

.
 Ruido de besos
 después se escucha
 y carcajadas
 en la espesura.
 Y cuando salen
 de la penumbra
 y un sol de fuego
 tuesta y chamusca,
 dice la chica
 morena ó rubia
 ¿cuándo volvemos
 á guisar truchas?

R. RODRÍGUEZ CORREA.

ALOSA Ó SÁBALO.

El sáballo no es bueno para comer sino desde fines de Mayo, y requiere comerse muy fresco.

En Bélgica y en Holanda se hace consumo diario, y allí se sirve cocido al natural con toda especie de salsas y más generalmente en lonchas esparrilladas con pasta de acederas.

ANGULAS.

Son las angulas la freza de las anguilas que se pescan en las desembocaduras, de noche y con mucho trabajo y dificultad.

Es manjar delicadísimo y de precio.

Limpias con un paño, se escaldan con agua hirviendo, se vuelven á secar y se colocan en una legumbreira ó fuente cubierta. Se espolvorean con sal y un punto de pimienta, y se tiene la vasija al baño maría para que esté muy caliente el plato.

En el momento de servir se vierte encima, colándolo, aceite frito con ajos, muy rusiente y nada más que en cantidad para que se embadurnen las angulas y no resulte caldillo sobrante.

Las angulas deben estar blancas como fideos, y comerse muy calientes.

PESCADO DE AGUA DULCE.

Tienen á su disposición la alta y baja cocina una gran variedad de pescados de agua dulce, y sin duda alguna, cuanto mayor es el tamaño, menor es su valor gastronómico.

El pescado de río estaba antes en mayor predicamento que ahora, porque no había los medios de comunicación que tenemos en la actualidad, pero de todos modos, el pescado de agua dulce figurará siempre en gastronomía después del pescado de mar.

SOLLO.

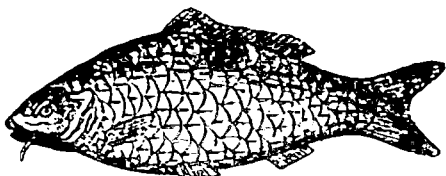
Dicen que es el mejor, por la finura de su carne, debido á su alimentación.

El sollo no come más que pescado, y devora todos los peces más chicos que él, que viven en sus aguas.

El sollo, cocido al caldo corto azul, y servido al natural con cualquier salsa, asado, frito en lonchas, frío á la vinagreta, de cualquier modo, sabe bien y es plato de buena mesa.

CARPA.

La carpa es preciso comprarla viva y meterla en agua limpia y fresca, que se cambiará á menudo, hasta que se mate el pez para guisarlo, pues nunca debe condimentarse si no ha muerto á manos del cocinero.



La carpa se guisa de todos los modos imaginables, pero su condimento especial y clásico es en compañía de la tenca y de la lamprea, como se puede ver en fórmula aparte en la página 618.

Lehecillas de carpa.

Se tienen las lehecillas de carpa á remojo en agua

fresca, que se renueva muchas veces en una hora. En una cacerola se pone, sobre fuego vivo, un cuartillo de agua con sal y un poco de vinagre.

Cuando empieza á hervir se echan las lechecillas para que den dos ó tres hervores.

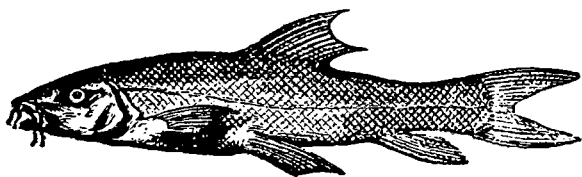
Se sacan y se dejan escurrir y enfriar.

Frías, se envuelven en una pasta de freir y se les hace tomar color, en fritura de aceite bien rusiente.

Se sirven en una fuente sobre una servilleta, como todos los fritos, y con una guarnición de perejil frito.

BARBO.

Debe el nombre este pez á dos apéndices carnosos que se llaman barbas y que le cuelgan de los dos lados de la boca.



La carne del barbo es muy sosa y hay que forzar la mano para que sepa á algo, con cualquier guiso que se prepare, siendo el mejor, esparrillado entero, para lo cual se unta, después de limpio y enjugado, con un paño con aceite, y se espolvorea con sal molida.

Después se le raja con simetría la piel por intervalos para que no se resquebraje de mala manera, y se pone sobre la parrilla á buen fuego durante un cuarto de hora, y volteándolo una vez.

TENCA.

La tenca es mejor que la carpa, y sola, se come esparillada y frita, pero también ha de comprarse viva.

Sin embargo, la tenca con la carpa y la lamprea, y con todos los pescados de laguna ó de estanque, con nada resulta más apetitosa que en las famosas *matelotes* (marineras) de Charenton y de Joinville le Pont, (cercañas de París), que es el delirio gastronómico de los parisienses, y á que aludía antes en la carpa.

Se compone este plato de trozos de lamprea, de anguila, de tenca y de carpa, que se rehogan en manteca de vacas, con cebolla muy recortada y cebollitas grandes como nueces.

Se sazona bien y se espolvorea con harina, mojan-do el todo con vino tinto y dejándolo cocer media hora á fuego muy vivo.

BOGA.

Pez común en los ríos de España.

También se nombra así un pez de que abundan los mares de España, que tiene el cuerpo comprimido, de color blanco azulado, con seis y ocho rayas por toda su longitud.

A propósito de las *bogas* de río, cuentan las viejas en la Mancha, que en los arroyos afluentes al Guadiana estos peces se amontonan en las pozas de los riachuelos, precisamente los viernes de Cuaresma.

La coseja existe, y por eso se consigna en este artículo.

Las bogas de río son de muy exquisito comer, de dos maneras.

Bogas en papel.

Después de asadas las bogas en parrillas, envueltas en papel untado con manteca, se les hace una salsa blanca con un puñado de harina y manteca fresca, añadiendo hierbas finas y el zumo de un limón, para servir las calientes en una salsera al mismo tiempo que las bogas, que se deben poner en seco en un plato aparte.

También se preparan en un cocimiento de agua, con laurel, romero y sal.

Bogas asadas.

Este pescado se asa en parrillas del mismo modo que las chuletas á la papillote, esto es, envueltas en papel una por una, y untado éste, por la parte interior, con manteca de vacas.

Se sirven de este modo, poniendo en la fuente limones partidos por la mitad para el que quiera rociarlas con el zumo.

Además, se sacará aparte en una salsera una salsa blanca, hecha con harina de arroz, manteca de vacas, hierbas finas mezcladas y muy desechas, pepinillos y aceitunas picadas, y vino blanco en la cantidad suficiente para que la salsa quede bastante espesa.

Cada uno se sirve de ella á voluntad, si no quiere comer las bogas asadas solamente.

PÉRTIGA.

Tiene de bueno este pescado que no sabe á cieno, como la carpa y la tenca, porque siempre está en movimiento en el agua.

Su carne es firme y muy sabrosa y algo parecida á la del sollo, porque la pértiga también se alimenta con otros peces.

La pértiga abunda mucho en los Países Bajos, en aquellos canales de Holanda, y allí es donde su guiso es especial, y por consiguiente, superior.

Watter-fisch llaman los compatriotas del queso de bola á una especie de caldo corto, que no se prepara mas que para cocer la pértiga, pero que á mí se me antoja que ha de ser muy bueno para otros pescados de río.

Se cuecen en agua muy salada, y á fuego vivo, tres ó cuatro raíces gordas de perejil, con sus tallos y hojas correspondientes; con pastinacas partidas, cebollas rajadas y una guindilla.

Así que ha cocido esto, diez minutos, se sacan del *Watter-fisch* las pastinacas, las cebollas y la guindilla; se deja el perejil, y sin que pare de hervir, se echan las pértigas limpias por dentro y por fuera, y muy bien escamadas.

Cuando están cocidas se sacan de la besuguera y se dejan escurrir y enfriar.

En Holanda y en Bélgica se sirven las pértigas frías y sin salsa, en compañía de montones de rebanadas delgadas é iguales de pan de centeno, untadas con manteca de vacas una sí y otra no, por una sola cara, para ir juntándolas sucesivamente la que tiene manteca con la que no la tiene y que queden pegadas de dos en dos.

Es costumbre ya en las mesas de España, á imita-



ción del extranjero, tener á mano en una cestita ó corbeille de plata ú otro metal, así, de esta forma, el pan especial de trigo ó centeno, pre-

parado en untadas que se asemejan á los emparedados

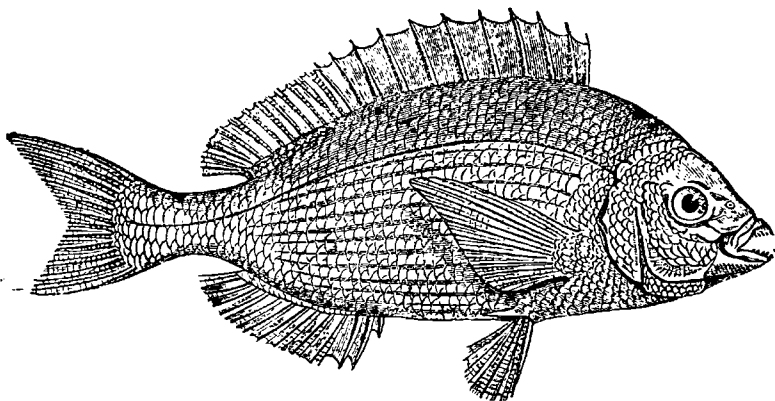
y que no tienen más diferencia con ellos que la de faltarles la hojita intermedia de jamón, de galantina ó de *foie-gras*.

El pan cortado de esta manera es muy conveniente para ciertos y determinados manjares, y sobre todo para el té y el café, que se sirven con ó sin leche, como complemento de almuerzo.

En Francia se llaman á estas untadas *tartines*, y por ese nombre entiende ya en España todo el mundo, que sabe un poco comer, lo que significa.

BREMA Ó SARGO.

Pez de río y de estanque, grande, ancho, aplastado y de carne sosa, con muchas espinas.



Esparriado el sargo, sabe bastante bien con una salsa ravigota, y mejor, mezclado con otros peces en fritada ó en guisos á la marinera.

MURCIA.

Es un pez, especie de gubio, que se pesca mu

cho en las aceñas, y que resulta muy bueno guisado en una marinera blanca, reforzada con una copa de ron, con que se rocía el plato cuando esté sobre la mesa, prendiéndole fuego y dejándole hasta que se apague solo.

ANGUILA.

Este pescado, que tiene el cuerpo cilíndrico, aplastado hacia la cola ó parte inferior, está todo cubierto de una substancia viscosa que lo hace ser tan flexible, suave y escurridizo. Las hay de más de una vara de largo y hasta del grueso de un brazo; puede vivir algún tiempo fuera del agua; así es que muchas veces, atravesando un campo, sale del río y se va á los pantanos.

Cuando se la pesca en estos parajes tiene un gustillo á cieno muy desagradable, por lo que conviene entonces tenerla tres ó cuatro días en agua clara y renovada á menudo.

La anguila de río, que no necesita esos cuidados, se reconoce fácilmente á la excesiva blancura de su panza y en los reflejos azulados del lomo.

La anguila de estanque ó de charca, por su prolongada estancia en aguas cenagosas, tiene el lomo pardo obscuro, y la panza, de un blanco mate y sucio.

Las mejores anguilas de España son las del Tajo, en Toledo, y las del Duero, desde Toro á Zamora.

El guiso clásico de la anguila es el siguiente.

Anguila á la tártara.

Se corta una anguila en pedazos, poniéndola á cocer en una salsa de caldo, y cuando esté cocida se sacará y

se pondrá á enjugar, y el fondo se pasará con presión y desengrasará poniéndola á reducir, incorporándole algunas cucharadas de salsa bien reducida y que esté espesa, la que se pondrá en un barreño para que se enfríe; cuando esté, se pasarán por esta salsa y pan rallado los pedazos de anguila, después por huevos batidos y pan rallado otra vez; veinte minutos antes de servir se pondrán á la parrilla con poco fuego sobre una hoja de papel, y cuando están, se colocan sobre la fuente con pirámide, y aparte en salsera, una salsa tártara. (Véase *salsas*).

Para quitar con más facilidad la piel á las anguilas, se las pasa por un hornillo bien encendido un momento tan solo, y con un paño en cada mano se las *descamis*a.

Anguila frita.

Limpia y descamisada, se corta en trozos muy pequeños, que se enharinan y fríen en aceite, sirviéndolos en montón, alternando con medias rajas de limón.

Las anguilas, asadas á la marinera, y en pepitoria, son platos muy buenos, y que aventajan á los dos anteriores.

LAMPREA.

Las lampreas, que son muy parecidas á las anguilas, tienen preparaciones idénticas.

Aunque la lamprea es más corta y más rolliza, no puede confundirse nunca, sin embargo, con la anguila, por los siete agujeros que tiene detrás de la cabeza.

La carne de la lamprea es muy fina, y guisada en trozos pequeños, en pepitoria, con muchas setas, resulta uno de los manjares más selectos de la alta cocina.

Pero conviene advertir que la lamprea no se despelleja como la anguila, y que es preciso *limonarla*; palabra ésta que traduzco del francés, según suena, porque se adapta bien al objeto.

Limonar la lamprea es sangrarla, recogiendo y apartando la sangre para incorporarla en el guiso. Después se la corta la cabeza y la cola, y se escalda en mucha agua hirviente.

LOTA.

La lota es el pescado intermediario entre la anguila y la lamprea.

Es verdaderamente exquisita su carne, en particular la de las que se pescan en el Danubio, que se llaman *lotas de Hungría*, y que no son sino el glano común.

Ramón Cárdenas, el inteligente redactor de *La Época*, que ya figura en este libro como autor de la fórmula de la *Sopa Colón* y yo, hemos comido muchas lotas en Viena, durante la Exposición Universal de 1873, en varios restaurants del Prater.

Dicen que los austriacos y los húngaros, son capaces de vender á su padre, por comer un hígado de lota, que es el bocado más exquisito de tan excelente pez.

Con cualquier guiso que se prepare este pescado, hay que *limonarle* como la lamprea, y no despellejarle como la anguila.

GUBIO.

Hay quien dice y escribe gobio, pero es gubio su nombre, y como pez es el mejor de los pescados pequeños de río.

Cuanto más pequeño, mejor.

Sus condimentos son los mismos que los de los es-
perinques, pero los gubios no deben comerse sino fritos
y hasta refritos.

Gubios fritos.

Se escaman, se vacían, y se limpian y enjugan con
un trapo fino.

Si se lavan se estropean.

Aviados así, se ponen en una servilleta y se les
echa harina por encima. Se recogen las cuatro puntas
de la servilleta como si se fuera á hacer un lío, y se
zarandean los peces, que de este modo se enharinan
perfectamente.

Se dejan descansar en la misma servilleta media
hora, hasta que la humedad del pescado ha hecho ad-
herírsele muy bien la harina.

Se vuelven á enharinar con nueva harina, y en un
sartenón de cabida de cuatro libras de aceite se pueden
freir sobre fuego vivo, treinta gubios del largo y grue-
so de un dedo, á la perfección.

Querer freir más cantidad de una vez, en el mismo
aceite, ó los treinta gubios en menos grasa, es malograr
la operación.

Los gubios fritos envueltos en una pasta de freir ó
rebozados con harina y huevo, son también de excelen-
te comer.

Los gubios, cuando están bien fritos, se comen en
totalidad, cabeza, espinas y carne.

BRECA.

La breca es sosa é inferior al gubio. Como pez pe-
queño se confunde y sale mezclado en las redadas con
el gubio, y con él se hacen las fritadas de peces que
se venden por las calles, y que en Madrid se pregonan
¡vivitos y coleando, peces del Jarama!

CRUSTÁCEOS-CONCHAS-REPTILES.

CRUSTÁCEOS.

Los crustáceos de que puede disponer la culinaria son: el *cabrajo*, la *langosta*, la *langustina*, el *cangrejo de mar*, el *cangrejo de río*, el *langostino* y las *quisquillas* ó *camarones*, etc. etc.

CABRAJO Ó GRAN CANGREJO DE MAR.

El cabrajo es el rey de los crustáceos, y por nombre genérico se le llama langosta, por el tamaño, y porque los condimentos son los mismos.

En España se comen más langostas que cabrajos, y en Francia, Inglaterra y Bélgica es todo lo contrario.

El cabrajo parece por la facha un cangrejo gigante de río.

Las patas repletas de carne como la de la cola, y el cuerpo sin ella, lleno de una substancia que se aloja en celdillas y en membranas dentro de su caparazón.

Lo que voy á decir y á indicar para la langosta ha de aplicarse al cabrajo, que en todos los casos y con todos los guisos es manjar más fino y delicado.

LANGOSTA.

La langosta es tan común en las costas del Mediterráneo como abundante el cabrajo en las del mar del Norte y en el Atlántico.

Se diferencia del cabrajo exteriormente en que no tiene patas, é interiormente en que su cuerpo está relleno en su tercera parte, pegada á la cola, de carne como la que se contiene en ésta.

El gusto no es tan acentuado como el del cabrajo, ni es manjar, por consiguiente, tan indigesto.

Cualquiera de estos dos crustáceos reemplaza al otro en las operaciones culinarias.

En los puertos de mar, en donde las langostas se venden vivas, se cuecen en seguida en agua de mar con bastantes cebollas partidas y mucha pimienta en grano.

Cuando la cocción va por mitad, se añade á este caldo corto una copa de Jerez, ó de cualquier vino blanco.

La langosta, una vez que está cocida, se aparta del fuego y se deja enfriar en su mismo caldo.

La langosta se sirve generalmente con la mayor parte de sus aliños partida á lo largo, y por debajo, en dos mitades, que se colocan, sin desunirse por el lomo, abiertas sobre la fuente, adornada con perejil en rama, y aparte, en una salsa, la salsa que se le destine.

Langosta en salsa de langosta.

Este plato no puede prepararse más que con el cabrajo.

Abierto el crustáceo, y después de cocido, como ha dicho, se le extrae del cuerpo la substancia que lo rellena, y á ella se añade, si el cabrajo es hembra, los millares de huevas que tiene adheridas en racimos por bajo de la primera articulación de la cola.

Se despachurra y se bate y mezcla todo esto con la espátula de boj; se añade una cucharada de finas hierbas y dos chalotas, picado todo muy menudo, dos cucharadas de aceite refinado y una copita de aguardiente anisado.

Así que la mezcla está bien hecha, se aclara ó alarga con zumo de limón en cantidad bastante para dar á la salsa la consistencia que se quiera.

En Madrid y en las poblaciones distantes del mar se compran, por lo general, las langostas cocidas.

No por eso ha de dejarse de darlas en casa unos cuantos hervores, durante un cuarto de hora, en el caldo corto antes indicado, y si es que se quiere comer la langosta bien cocida y que sepa mejor.

A la langosta se le da buen aspecto para servirla, frotando su caparazón con aceite.

Aparece así muy reluciente y se destaca más su color encarnado.

Langosta á la mayonesa.

La langosta, que se come con todas las salsas, tiene una que parece cosa suya, y es la mayonesa.

Pero á pesar de lo bonito que resulta una fuente montada, de langosta á la mayonesa, en que los trozos del crustáceo, en completo desorden y empapados en la salsa, forman el fondo, y que una guarnición de huevos duros, cogollitos de lechuga y otras cosas, adornan el plato, no es de buen tono presentar así el manjar, que en la cocina industrial tiene su razón de ser.

La langosta á la mayonesa se sirve en una fuente entera y abierta, partida por gala en dos, sobre una servilleta; y aparte, en salsera, la salsa.

Langosta en ensalada.

Después de cocida se parte y se le saca la carne, haciendo con ella una ensalada compuesta de yemas de huevos duros, alcaparras, pepinillos, encurtidos cortados en ruedecitas y lomos de anchoas; se sazona todo con aceite, vinagre y pimienta en polvo, y si gusta, mostaza inglesa ó francesa.

Langosta al chocolate.

La comí en Arenys de Mar por primera vez, en 1892, en casa del distinguido registrador de la propiedad de aquella demarcación, mi amigo señor Sala, un ampurdanés de buena raza.

Después de succulentos platos de almuerzo, se presentó la famosa langosta al chocolate, cuya fórmula es ésta:

En aceite fino y clarificado se sofríen ó rehogan cebollas muy picadas, perejil, perifollo y fuerza de especias. Se liga con media onza de chocolate pulverizado y se alarga la salsa con un poco de caldo del puchero, rociado con una copa de Jerez de González Byass y C.^a

Escaldada y partida de antemano la langosta en trozos pequeños, conservando cada uno su parte de caparazón, se concluye de cocer á fuego lento, incorporando la langosta en la salsa, ya preparada, y con fuego encima de la tapadera de la cacerola.

Es manjar para estómagos fuertes y robustos, y al-

gún tanto excitante. Exige mucho vino blanco, y el champagne Luis Roëderer le viene de molde.

Langosta á la americana.

Cocida la langosta al natural, es decir, en agua fría, en que se bañe bien, se saca al primer hervor y se deja enfriar para desconcharla en totalidad.

La cola se corta en trozos grandes y se colocan en una fuente honda, que vaya al fuego formando anillo.

Con la carne de las patas y todo lo que en el interior de la cabeza se halla se hace un picadillo muy menudo, y con él se rellena el hueco del anillo. Luego se rehogan bien en una cacerola con manteca de vacas de Isigny cuatro cebollas grandes como huevos, picadas muy menudo, y á los tres minutos, el rehogado, se moja con vino blanco seco y se deja cocer media hora; se añade entonces salsa española y puré de tomate por iguales partes, y una chispa de pimienta de Cayena; se reduce la salsa de dos terceras partes sobre fuego vivo y se cuele por cedazo fino, vertiéndola en la fuente sobre la langosta.

Diez minutos antes de servir este manjar, preparado como se ha dicho, cocerá en el horno, á fuego suave un cuarto de hora.

Así es como se prepara la langosta á la americana en las mejores cocinas de París.

Langustina.

Es una langostita muy pequeña y muy fina que se come cocida al natural, con sal y vinagre, nada más, como un ordubre.

Las mejores son las del golfo de Rosas.

Cangrejo de mar.

Carramarro, como le llaman los bilbainos.

No es manjar para la cocina. Se coge en las costas, en las rocas; se cuece con mucha pimienta, y los que no se consumen allí, se mandan fuera, en donde los vendedores ambulantes los despachan en las tabernas y por las calles.

De las patas ó uñas de tenaza que tienen ciertos cangrejos de mar que pueblan las costas gaditanas, y que no se parecen á los carramarros, hacen industria en aquella provincia, vendiendo solamente las referidas patas cocidas, con el nombre de *bocas* de la Isla.

Cangrejos de río.

La particularidad del cangrejo, lo mismo que la langosta, langostinos y camarones, está en su cambio de color por la cocción y, en lo que vulgarmente se dice del animal, que camina hacia atrás.

De ahí la definición cómica del precioso y succulento crustáceo: «es un pez encarnado que camina hacia atrás, que ni es pez, ni encarnado, ni anda hacia atrás.»

Este crustáceo pertenece al género de la sección de los decápodos macruros, familia de los astáceos.

Se conocen seis especies, de las cuales pertenecen dos á Europa, tres á América y una á África.

Cuando se condimentan los cangrejos de río conviene elegir las hembras, que tienen las huevas por dentro.

Para conservar un par de días los cangrejos después que se han cogido, se meten en un cubo ó cántaro, que se rellena con ortigas y otras hierbas mojadas.

No debe taparse el receptáculo, porque el cangrejo necesita mucho aire, y de este modo se le asegura una vida sin agonía durante cuarenta y ocho horas.

Los cangrejos son de una gran utilidad en cocina, y muy indicados en la alimentación de los enfermos.

Sólo el cangrejo, por su cuenta y riesgo, ó como compensación, guarneciendo un plato, con su facha, su color y su sabor, es apetitoso manjar, apreciadísimo muy particularmente por las señoras, que, entre paréntesis, no todas saben comerlos libre y gallardamente como se deben comer, con los dedos, y sin mancharse más que el menor número de dedos.

Desde la reputada sopa llamada en la cocina francesa *bisque*, hasta el cangrejo que se echa en el caldo del puchero, se deja arreglar este animálito con todas las salsas y condimentos.

Los más importantes son éstos, que siguen:

Cangrejos al natural.

En una cacerola se echa sal, pimienta, tomillo, laurel, perejil, cebolla cortada en rodajas y la cantidad de agua necesaria para que bañen bien los cangrejos.

Cuando hierve el agua á borbotones, sobre fuego vivo y sostenido, se echan los cangrejos, después de bien lavados y capados—operación que se lleva á cabo tirando de la aleta natatoria que se halla en el medio de la cola, y que al salir arranca tras ella un intestini-llo negro y muy amargo.—Esta operación se hace en el momento de ir á cocer los cangrejos, con objeto de que mueran en su guiso.

A los cuatro ó cinco minutos de empezar á hervir el agua, si los cangrejos son pequeños, y á los seis ó siete si son grandes, se retira la cacerola del fuego, y,

para que no se reseque se dejan un cuarto de hora en su agua y se sirven fríos, ó como guarnición.

Cangrejos á la bordelesa.

No hay restaurant de punta ni fondúcho que no sirva este plato cuando se le pide.

En los libros de cocina, la fórmula para una cangrejada á la bordelesa figura en primera línea en el artículo mariscos, conchas, moluscos y crustáceos.

La verdadera fórmula bordelesa es la siguiente: para cuatro docenas de cangrejos se fríen en dos onzas de muy buena manteca de vacas, cortada con una cucharada de aceite refinado, una cebolla gorda, como un limón, picada muy menuda, perejil, también picado, estragón, tomillo, laurel, clavo, nuez moscada, sal, pimienta y un par de dientes de ajo.

Cuando toma color la cebolla se añade una cucharada repleta de harina, y cuando se ha tostado bien se incorpora medio cuartillo de agua al mismo tiempo que los cangrejos, bien lavados y recién capados.

Sobre fuego muy vivo, y tapada la cacerola, se saltea el contenido durante tres minutos y se deja cocer á fuego lento durante diez, después de haber agregado medio cuartillo de vino blanco.

LANGOSTINOS.

Un crustáceo que no se come mas que en España y en las costas levantinas de Francia é Italia.

Su carne es muy fina y se diferencia de la langosta, además de ser muy pequeño con relación á ésta, en que su caparazón carece de púas.

Se acerca más por la forma á la quisquilla ó camarón.

En Madrid se hace un gran consumo, sobre todo en las cenas de última hora.

En Andalucía se sirven á destajo, y en Barcelona abundan mucho, pero no son tan buenos como los de Cádiz.

Los langostinos, dígalos quien lo diga, no tienen mas que una preparación culinaria: cocerlos en firme en agua, con la sazón que se le antoje al que los ha de comer, y fríos, si es que sabe comerlos.

Los langostinos á la vinagreta son muy buenos, pero el buen comedor de langostinos monda la cola, la espolvorea con sal y pimienta, la come, y después chupa y despachurra con los dientes los caparazones.

CAMARONES Ó QUISQUILLAS.

Hay muchas clases de camarones, y la más grande la que toma más color al cocer, es la mejor.



El camarón ha de cocerse en agua de mar y comerse muy fresco, como ordubre ó aperitivo.

PERCEBES.

Son unos mariscos que se crían en racimos pegados á las rocas y que se parecen á manecitas de corle-ro, de tamaño diminuto, con su pezuña y todo.

Contienen en una especie de tubito pegado á esa pezuña, que es una concha bivalva, una carne firme, sabrosa y muy excitante, como la de las gambas.

Se comen fríos, pero cocidos en agua de mar con pimienta y zumo de limón.

Son muy indigestos, y en Madrid muy apreciados.

CALAMARES.

En Galicia los llaman chocos, en San Sebastián chipirua, en el resto de la costa vascongada chipirones en Santander jibiones, y en castellano calamares.

Son los calamares de la familia del pulpo, y sus guisos mejores, son en su propia tinta y fritos.

De este último modo hacen menos daño, porque el manjar es indigesto de veras.

OSTRAS.

Es un marisco de dos piezas planas, escabrosas, casi redondas y con las orillas desiguales; por fuera son de color ceniciento más ó menos obscuro, y por dentro de un hermoso color y aspecto nacarado. Viven asidas á las peñas, y el animal que las habita es de todos los mariscos comestibles el más estimado.

La ostra es un alimento delicioso que reúne todas las mejores cualidades para la nutrición. Su carne es dulce, dura y delicada; tiene excelente sabor, abre el apetito y no repugna nunca. Se mezcla con facilidad á los demás alimentos y favorece la digestión. Raro es el alimento, incluido el pan, que en circunstancias dadas no se indigeste, pero las ostras jamás. Pueden comerse diariamente y á todas horas, y puede asegurarse que nunca se ha llamado al facultativo para curar enfermedad producida por ellas.

Es el manjar predilecto de las personas enfermas ó convalecientes; es, en una palabra, la llave de oro de



lo que se llama apetito. No hay mesa en que las ostras no figuren con honor; tienen el especial privilegio de preparar las vías digestivas, de excitarlas suavemente y coadyuvar á la buena digestión.

Los verdaderos gastrónomos las comen crudas, tal como salen del mar; esto es, con un poco de pimienta granulada y el jugo del limón. Debe beberse con ellas vino blanco en lugar de tinto.

La ostra se come como lujoso y selecto manjar allí en donde se vende cara, y se come como pan, en donde abunda, y en donde naturalmente es más rica y selecta. Para el buen comedor de ostras, no hay más que un modo de comerlas.

Abriéndolas uno mismo á medida de frías tragando, sin otra cosa que su propia agüilla.

Pero es general el servir las abiertas en las mesas y con cuartos de limón para acidularlas en el momento de comerlas.

Los glotones en Francia preparan una especie de salsa con vinagre, pimienta y chalotas muy bien picadas. Se sueltan las ostras de sus conchas y se van mojando en ese caldillo.

También se acostumbra á asar las ostras, poniéndolas sobre la placa bien caliente de una cocina económica; pero todos esos modos de estropear las ostras para comerlas no merecen que yo los mencione.

En la alta cocina, y entre cocineros de mucho vuelo, se conoce el formulario para guisar las ostras, en picadillo, en pepitoria, fritas, rellenas, en escabeche, con queso parmesano, al minuto, en artaletes, etc., pe-

ro yo ni quiero ni debo hablar de la cosa, por ser contraproducente todo aliño, guiso ó preparación que se haga sufrir á la ostra para ser comida.

LAPAS.

Marisco muy común en todos los mares, que tiene la forma de una caperuza, y del cual hay un sinnúmero de especies y de variedades. En todos ellos el animal que los fabrica y habita, vive asido fuertemente á las peñas de la orilla ó fondo del mar.

Con las lapas se hace una sopa que no deja de tener sabor agradable.

Se cuecen muchas lapas en agua de mar, y desconchados los mariscos, se saltean aparte en poco aceite con gran cantidad de ajos.

Se espolvorean con harina y un poco de pimentón, y después se agrega el agua en que cocieron pasada por colador, y se calan galletas para servir el plato como sopa, pero sopa basta, de gira de pescadores ó de broma.

ALMEJAS.

Las almejas, como las ostras, se digieren fácilmente cuando se comen crudas, y es manjar muy indigesto uua vez guisadas.

Las almejas son blancas ó redondas, lisas ó rayadas por su concha, y negras y de forma de pera aplastada. En este caso se llaman mejillones, y real y verdaderamente son las mejores almejas.

Yo creo que un libro de cocina debe señalar también los vicios y defectos de un manjar para precaver accidentes digestivos, y por esta razón para mí sagrada diré

que estos animales, inofensivos por sí solos, contienen con frecuencia un parásito bastante pequeño, una especie de cangrejillo que se ve dentro de la concha de aquélla, y que toma, después de cocido, un color rojo claro, bastante manifiesto, pero que es para el hombre un veneno violento, que produce en seguida dolor de cabeza, vértigos, vómitos y dolores de estómago muy pronunciados, seguidos de una hinchazón general y manchas rojas en la piel, semejantes á la erupción que causan las picaduras de ortigas.

En Bélgica y demás países del Norte en que la almeja se vende muy barata, la gente pobre se atraca y la come cruda en cantidades enormes.

Aún no se ha dado caso de envenenamiento por el uso y abuso de la almeja cruda.

Sin embargo, se come mucho la almeja guisada de cien maneras.

Almejas guisadas.

Después de bien limpias, se ponen en una cazuela con manteca, y á medida que se van abriendo por la acción del fuego, se quita su mitad, y cuando están todas abiertas se registran para quitarles, como se ha dicho, las langostillas que tengan, y se pasa por tamiz el agua que ha salido de ellas; después se mezcla un trozo de manteca con perejil picado, pimienta y sal, humedeciéndolo con caldo, agua ó vino blanco; déjese hervir algunos minutos, y al tiempo de servir las se les echa un batido de huevos y zumo de limón.

Almejas á la cubana.

Tómense las más blancas y grandes, poniendo cuidado de que no tengan langostillas; después de bien

limpias en agua fresca, se cuecen y abren, hágase una fritura de ajos, perejil y cebolletas con manteca; échense después las almejas, déjense que se sofrían un poco, se les echa agua en proporción, se les añade un polvo de pimienta y sal, se deja que hiervan un rato, y se sirven.

Almejas á la coquinera.

En vez de manteca se pone aceite, se suprimen las cebolletas y el agua, y sólo se las deja con su propio jugo en la cazuela.

Almejas cocidas.

Se deben elegir las más gordas y blancas. Limpias de antemano, se cuecen y se abren, se deja su agua aparte, se añade aceite ó manteca y perejil picado, y se sirven con su propia agua y zumo de limón.

Almejas al natural.

Prepárense y pónganse en una cacerola con el agua correspondiente, sazónense con pimienta en grano y déjense cocer á fuego lento, meneándolas un poco y rociando con zumo de limón.

Almejas marineras.

Esta fórmula es mía, y la creo tan buena como cualquiera de cualquier autor, para guisar las almejas á la marinera.

Se lavan bien en agua templada y se tienen después en agua fría un buen rato.

En una cacerola, y con aceite del mejor (1), se fríen dos cebollas grandes muy recortadas para un kilo de almejas, blancas ó negras—las negras son más gustosas.—No se las deja tomar color, y se sazonan con un punto de sal, pimienta, clavo, nuez moscada y un diente de ajo picado. Se espolvorea con dos cucharadas de harina y se deja cocer hasta su medio tueste. Entonces se moja con agua para formar papilla espesa, y á los tres hervores se añade vino blanco común, dos rajas de limón, dos hojas de laurel y un ramito de finas hierbas.

Cuando hierve á borbotones se echan las almejas, teniendo cuidado que la cacerola sea muy grande, porque las almejas al abrirse, necesitan tres veces más especia, y resulta, cuando la vasija es pequeña, que no bañan todas en la salsa y que es preciso removerlas; lo cual es preciso evitar.

Cocerán así las almejas tres cuartos de hora, pero á fuego muy lento, con la cacerola tapada y un par de ascuas sobre la cobertera o dos ó tres pedazos de cok en ignición, que para el caso dan el calor preciso al comienzo de la cocción.

Yo aconsejo que con ésta mi receta se beba cerveza en vez de vino, y se lleva mucho adelantado para prevenir indigestiones ó envenenamientos por el bichillo de que he hablado al principio.

VIEIRAS.

Son unos mariscos de conchas muy grandes y rayadas, con las que adornan los peregrinos sus esclavinas.

(1) NOTA DEL AUTOR.—Yo siempre empleo lo mejor de lo mejor. Si el gasto es crecido, merino cantidad y compenso, y si no puedo servir me de lo bueno, nunca lo reemplazo con lo mediano, y me abstengo.

El animal que contienen es grande, y no lo comen crudo más que los pescadores.

Vieiras al estilo de Vigo.

Las vieiras son los moluscos cuya concha es la conocida con el nombre de concha de peregrino, y que viene á ser ni más ni menos que un almejón de gran tamaño.

Para preparar este plato se eligen vieiras grandes como la palma de la mano. Se saca la carne de la concha, que se corta y mezcla con un picadillo de perejil, ajos, cebolletas, pimienta, clavo y nuez moscada. Con esto se rellena la concha, y se vierte por encima una cucharada de aceite refinado.

Luego se recubre el todo con pan rallado y se asan las vieiras al horno á fuego fuerte durante un cuarto de hora.

Es manjar fuerte y muy común en Galicia y en Asturias.

En Madrid escasean en el mercado, pero los maragatos las hacen venir cuando se les pide, y hasta las cobran muy caro.

Vieiras de mi tierra.

Entre las dos conchas
metes el cuchillo;
levantas la tapa,
extraes el bicho;
sobre limpia mesa
lo picas muchísimo,
y cuando has logrado
que esté picadito,
le añades cebolla,
un ajo, bien limpio;

perejil, pimienta
y medio clavito.
Con el pau rallado
haces ama-ijo
y todo revuelto
y bien reunido,
lo empapas al punto
en aceite frito.

Rellenas las conchas
con todo lo dicho;
las llevas al horno
y esperas tranquilo,
ó bien les aplicas
«rescoldo sencillo,
que dijo un poeta
de los más eximios.

Ahí tienes, lectora,
el sistema fijo
de guisar las ricas
vieiras de Vigo.
Después te las comes
y gozas muchísimo,
ó bien te hacen daño,
lo cual no es un mito,
y entonces te asustas
de haberlas comido.

LUIS TABOADA.

DÁTILES Y CASTAÑAS DE MAR.

Tienen la forma de dátil los primeros, y son una especie de almejas alargadas como los mejillones, y su concha de color de tabaco.

Se crían en abundancia en las rocas del Adriático, y en Marsella hay algunos que son muy apreciados.

Las castañas ó erizos de mar son mariscos que están encerrados en una cáscara sembrada de púas y de aspecto vegetal.

Su carne es basta.

CARACOLILLOS DE MAR.

Grandes como avellanas, parduzcos por fuera, nacados por dentro, y terminados en punta aguda; son muy comunes en las peñas del Atlántico.

Tienen la forma del capacete que usaban los guerreros en Francia en tiempo de Clodoveo, y por eso nuestros vecinos les llaman *clovis*.

Se comen crudos, sacando el animalillo de su interior.

CAÑAILLAS.

Estos caracoles ya son mayores y tienen forma de oreja. Se cuecen muy especiados.

Es manjar gaditano que se pregona y vende en la vía pública como las bocas de la Isla y los langostinos.

También se comen crudos y secos.

CARACOLES.

Los caracoles de viña son los mejores, sobre todo en primavera, cuando se alimentan de los renuevos y hojillas tempranas de la vid, y en otoño, que devoran los crecimientos en el tallo de la segunda savia.

En Aragón y en Valencia tienen mucha afición á este manjar, al paso que en otros parajes no hacen ningún caso.

Sin embargo, en los merenderos de las afueras de Madrid y en las tabernas, se *gisan callos y caracoles con esmero y equidaz*, como rezan los rótulos, y el consumo es grande en la época en que abunda el animalito.

Aunque es un alimento nutritivo, es un poco indigesto, por ser absolutamente necesario darle un sazónamiento bastante fuerte.

Hay que tenerlos encerrados en cestos de mimbres algún tiempo después de cogidos para que purguen toda la substancia herbácea que puedan tener.

Caracoles á la extremeña.

Los caracoles hay que lavarlos en cuatro ó seis aguas; luego se ponen en una vasija ancha con agua cuando se bañen una vez; así van sobre la lumbre; según se vayan calentando irán saliendo de sus conchas y muriendo con todo el cuerpo fuera; en este estado se sacan y se lavan muy bien con sal y con más aguas. Luego se ponen á cocer para acabarles de quitar el verdín.

Fríase cebolla con aceite, mezelese con los caracoles, rehogándolos muy bien y poniéndoles sal y agua; han de cocer tres ó cuatro horas.

Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan, sazónándolas con todas especias, hinojo y tomillo, se deslíen luego con el caldo de los caracoles; si el caldo estuviese claro, se le añade harina frita.

No estará demás el ajo en este guiso, y el agrio al tiempo de servirlos. (*Altimiras*).

Caracoles con cebolla.

Después de preparados según se ha dicho, y bien lavados, se ponen á cocer, poniéndolos en agua fría y calentándose ésta progresivamente hasta que llegue á la ebullición, espumándolos bien.

Écheseles sal, tomillo, laurel, perejil y orégano, y cuando estén cocidos se escurren bien y se fríen cebollas en aceite y se echan en la sartén para que se rehoguen, dándoles vueltas á menudo.

Caracoles á la borgoñona.

Se lavan y preparan como se ha dicho, y para sacarlos de las conchas se les echa en un perol de agua hirviendo con un poco de sal y una muñequilla con ceniza bien atada; al cabo de un cuarto de hora se sacan y se les quitan fácilmente sus conchas. Se lavan en agua fría y se vuelven á cocer; se escurren, se ponen en una cacerola con manteca de vacas, perejil, una cabeza de ajos, dos clavos, tomillo, laurel y una cucharada de harina; se mezcla todo y se espesa, sin cocer, con yemas de huevo.

Al sacarlos á la mesa se les echa un poco de zumo de limón.

Esta última fórmula es la que más conviene, porque sólo en Borgoña es en donde hay caracoles verdaderamente comestibles, y sólo allí se saben preparar, sobre todo en Dijon.



Y de allí me traje yo este utensilio para comer los caracoles guisados con sus conchas, y que le creo preferible al palillo de los dientes, al alfiler ú horquilla de la cabeza en activo servicio, que se estila por acá.

REPTILES.

La rana, en primer término, es el reptil que más tiene que ver con la cocina.

De la rana no se comen mas que las ancas, y así

se venden en las plazuelas, muy mondadas, limpias y ensartadas en cañitas por medias docenas.

Las ancas de rana, fritas al natural ó rebozadas, son precioso manjar para enfermos, y delicada comida de buena mesa.

Tienen muchas preparaciones y se pueden tratar las ancas de rana como las pechugas de ave.

Sin embargo, su guiso especial y el mejor no es de este continente.

Ancas de rana al estilo filipino.

Limpias y en remojo las ancas de rana, se secan y se fríen en manteca de cerdo ó en buen aceite de Marsella.

En una fuente se ponen rodajas de patatas cocidas, y sobre este lecho se colocan las ancas de rana, que se sazonan por espolvoreo, cubriendo todo con tiras delgadas de pimientos encarnados de la Rioja.

Después se tiene la fuente en el horno á medio fuego y se sirve muy caliente.

TORTUGA.

Las mejores tortugas para la cocina se venden en París, en casa de Potel y Chabot, y proceden de la isla de Córcega y de Sicilia.

Valen caro. Los dos lóbulos de carne que tienen en el interior del caparazón, se parecen tanto á las riñonadas de ternera, que las dos viandas, una de carne y otra de pescado, guisadas del mismo modo, se confunden en gusto, sabor y aspecto.

La carne de tortuga no se emplea en cocina mas que para hacer la sopa de tortuga, de verdad.

También se sirven como ordubre los huevos de tortuga, pero eso en las mesas en que la vajilla es de plata de buena ley, porque es manjar carísimo.

HUEVOS, LEGUMBRES.

HUEVOS.

Todo el mundo sabe que los huevos nutren y fortifican.

Son alimento ligero cuando la clara no está dura por la cocción.

Para las comidas de vigilia, los huevos son un gran recurso por la infinidad de maneras de condimentarse.

Los huevos de gallina son los más usuales, los que están al alcance de todo el mundo, en todas partes, y naturalmente, los hay de clase superior é inferior, según la casta del ave.

Los huevos de paloma son finos y sabrosos, pero tienen el defecto de ser pequeños.

Los huevos de pata, con su cáscara de colorcillo verdoso, alternan en la cocina con los de gallina, y convienen generalmente en las salsas por el gran tamaño de su yema.

Ya dejo apuntado en la página 14 cómo se puede conocer, así de repente, el grado de frescura de los hue-

vos, pero conviene que el lector conozca el procedimiento por completo, que quiero enseñar para el buen gobierno de una casa.

Se disuelven 100 gramos de sal gorda en litro y medio de agua, y dentro de un tarro de cristal de boca ancha se van echando huevos en el agua salada, y con mucho salero va diciendo cada huevo la edad que tiene.

El huevo del día se precipita al fondo del frasco; el de la víspera, desciende allí lentamente; el de tres días, nada entre dos aguas lo mismo que un buen submarino, y si tiene más de cinco días el huevo, flota en la superficie del agua, siendo de notar en este caso, que cuanto mayor es la cantidad de huevo fuera del agua más viejo es, y por consiguiente menos fresco.

Los demás huevos de otras aves de corral, no se distraen de su destino natural de la incubación.

Los huevos de tortuga, como he dicho en la página 646, son raros y caros, y sólo por excepción y cuando repican gordo, se presentan en alguna mesa suntuosa. Un millar de ostras cuesta menos.

Se cuecen durante un cuarto de hora en caldo concentrado, al cual se le añade al final de la cocción, una copa de vino de Jerez para servir el manjar como entremés en su propio jugo.

De los huevos ó huevas de los pescados, no digo nada en este sitio, porque no es el suyo, y en los ordubres y entremeses, se hallan los que constituyen manjar aparte y especial.

Estoy—ya se puede decir—en mejor terreno que en las páginas anteriores, porque las fórmulas que siguen para los condimentos de huevos y legumbres, son en su mayor parte, exclusivamente mías, y tengo empeño en que hagan escuela, meditado que las hayan los practicones de oficio y los aficiona los con pretensiones.

X Huevos fritos (1).

Se fríen los huevos en manteca de cerdo ó en aceite; cuestión de gusto, manía ó presupuesto; pero fríanse en lo que ó con lo que se quiera, se han de freir lo mismo; porque, aceite ó manteca, han de estar preparados para la operación, de modo que el aceite esté desprovisto de su mal olor y sabor acre, y la manteca enteramente anhidra, es decir, sin agua.

Deben hacerse los huevos fritos uno á uno, y servirse á medida que se van haciendo, y en el acto, desde la sartén al plato.

En una sartén grande, mejor que pequeña, se echa aceite ó manteca en cantidad diez veces mayor que el volumen de un huevo, y esto para freir media docena, que si fueran más sería preciso añadir líquido durante la operación, si ésta no se empezó, calculando las cantidades.

Se rompe el huevo, se echa la clara en una taza y la yema en otra, se agita ligeramente la clara sin batirla y se pone la sartén sobre fuego vivo.

Caliente el líquido, aceite ó manteca, humea luego con un vapor tenue, que toma el color parduzco, para trocarse en ese humo azulado, característico de todas las grasas cuando se inicia en ellas la ebullición.

Pues bien; en ese momento, que el que quiera puede llamar histórico, se retira la sartén del fuego, se vierte la clara al hilo, desde un palmo de altura, como si se transvasara, y hecho esto, de un golpe, sin perder tiempo y con suma rapidez, se arroja la yema en el medio

(1) NOTA DEL AUTOR.—A partir de esta página, toda receta ó fórmula de mi invención, creada por mí, corregida y aumentada ó disminuída, reformada ó variada en su esencia, llevará este signo X por delante.

de la clara. Se tapa la sartén, y tres minutos después se quita la tapadera y se saca el huevo frito, colocándolo en el plato en que se ha de comer.

Nada de sal, ni un puntito, como vulgarmente se dice; el consumidor ha de ponerla á su gusto.

El huevo así frito, es el huevo frito según ritual.

Mide en el plato un diámetro de 10 á 12 centímetros. La clara blanca, limpia y trasluciente, cubre con una telilla la yema, completamente esférica y bien cuajada, y el anverso del huevo estará ligeramente tostado.

Del mismo modo se sigue la operación para ir friendo cada huevo hasta lo infinito, porque el que hace un huevo hace ciento.

Véase cómo lo más fácil, según todo el mundo, resulta ser lo más difícil en cocina. Buena prueba de ello, que serán pocos los mortales de ambos sexos que no hayan hecho alguna vez, sin ser cocineros, un par de huevos fritos, ó que no se atrevan á hacerlos; pero el sistema empleado por ellos es el que podría llamarse de mogollón, ó huevos fritos, mal fritos.

Huevos fritos mal fritos (estrellados).

Se casca un huevo y en seguida otro, y se zambullen en el hirviente líquido, que recibe á la pareja con una algazara que recuerda las primeras notas del himno de Riego. Júntanse las yemas si son amigas, ó huyen si están de monos, para cuajarse en las claras, cuya vista y estructura dejan mucho que desear.

A esto se llama un par de huevos fritos, y con efecto, dos huevos son, y fritos están, y por ende se comen con gusto—y el primero;—pero aquí trátase en este libro, del precepto técnico aplicado á la práctica, y no de lo que comunmente se hace.

x Huevos pasados por agua.

Entre los utensilios inútiles de cocina y mesa, existe un aparatito para pasar los huevos por agua, que como juguete es muy bonito, pero que para maldita la cosa sirve al que sabe hacer huevos pasados por agua, que no todos saben hacerlos, en su verdadero y único punto.

Y si no, vamos á cuentas. Los huevos cuando se quieren pasar por agua se hace hervir ésta primero y después se echan los huevos. Se rezan yo no sé cuántos credos ó cuántos padrenuestros, ó se cuentan cuatro minutos ó se arrodilla uno siete veces, y cata que ya están los huevos.

Pero sucede que hechos así, de este modo tan indeterminado y tan reconocidamente estúpido, los huevos están muy cuajados ó sin cuajar sus claras, no pareciéndose, sobre todo, si son muchos los huevos, uno á otro en su punto de cocción.

Yo procedo de una manera fija, matemática, de resultado práctico é indiscutible.

En agua fría pongo los huevos que he de pasar por agua, recubriéndolos ésta muy bien.

Sobre fuego vivo hago cocer el agua, y á la primera burbuja de la ebullición aparto la vasija del fuego, y á la mesa los huevos en un bol ó fuente cubierta, llena del agua en que cocieron, refrescada un poco con agua fría, para detener toda cocción al mismo tiempo que se conserva el calor.

Los huevos estarán todos igualmente pasados por agua. Sus yemas cuajadas ligeramente y sus claras lechosas, sueltas y uniformes.

Así, y sólo así, se hacen los huevos pasados por

agua, que no deben someterse á esta preparación, sea dicho de paso, si no son muy frescos.

X Huevos high-life.

Inventado este plato por mí y ofrecido en un almuerzo á varios amigos, publiqué en uno de los primeros números de *Blanco y Negro*, la correspondiente receta, que me valió contender sobre el particular con escritores de la fuerza de Mariano de Cavia.

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

Con una copa, cuyo diámetro de boca sea algo menor que el cuadrado de la rebanada, se imprime huella en el pan, como quien se sirve de un sacabocados, y hasta media profundidad del grueso del pedazo.

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

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

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

Es fácil de comprender el efecto. Clara y yema del huevo, contenidas en el alvéolo del pan, se fríen allí dentro, al par que se convierten las rebanadas en picatostes muy doraditos.

Se sacan y se sirven sobre una servilleta bien plan-

chada, colocada encima de una fuente redonda de metal inglés ó de plata Ruolz.

Este plato es de todo lujo y se puso de moda en muchas casas, y entre los platos del día de algunas fondas acreditadas, como la de Mr. Martín en Barcelona.

× Huevos tiernos.

Cuando hierve el agua á borbotones se meten en la cacerola los huevos de una vez y con precaución para no romperlos. Se dejan cocer cuatro minutos, se sacan y se meten en agua fría para pelarlos, y se sirven en la salsa que se quiera.

Los huevos tiernos mondados tienen el aspecto de huevos duros, y la cocción los asemeja, interiormente, á los pasados por agua. Es plato también de mesa fina.

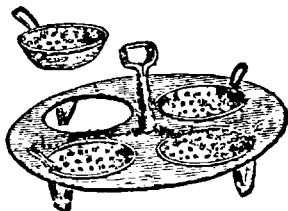
Huevos duros.

No hay mucho que explicar. Se cuecen durante diez minutos como *mínimum*, y se comen generalmente en guarnición de manjares, ensaladas, en salpicón y hasta en seco, con sal, pan y vino.

Huevos escalfados.

Son los que pudieran llamarse fritos en agua. En una cacerola de saltear y con poca agua se van echando los huevos para que cuajen, y se sacan con la espumadera sin romperlos. Con el arroz blanco, la pasta de espinacas y de acederas ó la salsa de tomate, constituyen un plato apetitoso.

Pero la operación del escalfado es difícil, y exige habilidad y muchas precauciones, y estos requisitos no puedo yo suponerlos en todos, por lo que aconsejo que se use una escalfadora de plata, de porcelana ó de hierro esmaltado, como la del dibujo.



Huevos al jugo.

Se escalfan en el jugo de carne, y se sirven en una fuente honda sobre un gran picatoste.

× Huevos fritos en buñuelo.

Cuando la manteca de cerdo ó el aceite está á punto de freir, se echa el huevo, vaciado que ha sido de antemano en una taza.

La cantidad de grasa, como en todas las frituras, ha de ser considerable. Con la espumadera, *muy seca*, se va rebordeando hacia arriba la clara, hasta que se puede dar vuelta al huevo, que parecerá un buñuelo si la operación se lleva á cabo con celeridad y sobre fuego muy vivo.

Los huevos así fritos se comen con patatas sopladas, con patatas paja, sirviéndose todo junto, en elegante desorden, sobre una servilleta, en una fuente de plata ó de ruolz.

× Huevos en manteca negra.

Plato clásico de la cocina francesa que se ha impuesto en todas partes con su nombre de pila *fraisier*

beurre noir, lo mismo en el Mogol que en la Coruña.

Se echa en una sartén un buen pedazo de manteca fresca de vacas y sin sal, y se deja que tome color subido de caramelo. Se echan los huevos con mucho cuidado y se sazonan con sal y un punto de pimienta. Cuando la clara está bien cuajada, y antes que lo esté la yema, se pasan juntos, haciéndolos deslizar suavemente de la sartén á una fuente; se vierte por encima la manteca y se espolvorea la superficie con un poco de perejil. En la misma sartén se calienta una cucharada de vinagre, que se echa también para terminar la operación.

× Huevos en cocotte.

En unas cazuelitas de barro ó porcelana, con piés y mango, de la cabida de un huevo, que se venden en Madrid en una de las tiendas de loza de la calle de Cedaceros, se pone como una nuez de manteca de vacas ó de cerdo en cada una, ó media cucharada de aceite, y cuando la grasa está caliente se echa el huevo, y se concluye su cocción en el horno á medio temple.

Huevos omnibus.

Los huevos duros, tiernos ó escalfados, en toda clase de salsas y pastas ó purés de legumbres frescas ó secas, presentados con arte y con gusto, sin que sea menester más explicaciones, ni denominación alguna, los puede acomodar el consumidor ú operador, y bautizar á su antojo los platos que le salgan con los huevos así trajinados.

Huevos á la tripa.

Se colora la manteca de vacas, y en ella se fríe para cada dos huevos una cebolla bien recortada en rodajas, grande como una manzana. Se deslíe un poquito de harina en una taza de leche y se añade al mismo tiempo que los huevos duros partidos en redondeles. Se sazona y se deja cocer muy lentamente durante un cuarto de hora.

x Huevos al plato.

En tartera ó plato de metal *ad hoc*, con aceite ó manteca de cerdo, pero, con arreglo á precepto, con manteca de vacas, se calienta un poco la grasa, y en ella se van echando con cuidado los huevos, dejándolos cuajar lo que se quiera sobre fuego moderado.



Se sirven en el utensilio en que se hacen, y para darles brillo en la superficie y que resulten límpidas las yemas, con una cuchara se hisopean con manteca derretida ó aceite, según como se hagan los huevos, y se cubren un par de minutos con una tapadera y unas ascuas encima. Este refinamiento explica el verdadero nombre del condimento, que es: *hueros al espejo*.

Los huevos al plato soportan y hasta agradecen toda clase de guarniciones en confuso tropel ó separando las yemas unas de otras. Picatostes, jamón escaldado, guisantes, puntas de espárragos, setas, trufas, tiritajas de anchoas, salchichas, etc.

x Huevos á la buena María.

Lo mismo que si se hicieran al plato, pero en vez

de grasa, agua, perejil muy picado y una cucharada de buen aceite para cada media docena de huevos.

X Huevos revueltos.

¿Con qué?

Con todo lo que se quiera. Que no voy yo, para alargar esta procesión huevera, á detallar una fórmula para cada manifestación de las que se producen revolviendo huevos con cuanto Natura crió.

Pero la verdadera manera de hacer huevos revueltos no se quedará en el tintero, siquiera por la importancia que yo creo que tienen en cocina, y su relación directa con la confección de las tortillas.

Ya hemos convenido en que cada cual guisa á su antojo, con manteca ó con aceite, pero yo voy á formular ahora con manteca de vacas.

Para doce huevos, se echan en una sartén dos onzas de manteca de vacas.

Se separan las claras de las yemas; se baten aparte, en dos tazones, sazonando en el de las yemas, que se alargarán con una cucharada de leche ó de agua.

Las claras se baten en merengue, y hecho esto se juntan yemas y claras y se mezclan muy bien, agregando una chispa de manteca de vacas en pedazo.

Cuando la manteca de la sartén está hirviendo se vierte en ella la mezcla, y teniendo la sartén por el mango—la sartén, en cocina y fuera de ella, hay que tenerla siempre por el mango—con la mano izquierda, se baten, armada de espátula, la mano derecha, los huevos durante su cocción, que puede ser firme ó blanda, según el gusto ó costumbre de la casa.

La operación es de las que se llaman de buen tino

Es delicada, por demás, y si bien no hay quien no sepa hacer huevos revueltos, yo, por mi parte, los he

comido muy pocas veces bien hechos, cuando se me han presentado fuera de mis dominios.

Antes de echar la mezcla de claras y yemas en la sartén, se saltean en ella trufas ó setas, finas hierbas, jamón ó riñones en pedacitos, patatas ó cebollas, queso rallado, tomate ó pimientos, escabeche, lo que hubiere á mano ó se quisiere, hasta monedillas de oro, y se tendrán, siguiendo la operación, los huevos revueltos con el infinito.

Y tan revueltos, porque en muchas ocasiones le revuelven el estómago al consumidor, que cree, con el vulgo, que los huevos hacen alianza con todo, y eso no es verdad.

× Huevos á la aurora.

Para seis personas, seis huevos.

Se hacen duros y se parten por la mitad, á lo largo ó á lo ancho, como se quiera. Se sacan las yemas, que se aplastan y amasan con 125 gramos de manteca de vacas, un poco de pan rallado, perejil y cebolleta, picado muy menudito, sal y pimienta.

Con esta pasta se rellenan los huecos de las mitades de las claras, haciendo copete redondeado, y en una tartera, con un poco de manteca de vacas, se colocan muy simétricamente estos huevos rellenos, y se dejan cocer en el horno á fuego lento, durante un cuarto de hora.

Se sirven aparte, con salsa de tomate ó con una bechamela, salpicada de pedacitos de jamón frito.

Huevos al raspado.

En una cazuela se ponen raspaduras de pan con manteca de vacas, una anchoa, perejil, cebolla, un

ajete, el todo bien picado y mezclado con tres yemas de huevo; póngase á fuego lento, estréllense los huevos encima, espolvoréense con miga de pan, sazonándolos con sal y pimienta; se rodean con cortezas de pan fritas.

× Huevos á la turca.

Los huevos revueltos á la turca ó á la rusa son huevos revueltos con trufas.

Se cepillan éstas, porque la trufa ni se monda ni se lava. Se cortan en pedazos pequeños, y á fuego vivo se rehogan en la sartén con manteca de vacas.

Para cuatro comensales se toman ocho huevos, ó diez á lo sumo. Se batan aparte las claras en espumilla y en dos cucharadas de leche de vacas, cocida y fría, se batan las yemas, incorporando perejil, sal, pimienta, clavo y nuez moscada.

Júntanse las yemas con las claras y se sigue batiendo el todo, al que se agrega, en pedazo, media onza de manteca de vacas antes de echar la mezcla en la sartén.

Con la espátula de madera se agitan y revuelven los huevos con las trufas, hasta que el cuajado sea uniforme y la consistencia gelatinosa.

Pocos segundos bastan para esta operación.

Conviene siempre presentar este plato y los de su especie con adorno de picatostes, fritos en manteca de cerdo, de forma cuadrada, redonda ó triangular, según el alcance ó gusto artístico del cocinero.

× Huevos de sorpresa.

Se agujerea un huevo crudo, haciéndole un taladro del diámetro de una moneda de céntimo. Se introducen

pedacitos pequeños de trufas y un poquito de sal, con una chispita de manteca de vacas. Con un palillo se revuelve todo por dentro, reventando la yema, y se tapa la abertura con un parche que se hace con cáscara de otro huevo y un amasijo de cal y clara de huevo.

Se deja secar, y en seguida, ó al otro día, se cuece pasado por agua y se sirve en hueveras, metido con la punta remendada abajo.

La sorpresa al partirlo resulta, y comido así el huevo, es agradable manjar, pero del género tonto. Así se hace también el huevo trufado, pasado por agua.

× Huevos con tomate á la andaluza.

En buen aceite andaluz se fríen mucho los tomates, bien mondados. Se sazona y se deja reducir de mitad la salsa.

En aceite también, se fríe un par de huevos á la española, blandos por dentro y tostaditos por sus bordes.

Se sirven en un plato con la salsa de tomate al lado.

× Huevos en batalla.

Para seis personas, doce huevos.

Se baten las claras aparte y se tienen las yemas, de dos en dos, en jícaras.

En una tartera ó fuente redonda que vaya al fuego, de veinte centímetros de diámetro, por lo menos, se colocan en el fondo, tapizándolo por completo, magras finísimas de jamón crudo, se echa encima manteca de cerdo y se pone la fuente al fuego fuerte sobre la placa, mejor que sobre hornillo.

Cuando empieza á estar sonriente la grasa, se vierte sobre ella todo el batido de las claras, y así que cuajan se van echando las yemas.

Se espolvorea con sal, pimienta y perejil seco, muy picado, y se sirve como plato de entrada.

X Huevos á la florentina.

En un plato, fuente ó tartera que vaya al fuego, se derrite una chispa de manteca de cerdo, y sin que esté rusiente, se agrega agua, la sazón y bastante perejil muy recortado.

Fuera de la lumbre, se echan los huevos con mucho cuidado uno á uno, y á fuego lento se escalfan, y se sirven en el acto con picatostes muy tiernos.

Huevos á la San Roque.

Estos huevos los prepara admirablemente el gran restaurant de Paris, *Saint-Roch*, en la avenida de la Ópera, número 31. Tiene fama la casa y ha dado nombre al condimento.

En tacillas, platillos ó escudillas pequeñas *ad hoc*, de metal ó porcelana, como las de los huevos en *cocotte*, se colocan en cada uno dos huevos;

Se espolvorean con sal, pimienta, perejil y pan rallado para cubrir la superficie, y se agrega manteca de vacas en un pedazo, como una nuez de grande.

Se tapan las escudillas, y con fuego encima se hacen cocer los huevos en el punto que se desee.

Se sirven y se comen estos huevos en las mismas escudillas.

Pueden utilizarse para la operación las conchas que sirven para presentar los picadillos de carne ó pescado, cuando no van dentro de los bocadillos ó pastelillos.

Huevos del tamaño que se quiera.

Se romperán tantos huevos, más ó menos, según

el tamaño que se quiera dar al que se forme con todos; se separan al romperlos las yemas de las claras, se toma una vejiga muy limpia cuya capacidad pueda encerrar todas las yemas, con que se la llena después de bien batidas.

La vejiga se ata muy bien para impedir que se introduzca el aire, y se suspende así dentro del agua hirviendo hasta que hayan tomado las yemas una consistencia conveniente.

Hecho esto, se desata el bramantillo de la vejiga, y se saca una yema monstruo: tomando en seguida otra vejiga mayor, en la cual se ponen las claras de huevo batido, se coloca la yema en el medio, y se vuelve á atar para exponer todo al calor del agua hirviendo, hasta que se haya endurecido la enorme clara de manera que pueda la vejiga última romperse y dejar en libertad el huevo, desmesuradamente grande.

Huevos de burla.

Hágase un pequeño agujero en un huevo con la punta de un cuchillo, deslíase la yema con una aguja gorda á fin de que se pueda vaciar. Habiéndosela sacado toda se llena esta cáscara con la crema que se quiera por medio de un embudo; sea crema de vainilla, limón, chocolate, etc. Colóquese el huevo ó huevos en hueveras para ponerlas en una cacerola, donde se pueden bañar los huevos. Hágaseles tomar el baño maría, láveseles y sírvanse en una servilleta como huevos pasados por agua; se pueden llenar también de manjar blanco ó de cualquier caldo gelatina que se concrete por enfriamiento.

Huevos rellenos.

Córtense huevos duros en dos pedazos á lo largo,

macháquense las yemas con otro tanto de miga de pan empapada en leche y esprimida, añádase la misma cantidad de manteca fresca; se agregan cebollas y perejil picados, sal, pimienta, especias finas; macháquese también este condimento y ablándese con yemas de huevo crudas; se llenan con esto las claras duras, y el resto se pone en un plato que resista al fuego, formando una capa como de un dedo de espesor; arréglense los huevos encima, póngase el plato en el horno de campaña con poco fuego encima y debajo, para que tomen color.

Huevos dormidos.

Cuézase agua en una cacerola con una mitad de vinagre y suficiente cantidad de sal, retírese del fuego, rómpanse encima uno á uno los huevos que se quieran estrellar, sin que se quiebren, ni menearlos. Cuando las claras estén cuajadas se sacan, empezando por los primeros, y pónganse en agua fría. Quitense de esta agua y se ponen en la fuente sobre un guiso de acederas, ó espinacas, ó achicorias, etc., ó sobre un puré cualquiera, ó si no, con salsa compuesta de chalotas, vinagre y mostaza ú otra de este género.

Muchas fórmulas hay para condimentar huevos, y la cocina antigua española es rica en ellas, sobre todo para los platos de dulce, en que la base es el huevo, como puede ver el lector en el capítulo de los entremeses.

Para terminar con el capítulo de huevos, á continuación van dos buenas firmas y dos buenas recetas.

Huevos á la rusa.

Se fríen los huevos en manteca de cerdo que no esté hirviendo, y se dejan enfriar en una tabla. Aparte,

se hace la llamada *bechamelle* (leche, harina y mantequilla de vacas) y una vez preparada se coloca con una cuchara sobre los huevos, esperando á que se enfríe dicha pasta. Después se reboza el todo con huevos y pan rallado, friéndolo en aceite bien caliente.

DOCTOR TOLOSA LATOUR.

Huevos con tomate.

¿Cómo se hacen los huevos con tomate?
Perdonadme si digo un disparate.

Se coge una sartén, se limpia bien,
y se llena de aceite la sartén.

Se pone la sartén en el fogón
encendido con leña ó con carbón,
y sin usar procedimientos nuevos
se fríen los tomates y los huevos.

Lo primero los huevos, eso es;
y luego los tomates, ó al revés;
primero los tomates, ó si no
las dos cosas á un tiempo y se acabó.

No diréis que este Vatel
no sabe hacer los huevos con *tomatel*.

RICARDO DE LA VEGA.

x Tortilla francesa al natural.

Si son seis los comensales, se baten diez ó doce huevos en uno de esos tazones ó bols, dibujados en la página 180.

El batido se hará precisamente, con un tenedor de acero de púas largas, y añadiendo dos cucharadas de agua muy fresca, que tiene por objeto hacer más íntima la mezcla de las yemas y de las claras.

Se sazona con sal y un puntito de pimienta.

Se derriten á fuego vivo en la sartén, dos onzas de manteca de vacas muy fresca y sin sal, y cuando está rusiente y ya *para tomar* color, se echa el batido de huevos y se revuelve con la espátula hasta que empieza á cuajar.

Así que cuaja bien y teniendo siempre la sartén por el mango, se levanta la tortilla por un lado con la punta de un cuchillo de cocina, y por el hueco se hace pasar más manteca de vacas en cantidad de una onza, y así que se ha derretido, se dobla la tortilla por mitad sobre ella misma, y con la sartén incliuada se moldean y rectifican las puntas ó barbas, y se vuelca en la fuente para servirla muy caliente.

Todo esto requiere hábito y buena maña, porque son operaciones de tino y de velocidad, y en hacer esta tortilla no ha de emplearse el tiempo que ha necesitado el lector para leer la fórmula.

Se puede variar hasta el infinito el sabor y el aspecto de la tortilla al natural, agregando al batido de huevos, y mientras se lleva á cabo, queso rallado, finas hierbas picadas, puré de patatas, pasta de acederas, cebolla frita, setas, trufas, anchoas, jamón, riñones; en una palabra, todo lo comible del reino vegetal y animal.

X Tortilla á la española.

Con aceite ó con manteca, á gusto del consumidor.

Para seis personas, doce huevos, y media libra de patatas, porque la tortilla española al natural, no es natural si no tiene patatas.

En manteca de cerdo ó en aceite en gran cantidad, se fríen las patatas cortadas como duros.

Antes que se tuesten ó pongan crujientes, se sacan

de la sartén y se apartan en un plato, espolvoreándolas con un poco de sal.

Se quita de la sartén la grasa que haya en demasía, para dejar tres cucharadas, y se vuelve á poner la sartén al fuego vivo.

En ese momento estarán batidas de antemano, y aparte, las doce claras, en punto de espuma, y las doce yemas, también muy batidas, con dos cucharadas de agua fresca y la sazón de sal y pimienta que ha de llevar la tortilla.

Se mezclan claras y yemas y se baten juntas mientras la sartén está en el fuego.

Cuando humea azul la grasa, sin dejar de batir, se echa la mezcla en la sartén y se bate aún dentro de ella unos cuantos segundos, durante los cuales se incorporan las patatas apartadas.

Con la mano izquierda se zarandea la sartén en redondo é imprimiéndola un movimiento circular para que la tortilla, así que se cuaje, empiece á girar sobre su base, pero en sentido contrario (1).

Ese es el momento para volverla del otro lado, y hay cocineros y cocineras que tienen la habilidad de darle la vuelta en el aire, pero no todo el mundo sabe hacer juegos malabares, y para volver las tortillas hay un utensilio de cocina, de hojadelata, que es muy cómodo y muy limpio, y que he hecho dibujar aquí para



mejor inteligencia y para que se provea de él la cocina *con posibles* que no lo tenga.

Pnes bien, con este aparato se vuelve la tortilla á

(1) NOTA DEL AUTOR.—Invito á todos los cocineros de fuste á que expliquen á sus pinches y ayudantes el por qué de este contramovimiento

su placer, y se procede del mismo modo para que cuaje por el otro lado.

A medida que el cuajado se hace más firme, se aviva el zarañeo para que el manjar se colore por igual, según quiera el operador.

La tortilla á la española ha de ser maciza, amazacotada, redonda y de mucho espesor.

Se hace en sartén honda mejor que en sartén chata, al contrario de la tortilla francesa, y yo no sé si habrá muchos que voten conmigo, pero la tortilla á la española sabe mejor y gusta más fría que caliente.

La tortilla española se hace como la francesa, en compañía y en combinación de todos los manjares, pero con la patata ante todo.

Siguen después el jamón, los pimientos, el escabeche, el bacalao, los riñones, los sesos, las sardinas, el tomate, los espárragos trigueros, etc., etc.

¿Cuál es mejor tortilla?

¿La española ó la francesa?

Yo creo que las dos son excelentes y forman dos manjares completamente distintos.

Tortilla con leche.

Fernando Soldevilla, el inteligente periodista político, redactor de *La Correspondencia de España*, se declara amanuense para esta fórmula:

«La receta procede de gente que lo entiende; baste decir que me la dió una muchacha que en otros tiempos fué cocinera de madama Ratazzi.

«Sabría hacerla bien, pues siempre ha tenido fama de dar bien de comer dicha señora.

«No puede ser más sencilla la operación.

«Se baten los huevos, y cuando están bien batidos se echa en ellos una jícara de leche por cada par; con

un poquito de harina se vuelve á batir, é inmediatamente se vierte todo en la sartén, haciendo una tortilla á la francesa, que resulta lo más suave y lo más exquisito que en clase de tortillas se comió jamás».

Tortilla literaria.

El autor de esta fórmula, que va firmada, es de calidad y ya conoce el lector otra receta suya.

La tortilla es digna de él, y puede figurar en mesa de rey:

Tomarás una buena rueda de salmón, la untarás con aceite, sal y pimienta, y por cada lado le pondrás dos ó tres hojas de laurel, hecho lo cual la asarás en parrilla.

En una mezcla de caldo y vino blanco cocerás un mediano bote de *champignons* y otro más pequeño de trufas, si no las tuvieres frescas. Reunirás luego ligadillos de gallina, crestas de gallo, trocitos de jamón, y lo rehogarás todo junto.

En una salsa muy ligera de harina desmenuzarás el salmón antes citado, añadiéndole un buen trozo de manteca de vacas.

Por último, mezclarás todo lo que va dicho, lo espolvorearás con nuez moscada y batirás los huevos, envolviendo la tortilla á la francesa de modo que no quede apelmazada y dura, sino jugosa y suelta.

JACINTO OCTAVIO PICÓN.

}. .



. . .

LEGUMBRES.

Las infinitas y variadas preparaciones culinarias que

se pueden hacer con las legumbres constituyen un valioso recurso para la cocina en los días de vigilia, al mismo tiempo que por la facilidad que tienen de asociarse con todas las carnes y de poder participar de su sazón, forman parte principal de la comida diaria.

Las legumbres propiamente dichas, en el sentido culinario de la frase, se dividen en cuatro series:

1.ª *Legumbres raíces.*—Patatas — cotufas — patacas — zanahorias — pastinacas ó nabos gallegos — nabos comunes — remolachas — escorzoneras — chirivías — batatas — ñame — rábanos — cebollas — cebolletas — puerros — ajos — ajetes — chalotas.

2.ª *Legumbres de tallo y hojas comestibles.*—Espárragos — lúpulo — apio — cardo — espinacas — acederas — achicorias — coles y berzas — coles de Bruselas — acelgas — verdolagas

3.ª *Legumbres de flores y frutos comestibles.*—Coliflor — brecolera — alcachofas — tomates — pimientos — berengenas — calabazas y calabacines — pepinos.

4.ª *Legumbres de semilla comestible.*—Arroz — Garbanzos — judías — guisantes — habas — lentejas.

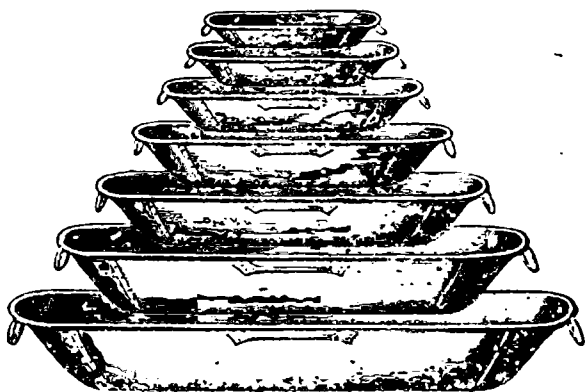
Deben agregarse por una parte las trufas, criadillas de tierra, hongos, setas y cagarnias, y por otra, la lechuga, la escarola, la achicoria, los canónigos, barbas de capuchino, los repónchigos, el apio y los berros, que, con algunas más poco comunes, componen la serie de ensaladas, y pertenecen, como las otras legumbres, al grupo de productos que la cocina toma del reino vegetal.

No hay que olvidar tampoco el perejil, el perifollo, la hierbabuena, el tomillo, el romero, la pimpinela, el jengibre, la albahaca, la menta, el estragón, la malpica, el orégano y el hinojo, que sólo se emplean como sazón ó guarnición de ensaladas.

Para formular las legumbres he seguido este or-

den, y me detengo en las que así lo requieren por su importancia gastronómica.

Antes de empezar las recetas de las legumbres, he de aconsejar á los que deseen, y su posición se lo permita, tener la cocina bien montada, que usen para la monda, lavado, limpieza y corte de las legumbres, las cubetas de hierro esmaltadas de porcelana, por dentro, y cualquiera de la serie que se representa en este dibujo.



Su forma y construcción son tan cómodas como es eterna su duración, y luego su limpieza las recomienda suficientemente. Sirven además para los remojos y adobos, las mezclas de manjares, el amasado de pastas y picadillos, y lo que es mejor, de vasijas de cocción en el horno y sobre la hornilla.

Los barreños, las cazuelas, los lebrillos y hasta las jofainas de nuestras cocinas, así como los platos de vidrioado, se pueden suprimir y sustituirlos con varios utensilios de éstos de tamaño graduado, que, encajonados, uno dentro de otro, no ocupan lugar.

De tanta utilidad es esto en la cocina, que careciendo de asador, por ejemplo, se fabrica uno en seguida

en un dos por tres con un poco de maña y otro poco de alambre grueso, como se puede ver en la figura de la página 463, en que está arreglado un pato en una de esas cubetas, para asarlo en el horno.

PATATAS.

Hay mucha patata en el mundo, y son muchas las clases de este tubérculo.

Por eso en la cocina debe emplearse tal ó cual variedad, según el condimento de la patata.

Cuando han de servirse enteras ó cortadas en ruedas, la patata llamada holandesa, de forma de calabacín, es la mejor, porque no se desforma cuando se cuece; si hay que hacer puré ó pastas y masas para tartas y pasteles, convienen las patatas harinosas, que se deshacen con facilidad.

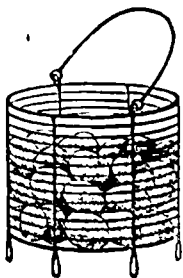
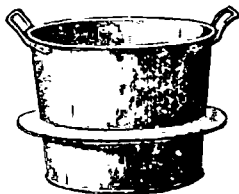
Yo tengo que decir que de cualquier modo que se quieran condimentar las patatas, exceptuando las fritas al natural, es preferible cocerlas antes, en agua, que es la rutina de su cocción; pero vale más cocerlas al vapor, como se cuecen en los países en que la patata es el principal alimento y reemplaza al pan, como sucede en Bélgica, Holanda é Inglaterra.

En fin, si se cuecen en agua, ésta ha de ser salada, y hay que mondar las patatas sin partirlas.

Para cocerlas al vapor no hay más que echar en una olla de hierro un vaso de agua nada más que para bañar el fondo, colocar dos ó tres cantos rodados como huevos, y llenar la vasija de patatas sin mondar, que no las tocará el agua, y rellenar el espacio que ha de quedar en la olla por encima de las patatas con un paño fuerte, como si fuera un taco, mojado en agua y escurrecido, y tapar la olla con su tapadera y peso encima.

El vapor del agua cocerá las patatas, y manteniendo la ebullición á medio fuego, las patatas se cuecen en media hora, y realmente hay diferencia en el sabor y hasta en la salubridad de la patata cocida así, con la cocida en agua, como se acostumbra á cocerlas en los calderos para los cerdos.

Una buena vasija para cocer patatas es la de este dibujo, que se coloca sobre la placa, así como se ve ahora, ó que encaje en la boca de la hornilla, haciendo vez de obturador y cuando precisa fuego violento, y también sirve, gracias al reborde, para meterla dentro de otra vasija llena de agua para las cocciones al baño maría.



En esa olla entra ajustado un cestito cilíndrico como el de la figura, y lleno de patatas ó de otras legumbres, se cuecen al vapor, teniendo cuidado de que el agua de la vasija no suba más que lo que miden los piés del cestillo.

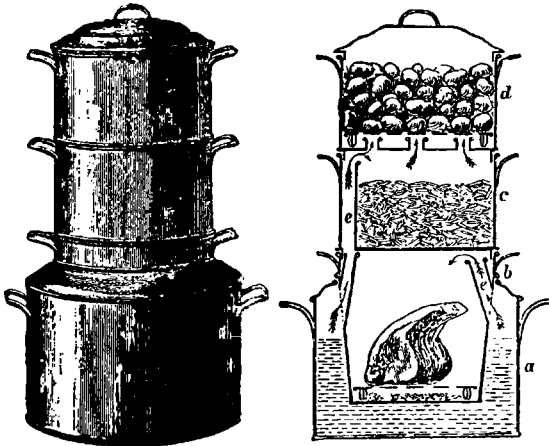
Después se ataca con el paño, como he dicho antes, la boca de la olla, y se tapa bien.

Las patatas así cocidas, se pueden sacar á la mesa en la cestita, que es bonita, de buen alambre estañado y bruñido, cubiertas con una servilleta plegada en varios dobleces.

La patata, con ser tan vulgar y tan barata, es la que más utensilios tiene para sus cocciones ordinarias, sus múltiples condimentos y hasta para sus guisos refinados.

: El aparato que sigue ahora es una monería de lujo, y por la disposición del dibujo se comprende el uso y

los efectos. Es un hervidor de doble circulación en que

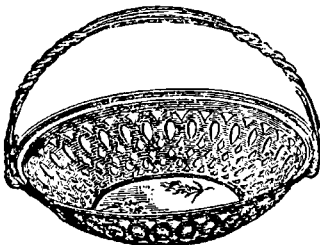


se cuecen al vapor las patatas, que son el pretexto del aparato, unas brecoleras ú otra cosa, en el departamento del centro, y un trozo de chuletas de vaca, por ejemplo, en el de abajo, braseadas en su jugo.

Cuando las patatas deben acompañar al pescado, es mejor mondarlas, y sin partirlas, enteras, cocerlas en agua salada ó en el caldo corto en que ha cocido el pescado. Con las patatas se puede pasar un año entero guiándolas diariamente de una manera distinta.

Patatas cocidas.

Cocidas al vapor, sin mondar, se sirven, como he



dicho antes, en su misma alambriera ó entre los pliegues de una servilleta, dentro de un cestito elegante de metal blanco, como el aquí dibujado, según el modelo que se usa para el manjar en Inglaterra.

Las patatas así cocidas y así servidas, se llaman *patatas en camisa*. En Francia dicen que están *en robe de chambre* (en bata).

Cocidas lo mismo, y mondadas enteras ó en ruedas, se presentan en la mesa al natural, también sobre una servilleta plegada, pero encima de una fuente-peana de braserillo, como la que representa esta figura, y en cuyo



interior arde una lámpara de espíritu de vino con un hilito por mecha, con objeto de que el aparato esté caliente sin abrasar y que conserve al manjar que se pone encima directamente, ó en otro plato, el suficiente calor.

Las patatas así condimentadas y así servidas acompañan la carne y su jugo, ó las aliña en la mesa el comensal.

Patatas asadas.

Manjar de chiquillos, pero manjar excelente.

En la ceniza ó en el horno se asan patatas hasta que se tueste el pellejo y cedan mucho á la presión de los dedos.

Se comen con sal y manteca de vacas ó aceite crudo en vez de pan.

× Patatas fritas.

Se fríen las patatas en aceite ó en manteca de cerdo.

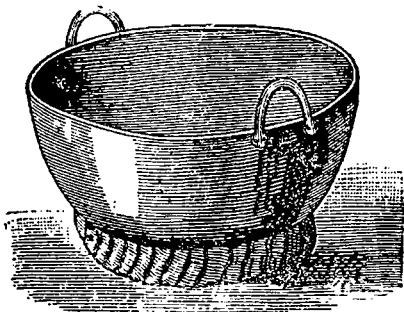
Se fríen bien cuando la cantidad de grasa es cuatro veces mayor, por no decir diez, del volumen de todas las patatas; cuando el fuego es vivo y su intensidad la misma durante todo el tiempo de la cocción, y cuando la sartén es espléndidamente ancha y honda, con relación á las cantidades de grasa, y por último, cuando el que las fríe sabe freir y aprovecha el punto de calor del aceite ó de la manteca de cerdo.

Para freir las patatas después de mondadas se cortan en ruedas del tamaño de un duro (1), en cuadradillo, del largo de un cigarro de papel y de un centímetro de grueso, y en paja, para lo cual hay un aparatito cortador, que sirve también para otras legumbres, cuando se prepara en casa la sopa juliana, y cuyo diseño está á la vista.



No hay mas que después de mondada la patata coger con la mano izquierda uno de los agarraderos del aparato y meter el otro dentro de una de las asas de un perol, como el que figura aquí, colocado encima de la mesa de operar, sobre su rodete de esparto.

á Con la misma mano izquierda se coge también á la vez la otra asa del perol, y con la derecha se van cortando las patatas, pasándolas por encima de los cortes



(1) NOTA DEL AUTOR.—En vez de ruedas se tallan cuadrados, triángulos, coronas ó rosquillas lisas ó acanaladas, según el cuchillo con que se quiera afinar la operación.

del utensilio, apoyando con fuerza y en una misma dirección.

Las ruedas de la patata, muy delgadas, irán cayendo en el perol, y cortada cada patata, se unen las rodajas, manteniéndolas firme con la mano, y se vuelven á pasar por el cortador, pero en sentido perpendicular al corte anterior. De este modo resultan las patatas divididas en hilos largos. Para freirlas así cortadas, no es menester mas que echarlas en la fritura muy rusiente y sacarlas en seguida.

Las patatas en ruedas ó en cuadradillo, se tienen ya cortadas en el perol lleno de agua, y en el momento de ir á echarlas en la sartén, se sacan con la mano, se ponen en la pasadera, se voltean para que escurran un poco, y bien mojadas se echan en la fritura rusiente, que las recibe reclinando, pero que las fríe mejor. Este detalle es uno de los secretos de la patata bien frita.

Patatas sopladas.

Estas son las famosas patatas *soufflés* de la alta cocina francesa, y que tan en boga están en los comederos públicos con pretensiones.

Estas son las patatas que al decir de ciertos cocineros no se puede revelar el misterio de su hechura, y es precisamente el manjar que hace el más lego tan bien como el que inventó el procedimiento.

Luis Taberner, el eminente pintor, según dejó anunciado en páginas anteriores, no sólo ha dibujado con singular maestría para EL PRACTICÓN la receta de las patatas sopladas, sino que la ha redactado y además las hace á las mil maravillas, y cuando no él, su encantadora señora, y en su defecto, cualquier criado de fos de fuera de la cocina, porque nada más fácil ante el logón, que la *sopladura* ó *hinchazón* de las patatas.

Se fríen pocas patatas cortadas en ruedas delgadas en mucha cantidad de aceite ó manteca de cerdo.



Se sacan ya fritas con una gran espumadera y se airean hasta que el líquido vuelve á estar hirviendo.



Y entonces se van sacando sopladas como buñuelos.

Patatas guisadas.

Se pueden hacer de muchos modos.

En manteca de cerdo se rehoga una cebolla recortada hasta que tome color. Se sazona con sal y pimienta y se moja con caldo ó agua, después de haber espolvoreado con un poco de harina.

Se echan las patatas en cachos esquinados del tamaño de nueces y se cuecen á fuego muy lento.

Se pueden hacer con aceite y dientes de ajo y colorar con pimienta dulce.

× Patatas á lo pobre.

Fritas las patatas en cachos pequeños, también esquinados, se sacan de la sartén cuando están cocidas y antes que tomen color. Se quita toda la fritura de la sartén y se vuelven á echar las patatas, salpimentándolas y despachurrándolas con un tenedor en la misma sartén, puesta á la lumbre.

Se echa perejil en polvo y unos dientes de ajo, cortados muy menuditos y con el mismo tenedor; se revuelve y manipula el manjar, al que se le echa unas gotas de agua para que se ablande en el momento de servir.

Patatas á lo pobre llaman á estas patatas, que pudieran muy bien llamarse patatas pachurras.

× Patatas cocidas en aceite.

A muchos les parecerían fritas viéndolas hacer, y hasta comiéndolas, pero no es así.

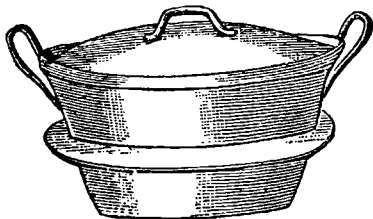
En una sartén se echa mucho aceite, y al mismo tiempo patatas cortadas en ruedas.

Se pone la sartén sobre fuego lento, y se dejan cocer las patatas, que así no pueden tomar color ni estar firmes, pero que saben muy bien, y están impregnadas de grasa hasta el punto de resultar caras por la cantidad de aceite que gastan.

Patatas á la mayordoma.

Cocidas y cortadas las patatas en ruedas y muy calientes, se ponen en una fuente ó legumbreira con tapa. Se salpimentan y se echan pedazos de manteca fresca de vacas amasada con perejil muy recortado. Se pone la tapa á la fuente, y se voltean y zarandean las patatas en la misma fuente, sujetando la tapa para que se derrita la manteca y se distribuya por igual la salsa mayordoma entre las patatas.

Como es un manjar que es preciso comer caliente y que en la operación del volteado pierde calor, y ade-



más no puede volver al fuego directo porque la manteca de vacas se echaría á perder, se coge la legumbreira hasta que se lleve á la mesa y se mete dentro,

de una cacerola acampanada, de las que sirven para el baño maría, como la representada por esta figura, pero sin que tenga agua dentro, y colocándola á su vez, y como tapadera—para eso tiene el reborde—cerrando la boca de una olla, llena de agua hirviente.

Esta clase de cacerolas son muy útiles y necesarias en todas las cocinas, y según mi opinión no deberían tener los pucheros y las ollas, otras coberteras que esta clase de vasijas.

Patatas duquesa.

Son croquetas ó albondiguillas de puré de patata, manipulado con manteca de vacas, huevos batidos y mucho perejil recortado, y después fritas en manteca de cerdo, ó salteadas en manteca de vacas.

Patatas á la Camarlengo.

Se cuecen dos libras de patatas, y cocidas se machacan en un mortero, añadiendo un cuarterón de queso duro rallado, de Gruyère, Parma, Chester ó Flandes.

Se mezcla el todo muy bien y se moldean con la pasta unas croquetas que se envuelven en harina, se remojan en huevo batido y otra vez se pasan por harina.

Cuando están frías completamente, se fríen en manteca de cerdo, y en el momento de servirse se espolvo-rean con sal.

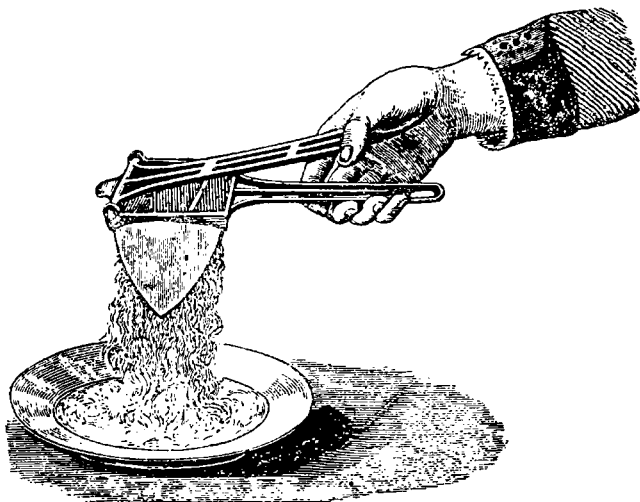
Patatas de mil modos.

Cualquier salsa, cualquier aliño, conocidos ó por conocer, convienen á las patatas, que se pueden hacer á la crema, con leche, con vino, con torreznos, con huevas de atún, en fin con todo lo que se quiera, incluso con sebo y con azafrán, que es como las gastan los pobres de Madrid.

X Puré de patatas.

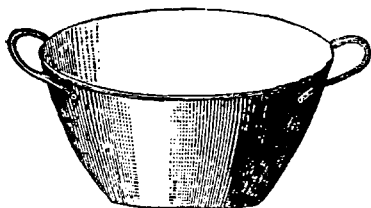
Cocidas al vapor las patatas de clase farinácea, se parten, si son grandes, en cachos como nueces, y con la

prensa tenaza de hacer purés, se van estrujando las patatas sin gran esfuerzo, y pasando su pasta fina por el



colador que tiene el aparato, que aquí se reproduce, á un plato que esté debajo.

Hecha esta operación, se coge un perol de cocción por estilo de este que aquí se delinea, y se pone al fuego vivo con medio cuartillo de agua salada para cada dos libras de patatas. Se incorpora la pasta que quedó apartada, y sin



dejar de mover deprisa y con violencia con la espátula de boj, se va echando leche de vacas cocida antes, hasta medio cuartillo.

El puré se espesa y está en su punto cuando cuece con burbujas de reventón.

Entonces se aparta del fuego fuerte y se deja al lado de la hornilla para que cueza sonriendo durante un cuarto de hora, y cuidando que no se pegue el manjar.

En el momento de servir se aparta el perol de la lumbre, y se echan en el puré dos onzas ó 60 gramos de manteca muy fresca de vacas. Se mueve mucho la pasta, teniendo el perol por un asa, y se liga con una yema de huevo batida en dos cucharadas de leche, en que se pondrá la sazón de sal y pimienta que sea menester.

Con el puré de patatas al natural ó en combinación con otras cosas, se hacen muy buenos y muy distintos platos. Croquetas, tortas rellenas y entremeses de dulce.



Faltarán aquí muchas fórmulas de patatas, pero he querido que las que dejo impresas estén á sus anchas, para no codearse con las vulgarísimas y rutinarias que bien están en otros libros de cocina, y en la memoria de los practicones de mogollón, ó de las guisanderas de poco discurso.

COTUFAS Ó PATACAS.

Poco se gasta en la cocina española este tubérculo, que se parece bastante á la patata por fuera y á la penca de la alcachofa por el gusto.

Se pueden condimentar con todos los guisos de las patatas, y además, tienen la ventaja de comerse crudas como los rábanos, y son excelentes recién arrancadas

ZANAHORIAS.

La zanahoria, por su sabor aromático y dulce á la

vez, y por sus propiedades alimenticias, tan salubres, como agradables, figura en primera línea en la culinaria universal entre las legumbres-raíces.

Además del puesto que ocupa como sazón, aliño y guarnición la zanahoria, constituye de por sí una infinidad de platos de buena mesa.

Cuando es chiquita y tierna la zanahoria, se puede condimentar sin blanquearla antes, pero ya crecida es indispensable hacerla hervir tres minutos, en agua un poco salada, antes de guisarla.

Zanahorias tiernas á la mayordoma.

Se raspan y se cortan en cuatro pedazos á lo largo.

Se rehogan sobre fuego vivo en manteca fresca con una cucharada de harina y una buena pizca de finas hierbas, picadas muy menudito; se temple el fuego para que la manteca no se colore, y se moja con unas cucharadas de agua ó caldo, sazonando fuerte con sal y pimienta.

Así que las zanahorias están cocidas, se aparta la cacerola del fuego, y se colocan en una fuente, echándoles por encima una liga de dos ó tres yemas de huevo, desleídas en dos cucharadas de agua fresca.

Zanahorias tempranas á la crema.

Preparadas como antes, se cortan en rodajas finas del canto de una peseta.

Se cuecen en unas cucharadas de agua con una chispa de manteca de vacas, sal, pimienta y finas hierbas recortadas.

Cuando les falta poco para estar enteramente coc

das, se echa por encima media taza de crema, y si no la hubiera, el doble de leche (1).

Se concluye la cocción á fuego lento, y en el momento de servir estas zanahorias en legumbrera con tapa, se liga la salsa con dos yemas desleídas en una cucharada de leche con un punto de sal.

× Zanahorias salteadas.

Preparadas y cortadas como en la fórmula anterior, se rehogan y sofríen las zanahorias tiernas en una sartén espaciosa con manteca de cerdo, espolvoreando con sal, pero no ha de haber en la sartén más cantidad de grasa que la precisa para condimentar el manjar, contando con la que éste absorbe, que es bastante

Puré de zanahorias.

Aunque no resulta tan trabado como el de la patata, se hace puré del mismo modo con las zanahorias.

PASTINACAS.

Por su nombre vulgar; nabo gallego. Y en verdad no se parece esta especie al nabo común, pues es más sabroso, más dulce y menos indigesto.

Las pastinacas son legumbres para guarnición obligada del puchero, y cuando son tiernas y tienen el tamaño, el largo y grueso de un dedo de la mano, se saltean en manteca de vacas, se frien y se hacen tam-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Siempre que yo indique á secas la leche, en algún guiso, se ha de entender de vacas, y si puede ser de la *Gran Vaquería de las Flores*, calle de Don Ramón de la Cruz, número 13. Es la mejor de Madrid. No hay más que visitarla.

bién á la crema, raspándolas y lavándolas con mucho esmero.

Los que no conocen el gusto de la pastinaca tierna recién cogida, no saben lo exquisito y delicado que resulta el manjar, aderezado con un guiso en que entren la leche y la manteca de vacas.

NABOS.

Es la legumbre-raíz más desdeñada, porque es muy dulzarrona y no tiene aroma. Tiene pocos amigos, y los que son de verdad son gallegos.

Así es que el nabo se emplea más como guarnición, para guisar el pato ú otras ánades, ó para alternar con patatas en el guisado á la francesa, (*ragout*).

Los nabos solos tienen, sin embargo, sus condimentos especiales, entre los cuales el más práctico es el siguiente:

Nabos al estilo de Westfalia.

En una cacerola, y para ocho personas, se escalda en dos onzas de manteca de cerdo un cuarterón de jamón de Avilés, cortado en pedacitos diminutos

Se agrega una cucharada de café, de harina, y sin dejar que se tueste se moja el todo con un cuartillo de agua fría.

Al romper la cocción se echan dos libras de nabos tiernos, raspados y lavados de antemano, y con la sazón de especias que más agrada se deja cocer hora y media á fuego muy lento (1).

(1) NOTA DEL AUTOR.—Todas las legumbres-raíces, para condimentarlas, se pueden cortar con los diferentes cuchillos de moldear de que he dado una muestra en la página 208.

Nabos glaseados.

Después de raspados y lavados unos cuantos nabos de forma de peón, se parten por la mitad, desmochados de punta y cabeza.

Se blanquean como las zanahorias, y se les da un hervor en agua salada.

Después se escurren y se colocan en el fondo de una tartera, en una hilada sin que estén sobrepuestos, y se sofríen con un poco de manteca de vacas.

Se espolvorea con sal y pimienta, y se alarga con caldo, haciendo que éste se consuma sobre fuego vivo.

Entonces se sacan los nabos, y en la misma disposición, se colocan en una fuente para servirlos, echándoles el poco jugo que queda de la cocción, reforzado con una copa de vino blanco y un palito de canela.

El aspecto del plato tiene semejanza con las compotas de pera.

ESCORZONERAS.

También se llaman salsifis como en Francia estas legumbres, y algunos creen que chirivía es sinónimo, pero no es así. Las chirivías se parecen al salsifis, pero nada más que parecerse por fuera, pues por dentro, aunque de la misma familia, difieren en el sabor.

La misma escorzonera no es el salsifis propiamente dicho, porque éste tiene el pellejo amarillo y la escorzonera negro; pero en las dos legumbres la carne es blanca y jugosa como leche.

Su digestión es fácil y se condimentan de muchas maneras.

Escorzonera con salsa blanca.

Dos kilos de escorzoneras, procurando que las hojas sean bien frescas y la raíz muy negra y llena; se ponen en una cazuela con dos litros de agua y dos cucharadas de vinagre; se cortan las cabezas de las escorzoneras y después se raspan de manera que se quite por completo la cortecilla negra, y se van echando en el agua á medida que se raspan.

Se ponen en una cacerola de cabida de tres litros, 100 gramos de grasa de riñón de vaca bien picada, que se derrite sin dejar que tome color, y se añaden: dos litros de agua, dos polvos de sal, dos cucharadas de vinagre; se remueve á fuego vivo hasta el primer hervor; se echan las escorzoneras en la cacerola, que se tapa, dejando una abertura de cuatro centímetros; luego se hacen cocer muy suavemente media hora al lado de la hornilla, y se escurren y se cortan en trozos de siete centímetros de largo, para ponerlas en una cacerola de cabida de dos litros, se riegan con un cacillo de salsa blanca, y se sirven.

Escorzoneras fritas.

Es un manjar éste de los más delicados y de los menos empleados en la cocina castellana.

Las escorzoneras se limpian raspándolas y lavándolas muy bien en agua hirviente, cortando los tallos por la mitad, se cuecen al sobresalto durante quince minutos en agua que hierva á borbotones. Una hora antes de freirlas se deslíe en dos cucharadas de agua una de harina; se sazona y se agrega otra cucharada de aceite y unas gotas de limón, y se deja reposar la

pasta, y con ella se rebozan las escorzoneras para freirlas en manteca de cerdo á fuego muy vivo y servir las en el acto.

Con las escorzoneras se hacen unos entremeses de dulce, preparándolas en almíbar ó friéndolas en buñuelo, rebozadas en masa azucarada y aromatizada con vino rancio.

Como la escorzonera es generalmente larga y gruesa como un espárrago de jardín, cortadas muy iguales, cuando se condimentan fritas, se pueden servir en tin gladillo ó en otras formas caprichosas.

REMOLACHA.

Generalmente la remolacha no se come mas que en ensalada, mezclada con las hojas de canónigos, que es su compañía obligada, con berros, y con la variedad de achicorias que se llama *barba* de capuchino.

Por el color sirve de guarnición en platos fiambres adornados, y es un gran factor en las ensaladas rusas.

También se presenta en las mesas como ordubre en rabaneras, alternando con el salchichón, las aceitunas y los rábanos.

Pero de cualquier modo que haya de servirse y comerse la remolacha, ha de cocerse antes en agua salada ó asarse en el horno, y sin que se enfríe mondarla y cortarla en ruedas que no tengan, si es posible, mas grueso que el de una peseta, y coiocarlas en un adobo de aceite y sal que las bañe bien, durante un par de horas, antes de servirse de ellas.

BATATAS.

De Málaga han de ser, para que sean buenas.

Hay quien echa una ó dos en el puchero media hora

antes de servir la sopa, pero lo más general es asarlas entre cenizas y comerlas como golosina.

Su sabor azucarado las hace más propias para servir de entremés de dulce.

La batata en dulce es un exquisito manjar y un gran recurso en la industria confitera.

ÑAME Y BONIATO.

El ñame y el boniato, muy comunes en América y en la India, son como la batata, pero mucho menos dulzarrones.

Su tamaño es muy grande, y se condimenta como las patatas: de todas las maneras.

Aunque no son legumbres que tengamos á diario en España, su cultivo y propagación serían de suma utilidad para la cocina.

RÁBANOS.

Ya digo lo que les conviene en la sección de ordubres y entremeses aperitivos.

CEBOLLAS.

Las principales variedades de la cebolla se distinguen entre sí por el color de su película exterior ó cascarilla; amarilla, violeta ó blanca.

La cebolla es el factor necesario de la cocina moderna, y tiene tres estados culinarios, que son: el blanco, el rojo y el cuajado, según sirven de guarnición, en cocimiento para pepitorias, ó guisados blancos; para guisados oscuros, salsas marineras, guisos de caza,

etcétera, ó para guarnición de platos de adorno, generalmente fiambres.

En el trascurso de las fórmulas que van en este libro, y según el empleo de la cebolla en los platos que lo han menester, se ve perfectamente marcada esta clasificación.

Creo yo que sin la cebolla no sería posible la cocina. Tan importante es el manjar.

Además de representar buen papel á cada paso con otros manjares, la cebolla tiene sus condimentos propios que la hacen más apreciable.

× Turé de cebollas.

Se mondan tres docenas de cebollas grandes como huevos y se recortan muy menudo.

Se rehogan en una cacerola sobre fuego vivo en bastante manteca de vacas, sin que ésta ni las cebollas se coloren, y se espolvorea con harina hasta que cuaje todo un poco; se salpimenta con moderación y se moja con un cacillo de agua fresca.

Se deja cocer con violencia un rato, pero revolviendo con la espátula, y se añade medio cuartillo de leche.

Desde este momento la cocción ha de ser muy lenta, y durará un cuarto de hora, hasta que se reduzca de mitad el caldillo.

Se pasa todo por pasadera fina, y la pasta se hace cuajar al baño maría, en otra cacerola, con dos yemas de huevo desleídas en leche en el acto de servir.

Es un plato de lujo que se presenta con éxito en las grandes mesas, sirviendo de complemento, aunque aparte, al jamón frito, ó al salmón esparrillado.

Cebollas rellenas.

Se hace un picado de carne magra y tocino gordo, perejil y ajos, pan rallado y cebolla frita, sal y especias; después se quitan con un cuchillo los cascos interiores de la cebolla; se van rellenando y poniéndolas en una cazuela con el relleno hacia arriba y se cuecen; se hace una salsa con aceite frito, harina tostada y unas gotas de vinagre. (*Véase calabacines rellenos*).

Cebollas asadas.

Se les cortan ambos extremos y se quitan las hojas gordas de encima, poniéndolas en una cazuela con aceite, pimienta, azúcar y canela molida; se ponen á asar á fuego manso, tapando con cobertera de hierro y lumbre en ella hasta que estén bien doradas.

No se acabaría nunca si hubiese que formular la multitud de guisos y de aplicaciones que tiene esta legumbre, verdaderamente preciosa para la alimentación y para el condimento de los manjares.

Cebolletas y cebollinos.

Son legumbres iguales, y tan semejantes á la cebolla, que la sustituyen muchas veces, por más que su destino principal sea el de formar con el perejil y el perifollo, el tan usado ramillete de finas hierbas.

En las salsas vinagretas calientes ó frías, entra siempre la cebolleta muy recortada, como principal aliño.

En tierra de Castilla y entre la gente del pueblo, las cebolletas y la ensalada de lechuga no hacen más

que un solo manjar, y en muchos casos domina la primera por la cantidad. Las cebolletas se comen crudas.

PUERROS.

El puerro figura siempre en todo buen puchero, y mejora el caldo; sirve de base á la sopa de puerros, que es de todas las sopas, después de las hechas con caldo de carne, la mejor, la más sana y la más nutritiva de cuantas se hacen y pueden hacerse en la alta y baja cocina.

Además, los puerros tienen un guiso típico, recortados cociéndolos en agua con patatas, despachurrando éstas con un tenedor y mezclándolas, al mismo tiempo que con los puerros, con hojas delgadas de bacalao remojado y hervido.

Es un plato éste que todo el que lo haga y lo pruebe me lo ha de agradecer, por más que yo no soy el autor, sino el gran músico Grétry que impuso en Lieja, (Bélgica) su pueblo natal, este guiso de su invención, y que yo he saboreado con mucha frecuencia en mis años de estudiante que he pasado en aquella capital.

AJO.

En nuestra tierra se abusa mucho de los ajos, y cuanto más se emplea el aceite para guisar, más ajos se gastan en los condimentos.

Las provincias del litoral del Mediterráneo, la región andaluza, y la extremeña hacen un consumo de ajos doble que el resto de España.

En la buena y selecta cocina no se puede emplear el ajo sino con grandes reservas.

De las carnes de tabla, el carnero, y es o con mucha moderación y estando asado, admite el ajo.

De las sopas, una sola, la del ajo frito en aceite lo requiere y hasta resulta agradable el sabor.

En los embutidos de carne de cerdo entra el ajo á granel, para neutralizar la pesadez en el estómago del alimento craso, y por último, en el aliño de la ensalada de escarola, los gastrónomos refinados incorporan una corteza de pan duro, frotada con ajo, á que los franceses llaman *chapon*.

El *ajo-blanco*, el gazpacho y el alioli, tienen por base el ajo, pero son condimentos regionales, que por más que se quieran imponer no pueden salir de sus casillas, ni alejarse de sus campanarios.

AJETES.

Estas legumbres-raicillas, están entre el ajo y la cebolla. Participan de un sabor que tiene el gustillo de los dos, y son como cebolletas, muy finos y muy delgados; en París los regalan con el perejil y el perifollo á todo el que compra una ensalada, y se llama á esto provisión de la ensalada, *fourniture de la salade*.

Realmente el ajete picado en las ensaladas frescas realza el gusto.

Chalotas ó escaluñas.

Algunos dicen chalotes, que es igual, y en muchos libros de cocina se lee *escalonias*.

De todos modos es legumbre poco usada en España, y en Madrid, no todos los días se encuentran en las plazuelas.

Sin embargo, las chalotas, por su sabor picante agradable, sin la acritud del ajo y por su estructura y parecido con el ajo y la cebolla, son también legumbres intermediarias entre ellos.

Todos los condimentos, en que es preciso realzar el gusto picante, reclaman la chalota picada, siempre en pedacitos, del tamaño de cañamones.

LEGUMBRES DE TALLOS Y HOJAS COMESTIBLES.

Espárragos.

Quien nísperos come
y bebe cerveza,
espárragos chupa
y besa á una vieja,
ni come, ni bebe,
ni chupa, ni besa.

Y par continuar en verso, diga cada cual:

Los de Abril para mí;
los de Mayo para mi amo;
los de Junio para ninguno.

En nombrando los espárragos hay que hablar de los espárragos de Aranjuez, que son los mejores... hasta cierto punto.

Porque hay en tierra de Navarra, por Tudela y Cas-cante, unos espárragos que son superiores á los excelentes y universalmente afamados en la culinaria universal, de la llanura de Gennevilliers, á las puertas de París.

Y porque existe en un rincón de España un pueblo, Torroella de Montgri, en la próspera Cataluña, en donde el espárrago es tan extraordinariamente bueno y su cultivo tan cuidado, que constituye una riqueza para dicho pueblo la exportación de espárragos al mercado de París, y los de Aranjuez..... no pasan de Madrid.

En Gennevilliers, en Navarra y en ese rinconcito de Cataluña, se come el espárrago completamente blanco, porque así que asoma la cabeza fuera de tierra, y antes que pueda colorarse al contacto de la luz, se arrancan, con unos escardillos *ad hoc*, que los cortan entre dos tierras.

El gusto es igual que si tuviera la cabeza verde ó violácea, y además dichos espárragos, se pueden comer en totalidad, desde la cruz á la fecha, mientras que los de Aranjuez y congéneres, estafan al gastrónomo, que muerde un poco en cada uno y chupa lo que puede, mojando en alguna salsa.

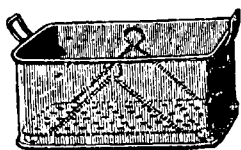
Existe además un espárrago, llamado vulgarmente triguero, ó amarguero, que se cría y crece espontáneamente en los campos, y que todo él es verde y fino, y se utiliza mucho en la cocina como guarnición de tortillas, huevos revueltos, menestras, etc.

X Espárragos cocidos.

Los espárragos de jardín se comen con todas las salsas, pero cocidos antes en agua.

En la antigua Roma decía un refrán: *Haga eso en menos tiempo que el que se necesita para cocer espárragos.*

Para cocer los espárragos hay una vasija á propósito, según este diseño, que se llama caja de espárragos. Está provista de un fondo móvil de colador, con agarraderos, para sacar los espárragos de una vez sin estropearlos.

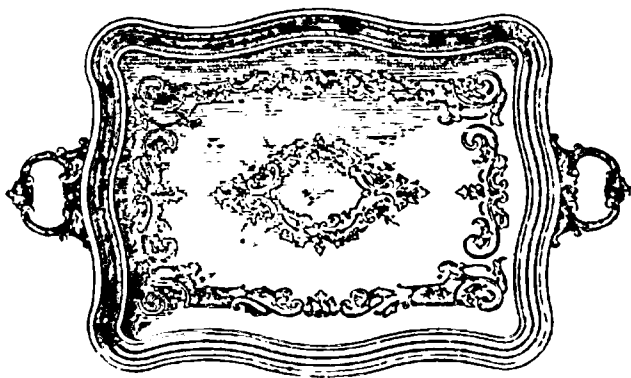


Al manajo de espárragos, sin desatarlo, se le cortan juntos de una vez, y así resultan iguales, todos los cabos, de

Jándolos de un largo, triple de la parte comible. Entonces se sueltan, se raspan las extremidades no comibles, se lavan muy bien y se colocan muy alineados en paquete sobre el fondo móvil de la caja, que se habrá sacado fuera, y al que se sujetan con unas cuantas vueltas de bramantillo.

Se pone sobre fuego vivo la caja llena de agua para que sumerjan bien los espárragos.

Se echa un poco de sal, y cuando el agua hierve con mucha violencia, se colocan los espárragos dentro, y á los doce minutos se sacan, se corta la cuerdecilla del fondo móvil y se colocan sobre una bandeja de pla-



ta ó de metal, cuya parte plana ó fondo, estará cubierta con una ó dos servilletas bien planchadas, dejando al descubierto los bordes de la bandeja.

) Los espárragos se colocan con arte y maestría en la bandeja en dos fajas, tocándose las puntas de los dos fajos, y para que le sea fácil al comensal servirse, cogiéndolos con su propia mano izquierda y con ayuda de esta paleta en la derecha; porque yo no

sé si lo saben todos los lectores, pero el uso de las te-



nazas para servirse los espárragos, además de no ser práctico el sistema, da la nota cursi, en una casa.

Los espárragos, hechos como he explicado, estarán perfectamente cocidos, friables y firmes, y tendrán su propio color y lozanía.

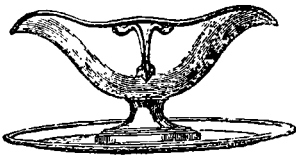
Por el sistema que se usa en nuestra tierra, los espárragos cocidos tienen el aspecto de unos zorros sin mango, con cara de enfermos, y se vienen á la mesa sin buena parte de su substancia, de que se beneficia el agua en que cocieron, conservando, sin embargo, el verdín para que todo no se pierda.

¿Qué salsa es buena para los espárragos?

Cualquiera. La que más guste al interesado.

La salsa blanca, la mayonesa, la tártara, la ravigotta, aceite, vinagre, sal, y el huevo escalfado, la manteca de vacas derretida, etc.

A la bandeja en que se sirven los espárragos acom-



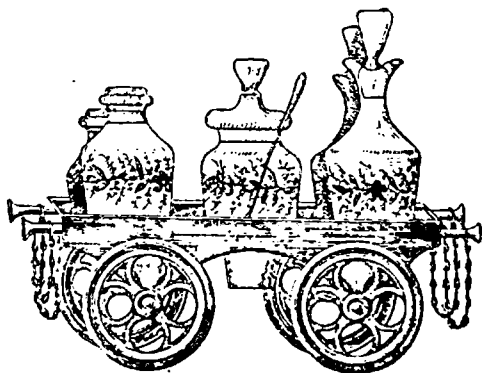
pañará siempre una salsera de pico doble, del mismo metal, con su platillo en una pieza, y con la que sin auxilio de cuchara, co-

giéndola por una de sus asas laterales, se sirve el comensal, de la salsa que en ella se contiene.

Però no todos gustan comer los espárragos cocidos al natural con una misma salsa; y generalmente con los espárragos son muchos los que se los aliñan ellos mismos con aceite y vinagre, para lo cual las vinagre-

ras de una mesa bien puesta han de ser, no sólo elegantes, sino cómodas.

Y este modelo, que permite rodar el aparato, no puede ser más práctico.



El buen comedor de espárragos los come cortando las cabezas con el tenedor, y con una yema de huevo duro, mostaza, vinagre, aceite, sal y pimienta; en el mismo plato, aplasta la yema y las cabezas, las mezcla con el líquido, y va mojando y chupando uno á uno, sirviéndose de ambas manos alternativamente, y dejando los rabos en otro plato, que se hace poner enfrente ó al lado del en que los come.

Porque eso de dejar los espárragos chupados en el mismo plato resulta algo sucio, con perdón de los que lo hacen; lo mismo que los que ponen un migajón de pan, para inclinar el plato, levantándole de un lado.

Algüen dirá: «Hay platos especiales para comer espárragos muy bonitos y...»

Ya lo sé, y su uso es muy cursi, por cierto.

En el Apéndice, y en el servicio de la mesa, toco esta cuestión, tan transcendental en el arte de bien comer.

Me he extendido en este capítulo de los espárragos, porque lo que dejo dicho para todas las salsas en salsa y para las vinagreras se aplica á todos los manjares que reclamen iguales servicios.

LÚPULO.

Los renuevos del lúpulo ú *hombrecillo*, planta trepadora, con la que se fabrica la cerveza en Inglaterra, en Bélgica y en Alemania, cortados de la cepa, cuando salen fuera de la tierra, tienen el mismo gusto de los espárragos y análogas propiedades.

Se comen de igual manera, y además en ensalada con hojas de lechuga.

APIO.

La penca ó troncho del apio se come cruda, en ruedas y servida como los rábanos; frita, como las patatas y cocida, con las hojas del cogollo, aliñada después, con una salsa generalmente blanca ó vinagreta muy cargada de mostaza.

El apio, todo él; troncho, cogollo, tallos y hojas, constituye una de las legumbres del puchero y una de las ensaladas de invierno más comunes.

En Inglaterra, en el almuerzo, no se sirve queso de Chester, de Stilton ó de Gruyère, sin un tarrito lleno de agua con tallos tiernos de apio, como si fueran flores.

Y con efecto, esos quesos, y hasta el Manchego, saben bien comiéndolos con el apio espolvoreado de sal.

CARDO.

Los cardos de España son los mejores, y son buscados en todos los mercados extranjeros.

Se destinan principalmente á verdura. Cocidos, se escurren, y se saltean ó fríen en manteca de cerdo ó en aceite.

X **Cardo con tuétano.**

Sin contar con los muchos guisos y aliños que tiene el cardo, su principal y típico condimento es el de esta fórmula.

Se matan las esquinas del tallo y se corta en trozos de quince centímetros de largo; se blanquean los pedazos en agua hirviente con una pizca de sal, hasta que la película exterior se suelte fácilmente.

Se añade entonces al agua caliente, agua fría para poder meter las manos y manipular los trozos de cardo, quitándoles el pellejo y echándolos en agua muy fría á medida que van estando despellejados.

Después se sacan y se dejan escurrir muy bien para echarlos en una cacerola con una salsa rubia-blanca muy suelta. Se moja con caldo del puchero limpio y desengrasado, en cantidad para que bañe todo el cardo, y se cuece á fuego muy lento hasta que toda la salsa se haya consumido.

Se colocan los cardos en una fuente sopera, y se vierte por encima en el momento de servir, una salsa blanca bien ligada con dos ó tres yemas, desleidas en media jícara de agua.

CARDILLO.

Se cría en los sembrados y barbechos; las hojas, que son rizadas y espinosas por la margen, tienen una penquita de color cárdeno por el haz, que se come cocida cuando está tierna, antes de entallecerse la planta.

Los cardillos son una verdura excelente, y se prepara como el cardo, pero el aliño del aceite frito les conviene mejor.

ESPINACAS.

En hablando de espinacas, se acuerda uno de las comidas de viernes, porque en nuestra tierra no hay día de vigilia sin espinacas.

Como las espinacas no alimentan, sino en compañía de otros manjares, y tienen propiedades refrescantes y laxantes, pueden considerarse como la escoba del estómago.

Las espinacas, en toda la Península é islas adyacentes, son la base del potaje de garbanzos para los días en que la Iglesia ordena la abstinencia de carne.

Potaje de espinacas á la española.

Cocidos los garbanzos en agua sazónada, se cuece aparte, ó con ellos, un puñado de espinacas, recortadas á lo zafio.

Se incorpora aceite frito con una cucharada de harina rehogada en él, y en el momento de servir, se liga con una yema de huevo desleída en agua.

Como se ve, el procedimiento no puede ser más sencillo, ni más malo, culinariamente considerado, y con él—con el procedimiento—he llegado á una de las operaciones primordiales de la buena cocina, ó sea la del cocimiento de las legumbres verdes, como resultará explicado con las espinacas y servirá para todas las verduras análogas, en la siguiente fórmula:

Pasta de espinacas.

Se lavan las espinacas y se cortan de cualquier modo.

Según el volumen que hagan, se pone sobre fuego vivo una olla con agua en cantidad cuatro ó seis veces mayor que la de la verdura.

Cuando hierve á borbotones, se echan las espinacas y sal gorda á puñados—es decir, muchísima sal.—A los diez minutos de cocción violenta del agua, y sin tapar la vasija, se sacan las espinacas, y se sumergen en un barreño ó cubeta de agua fría. Se sacan de allí en seguida, y se ponen en nueva agua fría, dejándolas estar cinco minutos, pasados los cuales, se echan por última vez en otra agua fría, en donde se pueden quedar diez minutos, como una hora, hasta empezar á condimentarlas.

Las espinacas, cuando están en la tercera agua, tienen el color verde vivo, de cardenillo, y están totalmente sosas y rígidas, aunque cocidos sus tallos y sus hojas.

Ese color, que es el suyo propio, precipitado por el modo de cocción, y por la abundante sal, no es mas que el clorófilo ó clorofilo, ó sea la substancia de color verde que se encuentra en las celdillas de todas las hojas de los vegetales.

Esta materia colorante, tan científicamente denominada, es la que hay que conservar á toda costa cuando se cuecen verdes, las legumbres frescas.

Además de tener atractivo su vista, hace apetitoso el manjar cuando se presenta condimentado sin perder de su color primitivo un solo tono, ni una sola pizca de su verdadero sabor.

Para hacer la pasta de espinacas, se sacan del agua, se escurren y descargan de toda el agua que contienen, y se apartan en una fuente.

En cacerola ó tartera, se derrite después un cuarterón de manteca de vacas ó de cerdo, y antes de que esté muy rusiente se agrega un par de cucharadas de harina, y sin dejar que tome color se moja el todo para formar papilla un poco clara con el agua en que cocieron las legumbres; se sazona bien, se deja cocer un par de minutos y se aparta del fuego.

Enjutas ya las espinacas, se pican muy menudo sobre una tabla, y con su misma agua, en escasas cantidades, se va pasando por pasadera fina la pasta resuelta, recogiénola en la vasija en que está preparada la papilla. Se revuelve y mezcla bien; se da un hervor para que se agregue toda aquella masa, y fuera del fuego se liga con una yema de huevo, desleída en dos cucharadas de agua.

Para servir este manjar se coloca en una fuente redonda, en montón ó casquete esférico, tachonando su superficie con picatostes y huevos duros partidos por la mitad y simétricamente presentados.

Cuando la comida en que este plato figura no es de mucha resistencia, se pueden poner en derredor de las espinacas unas lonchas muy delgadas de jamón salteado ó pechugas de ave.

Y los que quieran comer en días de vigilia las espinacas y los garbanzos bien condimentados y bien presentados, que hagan una pasta de espinacas con manteca de vacas ó con aceite, y que la manipulen bien, después de haberla ligado con la yema de huevo, con los garbanzos ya cocidos en agua y sal.

Esta mezcla de las dos legumbres, puesta en una fuente en montón muy bombeado, ha de parecerle y saberle al lector que la pruebe, más nutritiva que el po-

taje ordinario de espinacas y garbanzos, que por muy clásico que sea, es poco apetitoso.

Lo dicho para la cocción de las espinacas, y para su pasta, ha de entenderse para las acederas, las achicorias, las acelgas, las verdolagas, etc., etc.

Espinacas con azúcar.

Son muy buenas, y para hacerlas no hay más que incorporar á la pasta, cuando se ha hecho con manteca de vacas, terrones de azúcar, y revolver mucho, mientras se incorpora el dulce en el manjar.

La liga del huevo, en lugar de hacerla con agua, se hace con leche.

Las espinacas en Valencia se consumen mucho, como relleno de las celebradas *cocots* de aquella tierra (1).

ACEDERAS.

La acedera es de las legumbres verdes la más fina y la que con más frecuencia se sirve en las buenas mesas en sopas y guarniciones.

El fricandó de ternera tiene su acompañamiento obligado en las acederas, y otra infinidad de manjares, especialmente los pescados grandes de río, cocidos en un caldo corto y servidos sobre un mullido lecho de pasta de acederas, condimentada de carne ó de vigilia, según el día.

Las acederas son las que más se avienen en pasta á constituir plato aparte, con jamón, huevos duros, an-

(1) NOTA DEL AUTOR.—También en Francia, y de muy antiguo, se hacen *cocots*, y se llaman allí, *chaussons*.

Son exactamente iguales.

choas, etc., tapizando la superficie del montón que forman en la fuente, y alternando con picatostes.

ACHICORIAS, ACELGAS, VERDOLAGAS.

Verduras son las tres, con excelentes propiedades diuréticas, de sabor agradable y muy sanas.

Se emplean como verdura del cocido, refritas en aceite ó manteca de cerdo, con un diente de ajo en tostón.

Como pasta, se hacen para variar el manjar, pero no resultan como las espinacas y las acederas, cuya cocción en pasta, constituye en París una industria muy lucrativa, para grandiosas fábricas; allí, y aun más allá, los verduleros no venden sino las pastas de las espinacas y de las acederas sin aliño, y cuando se quieren de otro modo estas verduras, hay que encargarlas.

BERZAS Y COLES.

Son muchas las variedades de col que emplea la cocina.

La col ó berza verdé nutre poco y tiene propiedades purgantes.

Las otras, arrepolladas, de hoja lisa ó rizada, son de mucho alimento, y con ellas se hacen platos substanciosos.

Todas las coles sirven para verdura en el cocido, y acompañan á todas las carnes como guarnición [importante.

Además, los nabos y las coles se avienen muy bien juntos, y si no, ahí está la región gallega, en donde hace ley el refrán castellano: *berzas y nabos, para en una son entrambos.*

Las coles arrepolladas, blancas ó rojas,—y en este caso se llaman lombardas,—se condimentan con lonchas de jamón ó de tocino entreverado, chorizo, morcilla, butifarra, longanizas, salchichas, y hasta bacalao.

Se hacen también á la crema y al gratin, pero me limito para la variedad del manjar á dar dos recetas solamente.

× Col rellena.

Se escalda en agua hirviente una lombarda ó una col blanca arrepollada. Se abren las hojas un poco sin desformar la legumbre y se saca el cogollo con esmero.

En el hueco que deje se pone un relleno de picadillo de carne de salchichas con igual cantidad de castañas asadas, también picadas, un ramillete de finas hierbas y buena sazón de sal y pimienta. Se ata con cordelillo la col, y se tapa el relleno con una hoja de tocino.

Se pone la col á cocer en una cacerola ú olla de brasear, en que habrá una buena lonja ancha de tocino. En derredor se colocan zanahorias y cebollas con sus clavos de especia. Se moja esto con caldo del puchero, que ha de bañar por completo la col, y en fuego lento se cuece la col y se pone en una fuente; se cuele la salsa y después se reduce de mitad, añadiéndole 125 gramos de manteca fresca de vacas y una cucharada de fécula de patata.

Así que la salsa esté ligada, se vierte sobre la col.

× Col de pega.

Se procede del mismo modo que para la fórmula anterior, pero en vez del picadillo de carne se rellena

el hueco del cogollo con seis pajaritos, muy engrasados por dentro y por fuera, con aceite y unas castañas asadas enteras.

La salsa de la cocción ha de estar para este plato muy reducida, espesa y grasienta, lo que se consigue poniendo tuétano de vaca en lugar de manteca de vacas.

X Coles de Bruselas.

Son esas coles diminutas, grandes como nueces, que tienen un sabor particular en extremo agradable, y un color verde lechuga que realza la vista del manjar.

En Flandes las llaman *spruyt*, y allí las hacen de este modo:

Limpias y lavadas, se sumergen en mucha agua hirviente á borbotones, con exceso de sal.

A los cinco minutos se sacan y se pasan por dos ó tres aguas frías.

Se sacan, se escurren, y se selean sobre fuego vivo en una cacerola con manteca de vacas, sal y pimienta.

CHOUROUTE.

Llámase así en Alemania el manjar nacional, y por este nombre se entiende en todas partes.

La *choucroute* es la col fermentada que se vende conservada en barriles de cuatro y seis arrobas, pues se exporta mucho para todos los países del mundo, de aquella tierra de hulanos.

En Madrid se encuentra la *choucroute* en casa de Prast, en la calle del Arenal, y el que quiere probar el manjar, que realmente es bueno, que lo compre allí y que le coma condimentado como sigue:

Se desala en remojo de agua durante tres horas un kilo de *choucroute*, se escurre bien, se prensa con dos

tapaderas de cacerola y se pone en una cacerola sobre fuego suave con una libra de tocino hecho y bien ahumado, cortado en hojas finísimas, una sobreasada ó chorizo que pese media libra, y 125 gramos de manteca de cerdo.

Se moja esto con medio cuartillo de vino blanco y dos cacillos de buen caldo limpio. Se salpimenta con tiento y se echa un polvito de nuez moscada rallada.

Ha de cocer la col con el tocino y el chorizo, cinco horas consecutivas, pero muy lentamente.

Al servir la col se corta en ruedas el embutido y se arreglan en la fuente con simetría.

Si el caldo resultara abundante se reduce sobre fuego vivo, mientras se arregla en ella el manjar, pero sin agregar cosa alguna.

LEGUMBRES DE FLOR Y FRUTO COMESTIBLES.

Coliflor.

La coliflor buena, ha de tener muy blanca la superficie, el grano apretado y estar sin hojas crecidas y dispersas más altas que el nivel de la pella.

Se condimenta de muchos modos, pero estos que siguen, son sus géneros esenciales.

Coliflor on salsa blanca.

Se cuece agua salada en una gran marmita, y cuando hierve á borbotones se echa la coliflor bien lavada en muchas aguas y después de fraccionada en ramitos de los que forman la pella.

Un cuarto de hora basta para su cocción; se sacan y se dejan escurrir, y para que no se enfrien se colocan en una cacerola sin taparla, al amor de la lumbre.

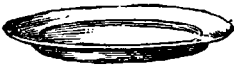


Preparada la salsa blanca y ligada en un cacerolín como éste, se van tomando uno á uno los pedazos de la coliflor cocida y arreglándolos, en fuente sopera de

hierro esmaltado, de las de este modelo, con la flor hacia abajo y bien apiñados. Entonces se toma una fuente de plata ó metal blanco, igual en tamaño que la anterior, pero no tan honda, y en que se ha de servir el manjar, se pone por montera



sobre la otra y se vuelca aquélla, para que resulte en ésta la coliflor entera, al parecer. Por encima se vierte la salsa.



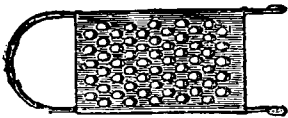
Coliflor frita.

Es necesario tenerla primeramente en adobo con sal, vinagre y perejil, para cocerla como se acostumbra, y se la deja que escurra para envolverla en una pasta, ó rebozarla con huevo y echarla á freir, fraccionada en ramitos.

Coliflor á la pamesana.

Prepárese como las anteriores y riéguese con salsa blanca, en la que se echa queso de Parina ó manchego rallado (1); se cubre con una capa de pan y queso ra-

- (1) NOTA DEL AUTOR.—El queso, se ha de rallar en rallador que no sirva para otra cosa, y los mejores son los de este modelo, de figura plana, que se enganchan en el borde de una tartera de hierro, y se tienen y aguantan con la mano izquierda por el asa, mientras se ralla y va cayendo la ralladura en la vasija.



llados, se doran los cachos en manteca de vacas frita y se vuelve á echar otra capa de pan y queso; un cuarto de hora antes de servirlos se ponen en una fuente en el horno de campaña, para que formen la corteza ó gratín, y tomen color.

Coliflor en ensalada.

Déjese enfriar después de preparada y cocida como ya se ha dicho, y sazónese con aceite, vinagre, sal y pimienta.

BRECOLERA.

Se llama también brocoli á esta legumbre, que es una variedad de la coliflor, pero con el grano más fino y de mejor gusto.

Las fórmulas de la coliflor sirven para la brecolera

ALCACHOFAS.

Las alcachofas son como todas las cosas de este mundo; pequeñas y grandes, pero las que se cultivan en el Norte de Francia, y que han prosperado en los huertos del mismo París, tienen hasta doce centímetros de alto—el fruto, se entiende—por quince de diámetro en su parte más gruesa, mientras que las alcachofas de tierra de Madrid, que son las mejores entre las mejores del mundo, cuanto más pequeñas, más valen; si es que están en sazón; dándose el caso en España que una alcachofa es ya grande cuando tiene el volumen de una naranja.

Aquí y fuera de aquí las alcachofas se comen crudas ó cocidas, fritas y en ensalada, y con todas las sal-

sas que se les quiera hacer. He aquí algunos de sus principales condimentos:

Alcachofas crudas.

Las alcachofas tiernas y tempranas, muy limpias de troncho y de las primeras hojas, son comida agradable con cualquier salsa fría de las estimulantes.

La costumbre indica como mejor aliño la salsa de pimienta, que se hace con la yema de un huevo duro, un poco de mostaza inglesa, dos cucharadas de aceite, una de vinagre, sal y pimienta blanca.

Alcachofas cocidas.

Desmochadas y cortadas sus hojas, se echan en aceite que las bañe, sea cualquiera el guiso que se las prepare.

Se cuecen en mucha agua con mucha sal, como todas las legumbres verdes, cuando el líquido cuece á borbotones, y se sacan, cuando tirando de una hoja de una alcachofa, se suelta en seguida; se apartan en una pasadera sobre un plato, y cuando se las puede estrujar un poco con los dedos sin quemarse, se escurren bien para que suelten el agua.

Si han de comerse las alcachofas nada más que cocidas, en vinagreta caliente ó en otra salsa aparte, después de escurridas en la misma pasadera, se meten en el horno con la puerta abierta, ó se colocan en la orilla de la hornilla para que se sequen un poco, y no se enfríen.

Alcachofas en salsa blanca.

Cocidas y enteras, colocadas sobre una fuente y

bien calientes, se sirven con la salsa blanca en salsaera aparte.

Alcachofas fritas.

Cocidas y frías, se parten, si son del tamaño de un limón, en cuatro cachos á lo largo.

Se rebozan con huevo ó se envuelven en una pasta de freir, y se frien á fuego vivo en aceite ó manteca de cerdo.

× Alcachofas rellenas.

Algunos las hacen en crudo, y otros cuando están cocidas.

Claro, que si se cuecen las alcachofas por el procedimiento de la rutina, el sabor y el gusto de la alcachofa se quedan en el agua; pero si se cuecen como yo indico que se cuezan todas las legumbres verdes, es preferible la alcachofa cocida en este caso, pues es más tierna é igual en sapidez.

Cocidas las alcachofas, y en el mismo aceite en que se remojaron antes de la cocción, se empapan de nuevo.

Pasado un rato, se sacan, y con una cuchara de palo y los dedos, se hace hueco en cada alcachofa, abriendo las hojas. Se echa allí el picadillo ó relleno que se quiera, pero generalmente es de jamón y de pechuga de ave, y se cierra la alcachofa, atándola con un poco de bramantillo para que se mantenga dentro el relleno y no se lo lleve la trampa durante la cocción, en que la alcachofa tiende á abrirse naturalmente. Sobre el relleno se vierte un poco de aceite, y por enci-

ma de todo se echa ralladura de pan mezclado con pe-rejil seco en polvo y algunas chispillas de ajo.

Las alcachofas así preparadas, se hacen al horno, si es que gustan resacas. Pero lo mejor es á fuego mor-tecino, y durante un cuarto de hora recocerlas con unas cucharadas de caldo, en una cacerola de brasear, con fuego fuerte encima de la tapadera.

Alcachofas á la barigula.

No hay otro remedio que traducir y hablar de la *ba-rigoule* de la cocina francesa, que es condimento obli-gado en la culinaria universal para las alcachofas.

El guiso viene á ser lo mismo que el anterior, pero es bueno conocer la receta, que entresaco del famoso cuaderno de notas culinarias de Vuillemot.

Limpias las alcachofas, que han de ser grandes para este plato, se cuecen en agua hirviente con un poco de sal, pero menos cocidas que si fueran para otro guiso. Se escurren bien de toda el agua que con-tienen.

Se hace un picadillo con carne de salchichas, pan esmigado, y se mezcla bien con manteca de vacas de muy buena. Se rehoga esto, añadiendo la sazón, finas hierbas y una cucharada de harina.

Si se tienen á mano setas pequeñas, se incorporan, cortadas muy menudito.

Con este picadillo se rellenan las alcachofas des-pués de haber cortado, é interiormente, por encima del cogollo, parte de las hojas del centro para formar ca-vidad.

Se colocan, así dispuestas, las alcachofas en una cacerola cuyo fondo esté bañado ligeramente con un poco de aceite refinado. Con el mismo, se hisopean por encima y se ponen á cocer durante cinco minutos, cu-

briendo la cacerola con una tapadera y fuego encima.

Si se ve que se secan, se mojan con unas cucharadas de caldo del puchero.

Alcachofas á la italiana.

Divididas en cuatro partes iguales, se les quita el cogollo y se frotan con zumo de limón; luego se cuecen con agua, sal y más zumo de limón; se retiran y se dejan escurrir, sirviéndolas con una salsa italiana.

Alcachofas á la provenzal.

Preparadas y limpias, y remojadas en aceite (1), se colocan en una cazuela con aceite, ajos, sal y pimienta. Déjeselas cocer con muy poco fuego, y póngase encima una tapadera con ascuas bien encendidas. En cuanto estén cocidas, quítense los ajos, colóquense en una fuente para rociarlas luego con jugo de limón antes de servir las.

TOMATES.

¡¡Como la grana!!

Así los venden en nuestra bendita tierra, gritando la mercancía por las calles y plazuelas; y en verdad que el tomate de España es el rey de los tomates.

(1) *NOTA DEL AUTOR.*—Se remojan las alcachofas en aceite cuando se cortan para que no se ennegrezcan, ni se altere su gusto con el contacto del hierro del cuchillo.

Y en eso de aceites, en las alcachofas precisamente, cuando se remojan en él, es cuando se conoce el buen aceite.

Compre el lector, siempre que pueda, aceites de España y del extranjero en las Cuatro Calles, en casa de Venancio Vázquez.

Es un buen consejo.

Por algo llaman en el extranjero manzana de amor á esta preciosa legumbre.

Los tomates se comen crudos con ó sin sal, y en nuestro país, sobrio por demás, forman con el pan el desayuno del trabajador y el tente en pié del pobre, porque un tomate en su época no tiene ningún valor, pues vale el kilo lo que un sello del interior.

Las preparaciones culinarias del tomate son infinitas, y su importancia en cocina y su abundancia, han dado margen á la industria del tomate en conserva, al natural y en pasta.

x Tomates crudos.

Los tomates son muy buenos crudos, y se preparan así:

Se eligen tomates de pellejo tierno, sin arrugas, del tamaño de huevos. Se lavan y enjugan, y se les quita el rabillo.

Se parten por la mitad á lo ancho, y se colocan en un plato ó fuente con el corte hacia arriba, se espolvorean con sal molida, cargando la mano, y un punto de pimienta, y gota-goteando, se echa, por encima de cada mitad, aceite, para que se empapen y remojen bien.

Para comerlos se ponen en rabaneras ó en un plato sopero, pero invertidos, con la superficie bombeada por encima, espolvoreada nuevamente de sal.

Se comen solos como ordubre entre plato y plato, ó como complemento de la ensalada que se sirve cada comensal.

Con los tomates, se hace la salsa tan popular y tan socorrida en cocina, de la que he dado tres fórmulas diferentes en el capítulo de las salsas.

Tomates rellenos.

Por vulgar que sea el plato, dicen los franceses que fué inventado por Grimod de la Reynière (1).

Se parten como los anteriores y se vacían un poco. Con la pulpa que se les saca se completa un relleno que se tendrá preparado, de picadillo de ave, de jamón ó de carne, y se llenan los tomates formando copete, y espolvoreándolos mucho con pan tostado rallado, amasado con aceite, perejil seco en polvo, y buena sazón; esto se hará ya colocados los tomates en la fuente de metal en que se han de servir, y que se meterá en el horno ó se cubrirá con la cobertera de campana con fuego encima.

Tomates en conserva.

Se hacen muy buenas conservas de tomates, y la cocina industrial las aprovecha bien, pero yo aconsejo á las cocinas particulares que en cuanto les sea posible, hagan por no incurrir en la necesidad ó el capricho de comer tomates cuando no los cría la naturaleza.

Quédense las latas en todas circunstancias para los lateros, y en determinados casos para largas navegaciones, viajes ó estancias en países desconocidos, etcétera, etcétera.

PIMIENTOS.

Los hay verdes y encarnados.

Son unas bayas carnosas y huecas, y según las distintas castas, más ó menos grandes, redondas ó cua-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Grimod de la Reynière era un Creso, y además un noble hidalgo francés, que todas sus aficiones, fortuna y aptitudes eran para la cocina.

dradas, ó en forma de cuernecillo, lisas, ó escabrosas, y que contienen en el centro varias semillas, redondas, chatas y de colors ubido, y cuando maduran, encarnadas, y, según las varias castas, de gusto más ó menos picante ó enteramente dulce.

La Rioja tiene la fama, y bien tenida, del cultivo y crianza del pimiento.

Hay muchas variedades. Las principales son, de *cerecilla* y de *hocico de buey* ó de *bonete*, que es el más carnoso y el más dulce.

Molidos los pimientos después de secos, y tamizado el polvo, se saca de ellos el pimiento ó pimentón colorado, dulce ó picante, según el fruto de donde procede. Éste ha llegado á ser para casi todos los habitantes de España, pero principalmente para los de Castilla la Vieja, un artículo de primera necesidad, como la sal y el aceite. No exagero si digo que no se presenta en toda esta provincia un solo manjar sobre la mesa que no esté condimentado con pimentón dulce ó picante. Donde se hace un gran consumo también de este artículo es en Extremadura, cuyo principal comercio es de embuchados; sabido es que el pimentón entra como elemento conservador en los chorizos, morcillas, longanizas y demás embutidos. También sirve para confeccionar los adobos, bien del lomo de cerdo, bien de la carne destinada á cecina, para cubrir los jamones por la parte exterior carnosa y otros infinitos usos análogos.

El mejor pimentón ó pimiento colorado que se fabrica en España, es el de la Huerta de Murcia, hecho por el distinguido periodista Sr. Tornel con los pimientos de su propia cosecha.

Los pimientos se comen crudos, con pan ó en ensalada con aceite y vinagre, fritos, asados, en pisto y cocidos. Se escabechan en vinagre, sirven de entremeses como los pepinillos, etc.

La conservación en latas produce millones, y constituye un comestible muy necesario en todas las cocinas. Los llamados *pimientos morrones* de Calahorra, Alcanadre y Lodosa son los mejores.

La cocina francesa no registra el manjar en su repertorio de condimentos, y en París se venden los pimientos frescos ó conservados como cosa rara.

Pimientos rellenos.

Vaciados los pimientos y limpios por dentro sin que se rompan, se llenan de un picadillo cualquiera, amasado con pan esmigado.

Se sofríen en aceite, y se colocan en una tartera, mojándolos con caldo limpio y haciéndolos luego cocer en el horno de campaña, con fuego suave por arriba y por abajo.

BERENGENAS.

La mejor berengena es la variedad conocida con el nombre de berengena de huevo.

Es una legumbre fina, y que acepta todos los condimentos, desde los que se guisan en pepitoria, después de rellenas como los tomates partidos por la mitad, pero á lo largo, hasta las fritas en ruedas como las patatas, ó salteadas en buena manteca de vacas.

Juanito Herranz, como se le llama en su campo, que es el de la literatura dramática en que tanto brilla su pluma, el distinguido Conde de Reparaz, entusiasta por el manjar, pulsa su lira, para proclamar excelsa la berengena, en estas líneas que dedica á *El Practicón*.

Las berengenas, como legumbre,
son el encanto de mi existencia;

cuando las sirven, echando lumbre,
tienen aroma, tienen esencia.

Con un amargo que ni se inicia;
con un picante que irrita poco,
las berengenas son mi delicia,
las berengenas me vuelven loco;
y si con trufas están rellenas,
son adorables las berengenas.

En una mesa muy reducida,
con un cariño de fuego lento,
de los que ofrecen toda la vida
paz y ternura; calma y contento,
todos los platos saben á gloria,
ya guarnecidos con macarrones
ó con rodajas de zanahoria,
ó con almejas y camarones;
pero en familia, libres de penas,
son celestiales las berengenas.

Dios me conserve, mientras exista
el fiel cariño de los que quiero,
aun cuando deba perder de vista
todos los guisos el cocinero.

Si los temblores hundan mi casa,
si lo que es huerta se hace barranco,
y mi moneda nadie la pasa,
me silban obras y quiebra el Banco,
no ha de faltarme, con almas buenas,
un buen guisado de berengenas.

CALABAZA.

De la calabaza se echa un trozo en el puchero, y es manjar agradabilísimo y muy nutritivo, pero un plato fino y presentable, es el puré de calabaza, que se hace cociendo la pulpa en trozos en buena leche de cabras, y un poco de sal, y pasándola por pasadera para servirla aliñada fuera del fuego con manteca de vacas.

De todos los manjares, éste es de los más refrescantes, y debe hacerse el plato de cuándo en cuándo en las

cocinas de las casas, en donde se sirve la mesa á cuerpo de rey.

Con la carne de la calabaza se hacen también dulces muy exquisitos y refrescantes, y con las pepitas se prepara una horchata para combatir la lombriz solitaria, tan común en todo el que abusa de la carne de cerdo y de las carnes medio crudas.

CALABACÍN.

Es una variedad de la calabaza, pero más fina y también muy sana, de mucho alimento y de fácil digestión; para dulce y arrope se hace de ellos gran consumo, y son excelentes como alimento.

Se echan en el puchero y son de buen comer; pero la costumbre en España, es cocerlos con las judías verdes, como verdura para el cocido.

Calabacines rellenos.

Se corta á los calabacines como un dedo por cada extremo, se taladran en su longitud con una caña, extrayendo la parte interior, y en ella se colocará un picadillo que también sirve generalmente para las cebollas rellenas. Luego se cuecen y se les incorpora una salsita hecha con almendras.

Calabacines en pisto.

Se pican calabacines en pedacitos muy menudos y se fríen en una sartén, donde ya antes habrá cebolla frita, también menuda; se deja freir hasta que se consuma bien el caldo que desprenden; entonces se echa un poco de pimienta y sal, y se espesa con huevos bien batidos.

Con los calabacines, cebollas y tomates, se hace el revoltiño ó pisto, tan popular en la cocina casera.

PEPINOS.

Legumbre que parece despreciarse, pues todo aquel á quien le importa poco ó nada una cosa, dice que le importa un pepino; pero lo cierto es que el pepino lo comen á destajo crudo y sin mondar, chicos y grandes, que por golosina ó necesidad quieren comer algo.

Y no les hace daño, porque el pepino crudo es menos nocivo si se come con su pellejo; y descargado de su agua el pepino, antes de aderezarlo ó de condimentarlo, es más fácil de digerir.

El pepino blanco, de corteza tersa, parece ser más delicado que el verdé, que la tiene ampulosa y granujienta.

Los pepinos, generalmente se comen en ensalada, solos ó acompañando á la lechuga, escarola, tomates, gazpacho, etc., etc., y también se sirven como ordures; pero en todos los casos, y no comiéndolos crudos y sin mondar, hay que prepararlos así como sigue;

Se mondan los pepinos, y se cortan en ruedas del grueso del canto de una peseta. Se ponen en un plato sopero; se les va echando mucha sal á medida que las ruedas se van colocando, y se tapa el plato con otro plato.

Cada dos horas se cogen los dos platos con ambas manos, y sujetándolos para que no se desunen, se ponen en pié para que escurra el agua que suelta el pepino mientras está en la salmuera.

A las ocho horas se sacan y se lavan en agua muy fresca. Se dejan escurrir y se enjugan, y luego se comen con el aliño que se quiera.

Este es el modo de que haga menos daño el manjar, que siempre es de cuidado.

X PEPINILLOS.

Son los pepinos cogidos antes que su tamaño sea mayor que un dedo de la mano. Cuanto más pequeños mejor.

Cuando se dice pepinillos, ya se entiende que son los pepinos pequeños, encurtidos y adobados en vinagre.

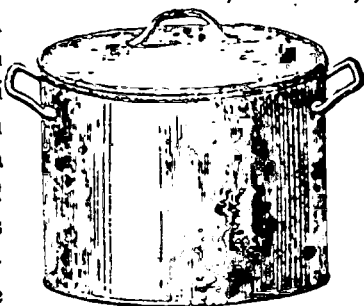
Se preparan de varios modos; en ningún caso se deben usar las vasijas de cobre, aunque estén muy bien estañadas.

El principal cuidado consiste en emplear vinagre de buen vino, y no de heces, ni de perada, sidra, etc.

Cada ama de casa ó cocinera, tiene su manera especial para hacer los pepinillos.

Yo por mi cuenta conozco cuatro métodos á cual mejor, pero el que yo tengo probado muchas veces es éste.

Como generalmente cuando se hacen pepinillos es en gran cantidad, se toma por ejemplo media arroba, y con un cepillo límpiense bien y córteseles la punta; pónganse en una marmita de hierro estañado, como ésta, con dos puñados de sal molida, mezclándola con ellos y dejándolos así veinticuatro horas á fin de que suelten el agua que tienen, que es inútil y de mal sabor. Después se sacan para que escurran algunos instantes; se ponen en la misma vasija, y se les echa encima vinagre bueno hirviendo, en



cantidad suficiente para que los bañe. Tápese la vasija y déjeseles en este estado veinticuatro horas para que tomen un color amarillento; quíteseles el vinagre y cuézase éste solo con mucho fuego. Cuando hierva mucho échense dentro los pepinillos y remuévanse para que se pongan otra vez verdes; cuatro minutos de hervor bastan.

Se sacan y se echan en agua fresca, donde se dejan enfriar; se ponen á orear sobre un lienzo seco, y cuando han soltado el agua, se envasan en tarros ó botes de cristal de boca ancha, ordenándolos unos sobre otros, y poniendo de trecho en trecho algunas hojas de laurel y algunos granos de pimienta, después de lo cual se echa encima vinagre blanco, en cantidad para que los pepinos bañen en él por completo, añadiéndoles dos onzas de sal por azumbre de vinagre. Se termina la operación agregando aceite, que se queda encima como el de una lamparilla, formando así una capa que preserva el manjar de cualquier alteración.

LEGUMBRES DE SEMILLA COMESTIBLES.

Estas legumbres son de uso universal en cocina, y todas, menos el arroz, el garbanzo y la lenteja, se comen frescas y secas, según el tiempo que llevan cosechadas.

ARROZ.

De todas las plantas gramíneas, es sin duda alguna la que presta más servicios á la gastronomía, con su fruto blanco y harinoso, que cocido es un alimento grato, sano, y de grande uso.

El arroz tiene infinitas variedades, y cada una de ellas sus clases.

Los mejores arroces son los de la India y los de Valencia.

En todas las provincias del antiguo reino se cultivan con abundancia y provecho estas variedades: *el pasacasa*, arroz temprano y sabroso; *el más hermoso*, que es muy productivo; *el común aristoso*; *el blanco de plata*; *el blanco valiente*: *el Buenos Aires*, tardío y sin arista; *el indiano aristoso*, etc., etc., y el que se conoce con el nombre de *moscado*, que se distingue de las otras variedades por unas manchitas oscuras que tiene la cáscara, y cuyo cultivo se encuentra actualmente muy generalizado, por la apreciable circunstancia de no ser propenso á fallarse.

No hace muchos años que otras dos nuevas variedades, llamadas *tertone* y *ustiglio*, importadas de Génova, se cultivan en Sueca.

En nuestro país el arroz es un alimento, si no exclusivo, tan necesario, que con él se prepara una gran variedad de platos, ya asociándole con legumbres, ya con carnes, aves, leche, azúcar, harina, etc.; lo sano de este alimento y su fácil digestión lo recomiendan á los estómagos delicados, y en la convalecencia de las enfermedades inflamatorias.

Los valencianos, como naturales del país, donde casi exclusivamente se cultiva entre nosotros, tienen la justa vanidad de condimentarlo mejor que nadie.

La fuerza obliga, y á la cabeza de todos los condimentos de que es susceptible el arroz, tiene que figurar el celebrado *arrós en fesols* y *naps* de que habla en una preciosa composición en dialecto valenciano el insigne literato D. Teodoro Llorente, y que reproduzco aquí tal cual la escribió el poeta, sin traducirla, para que no pierda su prestigioso valor literario y para rendir tributo al país del arroz, á la cuna de las verdaderas *paellas*.

Arrós en fesols y naps.

(VALENCIANO VULGAR).

Per l'horta, tocant migdia,
plens de infantil alegria,
dijosos y satisfets,
tornaven á la alquería
dos pobres fematerets.

L'un y l'altre, al escoltar
les dotse, que en só de queixa
els crivaden á la llar,
tingueren una mateixa
idea: la del dinar.

Lo més menut, que li guanya
al altre que l'acompanya
en vivor, li digné així:
•Si fores lo rey d'Espanya,
¿qué dinaries tu hui?•

Alsant lo front ple de arraps,
y soltant la llengua pronta,
li contestá: «¿Pues no hu saps?
¡quina pregunta més tonta!...
arrós en fesols y naps».

«¿Y tú?•—afegí lo major,
lo menut llansá un suspir,
y torcantse la suhor,
li replicá: «¿Qué he de dir,
si tu has dit ya lo millor?•

Arroz á la valenciana.

Se prepara una sartén cuyo fondo sea igual á la hornilla donde se ha de poner, y que tenga ésta fuego de carbón ó leña bien encendido; se le echa aceite ó manteca de cerdo en proporción, y cuando está bien caliente se frien en ella unos cuantos pimientos, los que

después de fritos se sacan para limpiarlos cuando se necesiten; se echan en seguida á freir pollos, patos, lomo de cerdo y salchichas, todo hecho pedazos, y cuando están dorados se ponen dos ó tres dientes de ajo mondados y cortados, tomate, perejil, pimienta encarnada, sal, azafrán y un poco de pimienta y clavo; se revuelve todo esto hasta que esté bien frito; entonces se ponen alcachofas, guisantes ó judías verdes desgranadas ó bien, hechas pedazos; se le da dos vueltas para que se rehogue, y en seguida se aumenta caldo ó agua caliente, y se deja hervir hasta que todo esté cocido.

Entonces se aviva el fuego, se aumenta el caldo necesario, y cuando cuece se echa el arroz suficiente hasta que meneando con una cuchara se tenga derecha en el centro; se hace partir á gran fuego, aumentándole los pimientos y algunos trozos de anguila.

A medio cocer se le disminuye el fuego y se deja marchar poco á poco (mas á todo esto sin tocarlo ni menearlo); cuando está á punto se saca, y después de un poco de reposo se sirve.

Arroz á la alcantina.

Se fríen en aceite tres ó cuatro pimientos secos de figura redonda y muy chicos, que en Murcia llaman *ñoras*, los que acostumbran á vender en Madrid los valencianos; mas se ha de procurar freirlos muy poco y con viveza, porque se queman pronto; se apartan del aceite sobre un puño, y en el mismo aceite se echan dos ó tres dientes de ajo, tomate, alcachofas ó guisantes, según la estación; cuando está todo bien rehogado se echa el arroz, se revuelve por unos instantes, aumentándole azafrán y pimienta encarnada; se cubre con agua, y cuando cuece se le echan los pescados frescos, limpios y cortados en pedazos; se le da una vuelta y

se le hace marchar á buen fuego; entonces se machacan bien los pimientos que he dicho en un mortero, y cuando están se deshacen éstos con un poquito de agua; se aumenta esto al arroz y se deja cocer como el anterior.

Así en este país se mezcla el arroz con toda clase de pescados, aves y carnes, como igualmente con todas las legumbres y verduras, unos con caldo de carne y otros, sazonados, sólo con aceite, con nabos, judías, espinacas, coliflores, etc., etc.

Arroz con pollos.

Se limpian y cortan en pedazos tres ó cuatro pollos, se frien bien en sartén ó en cazuela de barro con manteca de cerdo; se aumenta uno ó dos dientes de ajo, tomate, perejil, alcachofas y guisantes, se rehoga todo bien, se incorpora un poco de pimiento encarnado, pimienta y clavo y un punto de azafrán, se pone el arroz, y después de dos vueltas se cubre bien con caldo y se hace partir á gran fuego por el orden anterior.

Se puede hacer con gallinas, perdices, etc.; mas cuando sean aves duras ó carnes, no se pondrá el arroz sino después que estén muy bien cocidas.

Arroz á la zamorana.

En una cazuela ó cuenco de buen barro se derriten cuatro onzas de excelente manteca de cerdo, y se rehogan en ella una libra de cebollas y media de nabos. Se añade perejil, orégano, tomillo, media docena de dientes de ajo y un poco de pimiento dulce.

Bien frito todo esto, y antes que la cebolla tome color, se frie y se hace cocer durante cuatro horas, y des-

pués de incorporar agua, pata, oreja y hocico de cerdo, bien partido todo en pedacitos pequeños y convenientemente deshuesado. Se agrega una libra de buen jamón y se completa la sazón.

Cuando el todo hierve á borbotones se echa el arroz, que cocerá á medias sobre fuego vivo. Entonces se retira; se cubre la superficie de la cazuela con lonjas de tocino fresco muy delgadas. Se tapa la vasija con covertera de hierro y se pone rescoldo encima.

Cuando el tocino llegue á *atorreznarse* se quita la tapadera, se deja reposar el plato y se come uno hasta la cazuela.

Arroz blanco.

Es un condimento que se hace poniendo á hervir primeramente el agua con un poquito de sal, y si es posible, en vasija de barro; y así que el agua burbujea se le echa como hasta la mitad de arroz bien limpio y muy lavado; se deja en el fuego hasta el momento que empieza á faltar el líquido, y antes de secarse por completo se le separa, guardándole á cierto calorcito, pero distante de la lumbre, y se le reboza con un poco de manteca de puerco en escasa cantidad, lo suficiente para humedecerle la capa superior, y que por la temperatura se extienda por todo el arroz, no se tueste ni forme pelotones y pegotes.

Ese es el arroz blanco de Cuba, que se pone luego en la mesa; blanco como el ampo de la nieve, sueltos sus granos como los de una granada deshecha, y pronto á juntarse después con huevos, plátano frito, picadillo ó salsa de cualquier guiso.

Es plato muy bueno y sabroso, pero con personalidad propia, que hasta puede comerse solo y tener sabor y gusto.

X Arroz á lo cafre.

Lo primero que hace falta es una sandía.

Según el número de comensales, así será el tamaño de la sandía. Se parte ésta cortando un casquete, y con limpieza se vacía, descarnándola en trozos presentables, que han de servir de entremés para el comienzo de la merienda.

Se sigue limpiándola por dentro de toda su carnosidad hasta que no quede más que la corteza, bien alisado el interior, resultando así una cavidad en forma de cazuelo.

Se echa dentro aceite frito de antemano, calabacines en trozos pequeños, pollos, pescados ó carne, condimentados antes; se sazona; se agregan pimientos y tomates muy recortados.

Se llena de agua la sandía hasta dos ó tres dedos de sus bordes, y se echa arroz en cantidad de una tercera parte del volumen de lo contenido en ella.

Se tapa con el casquete invertido, y con un pedazo de lona fuerte, como si se hiciera un lío, se ata y sujeta bien la sandía para que no se desplace la tapadera.

Hecho esto, se hace un hoyo en el suelo, se entierra la sandía y se recubre con un poco de arena.

Después se echa cal viva encima para formar montón, y se apaga con agua.

A los tres cuartos de hora se saca la sandía y se sirve este arroz perfectamente cocido y sabroso, hecho sin lumbre y sin vasija.

GARBANZOS.

De Fuente Saúco dicen que son los mejores, pero

los hay muy buenos en cualquier parte en España, porque así lo exige el consumo asombroso que hacen diariamente de esta legumbre 18 millones de habitantes.

Un eminente poeta, en su *Oda al garbanzo*, se expresa así:

• Si á pensar en los males de Castilla
y en su miseria y desnudez me lanzo,
como origen fatal de esta mancilla,
te saludo, ¡oh, garbanzo!
Tú en Burgos, y en Sigüenza, y en Zamora,
y en Guadarrama, capital del hielo,
alimentas la raza comedora,
y así le crece el pelo.
Esa tu masa insípida y caliza,
que de aroma privó naturaleza,
y de jugo y sabor, ¿qué simboliza?
Vanidad y pobreza. •

Los garbanzos, si la rutina lo permitiera, se podrían condimentar como otras legumbres secas, pero su destino es bañarse en agua para remojarse y ahogarse luego en caldo para ser la base del puchero español.

Algunas veces se fríen, pero son los que sobran de la comida del día anterior, cuando no se los ha comido el gato ó llevado el aguador.

Yo concedo que con el garbanzo—sólo el garbanzo—se puede alimentar un hombre, pero á este hombre no hay que pedirle que trabaje material ó intelectualmente lo que trabajaría otro hombre que comiera carne.

Entiendo yo que con los garbanzos no se va á ninguna parte, ni llegaremos nunca á feliz término los españoles que no modifiquemos los usos del manjar, convirtiéndole en plato raro y costoso para no comerlo más que tres ó cuatro veces al año.

Y para que no le falte nada á la popular legumbre, algunos cafeteros mezclan con el café garbanzos tostados hasta que se ponen negros, pero no hechos carbón, y molidos en un molinillo de café. Usándolos como se usa éste, dan un líquido con el cual se confunde, y no tiene el inconveniente de irritar ni desvelar.

JUDÍAS.

La culinaria hace mucho caso de la judía en todos sus estados: *judías verdes*, *judías frescas mondadas* y *judías secas*.

Muchas son las variedades de la judía, y en cuanto á nombres, tampoco le faltan á esta rica y sabrosa legumbre: *habichuela*, *frisoles*, *fréjoles*, *fraijones*, *alubias* y *vainas*.

Las mejores especies que tenemos en España, por orden de bondad, son: la *enana* ó *judión*, la *valenciana*, la *de la Granja*, la *suiza*, *sin hebra*, *riñón de pollo*, *cardenal*, *escarlata*, *de careta*, etc., etc.

Se comen estas legumbres verdes, después de quitada la brizna, y también las simientes, verdes y secas en potajes y cocidas de varios modos.

La judía verde es la verdura obligada del puchero en verano.

Se cuece en puchero aparte con una cebolla entera y un cacho de calabacín, y si hay chorizo en el programa, con chorizo.

Fritas en aceite las judías, después de cocidas con cebolla picada y tomates, son muy apetitosas, y también salteadas en manteca de cerdo con una chispa de ajo.

Rehogadas en manteca de vacas para sofreirlas nada más, y servidas con salsa á la mayordoma, es un plato de legumbres fino para una mesa bien servida, y

por último, en ensalada ó en cualquier salsa después de cocidas, como he dicho que se cuecen las legumbres verdes, y que voy á repetir en la siguiente fórmula de una buena moza de Jerez de la Frontera, y cuyo nombre lleva la receta.

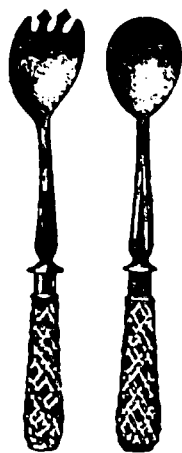
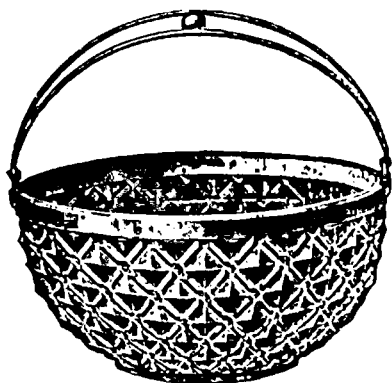
Judías á la Carmen.

Lavadas y limpias las judías verdes de las más finas, se cortan á lo largo y se ponen á cocer durante diez minutos con mucha sal en agua hirviendo á borbotones.

Se sacan en el colador y se echan en una cazuela con agua fresca, de donde pasan á otra, también con agua, y allí pierden el exceso de sal.

Frías y escurridas, en el momento de comerlas se aliñan con aceite, vinagre y un punto de pimienta, y resulta ensalada de lujo si se sabe adornar.

Esta fórmula, que yo confieso que ignoraba hace cuatro años, la pagué espléndidamente, pues le envié á la distinguida autora, que es persona de rumbo y calidad, una ensaladera de cristal y plata, con su cubierto



igual á este dibujo, y que fué de los primeros modelos de ensaladera que sacó la moda á relucir en la Exposición Universal de 1889, y que se encuentran hoy en las mesas elegantes.

x Arlequín de judías.

A este plato se le llama así porque las judías son de las verdes, finas y largas, como las de Gandía, sin simiente aparente, y de las frescas de La Granja, pero desgranadas.

Se cuecen juntas un puñado de cada clase en agua hirviendo, con sal y un punto de pimienta.

A los quince minutos se sacan y se escurren, y conservándolas el calor, se echan en una legumbreira, en donde habrá un amasijo de dos onzas de manteca de vacas—para una libra del manjar—finas hierbas recortadas, sal y pimienta y una chispa de clavo y nuez moscada rallada.

Se cubre la legumbreira con una cobertera de olla para no ensuciar su propia tapadera, y sujetándola bien con ambas manos; se zarandea en el aire para que se mezcle todo muy bien con la manteca que se derrita al calor de las judías.

Después se pone la legumbreira en la boca de una olla para mantenerla caliente, y se le pone su tapa. En el momento de servir se exprime sobre el manjar el zumo de medio limón.

Estas judías, como plato auxiliar del bacalao ó de otro pescado frito, hace buen papel en la nutrición, y sola es hasta legumbre de lujo, según se presenta en la mesa.

No hay que escasear el perejil picado, porque le da muy buena vista y facilita la digestión.

Judías secas.

No hay pueblo en el mundo que no coseche judías en su término, que no pretenda que, verdes y secas, son las suyas las mejores que se conocen, pero con perdón de todos, no hay judías secas como las francesas de Soissons, capital del departamento del Aisne.

No hay más que comprarlas, que en todas partes se venden, y comparar.

La judía seca es blanca y de color. Las hay amarillas, rojas, negrillas, pintadas y verdosas.

En Galicia, Asturias, Provincias Vascaas y en muchas partes de Cataluña, las judías sustituyen al garbanzo.

La judía seca, en colegios y seminarios, allí donde se estudia, ó se debe estudiar, es con la lenteja, el guisante y el haba secos, uno de los elementos de la más sana nutrición, al par que rico manantial de fósforo para el cerebro.

Todo aquel que se dedica á trabajos intelectuales, sin abusar de la judía seca, se encontrará mejor comiéndola á menudo; y ha llegado á mi noticia, á propósito de alubias y habichuelas, que en el Ateneo de Madrid se va á instalar una cocinilla para el cocido y guisado diarios del *phaseolus*, tan necesario ya en aquella casa, convertida en viverillo de papaitos de la patria.

Hace años hubo en Madrid, en un callejón memorable, vecino de la antigua calle de Sevilla, una taberna famosa, cuyo dueño, el tío Lucas, guisaba las judías primorosamente.

Esto le valió por aquel entonces una reputación bien sentada, y de las casas de más alto copete se mandaba á la taberna en busca de la rica judía.

Yo recuerdo haber ido á la propia taberna, después de una función del teatro Real, con señoras y señoritas de la buena sociedad madrileña á comer judías á casa del tío Lucas, que sólo por esto era un personaje.

Como sé la fórmula para condimentar las judías á al tío Lucas, la van á saber también mis lectores.

Ante todo la judía seca es tanto más sana cuanto más pronto se cuece.

Si la judía seca es temprana, hay que echarla á cocer en agua hirviendo.

Si es vieja en agua fría.

Judías secas á la tío Lucas.

Se lavan muy bien las judías que se van á guisar y se tienen en remojo en agua un poco salada durante dos ó tres horas.

Después se cuecen como queda dicho, según su tiempo de desecación, en mucha agua, hirviendo ó fría, y hasta que su película empiece á arrugarse.

Se sacan entonces y se escurren.

En un puchero se echan con cebolla picada, igual en volumen al de las judías, una cucharada de aceite frito y refrito y una onza de tocino bien recortado, por cada cuarterón de judías.

Se sazona á buen punto y se agrega una cabeza de ajos limpia, pero sin desgranar, un poco de laurel y una chispa de pimentón.

Se deja cocer el todo á fuego exageradamente lento, y cuando la judía se deshace entre las yemas de los dedos, que la cebolla ha desaparecido y que el caldillo ó jugo presenta un aspecto viscoso, se moja con una cucharada de vinagre fuerte, se da un último hervor y fuera del fuego, antes de servir, muy bien tapada la vasija, se deja reposar.

Estas son las judías estofadas, y que no tienen precio para ser comidas con pierna de carnero ó sueltas, ayudándolas con magras de jamón á guisa de pan.

Y lo más notable del caso es que en la buena cocina burguesa parisiense, las judías corrientes, así á diario, se hacen del mismo modo, con la diferencia del aceite, que allí se reemplaza con manteca de cerdo.

La judía de color es más dura de cocer que la blanca, y, por consiguiente, no es tan sana.

Para dar diversidad á otros condimentos de la judía, lo primero que hay que hacer es cocerlas en agua hasta la casi totalidad de la cocción, y luego entra el formulario á funcionar para producir los mil y un guisos de esta legumbre.

Judías á la catalana, (monjetas) á la provenzal, á la mayordoma, en puré, en ensalada, salteadas, á la crema, al estilo de la Mancha, salteadas con torreznos, estofadas con tuétano de vaca, á la borgoñona, etc., etc.

En una palabra, como se quieran guisar.

Judías Siagrius.

He dicho antes que las judías de Soissons, valían más que las de cualquier otra parte, y en aquella población, en hoteles y restaurants, se sirven las judías como las pescadillas en Cádiz, hasta con el chocolate; pero lo que allí tiene fama es un guiso histórico y propio del antiguo condado del Soissonnais.

Se refiere á las judías Siagrius (*haricots siagrius*), que se comen guisadas, muy tostadas al horuo con sardinas saladas ó con tiras de bacalao crudo.

Siagrius era el nombre de un general romano, que perdió una gran batalla hacia el año 500, en los campos de Soissons, dedicados al cultivo de la judía desde entonces, por haberla sembrado los romanos durante su

larga estancia en aquellos parajes, antes de su derrota.

Judías blancas del tiempo.

Guillermo Rancés, el periodista entre los periodistas, que saben su obligación, el perfecto gentleman y distinguido é ilustrado director de *El Tiempo*, viene á favorecer mi libro con esta primorosa fórmula:

Para poner un plato de judías
que puedan asombrar al mundo entero,
se debe preparar un cocinero
estudiando el asunto quince días.

¿Se pueden aplicar las salsas frías?
¿Se deben de servir en el puchero?
Resolver tales dudas yo no quiero
ni escribir sobre el caso tonterías.

No extrañes, pues, lector, que tan mal ande
el que tan regalón pasó la vida,
que comiendo con gusto y con deleite
se engulló casi siempre la comida
sin poder distinguir ¡lástima grande!
la manteca, en los guisos, del aceite.

GUISANTES.

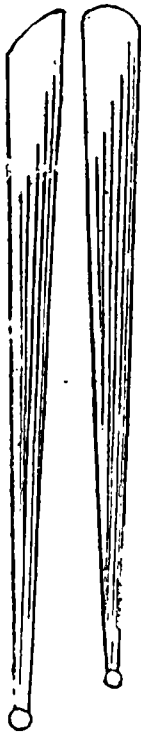
Los guisantes se comen frescos, recién mondados, y solos cuando son tempranos, y ya crecidos, sirven de guarnición en las carnes, aves, pescados y menestras.

Los secos no sirven como las judías, para preparar iguales condimentos, y no se emplean más que para hacer purés.

Guisantes al natural.

Se echa en una cacerola un litro de guisantes mon-

dados con 30 gramos de manteca de vacas, dos ó tres cebollas, un par de cogollos de lechuga, y una buena sazón de sal y pimienta. Se cuece esto á fuego suave



y se saltean en la cacerola con frecuencia, ó mejor que eso, se remueven con una de las espátulas de boj de que ha de haber provisión en una cocina iguales á estos modelitos, y para que los guisantes no se peguen, antes que empiecen á sudar el agua de vegetación que contienen. Cuando se ha terminado la cocción, se saca de la cacerola el ramillete de perejil y la lechuga, y no se dejan más que las cebollas; se añaden 125 gramos de manteca de vacas, amasada con una cucharada de harina; se remueve con violencia el todo durante dos minutos; se aparta la cacerola del fuego y se vierten sobre los guisantes, en el acto de servir dos yemas de huevo desleídas en medio vaso de agua.

Esta es la receta clásica para condimentar los guisantes como los apetece cualquiera que sabe comer.

× Guisantes con azúcar

Otra receta clásica de la alta cocina que tiene muchos aficionados; se practica echando dos ó tres terrones de azúcar en el momento de servir los guisantes, condimentados exactamente como en la fórmula anterior.

El azúcar se disuelve y endulza todo el manjar por igual, sin necesidad de removerlo.

Guisantes aprovechados.

Muchos comen las vainas de los guisantes llamados flamencos y los cuecen en agua hasta que se conoce que la pulpa se desprende del pergamino; entonces se quita el agua, se dejan enfriar las vainas y se tuerce todo en un lienzo fuerte de tejido claro ó se pasa por un cedazo.

La pulpa se separa y cuece en una vasija que se pone debajo, y el pergamino se queda seco en el lienzo.

Con esta substancia se hace muy buena sopa, para días de carne ó de pescado según la grasa.

Guisantes á la inglesa.

Los guisantes á la inglesa se preparan sumergiéndolos en agua salada hirviente, sacándolos y dejándolos escurrir para colocarlos en una fuente.

Se hace un hoyo en el centro y se pone un pedazo de manteca fresca de vacas, amasada con perejil recortado y como si fuera un brasero, oficiando de ceniza los guisantes; con la espátula se recubre y arropa el trozo de manteca, que el calor de los guisantes derriete, y se sirve en seguida.

Guisantes á la varsoviana.

Muy poca diferencia hay entre esta fórmula y la de los guisantes con azúcar, de la cocina francesa, pero me parece ésta más práctica, y sobre todo, está muy en boga en todos los países del centro de Europa.

Se envuelven los guisantes en crudo en manteca fina y fresca de vacas.

Se colocan sobre fuego suave con cebollitas pequeñas, muy tiernas, y dos ó tres cogollos de lechuga. Se tapa herméticamente la cacerola, poniendo antes que la tapadera un papel blanco engrasado, y se deja cocer media hora.

Si cuecen más tiempo, ó cuecen fuerte los guisantes, se encallan.

Por esta razón, que de fijo no está al alcance de la cocinera grey, cuando se hacen los guisantes á la francesa, no se salan ni se sazonan hasta el último momento, y esto con mucha sobriedad.

Después se espolvorean ligeramente con azúcar molido, y nada de ligarlos con la yema de huevo, como lo hacen algunos *jefes*, porque entonces el plato resulta basto.

X Puré de guisantes.

Pocas son las legumbres secas que se emplean con más frecuencia en puré, como los guisantes secos.

Se ponen á remojo, como los garbanzos, toda una noche, y en mucha agua fría se echan á cocer sobre fuego suave en un hervidor como el aquí dibujado.

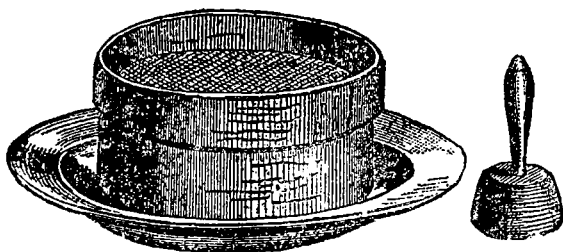
El empleo de esta vasija para este caso, que parecerá impropia á algunos, tiene su razón de ser.

Los guisantes secos y lo mismo las lentejas, aunque no tanto, embeben cociendo mucha agua, y al menor descuido falta ésta y se pegan al fondo y se queman, por lo turbulento de la ebullición, hasta el punto de no poder mantenerse durante ella una cacerola tapada, para evitar el inconveniente de la evaporación



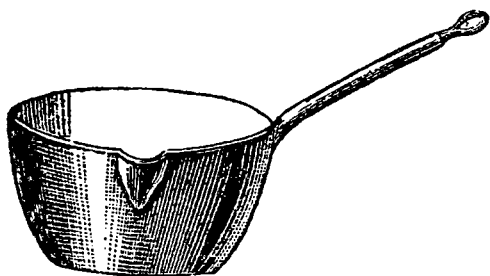
Si el hervidor es grande y está lleno de agua, saldrá ésta por el caño cuando hierba, en brotes intermitentes. Así que deje de salir se repone por el mismo caño con un embudito, y se puede, durante la cocción, tener tapada la cacerola.

Cocidos los guisantes, se pasan con auxilio de la manecilla-pilón, por el cedazo, colocado sobre una fuen-



te honda, según se representa en la figura. La pasta que se recoge es más fina que si se hiciera con el prensa-purés de la página 681.

Después, en una cacerola, de las de cocción rápida, que son de chapa de hierro estañado, como la de este



diseño, se rehogan 60 gramos de manteca de vacas para una libra de pasta de guisantes.

Se espolvorea con harina, y sin dejar que se dore ni se tueste, se moja con caldo y se traba. En seguida se incorpora la pasta de guisantes, y revolviéndolo mu-

cho sobre fuego vivo con una espátula, se echa medio cuartillo de leche y la sazón de sal, pimienta y clavo molido.

Al primer hervor se retira la cacerola del fuego.

El puré de guisantes ha de tener mucha consistencia, y su color propio, verde amarillento.

Fuera del fuego, se liga el puré con una yema de huevo, batida en dos cucharadas de leche fría.

El puré se sirve en legumbreira tal como sale de la cacerola, ó en fuente redonda, pero en este caso ha de darse á la pasta la forma abultada de media naranja y rodearla de picatostes moldeados.

HABAS.

Hay muchas clases de habas.

Haba juliana, que se cria en huertos y jardines, *haba verde*, que siempre tiene verde el fruto y vale más que ninguna; *haba paniega*, la menos común de las comunes; *haba enana*, haba de Windsor, etc., etc.

En culinaria no debe emplearse, á mi juicio, mas que el haba juliana, cogida en el primer tercio de su crecimiento. La vaina es tierna entonces y el sabor más delicado.

Esta legumbre ocupaba en la antigüedad alto rango, pues se ofrecía en sacrificio á los dioses, y según Horacio, nada menos, los romanos que aspiraban á los cargos públicos hacían distribuir al público habas y habichuelas para obtener su sufragio.

Las habas frescas ó secas, tienen todos los guisos de las legumbres similares, y además, los que constituyen plato típico, que explico en las fórmulas que siguen:

Habas caseras.

Se desgranán habas verdes hasta llenar un litro;

Se les quita el pellejito negro ó uña que tienén en un extremo; se lavan y se cuecen en agua salada hirviente á borbotones.

Cuando están cocidas, lo que se prueba viendo si se aplastan con la presión de los dedos, se ponen con parte de su agua en una cacerola de cabida, con manteca de cerdo y la sazón correspondiente.

Aparte, se sofríen ruedas de buen chorizo y tirillas de tocino, y se incorporan á las habas con un poco de pimiento dulce.

Al primer hervor se retira la cacerola del fuego, y se sirve este succulento potaje.

Habas verdes.

En Andalucía es donde se hacen casi á diario cuando son pequeñas y frescas.

No se les quita sino sus extremos.

Se cuecen primero y después se escurren; se ponen en una tartera y se les echa aceite con ajos fritos; se hace una salsa con avellanas tostadas, un poco de pan tostado, mojado con agua y vinagre, pimienta y huevos correspondientes á la salsa, la que se desleirá con agua sazónada, echándola sobre las habas, y que luego, den un hervor á fuego manso.

LENTEJAS.

Las lentejas no se preparan para guisarlas sino secas.

Además del puré de lentejas, que se hace como el de guisantes, las lentejas se condimentan generalmente estofadas, con un buen cacho de tocino entreverado, cebollas y zanahorias, con buena sazón.

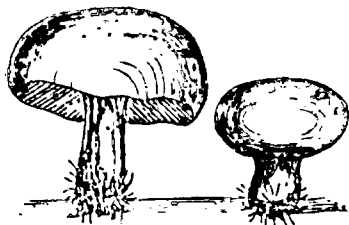
Cuando la cocción es lenta la lenteja resulta untuosa y delicada al paladar. Si es arrebatada, se acortiza el manjar y es incomible.

Con las lentejas he terminado de formular el cuarto y último grupo de legumbres, según la clasificación que tienen en la culinaria, y que expuse en la página 669. Siguen ahora las legumbres complementarias, cada una con su carácter y uso especial.



SETAS.

Cada pueblo tiene su afición decidida por un alimento determinado. El *cibi deorum*, comida que dicen fué de los dioses, es un manjar muy variable. Para un andaluz están el *gazpacho* y las *naranjas*; para un castellano, las *sopas de ajo*; para un valenciano, la *paella*; para un extremeño, los *embutidos*; para un catalán, las *monjetas*; para el gallego, los *grellos*; para un parisiense, las *setas*, *hongos*, *agaricos*, ó *champignons*, que dicen ellos, y que nos lo hacen decir á todos, para entendernos mejor.



De las setas, las especies más empleadas en España son las de cepa, que se llaman en Burdeos *cèpes*, y por ese nombre se conocen en cocina

Hay además la morilla, que es un género de hongos cuyo sombrerete tiene cavidades pequeñas, y las cagarnias, como llaman á otra clase de setas en tierra manchega.

Para las setas sí que habría que escribir páginas si se hubieran de nombrar todas las especies y formular sus guisos.



Baste decir que todo lo que tiene el manjar de agradable lo tiene de peligroso, porque hay más setas malas que buenas, y los envenenamientos por las setas son muy frecuentes y de consecuencias graves.

Dígalo, si no, el trágico fin del Nuncio del Papa Pío VII en París, monseñor Caprara, que paseándose con Napoleón I en el bosque de Vincennes, cogió él mismo setas, que se llevó á su casa, y allí se las guisó y se las comió, sin invitar á su ilustre acompañante.

Sucumbió el insigne cardenal á las dos horas, presa de convulsiones atroces.

Pero no hay que asustarse, pues solamente el olor de la seta mala avisa de sobra al que la coja, y luego, ne la cocción, si una cuchara de plata no se ennegrece dentro del guiso, la seta es tan buena como el pan.

Las setas son guarnición obligada de la mayor parte de los guisos de una buena cocina, y además tienen una infinidad de condimentos suyos propios, de los que indico los principales.

**Fórmula para distinguir las setas buenas
de las venenosas.**

El distinguido escritor, director de *La Época*, Alfredo Escobar, marqués de Valdeiglesias, me recomienda esta receta:

• En una casa donde acostumbramos á comer todas

las semanas Castro y Serrano y yo, se sirvieron en cierta ocasión unas setas riquísimas que se habían recibido de regalo.

El autor de la *Novela del Egipto*, que es un gran gastrónomo, hizo muchos elogios de este plato, del que se sirvió dos veces; pero la dueña de la casa no le probó, á pesar de gustarle mucho las setas.

Al día siguiente, llamó ésta á un criado y le dijo:

—Ves á casa del Sr. Castro y Serrano á ver cómo está, y si no le ha pasado nada, dí al cocinero que me ponga para almorzar de las setas de ayer.

Cada vez que se sirven setas en alguna casa, recuerda el insigne literato esta manera de distinguir las setas buenas de las venenosas... verdaderamente *fin de siècle*.

Setas á la española.

Después de quitados los troncos, lavadas en muchas aguas y bien enjutas, se rehogan en manteca ó aceite; se echa sal, pimienta y un poco de caldo, y después de bien cocidas, se pone salsa de piñones ó de almendras, espesada con harina frita.

Setas empapeladas.

Después de bien limpias y cortadas en pedazos, se bañan con manteca y se envuelven en un papel, mezcladas con perejil y cebolla picada, sal molida y pimienta; se asan en la parrilla á fuego lento, y se sirven en el papel.

Setas con pan frito.

Se rehogan en manteca con zumo de limón, sal,

especias y una cucharada de agua. Después de rehogadas y cocidas, se echan sobre cortezas de pan fritas, que habrá ya dispuestas en la fuente. Si el gusto del ajo agrada, cuando se cuezan échese uno solo, que se quitará antes de echarlas sobre dichas cortezas.

Setas «cèpes» á la bordelesa.

Limpias y lavadas las setas, se fríen en aceite fino de Valencia, y fritas, se rehogan con ellas perejil y ajo muy picado, todo bien menudo.

Se sazona con sal y algún exceso de pimienta, clavo y nuez moscada, y durante la operación se revuelven y manipulan las setas con una cuchara de plata, pero plata de verdad.

Si la cuchara se ennegreciera, ó solamente se cubriera de un velo obscuro que la empañare, se tiran las setas.

Si la cuchara conserva su color, se sirven las setas sin perder tiempo desde la sartén á la mesa. Es manjar que debe comerse muy caliente.

Setas tostadas á la bordelesa, por Montesquieu.

Hay que escogerlas grandes y abiertas.

Se mondan y se les quita el rabo. Se colocan sobre la parrilla, la parte cóncava arriba, y se rellenan los huecos con mantequilla, sal, pimienta, ajos y finas hierbas, todo picado menudito. Se dejan asar bien y tostar por la parte convexa y se sirven en una fuente en que se habrá derretido mantequilla.

Setas á la provenzal.

Se limpian bien las setas en agua muy cargada de

sal, se enjugan y se fríen en aceite fino con bastante cantidad de ajos y perejil, muy picados.

Se sirven muy calientes, con rodajas de pan tostado aparte.

Con las setas así preparadas se bebe bastante vino, y es bueno recomendar que se beba del blanco que se tenga á mano, pero que sea bueno.

TRUFAS.

Aún no están seguros los sabios si la trufa pertenece al reino animal ó al vegetal, pero en estos últimos tiempos se ha convenido en que el precioso manjar debe clasificarse, aunque sea interinamente, entre los animales, por ser producción animal, pues la trufa proviene de la picadura de un insecto en la raíz de determinadas especies de roble, así como las excrecencias que se llaman agallas, y que se crían en las encinas, deben su existencia á la picadura de otro insecto en las hojas del árbol.

Sin embargo, y con perdón de los sabios que por ignorancia todo lo enredan, la trufa en cocina está clasificada entre las setas y los hongos, y poco importa al cocinero saber si es carne ó pescado.

Bástale conocer la absoluta imposibilidad del hombre para reproducir y criar la olorosa y negra trufa.

Se emplea la trufa cruda ó cocida en vino blanco, para guarnición rica de manjares selectos.

Su aroma la prescribe, y su delicado perfume se impone.

La mejor trufa es la del Perigord, y son los cerdos, pastando en el campo, que las huelen y desentierran, y... se las comen, cuando no tienen un centinela de vista que impide el desafuero, y que recoge la trufa an-

tes que la toque el cerdo, ó se la quita de la boca si el animalito ha sido más listo.

La trufa no se lava ni se pela. Se cepilla con un cepillo *ad hoc*, que sirve también para limpiar las criadillas de tierra ó trufas Meneses, que son abundantes en España, en donde las trufas no se cosechan.

Por eso cuestan tan caras cuando se venden frescas, y más aún las conservadas en lata.

ENSALADAS.

Dice Alejandro Dumas en su Diccionario de cocina, que la mejor ensalada, aliñada con el aliño más superior, hay que tirarla, porque el hombre no ha sido criado para comer hierbas como los animales que andan en cuatro patas.

Esto no pasa de ser una genialidad del insigne novelista y cocinero, pero sin que le falte su mija de razón.

En ello no me he de meter. Coma quien quiera ensalada, que yo formularé algunas con aliños de todas clases.

Pero antes entreténgase el lector un momento con estas cuatro figuras que siguen, del afortunado lápiz de Angel Pons, que formula á su modo, lo que él llama *ensalada higiénica*.

La costumbre de comer plantas crudas aliñadas con aceite y vinagre, nos viene de Italia, que á su vez la heredó de los antiguos ciudadanos romanos, y realmente en Italia es en donde se come más ensalada.

Mucha se come en España, y en los pueblos, es generalmente el postre ó fin de fiesta de la comida, á no ser que sirva de prólogo, como en la serranía de Cameros, en que se come al principio, y espolvoreada con

ENSALADA HIGIÉNICA.

1.º—Al amanecer, que es cuando están mas frescas, se coge una lechuga en la propia huerta.



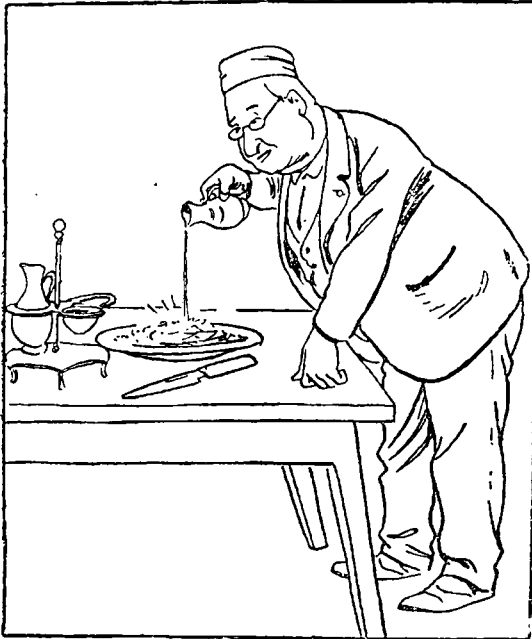
azúcar después de aliñada con aceite, sal, vinagre y agua.

Pero la cantidad no vale lo que la calidad y la variedad, representan en este manjar tan apetitoso, y Francia y después Inglaterra, se llevan la palma en eso de comer buenas ensaladas, y no carecen de ellas un solo día del año.

Lo que hay de cierto, y que no habrá quien lo refute, es que sólo los rumiantes nacieron para comer hierbas crudas. La ensalada, propiamente dicha, no es otra cosa que hierba cruda.

ENSALADA HIGIÉNICA.

2.º—Después de cortada con mucho cuidado, se aliña con aceite, vinagre, sal y otras frioleras en proporciones iguales.

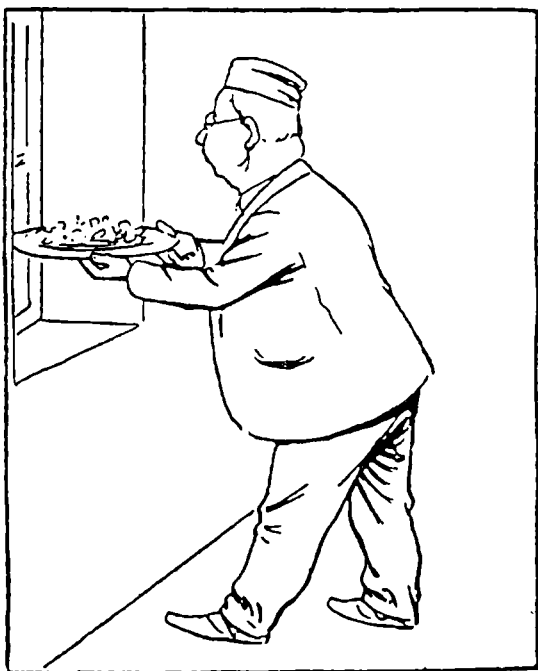


La prueba de la primera premisa al canto: nuestro estómago no digiere bien la ensalada, porque las secreciones del estómago no son más que ácidos, y la hierba cruda no la disuelven más que los alcalinos, como sucede con todos los alimentos, que pasan por el estómago sin hacer caso ni parar mientes en los jugos gástricos, ó mejor dicho, sin que los jugos gástricos les hagan caso, para ir después á alojarse, procedentes del estómago, en el páncreas y en el hígado.

El hombre, á quien Dios, según Ovidio, ha dado una faz sublime, no está hecho para pacer hierba, sino

ENSALADA HIGIÉNICA.

3.º—Una vez hecho esto, se coloca cuidadosamente en la ventana y se deja al fresco toda la noche.



para mirar al cielo. Es indudable también que si el hombre se pasara la vida mirando arriba, se alimentaría menos que comiendo la hierba arrancada con sus manos ó dientes.

Por más que en lenguaje familiar é injurioso se dice de los imbéciles que *comen verde*, los tontos, como los discretos, los ignorantes y las gentes de talento, todos tienen sus intestinos igualmente conformados, y sus aficiones y costumbres respecto de la ensalada.

Más adelante, digo algunas cosas más, pertinentes al manjar, y de interés para los gastrónomos partida-

ENSALADA HIGIÉNICA.

4.º—Al despertar, al día siguiente, se levanta uno de la cama y cogiendo la ensaladera con ambas manos, se tira a la calle.
Es la única ensalada higiénica que se conoce.



rios de las ensaladas. Las plantas más usuales para comerse aliñadas con aceite y vinagre—crudas la mayor parte de ellas—son: la lechuga con todas sus variedades, la escarola, la achicoria silvestre, la endivia, el apio, los berros, los canónigos, las barbas de capuchino, los pimientos, los tomates, los repónchigos, etc., etc.; y cocidas, la remolacha, las patatas, trufas, etc.

El precepto para el mejor aliño de una ensalada, prescribe que se necesita un pródigo para el aceite, un

prudente para la sal, un tacaño para el vinagre, y un tonto para revolverla.

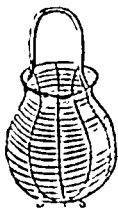
Esto no puede ser del gusto de todos, porque hay quien empapa la ensalada en vinagre y no la come sin sazónarla además con pimienta y mostaza.

No se pueden dar reglas fijas para aliñar ó aderezar ensaladas. Cada uno ha menester en gastronomía de un aliño propio; pero todas necesitan lavarse muy bien,—hablo de las hierbas propiamente dichas—limpiarse mucho y tenerlas á remojo en agua fresca, para que conserven ó recobren su lozanía.

En España es costumbre aderezar la ensalada según sale del remojo de agua sin escurrirla, cuando no se la baña enteramente en ella después de aliñada, pero esto no deja de ser una rutina de contrafuero culinario.

La ensalada ha de aliñarse completamente secas sus hojas. Muy dueño es el comensal á quien le guste con agua, de echársela en su plato, pero en la ensaladera nunca.

Se saca la ensalada de su remojo y se mete en un cestito como éste, y como quien maneja un incensario, se columpia la ensalada y se sacude con fuerza para que no quede una gota de agua entre sus hojas. Se cuelga el cestito en alto y al aire libre para que se airee la ensalada, y luego se echa en la ensaladera para aliñarla



fuera de la mesa, ó presentarla en ella para que se aderece allí.

Muchos lectores conocen todas las ensaladas, y muchos también no conocen más que una, llámanse como se llame y aliñese como se aliñe.

En España, cuando se ha dicho lechuga y escarola, se para de contar; y sin embargo, hay algunas

más, y se venden bien, sobre todo en Madrid, en donde el progreso gastronómico va ya por buen camino.

Aquí conviene hacer constar el error craso en que está por lo general la mayoría de las gentes que creen que la sal y la pimienta se disuelven en el vinagre, y por consiguiente, empiezan á aderezar la ensalada con sal, y luego pimienta, si la echan, y después, vinagre y aceite.

El gran Chaptal fué el primero en Francia á quien se le ocurrió saturar la ensalada, seca y enjuta antes, de aceite, sal y pimienta, y removerla mucho—fátirla, como se suele decir—para después incorporar el vinagre. Este método, que es el mejor, tiene dos ventajas, pues la sal y la pimienta se distribuyen por igual, y el vinagre excedente se precipita solo y por su propio peso en el fondo de la ensaladera.

Mr. Chaptal, que había sido en su tiempo muy bien recompensado con el título de barón por sus buenos servicios prestados á Francia mientras actuó como edil en el Ayuntamiento de París, obtuvo también su premio por lo que hizo en favor de la gastronomía con la locución aceptada por la lengua culinaria universal: *ensalada aliñada según Chaptal*.

Alejandro Dumas, padre, declaraba que él también tenía su ensalada, y con efecto, dejó escrita su fórmula, que es como sigue:

«Con un plato grande tapo la ensaladera, en que está la ensalada muy bien lavada, muy seca y cortada según el gusto y la naturaleza de la hierba. Poniendo una mano sobre el plato, vuelco sobre él la ensaladera y coloco en un lado el plato con la ensalada, y delante de mí y á mano, la ensaladera vacía.

»En ella pongo una yema de huevo duro para dos personas, y seis para doce. Con un tenedor despachuro y amaso con aceite, y á la masa agrego perifollo

muy-picado, aún conservado en aceite, muy desfilachado, anchoas en salmuera, mostaza de Burdeos ó de Dijon, pepinillos bien picados y una clara de huevo duro bien recortada.

•Deslíó todo esto con el mejor de los vinagres, y después pongo en la ensaladera la ensalada que está en el plato y hago que un criado la revuelva ó fatigüe durante un cuarto de hora

En el momento de comerla, y antes de darla la última vuelta, incorporo un polvito de paprico, ó sea pimienta encarnada de Hungría. •

Alejandro Dumas, hijo, que siempre quiso ser más que su padre, tiene también su ensalada, que se conoce con el nombre de *ensalada Francillon*, porque fué en esta obra dramática en que la dió á conocer el descendiente del grandioso Alejandro Dumas.

Su fórmula la hallará el lector en seguida en la página siguiente.

Para aliñar toda ensalada, el aceite ha de ser del mejor de los mejores, bien dorado, flúido y estar á una temperatura templada. El vinagre, de vino blanco y fuerte sin ser recio al paladar. La sal molida, muy seca y suelta, y la pimienta blanca y molida en el acto del aliño sobre la misma ensalada, con este utensilio, que es, entre paréntesis, el único pimentero de mesa, pues no debe ponerse salero ó recipiente abierto para hacer juego con la sal, ni en frasco con tapón agujerando, por ser, además de cursi el utensilio, poco práctico.



Hacen falta, pues, unas vinagreras.

Las mejores para la mesa están dibujadas en la página 698.

Hace falta una ensaladera, sea cualquiera su forma y su clase, pero parecida en la fachá á las que ahora

se estilan, y de las cuales está reproducido un buen modelo en la página 732, y hace falta un cubierto agitador de ensalada, no de ébano ni marfil, sino de boj, de buen tamaño y en dos piezas sueltas, porque eso de la cuchara y tenedor montados en tenacillas es para figones y casas de huéspedes.

Como cada ensalada requiere en gastronomía, además del aliño natural, el complemento de hierbas aromáticas y guarniciones, hay que contar con que pueden entrar en las ensaladas: perejil, perifollo, hierbabuena, ajetes, tomillo, romero, jengibre, albahaca, pimpinela, estragón, malpica, menta, orégano, hinojo, violetas, capuchinas, iris de Florencia, etc., etc.

Ahora verá el lector las fórmulas de algunas ensaladas de buena mesa que he barajado con otras más comunes para la variedad del manjar y la enseñanza de todos.

Ensalada Francillon.

Se cuecen patatas en caldo y se cortan en rodajas. Cuando aún conservan calor se sazonan con sal y pimienta, aceite refinado y vinagre aromático de Orleans. Se añaden dos copas de vino blanco de Burdeos, marca Iquem, y perejil, perifollo y hierbas aromáticas picadas muy menudas.

Se cuecen también en caldo, dátiles de mar (mariscos muy comunes en Baleares y Marsella) con un tallo de apio, bien limpio de filamentos, y se mezcla todo, desconchando antes los mariscos con las patatas aliñadas ya, meneando poco á poco con dos espátulas.

La proporción de los dátiles de mar con las patatas, será de una tercera parte menos que aquéllos, porque debe percibirse muy poco el olor del marisco.

Cuando la ensalada está bien movida y revuelta,

fatigada, se cubre la superficie bombeada con rodajas de trufas, cocidas en vino de Champagne.

Esta ensalada se ha de hacer dos horas antes de comerla para que esté completamente fría.

X Ensalada María Tubau.

Se cuecen patatas sin pelarlas, y en la misma cacerola se cuecen huevos; en una tartera se despachurran seis huevos duros, incorporando perejil muy picado, un poco de cebolleta, un diente de ajo, la sazón que más convenga al operador, con un punto de mostaza y todo el vinagre que ha de llevar la ensalada en su aliño.

Cocidas y peladas las patatas se cortan en rodajas y se colocan en el fondo de una ensaladera.

Se echa aceite frito de antemano y frío, espolvoreando con sal, cuidando de que empapen bien las patatas en el líquido; encima se colocan las hojas bien limpiás, bien lavadas y bien enjutas de lechuga, mezcladas con apio ó con berros, y se recubre el todo con la guarnición que sea de más agrado.

En la ensalada cabe variedad de legumbres para realzar su adorno.

Las puntas de espárragos, los cogollos de alcachofas, las setas, las trufas, la remolacha, y cuanto más quiera, el que más pueda, hacen su papel en esta ensalada.

En el momento de servirla se echa el aliño que explicado queda, y se mueve, revuelve ó *fatiga* durante un cuarto de hora.

La ensalada María Tubau no debe tener resíduo de salsa alguna, en la vasija en que se prepara.

Ese es su verdadero punto.

x Ensalada de pollo.

Se deshilacha un pollo para convertir toda su carne en hilos y piltrafas.

Con la cuarta parte de carne de vaca cocida se hace un picadillo y con él se prepara una salsa pastosa con sazón extremada, aceite y vinagre. Se van incorporando las piltrafas de pollo y revolviendo poco á poco, cada vez que se echan, al mismo tiempo que se gotea aceite sobre ellas.

Cuando esté todo terminado se revuelve más y se completa echando más vinagre; se sirve en la misma ensaladera, adornando con huevos duros y hojas y cogollos de lechuga.

Ensalada repelada.

Se hace con diferentes hierbas saludables, como el mastuerzo, la pimpinela, el hinojo, etc.

Ensalada de pimientos.

Los mejores son los verdes y tiernos; se pican muy menuditos, cuidando de quitar bien las biznas y granillas; se pica igual cantidad de tomate, bien limpio de pellejo, y todo crudo, se adereza con aceite, sal, vinagre y una puntita de ajo

Se escogen pimientos de los más tiernos; se mondan y parten en rajitas redondas y delgadas; se maja tomate bien pelado, y quitadas las granillas, se echa aceite, vinagre, sal, cominos y un polvo de hierbabuena seca, ó picada si es verde, todo bien mezclado, se echa el agua necesaria, y pueden servise.

Esta fórmula es riojana.

Ensalada de lechuga.

Bien lavada, y picada lo blanco, más ó menos menudo, á gusto de cada uno, se pica cebolleta y hierbabuena verde; mezclado todo, se adereza con aceite, sal, vinagre, adornándola con huevos duros en rajas.

También se presentan los cogollos enteros en la mesa, y cada uno los pica en su plato y adereza á su gusto.

Ensalada de escarola.

Picada la parte tierna y blanca, se maja tomate en un plato con aceite, cominos, sal, vinagre y agua ó ajo si gusta; se mezcla todo con la escarola, y también ésta se adereza sólo con aceite y vinagre y una chispa de ajo.

Ensalada de aplo.

Se escoge el mas tierno, se lava y quitan las telas; se corta como las demás ensaladas, y se adereza con aceite, vinagre, sal, pimienta y mostaza.

Ensalada rusa.

Tantas veces ha sido descrita en sus infinitas variedades, que sólo su presentación es lo que podría formularse, y ésa depende del gusto y maña del operador; el aliño de todas las legumbres crudas y cocidas que componen la ensalada rusa se hace para cada una de ellas, así como el removido, por separado, con objeto de que, al colocarlas en la ensaladera, no sea preciso

revolver para irse sirviendo, ni se forme un amasijo de aspecto feo.

Ensalada marina.

Escarola, lechuga ó lo que se quiera, bien lavada y bien enjuta, removida una hora antes de comer con tres cucharadas de aceite fino.

En el momento de servir se incorpora una cucharada de vinagre fuerte, una docena de anchoas saladas en conserva, de las que se venden en frascos de cristal.

Se remueve todo bien, y se sirve.

Ensalada italiana.

Es exactamente lo mismo que la ensalada rusa ó lo que ha dado en llamarse rusa, que no es otra cosa que una mezcla fría de legumbres cocidas, arregladas de un modo especial, que á la vista compite con los macizos de los jardinillos de los paseos públicos de Madrid, y se tendrá una idea exacta de la *ensalada rusa* y de la *ensalada italiana*.

x Ensalada conferencia.

Para doce personas se cuecen en duro, seis huevos, y al vapor un kilo de patatas

Dos horas antes de comer esta ensalada se majan en una gran ensaladera los huevos, con sal, pimienta, mostaza, clavo, nuez moscada con perejil, estragón y cebolla, muy picados, en cantidad suficiente, y auxiliando la mezcla con una cucharada de buen vinagre.

Después se añaden seis cucharadas de aceite, y en esa salsa espesa se echan las patatas y se mezclan, moviendo durante largo rato.

Con las hojas de cogollo, de seis lechugas, bien la-

vadas y después bien enjutas, se cubre el todo, y en el momento de comerlo se echa el vinagre, que ha de ser fuerte y en cantidad mitad del aceite.

Se agita y revuelve, se fatiga mucho y se come, siendo de notar que muchos encuentran sosa esta ensalada, porque no advierte el que la hace que la fécula de la patata y la albúmina del huevo neutralizan la acción de la sal y del vinagre.

Esta fórmula, mía propia, se publicó en el tomo cuarto de *Conferencias culinarias*, y fué reproducida por los principales periódicos de Madrid y provincias.

No es sólo con las hierbas crudas con lo que se hacen ensaladas, puesto que, cuanto Natura crió, crudo ó cocido, frío ó caliente, siempre que esté aliñado con aceite y vinagre se puede denominar *ensalada*.

Para las ensaladas hay también otros aderezos, además de los ajos, anchoas, aceitunas, huevos duros, cebolla, etc., etc.

A pesar de la prohibición que existía antiguamente en Roma para entrar en el templo de la diosa Cibeles después de haber comido ajos, á pesar del odio africano que todo olfato distinguido tiene al ajo, y á pesar del artículo no se cuántos—que en vida me recordaba el ilustre sabio don Manuel Cañete—de una pragmática, á santo de no se qué, de Alfonso X, que prohibía á los caballeros de su tiempo de comer ajos ó manjares condimentados con ellos, fuerza es adherirse al ajo y acatar la opinión sobre el particular del célebre Raspail y del incomparable Brillat Savarin.

Las dos eminencias en todo, pero en higiene y en cocina respectivamente mucho más, están de acuerdo para prescribir el uso del ajo como substancia sávida y sana.

Las ensaladas de tomates y pepinos, ya quedan formuladas en las páginas 714 y 721, respectivamente.

PASTAS Y HARINAS ALIMENTICIAS.

Antes de cerrar el capítulo anterior, consagrado á los recursos que proporcionan á la cocina las substancias suministradas por el reino vegetal, se hace preciso reforzarlo con las indicaciones más necesarias sobre las pastas y harinas alimenticias de que ya se trata, y con bastante extensión, en el formulario de sopas condimentadas con las referidas substancias.

Las principales y más en uso en la cocina son los macarrones, las nullas y las lañas.

Los macarrones ó macaroni, como se llaman en cocina, son conocidos de sobra. Las nullas las tengo explicadas en la página 87 y las lañas son unas cinta hechas con pasta de harina de sémola.

Con las nullas y con las lañas, se hacen generalmente sopas, y rara vez con las últimas, se preparan platos especiales.

No quedan más que los macarrones, el pan nuestro de cada día de los italianos, que sin macarrones no pueden vivir.

MACARRONES.

Ya he dicho de no comprar los macarrones, sino en fábrica ó casa acreditada. Venden por ahí unos macarrones que ni para engrudo pueden servir.

Italia, Nápoles sobre todo, es la patria del *macaroni*, en donde, como aquí los buñuelos y las castañas, se venden en la calle, y como las patatas, se condimentan en sopa, guisados ó fritos, al gratín, etc., pero siempre mezclados con queso rallado de Parma.

Macaroni à la napolitana

Se prepara un buen estofado, procurando que no se quememe y que la salsa tome un color bastante obscuro. Cuando sea necesario agregarle caldo, éste será del puchero. Los macarrones se ponen á blanquear ó cocer con sal y agua hasta que tomen el punto de cocimiento que más acomode, pues á unos les gustan muy blandos y á otros no tanto. Después se echan en un tamiz para que escurran bien, y en seguida se pasan á una cacerola que tenga manteca de vacas, la que se conserva cerca del fuego para que no se enfríe y se rehoguen bien los macarrones. La salsa ó caldo del estofado se pasará por un tamiz y se colocarán los macarrones en una fuente por capas, entre las que se pondrá queso rallado parmesano y salsa alternativamente hasta el total. Luego se sirven calientes. A falta de buena manteca de vacas se puede emplear la de cerdo.

Macaroni de la Pulla.

Este plato es uno de mis predilectos, porque me gustan mucho los macarrones, y cuando los como siempre es así, como me los enseñó á hacer una dama italiana, una pullesa del mismo Bari, del modo que voy á explicarlo.

Ante todo, y no me cansaré de repetirlo, en Madrid se venden macarrones muy malos, y como no sean de casa de Prast ó de Lhardy, ó del Buffet italiano, en la Carrera de San Jerónimo, yo por mi parte prefiero entonces que se los coma otro.

Los macarrones se comprarán del grueso escaso de un lapicero, y se medio cocerán dos libras, echándolos

en una cantidad exagerada de agua, cuando esté hirviendo, sazonando con sal

Se sacan de la olla ó cacerola y se tienen en la pasadera para que suelten el agua.

Con aceite muy clarificado, y en una sartén, se frien dos libras de tomates; se sazonan y se pasan por pasadera fina para que resulte un caldo pastoso, y se colocan los *macaroni* en una fuente honda y redonda; entonces se vierte el tomate encima y se cubre toda la superficie con mitades de tomates crudos, sobre los que se echan unas gotas de aceite, también crudo.

Se coloca el plato en el horno á gran presión durante quince minutos, y se sirven

A todos les parecerá muy fácil de hacer este manjar; pero advierto que es difícilísimo el punto, y cuando menos se piensa resultan gachas ó cortezones de pasta.

Macaroni al jugo.

Los macarrones se cuecen siempre en mucha agua y á fuego vivo, sazonando con sal.

A los pocos minutos de cocción, y cuidando que no se deshagan y que estén algo firmes, se sacan y se dejan escurrir.

Se colocan en una fuente honda por lechos que se intermedian con queso de Parma, rallado muy fino, y se vierte sobre el todo, *en el momento de servir*, el jugo de carne que se habrá preparado de este modo:

Para dos libras de macarrones, dos libras de solomillo, que se saltean, escaldan y doran en una cacerola con dos onzas de manteca de vacas... y... hasta de cerdo.

Se añade una cebolla grande como un puño, perejil, dos onzas de tocino y especias, picándolo todo muy menudo, y cuando la cebolla se consume, sin ennegre-

cerse, se moja con un vaso de agua y se aviva el fuego, echando entonces tres libras de tomates bien limpios y desmenuzados.

El tomate se consume pronto, y moviendo con la espátula para que no se pegue, se echa el agua que se calcula para la cantidad de jugo que se necesita y se deja cocer todo aquello á fuego lento durante dos horas. Se saca la carne que puede comerse fiambre en otra comida, y el caldo ó jugo se vierte sobre los macarrones.

También esta receta es de una distinguida dama italiana, esposa del señor Fano, bolsista de Madrid.

Macaroni al gratin.

Se cuecen como en las fórmulas anteriores.

Se unta una tartera pequeña de cobre como ésta, para *gratin*, con una capa

de manteca muy delgada, llenándolo después con los macarrones,



formando un montón, á una altura de seis centímetros. Se espolvorean con 30 gramos de queso parmesano rallado y media cucharada de pan rallado tostado; luego se derriten 15 gramos de manteca, que se vierte sobre los macarrones; se ponen á fuego muy suave y se cubren con la tapadera de hierro con bastante lumbre viva encima; si la lumbre de la hornilla está encendida á propósito, deben estar cocidos los macarrones en diez minutos.

Se hacen también los macarrones al gratin para vigilia sustituyendo el caldo con leche.

Macarrones verdes (parpadelle).

Viene de nuevo el esclarecido Doctor Tolosa Latour

á honrar estas páginas con la siguiente fórmula de la famosa *parpadelle*:

Este plato, eminentemente italiano y sabrosísimo, ha sido dado á conocer en Madrid por el ilustre maestro Mancinelli; su esposa lo adereza con verdadero primor.

Se prepara del modo siguiente: cuécese con agua y sal, un manojo de espinacas, y una vez hecha la perfecta cocción, se machacan, mezclando esta especie de pasta con una masa compuesta de cuatro huevos, media libra de harina y dos onzas de manteca de vacas. Con el rodillo de amasar se mezcla bien todo, extendiéndolo sobre la tabla.

Córtese en tiras semejantes á los tallarines, dejándolas secar al sol. Esta circunstancia parece ser indispensable no sirviendo el calor del horno. Una vez que estén bien secas, se cuecen en caldo de cocido, sirviéndose así espolvoreadas con queso de Parma.

MIGAS.

Manjar éste muy español y muy bueno, que tiene puesto marcado en la gastronomía de nuestro país.

En suma, las migas no son nada y son mucho.

Alimentan porque son pan y aceite, y resulta grata al paladar la combinación.

Don Trinitario Ruiz Capdepón, ministro de Gracia y Justicia al publicarse este libro, es entusiasta por las migas, que según él pretendía en cierta ocasión, no sabían hacerlas en Madrid como en Orihuela, su tierra.

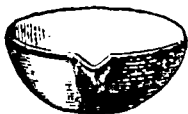
—Dígame usted, don Trinitario,—le dije yo al oírle hablar así:—¿quiere usted que yo le mande unas migas hechas por mí, y tan buenas como las mejores que haya comido en su casa?

—Acepto,—me contestó el ministro.

Y al día siguiente, á la hora precisa del almuerzo del señor Capdepon, llegaba mi criado á su casa con una sartenada de migas, que me valieron algunos plácemes, y que por cierto poco tienen que hacer, como se verá en la fórmula que sigue, y que yo bauticé en seguida.

Migas de ministro.

Se cortan en pedazos como nueces, y sin andar en refinamientos ni monerías, dos panecillos franceses, y se echan en un cuenco ó cápsula de manipular como ésta, con sal, pimienta dulce, un par de dientes de ajo finamente recortados y leche aguada para que se moje bien el pan sin calarse mucho



Se voltea un poco el cuenco, poniéndole otro por montera, pero sin boca, y sujetando los dos con las manos, se zarandean, inclinando siempre la boca del primero hacia abajo para que por ella salga el exceso de agua, si la hubiere, ó la que rezume por el golpeo.



Cuando se ha hecho esto, la sal y el pimentón se habrán mezclado muy bien con el pan.

En una sartén, sobre fuego vivo, se echa un cuarterón de tocino en recortaduras, y cuando ha soltado la mitad de su pringue, se vierte sobre el pan; se vuelve á tapar un cuenco con otro y se zarandean de nuevo, mientras que lo que queda de tocino en la sartén se derrite y está rusiente. Entonces se echa el pan, y sin dejar de la mano la espumadera, se tritura y maja mientras se fríe y chupa toda la pringue.

Cuando las migas están secas por fuera, y por den-

tro saturadas y empapadas de grasa, y cuando la sartén está limpia y reluciente, sin una gota de fritura, entonces se sacan y se colocan en cúpula sobre una servilleta, encima de una fuente.

Migas canas.

El gran escritor Antonio de Valbuena, el fustigador de la Academia de la Lengua, me ha favorecido con la siguiente receta, de las migas canas.

•La invención de este plato pertenece á los pastores de ganado trashumante, por lo cual hay quien dice que las migas canas no están buenas más que en el chozo; y aunque haya en esto algo de exageración, á mí también me parece que para comer migas canas, lo mejor es irse á pasar el verano á la montaña de León y subir á un puerto, á una majada de merinas...

¡Ah! ¿no quieren ustedes subir?... Bueno, pues las comeremos abajo... Aunque sea aquí, en Madrid, se las haré yo á ustedes, lo mismo que se las he visto hacer á los pastores del marqués de Perales y de la marquesa de Romero de Tejada.

Figúrense ustedes que estamos en el chozo.

Ponemos sobre la lumbre un caldero de hierro, que de hierro es el caldero de los pastores, y así debe ser, pues el cobre, el azófar y todos los metales cuyos óxidos son venenosos, debieran estar desterrados de la cocina. Puesto el caldero sobre la lumbre, echamos en él una buena pella de sebo...

—¡Uf! ¡sebo!—oigo decir porahí... ¿Cómo que uf?... Pues no hay más remedio... sebo tiene que ser. Como que en el chozo no se usa otra grasa. Pero ya lo probarán ustedes y no lo conocerán.

Hemos echado en el caldero una pella de sebo, la mitad de la riñonada de una borra, y mientras se derri-

te, cogemos la hortera, que es un plato de madera bastante hondo, y deshacemos en ella, como para sopas, un par de molletes. Derretido ya el sebo, después de esprimir y sacar los residuos sólidos, que llamaremos churrutos ó chicharros ó como ustedes quieran, echamos en el caldero una sopa sola, y después de dejarla requemar allí dos minutos lo menos, para que le quite al sebo el gusto á crudo, la sacamos y se la echamos al perro, que no la comerá hasta que no se enfríe...

Así las cosas, como suelen decir los novelistas, echamos en el caldero, sin quitarle de encima de la lumbre, el pan que tenemos preparado en la hortera, migado como para sopas, lo calcamos un poco con el cucharón de madera que tenemos ya en la mano para revolver, y luego, poniendo éste al revés, ó sea con el lomo para arriba, echamos sobre él como medio cuartillo de agua, que caerá esparcida rociando todo el pan. Inmediatamente se echa un poco de sal bien molida.

En cuanto comience á vaporear el caldero, empezamos á revolver y desmenuzar el pan con el cucharón, y de cuándo en cuándo cogemos el caldero por el asa, y dándole una sacudida especial, mezcla de fuerza y de arte, que no es fácil aprender de viva voz, volteamos toda la masa, dejando lo de abajo arriba, y viceversa, como sucede en los cambios de Gobierno.

Diez minutos más tarde quitamos el caldero de encima de la lumbre y...

¡Ah! Se me había olvidado decir á ustedes que al poner el caldero al fuego mandé al motril que saliera á ordeñar las cabras, y en este momento entra en el chozo con una cuerna de leche como de una azumbre; así es que al verle entrar hacemos con el cucharón un hoyo en medio de las migas, que están ahumando, y echamos la leche, sin la cual no serían migas canas, es decir, que antes de echar la leche teníamos ya las

migas, pero nos faltaba canearlas. Y como las migas al quitarlas del fuego están á unos noventa grados, y la leche recién ordeñada suele estar á treinta, la mezcla resulta por de pronto á unos sesenta grados, que es un temple muy agradable.

De modo que ahora (y no se olvide que estamos en el chozo) no hay más que echar mano al cucharal, que es un zurronete de pellejo que está colgado de un gancho de madera, sacar las transparentes cucharas de asta, repartirlas, sentarse alrededor del caldero y empezar á comer las *migas canas*.

¿No es verdad que están pasaderillas?•

Migas vanguardia.

De una hogaza ó pan grande se cortan rebanadas de un dedo de gruesas y se ponen á empapar en agua sazónada con sal á gusto del consumidor. Se escurre el agua y se secan las rebanadas con una servilleta.

En un perol ó sartén se pone á calentar aceite en cantidad igual al volumen del pan, y cuando el aceite está rusiente, se frien y requeman en él media docena de cabezas de ajo, enteras y sueltos sus dientes.

Se sacan y se tiran los ajos, y sobre fuego vivo se frien en aquel aceite las rebanadas de pan hasta que se tuesten sus superficies. Entonces, sujetando bien con una mano la sartén, se desmenuza el pan con la otra, armada de espátula ó espumadera, desmigando el todo por igual, sin interrumpir el frito.

Coloreados bien todos los trocitos del pan, y adquirido que hayan cierta dureza y soltura, se sacan las migas y se sirven, espolvoreándolas con un poco de sal ó con azúcar, según se quieran comer con otro manjar ó solas.

Esto, que parece tonto, es nada menos que el me-

por y único sistema de hacer migas, porque el procedimiento conocido, además de ser largo por el desmigado, no puede dar tan buen resultado, pues cuando no salen las migas blanduchas y conglomeradas, parecen torreznos, y lo que es más, el aceite no ha penetrado bien en ellas.

Además, que nada cuesta probar, y el lector que de rectificar tuviere autojo que se dirija, para los efectos consiguientes, al autor de esta fórmula, el notable periodista don Modesto Sánchez Ortiz, director de *La Vanguardia*, periódico de Barcelona.

Migas al estilo de Teruel, por Domingo Gascór.

• Quiero hablar de las migas de mi tierra, porque es el plato de más general aceptación. Bien sé yo que no es peculiar de Teruel, pero me atrevo á asegurar que migas como aquéllas no las hay enninguna parte.

Pudiera ocuparme de las anguilas de Alcañiz y de sus aceitunas secaderas, de los orejones de Calanda, de las manzanas de Pitarque, del queso de Tronchón, de las truchas y cangrejos del Guadalaviar, de las pasas y *cascabelicos* de Albarracin, etc., etc.; pero esto me llevaría muy lejos, y quiero hablar sólo de las migas.

No hay para qué decir, pues todo el mundo lo sabe, que éste es un plato que sólo encaja en los almuerzos.

Se requiere un pan especial para que las migas sean buenas, y yo sólo lo he encontrado á propósito en mi provincia. Desde luego afirmo que el pan que se consume en Madrid, en sus variadas clases, no sirve para mi plato.

Se toma un pan que tenga dos ó tres días, pues de cochura reciente debe desecharse; se divide en dos mitades, y tomando cualquiera de ellas se hacen en sus

ángulos cortes verticales, y después horizontales, para que resulten pedacitos del tamaño de garbanzos. Es mejor la corteza que la miga.

Después de cortados se colocan en una servilleta y se les echa un poco de agua, revolviéndolos bien para que se humedezcan por igual. Acto seguido se espolvorean con sal, todo lo más fina posible, en cantidad necesaria. Esto ha de hacerse por la noche, y envueltas en la misma servilleta para que no pierda la humedad, se guardan hasta el día siguiente.

Media hora antes de la señalada para el almuerzo se fríe aceite en una sartén, quemando dos dientes de ajo. Cuando el aceite está en su punto se quitan los ajos y se echan las migas de una vez, revolviéndolas sin cesar con rasera ó espumadera de hierro durante doce ó quince minutos, y bien calientes, se sirven á la mesa.

Estas son las verdaderas migas al estilo de Teruel. Allí, como en muchas provincias, forman parte del almuerzo de personas acomodadas, ó lo constituyen por completo en la mesa ó en el banco de los pobres.

Hay algunos que las aderezan con salsa de tomate ó las añaden trocitos menudos de jamón. Otros las comen con chocolate ó con uvas. Yo las prefiero al natural.

Pocos platos habrá de más antigüedad que éste. Tengo por cierto que lo comían ya mis paisanos cuando en el siglo XI hirieron al Cid en las puertas de Albarracín, peleando cuerpo á cuerpo y matando sus mejores hombres de armas; que las comían también los que en el mismo sitio, y un siglo después, derrotaron al rey don Jaime, matándole los dos principales caballeros de sus aguerridas huestes. Que las comieron los amantes de Teruel, no hay duda, como que las comen los turulenses desde que Teruel es Teruel. *

GOFIO.

Harina de trigo, cebada, maíz ó garbanzo que ha sufrido una torrefacción adecuada antes de someterse á la molienda.

Es un alimento propio y muy usado en las islas Canarias; tiene su origen en los guanchos, raza primitiva de aquel Archipiélago (1).

Se hace de todas clases de granos, pero principalmente de los indicados, siendo los más apreciados para el caso los tres primeros, y sobre todo el maíz por el buen color y exquisito aroma que da al producto.

Constituye la base de toda alimentación de la clase obrera y jornalera, sobre todo en la dedicada á las faenas del campo, á la que le hace las veces del pan, y al cual prefieren generalmente, más que nada, para acompañar ciertos guisos de su peculiar y reducida cocina, muy apreciados por su paladar, que por cierto y dicho sea de paso, si no son de una gran alimentación son muy sabrosos y agradables, especialmente cuando se les saborea en familia entre las alegrías que preceden y acompañan al festín en que un extraño toma parte.

Este pan, llámese así, se fabrica en el momento de necesitarlo, minutos antes de comer, amasando el gofio con agua ó leche, comunmente con agua, hasta darle una consistencia adecuada para poderse hacer fácilmente una pelota más ó menos grande con la mano.

Para esta operación se valen de lo que llaman un *zurrón*, que es un saco forrado de una piel de cabrito, que han tenido cuidado de sacar entera, menos la parte de cuello y cabeza, que le sirve de boca para entrar las

(1) NOTA DEL AUTOR.—Esta receta me la ha suministrado el ingeniero canario, D. Juan Garcia del Castillo.

costuras, que sólo se encuentran en los sitios correspondientes á las extremidades del animal.

Allí dentro llevan su gofio al campo, y en el momento supremo, echan dentro el agua necesaria, sobando y apretando exteriormente el saco con las manos.

Gachas manchegas.

Agustín Lhardy, el director en servicio activo de la gastronomía madrileña, es el autor de esta fórmula, tan divorciada de los platos de alta cocina, que constituyen la especialidad y la fama de su casa.

«En un poco de aceite frito se echa papada de cerdo cortada en trozos pequeños.

Se retiran estos pedazos cuando están fritos, y en la grasa que resulta se echa pimentón, clavo (muy poco), alcaravea y pimienta, y después se va adicionando poco á poco cierta cantidad de harina de almortas á dorarse en la grasa.

Se va echando luego agua bastante caliente hasta desleir la harina y se hace cocer, moviendo constantemente con una paleta de madera hasta que no sepan á crudas.

Cuando están preparadas las gachas se colocan los trozos de papada encima.»

— 307 —

ORDUBRES, ENTREMESES, POSTRES.

ORDUBRES.

Ordubre no es palabra castellana. La Academia de la Lengua no la quiere admitir, y hay que resignarse á vivir sin ordubres... en el Diccionario.

Pero en cambio, la aceptamos, la entendemos, y sabemos lo que quiere significar y lo que significa, los cincuenta ó sesenta millones de habitantes de ambos hemisferios que hablamos castellano á diario.

Verdad que la palabra *ordubre* es una adaptación ó traducción burda, aunque sencilla, del francés *hors-d'œuvre*, que significa, fuera de obra; mas el uso y hasta el abuso la han impuesto, y *ordubre* tendremos para rato.

No falta quien haga sinónimos *ordubre* y *entremés*, pero si resulta para algunos casos, no conviene en la mayor parte eu que los ordubres son manjares que se sirven como aperitivos.

Además, cuando la palabra francesa se coló de rondón en la cocina, significaba solamente todo aquello que no componía parte de la comida formal, y que no

podía, por consiguiente, satisfacer la necesidad ó el apetito del comensal.

Andando el tiempo se ha extendido tanto el significado, y se ha dado el nombre de ordubre á tanta cosa, que según los mejores tratados de cocina, se podrían componer comidas muy completas y muy substanciosas, nada más que con ordubres.

Pero limitándome yo al sentido más usual de la palabra, dividiré los ordubres, propiamente dichos, en *legumbres, frutos frescos, conservas en vinagre, pescados y embutidos y fiambres y mantequillas.*

Ordubres de legumbres.



Los rábanos de todos colores, formas y tamaños; las pencas de alcachofa cruda; los cogollos tiernos de apio, y los pimientos tempranos verdes, son ordubres, que se ponen en la mesa—ya digo en el Apéndice cómo—para comerse con sal y con pan untado,—en pedazos que se llevan á la boca,—con manteca fresca de vacas, rizada en bolitas ó en virutillas, que se ponen en agua en unas conchas de porcelana, y que se fabrican con el cuchillo de madera de boj para la manteca, cuyo modelo es éste.

Ordubres de frutos ó frutas frescas.

En las mesas elegantes se sirven como ordubres, y en sus respectivas épocas, el melón cortado en cachos, de modo que la corteza sea cuadrada y tenga el tamaño de dos pulgadas en cuadro, lo suficiente para un bocadillo, y además, la nuez fresca y verde.

Estos cachos de melón se colocan á granel, sin or-

den ni simetría, en una copa elegante, como la dibujada aquí, y bien tapizado el interior con hojas de parra.

La nuez fresca en leche, con todas sus cáscaras, se parte á lo largo en cuatro pedazos, y éstos se sirven en conchas como los rábanos ó cualquier otro ordubre.



Ordubres de conservas en vinagre.

Las conservas en vinagre que se sirven como ordubres, comprenden los *pepinillos*, los *pepinos*, los *encurtidos*, las *alcaparras*, los *alcaparrones*, los *pimientos crudos verdes ó encarnados*, cortados en tiras y fritos en aceite, y las *aceitunas*, si bien este fruto no se conserva sino en salmueras.

PEPINILLOS.

En la página 722 indico la mejor fórmula para preparar los pepinillos en vinagre.

PEPINOS.

También en la página 721 enseñó la manera de arreglar los pepinos para comerlos no sólo en ensalada, sino como ordubre.

Se colocarán, ya aliñados, con sal, pimienta, mostaza, aceite, vinagre y perejil seco en polvo, en una

concha, bien empapados en el aliño, pero sin que resulte caldillo de más.

ENCURTIDOS Ó VARIANTES.

Lo que los franceses llaman *achars* ó *atchars* indistintamente, y los ingleses *pickles*; nombre con el que se conoce el manjar generalmente en todas partes.

Los encurtidos son una miscelánea de pedacitos de calabaza, cebollitas diminutas como avellanas, cachitos de coliflor de igual tamaño, zanahorias, alguna que otra trufa, granos tiernos de maíz, pepinillos muy chiquitos, guindilla, y cuanto se le ocurra á uno, que pueda hacer buen papel en el revoltiño.

Se venden los encurtidos en frascos, preparados con vinagre ó con mostaza, y cuesta cada frasco un sentido.

Los aficionados pueden hacer para su casa una buena provisión, con la misma fórmula que la indicada para los pepinillos.

ACEITUNAS.

De este manjar estamos en España mejor que queremos.

Hay aceitunas grandes y hermosas como huevos de tórtola y pequeñas como avellanas.

Las hay amarillas, ligeramente verdosas, verdes de todos los tonos, y negrillas como moras.

El fruto se conserva en cántaros ó barriles, en una salmuera en que abundan el tomillo y el romero y las rajas de limón.

Para presentarlas á la mesa se sacan de su salmuera y se lavan en agua fresca, y también se aliñan echando una cantidad en un cuenco, lavándolas bien,

dejándolas escurrir, y después de enjutas rajándolas en cruz y espolvoreándolas en el mismo cuenco con sal y pimentón dulce.

Se les añade después un poco de aceite refrito, pero muy poco, para que se unten; unos dientes de ajo muy picados, laurel y recortaduras de cebolla; con la espátula se revuelve esto muy bien, y se termina la operación rociándolas con vinagre muy fuerte y alargando el caldo, pasadas tres horas, con agua fresca.

Estas aceitunas se sirven con su caldillo é ingredientes que lo forman, menos los palillos de tomillo y romero.

Las aceitunas gordas, rellenas, que llamamos de la reina, son un ordubre de mesa de lujo.

Se ponen á remojo en aceite dos días, las que se quieren rellenar; se deshuesan, y el hueco se llena con igual volumen de un amasijo que se hace con miga de pan, finas hierbas, pimienta, nuez moscada rallada y picadillo de anchoas saladas.

Ordubres de pescado.

Los pescados, proporcionan á las buenas mesas los ordubres siguientes: *arenques salados, atún enacelado, sardinas, anchoas y cabial.*

ARENQUE SALADO.

Es el arenque ahumado y seco recién salado, el que sirve como ordubre, poniéndolo á remojo todo un día y mudándole el agua cada dos horas. Se corta el pescado en filetes, que se ponen en una concha en confusión unos encima de otros, pero con arte. Los franceses le llaman *hareng saur*.

ATÚN.

El atún enaceitado es el ordubre; pero no es el atún en escabeche, sino el que después de frito en aceite y despojado de raspas y pellejos, cortado en pedazos como onzas de chocolate, se conserva en aceite muy clarificado, con cachos de limón y una ramita de estragón.

Se sirve al natural, sacando los pedazos de su frasco.

SARDINAS.

Las sardinas para ordubres, son las conservadas en lata, que generalmente se sacan y se ponen en una rabanera ó platillo; pero deben presentarse en su misma caja, abierta con pulcritud y esmero, y sobre un plato en el que habrá un tenedorcillo pequeño para que se sirva el comensal.

Lo mismo se practica con las anchoas en aceite, y sólo se ponen en platillo cuando están en frascos, con alguna salmuera ó salsilla especial.

CABIAL.

Todo el mundo dice *caviar*, que es su nombre francés, pero hay que decir cabial, para hablar en castellano.

El manjar es tártaro, y en lengua tártara se escribe *Kavia*.

El cabial es una preparación que se hace con las huevas del esturión, maceradas con mucha sal, pimienta y cebolla picada muy menudo.

Los tártaros hacen con esto un comercio asombroso

en Rusia, que á su vez, envía el manjar á toda Europa y América.

Se sirve el cabial sin preparación alguna.

Si este ordubre se presenta en el almuerzo, al mismo tiempo, se sirven en un cesto de barquichuelo, re-



banadas dobles y delgadas de pan, pegadas con la manteca de vacas con que se untan las caras que se tocan, tostadas ó

sin tostar, y además, manteca fresca de vacas en concha aparte; y en un platillo, chalotas recortadas muy menudito.

Ordubres de mariscos.

Los percebes, las gambas, las ostras escubechadas, las cañailas, los langostinos y los camarones son los más usados como ordubres.

Ordubres de embutidos y fiambros.

Estos ordubres son ya de la categoría de manjares substanciosos, que pueden muy bien por sí solos, componer un almuerzo nutritivo sin otro acompañamiento.

Los embutidos más empleados en la mesa como ordubres son: el *salchichón*, la *longaniza*, la *butifarra*, la *mortadella*, la *lengua á la escarlata*, las *morcillas blanca y negra*, las *manos de cerdo á la Santa Menould*, trufadas y rellenas, etc., etc.

En clase de fiambros y cortado en lengüetas muy finas, el *jamón crudo*, la *chacina*, la *cecina*, la *cabeza de jabali*, las *galantinas*, el *morteruelo*, etc., etc.

Entremeses.

Enarbolada hace años por el ilustre académico Don José de Castro y Serrano, la bandera, para proclamar *La mesa libre en el Estado libre*, goza hoy en España la gastronomía de todas las libertades, gracias á este esforzado paladín, uno de mis dos maestros en *re coquinaria* y en muchas cosas más.

Así es que ya no hay ni puede haber aquellas distinciones y etiquetas rancias y cursis, que establecían diferencias de categoría entre las entradas y los entremeses.

Hoy ya no hay clases, y por eso se sirven en las mejores mesas como entremeses, bien sea para acompañar al asado, ó bien entre éste y el postre, la mayor parte de los pescados fritos, los cangrejos, los macarrones, las nullas y la lengua; se sirven asimismo también las legumbres finas, como alcachofas, espárragos, berengenas, setas y trufas, y además, los huevos en todos aquellos condimentos suyos en que entra el azúcar.

Las fórmulas de todos estos manjares, á excepción de las de los huevos de tal jaez, que están más adelante, las tiene el lector en sus correspondientes capítulos, de modo que no tengo que ocuparme ya más que de las dos clases importantes de entremeses, la de los *entremeses de pastelería* y la de los *entremeses dulces*.

ENTREMESSES DE PASTELERÍA.

Comprenden muy principalmente, las tortas y tartas, los flanes y los pasteles y empanadas, como se puede ver en el artículo pastelería, que sigue al de los postres.

ENTREMESES DULCES.

O mejor dicho, *dulce de cocina*, que es como ha dado en llamarlos la gente del oficio.

En el *dulce de cocina* figuran los *buñuelos*, los *huevos* y las *tortillas con azúcar*, las *cremas*, los *puddings*, las *juleas* y las *mermeladas*.

Buñuelos.

Pocos son los libros de cocina extranjera y española que no tengan en sus páginas recetas á doceas para hacer buñuelos de todas clases.

En esto también se ha de diferenciar EL PRACTICÓN de todos ellos, dicho y hecho sea, contando con la venia de los lectores golosos.

No doy, pues, sino las fórmulas más importantes y gratas al paladar.

Buñuelos á ochavo.

Estos buñuelos no se hacen en casa. Se compran en las buñolerías, y son los que se fabrican á la andaluza.

Madrid tiene la fama de la mejor confección de los buñuelos, que son muy populares y se aprecian mucho en todas las casas para tomar el chocolate.

Los hay pequeños y grandes, como rosquillas sopladitas, que es su forma más común, y en cañuto de pasta maciza, que se llaman entonces churros.

Suspiros de monja.

Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca,

cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limón raspada; se añade harina y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que se conocerá que está en su punto, cuando se desprenda fácilmente de la cacerola; se mezclan tres huevos y se menea todo muy bien.

Después se extiende sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina y se corta á pedacitos, que se echan en la fritura, que no debe estar muy caliente, se escurren en una servilleta y se sirven espolvoreados de azúcar muy molido.

Es manjar obligado en el día de Todos los Santos.

Buñuelos de manzana.

La mejor fórmula que yo he encontrado entre muchas, es la que se practica en Barcelona en el Gran Restaurant Martín.

Se eligen cuatro manzanas sanas y gordas, que han de suministrar dos docenas de buñuelos;

Se taladran por en medio, con el vacia-manzanas como el de la figura, de dos centímetros de ancho, para



sacar el corazón y las pepitas; se pelan y cortan al través en rodajas de medio dedo de grueso; se ponen en una fuente con aguardiente ó cognac y 30 gramos de azúcar en polvo y se mezclan las manzanas con el aguardiente y el azúcar, evitando que se rompan las rodajas; media hora antes de servir se escurren sobre un paño limpio de cocina y se enjugan bien, porque sin esta precaución no agarraría el rebozo á la manza-

na. Se tiene preparada una masa espesa hecha con harina, aguardiente ó cognac y agua; se baten claras, y estando como merengue se mezclan con esta masa; se coge la manzana con la cuchara y se envuelve en la masa, procurando que no se rompa, y se frien en aceite rusiente.

Cuando se sacan se espolvorean con azúcar.

También se hacen buñuelos con las manzanas enteras, pero entonces, antes de bañarlas en el aguardiente, hay que darlas un hervor en agua.

Con peras, albaricoques, melón, piña, plátano y naranja se confeccionan también buñuelos finos y delicados, para la mesa.

Buñuelos de viento.

De *La Cuisinière bourgeoise* toma Gouffé esta receta, que yo traduzco al pié de la letra de aquella obra.

Se ponen en una cacerola, de cabida de dos litros, dos decilitros de agua, 50 gramos de manteca y 15 gramos de azúcar; se hace hervir, y al primer hervor se retira del fuego; se añaden 125 gramos de harina y se mezcla bien con la cuchara de madera; se vuelve á poner á la lumbre durante cuatro minutos, removiendo con la cuchara para impedir que se pegue la masa; y se retira de la lumbre.

Se casca un huevo en la cacerola y se remueve con la cuchara; cuando está bien mezclado, se añaden otros dos huevos, uno después de otro; se mezcla bien, y si la pasta resulta muy dura, se añade, según sea necesario, medio huevo ó un huevo entero.

Para probar el grado de consistencia de la pasta se coge una cantidad como un huevo, en la cuchara, y se deja escurrir. Es preciso que no se extienda ni quede tampoco pegada á la cuchara, sino que se halle arras-

trada por su propio peso; cuando se ha terminado de hacer la masa se espolvorea la mesa de harina, y sobre ella se pone la cuarta parte de la masa; que también se espolvorea con harina para que no se pegue ni á la mesa ni á las manos, y se corta en pedazos para formar bolas de dos centímetros y medio, que se alínean en tiras de papel de cuatro centímetros de ancho, que se habrán engrasado ligeramente con la grasa de fritura.

Se ponen en la sartén de freir tres libras de fritura, que se prueba echando á freir una miguita de pan, que debe apenas estremecerse; se pone la sartén al lado de la hornilla; se moja la tira de papel en la fritura y se saca cuando los buñuelos se han desprendido; se mueve con la espumadera y se aumenta el calor de la fritura arrimando la sartén por grados á la lumbre hasta que se halle completamente sobre la hornilla (1).

Cuando los buñuelos están ya dorados y secos se escurren sobre un paño limpio de cocina, se espolvorean con azúcar y se arreglan en pirámide en la fuente sobre una servilleta doblada.

NATILLAS.

El dulce de cocina más vulgar.

Manjar exquisito, suave y delicado, y que recordará á muchos lectores, cuando con el dedo rebañaban el perol en que las hacía la abuela.

Las natillas pueden hacerse: amarillas, blancas, verdes y rosas.

Para las dos primeras, á continuación van las fór-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Esto es una solemne majadería: no se necesita saber física para comprenderlo. Con un poco de sentido común basta.

mulas mejores de un cocinero de Palacio en tiempos de Fernando VII.

Las natillas verdes y las rosas se hacen como las amarillas, incorporando unas gotas de cocimiento de espinacas y de carmín desleído, respectivamente.

Advierto que el carmín es inofensivo.

Las natillas se hacen al natural ó se aromatizan con té, café, chocolate, naranja, limón, granada, vainilla, etcétera, y he aquí de un golpe once natillas diferentes, para no seguir enumerando algunas más.

Natillas amarillas.

Se baten ocho yemas de huevo en un perol; se echa media libra de azúcar molido y se vuelven á batir; échese después un cuartillo de leche, vertiéndolo lentamente sin cesar de batirlo para que se vaya ligando bien; se pone todo al fuego manso, sin dejar de batirlo lentamente, y cuando rompa el hervor se retira, echándolo en la fuente en que haya de servirse, poniendo encima algunos bizcochos, y espolvoreado con azúcar muy molido y un poco de cauela, confites, grajeas ó cosa parecida

Natillas blancas.

Batiendo bien doce claras de huevo en punto de merengue, y agregando dos yemas mezcladas de antemano con medio cuartillo de leche muy azucarada, se consigue una papilla que, puesta en una fuente honda ó tartera al baño maría y con fuego encima, produce natillas blancas.

La superficie se cubre totalmente con galletita negra de jengibre.

HUEVOS AMERENGADOS.

No es un dulce nuevo. Es lo que llaman los traductores de los libros franceses de cocina huevos á la nieve, excelente entremés, que necesitaba un nombre castellano—y tan castellano—que le cuadrase bien.

Se separan las claras de las yemas de seis huevos.

Se baten aquéllas en punto de espuma y se les echa un punto de sal con 30 gramos de azúcar molido, una cucharada de agua de azahar, y se sigue batiendo para que se efectúe bien la mezcla.

Aparte, y á fuego manso, se reduce de la cuarta parte un litro de crema, en que se habrá echado la cáscara de un limón con cien gramos de azúcar y dos cucharadas de agua de azahar.

Si no hubiera crema, se sustituirá con dos litros de leche, que se reducirá de mitad, cociéndola muy lentamente.

Cuando la leche esté hirviendo, se van echando sucesivamente las claras batidas por porciones con un cacillo, para que tengan forma esférica.

Se voltean los pelotones en la leche para que cuezan por igual, y según se van cuajando se sacan y se ponen á escurrir sobre un tamiz ó cedazo de crin.

Cuando todas las claras están cocidas, se aparta la leche del fuego y se le incorporan cuatro yemas, removiendo la leche, fuerte y aprisa, para que tome consistencia sin cortarse.

Se colocan los huevos en pirámide en una fuente y se les vierte encima la crema ó la leche, preparada como queda explicado.

Lo mismo que las natillas, se pueden colorar los huevos amerengados de rosa y verde.

HUEVOS HILADOS.

Se clarifican dos libras de azúcar en un litro de agua, teniendo cuidado de que el punto sea flojo, en cuanto empieza á hacer hebra.

Se pasa por tamiz claro, colándolas con la ayuda de la espátula, dos docenas de yemas, y se van echando en el clarificado de azúcar, removiéndolo muy de prisa durante la cocción, que durará dos minutos.

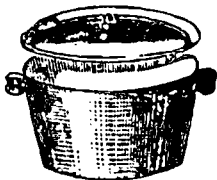
Esa masa ó pasta se echa en un embudo de forma cilíndrica, cuyo fondo sea como el de un colador de metal, con agujeros del grueso que han de tener los hilos de huevo, y se recogen éstos en agua muy fría, ayudando su paso á través del embudo con un pisón ó manecilla de madera, que pese y que esprima la masa.

Los huevos hilados, según costumbres rancias, sirven en España para el guarnecido de fiambres y el relleno de algunos helados.

En los demás países no se conoce el manjar.

TOCINO DE CIELO.

En dos cuartillos de agua se clarifican dos libras de azúcar de pilón. Se cuele por manga de fieltro; después se baten tres docenas de yemas hasta que se li-



guen en cordoncillo y se mezclan bien. Se sigue batiendo, y luego se coloca en un molde-flanera como éste, ó en moldecitos chicos, en donde se cuece el manjar al baño maría.

No se saca del molde el *tocino de cielo* hasta que esté muy frío.

MÁS HUEVOS DULCES.

La cocina antigua tiene un sin fin de preparaciones para hacer dulce con huevos, y *los huevos mejidos*, *los huevos moles*, *los huevos en espuma*, *los huevos dorados*, y *tantos más*, constituían antaño el postre de cajón para los días de cristianar.

Y como si con el solo nombre de huevos, pareciera escaso á la culinaria el repertorio del dulce de cocina, ahora siguen las tortillas para completarlo.

TORTILLA DULCE.

Se separan las yemas de las claras, de ocho huevos muy frescos; se incorporan á las yemas, batiéndolas con viveza y brío, 125 gramos de azúcar molido, la corteza entera rallada de un limón gordo, tres ó cuatro cucharadas de crema espesa y un punto de sal.

Se reúnen las yemas, así preparadas con las claras, se bate todo junto del mismo modo, y se hace la tortilla á la española ó á la francesa, según queda explicado en las páginas 664 á 668.

La tortilla hecha y colocada en la fuente, se espolvorea con azúcar, y se la pasa por encima el atizador de la estufa-cocina hecho ascua, trazando rayas bien hechas para que agrade á la vista, el acaramelado que resulta.

Tortilla al ron.

Esta tortilla es en todo igual á la anterior.

No hay más diferencia que cuando está hecha, se coloca en una fuente de plata ú otro metal, se espolvo-

rea con azúcar y se echan por encima seis cucharadas de buen ron, al que se prende fuego para servirlo.

En lugar de ron, se puede hacer la tortilla con Kirchs, ó con cualquier otro licor espirituoso de muchos grados.

Tortilla rellena de dulce.

Lo mismo que se hace una tortilla de patatas ó de setas, ó de puré de guisantes á la francesa, y con manteca de vacas, se hace la tortilla rellena con dulce, pero cuidando de no ponerla sal.

En el momento de doblarla en la sartén, se echa mermelada de melocotón, de albaricoque, ruedas de melocotón en compota, jalea de grosella, etc.

Para que el dulce quepa bien dentro, hay que hacer la tortilla en sartén grande, ancha y plana, para que su superficie sea exagerada con relación á su grueso, que ha de ser poco.

Tortilla soplada ó vanidosa.

Este entremés pertenece á la cocina cursi.

Poco importa para calificarla así, que se sirva en casas de rumbo, ó que en restaurants de parroquia de gente con gabán de pieles, se ponga en la lista con precio alto. La tortilla soplada, la famosa *omelette soufflée*, no tiene otro mérito que su hinchazón, que para mejor gozar de ella, hay que verla á la salida del horno.

Para chiquillos que corretean de la mesa á la cocina, y de la cocina á la mesa, es un gran plato.

Se apartan las yemas de las claras, de seis huevos.

Se echan en las yemas 125 gramos de azúcar mo-

tido y las ralladuras de una corteza de limón ó de naranja, ó una chispa de vainilla—el aroma que se quiere—y se bate muy deprisa todo ello.

Sin cosa alguna, se baten por separado las claras en punto de mereugue.

En una fuente de plata ó de otro metal, como la ovalada de la figura que está en la página 338, se derriten dos onzas de manteca de vacas (1). Se coloca la fuente sobre fuego vivo. Se mezclan con presteza, claras y yemas, y se echan en la fuente, que se recubre con la cobertera de campana, cargada con bastante fuego.

Cinco minutos, reloj en mano, bastan para que la tortilla se infle. En ese momento se espolvorea con azúcar, operación que ha de hacerse con maña en el trayecto de la cocina á la mesa para que se presente abultada y quemando.

CREMAS.

En todos los tiempos la crema ha sido la golosina de las mesas, y su confección antiguamente, era del dominio exclusivo de las señoras y señoritas de la casa.

Era plato de día de fiesta, regocijo de chiquillos y entretenimiento de nuestras abuelas.

Crema de Chantilly.

Con sólo decir *Chantilly* basta.

Es la primera de todas las cremas.

En un cuenco de porcelana se echan cuatro cuar-

(1) NOTA DEL AUTOR.—A propósito de manteca de vacas, yo he encontrado una excelente y siempre recién hecha, en una modesta vaquería de la calle de Serrano, n.º 54, y después he sabido que allí se provee de ella la cocina de D. Antonio Cánovas del Castillo.

tillos de buena nata de leche bien fresca, con una cucharada de goma adragante en polvo.

El cuenco se pone sobre hielo molido y se bate bien la crema con un batidor de alambres, y á medida que va formando una espuma muy espesa y compacta, se va separando con una espumadera y colocando aquélla en un tamiz para que escurra, continuando esta misma operación hasta tanto que no quede más espuma. Después que haya escurrido bien, se pondrá en otro cuenco limpio, y se le agregará el azúcar en polvo que sea necesario, y antes de servirla á la mesa échesele dos copitas de marrasquino, de ron ó de cualquiera otra clase de licor, pero bueno.

Esta crema se coloca en una fuente, sobre una tarta de pasta fina ó en un timbal formado con bizcochos. También se aromatiza con *vainilla*, y para ello es preciso moler ésta con azúcar de pilón; con chocolate, deshaciendo una onza de éste en medio vaso de agua hirviendo; con *naranja ó limón*, raspando las cortezas de estas frutas sobre un terrón de azúcar, que luego se deshace; con café, poniendo en infusión en un vaso de agua hirviendo, una onza de excelente café, tostado y molido, y decantando luego el líquido.

Crema de Plombières.

El palacio y dominios reales de Chantilly, en tiempos de Luis Felipe, fueron cuna de la famosa crema de este nombre, y al advenimiento al trono de Francia, de Napoleón III, los dominios de Plombières eclipsaron á Chantilly.

La adulación gastronómico-política inventó una crema que se llamó crema de Plombières, que aún reina en la cocina.

Mézclense bien en una cacerola ocho yemas de hue-

vos y una cucharada de crema de harina de arroz, tres vasos de leche muy caliente, y póngase al fuego, meneándolo bien con una cuchara de madera. En cuanto principie á espesar se retira del fuego sin dejar de menearla, y se vuelve á calentar hasta que cueza unos cuantos minutos. Agréguese el azúcar necesario y un grano de sal, y cuando esté frío, viértase en otra cacerola y póngase sobre hie.o, meneándola de cuándo en cuándo con la cuchara. En cuanto tome consistencia con el frío, se le agregan dos copas de Kummel, ó se aromatiza antes con vainilla, limón, etc. Se coloca en una fuente, ó bien en tacitas, ó sobre bizcochos.

Crema de café.

En una cacerola se pone á cocer un cuartillo de agua; cuando hierve á borbotones se echan dos onzas de café y se revuelve bien con una cuchara, volviéndolo á poner sobre el fuego hasta que por cuatro ó cinco veces aumente su volumen sobre la vasija.

Se deja reposar para sacarlo en limpio, sin colarlo y mezclarlo, con igual cantidad de leche y azúcar, y otra vez á cocer todo, para que se reduzca un poco, y con un polvito de harina se deslíen muy bien en una tartera cinco yemas de huevo, que se van alargando con la leche y el café, hasta que la mezcla sea perfecta. Después se pasa esto por tamiz.

En fuente honda ó en moldes acaramelados por dentro, se pone á cuajar la crema al baño maría.

Vulgarmente á esta crema, á la que sigue y á otras por el estilo, se las llama flan cuando están moldeadas.

Crema de chocolate.

Se hacen polvo dos onzas de chocolate y se ponen

en una cacerola con otras dos onzas de azúcar molido, un cuarto de litro de leche y un poco de nata. Se deja cocer hasta reducción de una tercera parte, y cuando ya está frío ó casi frío se le incorpora, como en la crema anterior, el batido de cinco yemas de huevo, y se concluye lo mismo la operación

Crema borracha.

Viértase en una cacerola un cuartillo de buen vino blanco, azúcar, corteza de limón y canela, y hágase hervir; rómpanse siete ú ocho huevos para aprovechar las yemas, que se batirán con una espátula hasta que estén bien ligadas, ligándolas también con el vino, que se verterá poco á poco.

Pásese luego por un tamiz y viértase en las jicaras para que cuaje al baño maría.

Crema sambaglione ó espuma italiana.

Tómense doce yemas de huevos frescos y cuatro copas de vino de Marsala ó de Jerez, seis onzas de azúcar y un puñado de canela; póngase todo en una cacerola sobre un fuego vivo, menéese de prisa con un molinillo de chocolate hasta que la espuma haya llenado la cacerola; sírvase sin perder un momento en jicaras de crema.

Yo hago esta crema de otro modo. Le echo dos copitas de ron, y bato aparte en punto de merengue tres claras—para doce yemas que inezclo después de batidas éstas.—No pongo cauela ni cosa alguna, que puede con su aroma, alterar el del ron.

Hay más cremas en cocina que días de fiesta: *crema frita*, *crema asada*, *crema batida*, *crema de vainilla*, *crema de caramelo*, *crema de té*, *crema de rosa*,

crema de fresa, crema de grosella, crema de vino, etcétera, y por último la crema blanca, que en la cocina española se llama manjar blanco, y que no es otra cosa que la leche de almendra aromatizada y coagulada como la jaletina sencilla, pero que conviene conocer la receta

Manjar blanco.

Prepárase poniendo en infusión por espacio de veinticuatro horas, en agua fría, una libra de almendras dulces y veinte pepitas amargas, todas ellas peladas; macháquense en seguida, rociándolas durante esta operación con algunas cucharadas de agua muy fría; y cuando ya no se distinga de ellas ningún fragmento y tenga la pasta bastante homogeneidad, se le añaden cuatro ó cinco vasos de agua, se cuela esta masa primero á través de un paño, apretándola con fuerza, y luego por una servilleta; se le mezclan tres vasos de jaletina simple, algo más que templada, y se vacía en el molde el líquido que resulta.

Mermelada de manzanas.

No sirven todas las manzanas.

Es preciso escogerlas finas, firmes, y un poco agrias

Se mondan y se cortan en cuartos, se les quitan las pepitas y sus celdillas, y se ponen los cachos á remojo en agua muy fría acidulada con todo el zumo de un limón, que se exprime perfectamente con un aparatito como éste.

Se van sacando uno á uno los cachos de manzana, se escurren y se cortan al través



en rajitas muy delgadas del grueso de pesetas, lo que facilita mucho su cocción.

Se ponen en una cacerola sin agua á medio fuego, hasta que empiezan á licuarse. Se remueven sin cesar con la espátula para que no se quemem ni se peguen en el fondo de la vasija, y cuando está casi cocida ésta, se incorpora una libra de azúcar, por cada dos de manzanas, si la mermelada se hace para conservarse, y media libra tan sólo de azúcar, si es para comerse en seguida.

Es mejor comer la mermelada fría. Antes de servirla se echan unos palillos de canela, que se sacan antes que hayan comunicado demasiado gusto al manjar.

Esta mermelada no es otra cosa que la compota de manzanas, que se sirve con la caza asada y con otras aves y carnes también asadas, como ya queda dicho en algunas fórmulas, pero mejor hecha.

Carlota rusa.

Se prepara una mermelada de manzanas como en la receta anterior, pero hay que tenerla más tiempo á la lumbre para que se descargue de la mayor cantidad de agua posible.

Aparte se cortan unas rebanadas de miga de pan francés de dos ó tres días, del grueso de medio dedo, y á cada una se le da la forma triangular redondeada por la base, para que juntándolas unas con otras la punta de todas sea el centro de un redondel.

Se mojan las rebanadas de pan en manteca de vacas tibia, y se colocan en el fondo de una cacerola esmaltada de porcelana, de modo que lo tapen por completo.

Se revisten interiormente las paredes de la vasija con rebanadas del mismo pan, pero cortadas en rectán-

gulos de dos dedos de ancho, y largos, como alta es la cacerola, y también engrasados con manteca tibia.

En esta especie de molde se vacía la mermelada de manzanas preparada de antemano, y con la espátula se hace un hueco en el centro, y sin sacar la espátula se echa en él, mermelada de albaricoque, carne de membrillo un poco suelta, jalea de grosella, ó cualquier otro dulce que tenga fluidez y pueda adaptarse bien allí dentro.

Se iguala la superficie del manjar cuando está llena la vasija, y se cubre ó tapa con una guarnición de pan, igual á la que está en el fondo.

Terminados estos preparativos, se entierra la cacerola hasta el borde en buen rescoldo de ceniza, y se tapa la vasija con la cobertera de campana bien cargada de lumbre.

Se deja cocer la carlota hasta que el pan de arriba se ha dorado bastante, y entonces se vuelca el manjar sobre una fuente, de modo que las lonchas de pan de debajo, que también estarán doradas, se encuentren encima.

× Carlota ruso-madrileña.

Se guarnece por dentro y con mucha igualdad, con bizcochos de los llamados *lenguas de gato*, un molde como el de la figura.



Es preciso que los bizcochos junten bien unos con otros para que no quede espacio entre ellos.

Se llena el molde con mermelada de manzanas, se iguala la superficie, que se cierra con los mismos bizcochos en doble hilada, y se

vuelca en una fuente

El hueco que resulta en el manjar, con este molde empleado, se rellena con jalea de guayaba ó con crema de café bien trabada.

Apple kake.

El plato de dulce favorito de lord Byron, y que él solía hacer algunas veces para obsequiar á las damas.

En Inglaterra se rinde verdaderamente culto á esta receta.

Se mondan 24 manzanas, se limpian de pepitas y celdillas y se cuecen en un perol con medio vaso de agua, la corteza de un limón, canela y media libra de azúcar. Cuando las manzanas están bien cocidas, se pasan en puré por pasadera fina. Se dejan enfriar y luego se añaden, removiendo poco á poco, ocho huevos bien batidos como para tortilla. Hecha bien la mezcla, se engrasa un molde con manteca de vacas, se llena con el manjar, y se hace cocer al baño maría.

Plum-Pudding.

Para no salir de Inglaterra, voy á dar aquí en seguida la fórmula clásica inglesa, del rey de los entremeses en clase de dulce de cocina, aunque hay quien coloca el manjar en el artículo de pastelería.

Hay en la cocina francesa algunas recetas para hacer este plato, pero si complicada es la que se va á leer, lo son más las otras, siu que resulte con ninguna de ellas algo que se pueda aproximar á la que siempre primó en las grandes mesas de todos los países:

Media libra de pasas de Málaga; media libra de pasas de Corinto; media libra de grasa de riñón de vaca;

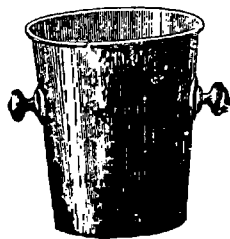
un cuarterón de harina; un cuarterón de miga de pan muy desmenuzada; dos onzas de azúcar molido; tres onzas, en junto, de cidra, de corteza de naranja y de angélica en dulce; una copa de leche; una copa de ron; un limón.

Nuez moscada, jengibre, canela molida, mezcladas estas tres cosas, y para que llenen media cucharada de café; y por último, otro tanto de sal molida.

Se despelleja y deshilacha con mucha pulcritud la grasa del riñón y se pica muy menudito, como si fuera pan rallado. Se mezcla con la miga de pan y con la harina, y se disuelve con la leche. Se baten bien los tres huevos con la nuez moscada, el jengibre y la canela. Mézclese con la masa anterior é incorpórese la cidra, la cáscara de naranja y la angélica ó cabello de ángel, las pasas de Málaga y de Corinto y la copa de ron con el jugo del limón, la sal y el azúcar.

Se mueve el todo mucho, y bien, con una espátula, hasta que ésta se tenga en pié clavada en la masa.

Para cocer el *plum-pudding* se engrasa con manteca de vacas un molde á propósito, inglés, como éste del diseño, copiado del original que yo poseo y que tiene veinticinco centímetros de alto por doce de diámetro en la base—siempre ha de ser mucho mayor el molde que lo que ha de contener—y se cubre con un paño basto y grueso empapado en agua hirviente.



Se poné á cocer, el molde, durante seis horas en agua hirviendo ya, teniendo cuidado que el agua le bañe por completo y que no cese de cocer. Al sacar de la vasija el molde se mete en agua muy fría durante un cuarto de hora para poder sacar el *plum-pudding* entero.

Entonces se espolvorea con azúcar, se hisopea con ron muy fuerte y se le prende fuego para presentarlo ardiendo en la mesa.

GELATINAS.

Las gelatinas son substancias que se componen de otras muchas; extracto de jugos de carnes succulentas y vigorosamente nutritivas, que clarificados y cuajados, constituyen una masa temblorosa, diáfana, de muy buen comer.

Pero estas gelatinas son las que se hacen en casa, porque en la cocina industrial la base de la gelatina la forman la cola de pescado y la cola de cortezas de tocino, que las hacen naturalmente incomibles, pero que para adornar manjares son las únicas, pues clarificada la substancia, descolorida, en su propio color, ó de varios colores, una vez concreta, en molde, cubeta ó bandeja, se hace con ella toda clase de labores y de juguetes culinarios, recortando tiras, figurinas, etc.

Con la gelatina que resulta del caldo del puchero, hecho con buena carne de morcillo de vaca, manos de ternera, gallina y tocino, se obtiene una gelatina fina, que en invierno agnanta mucho la concreción, y con la que yo hago unos platos de fantasía que han hecho las delicias de los muchos amigos íntimos á quienes se los he enviado, y que le llaman

Aspic Muro.

En un bol, taza ó molde á propósito, coloco en el fondo unas ruedas de huevo duro. Encima una capa de recortaduras de pechugas de ave, de langostinos, de filetes de anchoas, de bacalao desfilachado, de ostras crudas, de cualquier cosa. Todo cabe.

En seguida espolvoreo con un picadillo fino de perejil y chalotas; otra hilada de ruedas de huevo; otra de uno de los manjares citados; otra de perejil y chalotas, y así sucesivamente, hasta llenar el molde ó taza, por completo, para enrasar con los bordes.

Entonces vierto en el tazón con mucho cuidado el caldo concentrado que he indicado, bien desengrasado y clarificado, para estivar, y coloco mi aspic en sitio muy fresco, al aire, para que se concrete.

Para servirlo, despego con la espátula los bordes del manjar que adhieren mucho al bol; sumerjo éste, metiéndole y sacándole un par de veces, en agua hirviente, y lo vuelco sobre un plato, en el que pongo antes una servilleta bien planchada.

Con el bol me resulta el aspic como medio queso de bola, que parece de topacio, transparente, y dejando ver en su interior los manjares arreglados por hiladas.

Cuando se me antoja doy color de sangre al caldo, con un cocimiento concentrado de un picadillo de remolacha asada, sin por eso quitarle transparencia.

Para que sea entremés de dulce este aspic, añado al caldo la cantidad que necesita de un jarabe blanco y límpido que preparo con 300 gramos de azúcar, dos cuartillos de agua, una clara de huevo y zumo de limón ó de naranja.

Entonces lleno la taza de bizcochitos finos, de ruedas de batatas de Málaga en dulce, de pasas cocidas en Jerez, de arroz con leche.

Y así de este modo, con tal indicación, quedan formuladas las gelatinas de limón, naranja, grosella, ron, etc, que llamaremos *jaletinas*.

Postres.

La mayor parte de los manjares que figuran como

postres en la mesa no tienen nada que ver con el cocinero.

Tan sólo algunos que se hacen en la cocina, son los que se pueden formular; pues los demás con nombrarlos basta ahora, y en el Apéndice, se encuentra el modo de presentarlos y hasta de comer algunos.

El postre comprende esencialmente *las frutas, frescas y secas, las compotas, las mermeladas, los quesos, las cremas, los helados, los mazapanes, los bizcochos, la fruta en sartén, los pasteles, los merengues, los dulces secos y en almíbar, las galletas finas,* y una infinidad de golosinas de confitería, como *almendras, avellanas y piñones bañados, pastillas de licor, praselinas, (1) anises, etc., etc.*

Frutas frescas.

Tarea larga sería enumerarlas todas.

Doy sólo la lista de las frutas más usuales y por su orden de jerarquía y excelencia en nuestro país.

Naranjas, uvas, peras, manzanas, melocotones, pавías, ciruelas, melón, sandía, fresa, frambuesa, grosella, guindas, cerezas, albaricoques, higos, brevas, acerolas, moras, azufaifas, membrillo, madroños, granadas, almendras, nueces y avellanas verdes, plátanos, chirimoya, etc., etc.

Frutas secas.

Son los frutos conservados ó preparados para comerse secos.

Ciruelas pasas, orejones, higos, pasas, dátiles, nue-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Es dulce inventado por D. Carlos Prast, de Madrid.

ces, avellanas, almendras, castañas, piñones, etc., etc.

Generalmente en las mesas se sirven las frutas secas todas juntas mezcladas, por partes iguales; pasas, nueces, higos, almendras y avellanas etc.

Las castañas se asan, se cuecen, y se glasean, y es raro que se sirvan crudas, como tampoco los piñones.

QUESOS.

No hay comida sin queso.

Es decir, que en toda comida bien servida ha de figurar el queso.

Todos los días queso, y al año un queso.

Este refrán viene en apoyo del aforismo anterior, y al que sabe leer entre líneas le demuestra que es preciso para bien digerir, comer queso á diario, pero muy poco.

El queso es el rey de los postres.

Los quesos son de dos clases: de *pasta blanda* y de *pasta dura*.

Los de pasta blanda se dividen en dos secciones:

Primera sección: quesos frescos, que se consumen inmediatamente después de confeccionados.

Segunda sección: quesos blandos salados, que no se consumen hasta después de haberlos sometido á una fermentación especial. Tales son: queso de Brie, de Camembert, de Coulommiers, de Neufchatel, de Malakoffs, y de cuadradillo, de Pont-l'Évêque, de Gerardmer; anisado de Mont-d'Or, de Stilton; quesos sin corteza, quesos blandos ó quesos de crema, blandos de Chile; queso stracchino, de Gorgonzola, de Limburgo ó de Herve; de leché de oveja de Meclemburgo, de Montpellier, de Scanno; de leche de ovejas de Ancona, de leche de cabras de Riessengebirge, blanco de leche de cabra de Saint-Marcelin, Delfin; nuevo queso.

Los de pasta dura también tienen dos divisiones. ,

La primera comprende los quesos prensados y afinados; queso de Cantal, de Roquefort; quesos estilo Roquefort; queso del Monte-Cenis, de Sassenage, de Chester, de Salvia, de Edam, de Holanda ó de bola.

La segunda está representada por los quesos duros, cocidos ó prensados; queso de grana ó Parmesano, Caciocavallo, de Emmenthal, de Gruyère, de Port-de-Salut, de Cheddar.

Además, hay quesos de fabricación especial, como el queso Schabziger de Glaris, de patata y de Broccio.

Quesos españoles.

Quesos de leche de ovejas: queso de Villalón ó de pata de mulo, de Burgos, de Ciudad Real ó manchego, de Burriana, de Cáceres, del Roncal; quesos de leche de cabras: queso de Castilblanco, de Puerto Real; quesos de leche de vacas: queso de Cabrales, de Mahón, de ciuita, de Piedrafita.

Quesos de leche centrifugada.

Queso sueco ó triturado; queso de Cristianía; queso artificial.

Así pueden los lectores de EL PRACTICÓN tener una relación exacta de todos los quesos que se conocen, si bien yo creo que en la actualidad, y en su clase y sección, el mejor queso de todos es el manchego; y sobre todos los fabricados, los que se hacen con la leche del ganado del marqués de Mudela, en los dominios de dicho señor, en Santa Cruz de Mudela y su comarca.

Muchos quesos de Gruyère, bola y Roquefort, que se expenden en ciertas tiendas de Madrid, proceden de las fábricas que hay funcionando en España para imi-

tarlos, otros así como productos similares, y así son ellos de malos, pero malos de verdad.

También en una de esas fábricas se atreven á fabricar los quesos de *Brie*, *Neufchatel* y *Camembert*, en vez de hacer buen queso de la tierra.

Yo no compro queso mas que en casa de Prast ó de Lhardy, sin decir con esto que no lo haya bueno en otras partes, pero yo no lo compro mas que en esos dos sitios, porque quiero comer queso, que sea queso.

Los quesos tienen productos accesorios que pueden servir directamente para postres ó prepararse algunos con ellos.

Tales son el requesón, el mysost, azúcar de leche, lactarina, goma de caseína.

COMPOTAS DE FRUTAS.

Las compotas de frutas se diferencian del dulce en que las frutas en éste, están más cocidas y más azucaradas. En las compotas lo están lo suficiente para que resulten manjares gratos para servir de postre, pero no se pueden conservar y hay que servirlos y comerlos recién hechos.

El formulario de compotas no tiene fin, y consta de tantas recetas como frutas hay comestibles.

Daré unas cuantas; las que yo considero más agradables y más fáciles de hacer.

Compota de peras de invierno.

Se eligen cinco, siete ó nueve hermosas peras de invierno de igual tamaño, en cuanto sea posible, y se delan, pro uran lo que queden bien lisas y evitando

que el cuchillo deje señales (1). Se ponen en una cacerola de cabida de dos litros y se cubren de almíbar á 16 grados, al cual se añade una cucharadita de café de carmín vegetal y la cuarta parte de un paíllo de vainilla. Se hace hervir muy suavemente hasta que estén enteramente cocidas, lo que se prueba viendo si las peras ceden á la presión del dedo, y se dejan enfriar las peras en el almíbar; después se escurren y se reduce el almíbar al fuego vivo hasta que llegue á 32 grados.

Se pone una pera en medio de la compotera y las otras cuatro, seis, ú ocho, alrededor, y se les echa encima el almíbar, que debe estar frío.

Compota de camuesas.

Se cortan en dos partes camuesas, quitándoles los corazones y las pepitas.

Se pelan, procurando que queden de igual tamaño, y se ponen ocho decilitros de almíbar á 16 grados en una cacerola de cabida de dos litros, añadiendo el zumo de medio limón para cocer todo esto lentamente.

Cuando las camuesas están cocidas se escurren en un cedazo, y luego se cuele el almíbar, que se reduce á 32 grados.

Así que las camuesas están enteramente frías se arreglan en la compotera, una en medio y las demás alrededor, y se riegan con el almíbar.

Compota de ciruelas pasas.

Se pesan 500 gramos de ciruelas pasas; se lavan y

(1) **NOTA DEL AUTOR.**—Por lo que en toda casa, ha de haber por lo menos un cuchillo de hoja de plata ó cosa que lo parezca, pues á la fruta no debe tocarla el hierro nunca.

se ponen en una cacerola de cabida de un litro, que después se llena de agua;

Se cuecen á fuego lento y se añaden cinco gramos de canela en rama.

Cuando las ciruelas están cocidas, es decir, cuando están blaudas y esponjadas, pero sin abrirse, se escurren en un cedazo; se cuela el caldo por el colador chino y se saca la canela; entonces se añaden 60 gramos de azúcar y se reduce el caldo á 32 grados;

Se ponen las ciruelas pasas en la compotera;

Se vierte encima el caldo reducido cuando está bien frío.

Compota de castañas á la vainilla.

A cuatro docenas de castañas bien hermosas se les quitan las cáscaras y se echan en agua fresca;

Se ponen al fuego en una cacerola de cabida de dos litros con un litro y medio de agua, y se mondan; es decir, se les quita la película ó pellejo interior, y se echan en un cazo, evitando que queden unas sobre otras.

Se cubren con almíbar á 16 grados, y después se hace, estremecer nada más, la mezcla á la lumbre, durante media hora escasa.

Cuando las castañas están cocidas se escurren en un cedazo;

Se cuela el almíbar con el colador chino y se reduce á 30 grados;

Se arreglan las castañas en la compotera y se riegan con el almíbar.

A la compota de castañas, hecha como acaba de decirse, se añade la cuarta parte de un palillo de vainilla.

MERMELADAS.

Las mermeladas se parecen más que las compotas al dulce propiamente dicho, porque contienen más azúcar y pueden conservarse más tiempo. Sin embargo, cuando se hacen es para que sirvan de postre en comidas inmediatas, y por eso se opera siempre en pequeñas cantidades.

Las mermeladas, como las compotas, como el dulce, son de tantas clases, como frutas hay, y algunas veces más, porque se combinan dos ó tres frutas para la variedad de la mesa ó el jugueteo del cocinero.

La mermelada de albaricoques es, á mi juicio, la mejor entre todas.

Mermelada de albaricoques

Se parten en cuartos cuatro libras de albaricoques, pesados sin el hueso. Se cortan los cuartos en rajitas delgadas y se ponen en una cubeta ó barreño con dos libras de azúcar de pilón quebrantado en pedacitos muy pequeños.

Se coloca la cubeta en sitio fresco, y de cuándo en cuándo se mueve la mezcla con la espátula. Así se deja macerar la mermelada por espacio de ocho horas. Entonces se transvasa á un perol como el de la figura de la página 675, y á fuego lento se hace cocer hasta que adquiera buena consistencia, removiéndola de continuo para que la mermelada no se pegue.

Cuando ya está bien cocida, y si se quiere que esté finamente hecha, se pasará por tamiz espeso muy poco á poco, con mucha paciencia y mientras esté hirviendo, para que queden en el tamiz los pellejos y las fibras

de la fruta, que en las mermeladas ordinarias forman parte del manjar, para que nada se pierda.

Carne de membrillo.

Se escogen membrillos muy maduros y amarillos y se pasan para calentar después el almíbar, que deberá estar en la proporción de seis libras de fruta por cinco de azúcar; se mondan los membrillos y se echan con suficiente cantidad de agua en un calderito, que deberá estar en el fuego para que los membrillos no se pongan negros, y se van echando en cachillos, según se van mondando, en agua caliente, teniendo cuidado que no cesel hervor, desde que empieza, para que no tome color de vino y estén bien amarillos y agradables á la vista. Cuando el agua no les cubriese bien se añade siempre bien caliente y hervida, de ningún modo fría; así que los cachillos estén bien cocidos y blandos, pero aún enteros, se sacan con un espumador y se extienden sobre un mantel bien limpio, y ya fríos, se majan bien en un mortero de mármol ó se pasan por un pasador bastante abierto; se hace un almíbar espeso de medio cuartillo de agua por una libra de azúcar, y bien clarificado se echa en él—frío ó caliente, lo mismo da—la masa de membrillos preparada, se pone al fuego y se revuelve hasta que tome la consistencia de conserva; ésta se echa también en caliente, en vasos, tarros ó cajitas de hojalata, pasados unos cuatro días; si se meten por una media hora en un horno las cajas abiertas, se forma una telilla que hace conservar el dulce por largo tiempo.

Dulce de crema de boniato.

En nuestro país, en donde hay tantos políticos de mentirijillas, pasteleros por conveniencia y cálculo, ha

de extrañar á algunos que un político de veras, diputado á Cortes de los 31 que hablan, y que nunca supo hacer pasteles, se haya metido por compromiso á confitero, para honrar estas páginas con una fórmula clásica de la mismísima Isla de Cuba.

Pero así es.

El reputado escritor Miguel Moya, director de *El Liberal*, es, pues, el autor de esta receta, y me dice que *su manjar* sabe mejor si se come en conchas de porcelana de Sévres, iguales ó parecidas á esta figura.

He aquí cómo se expresa el ilustrado formulante:



• Lo que hay que comprar (1):
 Dos libras de boniato.
 Una libra de almendras sin tostar.
 Seis yemas de huevo.
 Una libra de azúcar superior.

Lo que hay que hacer (2):

Se ponen medio cuartillo de agua, el azúcar y el boniato á medio cocer; se agregan las almendras, se deja enfriar el almíbar, se deslfen las seis yemas y se une todo, moviéndolo sin cesar hasta que quede una crema espesa.

Se me olvidaba (3):

Antes de poner al fuego el agua, el azúcar y el boniato, se pondrá con el boniato, ó con el azúcar, ó con el agua (da lo mismo), la raspadura de un limón.

Peligro:

El dulce de crema de boniato es exquisito, delicioso, delicadísimo.

Pero ofrece un peligro.

Es enemigo de la buena educación.

(1) Si lo regalan mejor.

(2) Es preferible el jar que lo hagan.

(3) Lo olvidado, ni agradecido ni pagado

Porque obliga á chuparse los dedos. »

Cremas para postre.

Estas cremas tienen por base la crema fresca, con diversas preparaciones. Les conviene mejor el nombre de cremas, que á las cremas de entremés, en que los huevos son la base.

Crema al natural.

Se mezcla crema fresca con la cuarta parte de su peso de azúcar molido, y se sirve así, sin más preparación, en una compotera de porcelana, ó mejor y más elegante, en un plato sopero que entre y ajuste bien en

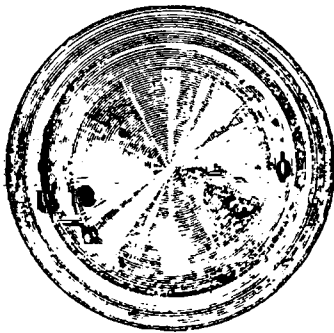


una copa de plata ó de otro metal como la del dibujo, que no solo sirve para eso, sino para preparar en ella misceláneas de frutas secas, batatas y castañas cocidas, entre los pliegues de una servilleta, etc.

Crema zurrada.

En un cuenco de loza se pone con un litro de crema 125 gramos de azúcar en polvo impalpable, cinco gramos de goma de tragacanto, también en polvo, y treinta de agua de azahar.

Se bate todo esto fuerte y durante mucho tiempo,—y por eso se llama al manjar crema zurrada,—con un manojillo de varitas de mimbre, hasta que la mezcla no sea toda ella más que una misma espuma. Se la deja



estar después cinco ó seis minutos sin tocarla, y se coloca en pirámide en una fuente especial como esta del diseño, un poco honda, nikelada y brillante, para que se refleje en los bordes el manjar como en un espejo.

Crema de café.

Se pone café en infusión tres ó cuatro horas en un litro de buena crema, y después de haberlo tostado, sin que llegue á estar negro.

Se pasa por colador la crema para separar los granos de café, y se añaden dos claras de huevo, 60 gramos de azúcar de pilón molido, y 15 gramos de goma arábiga pulverizada.

Todo esto se bate mucho en punto de merengue.

Se elimina la espuma á medida que se va formando, y se continúa así hasta que la parte líquida se haya agotado. Se sirve como la crema zurrada en fuente redonda de nikel. El chocolate, los pistachos, las frambuesas ó el jarabe que con ellas se hace, sirven también para dar variedad á la crema propiamente dicha, que es la crema zurrada ó batida al exceso.

Todas estas cremas se hielan una vez cuajadas, para darles más mérito gastronómico en ciertas comidas.

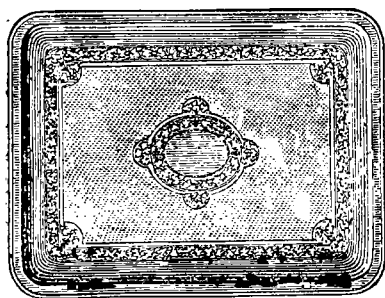
Queso helado.

No es más que una de tantas cremas con que se rellena cualquier molde de los infinitos y diferentes que hay para éste y otros usos. Se hiela la crema en la

sorbetera, y cuando está bien concreta se llena un molde (1) que se tapa herméticamente con tapadera, y se mete invertido en un cubo entre hielo desmenuzado, y muy apretado para aumentar el grado de congelación durante tres ó cuatro horas.

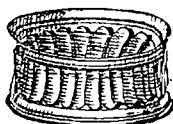
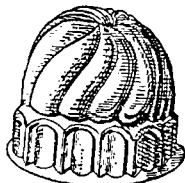
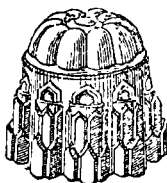
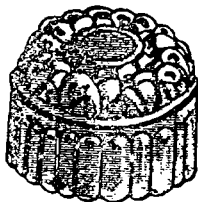
Para servir el queso helado hay que meter el molde en agua tibia unos cuantos segundos. El helado se suelta en seguida y se vuelca sobre una bandejita de plata ó de otro metal que lo parezca, conforme con este

modelo, y en la que se coloca antes una servilleta doblada en cuadrado para contener nada más que el manjar, dejando descubierta la mayor cantidad de bandeja posible, para colocar á uno y otro



lado del queso helado, cucharillas á granel, para que

(1) NOTA DEL AUTOR.—Reproduzco aquí cuatro moldes, de los cuales los tres cerrados pueden servir para los quesos helados, si bien el primero es de gelatinas. El de su derecha para cremas, y los de debajo de izquierda á derecha, para bizcochos y pasteles de carne ó caza, respectivamente.



vaya cogiendo la suya el comensal según se vaya sirviendo con la pala que está dibujada en una página del Apéndice en unión del cuchillo para cortar queso y del especial para el pan.

Helados, vulgo sorbetes.

Aunque los helados que no se hacen con cremas no pueden servir de postre, siempre son un refresco de lujo en las reuniones íntimas y de altura, y es menester saber hacerlos.

Para ello es necesario tener garapiñeras de estaño ó de hojalata; pero deben preferirse siempre las primeras, porque trabándose en ellas con menos rapidez las bebidas dan tiempo suficiente para revolver la composición, y para que adquiera de este modo la suavidad que no puede lograr en las garapiñeras de hojalata, que son mucho más delgadas.

Para dar á los sorbetes la figura de diferentes frutas, se tendrán moldes que imiten en la forma las que se quieran presentar. Se han de abrir en dos partes por medio de un gozne, han de tener en la superior un agujero para echar el líquido y se han de tapar herméticamente las junturas con un betún compuesto con cera amarilla, manteca de puerco fresca, y pez resina.

Helado de crema ó nata de leche.

Leche, cuartillo y medio; crema, medio cuartillo; las cáscaras de un limón; azúcar, doce onzas.

Se pone todo en un cazo á cocer hasta que empiece á espesarse, meneándolo siempre con una cuchara; se retira entonces de la lumbre, se pasa por un lienzo, se deja enfriar y se echa después en la garapiñera para helarlo.

Es preciso advertir que cuando se hacen helados en que se mezclan la leche y la crema, la primera ha de ser ordeñada por la mañana y la segunda formada durante la noche anterior, sin cuya precaución se cortarían la leche.

Sorbete Kasabal.

Kasabal, el escritor elegante y castizo, la pluma *high life* del periodismo madrileño, es, además de redactor de *La Correspondencia de España* y de diputado á Córtes, un excelente repostero.

Él sabe hacer, y no quiere decir á nadie la receta, un queso helado de crema de café, marca Tortoni, confectionada y congelada con sus propias manos.

¡Y qué crema, y qué punto de helado!

Un primor, que vale á Kasabal muchos aplausos cuando actúa de repostero.

Helado de vainilla.

Leche, cuartillo y medio; crema, medio cuartillo; vainilla, media onza; azúcar, doce onzas.

Se raja la vainilla y se corta en pedacitos; se machaca con un poco de azúcar en mortero de piedra hasta que se pulverice. Entonces se echa en un cazo con la leche, la nata y el azúcar, y se pone á cocer hasta que se espese un poco; se pasa por un lienzo, y luego que está frío se pone á helar.

Helado de fresa.

Fresas, dos libras y media; grosellas encarnadas, media libra; agua, un cuartillo; azúcar, una libra.

Se despachurren las fresas y las grosellas en un tamiz para que pase la pulpa y queden encima los granillos de las simientes. Se echa después agua sobre las heces, que se aprietan y revuelven bien, y el líquido que pasa se reúne al anterior. Se deslíe el azúcar á la lumbre en un poco de agua, se reúne todo, se incorpora bien, y después que está frío se pone á helar.

Helado de flor de naranja.

Se toman ocho onzas de flor de naranja y doce de azúcar, que se deslíen con dos azumbres de agua; después se echa hirviendo sobre las flores de naranja puestas en una vasija, se tapan bien y se dejan así en infusión por espacio de seis horas; se pasa por un tamiz y se hiela.

Helado de crema.

Diez yemas de huevo, dos cuartillos de leche y media libra de azúcar refinado se mezclan perfectamente y se ponen á fuego lento, mezclándolo sin descanso hasta que tome un regular espesor; se retira en seguida, y al cabo de un corto tiempo se hiela; también se le puede añadir media libra de chocolate, en cuyo caso se cuece éste con agua común y después se mezcla.

Se hacen además sorbetes de todo; de arroz, que es muy sano por cierto; de melón, de piña, de café, de chocolate, de albaricoque, de grosella, de frambuesa, de marrasquino, etc , etc.

Un postre del gran Zorrilla.

El doctor Thebussem me lo dió á conocer en cierta

ocasión, en las siguientes líneas de una carta que me escribió hace años el ilustre maestro.

«Hace también larga fecha que el gran Zorrilla quiso sorprenderme, y me sorprendió en efecto, con otro plato que no pasa de ser un *acróstico* de cocina. El mismo poeta estuvo en el fogón y trajo la sartén á la mesa, instándonos á comer pronto una especie de tortilla que aparecía humeante y jugosa. ¡¡¡La dicha *omelette* llevaba en sus entrañas un queso helado!!! Vm. sabe que rodeada la nieve por el huevo, que le impide el contacto del aire, y con el horno á una elevada temperatura, no es difícil para un perito, adobar esta fantástica y poética *omelette*. Sin que yo rebaje los méritos rocineros de mi amo poeta, prefiero, como á él mismo le tengo dicho, sus versos á sus tortillas.»

CAFÉ.

Hay muchas maneras y métodos para hacer café, y contadas son las casas en que se hace bien; generalmente, porque no saben hacerlo.

Yo creo de necesidad y altamente útil formular aquí, en seguida de los postres, algunos de los sistemas empleados en los países en que el café es como el chocolate en España, bebida diaria, y en algunos, primer alimento.

En Holanda, en Bélgica y en los departamentos del Norte de Francia es donde se toma el café bien hecho, más ó menos cargado, según el empleo de la bebida, si ha de servir de primer desayuno, de digestivo después de la comida, de bebida de merienda, ó de excitante para desvelarse.

El método antiguo para hacer el café por decocción se va ya desterrando, y el que priva más en toda Europa es el de los cafeteros de aquí y de acullá, que es

idéntico en Madrid al de Stockolmo; en Roma al de Lisboa; en París al de Reus, y así sucesiva y comparativamente. Yo habré poseído, y aún poseo, algunas cafeteras para hacer café. Así que veía antes, alguna nueva invención, ó reforma apreciable, la compraba.

Todas ellas están basadas en el único aparato que vivirá siempre, y que es el filtro sencillo que todo el mundo conoce, pero sin espíritu de vino ni otras zarandajas, y todas, pero todas las cafeteras, son sacadineros á toutos.

Pues con tanta cafetera propia, y más que me eran conocidas por sus efectos, yo no sabía hacer café hasta que me enseñó hace años á hacerlo, mi querido amigo Paco Castell, docto profesor de la Universidad de Valencia y director de *El Mercantil Valenciano*.

El procedimiento no puede ser más sencillo,—como que es primitivo; árabe, del tiempo en que empezó á tomarse café en el mundo.

En puchero de barro—ha de ser puchero y de barro—se pone á cocer el agua necesaria. *Cuando cuece á borbotones* se echa el café, medido según el gusto del que lo va á tomar, y se tapa la boca del puchero con una servilleta, bien empapada en agua fría y hecha una pelota. A los tres ó cuatro minutos se destapa el puchero, se vierten en él dos ó tres cucharadas de agua fría, y con auxilio de finísimo colador de manga se transvasa el líquido del puchero á una cafetera de



cocina, como la que representa la figura, y que no debe servir mas que para el café.

Y á tomarlo en seguida.

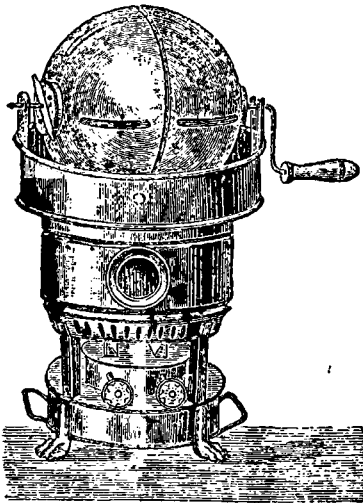
El café así hecho, así sea de segunda clase, sabe mejor y es más café que el mejor de todos los mokas, hecho en alguna de

esas mil cafeteras que para uso del vulgo necio han inventado y siguen inventando los hojalateros de todos los países, y muy particularmente los rusos.

No es absolutamente indispensable tampoco, que la primera vasija sea un puchero, dicho sea con perdón del maestro Castell, y yo, que tomo muy buen café,—pero muy bueno,—sustituyo el puchero con un hervidor de cocina como éste, de hierro estañado por dentro y por fuera, y solamente afecto á este servicio.



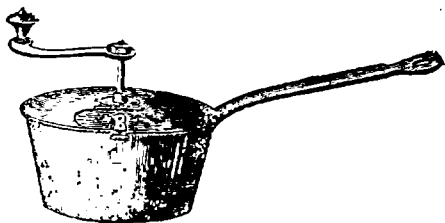
Café á la holandesa.



Las cafeteras en Holanda son de cobre, muy altas, estañadas por dentro y por fuera, y con un aro en la boca que sostiene el filtro de manga que entra en la vasija. Se pone en él, café recién tostado en tostadores de este modelo, rotativo de bola, y molido después en molinillo de mano, si es que la casa tiene importancia por el consumo, pa-

ra permitirse estos lujos, como representa el diseño,

porque si no, emplea una cacerola-tostador como la que aquí se reproduce, y luego, el modesto molinillo (1).



La dosis de café para medio cuartillo de agua hirviente es de 125 gramos; se tapa la cafetera así que se ha echado el agua hirviente sobre el café, ya puesto en la manga, y se deja colar.

Como al filtrarlo se enfría naturalmente, la cafetera se coloca sobre la placa de la cocina, en sitio en que no pueda cocer.

Por el método holandés el café se obtiene por infusión y no pierde nada de su aroma.

Café al estilo casero de París.

Son los filtros ordinarios los que se usan en las cocinas de las casas particulares de París, y de toda Francia, se puede decir.

Están basados sobre el principio del método holandés.

Es una cafetera de hojalata, de dos cuerpos. El café ennegrece mucho en la hojalata y toma un sabor acre, desagradable.

Cuando se hace café en una vasija así, hay que transvasarlo en seguida á otro de porcelana ó de vidrio, si es que se quiere tomarlo en buenas condiciones.

(1) NOTA DEL AUTOR.—Eso de comprar café molido no se estila en los países en que se toma café de verdad, como aquí en España no se compra el chocolate partido.

Café según lo hacen en los cafés.

Lo primero es llenar las dos terceras partes de una gran cafetera de agua, y el resto de residuos del café hecho anteriormente.

Se pone á cocer, y á los primeros hervores se aparta del fuego y se deja reposar el cocimiento. Así que se aclara se decanta, y el agua esta, es la que sirve para hacer el nuevo café.

Después se sacan de la cafetera los residuos de aquel café y se tiran, ó se venden á los vendedores de café ambulantes.

Limpia la cafetera, se echan en ella 200 gramos de café tostado y molido del día, para cada quince tazas del agua preparada, que se incorporan en seguida, después de haber disuelto en ella unos gramos de cola de pescado, y además 50 gramos de achicorias (1).

Se remueve bien con la espátula el café, y se pone la vasija sobre fuego vivo, tapada herméticamente.

Así que ha hervido dos ó tres segundos nada más, se aparta del fuego y se deja que aclare el café, pasándose bien.

Entonces se decanta al hilo, transvasándolo á un recipiente de loza que se tiene desde ese momento en el baño maría, cuidando de que no cueza.

En muchas casas se hace el café en la misma mesa,

(1) NOTA DEL AUTOR.—En Alemania y en el Norte de Francia secan las raíces de la achicoria, y después de tostadas y reducidas á polvo, mezclan una parte con dos de café y hacen una bebida muy fuerte, y que algunos creen, y no sin algún fundamento, más saludable que la del café solo. Lo positivo es, y á todos consta por una larga experiencia, que raro es el café que se toma puro en los cafés, sin estar mezclado con *café de achicorias*.

en el momento de tomarlo. Es una distracción como otra cualquiera, que no se debe combatir, pero que resulta de aficiones cursis y tontas, pues no hay razón de hacer en la mesa el café y no freír las chuletas ó estrellar un par de huevos.



Lo que sí es menester, es servir el café bien caliente, en tazas finas y más bien pequeñas que grandes. Cuanto mejor es el café y más cargado se hace, más pequeñas deben ser las tazas.

Ahora se han empezado á usar, para el café sólo, las cucharillas japonesas de plata como las de esta muestra, y es la gran casa Christophe, de París, la que las fabrica.

En el Apéndice se dice algo más acerca del servicio del café y modo de tomarlo y servirlo, solo y con leche.

Reglas de «El Practicón» para hacer el mejor de los cafés posibles.

1.º Tostarlo uniformemente y sacarlo del tostador un poquito antes, cuando se ve que aún le falta poco para estar en su punto. Meterlo en un taleguillo de fieltro y envolver éste, arropándolo, con una manta para que sude, y concluya así su verdadero tueste.

2.º Moler la cantidad precisa en el momento de hacerlo.

3.º Emplear vasija de cobre ó de hierro estañado para la cocción ó infusión.

4.º Usar del método Castell, pero empleando agua en que haya hervido un minuto el residuo del café anterior; y

5.° Calentarlo ó recalentarlo al baño maría, sin que en ningún caso llegue á cocer.

CHOCOLATE.

Por ahí he debido empezar, sobre todo siendo, como es el chocolate, el postre diario de los andaluces, murcianos, extremeños, canarios y demás gente golosa.

La antigua costumbre de rallar el chocolate está abolida.

Se debe partir en pedacitos diminutos, y si es posible, con otra cosa que no sea un cuchillo, pues el contacto prolongado del hierro, le quita al cacao parte del valor gastronómico de sus propiedades, y que le han valido el glorioso nombre de *teobromo* (manjar de los dioses).

No perderé el tiempo formulando los cien modos que hay para hacer el chocolate con leche ó con agua; pero sí recomiendo al que lo quiera hacer mejor que lo ha hecho hasta aquí, en clásica chocolatera y con su fiel acompañante el molinillo, que lo haga una vez para probar, en cacerola y con espátula.

Chocolate con ámbar.

Brillat-Savarín, en su excelente obra sobre los *Classiques de la table*, recomienda el chocolate como una substancia tónica, estomacal y muy digestiva; dice que las personas que lo toman con regularidad gozan de buena salud, y además proclama el chocolate con ámbar como un gran específico para las personas á quienes rinde la fatiga por trabajos intelectuales ó excesos más ó menos reprobables. Ó lo que es lo mismo, y siempre según el autor de la *Fisiología del gusto*,

todo aquel que haya apurado con ansia la copa de la voluptuosidad; el que haya pasado la noche estudiando ó esprimiendo su inteligencia de algún modo; el hombre de talento que se siente en un momento dado, medio imbécil ó imbecil del todo; aquél que siente que hay humedad en el aire, ó que se aburre, ó que se sofoca al respirar; el que se vea dominado por una preocupación ó por un disgusto que le prive de la facultad de pensar; que todos y cada uno se propinen un cuartillo de chocolate con ámbar en la proporción de 60 á 72 gramos de ámbar por libra de chocolate, y verán lo que es bueno, porque penas y fatigas desaparecen.

En España y en sus posesiones ultramarinas entra la canela en la fabricación ordinaria del chocolate.

En Francia y en los demás países es la vainilla; pero dejando á un lado ámbar, vainilla y canela, que son los afeites de los chocolates coquetones, voy á terminar con la fórmula oficial y técnica del chocolate para ser tomado en seguida.

Para una taza, onza y media de chocolate, que se parte menudito y se disuelve en agua ó en leche hervida, *en una cacerola*, á medida que se va calentando y removiendo sin cesar con una espátula de madera. Se deja cocer á fuego lento durante un cuarto de hora para que la disolución adquiera consistencia, y se sirve muy caliente.

Una monja, por cierto muy guapa, con quien tuve ocasión de departir de cocina allá en Zamora, cuando yo ejercía mando en la cocina política, por los años 1884, en la provincia, me aconsejó que tomara el chocolate como ella lo hacía para la comunidad.

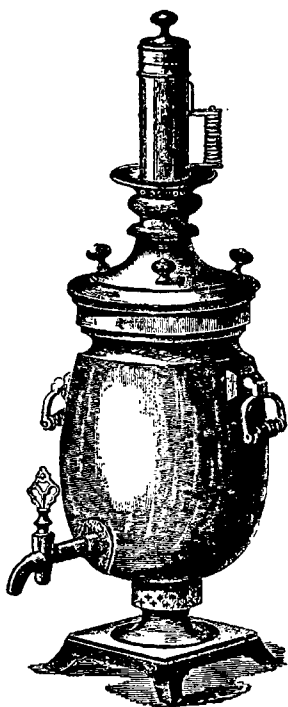
Cocía el chocolate la hermanita, en una chocolatera

de barro la víspera por la noche, y lo dejaba descansar hasta el día siguiente, en que lo calentaba al baño maría.

Por este sistema el chocolate tiene más sabor, se reconcentra el aroma y adquiere una suavidad especial—suavidad de monja—al paladearlo.

¿ Puedo dar fe de que es exquisito el chocolate por este procedimiento, y al precio que me costó la receta, se la cedo al lector.

TÉ.



En aquellos países en que el uso del té es diario y hasta bidiario y tridiario, la confección del té es una catedral.

En Inglaterra, en Rusia, en Suecia y Noruega y en Holanda, todo puede hacerse mal, menos el té. Así es que en estos países, como en España el almirez y la tinaja, nunca falta la gran máquina para hacer té, por el estilo del dibujo que reproduzco.

Aquí en España, entre la gente que también toma té algunas veces, *aunque no esté enferma*, se emplea este pequeño ajuar

que está á la vuelta, y que no ha menester explicación.

Llena la tetera de agua caliente, se sirve montada sobre



su aparato calentador, en bandeja de plata ó cosa que se le parezca, como ella, y como el azucarero y la jarriella de la leche que la acompañan.

El modo de hacer el té se lo va á decir al lector el distinguido escritor y diputado republicano, Sr. Aura Boronat, en las siguientes líneas:

•El uso del té se ha generalizado mucho, pero son muy pocas las personas en nuestro país que lo toman bien servido.

•No hay más que una manera de hacerlo, y es la siguiente:

•Caliéntese la tetera, echando en ella agua hirviendo, y desocúpese después, poniendo tantas cucharaditas colmadas de té cuantas sean las tazas que quieran hacerse.

•Sobre las hojas depositadas se echará de nuevo, en muy corta cantidad, agua hirviendo, dejándola reposar

por espacio de tres ó cuatro minutos y cuidando de tapar bien la tetera.

»Transcurrido este tiempo, vuelta á echar agua hirviendo en la medida que sea necesaria.

»Servido el té, puede obtenerse más, añadiendo otra vez agua hirviendo, pero nunca se deben utilizar las hojas que hayan desprendido de este modo su aroma.

»Todas las teteras son buenas, á condición que puedan cerrarse herméticamente. Se preferirán, sin embargo, las de barro cocido ó las de piedra barnizada, si no se tiene plena confianza de la bondad de algunos metales que suelen emplearse en su fabricación.

»Convieni que la vasija donde se hierva el agua sea de hierro con baño interior de porcelana.

»Es necesario desechar por nocivos todos los llamados tés verdes y perlas. Los tés negros, cuando no están pintados, son los únicos sanos y aromáticos. Entre los mejores, el Suchong de la China y el de hoja menuda de Ceilán, que es ligeramente acidulado.

»Tomará una bebida tónica, agradable y excelente quien siga al pié de la letra la anterior prescripción.

»Es la única que puedo recomendar, porque no sé otra en el arte de la cocina».

Así concluye el ilustrado periodista.

Con el té se sirven generalmente galletas y pastas finas menudas, y es de mal gusto presentarlas al descubierto.

Para eso se emplean unos tonelillos ó tarros de cristal labrado, como el de la figura, con tapa, cerquillo y asa de aro, de plata ó plateada.



PONCHE.

El ponche es una composición inglesa; una bebida cuyo nombre—*punch*, también inglés—se ha hecho sitio en todos los idiomas.

Así es que las fórmulas para cada uno son diferentes en cada país.

Por corruptela se llama ponche á muchas bebidas que más bien son refrescos, pero en cuya confección entran el ron ó el cognac.

Ponche natural.

Se hace quemando ron y azúcar en una ponchera, y cuando se apaga, sirviéndolo en copas de agua, que estarán llenas hasta la mitad de agua hirviente y con una rueda de limón cada una.

Ponche de huevo.

Se mezclan durante un cuarto de hora cuatro yemas con 125 gramos de azúcar de pilón molido. Se añade poco á poco un cuartillo de agua de limón, otro de almíbar de azúcar blanco, muy cocido; dos cuartillos de aguardiente sin auisar de 22 grados, y un cuartillo de té muy cargado.

Se pone todo esto en un perol ó cacerola bastante grande para que no se llene mas que hasta la mitad, sin cuya precaución podría inflamarse, y á fuego suave, removiendo sin cesar con un manojo de mimbres, se calienta mucho sin dejar que cueza.

Ponche á la romana.

Se mezclan libra y media de almíbar á la pequeña

lisa, la corteza de dos limones, el zumo de ocho y medio cuartillo de agua, y después de colada, se vierte en la sorbetera para que se hiele. Bátanse tres claras de huevo hasta que levanten espuma como nieve, las que se incorporan al tiempo de servirlo, juntamente con las tres cuartas partes de un vaso de ron.

Ponche inglés.

En una tetera grande se ponen en infusión durante media hora, en un cuartillo de agua hirviente, 60 gramos de té verde y las cortezas de dos limones.

En una cacerola se echan 250 gramos de azúcar molido y el zumo de dos limones descortezados, removiendo con la espátula hasta que se derrita el azúcar. Se añade una botella de ron y el té de la tetera, y se calienta el todo al baño maría, sin dejarlo cocer. Al servirlo en la ponchera se enciende el ponche.

Vino caliente.

Es de todos los ponches el mejor, y resulta superior con vino de Borgoña, y siempre bueno, con cualquier vino tinto, seco.

Durante veinticuatro horas se ponen en infusión en dos litros de vino tinto cinco gramos de canela en palillo, dos clavos de especias, y se añaden las cortezas ó cáscaras de dos naranjas agrias.

Se cuele el vino después, por manga como la del café, y se pone sobre fuego suave en una cacerola con 250 gramos de azúcar de pilón.

Cuando está á punto de cocer el vino se vacía en una ponchera, y ha de beberse abrasando, porque todo lo grato que es al paladar cuando está caliente, es desagradable y empalagoso, tibio ó frío.

No hay cosa mejor para el resfriado.

Gin-cok-tail.

Así escrito, no hay quien diga que esto se bebe y que es muy bueno.

Esta bebida no es un ponche; pero entre los ponches la formulo por ser de la misma categoría, aunque se sirva fría.

Felipe Caramanzana, amigo mío, que ha pasado los mejores años de su vida en Manila y navegando por el Archipiélago filipino y los mares de la India, se empeñó en cierta ocasión, antes de comer, en hacerme probar una copa de *gin-cok-tail* hecho por él.

—Bueno, me gusta—le dije después de apurar el vaso;—pero la receta de esto es lo que yo quiero.

—Escuche usted—me dijo:—en una ponchera se echan tres copas de las de vino, de ginebra de Holanda, una media de curaçao y media de gotas de amargo de un bitter cualquiera, aunque es preferible la marca *Angostina bitter*. Se agregan raspaduras de nuez moscada y de corteza de medio limón y hielo triturado en volumen igual al de los componentes citados. Se bate un huevo muy bien y se mezcla con el todo, clara y yema, agitándolo durante bastante tiempo poco á poco. Se azucara según el gusto del consumidor, y se sirve para beberlo como aperitivo.

La bebida es excelente, y se recomienda á todos los que tengan inapetencia ó digestiones difíciles. La palabra *gin*, que antecede á *cok* y *tail*, se cambia por las de Champagne, Jerez ó Cognac, cuando el ponche se hace con estos líquidos en lugar de ginebra.

Champagne cup.

Lo mismo diré de esta otra bebida que he dicho de la anterior.

El inolvidable gentleman barón de Cortes dió en Valencia, en Junio de 1891, una reunión, en que se obsequió á la concurrencia con esta bebida nueva, que así que yo me enteré que había sido además, confeccionada por la noble baronesa de Cortes, pedí á su marido la receta.

Éste, correcto y atento, me telegrafió, así que recibí mi carta, en los siguientes términos:

«Madrid, de Valencia. — Angel Muro. — Receta Champagne cup, debida á un amigo, personaje inglés, que aclimatóla aquí y gusta mucho.

A botella grande Champagne Roëderer, sifón chico agua Seltz, copita Jerez, copa mayor curaçao, otra igual Cognac Martel, corteza fina entera limón, dos cucharadas grandes azúcar molido, cuarterón fresa ligeramente aplastada y libra hielo.

Mézclese todo bien hora antes de tomarlo, incorporando hielo último momento. Pásese por tamiz, envátese para servir, jarros cristal blanco Bohemia.—*Barón Cortes.*



PASTELERÍA.

Me desviaría yo por completo del derrotero que me marca el título de este libro si dedicara á esta sección el espacio que proporcionalmente le pudiera corresponder siguiendo la marcha de la mayor parte de los llamados libros de cocina.

Un practicón culinario debe saber freir, asar y hacer salsas para ser un maestro en *re coquinaria*.

Un libro que tiene por nombre *EL PRACTICÓN*, y que á esta altura, no ha omitido cosa alguna referente á cada una de las tres operaciones primordiales de la cocina, al llegar al artículo *Pastelería* tiene que dar un corte y pasar por él como sobre ascuas.

Esto no quiere decir que deje sin apuntar lo más esencial de este ramo, que es tan distinto del de la cocina como lo son los oficios de sastre y modista, y siu embargo, ambos industriales visten á la gente.

Además, yo entiendo que el arte del pastelero, sin exigir los conocimientos que exige el del cocinero, necesita, por lo complejo de sus operaciones, más reglas y más fórmulas; por consiguiente, una enseñanza más larga; y por último, afirmo que no pueden encontrarse juntos en un solo individuo las dos profesiones, siu deficiencias para una de ellas.

Por eso, y porque al autor no le duelen prendas, al llegar aquí deja de ser lo que ha sido, y para contentar al lector, toma del famoso Diego Granado, repostero que fué del rey Felipe III, lo absolutamente preciso para dar cima á la obra con el artículo *Pastelería*.

La pastelería que puede considerarse como trabajo de cocina la constituyen ciertas masas y pastas preparadas; los *pasteles calientes*, los *pasteles fríos*, los *pastelillos* y *bocadillos*, las *tortas*, las *tartas*, los *pasteles* propiamente dichos, las *rosas* y todas las demás pastas menudas.

La harina, incorporada con agua ú otro líquido, es la base de la pastelería, y por eso se llama indistintamente á la masa, pasta.

Los pasteles se componen de carnes, de pescados, de aves, natillas ú otra cualquier cosa apetitosa, como mermeladas y dulces, puestos en una pasta amasada ú hojaldre, hecho con manteca de vacas, de cerdo, ó aceite.

Hay pasteles grandes y pequeños, calientes y fríos. En todos ellos la corteza generalmente es de difícil digestión, por cuya razón sólo conviene á los buenos estómagos y á las personas que hacen ejercicio.

Por regla general, en toda clase de pasteles, cuanto más ligera es la pasta, más agradable es al paladar, y cuanto más endeble y bien cocida está, menos indigesta es.

La pasta de tortas es la más ligera de todas, y la de bollos lo es menos; la hecha con aceite es más delicada que la compuesta con manteca; la tostada es de bastante difícil digestión; la de arroz nutre, pero estríñe el vientre; la compuesta con queso ó almendras es muy indigesta, etc.

Para preparar la masa para hacer pasteles, tortas, hojaldres, etc., etc., se requiere un conocimiento muy práctico de la clase de harina que se ha de emplear,

así como de los grados de calor del horno donde se deba cocer. Diferentes son las clases de masa que se preparan; las principales son:

Masa dura.—Sobre una mesa muy limpia se mezcla una libra de harina con poco menos de manteca de vacas, añadiendo agua fría en cantidad suficiente, un poco de sal, y amasándolo todo con un rodillo de madera para formar una masa dura.

Masa doblada, ó en hojas, ú hojaldre.—Se extiende la harina sobre la mesa, se hace un agujero en medio y se pone para un litro de harina 40 gramos de manteca de vacas en pedacitos, una onza de sal y suficiente cantidad de agua para hacer una masa bien espesa; mézclese por pequeñas porciones, y después amásese con toda la fuerza posible. Conviene no emplear esta masa más que dos horas después de confeccionada.

Masa crocante ó que cruje al mascarla.—Amásense almendras machacadas bien secas con igual cantidad de azúcar en polvo, humedeciendo poco á poco con claras de huevo batidas y algunas gotas de agua de flor de naranja, más ó menos, según su espesor. Evapórese esta masa á fuego lento en un perol; póngase en forma de pan sobre la mesa para que se enfrie antes de emplearla.

Masa crustillante.—Póngase la harina sobre la mesa, hágase un agujero en medio, échese en él manteca de vacas en pedacitos á razón de tres cuarterones por libra de harina, un poco de agua y dos claras de huevo batidas hasta que tomen la consistencia de nieve con un cuarterón de azúcar en polvo y un polvito de goma arábiga tamizada. Se mezcla todo y luego se amasa por espacio de media hora.

Masa en hojas.—Tómese una libra de manteca de vacas por libra de harina, mézclese la masa bien blanda, añadiendo agua fría; se aplasta con el rollo hasta

que quede del espesor de un duro; úntese bien la superficie con manteca de vacas, se dobla por la mitad, se pasa el rollo de nuevo y se volverá á untar de manteca y harina tantas veces como hojas se quieran dar á la masa. Lo menos, han de ser tres.

Masa para bollos.—Se empieza por hacer levadura. Para este efecto póngase un montón de harina sobre la mesa como una cuarta parte de la que se ha de emplear. Se hace un agujero en medio, se echa en él levadura de cerveza, vertiendo agua tibia por encima, y se amasa bien.

Hecho esto se pone la masa en un artesón, se la hacen dos cortaduras en cruz, se cubre con un paño y se deja fermentar. Se emplea una onza de levadura por libra de harina amasada con ella, ó de otro modo, por cada cuatro libras de masa.

Cuando la levadura haya adquirido la calidad que se requiere, amásese aparte el resto de la harina con manteca de vacas, huevos y sal fina; únase la levadura, dóblese la masa muchas veces, espolvoreándola con harina. Déjese reposar ocho horas al menos antes de hacer los bollos. Se pone generalmente por cada libra de harina un buen cuarterón de manteca de vacas, tres huevos y dos gramos de sal.

PASTELES.

Con tres ó cuatro fórmulas de pasteles que van á continuación, se pueden hacer lo mismo, todos los que se quieran, con otros manjares.

Pastel caliente á la financiera.

Se hace un molde de entrada con masa de empana-

da, se llena de harina, se tapa y se piqueta el borde.

Cuando la masa está cocida, se le quita la tapadera, dejándole un reborde de dos centímetros.

Se saca la harina del interior, se cepilla con brocha, se dora por dentro y por fuera, y después se seca al horno durante cuatro minutos;

Se prepara un aderezo á la financiera (véase *Guarniciones*);

Se hace la guarnición con cinco crestas de gallo, cinco cangrejos, cinco setas y una hermosa trufa;

Se llena el pastel con el aderezo, se coloca la guarnición formando pirámide;

Se baña la masa con glaseado claro, y se sirve.

Pastel caliente de codornices.

Se hace un molde de masa como se ha dicho en el artículo precedente; se preparan ocho codornices, que se cortan en dos partes á lo largo y se colocan en una sartén de saltear con manteca clarificada; se condimentan con sal y pimienta y se rehogan á la lumbre durante diez minutos; se escurren y se dejan enfriar. Se hace un relleno con 250 gramos de hígado de ternera y 250 gramos de tocino de la siguiente manera: poniendo en una sartén de saltear el tocino cortado en dados pequeños, y añadiendo sal y pimienta; se rehoga al fuego durante cuatro minutos, se añade el hígado cortado también en daditos, se rehoga aún cuatro minutos, se deja enfriar, se machaca todo y se cuele por el cedazo de cerda; se pone en el fondo del molde de pasta una corona de relleno, de un espesor de dos centímetros, de modo que el resto del molde quede descubierta; se colocan ocho medias codornices elegidas, todas del mismo lado, en el molde de masa, poniendo

entre ellas un lecho de relleno para sostenerlas; y así se forma del mismo modo una segunda fila de relleno y de codornices; en el hueco que se habrá dejado en el centro de las coronas se coloca un tapón de pan envuelto en una lonja de tocino; se pone una capa de relleno sobre las codornices, y se cubre con la tapadera de pasta, piqueteada y dorada, y se cuece al horno, y cuando el pastel está cocido se le quita la tapadera y el tapón de pan del centro; entonces se coloca el pastel en la fuente y se echan en el interior trufas desmenuzadas; sobre la parte superior se arregla una guarnición de criadillas de ave, y encima trufas desmenuzadas que rebasen por cima de las criadillas.

Pastel de salmón.

Se quitan el pellejo y las espinas á dos kilos de salmón; se preparan tres libras de relleno de pescadilla; se moldea un pastel de masa que pueda contener el salmón y el relleno; se extiende en el fondo una capa de relleno y se ponen encima rebanadas de salmón de cuatro centímetros de grueso; se espolvoorean de sal con especias; se extienden, alternando, capas de relleno y capas de salmón hasta que el pastel está lleno; se cubre con una tapa de masa y después se le añade una segunda cubierta de hojaldrado, y así sucesivamente.

Para todos estos pasteles se puede emplear el molde abierto que está dibujado en un grupo de cuatro, en la página 815.

PASTELILLOS Y BOCADILLOS.

Los pasteles pequeños, los *vol-an-vent* chiquitos,

las empanadas diminutas, las cocots de Valencia, todo ello entra en el grupo.

TORTAS.

Por trastornar los términos se confunden tortas y tartas.

Las tortas son manjares entremeses y las tartas son postre de pasta, pero de *vol-an-vent* dulce, que es la primera de las tortas. Se fabrica con pasta de hojaldre.

Un fondo ó base, el reborde y la tapa, todo ello de masa de hojaldre. Cocida y dorada la masa, se llena el hueco del *vol-an-vent* generalmente con una guarnición financiera obscura, y se puede llenar con cualquier relleno ó picadillo que se quiera.

Plum pudding.

La pastelería considera este manjar de su jurisdicción, pero yo lo he clasificado y formulado ya en la página 800, entre los entremeses, porque creo que aquél es su sitio.

TARTAS.

Este género de pasteles no tiene tapa, y se hacen las tartas con un redondel de masa ó pasta de hojaldre ceñido por un cordón de la misma masa, y cocida en el horno, se llena el hueco con alguna crema, compota ó dulces en almíbar.

PASTELES PROPIAMENTE DICHOS.

O pastelillos.

Mejor que fórmula, vale más consignar aquí lo que

todo el mundo sabe, que en Madrid no hay pasteles como los de Lhardy, para ciertas mesas y bolsillos; y los de Botín para el resto de los mortales; y que los que se hagan en la casa en que peor se puedan hacer, serán siempre mejores, que los *buenos* de la pastelería de una capital de provincia de tercera clase.

Si yo detallara aquí el herramientaje y enseres que necesitaría una casa, nada mas que para empezar á trabajar en pastelería, habría menester de otras tantas páginas como las que van impresas.

Quédese esto para otros libros de cocina que no saben qué hacer para cumplir con el lector, y que después de sus fórmulas culinarias, baraján los pasteles con el aceite de petróleo, la lucilina, las pomadas para los labios, los remedios contra las insolaciones, etc., etc.

Lo que sí puede hacerse muy bien en la cocina casera, en uno de los moldes cerrados de los que están en la página 815, es el bizcocho de Saboya, que en España se conoce con el nombre de *manguito*.

Bizcocho de Saboya.

Se baten cinco huevos y mezclan con dos onzas de almidón, bien tamizado, y cuatro de azúcar blanco molido; se vuelve á batir, se tiene untado el molde con aceite frito, se echa el batido, se tapa bien y pone á fuego lento con lumbre en la tapa; para saber cuándo está, se prueba con una paja ó aguja de media, la que saliendo limpia indica está cocido.

En el horno se cuece mucho mejor.

Y para que no sea el extranjero con sus nombres el que prime, ahí siguen otras fórmulas de pastelería muy castizas.

Bizcochos sin harina.

A media libra de azúcar molido se le echan ocho yemas y un poco de anís, se bate hasta que esté muy blanco, se van haciendo los bizcochos, se cortan en dados y se dejan airear, y cuando está un poco seca la masa, se humedece ó se rocía con aceite ó manteca de vacas derretida, y al horno después hasta completa cocción.

Bizcochos secos.

Se batirán doce huevos con una libra de azúcar; cuando el batido esté blanco y espeso, se le echa harina, que esté bien incorporada, se pondrán unas obleas en los suelos de las torteras; sin otra cosa se echa allí del batido el grueso de una pulgada, y luego se cubren las torteras, poniéndoles fuego manso arriba y abajo, y cuando esté bien cuajado se sacan las torteras, sacando una torta de cada una, las que se harán en rebanadillas muy delgadas; luego se pondrán á bizcochar en el horno sobre unos pasteles, hasta que se pongan un poco tostados.

Bizcochos á la andaluza.

Batidas dos claras de huevos hasta ponerlas blancas como la nieve, y aparte las yemas, á las cuales se echan dos onzas de harina pulverizada y onza y media de almidón, también en polvo, mezclando todo después de muy batido, échense en una cajita de papel, que se mete en el horno.

Bizcochos borrachos de Guadalajara.

Se baten en un perol doce yemas de huevo con

nueve onzas de azúcar blanco; estando bien batidas se les añade una libra de harina superior, después doce claras batidas como para merengue; hecho esto, se traslada esta mezcla á una caja, que de antemano se tendrá hecha con un pliego de papel; después se cortan á cuadros, los cuales se bañan en un clarificado de azúcar, que se hará con libra y media, quedando á punto de caramelo, en el que se mezclará un cuartillo de vino de Málaga; al sacarlos del baño se espolvorean con canela molida y se dejan orear sobre unos espartos.

× Magdalena Picón.

Esto no es nombre ni apellido de persona.

Es un pastel, bizcocho, ó cosa así, cuya masa es parecida á la de las magdalenas, y que yo he enseñado á hacer á María Picón, la bellísima hija del gran crítico, que lo confecciona á las mil maravillas.

Para seis personas se ponen á derretir en una cacerola dos onzas de manteca de vacas.

Con manteca de vacas, también derretida, se engrasa por dentro un molde ó una tartera, y se deja enfriar.

En la cacerola se echa un cuarterón de azúcar molido y otro tanto de harina de flor, con raspadura de corteza de limón como para llenar una cucharadita de café.

Se bate y se mezcla todo esto con la manteca derretida hasta formar un todo homogéneo y desagregado, como si fuera arena, y entonces se agregan dos huevos, claras y yemas, y se revuelve y bate con la espátula para ligar la masa, como si fuera papilla espesa.

Se llena el molde engrasado y se cuece esto, en veinte minutos, al horno fuerte. Se deja enfriar y se saca del *molde*. Precio del postre: 80 céntimos.

TURRONES Y PIÑONATES.

La almendra, la avellana y el piñón, y algunas veces la nuez y la castaña pilonga, manipuladas con miel y azúcar quemado, constituyen el ramo de turronería, de que tiene fama toda la provincia de Alicante.

FLAN.

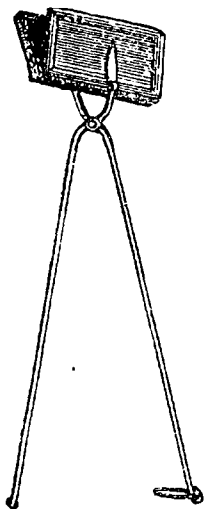
Esta fórmula es la clásica, por más que se llama flan indistintamente, á cualquier crema dulce, cuajada en un molde.

Se deslíen en una cacerola 60 gramos de harina con un huevo entero. Se añaden después seis yemas, 200 gramos de azúcar molido, una cucharada sopera de flor de azahar, la corteza de un limón y un cuartillo de leche.

Se guarnece por dentro un molde liso y no alto, aunque sea muy ancho, con una buena capa de masa de hojaldre y se echa después el flan, que se hace cocer dentro del horno de campana con fuego por arriba y por abajo. Cuando está frío se saca del molde para servirlo, espolvoreándolo con azúcar.

ROSAS.

Así se llaman aquí á las populares *gauffres* de la repostería francesa, que son manjares de golosina que se hacen con una pasta más clara que la de los buñuelos, de modo que pueda adherirse perfectamente al



molde que representa la figura, embadurnando bien sus hojas interiormente cuando se vierte en ellas con una cuchara, el líquido preciso.

Se cierra entonces el molde, y con un cuchillo se limpia la masa que rezuma, y se pone el molde sobre el hornillo ó en un anafre como los de la plancha.

No es otra cosa la gauffre que un barquillo, que en vez de tener la forma de cañuto, la tiene de una libra de chocolate.

Otras *rosas* son mejores hechas con la misma masa y unos moldes especie de sacabocados, de distinta forma y soportados por un mango largo.

Se sumerge el moldecillo ese, en la masa líquida hasta la mitad de su alto, se deja escurrir un poco, y con viveza se sumerge en la fritura bien ru-siente. Al momento se suelta la pasta del molde.

Se le da una vuelta y se saca para espolvorearla con azúcar.

Voy á terminar esta sección con tres postres de repostería ó de pastelería casera, que pueden resultar finos y elegantes en la mesa, si se hacen con esmero y un poco de arte.

Tostadas alcoyanas.

En Alcoy se fabrican, además del buen papel de fumar, unas tostadas ó bollos, cuya fórmula me dió hace mucho tiempo un alcoyano, que pretende haberla impuesto en las principales confiterías de aquella ciudad.

Esta golosina, viene á ser un almendrado fino y nada más.

Tantos huevos como onzas de almendra bien rallada, y tantas onzas de azúcar con un punto de canela.

Se amasa bien todo ello, se trabaja, durante largo rato, y en cajitas de papel fuerte se cuecen en el horno, con un bañado blanco de azúcar por encima

Fruta en sartén.

Se prepara una pasta del modo siguiente: en una cazuela ó cacerola se ponen dos libras de flor de harina, seis huevos, yemas y claras, un poco de sal molida y dos cucharadas de aguardiente, así como también un poco de agua de flor de naranja, ó las raspaduras de la corteza de un limón. Todo esto se deshace con una cantidad proporcionada de agua é igual cantidad de leche, á fin de obtener una especie de gachas, más bien claras que espesas.

Déjese en este estado dos ó tres horas, y cuando se quiera hacer este frito se pone la sartén al fuego con un poco de manteca ó un par de cucharadas de aceite; estando caliente se echa una cucharada de pasta que se extiende en la sartén para que forme una capa muy fina, y cuando está frita de un lado, se vuelve del otro, dando un golpe sobre el mango de la sartén. Se saca, se le echa azúcar en polvo y se continúa la operación hasta preparar toda la pasta.

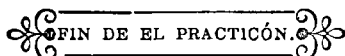
La repostería antigua tiene en su repertorio muchas frutas de sartén. Entre ellas la de *fartes*, de *frisuelos*, de *natas*, de *chicharrones*, de *pestiños*, etc, etc., todo ello muy grato al paladar de los golosos, pero nada práctico para la mesa moderna.

X Emparedados de queso.

Se preparan emparedados, untando el pan con una capa delgada de buen queso fresco de Burgos.

Se mojan con jerez seco, ligeramente, y se rebozan en huevo batido con leche, azúcar y corteza de limón rallado, y se fríen para que tomen buen color, en aceite fino clarificado.

Se espolvorean en caliente con azúcar molido, y se sirven fríos estos emparedados, que si no fueran de mi invención, podrían llamarse burgaleses.



P. D. Concluido el libro y finalizado el trabajo en la imprenta, recibo del amigo del alma Jacinto Octavio Picón, á quien yo le he leído algunas páginas de EL PRACTICÓN, á medida que las escribía, las siguientes líneas, que vienen á coronar la obra, excepción hecha de los elogios que para mí, se contienen en ellas, efecto de la bondad del ilustre literato.

Á MODO DE POSTDATA

Mi querido amigo Angel Muro: Haces bien en añadir á este último libro el apéndice que lo completa, pues las materias que en él tratas son consecuencia y complemento de la culinaria.

El esmero en el servicio de la mesa es esencial á la buena comida. No basta comer cosas excelentes; es preciso saber comerlas. Lo que ha de ser deleitoso al paladar y provechoso al estómago, debe ser agradable á la vista. Lo bien guisado sólo halaga un sentido: el del gusto; lo que se presenta con arte, juntamente lisonjea al gusto y á los ojos. Quien sirve mal una buena comida, sólo es comparable al que hace un favor de mala gana.

Del cortar y trinchar poco puede decirse que sea nuevo, pero yo estoy seguro de que tú compendiarás y modernizarás lo mejor que se ha escrito sobre el arte cisoria.

En cuanto al aprovechamiento de las sobras, es materia acerca de la cual nadie dirá la última palabra, porque cuanto hay en el mundo es sobra de algo, y todos vivimos de ellas. De la soberanía que sobre á los pueblos, forjan los reyes sus coronas; de las sobras de los buenos ingenios vivimos los medianos; de las sobras del amor legítimo viven los que creen andar á caza de gangas.

En la vida social, la sobra es inferior, ó más desdichada cosa que aquélla de donde procede: por el contrario, en la cocina suele acontecer que las sobras sabiamente aderezadas y dispuestas, saben mejor que el plato de que toman origen.

Más pudiera hablarte del buen servicio de la mesa, del arte cisoria y del empleo de las sobras, pero no quiero robarte páginas.

Los lectores se llamarían á engaño, pensando con razón que cuanto yo acierte á decir será inferior á lo que tú les enseñes á guisar.

Cada hombre contribuye al progreso humano con lo que puede. Dichoso tú, que aun siendo ingeniero, has preferido inventar guisos á descubrir explosivos. ¡Quién sabe si andando el tiempo te ensalzará la posteridad sobre Krupp el de los cañones, y Turpin el de la melinita! Entre tanto, Dios me libre de ellos y me conserve tu amistad.

Tuyo siempre afectísimo,

JACINTO OCTAVIO PICÓN.

INDICE METODICO.

DEDICATORIA.					
PREÁMBULO.....	Págs	I	Olla podrida.....	Págs.	51
<i>Sinfonía. Las solras....</i>		V	Olla podrida en pastal..		51
PRIMERAS MATERIAS PA-			Puchero de verdura....		52
RA UNA BUENA CO-			— de enfermo....		53
CINA.....		1	— reconfortante..		53
Carne de carnicería..		2	— á la habanera..		53
— Vaca.....		2	— á la mejicana..		54
— Ternera....		4	— francés (<i>Pot-au-</i>		54
— Carnero....		4	<i>feu</i>).....		54
— Cerdo.....		6	Puchero belga.....		55
Aves.....		6	De las cocciones prolon-		63
Caza.....		8	gadas.....		63
Pescado.....		9	Puchero madrileño á la		66
Legumbres.....		10	moderna.....		66
Harinas y pastas ali-		12	Sopa calada.....		83
menticias.....		12	— de puchero.....		84
Sazones... ..		13	— de caldo consu-		84
UTENSILIOS DE COCINA.		19	mado.....		84
Aparatos de calefac-		20	— de arroz.....		85
ción.....		20	— de fideos.....		86
Pucheros y cazuelas,		22	— de nulas.....		87
ollas, cacerolas, tar-		22	— de coles.....		88
terras, etc.....		22	— pote gallego....		89
Asadores.....		27	— raspaduras de ber-		90
Aparatos diversos ..		37	za.....		90
CALDOS, SOPAS, PURÉS,			— de reiñas.....		92
POTAJES.....		44	— española.....		93
Sopas de carne.....		45	— italiana.....		94
Puchero.....		45	— de Alcalde Mayor.		94
— de Canarias....		46	— Turtle soup (sopa		96
— común.....		5i	inglesa).....		96
			— de tortuga.....		98

Sopa de menudillos. págs.	99	Sopas de perdices.. págs.	114
— con caldo de substancias.....	99	Sopa Colón.....	115
— con caldo de gallina.....	99	— de puré de cebollas.....	116
— de albondiguillas.	100	— japonesa.....	116
— de rabo de vaca..	100	— de ajo inmortales.	117
Sopas y potajes de carne y de vigilia	100	Música para dichas sopas.....	118
— de caldo de carnegrejos.	100	Sopa de cebolla.....	120
— bisque.....	101	— de pure de guisantes á la parisiense.....	121
— cañuela.....	101	— de arroz, de maíz, etcetera.....	121
— de crema de cebada perlada.....	104	— de tapioca, sagú, salep y otras féculas.....	122
Sopa de caldo consumado de almejas.....	104	Sopas y potajes de vigilia.....	122
— turca.....	105	Caldo de vigilia.....	124
— de puerros á la crema.....	105	— de pescado.....	125
— papilla real.....	106	Sopa juliana.....	125
— crema.....	106	— Colbert.....	126
— pure de castaña..	107	— de leche.....	127
— flamenca.....	107	— de arroz con leche.....	127
— Parmentier.....	108	— de arroz con leche de almendras..	128
Sopas de purés.....	108	— de fideos con leche.....	128
— de guisantes, lentejas, judías, habas, etc..	109	— inglesa de guisantes verdes.....	129
— de caza ó á la cazadora.....	109	— de acederas....	130
— á la Conde....	110	— al estilo de Flandes.....	130
— de judías blancas.....	110	— al estilo de Mónaco.....	130
— de lentejas.....	110	— de pescado.....	131
— á la reina.....	110	— de ostras.....	131
— de zanahorias (Crecy).....	111	— de cerveza.....	131
— de codornices... ..	111	— fría.....	132
— de guisantes verdes.....	111	— fría española... ..	132
— de guisantes secos.....	111	— provenzal... ..	135
— de garbanzos... ..	112	— normanda.....	135
— de raíces variadas.....	112	— de raras.....	135
— de langosta.....	112	— de pescadores... ..	136
— de patatas.....	113	Potaje de nabos.....	137
— de apio.....	113	— de guisantes... ..	137
— de coliflores... ..	114	— de espinacas... ..	137
— de ranas especial	114	— de zanahorias... ..	137
		— de habas.....	138
		— de calabazas... ..	138

Sopa dorada.....Págs.	139	Salsa de tomate, estilo	
— de ajo frito.....	139	antiguo.. Págs.	162
— de ajo crudo	139	— á la Grimod.....	163
Caldo helado.....	140	— amarilla	163
Sopa burete.....	140	— de piñones.....	163
— de ángel.....	141	— de avellanas, de	
— de farro.....	142	nueces, etc....	163
SALSAS, FRITOS, ASADOS.	143	— de almendras....	163
Salsas.....	143	— veneciana	164
— mayor.....	143	— á la embajadora..	164
— española.....	145	— napolitana	164
— romana.....	145	— americana cocida.	165
Granjugo.....	147	— americana cruda.	165
Glaseado.....	148	— picante habanera	166
Salsas pequeñas ú or-		— blanca á la cubana	166
dinarias	149	— verde criolla... .	166
Salsa rubia ó espeso-obs-		— de vinagre criolla	167
curo.....	150	— de mostaza para	
— rubia blanca ó es-		carnes frias... .	167
— peso-blanco... .	151	— para las ostras..	167
— blanca.....	152	— picante	168
— Perigord.....	153	— de comadres.....	169
— flamenca.....	153	— gran via	169
— milanesa.....	153	— de estudiantes... .	170
— de tomate.....	153	— Robert.....	170
— financiera.....	154	— salsa mayonesa..	171
— de mantequilla..	154	— ayoli ó ayoli.....	173
— de aceite.....	155	— de ajo blanco....	173
— bechamela	155	— ajolio.....	174
— bechamela ordi-		— árabe.....	174
naria	156	— remolona.....	175
— bechamela de vi-		— sanguinaria	175
gilia.....	157	— ravigota	175
— borracha.....	157	— de tomate, clásica	176
— dorada.....	158	— italiana.....	177
— suprema.....	158	— de Kari.....	178
— breca.....	158	— verde.....	180
— pebre.....	159	— de trufas.....	181
— á la tártara	159	— glotona.....	181
— de pepinillos	159	— mayordoma.....	182
— de pobres.....	159	— de manteca negra	182
— Salsa general pa-		— de cebollas.....	183
ra toda clase de		— portuguesa.....	184
manjares	160	— inglesa.....	184
— á la vinagrilla ..	160	Mantequilla de anchoas.	185
— vinagreta	160	— de cangrejos	185
— india.....	161	— de ajo.....	186
Otras salsas españo-		Fritos	188
las.....	161	Rebozos ó pastas para	
Salsa de perejil á la es-		fritos	194
pañola.....	162	Pasta española.....	194
— de acederas.....	162	— francesa	195

Pasta italiana.....Págs.	196	ENTREACTO.....Págs.	230
— holandesa.....	196	MANJARES QUE TIENEN	
— de buñuelo para		POR BASE LA CARNE DE	
entremeses de dulce.	196	MATADERO.....	252
Asados.....	197	Buey ó vaca.....	252
GUARNICIONES, RELLE-		Biftec.....	255
NOS, PICADILLOS, SAL-		— á la inglesa.....	257
PICONES, GUIRADOS...	204	— á la rusa.....	260
Guarnición financiera		— estofado á la in-	
obscura.....	208	glesa.....	260
— financiera blan-	209	— con manteca de	
ca de patatas..	210	anchoas.....	261
— de patatas ru-		— frito.....	262
sientes... ..	211	Vaca cocida.....	263
— flamenca... ..	211	Lomo de vaca.....	263
— para el cocido.....	212	Vaca guisada.....	265
— de cebollas..	213	Paladar de vaca.....	265
Rellenos.....	213	— á la lionesa.....	265
— para las aves		— á la casera.....	266
asadas	214	— de vaca en salpi-	
— indigesto... ..	216	cón.....	266
— cocido.....	216	Estofado de vaca ordi-	
— de pescado... ..	217	nario.....	266
— de chuletas..	218	<i>Bœuf a la mode</i> (estofa-	
Picadillos.....	219	do francés).....	267
Salpicones.....	220	Picadillo de vaca.....	267
— con trufas... ..	220	Mirotón de carne de va-	
— de ave ó de		ca.....	267
caza.....	221	Carne de vaca empereji-	
Guisados.....	221	lada.....	267
— aristocrático		Carne de vaca cocida en	
ó chipolata	222	albondiguillas.....	268
— de príncipes.	222	Vaca cocida á la marinie-	
— de vaca.....	223	ra.....	268
— de carne co-		Salpicón de vaca á la za-	
cida antes.	223	ragozana.....	268
— militar.....	223	Vaca mechada.....	269
— muy casero..	224	Ropa vieja de vaca.....	269
— de aldea.....	224	Rabo de vaca.....	269
— de carnero..	224	Lengua de vaca con pe-	
— de anguilas..	225	plnillos.....	270
— ordinario... ..	225	— á la marinera... ..	270
— de vaca, car-		— mechada y en sal-	
nero ó terne-		sa.....	270
ra.....	226	Sesos de vaca.. ..	271
— de carnero á		Vaca del puchero.....	273
la castella-		— estofada.....	274
na.....	226	— cocida en pepito-	
— francés (<i>Ra-</i>		ria.....	275
<i>gout</i>).....	227	Estofado de vaca á la	
Batallón.....	228	gentilhombre.....	276
		Rosbif.....	277

Solomillo asado....Págs.	279	Mondongo cubano.Págs.	309
— con costrones....	280	— veracruzano.....	310
— salteado á la finan-		Callos isabelinos.....	310
— ciera.....	280	Ternera	311
— con macarrones.	281	— asada.....	313
Chateaubriand.....	281	— á las finas hierbas	314
Tournedos	282	Riñonada de ternera me-	
Escalopes de solomillo		chada.....	315
con trufas.....	282	— á la provenzal...	316
— con achicorias...	283	— en caja	316
Costillas y entrecostillas	283	— á la inglesa.....	317
Chuleta de vaca brasea-		— á la española....	318
da.....	284	Chuletas de ternera al	
— á la milanesa....	285	natural	319
— á la madrileña...	286	— panadas.....	320
— á lo hortera.	286	— á la papillote....	320
— á la Buena dicha.	286	— á la milanesa....	321
— á la Real.....	287	— á la amorosa....	321
Entrecotes	288	— á la Luis Felipe..	322
— á la bordelesa....	288	— salteadas	323
— á la pari-iense...	389	— á la vallisoletana.	323
— Angel Muro.....	290	— á la antigua espa-	
Lengua de vaca.....	291	ñola.....	324
— á la escarlata....	292	— mechadas.....	324
— en salsa picante.	293	— en salsa picante.	324
— asada.....	294	— á la mayordoma.	325
— á la papillote....	294	Lomo de ternera á la	
— al gratin.....	295	campesina....	325
— en pepitoria.....	296	— á la flamenca....	326
Paladar de vaca.....	296	Fricandó.....	326
— esparrillado	297	Ternillas de ternera. .	327
— frito... ..	297	— con guisantes ...	327
Rabo de vaca.....	298	— en pepitoria ..	328
— en salsa.....	298	Guisado blanco de ter-	
— á la Hochepot....	298	nera.....	328
Uspot.....	299	Cabeza de ternera.....	330
Riñón de vaca.....	299	— á la tortuga....	332
Medula de vaca.....	299	Manos de ternera.....	333
Morros y bofes de vaca.	300	— al natural.....	333
Sesos de vaca.....	300	— guisadas.....	334
— fritos.....	300	— en escabeche y fritas	
— con manteca ne-		tas.....	334
gra.....	301	— rellenas.....	335
— á la marinera....	301	— rellenas y fritas .	335
— en pepitoria.....	301	— en salsa.....	335
Tripas y callos, menu-		Hígado de ternera.....	337
do y mondongo.	302	— asado.....	337
Callos á la madrileña..	302	— á la casera.....	337
— á la moda de Caen.	306	— á la marinera....	338
— á la lionesa.....	308	— á la italiana....	339
— á la italiana.....	309	— frito, á la italiana.	339
Menudo á lo gitano....	309	— á la papillote....	340

Mollejas de ternera ó le- checillas Págs. 340	Carbonadas..... Págs. 369
— en pepitoria..... 340	— italianas..... 369
— enfricando..... 341	Filetillos de carnero... 369
— salteadas..... 341	Chuletas de carnero... 370
— de varios inodos. 342	— al minuto..... 370
Bofes de ternera..... 342	— al estragón..... 370
Sesos de ternera..... 342	— panadas y espar- rilladas. 371
— á la mayordoma. 343	— salteadas... . . 372
— en manteca negra 343	— á la practico... 372.
— fritos..... . . 344	Rabo de carnero..... 373
Lengua y orejas de ter- nera..... 345	Carnero verde..... 373
Riñones de ternera 346	Chanfaina..... 374
— salteados..... 346	Manos de carnero..... 374
— saltados con cualquier vino. 346	Lengua de carnero..... 375
— fritos..... . . . 347	Criauillas de carnero... 375
— á la dinamarquesa 347	— fritas..... . . . 376
Amoríos de ternera.... 348	Riñones de carnero..... 377
Carnero..... 349	— ensartados... . . 377
Pierna de carnero asada 351	— á la mayordoma. 378
— adobada y asada. 353	— salteados..... 379
— en agua..... . . 354	— al Jerez..... . . 379
— braseada..... . . 354	— al Champagne... 379
— estofada..... . . 355	Sesos de carnero..... 380
— de las siete horas 356	Cordero..... 380
— á la provenzal... 356	— asado... 380
— á la hortensia... 357	Epigrama de cordero . 381
— á la campesina.. 357	Cordero con guisantes . 382
— con judías secas ó con otras le- gumbres..... . . 358	Chuletas, lenguas, ma- nos, criadillas, riño- nes y sesos de cordero 381
— á la inglesa... . . 358	Cabrito..... 384
— á la escocesa... 359	Cerdo..... 385
— estofada á la man- chega..... 360	Filetillos de lomo de cer- do usados 388
— con caudillas... 360	Solomo de cerdo asado. 389
— en corza..... . . 361	Lomo á la española... 389
Paletillas de carnero... 362	Lomo de cerdo en «Co- telettes» á la Remuña- na. 390
Albardilla de carnero.. 362	Lomo braseado. 391
— braseada..... . . 362	Chuletas de cerdo verd s 391
— panada..... . . . 363	Paletillas y costillares de cerdo..... 393
Pecho de carnero..... 363	Hígado de cerdo..... 393
Guisado de carnero.... 364	— á la cazadora... 394
— á la murciana... 365	— saltado..... . . . 394
— rápido..... . . . 366	Jamón ó pernil..... 394
Chupe (Guisado sopa).. 366	— en dulce..... . . . 399
Guisado arabe de carne- ro..... 367	Jamón-jamon..... 401
Pecho de carnero espar- rillado.... 368	— cocido al natural. 402
	— frito..... 404

Jamón á la austriaca..... Págs.	404	Pollo guisado..... Págs.	441
— jelatina	405	— del maestro.....	441
— con costrón	405	— á la Marengo....	442
— á la Maillot	406	— á la austriaca....	445
— de pescado	407	— con tomate.....	446
— tapado.....	408	Fricasé de pollos... ..	446
— Arinón.....	408	Pollo á la veneciana....	448
— dulce.....	409	— frito.....	448
— empapelado....	410	— fiambre á la Evoli.	449
— con tomate.....	410	— (T'inola) al estilo	
— con espinaacas... ..	410	filipino.....	449
— encebollado.....	411	Pollas cebadas	450
Higado, riñones, asadura, sesos, lengua, rabo y orejas de cerdo....	411	— asadas.....	451
Cuajar de cerdo	411	— trufadas.....	451
Farinato... ..	412	Capones	453
Jamón Olózaga.....	414	— en sal.....	453
Manos de cerdo.....	414	Caponada.....	454
— á la Santa Menehould	415	Capón á la siciliana. . .	454
— trufadas.....	416	<i>Pavo</i>	455
Saladillo... ..	417	— asado.....	455
Tocinillo de leche ó lechoncito	417	— relleno.....	456
Tostón al golpe de Estado.. ..	418	— trufado.....	456
Un plato romano.....	420	— de cien maneras.	457
Salchicherías.....	424	— en galantina.....	457
Manteca de cerdo.....	425	Despojos de pavo.....	460
Salchichón casero	427	<i>Ganso</i>	460
Morteruelo.....	428	<i>Pato</i>	461
Toro, caballo, mulo, asno, gato, etc.....	429	— asado.....	462
AVES.....	432	— relleno asado....	463
Gallina al natural.....	432	— con nabos ó con	
— con arroz.....	433	aceitunas	463
— guisada.....	434	Pastel de pato á la Besançon.. ..	464
— deshuesada.....	434	<i>Anaditas ó anadoncillos</i> ..	466
— de Guinea en su propio jugo....	435	<i>Pichones</i>	466
— dorada.....	435	— asados en asador.	467
— á la morisca....	436	Compotá de pichones..	467
Pepitoria de gallina á estilo de taberna... ..	436	Pichones á la crapodina.	468
Gallo muerto.....	437	Miscelánea de pichones.	468
— silvestre.....	437	Pichones á escape....	469
Crestas y riñones de gallo.....	438	CAZA.....	470
Pollo.....	438	Caza de pelo	470
— asado.. ..	439	<i>Jabalí y jabato</i>	471
		Cabeza de jabalí.....	472
		Jabalí falsificando	473
		<i>Corzo, ciervo y gamo</i>	474
		Anca de corzo asada... ..	475
		Cuarto de corzo á la inglesa.....	476
		<i>Liebre</i>	477
		— asada.....	478
		Civet de liebre.....	479

Liebre guisada... Págs.	482	Codorniz á la chita ca-	
— asada á la caste-		llando... Págs.	510
llana...	482	— á la Villapater-	
Gato por liebre.....	483	na.	511
Pastel de liebre.....	483	«Poupeton» de codornic-	
Conejo	485	ces	512
— asado.....	485	<i>Chocha</i>	512
— guisado frio.....	485	— á la vizcaina....	513
— guisado á la cam-		— asada.....	514
pesina.....	486	Salmorejo de chochas..	515
Gibelota de conejo....	486	— de chochas con li-	
Conejo á la marinera...	487	món	517
— guisado á la in-		— á la casera.....	517
glesa.....	488	Chochas rellenas.....	517
— escabechado....	483	<i>Pato silvestre</i>	518
— frito.....	489	<i>Cerceta y Fulga</i>	518
— esparrillado	489	Cercetas con nabos....	519
— á las finas hier-		<i>Pardal y chorlito real</i> ...	519
bas	489	<i>Avesfría</i>	520
— salteado, según		<i>Becacín ó Becacina</i>	520
Gouffé.....	489	— asado	521
— á la Marengo....	490	— de repente	521
Pastel de conejo.....	491	Salmorejo de becacines	
Conejo en cajetines....	491	del maestro	521
— con arroz.....	491	<i>Palomas torcaces y tórto</i>	
<i>Faisán</i>	492	lus.....	524
<i>Perdices y perdigones</i> ...	494	<i>Gaviota</i>	524
Perdigones asados....	495	<i>Zorzal</i>	524
— á la parrilla y en		— asado	524
crudo.....	496	Zorzales en salsa.....	525
— trufados asados..	496	<i>Alondras, cogujadas y</i>	
— salteados	497	<i>malaises</i>	529
— á la inglesa	497	Chaufroix de alondras,	
— en salsa.....	497	de cogujadas, etc . . .	529
Perdiz con coles.....	498	Modo de moldear los ca-	
— asada.....	501	jetines de papel.....	531
— cocida.....	501	<i>Hortelanos</i>	532
— escabechadas...	502	<i>Calandrias y becafigos</i> ...	532
— estofadas á la an-		<i>Pajaritos</i>	532
daluzá.....	502	Cómo se asan los paxa-	
— con sardinas ..	503	rillos (Montiño).....	532
— á la tártara . . .	503	Pájaros fritos.....	533
Miscelánea de perdices.	503	Caza rara y poco co-	
Perdices encebolladas .	504	mún en España....	533
Pepitoria de perdices..	504	<i>Pavo real</i>	534
Pastel de perdices ...	505	<i>Acularda</i>	534
Codorniz.....	508	<i>Ganso silvestre, grullá, ci-</i>	
— asada.....	508	<i>güeña</i>	534
— con guisantes ...	508	<i>Rascón</i>	535
— á la jardinera....	509	PESCADO.....	537
— guisadas	509	Pescado de mar	541
— á la vitoriana....	509	Lista de los pescados de	

mar más en uso en la cocina.....	Págs. 542	<i>Lubina</i>	Págs. 566
<i>Atún</i>	544	<i>Berrugueta</i>	566
— á la pelotari.....	544	Anguila de mar ó con- grio.....	567
— asado al natural.....	545	Congrio fiambre.....	568
Escabeche de atún.....	545	<i>Abadejo</i>	568
Atún á la elegante.....	545	Bacalao á la lionesa....	569
<i>Rodaballo</i>	546	— á la milanesa....	570
— á la holandesa....	546	— en agujas fritas.....	570
<i>Truchuela</i>	547	— al gratin.....	571
Maquerel ó escombros...	548	— á la bechamela..	571
<i>Merluza</i>	549	— en cazuela.....	571
— asada.....	549	— encebollado ..	572
— frita á lo vulgar..	550	— guisado.....	572
— frita al estilo de Cádiz.....	550	— guisado al estilo de Huelva.....	572
— guisada.....	550	— con miel ó azúcar	573
— en salsa vinagre- ta caliente....	551	— á la provénzal (<i>Brandade</i>)....	573
— cocida al natural.....	551	— en salsa ligada..	574
— á lo imprevisto..	552	— á la holandesa....	575
— á la inglesa.....	553	— á la francesa..	575
— rebozada.....	553	— con tomate....	575
— escabechada....	554	— á la vizcaina....	576
— guisada como en Vigo.....	554	— con patatas.....	577
— con guisantes...	554	— rebozado	577
— pronta.....	554	— en albondiguillas.	577
<i>Pescadilla</i>	555	— con papas al esti- lo de Canarias.	578
— frita.....	556	— al estilo de Vera- cruz.....	578
— á la milanesa....	557	— al estilo de Lima.	578
<i>Mero</i>	558	— á la criolla ó ca- magüeyano...	579
— con alcaparras...	558	— con ajo de arriero.	579
— fiambre.....	558	— á la marinera....	580
<i>Salmonete</i>	559	— con queso.....	580
— esparrillado.....	559	— á la Cármen Sán- chez.....	580
— frito.....	560	Soldados de Pavia....	581
<i>Besugo</i>	560	Bacalao por lo fino....	581
— de taberna asado.	560	Muselina de bacalao....	582
— cocido.....	560	Bacalao con leche ó aba- dejo á la republicana.	582
— asado.....	560	<i>Stock-fish</i>	583
— frito.....	561	<i>Raya</i>	586
— con cebolla.....	561	— en salsa blanca..	587
Escabeche de besugo..	661	— con manteca negra	587
Besugo al horno.....	562	Higado de raya.....	587
— á la donostiarra..	562	<i>Latija</i>	588
<i>Pajelete cantábrico</i>	564	<i>Lenguado</i>	589
— empapelado.....	564	— al natural.....	589
<i>Pajel</i>	565		
<i>Mugil ó mágil</i>	565		
<i>Dorado</i>	565		
<i>Dentón</i>	566		

Lenguado frito....Págs.	590	Boga asada.....Págs.	619
— asado.....	590	<i>Pértiga</i>	619
— al estilo de Nor-		<i>Brema ó sargo</i>	621
mandia.....	590	<i>Murcia</i>	621
— al gratin	591	<i>Anquila</i>	622
— á la Colbert.....	592	— a la tártara.....	622
— hambre.....	592	— frita.....	623
— al plato.....	593	<i>Lamprea</i>	623
— Marguerie.....	593	<i>Lota</i>	624
Filetes de lenguado....	594	<i>Gubio</i>	624
<i>Arenque</i>	595	Gubios fritos.....	625
— ahumado.....	595	<i>Breca</i>	625
<i>Espinque</i>	595	CRUSTÁCEOS, CONCHAS,	
— fritos.....	595	REPTILES.....	626
<i>Sardina</i>	596	CRUSTÁCEOS.....	626
— de pescador. . .	596	<i>Cabrajo ó gran cangrejo</i>	
— fritas	597	<i>de mar</i>	626
— esparrilladas....	597	<i>Langosta</i>	627
<i>Anchoas</i>	597	— en salsa de langos-	
Torrijas de anchoas....	598	ta	627
Canapé de anchoas....	599	— á la mayonesa... ..	628
Anchoas á la parisiense	599	— en ensalada	629
<i>Caldereta asturiana</i>	599	— al chocolate.....	629
<i>Bouille Baisse</i>	602	— á la americana ..	630
<i>Lo romesco</i>	603	Langustina	630
Pescados de mar y de		Cangrejo de mar.....	631
agua dulce.....	605	— de rio.....	631
<i>Esturión</i>	605	— al natural.....	632
<i>Salmon</i>	606	— á la bordelesa... ..	633
— en azul	606	<i>Langostinos</i>	633
— con diferentes sal-		<i>Camarones ó quisquillas</i> .	634
sa	607	<i>Percebes</i>	634
— empapelado.....	607	<i>Calamares</i>	635
— á la Chambord ..	608	<i>Ostras</i>	635
— esparrillado.....	609	<i>Lapas</i>	637
Escalopes de salmón... ..	609	<i>Almejas</i>	637
<i>Trucha</i>	610	— guisadas.....	638
— de las tres efes ..	611	— á la cubana.....	638
— escabechadas....	611	— á la coquera... ..	639
— á la provenzal... ..	611	— cocidas.....	639
— á la don Ramón..	612	— al natural.....	639
<i>Aloa ó sábalo</i>	615	— marineras.....	639
<i>Angulas</i>	615	<i>Vieiras</i>	640
Pescado de agua dulce		— al estilo de Vigo.	641
ce	615	— de mi tierra.....	641
<i>Sollo</i>	616	<i>Dátiles y castañas de mar</i>	642
<i>Carpa</i>	616	<i>Caracótillos de mar</i>	643
Lechecillas de carpa... ..	616	<i>Cañailas</i>	643
<i>Barbo</i>	617	<i>Caracoles</i>	643
<i>Tenca</i>	618	— á la extremeña ..	644
<i>Boga</i>	618	— con cebolla	644
— en papel.....	619	— á la borgoñona ..	645

<i>Reptiles</i>	Págs.	645
Ancas de rana al estilo filipino		646
Tortuga		646
HUEVOS, LEGUMBRES ...		647
<i>Huevos</i>		647
— fritos		649
— fritos mal fritos (estrellados)...		650
— pasados por agua		651
— <i>high-life</i>		652
— tiernos		653
— duros		653
— escalfados		653
— al jugo		654
— fritos en buñuelo		654
— en manteca negra		654
— en cocotte		655
— omnibus		655
— á la tripa		656
— al plato		656
— á la buena Maria.		656
— revueltos		657
— á la aurora		658
— al raspado		658
— á la turca		659
— de sorpresa		659
— con tomate á la andaluza		660
— en batalla		660
— á la florentina...		661
— á la San Roque..		661
— del tamaño que se quiera		661
— de burla		662
— rellenos		662
— dormidos		663
— á la rusa		663
— con tomate.		664
Tortilla francesa al natural		664
— á la española ..		665
— con leche		667
— literaria		668
Legumbres		668
<i>Patatas</i>		671
— cocidas		673
— asadas		674
— fritas		674
— sopladas		676
— guisadas		678

Patatas á lo pobre. págs.	678
— cocidas en aceite	678
— á la mayordoma	679
— duquesa	680
— á la Camarlengo.	680
— de mil modos ...	680
Puré de patatas	680
<i>Colufus ó patacas</i>	682
<i>Zanahorias</i>	682
— tiernas á la mayor-doma	683
— tempradas á la crema	683
— salteadas	684
Puré de zanahorias ...	684
<i>Pastinacas</i>	684
<i>Nabos</i>	685
— al estilo de West-falia	685
— glaseados	686
<i>Escorzoneras</i>	686
— con salsa blanca.	687
— fritas	687
<i>Remolacha</i>	688
<i>Batatas</i>	688
<i>Name y boniato</i>	689
<i>Rábanos</i>	689
<i>Cebollas</i>	689
Puré de cebollas.	690
Cebollas rellenas	691
— asadas	691
<i>Cebolletas y cebollinos</i> ...	691
<i>Puerros</i>	692
<i>Ajo</i>	692
<i>Ajetes</i>	693
<i>Chalotas ó escaluñas</i>	693
Legumbres de tallos y hojas comestibles.	694
<i>Esparragos</i>	694
— cocidos	695
Lúpulo	699
Apio	699
Cardo	699
— con tuétano ...	700
<i>Cardillo</i>	700
<i>Espinacas</i>	701
Potaje de espinacas á la española	701
Pasta de espinacas	702
Espinacas con azúcar..	704
<i>Acederas</i>	704

<i>Achicorias; acelgas, verdolagas</i>Págs. 705	Judias á la tío Lucas págs. 735
<i>Berzas y coles</i> 705	<i>Siagrius</i> 736
Col rellena..... 706	— blancas del tiempo..... 737
— de pega..... 706	<i>Guisantes</i> 737
Coles de Bruselas..... 707	— al natural..... 737
<i>Choucroute</i> 707	— con azúcar..... 738
Legumbres de flor y fruto comestibles... 703	— aprovechados... 739
<i>Coliflor</i> 703	— á la inglesa . . . 739
— en salsa blanca.. 708	— á la varsoviaña .. 739
— frita..... 709	Puré de guisantes..... 740
— á la parmesana.. 709	<i>Habas</i> 742
— en ensalada..... 710	— caseras..... 743
<i>Brecolera</i> 710	— verdes..... 743
<i>Alcachofas</i> 710	<i>Lentejas</i> 743
— crudas..... 711	<i>Setas</i> 744
— cocidas..... 711	Fórmula para distinguir las setas buenas de las venenosas..... 745
— en salsa blanca.. 711	Setas a la española.... 746
— fritas..... 712	— empapeladas.... 746
— rellenas..... 712	— con pan frito.... 746
— á la barigula..... 713	— «cèpes» á la bordelesa..... 747
— á la italiana..... 714	— tostadas á la bordelesa, por Montequieu..... 747
— á la provenzal... 714	— á la provenzal... 747
<i>Tomates</i> 714	<i>Trufas</i> 748
— crudos..... 715	<i>Ensaladas</i> 749
— rellenos..... 716	Ensalada higiènica.... 750
— en conserva.... 716	— Francillon 757
<i>Pimientos</i> 716	— Maria Tuban.... 758
— rellenos..... 718	— de pollo..... 759
<i>Berengenas</i> 718	— repelada..... 759
<i>Calabaza</i> 719	— de pimientos.... 759
<i>Calabacin</i> 720	— de lechuga.. . . 760
— rellenos..... 720	— de escarola..... 760
— en pisto..... 720	— de apio..... 760
<i>Pepinos</i> 721	— rusa..... 760
<i>Pepinillos</i> 722	— marina..... 761
Legumbres do semilla comestibles..... 723	— italiana..... 761
<i>Arroz</i> 723	— conferencia. 761
Arroz en fesols y naps.. 725	<i>Pastas y harinas al'menticias</i> 763
Arroz á la valenciana.. 725	<i>Macarrones</i> 763
— á la alicantina... 726	— a la napolitana... 764
— con pollos..... 727	— de la Pulla.. . . 764
— á la zamorana... 727	— al jago..... 765
— blanco..... 728	— al gratin . :..... 766
— á lo cafre..... 729	— verdes (parpadelle) 766
<i>Garbanzos</i> 729	<i>Migas</i> 767
<i>Judias</i> 731	
— á la Carmen..... 732	
Arlequin de judias.... 733	
Judias secas..... 734	

Migas de ministro	Págs. 768	Crema de chocolate	Págs. 795
— canas.....	769	— borracha.....	796
— vanguardia.....	771	— sambaglione ó es-	
— alestilo de Teruel,		puma italiana.....	796
por Domingo		Manjar blanco.....	797
Gascón.....	772	Mermelada de manzanas	797
<i>Gofio</i>	774	Carlota rusa.....	798
Gachas manchegas...	775	Carlota ruso-madrileña	799
ORDUBRES, ENTREMESES,		Apple-kake.....	800
POSTRES ..	776	Plum-Pudding.....	800
Ordubres de legumbres	777	<i>Gelatinas</i>	802
— de frutos ó frutas		Aspic Muro.....	802
frescas.....	777	Postres.....	803
— de conservas en		Frutas frescas.....	804
vinagre..	778	— secas.....	804
<i>Pepinillos</i>	778	Quesos.....	805
<i>Pepinos</i>	778	Quesos españoles.....	806
<i>Encurtidos ó variantes</i> ..	779	— de leche centri-	
<i>Aceitunas</i> ..	779	gada.....	806
Ordubres de pescado...	780	<i>Compotas de frutas</i>	807
<i>Arenque salado</i>	780	— de peras de in-	
<i>Atún</i>	781	vierno.....	807
<i>Sardinias</i>	781	— de camuesas ...	808
<i>Cabial</i>	781	— de ciruelas pa-	
Ordubres de mariscos..	782	sas.....	808
— de embutidos y		— de castañas á la	
flambres.....	782	vainilla.....	809
Entremeses.....	783	<i>Mermeladas</i>	810
<i>Entremeses de pastele-</i>		Mermelada de albarico-	
<i>ría</i> ..	783	ques.....	810
<i>Entremeses dulces</i>	784	Carne de membrillo....	811
Buñuelos.	784	Dulce de crema de bo-	
— á ochavo.....	784	niato.....	811
Suspiros de monja.....	784	Cremas para postre....	813
Buñuelos de manzana..	785	— al natural.....	813
— de viento.....	786	— zurrada.....	813
<i>Natillas</i>	787	— de café.....	814
— amarillas.....	788	Queso helado.....	814
— blancas.....	788	Helados, vulgo sorbetes	816
<i>Huevos amerengados</i>	789	— de crema ó nata	
<i>Huevos hilados</i>	790	de leche.....	816
<i>Tocino de cielo</i>	790	Sorbete Kasabal.....	817
<i>Más huevos dulces</i>	791	Helado de vainilla....	817
<i>Tortilla dulce</i>	791	— de fresa.....	817
— al ron.....	791	— de flor de naranja	818
— rellena de dulce..	792	— de crema.....	818
— soplada ó vanido-		Un postre del gran Zo-	
sa.....	792	rrilla.....	818
Cremas.....	793	<i>Café</i>	819
— de Chantilly.....	793	— á la holandesa... ..	821
— de Plombières... ..	794	— al estilo casero de	
— de café.....	795	Paris.....	822

Café según lo hacen en los cafés.. Págs.	823	<i>Pastelillos y bocadillos</i>Págs.	839
Reglas de EL PRÁCTICÓN para hacer el mejor de los cafés posibles....	824	<i>Tortas</i>	840
<i>Chocolate</i>	825	Plum pudding.....	840
— con ámbar.....	825	<i>Tartas</i>	840
<i>Té</i>	827	<i>Pasteles propiamente dichos</i>	840
<i>Pouche</i>	830	Bizcocho de Saboy.....	841
— natural.....	830	Bizcochos sin harina...	842
— de huevo.....	830	— secos.....	842
— á la romana.....	830	— á la andaluza....	842
— inglés.....	831	— borrachos, de Guadajara.....	842
Vino caliente.....	831	Magdalena Picón.....	843
Gin-cok-tail.....	832	<i>Turrones y Piñonates</i> ...	844
Champagne-cup..	832	<i>Flan</i>	844
PASTELERÍA.....	834	<i>Rosas</i>	844
<i>Pasteles</i>	837	Tostadas alcoyanas....	845
Pastel caliente á la flunciera... ..	837	Fruta en sartén.....	846
— de codornices....	838	Emparedados de queso.	847
— de salmón.....	839	POSTDATA.....	847
		<i>A modo de Postdata</i>	847

APÉNDICE.

APÉNDICE.

«Dos palabras» del Doctor Thebussem.



Preliminares.

Arte para el mejor aprovechamiento de las sobras.

Reglas para el servicio de una mesa.

Modo de trinchar.

Manera de comer los manjares.

Utlílogo.



DOS PALABRAS.

Sr. D. Angel Muro, mi amigo y dueño:

He saboreado con gusto y deleite los pliegos impresos de *El Practicón*, que ha tenido Vm. la bondad de remitirme. Me parecen muy buenos, muy útiles y muy bien escritos. Y como por un dedo se mide un gigante, claro es que el resto de la obra de Vm. correrá parejas con sus preliminares.

Cuenta D. Juan Valera, en uno de sus discretísimos artículos, que hace treinta años servían *croquetas* en un fondín de Sierramorena, y agrega lo siguiente:

«Imagine el lector, si en una época en que hasta en una venta de Despeñaperros se hacen ya *croquetas*, es posible volver á aquellos tiempos en que

»No había venido al gusto lisonjera

»La pimienta arrugada, ni del clavo

»La adulación fragante forastera.»

La creciente difusión de las comodidades, es lo que caracteriza nuestra época. Con poco dinero se usa hoy carruaje, ó se camina en posta: toda dama ó galán puede vestirse como príncipe ó princesa, gracias á la baratura de las telas y á los periódicos de modas; y los libros, diarios, correos, telégrafos, casinos, *hoteles*, etc., vulgarizan las ventajas que antiguamente sólo un contado número de personas podía disfrutar.

Apéndice de El Practicón. —————

Vm., Sr. D. Angel, con sus muchos y excelentes trabajos culinarios, ha vulgarizado en España la buena cocina; y Vm. conseguirá, según asienta en el discreto preámbulo de *El Practicón*, que lo poco que comen los españoles, lo coman bien.

En cuanto á lo que ha de entenderse por *sobras de comida* que pueden aprovecharse, entiendo que está Vm. en lo firme y que sus razonamientos no tienen vuelta de hoja. Creo que en pocas casas tiran medio pollo, ni media perdiz, ni un par de chuletas. La buena cocinera presenta dichos restos, con la misma ó mayor gracia que la doncella habilidosa cambia la falda ó arregla el monillo de antiguo vestido, dejándolo á las mil lindezas.

Dos ediciones conozco (1866 y 1879) del curioso librito francés *L'art d'accommoder les restes, dédié aux petites fortunes, par un Gastronomé émérite.*

Sea Vm. quien haga perfeccionar tal arte en España. Y ya que hoy las virutas se convierten en tablonces, y las migajas de carbón en barras de hulla, y los recortes de papel en cartulina, y los trapos en mantas, haya también reglas y preceptos para aprovechar los restos de los manjares, con ventaja para el cuerpo y economía para el bolsillo.

Reciba Vm., con toda mi gratitud por la parte que me toca en la dedicatoria de su libro, la cordial norabueca de su afectísimo amigo y servidor de Vm., q. l. b. l. m.

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Medina Sidonia: 29 de diciembre de 893 años.

APÉNDICE.

PRELIMINARES

Ante todo, declaro por mi Dios, por mi Patria y por mi Rey, que las líneas que siguen, no han sido dictadas por la ambición, ni por la envidia, y mucho menos por el deseo de llegar un día, cansado de la cocina, á sentarme en un sillón de la Academia de la Lengua, ni tampoco á ser declarado autoridad elegida por la Sabia Corporación.

Lo mismo esto que aquello, que lo de más allá, ó sea, ser Padre de la Patria, ó concejal, me tienen y me tuvieron siempre sin cuidado.

Hubo un tiempo en que podía malgastar dinero, y hubiera podido salir diputado, para confundirme con algunos infelices que lo han sido, que lo son, y que lo serán, y para quienes la inteligencia corre parejas con la honradez electoral.

Hubo también otro tiempo, quizás el mismo, en que soñando, me veía socio de número del *Casino* de la calle de Valverde, pero desde que empecé, hasta que concluí, la faena de enmendar la plana cada seis palabras á la Academia, escribiendo durante dos años y medio, mi *Diccionario general de cocina*; desde que atiborré mi entendimiento con las enmiendas que D. Eduardo Echegaray y D. Antonio de Valbuena han presentado ante el Tribunal Supremo, del Sentido Común, contra la *Muestra* de la Lengua, y cuando me enteré no hace mucho, de lo fácil que era entrar allí, la verdad sea dicha, barajé con desdeñosa mano las tres *profesiones fin de síg'o*, de diputado, concejal y académico.

Torpezas y deficiencias, ignorancia y vanidad, fueron siempre los mejores blasones de la Academia en conjunto.

En 1874, y en un folleto que publicó la Sabia Corporación, en la lista de los autores elegidos por la Real Academia Española, para el uso de las voces y modos de hablar bien el castellano, figura el nombre del cocinero del siglo xvi, Francisco Martínez Montañón. ¿Por qué? Dirá el menos letrado ó letrado de mis lectores.

Por la misma razón, que sigue á la recua, la última bestia que va amarrada por el ronzal á la cincha de la albarda de la penúltima.

En el *Diccionario de Autoridades*, ó sea primera edición del *Diccionario de la Academia Española, dedicado al rey Don Felipe V, é impreso en Madrid en 1726 por D. Francisco del Hierro, etc., etc.*, en la página LXXXIV, figura Francisco Martínez Montañón, cocinero de reyes, autoridad para el lenguaje por su *Arte de Cocina*.

Del lenguaje de ese *Arte de Cocina*, del cocinero y consejero de Academias, desde el rey Felipe V acá, habría mucho que bablar, pero para eso tendrían que conocerlo todos mis lectores.

Conténtense tan sólo con el prefacio del libro, que aunque envuelto en tosea capa, con perdón de la Academia, contiene sabrosa miga—no gramatical—para buena enseñanza de lo que vendrá después.

Habla Montañón:

EN este Capitulo pienso tratar de la limpieza, que es la mas necesaria, y importante para que qualquier Cocinero dé gusto en su officio; y para esto es necesario guardar tres, ó quatro cosas. La primera es la limpieza, la segunda gusto, y la tercera presteza, que teniendo estas

cosas, aunque no sea muy grande oficial, gobernandose bien, dará gusto á su señor, y estará acreditado. Ha de procurar que la Cocina esté tan limpia y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro se huelgue de verla; y ha de tener buenas herramientas, curiosas, para cosas particulares, y extraordinarias,

dinarias, como son cazolillas, barquillas, cubiletos, torteras, piezas llanas, moldes, y otras muchas piezas para hacer diferencias de platos, puesto todo bien limpio, y colgado por buen orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el albañal; los asadores en su lancera muy limpios; y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco has de tener en una tabla, que estará colgada con unos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores, y otro como este para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estar en la parte mas desembarazada de la Cocina; y si puedes alli acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima un cielo de lienzo, ó un zaquizamí de tablas, porque no cayga polvo de arriba, es cosa muy necesaria. Si fuese posible, no habia de estar la Cocina debaxo de ninguna casa sino á un lado, debaxo de un cobertizo, de manera que no hubiese encima vivienda de gente, salvo si es de bobeda, que con eso, y buena luz, estará bien. Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir á los mozos, ni oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de

cera. Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas, y que no peguen enjundias de gallina en las paredes, porque una enjundia que no sea mayor que un real de á quatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal. El agua tendrás en tinajas, ó en tinacos, con sus cobertores, y tendrás quatro, ó seis cantaros en una cantarrera de palo, que no lleguen con los suelos al de la Cocina: estos sean vedriados, con sus tapadores: del agua de estos cantaros echarás á cocer todo lo que se hubiere de guisar, y la otra será para labar, y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre un tajo, que tendrás hincado en el suelo, á una punta de la mesa, donde embarace menos; alli cortarán toda la carne, y quebrarán los huesos, y las mesas las harás de pino blanco, y que las freguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estarán muy blancas, y como no estén muy acuchilladas parecerán mejor que de nogal. La carne picarás en tajos de trozos de alamo negro, que aunque parece que tendrá la madera negra no la tiene sino blan-

ca. Han de ser aserrados desde el trozo en unos trozos de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limón; porque donde picares la carne esté la hebra derecha arriba, que de esta manera no sueltan género de madera; y si la picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, si no picas con mucho tiento, sacarás madera. Los tableros de mesa es forzoso que sean de nogal, y de poco más de una pulgada de cantero, y echales unas cantoneras de hierro por los bordes, de manera que vengan á cercar casi todo el tablero, y en una punta una sortija de hierro en la visagra, con un botoncillo embebido en la madera, que se anda al rededor para colgar el tablero. Estos tableros se han de colgar á la parte adonde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algún aposentillo, ó recocina dentro en la Cocina, mas yo no soy de este parecer, si no que no haya ningún rincón en la Cocina, que no se vea entrando por la puerta, salvo el añañá. A una parte de la Cocina, en lo más desembarazado, se pondrá un palo muy bien acepillado para poner las capas, y unos clavos para las espadas de los

oficiales; y con eso vease toda la Cocina, que quando estuvieres al tablero, ó en otra mesa haciendo algo, puedes gobernar, y mandar, y vér todo lo que pasa. No consientas que haya cenicero en la Cocina, si no que lleve la ceniza la Lavandera cada día, ó se eche á mal, porque se puede barrer el fogón, y la vasura; tener un esportón, y cada vez que se barriere la Cocina, que echen la basura fuera, porque no huelga mal, ó lleguen moscas. Todas las veces que entrases por la puerta de tu Cocina, procura tener algo que enmendar: mira si está bien colgada la herramienta, y si esta cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes, ó por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para después, porque se olvidará el mozo de Cocina, ó portador, y tendrás que tornar á mandar, y con esto tendrán cuidado, y temerán, y si el mozo no fuere muy aficionado á tener la Cocina limpia, no le tengas en ella, sino despídalo luego, porque no andes cada día riñendo con él; y mas, que si no se precia de hacer bien su oficio de mozo de Cocina, nunca será oficial. Si fuere posible, no tengas picaros sin partido, y si los tuvieres, procura con

con el señor que les dé algo, ó con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que mudarse, porque no hay cosa mas asquerosa que picaros rotos, y sucios: mas como es una simiente, que el Rey Don Phelipe II. (que Dios tiene) con todo su poder no pudo echar esta gente de sus Cocinas, aunque mandó añadir mozos de Cocina, y otra suerte de mozos de Cocina, que se llaman galopines, todo porque no hubiese picaros, y nunca se pudo remediar: solo en su Cocina de boca no entran mas de un oficial, y un portador, y un mozo de Cocina, y un galopín, y estos están una semana con el Cocinero mayor, y el Domingo se mudan á la Cocina de Estado, y vienen otros tantos por sus semanas. Con todo, me crié yo en una Cocina que no tuvo picaros; como tengo testigos vivos que la conocieron como es el Cocinero mayor de su Majestad de la Reyna, Juan de Mesones, y Amador de la Aya, su Ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta Cocina entiendo que se ha librado de esta gente, que fue la Cocina de la Serenísima Princesa de Portugal Doña Juana. Si estos dan en ser virtuosos, y se aficionan á aprender, en muy poco

tiempo toman principio, y estos se hacen oficiales: mas los que son picaros vellacos, nunca son Cocineros, antes dán en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las Cocinas de los grandes Señores, que en las Cocinas chicas mas fáciles son de gobernar, y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, ó patituerto, nunca salen oficiales, ni son bien limpios. Procurese que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con esto andarán limpios, y lo seran en su oficio, que los otros, por ser pesados, tienen pereza, y nunca hacen cosa buena, que el oficio de la Cocina, aunque parece que es cosa facil no es sino muy dificultoso, porque hay tantas cosas que hacer, y cada cosa tiene su punto, y todo se ha de encargar á la memoria: que los Boticarios, los Medicos, y Letrados quando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros, salen de ella con facilidad, y por eso digo, que la gente de Cocina ha de ser de buen talle, disposicion y entendimiento. Has de procurar que en la Cocina haya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa, y los asadores

res con la vianda, y para que se limpien las manos; y pondrás una costumbre, que todos los oficiales, y mozos que entraren por la mañana en la Cocina, lo primero que han de hacer sea quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clavos que están puestos para ello; quitarse los puños, lavarse las manos, limpiarse en una tohalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa, y saliere fuera, quando tornare á entrar se torne á quitar los puños, lavarse la manos, y limpiarse en la tohalla. A una parte de la mesa grande harás poner unos manteles limpios, y pondrás sobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hacer los gigotes, hagueuse sobre los manteles, porque los platos estén limpios por los suelos: y no consentas hacer gigote ninguno á ningun mozo, ni oficial sin su tohalla al hombro. y su tenedor, y tomará la pieza, pierna, ó ave. con el tenedor muy bien, y picará en el ayre con mucha gracia; y advierta el que picare, que entre tanto que picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hacer otra cosa ninguna, si-

no estár con mucha compostura, porque es mucho descomedimiento picar, y hablar. No consentas que en la Cocina, entretanto que se trabaje, haya conversaciones ni almuerzos. La gente de la Cocina antes que se ponga á trabajar, en acabando de tomar recado, luego ha de hacer un almuerzo, y almuerzen todos, y ninguno ande comiendo por la Cocina, que parece mal; y en acabando de almorzar, lavense las manos, y cada uno acuda á lo que tiene á cargo. Tendrás un cofre en la Cocina para guardar algunas cosas que sobran, y tener las especias, y un caxoneillo para tus tohallas, y algunos regalillos del señor. La llave del cofre darás al oficial, ó ayudante mas antiguo. Las especias anden en las bolsas, ó caxas, cada cosa aparte, y una cucharita en ellas, para sazonar en ella. Hincehele de una vez de especias molidas, y cernidas, porque aprovechará mas una libra de esta manera, que libra y media si se moliese á remiendos. Las cuchillas se amuelen los

Viernes,

ó Sabados, que hay menos que cortar con ellas.

Hasta aquí Montíño, y ahora sigo yo. ,

Más que Apéndice, suplemento ó añadidura á EL PRAC-
TICÓN, pudieran muy bien formar las líneas que vienen—y
que apretaditas van á hacer algunas páginas—un libro
aparte, de tanto ó más interés que el que dejo en zaga.

No basta para conseguir hacer escuela de cocina, condi-
mentar de un modo ó de otro los manjares, aplicando á al-
gunos, nuevas fórmulas, reformando otras, y eliminando las
que han impuesto la rutina y la ignorancia.

No basta tampoco afirmar, repitiéndolo hasta la sacie-
dad en el curso de la monotonu é ingrata labor; que lo que
escrito ó dicho está por uno, es lo único bueno y útil, sino
lo mejor. Hay que mantenerlo.

Y es preciso demostrarlo, y razonar lo expuesto, para que
cause estado. Ruda y penosa ha sido hasta aquí la tarea, y
grande el esfuerzo mecánico de la atención, para recordar
mucho y ordenarlo todo, facilitando así la lectura y la ense-
ñanza al par que la rápida consulta.

Ahora ya es otra cosa. La inteligencia ha trabajado algo;
pero con libertad de acción y con espontaneidad.

Si á más de lo útil que se contiene en este Apéndice
halla el lector amenidad y encuentra cosas nuevas en algu-
na página, habré conseguido el objeto que me proponía, ca-
lurosamente alentado por mis maestros el Doctor Thebussem
y D. José de Castro y Serrano, quien no ha mucho me dedi-
caba un ejemplar de *La Mesa Moderna*, con las siguientes lí-
neas:

*Al insigne maestro, Angel Muro, Licenciado en la ciencia de
Brillat-Savarín, y bachiller en artes de Montíño y Nola.—Su co-
lega de mandil y gorro.—El cocinero de S. M.*

Así como en las fórmulas culinarias no se tiene en cuen-
ta más que el perfecto condimento del manjar, sin atender
á consideraciones de los medios que pueda tener cada lector
para preparar tal ó cual plato que resulte caro, y sin parar
mientes en el estado de su salud, que le impida comer esto
ó lo de más allá, aliñado así ó asá; en el gobierno de la
casa, en la dirección de la cocina, en su instalación y en el
servicio de mesa, hay que partir de un punto dado para po-
der discurrir sobre él, y que después el lector aumente ó re-
baje del modelo que sirve de ejemplo, en cantidad y en ca-

lidad, lo que en buena lógica, le sugiera su entendimiento.

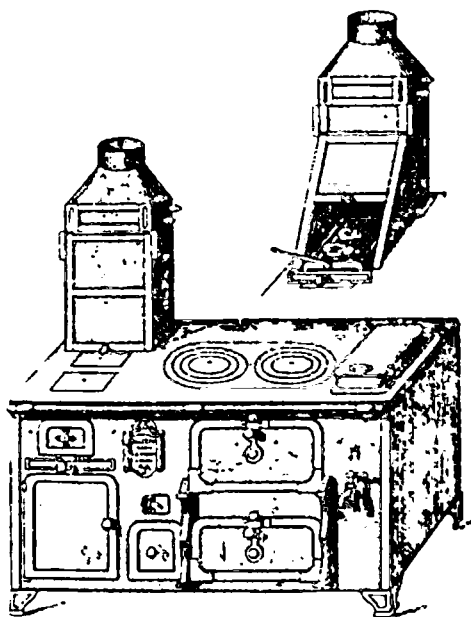
A pesar de lo que sobre cocina y local en que se halla, utensilios y demás, quede ya dicho en las primeras páginas de EL PRACTICÓN, y dibujado en la mayor parte de las siguientes, la ocasión es oportuna para discursar sobre el mismo tema, tomando por base una casa ó familia con quince pesetas de gasto diario de compra, en proporción honrada con los demás gastos de su vida.

Empezaré por la cocina.

Nada de fogón de fabrica, nada de chimenea acampanada, nada de vasares de una pieza en la pared. Nada, absolutamente nada. Mucho espacio, mucha luz y mucha ventilación.

Un zócalo corrido de azulejos blancos de dos varas de altura, y las paredes pintadas al temple de verde claro.

En el centro de la habitación, que estara solada con baldosín que no se desgaste, para que no haga polvo, una gra-



placa de zinc en el suelo, redondeadas sus cuatro puntas, y mayor de media vara por cada lado, para colocar sobre ella

la cocina-estufa del modelo de la figura, con su horno-parrilla como complemento, y que para que se vea cómo funciona, lo he hecho dibujar aparte, abierto, pues en la estufa está cerrado. Estas cocinas son de varios precios, según su tamaño. Las hay de 135 pesetas y de 310, según es el largo de una vara y el ancho de tres cuartas, ó de dos varas y una respectivamente, habiendo entre los dos tamaños otros siete intermediarios. El precio indicado es en París, en casa de Allez, frères. Con aumentar un 40 por 100, y es mucho, por cambio, derechos de arancel y portes, se puede tener en Madrid por menos de 2.000 reales una cocina-estufa económica del mejor modelo, del mayor tamaño.

Nó creo que por ese precio pudiera comprarse, igual en España. La simple inspección de la figura explica mejor que puede hacerlo la pluma, el uso y empleo del mueble primordial de toda cocina.

En el modelo mayor tiene el horno 55 centímetros de ancho por 70 de fondo y 30 de altura, cortado por entrepaños de chapa de hierro de quita y pon.

El calderín para el agua caliente contiene 90 cuartillos.

Además del horno, hay debajo una cámara de conservación de calor, y debajo de las dos hornillas de respeto para carbón de encina, se halla el camarín calienta-platos.

Colocada ya la cocina sobre su placa, hay que pensar en la provisión de carbón para el servicio diario.

Se colocará el combustible en un arcón de madera con tapa, debajo de los fregaderos, que han de ser de mármol y estar fijos, por bajo del caño de la fuente, si es que no hay trascocina en la casa para instalar en ella el fregadero, y por consiguiente, el carbón.

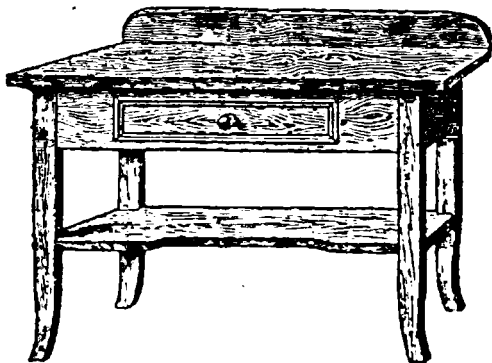
Del arcón se saca el combustible en cantidad bastante para llenar un gran cubo de hierro pintado de negro, que estará siempre lleno de carbón y al pié de la estufa cocinera, del lado en que haya menos paso.

En la cocina habrá una mesa fuerte, maciza, de igual dimensión el tablero que la placa de la estufa.

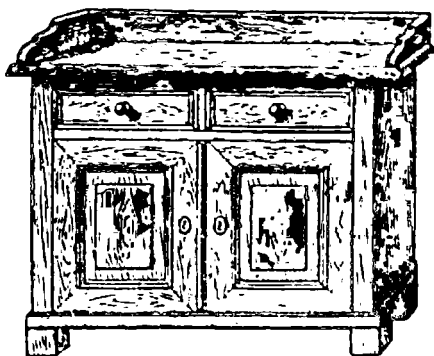
Menos el tablero, estará toda ella pintada al óleo de color de garbanzo, que es el tono mejor para el mobiliario de una cocina. La mesa se coloca paralela á la estufa cocinera, frente á su fachada principal y á una distancia de ella de una vara.

Apéndice de El Practicón.

Esta mesa, que es la de operar ciertas cosas, tiene por objeto además, que la gente de servicio no se acerque al fogón y que reciba en la mesa, del otro lado, lo que le dé el cocinero. Pero esa mesa, con su cajón para todo lo que ha de tenerse á mano, no basta, y es preciso otra como ésta, que es



real y verdaderamente la de operar. Como se ve en el dibujo, el tablero es una buena tabla de picar, pero no ha de servir sino para legumbres y pescado, para lo cual tiene el desahogo del entrepaño, en que se pueden colocar cubetas, barreños y lebrillos para las manipulaciones de tales comestibles.



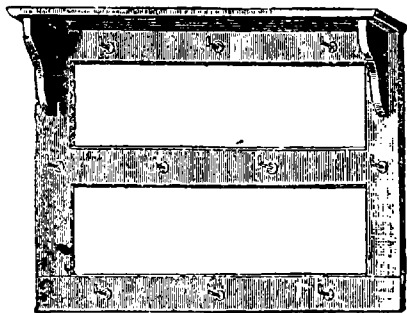
Cercana á esta mesa habrá un aparador de cocina, como el que se representa en este dibujo, fuerte y macizo, y en

cuyo tablero se zurra y pica la carne, y nada más que la carne, sin perjuicio de tener tablas auxiliares para picadillos, que requieran, después de preparados, transportarse á la fresquera ó á proximidad del cocinero, en la misma tabla. En los cajones de este aparador se colocan los cuchillos y utensilios menudos que no se usan diariamente, como agujas de lardear, lancetas, chavetas de asadores, abre-latas, pinceles de coçina, papel blanco de tina, tijeras y la bobina de bramantillo.

En los entrepaños se tiene, en corta cantidad, repuesto de sazones, harina, azúcar, sopas, etc., y sitio para guardar por el momento que sea necesario, ciertos manjares preparados de antemano para condimentarse, ó sin preparar, y que no pueden echarse á perder por estar allí encerrados.

En el cajón de la mesa principal estarán los cuchillos y todo el herramientaje que se necesita para operar.

Además de los chismes usuales que se conocen y que son imprescindibles en cualquier cocina, como cacillos, espumaderas, mortero, hay que tener siempre cerca de la mano, clavada en la pared, y más ó menos grande, según

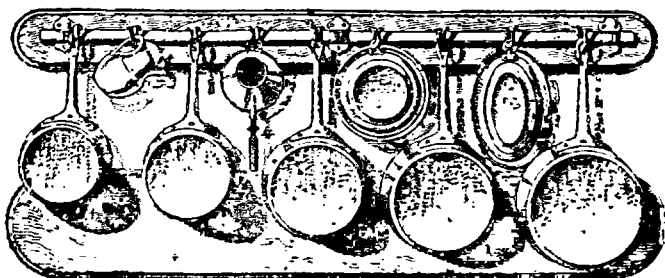


la importancia del trabajo, una percha de tejadillo como la del diseño, para suspender las cacerolas, sartenes y otros utensilios de cuelga de que se ha menester á cada paso, sin perjuicio de los colgaderos generales que pueden estar en la

trascocina ó en el armario de la batería, y que son sumamente sencillos y prácticos, como se ve en el modelo que se dibuja á la vuelta, que es el de las cocinas belgas y holandesas, y que han empezado á copiarse en París, por lo prácticos; son tablas de un palmo de ancho, muy apañaditas y pintadas al óleo, fijas en la pared, y sobre ellas un listón, haciendo juego, de tres dedos de ancho, también fijo, y con colgaderos de tornillo y gancho, evitándose así que haya

Apéndice de El Practicón.

clavos en una cocina, y agujeros, como acontece en casi todas las de esta tierra.



Con la herramienta, de cortar, de picar, lardear, zurrar, arrollar y moldear, ha de tener siempre el cocinero dos buenos triunchantes por lo menos, largos, de hierro estañado,



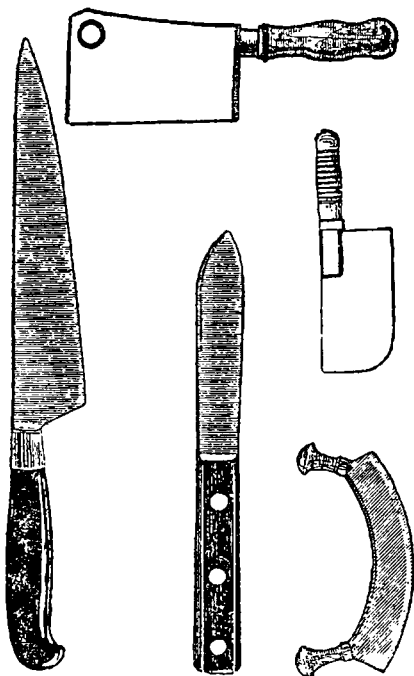
de dos y tres púas, y un cazo de saca de un cuarto de litro de cabida y de la forma aqui dibujada. Este cazo tiene



por dentro unas rayas grabadas hondo, que señalan las medidas de veinte, quince, diez y cinco centilitros cuando el liquido está enrasado con cada uno de los trazos respectivos.

A más de las espátulas y algunos euchillos de moldear legumbres que figuran en el texto del libro, y á más de otras muchas cosas que se quieran tener, son precisos cucharas y cucharones de boj, y un par de cubiertos de hierro batido; y una pizarrita colgada con su esponja, y tiza para escribir ór-

denes y calcular pesos y precios de manjares, al par que apuntar, para recordarlo, las horas en que empieza una cocción ó quehaceres á tiempo fijo.



La cuestión de cuchillería es importante en la cocina, y con el serrucho de huesos que estará siempre cerca de la maza ó rodillo para zurrar la carne, ha de haber por lo menos estos instrumentos de corte que se han agrupado en un solo cliché para que el lector se fije mejor, y á simple vista, sin más explicación, comprenda el destino de cada cual.

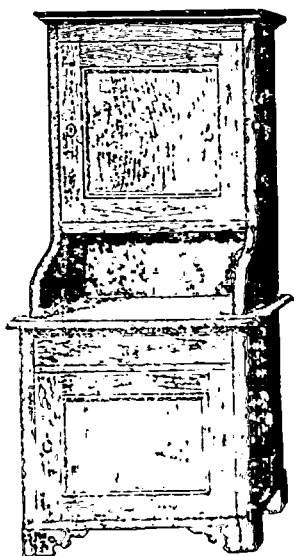
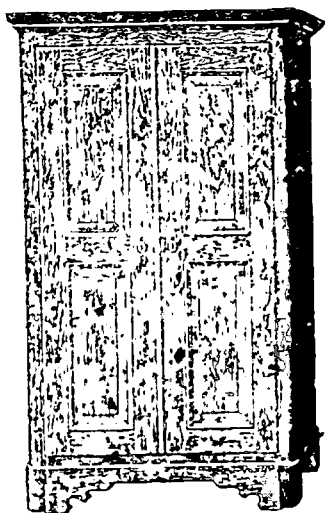
Pero he de hacer una advertencia para los dos machetes. Es costum-

bre golpear y aplastar las carnes con el plano de la hoja, y no hay nada que dé peor gusto á la carne que el contacto prolongado del hierro, sobre todo cuando la carne está hecha, ó sea en disposición de condimentarse.

Las hojas de estos cuchillos han de ser finas y delgadas, y estar siempre bien vaciadas, y para mayor refinamiento, los buenos cocineros tienen los cuchillos constantemente envainados en sus vainas de cuero, y los repasan y afilan ellos mismos en el momento de usarlos, frotándolos en un punzón de superficie áspera que llevan pendiente de la cintura con una cadenilla ó correa.

Dos muebles más, y cerrados, aconsejo yo que haya en una buena cocina bien montada.

Un aparador como éste, con su meseta para trinchar; y además, el armario para la batería de cocina, de modelo belga.

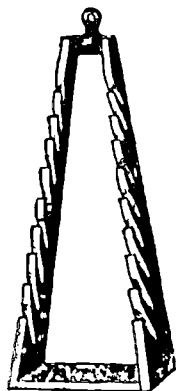


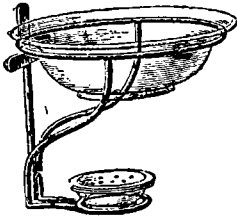
Dentro se coloca toda la batería de cocina, menos aquellas piezas de uso continuo, que estarán cerca del que opera.

También á la mano, y á guisa de basconera, este aparato, que contendrá, por orden de mayor á menor, las tapaderas de todas las vasijas de la cocina.

En un rincón de la cocina un cubo para las aguas que haya que tirar, y al lado, una caja de hierro fuerte con tapa, para la basura.

Cerca del fogón, un palancanero como el de la figura de la otra página, con su palancana y jabonera, y próximo á la fuente, un jarro de lata fuerte y de cabida del modelo del diseño, que está al lado del palancanero, y que representa un contenido de seis litros.



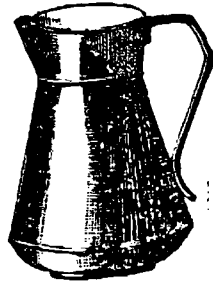


Paños á mano y colgados en un rodillo turnante, una escoba corta y cogedor en el cubo del carbón, y un cepillo fuerte de cerda al rape, con mango largo para limpiar la placa de la cocina.

Así como la he descrito y representado en dibujo su ajuar, así entiendo yo que debe ser una cocina.

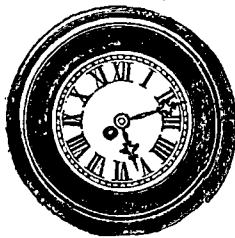
De noche, buena luz, de lo que fuere, pero colocada en alto, con un gran pantallón plano, que proyecte toda la claridad sobre el centro de la habitación, y en el lugar más visible para el cocinero, y para la gente de servicio, un reloj de cocina, que de cocina es el que representa el dibujo.

Lo menos posible colgado en las paredes, para quitar ocasión al polvo de alojarse en trastos siempre inúti-



les á la vista, y muy necesario tener constantemente limpios y guardados cada uno en su sitio.

Naturalmente, que yo me he referido al planear esta instalación, á una casa particular, porque en la cocina industrial hace falta otra *mise en scene*, como se puede ver en el dibujo de la página 20.



Sin embargo, en principio siempre es lo mismo. La estufa-cocinera en el centro. Mucho espacio y mucha luz y todo bien ordenado y limpio y en su sitio, sin que se vea cosa alguna que embarace.

En el pavimento de toda cocina, y sobre todo en las industriales, ha de poderse mirar uno como en un espejo.

La cocina del diseño es una cocina como puede ser la de palacio, y como es la de Lhardy, con su fogón aparte de repostería y sus tres jefes, funcionando separadamente en sus respectivas secciones de asar, freir y hacer salsas, dejando á los pinches y ayudantes, con la limpieza de legumbres, el cuidado de las cocciones, etc.

Suficientemente explicada la instalación de la cocina, no puedo menos de confesar ahora, que desde hace mucho tiem-



po, persigo un ideal y que estudio sin descanso la mejor manera de realizarlo. ¿Por qué lo he de negar?

Mi ideal—y no porque sea mio—es bello, y de un gran alcance moral, al par que revolucionario en el sentido honrado de la palabra.

Yo quisiera contribuir en la medida de mis fuerzas á la erección y fundación en Madrid, de una escuela de cocina, para la enseñanza, no de las gentes que quieren dedicarse al oficio, sino para las hijas de familia, niñas aún, y mujeres ya, de todas las jerarquías sociales que han menester aprender más de lo que en sus respectivas casas les pueden enseñar para gobernar la suya cuando se casen, ó la de sus padres, ora haciendo ellas mismas el trabajo, ora dirigiéndolo y ordenándolo.

Escue'a de cocina, no sería tampoco el verdadero nombre de la institución, que mejor se adaptare á mi proyecto, porque más que la teoría y la práctica culinarias, habia de privar en la enseñanza esa multitud de faenas que constituyen en el ama de casa la ocupación más digna y que vale á las mujeres el título de hacendosas, que lleva aparejado el de la honradez.

A todas las niñas se las enseña á leer, á escribir y á contar. Algunas aprenden después en los colegios, además de las labores de su sexo, historia, geografía, aritmética, gramática y caligrafía.

Las familias pudientes amplían la enseñanza de estas asignaturas en favor de sus hijas, y la adornan con el piano y canto, el francés y el inglés, el dibujo, el baile, el corte de vestidos, etc. etc.

Valiéndose para ello las más de las veces, los muy ricos, de unas señoras que se llaman institutrices, que por lo general son extranjeras, y en su mayor parte demasiado jóvenes, demasiado guapas, é ignorantes de veras, para el cargo que desempeñan.

Pero sea del modo que quiera, y sin distinción de clase y de fortuna, la mujer en España, no aprende como debiera aprenderlo, cuanto se relaciona con el gobierno de una casa.

Por la fuerza de la costumbre y obligada por las circunstancias, sabe hacer, ó lo hace sin saber lo que hace, todo el quehacer de su hogar, y según sus aficiones, resulta un día por milagro, gran cocinera, gran lavandera, gran modista, gran planchadora, etc., al decir de sus papás; pero en puridad de verdad, una medianía, haciendo lo que haga, á la buena de Dios, sin conciencia de lo que hace, aunque resulte bien hecho.

La economía doméstica, y la higiene de la casa y de la familia, deben ser para la mujer, y antes que nada, los conocimientos que ha de poseer para ser buena hija, y buena madre de familia.

Lo demás no huelga ni abulta, pero resulta hasta perjudicial en muchos casos, cuando falta la base, el verdadero sustentáculo de la dicha del hogar, que está en su mejor gobierno.

Niñas hay, tiernas y talluditas, que cantan ó tocan al piano cosas de Meyerbeer y de Wagner, que hablan francés tan bien como Carnot, que visten como reinas y conocen de lejos un traje hecho por los modistos-maricas Wortz ó Lafferrière, y que no son capaces de poner una compresa de árnica sobre un chichón en la cabeza del hermanito, ni hacer una taza de té al papá, ni chocolate á la abuela, ni planchar una corbata, ni hacer la cama, ni limpiar el polvo en las habitaciones de su casa, etc.

Claro que hay excepciones. Madres de familia, de educación firme y chapada, que enseñan á sus hijas lo que ellas aprendieron en sus casas, é hijas que aprovechan las lecciones; pero esta fruta es rara, y son muy contados los hombres que al tomar estado tropiezan con la excepción.

Las mujeres en España, hoy por hoy, saben de todo lo que no han menester, mucho ó poco; pero de aquello que es necesario para la vida honrada, fastuosa ó pobre, no saben ni jota.

La afirmación resulta brutal, pero así es; y no puede refutarse sino con pruebas, que exhibirá el que tenga ganas de discutir conmigo sobre el particular.

Pero dejémonos de disquisiciones y de fustigar el *modus vivendi* de la mujer en la familia española, que aunque sea pertinente á la cuestión, ocupa aquí un lugar que hace falta para otra cosa.

La *escuela de cocina*—de algún modo he de llamar la cosa por ahora—comprendería, con la enseñanza de cuanto á la cocina se refiere en general, y algo más:

1.º Conocimiento de todos los manjares en crudo, vegetales y animales; su crianza, adquisición, conservación, condimentos, etc.

2.º Prácticas culinarias, de cocina casera, de alta cocina y de cocina industrial; dulcería, pastelería, repostería, conservas, etc.

3.º Cuidados de huerta y de animales domésticos.

4.º Aprovechamientos de sobras.

5.º Limpieza de la casa y de sus muebles y enseres.

6.º Lavado de ropas, coladas; estirados á máquina; planchado.

7.º Manipulaciones farmacéuticas y de perfumería caseras, etc., etc., etc.

Y así enunciando, haría yo desfilar más artículos que tiene un presupuesto de gastos de una nación rica.

Se construiría ó habilitaría un edificio *ad hoc*, con aulas para las diferentes clases que derivasen de las prácticas que habian de constituir la enseñanza primordial, y como paratiempo, figuraría una cocina modelo, en que estuvieran instalados todos los sistemas de fogón para toda clase de combustible, con la colección de enseres de cocina más completa que se pudiera formar. Lavaderos, talleres de planchado,

secaderos, lencerías, laboratorio y cuanto necesario fuese para el objeto, así tratado, por todo lo alto.

Las clases serían generales, y las habría especiales para niñas ricas y niñas pobres.

El establecimiento poseería también una biblioteca de la gastronomía universal.

Se formaría una Sociedad por acciones para explotar esta idea, aunque en Madrid ó en otras grandes ciudades de España, no faltarían capitalistas, con la nota de caritativos, que se disputarían la honra de la fundación.

Contribuirían las familias acomodadas—y según su posición—con cuotas mensuales para el entretenimiento y manutención de la escuela, y aquellas que hubieran de utilizarla para sus hijas, las matricularían, previo pago de derechos.

La administración estaría á cargo de una junta de señoras notables de la población. La dirección y la enseñanza, en manos de personas idóneas; y bien estudiado todo, daría resultados prácticos é inmediatos, sin que al padre de familia le costara al mes, más de lo que le cuesta una buena localidad en un teatro ó en la Plaza de toros.

Las conferencias prácticas serían diarias, y como para ellas sería menester preparar y guisar manjares, se destinarían éstos para los pobres, cuando fueran adecuados, y si no á la venta, pero siempre en beneficio de la indigencia
¡Enseñanza y caridad á la vez en una sola pieza!

Esta es la idea y éste es mi proyecto desde hace mucho tiempo, y que un hombre solo no puede realizar.

Si es que gusta, que corra, que corra mucho, á ver quién es el feliz mortal que pide la palabra.

* * *

Guardaba yo entre mis papeles de cocina, y desde hace seis años nada menos, un brillantísimo artículo publicado por *La Publicidad*, de Barcelona, que viene como de molde á este Apéndice y da fuerza á mis propósitos reformistas de la cocina española.

El articulista, con gallarda pluma, dice:

«Desde los tiempos antiguos, siempre ha sido más ó menos cultivado el arte culinario.

Los asiáticos emplearon todos los productos de su fértil

comarca, rica en especias y aromas, para condimentar manjares, en cuyo arte llegaron á gran altura, siendo célebres las brillantes descripciones existentes de sus festines, que nos parecerían hoy día groseras orgías.

Los griegos no hicieron nada más que copiar el lujo de las mesas persas. Las funciones de cocinero fueron consideradas por ellos como muy importantes, confiándolas á verdaderos artistas; á creerlos, son pocas las profesiones que necesitan tantos conocimientos como la del cocinero. Marcial habla de uno que confeccionó una comida solamente con cidras; cada plato tenía diferente sabor. Otro—cita el mismo autor—que presentó un cerdo con uno de los costados hervido y el otro crudo, destripado y relleno, sin haberle abierto el vientre.

La frugalidad reinó por largo tiempo entre los romanos al principio de la República. Pero luego con el lujo se introdujo el gusto por los manjares succulentos, y bien pronto la intemperancia romana pasó los límites á que había llegado en los demás pueblos.

El emperador Domiciano hizo discutir en el Senado la salsa más á propósito para cocer un rodaballo, habiéndose decidido que fuera cocido en una salsa picante especial.

Los bárbaros y nuestros primeros condes y reyes no conocieron los placeres de la gastronomía, estando completamente olvidado entre ellos el arte culinario.

Cuando el descubrimiento de las Américas, se enriqueció la cocina con nuevas especias y aromas, entre ellas la vainilla, la canela, la nuez moscada, etc.

Durante la Edad Media y principios de la Moderna, los italianos eran los cocineros mejores, formando escuela y siendo llamados á todas las cortes de Europa para ejercer su oficio (1).

En el siglo xvii, todos los príncipes, principales señores, y sobre todo los obispos, tenían para su servicio particular un cocinero más ó menos renombrado.

Pero puede decirse que la cocina nació en la época de Luis XIV, gastrónomo insaciable, en cuyo reinado los cocineros eran tan considerados como los escritores. La deliciosa cocina de Luis XV dejó muy pronto olvidada la cono-

(1) NOTA DEL AUTOR.—Hoy son los peores.

cida por Luis XIV. Llegó en este tiempo á la locura la afición que se tenía á los placeres de la comida. Rabelais decía: *Tout pour la tripe.*

En la última parte del siglo XVIII puede decirse que reinó la frugalidad. El arte culinario no renació hasta el Imperio, continuando perfectamente desarrollado hasta nuestros días, que aunque no ha llegado al grado de lujo de la época de Sardauápaló, está, sin embargo, muy perfeccionado.

La enseñanza del arte culinario á las clases obreras ha sido planteada en New-York, en una escuela de cocina.»

Si en estos preliminares he hablado de la cocina, justo sería decir algo en seguida, de la mesa, pero tiene ésta, capítulo aparte, con el servicio que le es anejo, y concluyo estos preliminares diciendo, que yo he leído mucho de cocina, pero hace bastante tiempo, y que de todas las obras antiguas y modernas, extranjeras y de las contemporáneas españolas, originalísimas, por lo mal traducidas del francés—á excepción del Gouffé—he sacado lo que el negro del sermón, la cabeza caliente y los piés fríos.

¿Qué esperar si no, de esa media docena de libros de cocina de ediciones recientes, de 600 y de 700 páginas, sin nombre de autor, ni de traductor, y que para hacer bulto, sin respeto al título, que sirve de anzuelo para el comprador, ocupan planas y más planas con recetas así por el estilo?

Pomadas para los labios.

Lavado de telas de lana ó de seda.

Varios modos de renovar un escrito que se haya borrado por el tiempo.

Modo de curar las tórveduras de pié.

Pomada para teñir el pelo de negro.

Remedio contra el mareo.

Modo de llenar los baules.

Así es que me quedo con unos cuantos libros que poseo desde hace años, escritos en castellano, y de los cuales supieron hacer los ingleses, italianos y franceses, sus manuales culinarios de más renombre.

He aquí los principales títulos de los libros de referencia, copiados literalmente de sus respectivas portadas.

EL COCINERO UNIVERSAL, ó sea elección completa y escogida de los mejores tratados del arte de cocina española, italiana, francesa, alemana, inglesa, turca, polonesa, gótica, etc., etc., recopilada por el gastrónomo que ha poseído el mejor paladar de cuantos se han conocido hasta el día.—Segunda edición.—Barcelona, 1847.

YELGO DE BVSQUERA, DON MIGUEL.—*Estilo de servir á príncipes, con ejemplos morales para servir á Dios.* 1614.

RUBERTO DE NOLA.—*Libro de cocina compuesto por maestro Ruberto de Nola, que fué del serenísimo señor don Hernádo de Nápoles, etc., etc.* Toledo, 1525.

NORIEGA.—*Manual del pastelero.* 1881.

MONTIÑO, FRANCISCO MARTÍNEZ.—*Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería, por el cocinero mayor del Rey.* 1617.

ARTE CISORIA, ó tratado del arte del cortar del cuchillo, que escribió don Enrique de Aragon, Marqués de Villena. 1776.

ALTIMIRAS, JUAN.—*Nuevo arte de cocina.* 1791.

ANTONIO COLMENERO.—*Curioso tratado de la naturaleza del chocolate dividido en quatro puntos, etc., etc.* 1631.

JUAN DE LA MATA.—*Arte de repostería y modo de hacer dulces secos, turrónes, etc., etc.* 1791.

LEÓN PINEDO.—*Tratado de fabricación de bebidas y confeciones que se usan en varias provincias, y cuestiones morales sobre el quebrantamiento del ayuno eclesiástico.* 1839.

NUEVO MANUAL DEL COCINERO, ó Arte de cocina al alcance de todos. 1839.

NUÑEZ.—*Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimento.* 1586.

PALLAIS.—*La Química del gusto y del olfato, escrita en francés por Pallais, y traducida al castellano por don Miguel de Yañiz.* 1828.

REMENTERÍA Y FICA.—*Manual del cocinero, repostero, contero y botillero.* 1835.



APROVECHAMIENTO DE SOBRAS.

Al comienzo del libro, después del preámbulo, y como sinfonía, está en buena síntesis, en un artículo titulado *Las sobras*, condensado y en concreto, el objeto de este capítulo.

Hay, pues, que leer aquello, para leer esto, si es que se quiere entender de corrido.

El cocinero, cocinera ó cosa así, que ande en la cocina y la señora ó señorita de la casa, ó alguien—pero alguien—cuidará cada uno, de que no se pierda ni se tire sobra alguna de comida, así sea la casa grande ó chica, espléndida ó muy mirada en el gasto, por la posición modesta de su dueño.

Cuando una comida es buena—y no hay razón para que no lo sea siempre—relativamente al menos, lo que de ella queda, tiene que ser bueno también, y puede aprovecharse para el día siguiente ó el subsiguiente, según el manjar y la época.

Ante todo, el que guise debe saber, además de guisar, comprar los manjares y conocer cuál es su duración en crudo y condimentados. Ha de estar enterado principalmente del modo de tratar las carnes y de conservarlas si fuera preciso, preservándolas siempre, y en cuanto sea posible, del contacto del aire, del calor y de la humedad.

Apéndice de El Practicón.

La duración aproximada de las carnes en crudo, más usuales, la fija la experiencia como sigue:

	Invierno.	Verano
Gallos monteses, faisanes		
patos y gansos.....	14 dias.	6 dias.
Jabalies.....	10 »	6 »
Capones y pollos.....	10 »	4 »
Ciervos, gamos y corzos..	8 »	4 »
Cabritos.....	8 »	4 »
Pavos.....	8 »	4 »
Vacas, bueyes, cerdos. . .	8 »	4 »
Liebres.....	6 »	3 »
Gallinas.....	6 »	3 »
Perdices.....	8 »	2 »
Carnero.....	5 »	2 »
Ternera.....	5 »	2 »
Cordero.....	4 »	2 »
Pollitos, pichones, codor- nices, pajarillos.....	4 »	1 »

Naturalmente, este cálculo está hecho para un clima como el de Madrid.

Más adelante hablo del agua filtrada, y la sin filtrar no tiene ni debe tener sobras, pues por mucho que abunde en una casa, conviene que escasee, por lo mucho que ha de bañarse y lavarse la familia toda, y por lo que se friegue y jabóne.

Ahora, hay que decir algo del pan. De esa pícara costumbre tan arraigada en las familias, que establece para cada persona una clase y un tamaño distintos de pan.

Por este sistema no se puede ni exigir el peso al tahonero, ni aprovechar lo que se desperdicia.

Fuera de las comidas de aparato, en que el paneciilo diminuto parece ser de rigor, lo que conviene en una casa es un pan largo, ó corto, pero grande, con su peso justo, de la cantidad suficientemente sobrada para el gasto.

Así se evitan los mendrugos, pues no se corta sino lo que se ha de comer, y cuando hay sobrante y no se utiliza para sopa, picatostes, costrones ó canapés, se desmenuza y se mete en el horno en una bandeja para que se tueste.

Se saca crujiente, y con el rodillo de las pastas se tritura y muele. Se criba primeramente por pasadera muy fina y luego por otra mayor, y se obtiene ralladura de pan de dos calibres diferentes, que se guarda para rebozados, gratines, guarnecido interior de moldes, etc., etc.

Así, pues, ni una miga de pan debe perderse en una casa.

Para las sobras propiamente dichas de los manjares que pudieran llamarse formales, ya es otra cosa y seguiré el orden que he seguido en el libro para la mejor inteligencia.

COCIDO Ó PUCHERO.

En general, en las casas en España, se pone todos los días puchero, aunque en algunas solo se haga el condimento, dos ó tres veces por semana. En este caso, y por la costumbre que tenemos, de comer de preferencia las sopas hechas con caldo, el puchero ha de ser copioso, con objeto de que sobre líquido para uno ó más días.

Hecha, pues, la sopa del día con la cantidad estrictamente precisa de caldo, se aparta el sobrante pasándolo por tamiz y se pone al fresco sin taparlo, en una jarra ancha de porcelana.

Este caldo de reserva, sirve para mojar salsas y carnes que se brasean, y cuando está hecho con suculencia y es susceptible de concretarse, se preparan con él aspics, como he explicado en la página 802 del libro.

Si se quiere utilizar dicho caldo sobrante para la sopa del día siguiente y que resultara escaso, no hay que añadir agua sola, como se hace en algunas casas y en la cocina industrial, sino que es preciso desleir en el agua que se agrega una ó dos cucharadas de fécula de maíz, de arroz, de guisantes secos ó de harina de flor, para dar á la sopa la fuerza y consistencia que había de quitarle el agua añadida sin este aditamento. Pero hay que tener cuidado de no exagerar la cantidad de harina para que la sopa no resulte puré, ni cargar la mano al calarla con pan, porque éste no se calaría bien.

CALDOS Y SOPAS DE VIGILIA.

Cuando se hacen cocer de una vez legumbres frescas, especialmente, coquecitas de Bruselas, coliflores y judías verdes, el agua de la cocción, algún tanto salada, puede servir para caldo, ó como fondo de sopa de vigilia para el día siguiente, con solo añadir para cada seis personas una chispa de manteca de vacas y dos yemas desleídas en medio vaso de agua, pero apartada ya la cacerola del fuego.

No es preciso que sea de vigilia la comida para aprovechar el agua de la cocción de legumbres, que así preparada es sana, nutritiva y refrescante.

Si se quieren aprovechar sobras de sopas ó de potajes de vigilia para comerlos en otra comida, siempre que en ellas entre la liga ó trabazón de yema de huevo desleída en agua, hay que recalentar esa sopa en el baño maría, porque sobre fuego directo se cortaría, coagulándose el huevo en grumos sueltos.

Las sobras de las pastas de acederas, espinacas, ó las mismas sin pasta. con las coles, acelgas, brecoleras, y las judías, habas y lentejas secas, suministran también muy buenas sopas para vigilia ó para diario.

Se recalienta el sobrante con agua ó caldo, y se incorpora manteca de vacas ó de cerdo refrita. Se cuece un poco tiempo y se pasa por pasadera, alargando al mismo tiempo con agua el puré que resulta, que se liga para servirlo con una yema de huevo desleída en agua.

No hay sobra de legumbre, por escasa que resulte, con que no se pueda hacer una sopa excelente.

Dos ó tres cucharadas sobrantes de puré de patatas, se deslicen muy bien en agua ó en leche caliente, y después de sofreír en una cacerola una cucharada de harina en manteca de vacas ó de cerdo, se incorpora la papilla y se deja cocer unos minutos para que todo trabe.

Para ésta y otras sopas, son buenos los cuadraditos de pan frito que se calan en la misma sopera, al echar en ella la liga de la yema batida con agua.

SALSAS.

En todas las cocinas, por modestas que sean, no debe andarse con escaseces cuando se hacen ciertas salsas finas, porque la mayor parte de ellas, puede servir para aliño al día siguiente, de legumbres ó de sobras de carne.

En el caso en que las salsas tengan trabazón de huevo, si es que se recalientan, ha de ser al baño maría, por la razón explicada anteriormente, y en todos los casos es preciso evitar que cueza la salsa que se aprovecha de un día para otro.

Cuando sobren jugos y caldos de un braseado, estofado y asado de carnes, así que se han enfriado bien, se elimina con gran facilidad la grasa que contienen, que estará solidificada, cubriendo la superficie, y se guarda en la fresquera en una vasijita para emplearla en muchos condimentos, como manteca, en los huevos al plato, legumbres verdes salteadas, etc.

Del jugo líquido se hace buen uso en las manipulaciones de la cocina, y en caso de no gastarlo, se prepara con él un tazón de buen caldo, con ó sin vino de Jerez, para alguna persona de la familia que lo habrá menester para su salud.

CARNES DE CARNICERÍA.

Si en una casa se come bien, es muy raro que no sobre carne del principio de resistencia, que se hace por lo general de un trozo entero, y que no se comen en totalidad los comensales.

Esto sucede tan solo con las chuletas de ternera y de carnero, los biftecs y otros manjares de igual facha que se sirven calculando ya sobre poco más ó menos, la cantidad precisa para el número de comensales, y su apetito.

Las sobras de los trozos grandes de carne, pueden servir de base á muchos manjares, tan buenos como los preparados con esas mismas carnes de primera intención.

VACA.

Ya he indicado en el artículo vaca, páginas 263 y 267, algunos guisos especiales con la carne cocida del puchero.

Apéndice de El Practicón. _____

Fría y bien cortada la de la víspera, en lonchas delgadas, se colocan en una fuente y se espolvorean, con finas hierbas, echando por encima el aliño, hecho aparte, de una ensalada: aceite, vinagre, sal y pimienta, pero exagerando un poco la sazón, porque la vaca cocida embebe mucho. Se agregan pepinillos sobre las lonchas, para servirías en la mesa, y porque hace más grato al paladar el aderezo.

Las salsas de tomate también convienen á la vaca cocida, pero es preciso poner las lonchas en una tartera, y verter por encima la salsa bien hirviendo, preparada en una cacerola aparte, tapar la tartera y tenerla al amor de la lumbre sin que cueza.

Otro aprovechamiento de la carne de vaca cocida, consiste en hacer emparedados con lonchas muy delgadas, y untar las dos hojas de pan con mostaza francesa en vez de manteca de vacas, como se practica con los emparedados comunes de jamón, de galantina, etc.

Estos emparedados refuerzan y dan viso á un almuerzo, sirviéndolos al mismo tiempo que huevos al plato, fritos ó escalfados.

La carne del cocido se aprovecha para hacer *ropa vieja*, pero es menester saber hacer este plato tan gustoso, de la cocina española. Hay que preparar en manteca ó en aceite, un enebollado, que se refuerza con tomate frito, y pimientos verdes en tiras. Se moja con caldo limpio y se sazona, dejando apurar de mitad la salsa, para que espese.

Solo diez minutos antes de servir, es cuando se incorpora la carne en cachos para que se caliente, y sin dejarla cocer.

De otro modo, se deshilacha la carne, y el plato bueno se convierte en un baturrillo ó guisote de figón.

Entrecotes.

Como el comer las cosas bien hechas no cuesta dinero, sin que por eso se entiendan guarniciones y aliños de precio para realzarlo, la entrecote en parrillas ó sobresaltada en la placa ó sartén ha de descargarse y limpiarse de tal modo, que el residuo sea mayor en peso y en volumen á la parto de carne útil, para el condimento principal.

Esto es, si se sabe comprar y se quiere guisar bien.

Pues bien; ese residuo de carne de una entrecote ó de varias entrecotes no es preciso incorporarlo en el puchero que ya tiene su carne, sino que partido en trocitos muy menudos, rehogado en manteca de cerdo con bastante cebolla, sirve muy bien para hacer una cazuelita de arroz con pimientos y tomates, ó con nabos, para el almuerzo del día siguiente en que se sirvió la entrecote.

Asados de carne de vaca.

El rosbif y el solomillo asados, sobrantes de una comida, no tienen á mi juicio otro aprovechamiento que servir de excelentes platos fiambres.

Todo lo que sea preparar salsas para calentarlos en ellas, en lonchas, y aunque no cuezan, es privarles de sus excelentes propiedades gastronómicas.

Lo que sí puede hacerse, y mejor que con la carne cocida, cuando apurado el corte en lonchas del asado, no resultan ya más que piltrafas y caspicias, es picar éstas muy menudo con la cuarta parte de su peso ó volumen de picadillo de carne de salchichas; se añaden unas patatas cocidas, que se despachurren y se mezclan bien con la carne, y un huevo batido para hacer unas albondiguillas crecidas y aplastadas, que se rehogan y doran después de enharinadas, en manteca de cerdo, y se sirven con cualquier salsilla, generalmente picante.

Vaca estofada.

Que el trozo de carne se haya condimentado, lardeado ó no, con mechas de tocino frío en lonchas, es de muy buen comer lo que sobra, porque también ha conservado por el guiso primero sus mejores condiciones de sabor.

Sin embargo, se preparará un buen plato de almuerzo haciendo cocer lentamente las lonchas de vaca estofada en una fuente que vaya al fuego, con una salsa rubia oscura y escalfando huevos en ella, por encima de la carne, en el momento de servir.

Si de las sobras de la vaca estofada no se pueden sacar

lonchas, se pica bien la carne y se mezcla con pan esmigado calado en caldo y unas yemas duras bien despachurradas. Se hacen unos croquetones aumentando la sazón, que se empapan en huevo batido, se envuelven luego en pan tostado rallado y se frien en manteca de cerdo bien crujiente. Se sirven muy bien arregladitos en una fuente, en pila simétrica, oculta bajo un montón abundante de patatas fritas, cortadas en ruedas.

TERNERA.

Cuando la ternera asada ha vuelto de la mesa á la cocina, como vulgarmente se dice, sin pecar, y que solamente se ha cortado por una punta lo poco que se ha comido, se le quita con mucha limpieza el hueso, si lo tiene, por la parte empezada y se incorpora en el puchero con las cascpias de grasa y de carne que están adheridas á él. Es el mejor modo de aprovechar el plato.

La parte intacta del trozo de ternera se unta ligeramente con manteca de cerdo ó de vacas y se pone en el asador, ante un fuego muy suave.

En la concha del asador ó en la lechefrita—que ya saben los lectores que así se llama el recoge—grasas de los asadores—se echa jugo del asado del día anterior para ir mojan-do la ternera mientras se calienta. Así que está en temple de cocción, se sirve, para que el tiempo y el calor no alteren su punto, que, sabiéndolo hacer, será el mismo que el del primer día. Es la única carne con la que puede hacerse esto de repetir su asado.

La ternera fiambre es excelente y muy sana. Con ninguna salsa, sabe mejor que con una salsa remolona (Véase *Salsas*).

× Guisado blanco de ternera.

Sucede con más frecuencia, que no sobra tauta ternera como la que es menester para la preparación anterior, y también que el trozo no sea, lo que generalmente debe ser, para una buena mesa, con una mediana cocina. En ese caso

de la ternera sobrante, se parten cachos tan iguales como sea posible.

En una cacerola se rehogan dos cucharadas de harina en manteca de vacas ó de cerdo, y se moja con un cacillo de caldo limpio y otro de crema, ó en su defecto, dos de leche. En esta salsa, sazónada un poquito, se ponen á calentar, pero sin dejar que cuezan, los pedazos de ternera. Aparte, se cuecen en caldo limpio unas setas champignons y unas cebollas muy chiquitas; se salpimentan y se incorporan á la carne. Al servir este guiso blanco, se traba con tres yemas desleídas en agua, para que el guiso resulte untuoso y un poco amarillento.

Haciendo esto con cuidado, que la salsa no sea larga, resulta plato de buena mesa, y más que sobras, una variante de cualquiera de los guisos blancos de la ternera.

× Foie-gras de familia.

Cuando ha sobrado en la mesa mucha ternera asada, se cuecen durante seis horas consecutivas á fuego lento, en un litro de agua, y en medio de vino blanco: una mano de ternera, una libra de hígado de cerdo, un cuarterón de tocino, una libra de cebollas, cuatro dientes de ajo y un hueso de canilla de vaca, bien repleto de tuétano. Se sazona con todas especias; perejil, laurel, hierbabuena, tomillo y romero, y al cabo de las seis horas, habiendo incorporado una hora antes las sobras de ternera, se desmenuza todo, y ayudado con su propio caldo, se pasa por pasadera para formar puré.

En una cacerola se derrite un cuarterón de manteca de cerdo, y medio se tuesta un par de cucharadas de harina. Se alarga y liga con el caldo de la cocción y se incorpora la pasta, mezclándola con tiras largas y gruesas como un dedo, de tocino crudo muy fresco, debiendo quedar bien distribuídas las tiras en la masa.

Se coloca ésta en una tortera de barro ó porcelana con tapadera, y se hace cocer media hora al baño maría.

Se saca, se deja enfriar, y entonces se vuelca sobre una fuente, revistiendo la superficie de este pastel de *foie-gras* con pan rallado y tostado.

Apéndice de El Practicón.

Para servirlo se corta en lonchas como las del jamón en dulce, la ga'antina, la cabeza de jabalí, etc., etc.

× Manos de ternera.

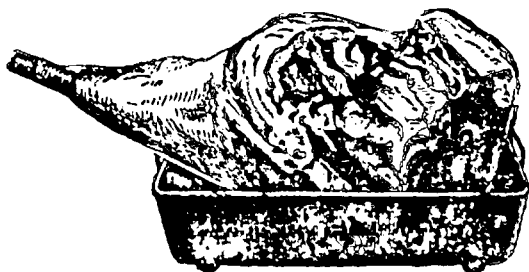
La mano de ternera cocida en el puchero del cocido, se deshuesa y aparta, y en el almuerzo del día siguiente, se corta en pedacitos como nueces, que se rebozan en una pasta de freir, hecha con tres horas de anticipación.

Se frien luego y se sirven acompañando huevos fritos, ó solas, con una salsa de tomate.

CARNERO.

En una comida de varios platos fuertes en que haya figurado una pierna de carnero asada en asador, trinchiándola por el lomo á rebanada limpia y delgada, si la pierna era de peso y los comensales no muy voraces, queda la pierna casi entera.

Al ocuparse el cocinero, ó quien sea, de las sobras, ha de coger la carne de la fuente y la colocará como se ve en la



figura, sin el mango para trinchar ni moños de papel en el hueso, en una cubeta de hierro de las que sirven para adobos, y por encima se echará el jugo y grasa sobrantes en la fuente.

Así se guarda en la fresquera, y si quiere comerse caliente en el almuerzo del día siguiente, se pondrá la cubeta

sobre la placa, y como no puede cocer poco ni mucho, por la disposición que tiene su base, la pierna de carnero se calentará por la vaporización de su mismo jugo, y sin bañarse en él, por la manera de estar colocada en la vasija, resultando, una vez caliente el manjar, con el mismo punto de cocción que recién salida del asador.

Al servir la pierna se coloca en la fuente sobre un lecho de puré de patata, descansando por la parte trinchada la víspera.

Cuando la pierna de carnero se come fiambre—y es lo más frecuente, y como mejor sabe—se trincha y corta diez minutos antes de servirla en lonchas muy delgadas y muy anchas, que se colocan en una fuente redonda, formando hueco en el centro para llenarlo con pepinillos en montón.

Y quedan en la pierna trozos de carne que no pueden cortarse como los demás para presentarse en la mesa, ni sacar de ellos gran provecho, raspando y tajando en los huesos. Si hay puchero puesto aquel día en la casa, se echa todo en el caldo, y si no se recuece en agua.

Hecho esto, se desprende muy bien la carne adherida, al hueso, y con unas pechugas de ave sobrantes, el cuarto de gallina del cocido ó una magra de jamón, se pica perfectamente, revolviéndolo todo, y se prepara un picadillo ó relleno para croquetas, bocadillos, conchas, raviolos ó tortas de carne cocidas al horno en flaneras ó torteras.

Yo soy autor de un plato muy nuevo, muy grato al paladar y hasta fino y elegante, hecho con las sobras de la pierna de carnero, cuando resultan pocas las buenas lonchas que se pueden sacar, para comerlas fiambre, y que anda escasa, por consiguiente, la carne que queda pegada al hueso.

Corto, pues, las lonchas y hago un picadillo con la otra carne, que envuelvo en una pasta de harina y huevo batido, salpimentada un poco. Con una miaja de esa pasta y una loncha arrollada sobre sí misma, hago un cañuto como un barquillo, del grueso de una vela y lo ato con bramantillo por el medio. Lo enharino y empapo en huevo y lo vuelvo á enharinar, y después lo frío hasta dorarlo bien, y de lo poco que quedaba de la pierna que no era presentable hago un manjar delicado y relativamente abundante.

En el acto de servir, con las tijeras de cocina corto el bramantillo de cada cañuto, y se llevan á la mesa, en seco, so-

bre una servilleta bien planchada, ó mejor, con una salsa de tomate.

La pierna de carnero, como se ve, es muy socorrida, y cortado en trozos pequeños, el sobrante de una comida, rehogados y dorados éstos en manteca de vacas, se sirven con puré de cebollas y saben muy bien.

Si las sobras de la pierna de carnero son muy poca cosa, se cortan en pedacitos como avellanas, iguales, y como si fueran riñones, se saltean al vino blanco ó de Jerez.

CORDERO.

La costumbre de servir un cordero entero el día de Pascua de Resurrección, se ha conservado en Francia desde Luis XIV, y como en las grandes mesas no se comía enteramente, se aprovechaban las succulentas sobras del siguiente modo, según receta clásica.

Frió el cordero asado, se deshuesa el cuello; se quebranta el pecho, al cual se le aplican las paletillas formando un paquete bien embridado y atado con bramantillo, con las patas, rotas las extremidades de los huesos; se sujeta el todo que se rellena con un picadillo compuesto de carne de cordero recortada y machacada, yemas de huevos duros, pan rallado y tostado y hierbas finas muy picadas y sazonadas con especias. Se mecha la carne de cordero y se tiene en el horno media hora á fuego suave, sirviéndole entero como plato de entrada, con una salsa verde, ó con un guisado de trufas al jugo de jamón. La costumbre de servir las sobras de cordero de este modo—que según las crónicas culinarias no es otro que el que usaban los primeros cristianos—en las comidas reales en la corte de Francia, ha dado lugar al título de *Pascualina Real*, manjar y condimento obligado en las casas grandes de Francia que han conservado las tradiciones aristocráticas y religiosas del siglo XVIII y que ostentan en sus escudos la flor del lirio, sin despreciar por eso las buenas sobras de un rico manjar bien condimentado.

Las sobras de cordero con tomates rellenos, se sirven siempre en la alta cocina con una salsa á la Uxelles.

Lo que le valió al mariscal de Uxelles la honra de dar su nombre á una salsa no fué la desgracia de haber perdido

como M. de Soubise la batalla de Rosbach, ni haber ganado la de Fontenoy como M. de Richelieu. Fué sencillamente por una anécdota, oportunamente contada por Gambetta.

Mlle. Choin, querida del gran Delfín, tenía un perrito á quien quería más que á su amante y que á sus propios padres. El animalejo tenía verdadera pasión por las cabezas de conejo asadas, y todos los días la bella horizontal Mlle. Choin, recibía del mariscal de Uxelles una visita, que se terminaba con la entrega que hacía el personaje á la cortesana, de dos cabezas de conejo dentro de un pañuelo bordado de riquísima batista de Malinas.

La sensible é influyente joven agradecía tanto estas pruebas de cariño hacia su perro, que consiguió que el general recobrará el favor de la corona, después de la rendición de Maguncia.

Pero cata que un día murió el gran Delfín, y la hermosa coqueta esperó en vano la visita del mariscal, el día siguiente y los sucesivos; en su vida volvió á ver al marqués de Uxelles, ni sus pañuelos de batista, ni sus cabezas de conejo.

Naturalmente, éstas no eran para el perro de Mlle. Choin, sino para el gran Delfín.

Cordero aprovechado.

Se da color subido á 125 gramos de manteca de vaca; se añaden trozos de cordero asado, un litro de agua ó de caldo del puchero, la cabeza del cordero, bien cocida, el corazón, el hígado, las asaduras, las patas y las manos: se sazona con sal, pimienta, ramillete de hierbas finas, dos cebollas y una zanahoria cortada en rajas. Se hace cocer durante dos horas y se sirve la cabeza en el centro, rodeada de todos los despojos.

La cocina española, sobre todo la antigua, tiene un plato típico para aprovechar el cordero asado, y que el gran Montíño preparaba y nombraba así.

Artaletes de cordero.

Se cuecen piernas de cordero asado, y cuando están co-

cidas, se pican muy bien, mezclándolo con tocino gordo y tuétanos de vaca; se agrega media docena de yemas de huevos, un poco de verdura, hierbabuena y mejorana, sazónando con todas especias, bastante sal y cuatro yemas de huevos duros, despachurrados con un poco de zumo de limón; se toma un redaño de carnero delgado, y con él se hacen los artaletes, colocándolos en una tortera bien engrasada con manteca de cerdo, y se cuece á fuego flojo y con lumbre sobre la tapadera.

En toda Cataluña se hace un riquísimo estofado de cordero, que yo recomiendo á las demás provincias de España que no lo conozcan. Hecho un picadillo con la carne de las piernas del cordero asado, se forma una pasta ó masa que se manipula y extiende bien para sobresaltarla á fuego vivo de brasa, en parrillas, y así que tome buen color, se dividirá en trozos que se colocarán dentro de una olla, sazónando con la sal correspondiente y añadiendo algunos pedazos de tocino y butifarra, clavo, una cabeza de ajos entera, un poco de vino blanco y aguardiente en proporción, laurel, orégano y estragón. Cocerá el todo en la olla bien tapada, con un papel de estraza y una cazuela de agua encima como obturador, para refrescar el guiso en caso necesario.

CERDO.

La carne asada del cerdo, cuando es de lomo, pue de muy bien comerse flambre en lonchas finas, con su propio jugo limpio y desengrasado y ajelatinado por enfriamiento.

También se comen estas lonchas con una salsa mayonesa ó acompañadas de una buena ensalada de invierno—aliñada con mostaza—de patatas, remolachas y huevos duros.

× Costillar de cerdo.

Cuando se asan en un solo pedazo muchas costillas de cerdo y que sobran algunas, se cortan cuando están frias, se empapan en aceite, se espolvorean con sal y pimienta y se panan con pan rallado para darlas una vuelta en parrillas sobre fuego muy suave.

Tocinillo de leche asado.

De un cochinitillo asado en el horno ó en asador siempre quedan sobras de importancia, por mucha que sea la voracidad de los comensales, porque hayan comido otros manjares antes, ó que hayan de comer otra cosa después.

Se trincha con mucho esmero lo que queda, en trozos presentables, y sobre fuego vivo se tuestan en parrillas y se sirven con una salsa picante.

Este modo de arreglar las sobras de un tocinillo de leche proporciona un manjar tan agradable como el primitivo, y además es el único que se conoce en cocina, porque recalentado el animalejo de otra manera, no es apetitoso.

AVES.

Cuando un ave vuelve de la mesa, sea el que fuere su condimento, siempre sobra algo, y ese algo es aprovechable en toda cocina ordenada y sabia. Si el ave no es muy grande, como ocurre cuando se pone entera en el puchero ó se cuece con arroz, ó bien un pollo asado, ó salteado, ó en pepitoria, las sobras no pueden servir para hacer un nuevo plato; las pechugas muy picadas se utilizan para hacer quenelles rellenos cocidos, croquetas, ó bien como refuerzo de otros picadillos de ave ó de carne para mejorarlos.

Si las aves han sido deshuesadas para su condimento en totalidad ó en parte, los huesos se echan todos en el caldo, que será naturalmente mejor. No debe perderse nada.

Siendo grandes y gordas las aves, entonces ya es otra cosa y sus sobras tienen importancia.

Cuarto de gallina del puchero.

No se trata de las sobras de esta porción; de un manjar ya pequeño de por sí, y que tiene su objeto dando substancia y gusto al puchero, y proporcionando alimento sano á alguna persona del cada.

Pero ocurre en muchas casas, que se echa el cuarto de gallina en el puchero como una de tantas cosas, que por costumbre entran en el cocido, sin que sean necesarias, y se presentan con la carne en la mesa, mezcladas con ella.

Pues vale más apartar el cuarto de gallina, y con el caldo concentrado de un buen puchero hacer un aspic, como he explicado en la página 802, ó aderezar una ensalada de patatas y huevos duros, con filachas del cuarto de gallina, y así resulta plato.

Relieves de ave cebada.

Se llaman así en la cocina francesa, y no están mal llamados los cachos de pollas, pollos y capones cebados, que se parten y descuartizan con esmero de las sobras de la mesa.

Se ponen en remojo en aceite durante un par de horas, salpimentando fuerte.

Se sacan y se dejan escurrir, y se doran y tuestan sobre ascuas vivas en parrillas.

Se sirven como plato de buena mesa con una salsa picante ó con salsa española, según fórmula respectiva de las páginas 168 y 145.

Ó si no se quiere hacer salsa complicada, se prepara un tueste obscuro de harina en manteca de cerdo ó de vacas, que se moja con caldo limpio del puchero y una cucharada sopera de Jerez.

Relieves de capón á la argelina.

Se cuecen bien durante un cuarto de hora en caldo limpio, reforzado con jugo de asado, las sobras bien cortadas de capón, polla cebada ó pollo.

Cuando la salsa se ha reducido de mitad, se incorpora perejil recortado y escaldado en agua hirviente. Se le da á todo un par de hervores, y en el momento de servir se añade, cuando lo hay, una cucharada de agraz, y si no de vinagre fuerte al estragón.

Todas las sobras de aves, eliminada su carne filamento-

sa, y no dejando mas que las pechugas y otras partes carnosas, se pueden embadurnar los pedazos en una mayonesa y se colocan en copete en una fuente, vertiendo por encima más salsa mayonesa y guarneciendo la superficie del plato con ruedas de huevo duro y cogollitos finos de lechuga.

Picadillo de pavo en blanco.

Si sobra pavo de una comida se hace un picadillo muy fino con toda la carne, sazonando bien con sal y pimienta.

Aparte, se prepara una salsa rubia blanca, que se moja con medio cuartillo de leche y la mitad de caldo limpio del puchero, y se cuece en esta salsa el picadillo de carne hasta que espese bien, y puede servirse en una fuente, bombeada la superficie de la pasta y tachonándola con picatostes fritos.

Guisadillo de pavo.

Las sobras del pavo se cortan en pedazos como nueces y saltean y doran en manteca de cerdo con una cebolla picada. Cuando ésta ha tomado color, se espolvorea con harina, se sazona con sal, pimienta y una hoja de laurel, y se moja con caldo limpio.

Se hace cocer á fuego muy lento, con nabos recortados en ruedas delgadas, y en el momento de servir se espolvorea el guisado con perejil seco en polvo.

Si las sobras son de pato, se procede del mismo modo, pero además de los nabos, ó sin ellos, se agregan unas aceitunas deshuesadas.

Pichones dulces.

Lo poco que quede de un pichón se ha de comer frío, con una manzana asada, y si las sobras tienen importancia se pueden servir como plato de minuta, calentándolas en trozos pequeños en un poco de caldo al baño maría, y po-

niéndolas sobre una compota fría de manzanas para llevarlas á la mesa.

Croquetas.

He reservado este sitio y esta ocasión, para formular las croquetas, que yo entiendo, no deben hacerse sino de sobras de manjares de carnes blancas, como ternera y aves.

Se pica la carne muy menuda, pero sin que se empaste. y se mezcla con una bechamela, hecha con ca do, agua ó leche, de manera que el conjunto resulte espeso y bien trabado.

Se vacía el contenido de la cacerola sobre la tabla de picar, y se pone al fresco, en donde ha de estar dos ó tres horas, enfriándose y secándose.

Para hacer las croquetas, se forma con la masa, sobre la misma tabla de picar, una torta cuadrada, de pulgada y media de alto, y con el cuchillo grande se cuadrícula con igualdad.

Cada cuarteroncito es la medida de una croqueta, grande ó pequeña, según el tamaño de la cuadrícula.

En un bol, casi lleno de ralladura de pan tostado, se echa una porción de torta, con una cuchara, y se zarandea hasta poderla coger con la mano y moldearla en cilindro.

Se empapa la croqueta en huevo batido, y en otro bol, se le hace tomar nueva ralladura de pan.

Hechas todas las croquetas y alineadas en la tabla de picar, se frien en manteca de cerdo rufiente, en el acto de servir las.

Con todo lo que se pueda picar, se hacen croquetas. Carnes, aves, caza, pescado, legumbres, arroz con leche, etc.

CAZA.

Todas las fórmulas que he dado para aprovechar las sobras del carnero y del cerdo y tocín de leche, convienen perfectamente á la caza mayor, que ha hecho ya su papel en una mesa.

Pero es preferible comer flambre las piezas mayores

cuando se han servido asadas, ó si tal es la abundancia de sobras, preparar pasteles de caza ó galantinas.

Liebre y conejo.

Las sobras de las liebres y conejos guisados en civet ó en gibelota, se pueden comer recalentándolas á fuego manso, ó mejor al baño maría, pero alargando la salsa con vino tinto ó blanco, é igual cantidad de caldo limpio bien desengrasado.

Si la cosa vale la pena, en el momento de servir se echa un poco de sal y 60 gramos de manteca fresca de vacas, amasada con media cucharada de harina.

Teniendo cuidado de que no cueza el manjar, este segundo guiso no desmerece del primero.

Guisado á la cazadora.

Con las sobras de la liebre y del conejo asados se prepara un plato que es muy agradable y de buen comer. Se fríen los trozos cortados en pedazos pequeños y rebozados con harina y huevo y se salsean en una salsa picante ó de tomate, muy espesa.

Con la carne picada y mezclada con tocino entreverado, se hace una pasta con harina, manteca de vacas y leche; una especie de bechamela; se hace cocer á fuego lento y por espacio de media hora ese picadillo, hasta que se espese con la leche; se deja enfriar, y horas después se hacen croquetas, que se enharinan ó se envuelven en pan rallado para freirlas.

Naturalmente que estaría formulando en tonto sin lograr acabar nunca, si me pusiera á imitar lo que hacen algunos autores en cocina, que creen que han puesto una pica en Flandes cuando recetan para las sobras de cada manjar la consabida salsa mayonesa.

Claro que á todos les conviene dicha salsa, pero no hay necesidad de indicarla para cada manjar desde el momento que es buena con cualquiera y grata al paladar. Y quien dice mayonesa dice el aliño sencillo de aceite, sal y vinagre, pues no todas las sobras valen el coste de una mayonesa, que exige tiempo y yemas de huevo.

Perdices.

Con las sobras de las perdices trinchadas como para servir las, se hace salmorejo, alargando la salsa é incorporando en ella, calándolos bien, picatostes de pan tostado é hisopados con unas gotas de aguardiente.

La perdiz sobrante, recalentada en el baño maría, dentro de una cacerolita bien tapada, es un manjar delicioso comido con carne de membrillo un poco suelta, desleída de antemano en un poco de agua y dejada enfriar.

Galantina de perdiz.

Se hacen bolas con las sobras de perdiz y se preparan moldes para galantina; se bañan por dentro con gelatina; se decoran con trufas y clara de huevo, y después se hunden en hielo desmenuzado; se echa gelatina en los moldes hasta una pulgada de altura; se bañan las bolas de perdiz con jugo glaseado de caza; cuando la gelatina comienza a cuajarse se colocan sobre ella las bolas una en cada molde.

Se llenan los moldes de gelatina, se cubren con una covertera y se les pone hielo encima; y cuando las galantinas están fuertes se sacan del molde y se colocan sobre un zócalo de arroz, cubierto con salsa ravigota.

PESCADO.

Cuando se ha servido en la mesa el pescado entero, como merluza, lubina, dentón, rodaballo, salmón, etc., forzosamente sobra gran parte.

Si su condimento ha sido al natural, cocidos al caldo corto para comerse con salsa aparte, el mejor aprovechamiento consiste en montar con los filetes, limpios de raspa y pellejos, fuentes en copete, con mayonesa tachonada de alcaparras, ó bien, esos filetes en limpio, sobre una servilleta, adornados con ramas de perejil y vinagretas frías ó calientes, en salsa aparte.

Se hacen también platos muy presentables manipulando las sobras de cualquiera de esos pescados con salsa blanca, holandesa ó genovesa, y mejor que todo eso, cuando las sobras son escasas, se empapan en aceite; se colocan en una fuente que vaya al fuego; se espolvorea la superficie para unirla y alisarla con pan tostado rallado, enaceitado y mezclado con perejil seco en polvo y la sazón correspondiente, y se da una impresión en el horno alegre, de quince minutos, al manjar.

Si el pescado es blanco y de carne dura, las sobras, cuando ha sido cocido al natural, bien recortadas, se fríen, resbozadas antes, en huevo y harina.

También se hacen croquetas, envolviendo antes los trozos pequeños del pescado en una bechamela espesa hecha con leche; se deja enfriar y se moldean las croquetas, que se fríen en aceite.

El pescado frito es muy bueno frío, y con ensalada fresca de lechuga ó de escarola de hoja ancha, resulta delicioso.

El pescado azul y el de río se prestan poco, cuando sobran á aprovechar sus restos, y lo que conviene es arreglarse para peaar al condimentarlos, por carta de menos.

Bacalao en bolas

Cuando sobra bacalao guisado ó frito se le quitan pellejo y raspas y se pica muy menudo. En una cacerola se echan dos cucharadas de aceite, y cuando está rusiente, dos cucharadas de harina.

Se mueve bien, y antes que la harina tome color se agrega medio cuartillo de caldo, de leche ó de agua. Se sazona y se añade perejil recortado. El picadillo de bacalao se echa en la cacerola, y fuera del fuego, se amasa y agrega con auxilio de una clara de huevo batida en merengue.

Se deja enfriar y se hacen albondiguillas ó croquetas, que se fríen en aceite, bien empanadas, en el momento de servir.

Escabeche de congrio.

En una cacerola se echan los pedazos aprovechables que

Apéndice de El Practicón.

bañen bien en buen vinagre, sazón completa de todas hierbas, cebollas, ajos, etc. Se cuece esto durante diez minutos, y cuando está frío el manjar, se pone con su caldo en una olla ó puchero de cuello estrecho y se echa aceite para que cubra la superficie del líquido.

Así preparado el congrio, dura muchos meses, y se lo aconseja á los aficionados al escabeche de besugo y de atún.

Se sirve el congrio escabechado como entremés en una fuente, con guarnición de perejil picado, y se come con aceite frito muy caliente, presentado en salsera.

HUEVOS.

Las sobras de huevos son raras. Cuando son dos ó tres, fritos, ó al plato, los que no se han comido, se guardan en la fresquera, y en el almuerzo siguiente se pican en un plato hondo, y agregando huevos crudos, se bate todo y se hace un revoltiño, ó se cuaja una tortilla, con perejil y finas hierbas.

Si los huevos sobrantes son de los pasados por agua, se ponen á cocer nuevamente, para que se conviertan en huevos duros.

De todos modos, las sobras que puede haber de huevos, no son nunca importantes en ninguna casa, para hacer de segunda mano, un plato presentable.

TORTILLAS.

De las tortillas, se puede ó se debe decir lo mismo que de los huevos en general.

Rara vez sobra tortilla, pero en caso de sobrar, si se pueden conseguir de un buen corte, trozos bastantes é iguales, se sirven con una salsa financiera blanca, con una de pepitoria, con puré de cebollas, ó con salsa de tomate.

Sólo las tortillas á la española, de patatas y de escabeche, son muy buenas frías, tanto, que muchas veces se condimentan con el objeto de servir las fiambres en meriendas ó comidas de campo, ó bien para viaje.

Conviene decir en absoluto, que con todos los manjares, cuando descienden á la categoría de sobras, se pueden ha-

cer tortillas lo mismo con las carnes de carnicería que con la caza; con el pescado que con las legumbres y las pastas alimenticias, siendo esta solución común á todos, el recurso elemental y más socorrido á la vez que vulgar, del aprovechamiento de todas las sobras.

LEGUMBRES.

Las legumbres, generalmente, se prestan más á convertirse en platos nuevos con sus sobras.

Las patatas guisadas, por ejemplo, sirven de base, haciendo de ellas puré, para una sopa, cuando no hay caldo del puchero, para la de la comida.

En una cacerola se rehoga una cucharada de harina en manteca de vacas ó de cerdo. Se moja con agua, y se incorpora el puré hecho con las patatas guisadas sobrantes. En el momento de servir, se liga con una yema de huevo, desleída en una cucharada de agua.

Cuando son varias las legumbres que componían la guarnición de un plato, todas juntas, convertidas también en puré, hacen buena sopa, según el procedimiento anterior.

Las legumbres finas, como setas, alcachofas, coles de Bruselas, espárragos, etc., se aprovechan para guarnecer una menestra, que se prepara con un poco de jamón cortado en pedazos y salteado en manteca, con cebollitas pequeñas.

Los garbanzos sobrantes del cocido se fríen por lo general, en aceite, y se sirven tostados y crujientes, pero es mejor manipularlos, aunque no sea día de vigilia, con una pasta de espinacas, y servirlos con ella en pirámide en una fuente redonda, con picatostes alrededor.

Es buen plato de almuerzo y llena hueco. Luego importa poco que los garbanzos sean escasos, porque arman como guarnición.

De las judías secas y de las lentejas, se hacen purés exquisitos para comerlos con chuletas asadas en parrillas ó con jamón, sobresaltado en manteca de cerdo.

El arroz sobrante de las paellas es siempre aprovechable.

Antes de enfriarse, se le eliminan todos los manjares que con él estaban condimentados, y que constituyen otras so-

bras aparte, y ese arroz se aparta en la sopera, y allí se guarda hasta el momento de servirse de él para la sopa.

No hay mas que verter el caldo hirviente en la sopera y revolver el arroz con la espátula para que se desagreguen los granos.

Se espolvorea con perejil seco en polvo, y la sopa que resulta no puede ser más succulenta.

Plato de lujo

Lo más frecuente en una casa de cocina modesta y de vida gastronómica ordenada, es que el sobrante de carnes ó manjares importantes, sea tan poca cosa que no baste, como decir se suele, para llenar una jicara.

Pues ese es el momento y la ocasión de preparar los famosos raviolos, ó los celebrados ñoclos de la cocina italiana.

Con las especias del manjar, generalmente de carne, se hace un picadillo, que se liga con una trabazón de harina rehogada en manteca y huevo, como si se fueran á hacer albondiguillas, y de la masita, se van tomando porciones como avellanas y colocándolas en el centro de un cuadro de una hoja fina de cuatro centímetros de lado de masa — que ahora diré cómo se prepara—doblando la masa sobre ella misma para quede encerrada la carne, y juntando los bordes de la masa, humedeciéndolos un poco y haciéndoles huellas con el cuchillo, como si se almenaran.

La masa es fácil y pronta de hacer.

Un huevo; dos cucharadas de agua; dos de harina; un punto de sal y una chispa de manteca de vacas, con unas gotas de linón ó de cognac.

Se manipula todo esto en un gran bol, y sin necesidad de tocarlo con la mano, se hace buen amasijo con la espátula de boj.

Bien pronto resulta la pasta, que se despega sola del bol. Se pone entonces sobre la mesa ó tabla de picar; se espolvorea fuerte con harina, y se sigue espolvoreando mientras se trabaja un poco con el rodillo.

Se extiende en hoja ancha del grueso del canto de un duro, y con esmero y precisión, se van trazando líneas en la masa de cuatro centímetros, primeramente á lo largo y lue-

go cruzando éstas á lo ancho y á la misma distancia, para que resulten los cuadrados como he indicado, y que se van cargando, como se dice en lenguaje de cocina, y moldeando y cerrando sobre la misma tabla.

Después se frien ó se cuecen al horno fuerte, y aquella carne que no era nada, la mitad de un biftec, supongamos, se convierte en veinte ó treinta pastelillos ó bocadillos, que ya pertenecen á las minutas de una buena mesa.

Los cajetines de papel que he enseñado á hacer en la página 531, las *cocots*, y las conchas sobre todo, son de un gran recurso para las sobras de todos los manjares con ayuda del gratín.

Además de las carnes y pescados, la coliflor servida en salsa blanca y los macarrones al jugo, se transforman en conchas de coliflor y de macarrones, llenando éstas de los respectivos manjares mojados con caldo del puchero y recubiertos de bastante pan tostado y rallado y su miaja de ralladura de queso.

Crema instantánea.

Ocurre en la cocina tener claras de huevo sobrantes, y si se quieren aprovechar, se procede así:

Se baten seis yemas de huevo, con un cuarterón de azúcar y tres copas de rou, y se mezclan con el doble de claras batidas en punto de merengue.

Se hace espesar un poco al fuego. Se retira, se bate de nuevo y se echa en una ponchera, para servirla fría, en tazas con galletas finas ó bastas. No es otra cosa que una famosa crema de la alta cocina francesa.

Tortilla Celestina.

Y cuando por el contrario que en la fórmula anterior, son las yemas las que están descabaladas, se aprovechan confectionando esta tortilla con yemas solas.

Es una tortilla muy delgadita, que se hace algo amazacotada; al doblarla se echa un poco de dulce entre sus dos hojas.

Arroz con leche.

No se extrañe el lector de encontrar aquí, como una bala perdida entre las sobras, la fórmula del arroz con leche.

Tengo para mí, que solo cuando sobra leche en una cocina y que no se puede utilizar en otra cosa, se emplee en hacer arroz con leche.

El plato éste, es de lo más primitivo y el de menos resultado práctico.

Se hace esponjar el arroz en agua hirviente, y después se saca y se escurre, y se acaba de cocer á fuego lento en leche, con azúcar y canela.

Algo más vale cuando está espeso y frío, hacer croquetas de arroz con leche.

Arroz Gomar.

De intento he dejado para este sitio la fórmula del arroz Gomar, que es de todos los guisos que se conocen hasta el día, el que más sobras puede proporcionar á la cocina, en cantidad, en calidad, y en variedad; si es que en la mesa no dan fin con él los comensales.

Ante todo, el arroz este, lleva el nombre de su autor, que es nada menos que el gran pintor Gomar, el esclarecido artista valenciano que honra y glorifica á España con sus obras inmortales, y que así que suelta la paleta y los pinceles, empuña el mango de la sartén y confecciona su arroz, que más bien debiera llamarse arroz Rostchild.

No es el modo de hacer este arroz lo que yo voy á revelar al lector, sino los ingredientes que entran en él, y que Gomar se complace en comprar él mismo, para obsequiar á sus amigos íntimos, que son los que han divulgado el secreto.

Para un kilo de arroz del mejor, que cuesta 6 ó 7 reales, Gomar necesita una libra de salmón, otra de lenguado, media de anguilas; la carne de dos langostas; las pechugas de seis capones; veinte alones de codornices, una libra de jamón, espárragos, alcachofas, setas, trufas, guisantes, tomates, pimientos, cominos, unos cuantos piñones, tres docenas de

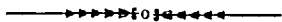
cangrejos y unos filetitos de anchoas, que se me olvidaban.

Amén de todo esto, aceite, cebolleta, perejil, perifollo, orégano, hinojo, ajos, ajetes y azafrán.

Naturalmente, el arroz hecho con todo esto, aunque *esté malo, tiene que ser bueno*; pero Gomar lo hace á las mil maravillas, y además él lo pone todo, lo cual es hasta beneficioso para los comensales, en las comidas ó escote en que Gomar llega siempre con *su arroz*.

* *

Con esta nota festiva y algún tanto exagerada, por más que en el fondo del arroz Gomar hay siempre un gasto que no está al alcance de muchos, doy fin con el modo de aprovechar las sobras de una comida.



Dice el doctor Thebussem en sus *Dos palabras*, al principio de este Apéndice, que conoce y tiene las dos ediciones de la obrita francesa *L'art d'accommoder les restes*. (El arte de condimentar las sobras), una de 1866 y la otra de 1879.

Yo también poseo la primera, que se diferencia muy poco de la segunda; y á fe que el título engaña á cualquiera, porque el libro, que tiene 172 páginas, no es otra cosa que un manualito muy incompleto de cocina, en el que no hay más que 60 páginas, dedicadas á las sobras, y 60 páginas que por su tamaño é impresión, cabrían muy bien en 15 de éstas.

He querido traducir alguna fórmula de ese libro, para aumentar las que preceden, pero en realidad no he hallado cosa nueva que valiera la incomodidad para mí, de hacerlo, y la del lector para leerlo.

El que desee, sin embargo, consultar la obra, no tiene mas que pedirla á París por su título, pues es de autor anónimo.

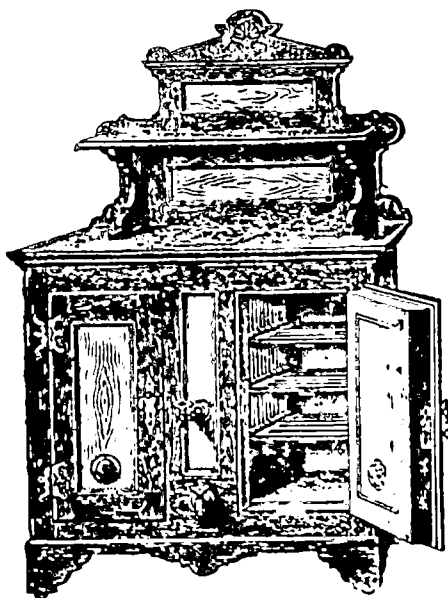
El editor del libro es Achille Faure, París 23. Faubourg Saint-Martin.-Librería.



REGLAS PARA EL SERVICIO DE UNA MESA.

Para dictarlas, es preciso antes hablar del comedor ó tinelo, y de sus principales enseres.

En él, si no hay antecomedor, porque entonces es más propio y más cómodo, ha de haber, siendo la casa de la importancia de la que me sirve de ejemplo para razonar este Apéndice, el mueble más necesario entre los necesarios. El aparador-refrigerante-conservador, como el de la figura, en



cuyas alhacenas se conservan perfectamente los manjares más delicados, gracias à su construcción especial, y al depósito de hielo que está colocado en un hueco intermedio y que corresponde con la llave inferior. La otra llave que se halla encima es la del depósito de agua filtrada, que en verano, que es cuando se carga de hielo el mueble, esta-

rà siempre helada, para cortar con ella la de la mesa y beberla nada más que fresca.

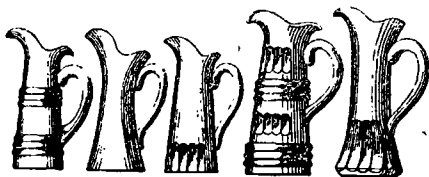
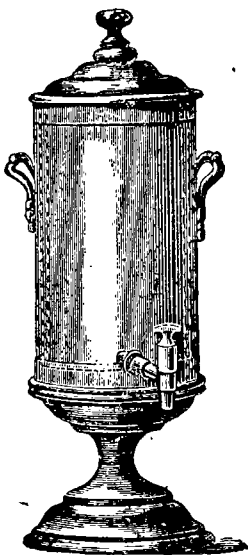
El mueble, cerrado, es un aparador ó trincherero cualquiera, pero de una gran utilidad.

Este aparador, aunque esté ocupando sitio ó amueblando el comedor, no excluye otro aparador de aparato, para exhibir en él piezas de plata y cristalería fina, ni tampoco un trincherero, más práctico si cabe.

El agua que se pone en la mesa ha de ser filtrada. Un filtro como el que se representa aquí cuesta dinero. Es un gasto, que muchos creerán inútil, pero que reporta muchas ventajas á la salud, sobre todo en Madrid, en donde hoy se impone la necesidad de beber el agua filtrada.

El agua se pone en la mesa en botellas de cristal con tapón, ó en jarras también de cristal que sirven indistintamente para la cerveza, y este medio es el mejor y empieza á ser el más usado.

Los modelos más nuevos de estos utensilios, á la vista están.



Las copas para la mesa, sin contar las del Champagne y

las del vino del Rhin, que han de tener precisamente de color azul, verde ó encarnado, el recipiente, y blanco el pié, no son más que seis; por el orden que tienen en el dibujo. De izquierda á derecha, sirve cada una respectivamente,



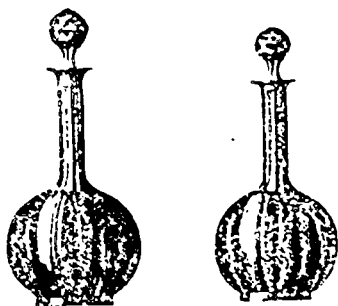
para el agua, vino tinto de pasto, vino de Burdeos ó Borgoña, tinto ó blanco; vinos secos generosos, como Jerez, Madera, Manzanilla, etc. vinos dulces, Málaga, Porto, Chipre, Marsala, etc., y por último, licores.

Pero en mesa elegante no se ponen mas que dos copas, la del agua y la del vino de pasto, así sea la comida más suntuosa, el banquete más espléndido y el servicio regio.

Únicamente, cuando almuerzan ó cenan dos ó tres amigos, que se sientan á la mesa, y que todo cuanto han de comer está á la vista, si se ha de beber vino de calidad y en



cantidad, se colocan cuatro copas de este estilo, para Champagne natural, agua, vino tinto de pasto y otro vino de prelo. Estos dos últimos estarán en dos botellas que tendrá cada comensal delante de sus cuatro copas.



He dicho Champagne natural, refiriéndome al que se bebe sin enfriar con hielo, y para el que no se deben usar sino las copas

altas de cucurucho, y del más fino cristal.

Para el champagne helado, ó *frappé*, puesto que todo el mundo entiende esta palabra, se usan y no deben usarse otras copas que las de taza, como la del juego del dibujo, que representa el último modelo de servicios de cristal para cada comensal, en una mesa suntuosa y en comidas de familia.

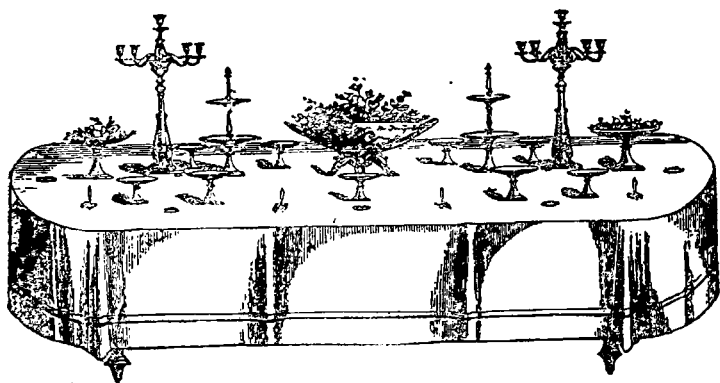


La Reina Regente tiene este servicio en su palacio de Miramar.

El Champagne se pone á helar en unos cubitos de metal inglés, en que se mete la botella *destapada*, rellenando el hueco alrededor con hielo partido y apisonado. Existe ahora la moda en algunas fondas, de vaciar una botella de Champagne en lo que se llaman botellas de hielo; pero no es esto más que un medio de hacer tragar al parroquiano vino inferior.

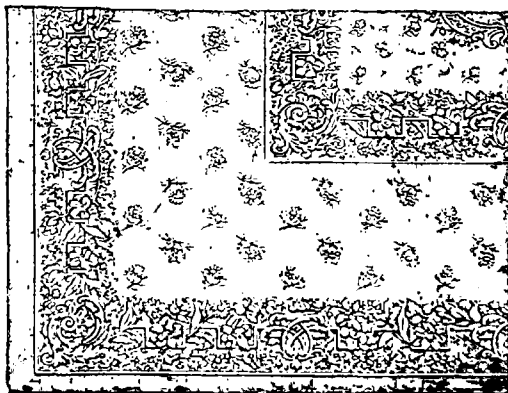
Aunque yo proclamo como excelente, y por la estética, la mesa de cuadrado perfecto, no me refiero á ella sino cuando son dos, tres, cuatro y hasta ocho los comensales.

En pasando de este número no hay más remedio que usar la mesa larga, con las cabeceras cuadradas ó redondas.



En este ejemplo de la figura está empezada á poner la mesa para doce personas, con el mantel y los objetos de plata, ó metal que se le parezca.

El mantel, sobre todo, ha de ser de buen lienzo adamasado, por estilo de esta muestra, sin cifras ni marcas apa-



rentes y bordadas. En todo caso estampadas en el tejido y lo mismo las servilletas. Mantel y servilletas, blancas como nieve y muy bien planchado todo, pero sin rigidez ni apresto, que es lo que da la nota ordinaria en las comidas de servilleta prendida.

Para las dimensiones de esta mesa dos candelabros de plata con catorce bujías en junto.

No hay mesa bien puesta alumbrada con otra luz, aunque exista y se use la lámpara de gas, de petróleo ó de aceite, en las comidas de familia y de confianza, y esto solo por falta de espacio, cuando la mesa es pequeña.

Además, un centro de mesa ó canastilla no muy alta para flores artificiales, ó muy pocas naturales; dos copas cabeceiras con frutas raras y de primor, artísticamente colocadas entre hojas y musgo; seis más pequeñas para dulces y frutas corrientes; otras tantas, aún menores, para frutas secas y pastas; en línea con la canastilla del centro y los candelabros en los dos espacios, dos juegos de dos ó tres platillos de cristal, montados, para drageas, bombones y golosinas de precio, y por último, los saleros y pimenteros, si es que llevan guarnición de plata.

Todas estas piezas han de ser de metal, y los manjares que se coloquen en las copas, si manchan, se pondrán en un

plato ó en un recipiente especial, que á su vez descansará en la copa, que hará de soporte.

Los demás manjares secos, y según su naturaleza, en las mismas copas, pero sobre papeles calados y de corte redondo, mayor que el diámetro de la copa.

El juego de plata con tres platillos giratorios de cristal, es un utensilio de mesa muy útil y de mucho adorno, y puede ser centro á su vez en la comida diaria, poniendo la fruta en el platillo inferior; las pastas y frutas secas en el que le sigue; y arriba las golosinas, como almendras bañadas, *fondants*, bombones, capsulitas de licor, praselinas, etc.

Los centros de mesa han sido siempre objeto de discusión entre los gastrónomos.

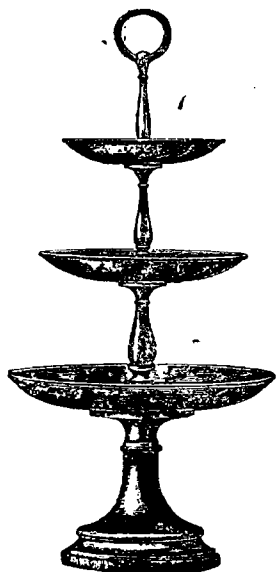
Primero, porque si levantan mucho no ve nadie al vecino de enfrente en la mesa, y luego sobre si habían de ponerse en ellos flores naturales ó artificiales.

Ya tuve yo la honra hace tres años de contender, como yo puedo hacerlo, con el indulgente doctor Thebussem, acerca de las flores

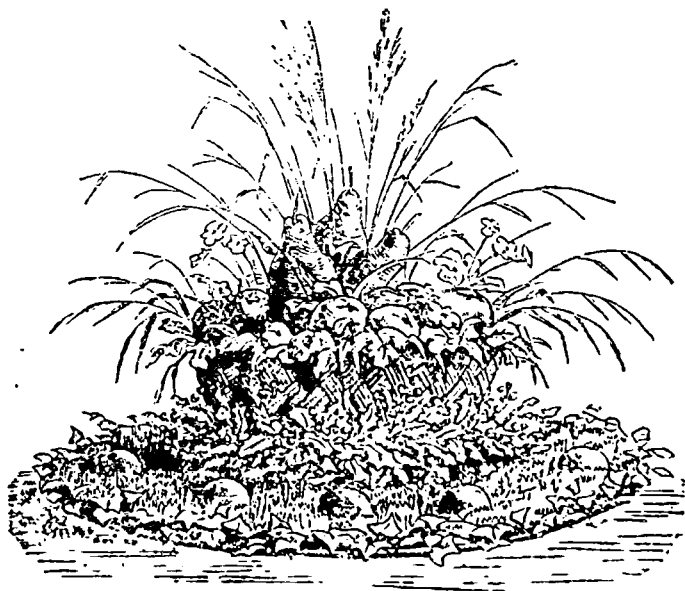
en la mesa, y quedamos en que el ilústre maestro está en lo firme.

Porque decía, y decía bien: Es tal la exageración á que se ha llegado en esto de sembrar de flores una mesa, que el gratisimo olor que despiden, el aroma que exhalan y el perfume de todas juntas, descompone el gusto y la fragancia de los manjares, que han de conservar siempre todas las cualidades gastronómicas que afectan á los sentidos del gusto y del olfato.

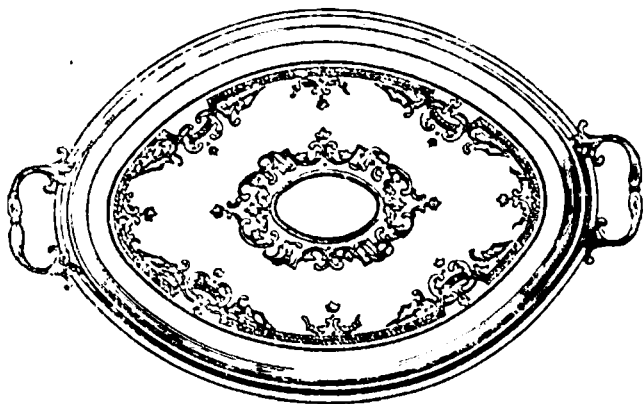
Si flores naturales, pocas y de las que no huelan, para no perturbar el aroma ni el gusto de los manjares; pero como las flores y el follaje recrean tanto, no se pueden proscribir en absoluto las naturales, ni dejar de poner las artificiales, bien hechas y bien arregladas, artística-



mente, en armonioso desorden, según se ve en este diseño.



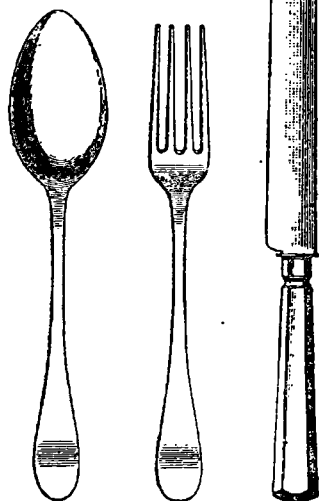
Este centro de mesa se fabrica en casa.



Sobre una bandeja de buen metal blanco se pone un
60

servilleta doblada, sin que sobresalga por las orillas. En el centro se coloca una canastilla ancha como la copa de un sombrero y acampanada y muy bajita, de tres pulgadas de alto nada más.

Se rellena el cestito con un poco de musgo, las frutas y las flores mezcladas, y se hace que el follaje de los lados esté como cayéndose en la bandeja para tapar la cesta, y en derredor de ésta, ocultando por completo la servilleta con musgo, hierbas, flores, etc., se arregla el contorno, y así se tiene el mejor centro de mesa, sin pretensiones.



Vienen ahora los cubiertos.

Los mejores son los más sencillos, y la forma moderna es la del dibujo. Ya no se usa en ninguna mesa, por opulenta que sea la casa, el cubierto de plata. El metal plata Ruolz es el que priva, y la razón es obvia. Hay que tener muchos cubiertos, y para una buena mesa tie-

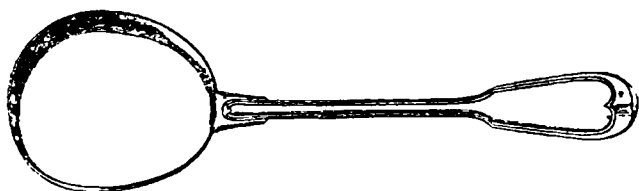
nen que ser de moderna usanza, del modelo más nuevo.

Los cubiertos se hacen antiguos á los tres ó cuatro años, y siendo de plata, representan un capital que á nada conduce tener, sin otro objeto, que saber que valen más al peso, que los otros.

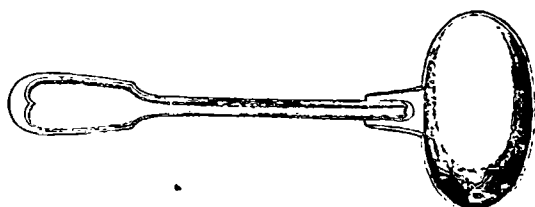
El cuchillo más elegante y más práctico es el cuchillo con mango de marfil, si cuando se lava se tiene cuidado de que no toque el agua caliente, y se observa la precaución de no dejarlos en los platos sucios, con el mango manchándose en salsas que tengan vinagre.

Al tamaño del cubierto ordinario sigue otro más pequeño para entremeses, con los cuchillos de postre de hoja de acero, para el queso y otros manjares, y con hojas de plata, para la fruta.

Para la sopa, éste es el modelo más nuevo de cucharón,

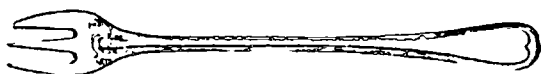


y para el cocido ú otros condimentos sueltos y sin mucha salsa, el tipo del de la figura siguiente, es preferible al que



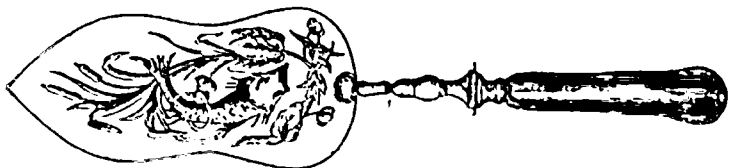
por lo general se usa, que es una cuchara de tamaño fenomenal, incómoda y poco práctica.

Para comer las ostras, hay que poner, no en la mesa, sino en el mismo plato cuando se sirven las ostras al comensal, el tenedorcillo de descuaje, que tanto se ha genera-



lizado ya su uso, y que será, cuanto más grande mejor, pues no acierto á comprender el por qué han de tomar algunos fabricantes el tipo de tamaño de las cucharillas de café para los tenedores de las ostras.

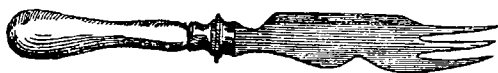
La pala del pescado conviene que sea grandecita y bien



montada en su mango, bastante distante de la hoja.

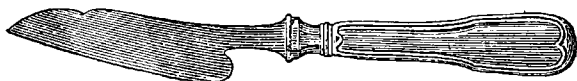
El melón no se come con el cuchillo, y mucho menos se ha de partir con él en la mesa.

El que no tenga un tenedor-cortante como éste, deberá



comer el melón y la sandía con el tenedor ordinario.

Para partir el pan que se distribuye en la mesa ó lejos de ella, hay que tener cuchillo de hoja especial, como el primero de la figura, en que está muy bien estudiada la forma



y punta del utensilio, y la mella en el lomo.

El cuchillo del centro es para partir los quesos duros, y por último, la paleta, para helados, tartas, bizcochos, etc.

¿Rabaneras en la mesa ó platillos para ordubres y entremeses? ¡Nunca, jamás!

En familia, á lo sumo, una rabanera triple ó cuádruple, que pasa de mano en mano, cuando no la presenta el criado, y en cuyas conchas se ponen separadamente rábanos, aceitunas, y manteca de vacas, ú otros ordubres á gusto del consumidor.



En las comidas de algún

cumplido, un sirviente presentará después de cada plato á los comensales, uno por uno, hasta que se sirve el dulce de cocina, una bandeja cargada de platillos con todos los or-dubres que existan, pero sin arreglo simétrico, y llevando cada plato su cucharilla, cacillo ó tenedor para servirse lo que en él se contiene.

De la vajilla mucho podría hablar.

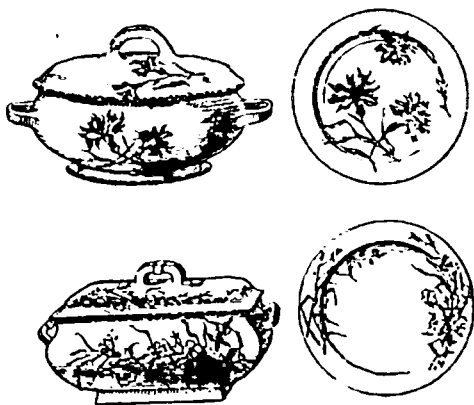
La más blanca, la más fina, hasta de China, si pudiera ser, es la más elegante.

Y es la más barata y la que más aguanta, relativamente en su clase.

Los platos con filete dorado ó de color tienen el inconveniente, cuando se desportillan algo por los bordes, de que resulta más aparente la falta porque desapareció el dibujo.

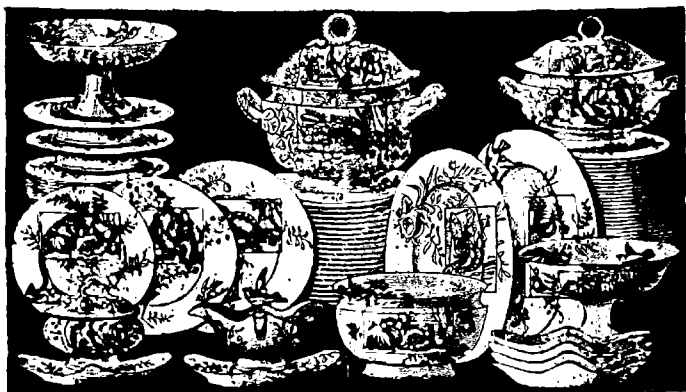
Esto ha de decirse, por más que en una mesa bien puesta y bien servida no debe ponerse sobre ella un solo plato que tenga una maca ó un golpe.

Pero hay que seguir la moda, y los servicios más nuevos, como forma y decorado, son los de las tres muestras de los dibujos que siguen á continuación.



En la última están detalladas y muy á la vista las piezas de que se ha de componer una vajilla para seis cubiertos.

Los servicios de té y café, de plata ó de metal, que se



presentan en una mesa sueltos, en un plato, conforme se necesita una de sus piezas, del mismo estilo, son así:

Cafetera



Tetera



Azuca-
rero.



Jarro de
leche



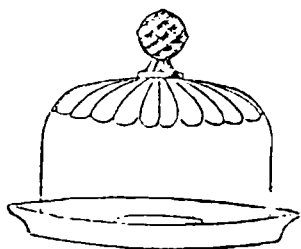
Han de estar siempre á mano, por si se necesitan, dos vasos de plata como los representados en el dibujo, uno con asa, y el otro ordinario, para agua caliente y el té molido para echarlo en la tetera, respectivamente.



Un caldo, un café ó té con

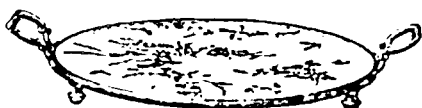
leche, un chocolate á la francesa, servido en la mesa sepa-

radamente á un comensal, se presenta en este género de tazas con platillo alargado para poder colocar untadas de manteca, galletas ó bizcochos.



Tan sólo el queso blando ó fresco es el que se pone en las queseras con campana de cristal, porque los quesos duros se sacan á la mesa sobre un plato-peana, como el diseñado, en un trozo recientemente cortado y sobre una servilleta de las de té, en cuatro dobleces,

naturales, sin rizados ni arrumacos.



En muchas casas en donde hay quesera de cristal se pone en ella cualquier queso duro, y á veces dos ó tres clases diferentes; pues á todo buen gastrónomo, le hacen el efecto que le produciría ver en una misma jaula, un loro y un canario.

No recuerdo cómo lo dice, pero ello es que de algún modo dice Brillat-Savarin, que «quien á sus amigos convida á comer y no se ocupa personalmente de la comida que les ofrece, no es digno de tener amigos.»

Y no es menester que lo diga el eminente autor de la *Fisiología del gusto*, porque semejante afirmación la hace cualquiera, pues está, ó debe estar, en la mente de todo el mundo.

Convidar á comer es para muchas gentes *un pueblo*, sobre todo para las que usan á diario esas dos palabras subrayadas, ó bien éstas: *la mar*, cuando pretenden exagerar su entusiasmo ó indicar un imposible.

Para tales personas, el convidado es siempre de cumplido, y es preciso atiborrarlo con platos de calidad, en cantidad desusada.

Salen entonces á la mesa la vajilla de reserva, con filete dorado é iniciales, los cubiertos flamantes, la mantelería con la pelusilla del telar y la fina cristalería de la Granja ó de Baccara.

Sucede naturalmente lo que ha de suceder. La falta de costumbre en la cocina se refleja en la mesa y continúa durante todo el servicio.

Los manjares parece que no están en su casa. La mesa resulta como de teatro, y todo anda premioso y rígido.

Los dueños de la casa, fuera de sí, lanzando furibundas miradas á los domésticos, y éstos, aturdidos, olvidando la lección, tropezando con todo, haciendo mucho ruido y sirviendo el pescado después de la ensalada, ó un entremés de dulce antes del asado,

Convidar así á comer es molestar y molestar á los amigos, y vale más no hacerlo.

En toda mesa ha de reinar la alegría y presidir el orden.

Con estos dos elementos, todo lo que se coma, así sea poco y modesto, pero bien condimentado y bien servido, sabe á gloria y recrea los sentidos.

El oficio de anfitrión es más difícil, de lo que parece.

El que convida á comer debe saber que está obligado á hacer la felicidad de sus comensales, por lo menos durante todo el tiempo que estén bajo su techo.

Se requiere un tacto exquisito para convidar á varias personas, para una misma comida. Las opiniones, los modales, los caracteres, son simpáticos y antipáticos.

A pesar de la exquisita educación de que pueden ser susceptibles todos los comensales, la menor disonancia cohibe y enfria la reunión.

Las invitaciones, salvo un compromiso grave ó un interés marcado, han de hacerse á personas de carácter animado y de reconocida benevolencia con todo el mundo, satisfechas de encontrarse allí.

El anfitrión lo habrá preparado y cuidado todo en sus más mínimos detalles.

Llega la hora. No han escaseado los disgustillos y las desazones consiguientes por las faltas naturales en la prepara-

Apéndice de El Practicón.

ración de toda comida, y en el arreglo de la mesa, pero es preciso olvidarlo, hacer de tripas corazón, poner buena cara, y no fruncir el ceño cuando se empieza á estrechar la mano de los amigos que acuden á la cita.

El anfitrión bien educado, no debe establecer diferencias de clase entre sus convidados, y aquel que tenga la posición más modesta, tiene derecho á las mismas atenciones que el personaje encopetado.

De esa manera, reina la igualdad entre todos.

La exactitud es el primer deber de los convidados. El que falta á ella, comete una incorrección con los dueños de la casa, y con los demás invitados.

Hoy ya no se espera á nadie.

Se cita á comer á una hora fija, y en el minuto que la señala se anuncia que la comida está servida y en marcha al comedor ofreciendo el brazo á las señoras.

Al entrar en el comedor la mucha luz ha de predisponer el ánimo á la alegría, y la vista de la mesa bien puesta, la blancura de los manteles, el brillo de la plata y del cristal, las flores, y sobre todo, la temperatura agradable, según la estación, llenan de satisfacción á los comensales, que van tomando asiento y que todo lo ven ya color de rosa.

En la colocación de los convidados es donde se ve el tacto y la inteligencia del anfitrión.

No se convida á comer á quien no se conoce; por consiguiente, el anfitrión debe saber perfectamente el flaco y el fuerte de cada uno de sus huéspedes.

Hay, pues, que emparejarlos con maña y picardía.

Al lado de un viejo amable y simpático se puede sentar una pollita alegre y decidora.

Un general, por ejemplo, de la clase de militarotes, no se encontrará mal, teniendo por el flanco derecho á una dama instruída, y por el flanco izquierdo á un escritor de chispa.

A los magistrados severos, y profesores de claustro, les conviene la vecindad de una coqueta ó de un sietemesino de la clase de inútiles, y así por el estilo.

Todos, sin distinción, como estén bien educados, harán muy buenas migas, y la amalgama de la mesa llegará á ser total, antes que empiece el segundo servicio.

En una mesa que no es de absolutísima confianza, ni el anfitrión ni los convidados han de elogiar tal ó cual plato.

Hablar de la comida en la comida, es de mala educación y revela poco trato de gentes.

La conversación ha de ser siempre animada, y cuando se hace general hay que evitar las discusiones políticas y religiosas. Son las que más ahuyentan la alegría, las que aburren á las señoras, y sobre todo son antidigestivas.

Por último, el que convida á comer ha de penetrarse bien de una cosa: que es él, y no el invitado, el más favorecido y el más honrado, y que en la práctica de la vida es preferible el papel de anfitrión, por las satisfacciones que produce.

El servicio de la mesa no tiene realmente importancia sino cuando el número de comensales es mucho mayor que el de costumbre.

La antigua moda francesa, que se impuso en España—como se impone siempre la última—porque sí, prescribía que se presentasen en la mesa todos los platos de la comida, repartidos en dos ó tres categorías, llamadas *servicios*.

La usanza rusa presenta los manjares partidos y cortados de antemano, y sobre la mesa no se ponen sino flores y frutas.

Mucho se ha discutido para saber cuál de los dos sistemas era el mejor; y como sucede con todas las cuestiones que se debaten en este pícaro mundo, ha sido preciso resolver la dificultad por transacción.

Ciertamente, el servicio á la francesa, como el servicio á la rusa, tenían muchas cosas buenas y algunas malas.

El primero era más espléndido y fastuoso. El segundo, más breve, más sencillo y más económico.

...Combinando lo excelente de cada método se llega á la transacción.

Flores y frutas sobre la mesa, y cuando el plato vale la pena, se presenta en ella, antes de partirlo ó trincharlo en el aparador, si es que el número de convidados ó su calidad no permite que haga tan delicada labor el anfitrión ó un aficionado docto.

La mujer de su casa, el día que tiene gente á comer, debe por la mañana ocuparse de las flores, de los postres y de los ordubres. Tenerlo todo preparado para cuando llegue el momento de poner la mesa.

Los quesos duros y los quesos blandos, como ya he dicho.

La fruta arreglada siempre en pirámide en los fruteros, adornándola y entremezclándola con musgo y follaje.

Dulces en almibar y compotas, en dulceros y compoteros sin tapa.

Las pastas, bizcochos y pasteles, en platos de porcelana. Las frutas secas, ligos, pasas, bruños, nueces, almendras, etcétera, etcétera, en platos de cristal y éstos, sobre las copas de metal, si las hubiere.

Y ahora, vamos los lectores y yo á poner la mesa; pero una mesa para ocho personas, y una comida selecta entre amigos de gustos refinados.

Mesa que debe ponerse del mismo modo cuando la familia come sola, excepción hecha de manjares, postres y vinos extraordinarios, que son más y mejores en las comidas de aparato.

Mesa que, á mi juicio, puede servir de patrón para el más suntuoso banquete, así sea de cien cubiertos.

Ante todo, la temperatura del comedor, en invierno, debe ser templada, pues cuando se come con frio en los piés la digestión es siempre difícil.

En verano, la habitación fresca, pero cerrados los balcones y nada de corrientes de aire.

La comida que mejor sabe, es la de dos personas que se quieren bien.

Luego sigue la de cuatro, seis, hasta ocho personas. En llegando á 12, y pasando de esta cifra, la comida entra en las regiones del banquete, ó se parece á la de las mesas redondas de las fondas. Pero vamos al asunto.

Se coloca sobre la mesa cuadrada un tapete de fieltro blanco, muy grueso, y encima el mantel, cayendo sus puntas por igual, hasta la mitad de la altura de la mesa.

En cada lado del cuadro, dos cubiertos.

El cubierto lo constituyen: un plato llano; debajo de él, dos palillos en cruz, para en caso necesario, pues el empleo de tales adminículos en la mesa, ha de ser á hurtadillas. Un palillero en una mesa, es una patente de cursilería y de ordinariéz para los dueños de la casa.

Sobre el plato que señala el cubierto, una servilleta bien planchada, doblada en cuadrado, y encima la minuta. Frente al plato, dos copas de cristal, la del agua y la del vino común, y un bol chato también de cristal, con una servilleta

de las de té. Este bol y la servilleta, sirven para lavarse y secarse los dedos cuando se manchan con ciertos manjares que se comen con las manos. A la derecha del plato tres tenedores y tres cuchillos, alineaditos y juntitos como soldados; á la izquierda una cuchara.

Entre cada dos cubiertos, de los cuatro lados, una jarra de cristal para el agua, y en los cuatro ángulos de la mesa, cuatro jarros-ánforas de vino común, ó sus botellas etiquetadas. Como se ve, se suprimen las botellas de cristal, por los tapones, que ocasionan la molestia consiguiente al quitarlos y al ponerlos.

Delante de cada jarra de agua, un salero doble para la pimienta y la sal, pero un salero de cristal macizo, de buen asiento, sin pie ni agarradero, y aun mejor, dos sueltos.

Creo que debe comerse de noche, á la luz de las bujias. El gas y el petróleo son las luminarias más usadas, pero yo digo mi parecer. Para ocho personas, cuatro ordubres bastan, y se sirven como he explicado antes.

Las aceitunas, el salchichón y los rábanos, los coge el que los ha de comer con la mano, y nada de ofrecimientos con el cuchillo ó tenedor á otro comensal.

Ahora verán mis lectores ya que está puesta la mesa, qué procedimiento sigo en el servicio.

Dos criados, de cualquier sexo, son necesarios, cuando uno solo no es bastante listo para salir airoso del desempeño.

La minuta de una comida, redactada en francés, parece que da tono y distinción á una casa, y es precisamente todo lo contrario, recargado con el ridículo que resulta las más de las veces de una mala redacción.

Soy partidario de que se sepa lo que se va á comer, pero no estoy conforme con esas cartulinas historiadas ó cromos de tendero, en que se escriben los nombres de los platos.

Me recuerdan siempre las cartas de los soldados á sus novias en papel orlado, con un monigote en membrete, y un *joiva mi dueño!* como lema.

Lo más elegante es una esquelita de buen papel Bristol.

En la primera carilla el nombre del comensal, señalando de este modo su puesto en la mesa, y en las dos interiores, el enunciado de la comida, la minuta, la lista de todos los platos y de todas las bebidas, en correcto castellano y en letra clara muy legible.

Al pié de todo, fecha de la comida y firma del anfitrión.

Naturalmente, hay nombres en la gastronomía universal que no se pueden ni se deben traducir, y sólo esos que carecen de equivalente se escriben en su propio idioma, como *Chateaubriand*, *Plum-pudding*, *Chotodriec* (sopa polaca), *Bonille-baisse*, *Dampfnudeln* (torrijas de Berlín); *Choucroute*, *Aschkuchen kugeloff* (tortas austriacas amasadas con cerveza); *Waterzode* (sopa holandesa); *Koullac* (pastel ruso); *Pilau* (arroz á la turca); *Nastrini* (buñuelos especiales que se hacen en Italia), y creo que basta de ejemplos.

Escribir *asperges* en lugar de espárragos, *ris de veáu* por mollejas de ternera, y *omelette soufflée*, en vez de tortilla hinchada ó soplada, lo encuentro necio y hasta de mala educación, porque no todos los que se sientan á una mesa en que se cometen tales faltas, saben el francés, y aunque lo sepan, la lengua española es muy rica para vivir de prestado, sobre todo en los momentos de la vida en que la conversación es más variada y galana.

Empieza la comida.

La sopa la sirve el criado desde el aparador, por el orden que se le ha indicado de antemano; el sirviente va colocando los platos llenos de sopa sobre los platos llanos.

En seguida, en una canastilla elegante, se va ofreciendo el pan.

Después, en un cestillo forrado con una servilleta, y lleno de copas vacías, que llevará el sirviente en la mano izquierda, y una botella de Jerez en la derecha, ofrecerá una copa, que el comensal tomará y dejará sobre la mesa y echará vino en ella anunciando la clase.

Se quitan los platos soperos y se invita de nuevo á llenar las copas de Jerez en tanto pasan los ordubres presentados por el criado.

A la sopa sucede el primer plato de la comida, que, presentado ó sin presentar, cortado ó sin cortar, según su naturaleza ó guiso, se va pasando de puesto en puesto para que los comensales se sirvan de él.

Se recogen en bandeja esta vez, las desechadas copas de Jerez, y se sirve del mismo modo el vino que siga; Burdeos, Rioja, Valdepeñas, Borgoña, lo que sea.

Según va concluyendo de comer cada cual, el criado presentará la fuente para repetir y llenará la copa del vino que

esté en escena siempre que la vea vacía, ó servirá el que se le pida de los que figuran en la minuta.

Cuando se cambia de vino, se recogen las copas del anterior y se sigue sirviendo como queda indicado.

Servidos tres platos de la comida, al poner platos para el cuarto y para los que hubiere después, se le colocará á cada comensal tenedor y cuchillo sobre el plato, pues agotada está la reserva de cubiertos que se colocaron al poner la mesa.

En la comida de familia se han de poner tantos tenedores y cuchillos como platos haya que reclamen cambio, para facilitar el servicio y no ser molestado tan de continuo. En estas comidas es más fácil el servicio, pues el número de platos es más reducido que en día extraordinario.

Ofrecerá el criado la mostaza inglesa ó francesa, cuando se coman los manjares que la exijan.

Al servirse el asado, se destapa el Champagne, que se presenta desde una bandeja en copas servidas, y se dejan en la mesa botellas para el consumo, que ya es continuo hasta el final.

Antes de servirse el entremés ó dulce de cocina, se recogerán las copas y jarras de vino ordinario, los saleros, etc.

Siempre que un comensal se sirva del bol, y de la servilleta para limpiarse, se le cambiarán por otros limpios.

Para los postres colocará el sirviente el cubierto completo y dos cuchillos; de hoja de plata uno, y el otro de acero, y cambiará platos á medida que vaya comiéndose el queso, el almíbar y la fruta.

Terminada la comida, se quitan de la mesa las copas de Champagne, y las botellas, las copas y jarras de agua. Se recoge el pan y se cepillan las migas. Se retiran todos los postres menos las pastas, y se ponen otros platos de postre para servir sobre ellos las tazas del café, con sus platillos y cucharillas.

Porque el café ha de tomarse entre *gourmets*, á mantel puesto, no habiendo ya sobre la mesa en ese momento más que flores, luces y las pastas indicadas.

El café se presenta en la mesa en una bandeja de plata ó de cosa que se le parezca, y en uno ó dos platillos de cristal el azúcar, al alcance de todos.

El criado irá sirviendo el café y la leche, si se desea, y

Las comidas, según las horas, cambian de nombre y difieren en su composición y fisonomía.

Se denominan: *almuerzo*, *almuerzo-comida*, *comida* y *cena*.

La *comida* es la más completa de todas las comidas; sopa, ordubres, platos estimulantes—así llamo yo á los *relevés*,—entradas, asados, entremeses, todo entra. Las horas varían entre seis y nueve de la noche, según la usanza francesa, y entre una y dos de la tarde para la antigua española.

El *almuerzo de cumpli* o se diferencia del *banquete* en que no se sirve sopa.

El almuerzo verdaderamente almuerzo, aunque sea refinado, no ha de tener muchas pretensiones.

No se deben servir sino manjares de fácil y pronto condimento: huevos, pescado frito, chuletas, riñones, bistecs.

Pueden figurar en él fiambres y embutidos, y completarse con té y café con leche, y chocolaté.

El *almuerzo-comida* no es otra cosa que la comida á la española, y se termina con café y licores.

La *cena*, gastronómicamente considerada, tiene el carácter de lo imprevisto. No hay sopa, y todos los platos deben ser fiambres. Mayonesas, asados, empanadas, pescados, galantinas, ensaladas, mariscos y legumbres, presentado todo en junto sobre la mesa, con los postres, las cafeteras y las teteras. En ambigú, que así se llama.

No olvido la cena legendaria de nuestros abuelos, que para ellos era la comida de la noche, y cuya composición, exceptuando el puchero, era parecida á la del mediodía.

Lo importante en una comida es elegir los platos y servirlos según su especie. Esto es lo que se llama *hacer la minuta*, (*composer le menu*), como dicen los franceses.

La palabra *minuta* sirve también para nombrar la lista de los platos, escrita á mano ó impresa, según mala práctica.

La minuta de una comida se compone de los diferentes modos conocidos de condimentar y de servir toda clase de manjares, como *sopas*, *potajes*, *ordubres*, *estimulantes*, *entradas*, *asados*, *ensaladas*, *entremeses*, *postres* y *vinos*.

Las minutas varían según el número y la calidad de los comensales, y también según la época y las circunstancias.

Tres entradas, incluyendo en ellas un plato estimulante y cuatro ordubres, bastan para ocho ó diez convidados. La elección de los platos debe hacerse de modo que satisfagan

todos los gustos, por su naturaleza y aspecto diferentes.

Para cinco ó seis personas no es menester mas que dos entradas, sin que sea necesario estimular la sopa. Para la buena marcha del servicio, conviene también que se presenten cuatro ordubres. Se completa la minuta con un asado, una ensalada, una legumbre, un entremés y los postres.

A mayor número de comensales, más platos.

Veinticuatro cubiertos exigen seis ordubres, dos estimulantes, cuatro entradas, dos asados, cuatro entremeses, una ensalada, y postres repartidos en veinte platos.

He aquí el modelo clásico de una minuta, con platos cualesquiera:

SOPAS.

—

Consumado con tapioca.
Puré de guisantes.

ORDUBRES.

—

Mantequilla.
Rabanos.
Aceitunas.
Salchichón.

ESTIMULANTES.

—

Mero en salsa genovesa.

ENTRADAS.

—

Estofado de perdices.
Mayonesa de langas de lenguado.
Zorzales albardados, en su jugo.
Pato con nabos.

ASADOS.

—

Cupones de Vitoria.
Solomillo á la inglesa.

ENSALADAS.

—

ENTREMESES.

—
Cardos en salsa blanca.
Patatas à la duquesa.
Tomates rellenos.
Zanahorias glaseadas.

POSTRES.

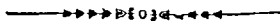
—
Dulce de cocina.—Helado.
Quesos.—Frutas.—Pastas.—Dulces.

VINOS.

—
Jerez, González Biass.
Valdepeñas del Marqués de Mudela.
Burdeos Haut-Brion.
Rioja clarete.
Borgoña.—Clos-Vougeot.
Champagne Roederer.

CAFÉ.—LICORES

—
Del modo de presentar, redactar y escribir la minuta ya queda dicho bastante.



ARTE DE TRINCHAR LOS MANJARES.

Hay un método muy generalizado en la práctica por los torpes de ambos sexos, que da por resultado estropear los manjares trinchándolos mal, de manera que no se puede servir como es debido y á su gusto el comensal.

Hay otro, del cual voy á dar reglas fijas, que tiene por objeto satisfacer á todos y á cada uno de los comensales con los manjares que se sirven en la mesa, trinchándolos y tajándolos en forma que realce sus condiciones gastronómicas, al mismo tiempo que se consigue sacar el mejor partido de lo que se corta, con el aplauso de los que lo han de comer.

Es, pues, un arte saber trinchar los manjares, lo mismo en la mesa ante espectadores, que en la cocina á solas, ó en el antecomedor, si es que los manjares han de presentarse en la mesa trinchados, según el servicio ó costumbres de la casa.

Arte difícil en verdad, sobre el que se ha escrito mucho; pero los tiempos cambian, los guisos difieren, algunos utensilios se imponen, y aunque en el fondo ciertas viandas se trinchan hoy como ayer, y así se trincharán mañana, hay otras á las que no podrían aplicarse las reglas de antaño, sin peligro de incurrir en el ridículo ó en falta de urbanidad.

El arte de trinchar deben aprenderlo los jóvenes de ambos sexos en sus casas cuando son niños, para ser maestros cuando lleguen á anfitriones en sus propias mesas.

En realidad, el acto de trinchar no se puede aplicar más que á los grandes trozos de carne, á las aves y á la caza. A los pescados en general se les indica el corte, y por él se hace plato ó se sirven los comensales.

Hoy en las casas, con un poquito de fuste y mil arrobas de vanidad, se hace ya lo que en las mesas suntuosas: se delega en el mayordomo, camarero ó criado, la atribución de trinchar.

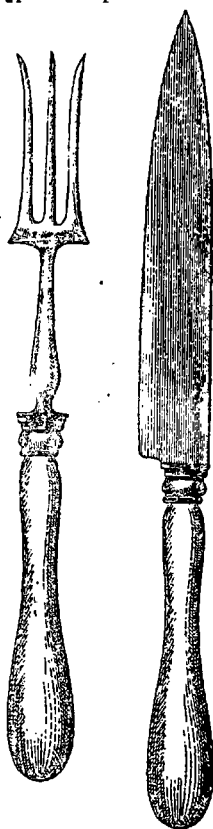
Así que se han presentado los manjares en la mesa, para dar fe de su calidad, cantidad y guiso, el sirviente, con sus guantes blancos de hilo, los lleva al aparador-trincherero, y allí taja, corta, divide, descuaja, separa y hace trizas el manjar, pero trizas presentables, y si es posible, dejándolas en su mismo sitio para que resulte reconstituída la pieza que se ha cortado.

Esto es un decir, porque cuando se trinchan carnes y aves fuera de la mesa, el sirviente ha de tener en el trincherero una tabla de nogal de dos pulgadas de altura y grandecita para que quepa á gusto la mayor pieza que se sacará de la fuente, para hacerlo mejor y no salpicar los bordes.

Después se va colocando en su fuente el manjar todo trinchado, ó la parte que se debe trinchar, en unión de lo no trinchado, y así se sirve cuando son pocos los comensales, porque cuando son muchos, es preciso dividir el servicio en dos fuentes ó en platos grandes y llanos auxiliares, mayores que los ordinarios para comer.

En las casas en que se trincha en la mesa cuidará el que lo hace, dueño de la casa ó quien sea, de trinchar en un plato ó en otra fuente, y colocará del mismo modo las porciones que he explicado para el sirviente.

En toda pieza de carne y aves que se han de trinchar no se sirve salsa alguna en la fuente.



El jugo meramente preciso para acompañar á la vianda, que si no resultaría desairada, y nada más.

Las salsas, en las salseras, y cuando se pueden presentar en una comida dos salsas diferentes para un manjar que las soporte, es preferible á no servir más que una, que bien puede no ser del gusto de todos.

Los utensilios de reglamento para trinchar son el trinchanto y cuchillo, que hacen juego con los cubiertos y diseñados en la página anterior, pero los buenos trinchadores necesitan cuchillos especiales de cocina, uno grande y otro pequeño, perfecta y constantemente vaciados.

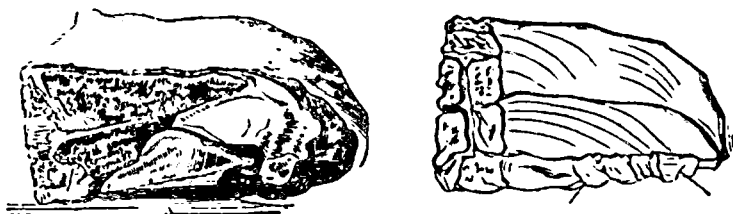
• Vaca del puchero.

El trozo de vaca del puchero y el de vaca estofada no son tan fáciles de trinchar. No hay que empeñarse en sacar lonchas finas y delgadas cuando la carne está caliente, porque se astilla, y es necesario hacer las lonchas gruesas, que luego se dividen en dos ó tres pedazos por su ancho.

Si el pedazo de vaca es firme, ó su cocción no ha sido excesiva, entonces, si se taján lonchas muy finas, y siempre, lo mismo la vaca cocida que asada, se cortará en sentido opuesto á las fibras de la carne; mal cortada la carne, por tierna que esté, siempre resultará dura, filamentososa y de difícil masticación.

La misma regla, sin excepción, ha de observarse para todas las carnes en general, de un tamaño que exija corte.

Rosbif.



Estas dos figuras representan respectivamente un rosibif

asado como debe servirse al natural en la mesa, y el mismo res bif en la posición en que ha de estar para trincharlo.

Se empieza por cortar en láminas delgadas y por todos lados la capa exterior acortezada por la cocción, y que tiene algunos aficionados, pero que no debe considerarse como porción.

Luego se corta la carne en lonchas delgadas, en el sentido que indican las líneas del segundo dibujo.

Cabeza de ternera.

Algunas veces—muy pocas—se sirve la cabeza de ternera deshuesada por completo y enrollada en su mismo pellejo; en ese caso el corte es fácil, pues se reduce á dividir el manjar en lonchas delgadas de arriba abajo.



Pero cuando se saca entera y sin deshuesar, se levanta primeramente, con espátula de plata y cuchillo de hoja ancha y con punta,

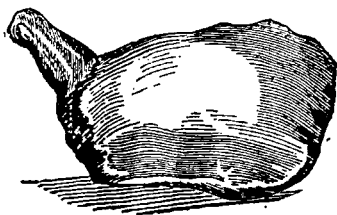
la carne de las papadas y la que rodea los ojos.

Descarnada la cabeza, se le mete el cuchillo y se corta para que se abran de par en par las dos mitades y aparezcan los sesos, de que se toma porción al servirse la parte carnosa y trozos de la lengua.

Paletilla de ternera.

Este pedazo es voluminoso.

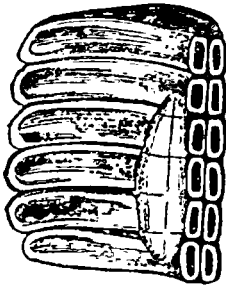
Después de levantar el pellejo se cortan de alto á bajo hasta el hueso, y al través de las fibras de la carne, todas las partes comestibles, teniendo el trozo de carne en la posición que representa la figura.



Algunos gastrónomos prefieren las tajadas de carne que están debajo del mismo hueso de la paletilla.

Por eso el que trincha, cuidará de volver la carne para cortar lonchas separadamente por ese lado, para aquellos que las deseen.

Riñonada de ternera sin descostillar.

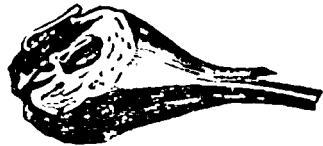


Antiguamente se trinchaba este pedazo, por costillas en el sentido perpendicular, de manera que llevaba unida cada una, un pequeño trozo de filete y hasta de riñón.

El uso común, es sin embargo, comenzar por separar el filete y el riñón y cortarlos en pequeños trozos: luego se separan las costillas, que son el plato de las damas.

Pierna de carnero.

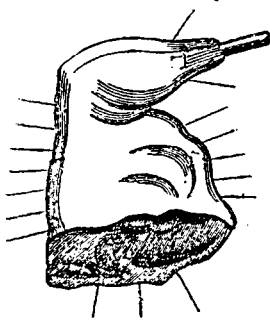
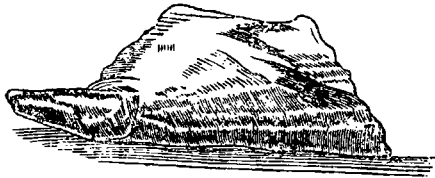
Las piernas de carnero repletas y pequeñas, se presentan así en la mesa como está en la figura, y se cortan sirviéndose del mango agarrador que queda dibujado en la página 352 ó bien del otro de diferente sistema que está puesto en el manjar en la página 475 y tajando al través en el macizo de la carne, con un cuchillo largo y bien afilado, lonchas muy finas y como si se cortaran rebanadas de queso de bola.



Con la mano izquierda se coge el mango de la pierna de carnero, con la carne empalmada en él.

El aparato agarrador sirve lo mismo para las piernas grandes de carnero, y para las de corzo, paletto, ciervo, gamuza, etc., pero es preciso que el hueso de la pierna esté entero y sin la cabezuela de juntura con la pata.

Cuando la pierna de carnero es muy grande ó proviene de carneros de mucha talla, hay que servirla así como se ve en este dibujo, y cortarla según las líneas trazadas en este

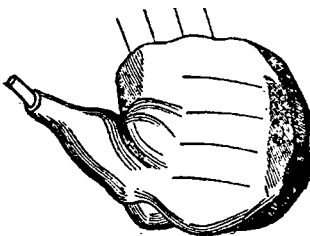


otro, y antes de pasar adelante, he de advertir que no se trinchen la carne ni las aves en la misma fuente en que se sirven, tengan ó no tengan jugo ó salsa.

El que trincha carne ó aves en la mesa, si es comensal, ó en el aparador trincherero, si es sirviente, ha de tener para trinchar un plato llanó de gran tamaño, más bien fuente que plato, y á medida que va tajando colocará

los trozos en la fuente en que se sirvió el manjar.

Paletilla do carnero.



También sirve el aparato agarrador para esta pieza que según se ve en las líneas que indican los cortes, no se trincha del mismo modo que la pierna de carnero.

Yo aconsejo que se descoyunte primero el hueso, y sin separarlo enteramente, se siga trinchanto según las líneas.

Albarda de carnero.



La parte esta del carnero que está definida y formulada en su sitio, equivale al rosbif en la vaca.

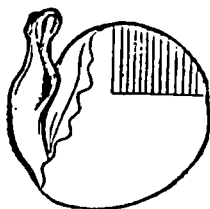
No es general servirla entera en las mesas españolas, pero por si acaso, conviene saber que para trincharla bien, hay que empezar á cortar por la encolladura, que se descoyunta y se aparta.

Después se levanta el lomillo en línea recta siguiendo la columna vertebral, y al biés al bajar el cuchillo, para que vaya siendo más ancho y copioso el corte, cuanto más se aleja del cuello.

El mismo corte por los dos lados, suministra los dos lomillos, que se tajan en trozos transversales de alto á bajo.

Los huesos de las chuletas se descuajan y se sirven aparte de dos en dos, á los comensales que gustan de ellos.

JAMÓN.



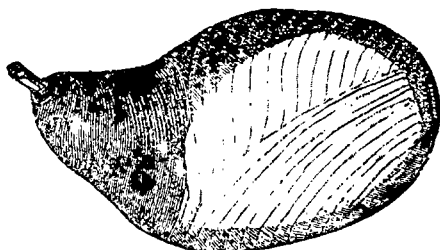
Bien indicado está en el diseño cómo se corta en magras delgadas, la parte más exquisita del jamón crudo.

Lo demás se taja en lonchas muy finas, pero en sentido opuesto al de las fibras de la carne.

Siempre que se corta jamón, es muy conveniente mojar la hoja del cuchillo con agua, de cuándo en cuándo.

Para cortar el jamón cocido, se atornilla en el hueso que le sobresale, como se ve en la figura de la página 87, el mango agarrador de las piernas de carnero, y según las lí-

neas, se van sacando magras muy grandes, si puede ser, que llenen un plato, pero sumamente delgadas.



Esa es la única manera de que sepa bien el jamón.

AVES Y CAZA.

Todas las aves, exceptuando las acuáticas, se cortan lo mismo, con arreglo á iguales reglas. Es decir, no se cortan, pues sólo se descuartizan con pulcritud, debiendo las coyunturas soltarse, así que se solicitan en sentido contrario, y despegando después las pechugas, sin que en la carne del ave aparezca un solo corte de cuchillo.

Es lo que los franceses llaman *dépecer*, que puede ser traducción en este caso de despedazar, sin el descuaje de las pechugas, que en Francia también se comprende en la misma palabra *dépecer*.

Se sueltan, pues, los cuatro miembros del ave, levantando con los alones, y arrancada de cuajo, la mayor parte de la carne del estómago, sirviéndose para esto del trinchante de púas de acero, con el cual se enristra el ave, y del cuchillo que con él hace juego, dibujado en la página 81, que ha de estar siempre bien afilado, para que cuando se haya descarnado totalmente el ave, se puedan hacer cuartos del caparazón sin forcejeo.

Es preciso costumbre, más que otra cosa, para trinchar las aves, y como regla general, yo aconsejo al que se vea en el compromiso de hacerlo entre gente de cumplido, y que no tenga gran confianza en su maniobra, que se ensaye antes cogiendo el ave con el trinchante, por el lomo, y probando

con un tenedor, nada más, á desplacer una pata, separándola del cuerpo del ave como quien abre una puerta.

Si se descoyunta la pata, con gran facilidad se puede arriesgar á la operación el más torpe. Pero si resiste, que trinche el ave quien la guisó.

Pollo.

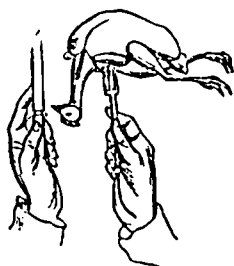


El pollo asado se trincha cortándolo en cuatro porciones principales.

El caparazón forma otras dos de menos valor, á no ser que se haya cortado mal el pollo, y quedándose mucha pechuga en aquél.

Las líneas de esta segunda figura indican los cortes para el pollo asado.

Es muy usado entre gente cursi y ordinaria, con talento especial para trinchar un pollo, *lucirse* en una mesa de convite cortando el ave al aire.



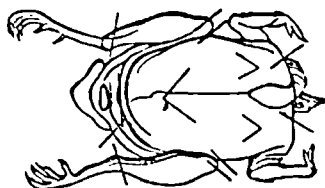
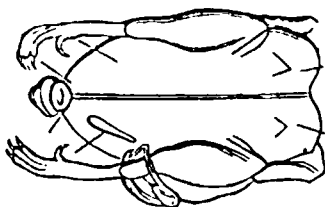
Sólo viendo el dibujo que reproduce la operación, se comprende que es un jugueteo muy propio de gentes de educación incompleta.

Y sin embargo, es muy frecuente ese procedimiento, que todo buen gastrónomo cuidará de evitar.

Uno de los talentos de Napoleón III, era el trinchado de pollos.

Polla cebada, y capón.

Cuando se trinchan estas aves, que están por lo general



mas repletas de carne y son el doble de grandes del pollo,

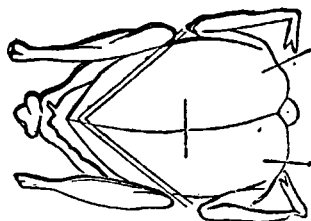
las patas ó muslos se parten por la mitad en la junta de la articulación.

Los alones se cortan con un poco de pechuga nada más, y el resto se descuaja aparte; de modo, que sin contar el caparazón, una polla cebada ó un capón de mediano tamaño, pueda dar ocho porciones.

Las líneas de la figura primera, enseñan el corte de una polla cebada asada ó condimentada de otro modo, pero entera; y la otra, indica con sus líneas, el corte del capón, asado ó guisado.

Es el ave más fácil de trinchar el capón, y cuando está cebado, mejor.

Pavo.



El pavo se divide lo mismo que las dos aves anteriores.

Cuando está de buen año sus cuatro miembros, se parten cada uno en cuatro pedazos; y además las pechugas, de modo que sin deshacer el caparazón se puede servir á quince ó dieciséis personas.

No hay más que seguir las líneas marcadas en el dibujo.

No hay más que seguir las líneas marcadas en el dibujo.

Pichón.



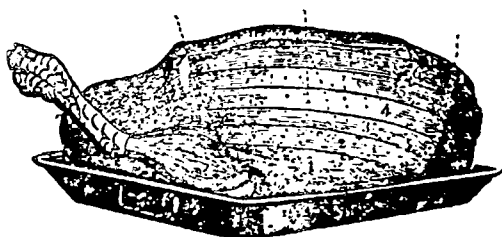
Si son grandes los pichones, se cortan en cuatro pedazos, y si son pequeños se divide cada pichón en dos partes iguales, de un solo corte á lo largo, dejando el pescuezo y la cabeza en una de las dos mitades.

Para cortar el pichón hay que emplear cuchillo pequeño, muy afilado, pues no hay que buscar en estas aves corte de descuaje.

Recomiendo muy especialmente que á medida que se cortan los pedazos, se vayan empapando en su jugo.

Patos, gansos, cercetas, y todas las demás aves acuáticas.

El pato asado, es lo más difícil de trinchar. Levantados



los muslos, se corta en tiras á lo largo, la carne del estómago para dividirla en filetitos como lo he marcado en la figura, numerando los cortes para que siga un orden la operación.

Después se separan los alones, á los que va adherida bastante carne.

El ganso se parte de igual modo, pero como generalmente el ave ésta, se asa ó guisa rellena, después de cortada, se abre el caparazón para que aparezca el relleno y servirlo con cada pedazo de carne.

Lo mismo se hace con las otras aves rellenas, pavo, polla cebada, capón, etc.

Las cercetas son por lo común muy pequeñas, y es algo difícil trincharlas como se debe, de igual modo que el pato, y si verdaderamente no puede hacerse, hay que partirlas como los pichones.

Faisán y pintada.

Se trinchan y tratan como los pollos cuando son pequeños, y como los capones y pavos, si son grandes.

Pero hay que tener cuidado si se han presentado á la mesa con cabeza y alones con su pluma, mandar retirar éstos, al comenzar á cortar.

Chocha.

La chocha, que es una de las aves de caza, más fina y más preciada, se trincha cuando no es muy grande, en tres pedazos cuando son tres los comensales, y aunque no sean mas que dos, se sigue igual método.



Para eso, se separan los dos alones con la mayor cantidad de pechuga cada uno; luego se suelta la parte inferior del caparazón con las dos patas, y esto hace la tercera ración.



Cuando la chocha es grande, se le mete el cuchillo por las líneas indicadas en esta figura, y se van colocando los cachos, no esparcidos, sino uno sobre otro.

Codorniz.

No se trincha la codorniz, porque se sirven enteras á los comensales, pero el que la come ha de partirla como se indica en esta figurina. Primeros cortes: alones y medias pechugas. Segundos cortes: los muslos con el resto de pechuga.



Cuando la codorniz está bien asada, los gastrónomos refinados se comen los huesecillos de los muslos de los alones.

Perdigones y perdices.

Si esta caza es pequeña, se parte como la chocha, en tres partes, al estilo inglés, y si el volumen es grande, se trincha la perdiz por las líneas de la figura, pero sin que se deshila-che la carne ni se vean desigualdades en los cortes, que han de ser muy en limpio y firmes.

Al cortar las aves y separar los pedazos han de colocarse éstos en el plato ó fuente, sobre la parte recién cortada.



Zorzales.



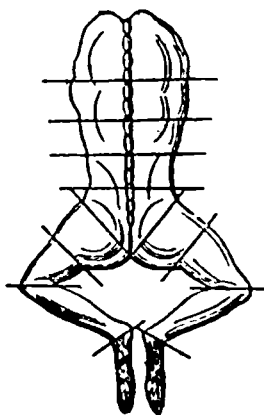
Son tan pequeños, que hay que servir más de uno á cada comensal, y cuando están asados, lo más natural y elegante es comerlos con la mano, pero

con maestría y delicadeza.

En el artículo *Manera de comer los manjares*, trato este punto, de comer con la mano.

La misma regla se sigue con los pajaritos fritos.

Liebre y conejo



Cuando se sirven asados, se suprimen las patitas delanteras con las espaldillas y la cabeza, que si nó se arrebatarían con el fuego.

La figura con sus líneas, representa las partes ó porciones en que se puede dividir una buena liebre.

El conejo asado se trincha lo mismo, pero los pedazos resultan más pequeños en razón de su tamaño, siempre menor que el de la liebre, y en atención á esto, se puede suprimir un corte sí y otro no, de los que se indican en la figura.

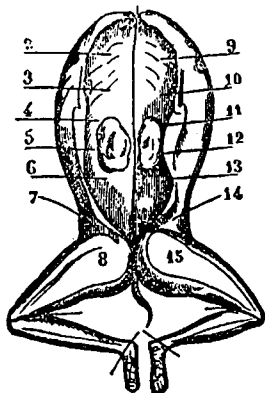
De ningún modo el conejo y la liebre, cuando están asados, han

de cortarse fuera de la mesa.

Ya el plato, como manjar de familia, permite que no se trinche aparte.

Si el conejo ó la liebre se han de comer con una compota de manzanas, el que trincha irá colocando los trozos en la compota, que estará servida en una fuente ancha, y hundiéndolos en ella á medida.

Cabrito.



El cabrito asado tiene más cortes, y por eso se han numerado en el dibujo.

El primero, á lo largo en canal, y después se descuajan los dos riñones. Luego por uno de los lados, y desde arriba, promediando la distancia hasta la articulación de la pierna, se dan cinco cortes transversales y paralelos; se descoyuntan los muslos, por las líneas 7 y 14; se separan las patas, y se hace lo mismo por el otro lado.

Hay que tener cuidado de no deshilar la carne y de trinchar con mucha igualdad.

Con el cabrito bien asado sucede lo que con el tocinillo de leche, que el pellejo se acortezca, se hace un tostón crujiente, y para trinchar bien la pieza hay que despellejarla.

De modo que las hojas ó láminas de pellejo se fraccionan después, y se colocan los pedazos por encima de la carne partida para que se sirvan los comensales si gustan.

PESCADOS.

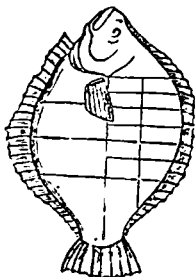
Ya queda dicho en el texto del libro, que se trazan ó indican los cortes en los pescados de gran tamaño, y que esto ha de hacerse con una paleta como la que está dibujada en la página 63 de este Apéndice.

Nunca debe cortarse el pescado con cuchillo, y allí donde no hay paleta, se emplea la cuchara, el tenedor ó una espátula de madera ó de marfil.

Rodaballo.

La panza ó la parte inferior del rodaballo es más apre-

ciada que el lomo, que es de color obscuro. Así es que se empieza por la panza y se divide el pez, comenzándolo por las líneas más largas.



Cuando se han servido las porciones indicadas, se levanta la gran raspa y se corta la otra parte de la misma manera, pero por el lado de la carne.

Las raspas del contorno y la cola, han de eliminarse de cuajo y seguido, y apartarse en un plato, pues solo cuando es grande el pescado y poco

lo que se ha de comer de él, pueden quedar en su sitio dichas raspas.

Truchuela.

Este pescado ó sus semejantes, cuando se cuecen al caldo corto, es preciso hacerle incisiones, como se representan en la figura, con objeto de que penetre bien el agua de la coc-



ción y para que no se resquebrajen el pellejo y la carne de mala manera.

Esas mismas incisiones indican al servirse el pez, por dónde se ha de completar el corte y qué porciones se han de hacer.

Lenguado.

En la cuestión de corte, el lenguado es en los pescados lo que el pato en las aves, el más difícil de trinchar, pero también el que se presta á mayor lucimiento.

Frito ó en otro condimento, si el lenguado está entero—y generalmente lo está—se le da un corte á lo largo.

Con la paleta se aluecan por el mismo corte los dos filetes de encima desde la cabeza hasta la cola. Se coge ésta con los dedos, y cortando por debajo la carne que está adherida por el otro lado, se levanta y se va descuajando la raspa hasta la cabeza, de modo que quede el lenguado sin raspa y entero completamente, sin más corte que el primero.

Para servirlo se parte en trozos transversales en todo el ancho, sin abrirlo ni descomponerlo.

Merluza.

La merluza, como la lubina y otros peces, es más fácil de cortar, pero es conveniente cortarlo muy bien.



Un corte á lo largo y tantos más transversales, según el tamaño del pescado. Se levanta la raspa mayor cuando se ha cortado por un lado, y se divide por el otro del mismo modo.

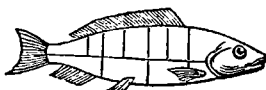
Cuando los pescados son chicos como la misma pescadilla, pero demasiado para una sola porción, se cortan en dos ó tres trozos transversales, como quien parte turrón, y se sirve cada trozo con su parte de raspa, y con la cabeza y la cola aquéllos á quienes les corresponde.

Naturalmente, cuando el corte es en tres pedazos, el del medio, sin cola y sin cabeza, es el de preferencia.

Trucha.

Cuando la trucha es grande, se divide según las líneas que están marcadas en el diseño, y este corte puede servir lo mismo para indicar el del salmón.

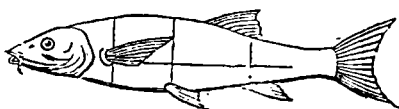
Sin embargo, yo soy partidario, siempre que el salmón esté cocido en un caldo corto y ser-



vido al natural, de despellejarlo con la paleta á medida que se va fraccionando, pero sin embarullar los pellejos.

Sollo.

Este pez es el que ha de cortarse y servirse en pedazos grandes, relativamente á su tamaño.



Al dividirle por un lado no se le levanta ni quita la raspa. Por

debajo de ella se parte el otro lado, y quedará en la fuente solo, con la cabeza adherida.

Para servir lo de abajo se ahueca la raspa.

Langosta.

Se sirve la langosta cortada en dos mitades, según se representa una de ellas en el dibujo, que deja ver la carne contenida dentro del caparazón.

Esa carne se corta en trozos con el filo de la paleta de pescado, y menos que el pescado, ha de tocarse la langosta con cuchillo.

Hay que estar totalmente desprovisto de paladar para no percibir el gustillo que deja el hierro en la carne de la langosta cuando se ha cortado con cuchillo.

Se ennegrece primero la parte que ha tocado el cuchillo, y después va amarilleando toda la carne.



TORTILLAS.

También hay que saber trinchar ó cortar las tortillas.

Las hechas á la francesa, sírvalas el criado ó sírvase uno, el que la empieza la despunta y se sirve el trozo que sigue,

de modo que cuando ya no hay tortilla queden en la fuente las dos extremidades.

La tortilla española, por su forma y su cocción, se parte ó divide, sirviéndose ó sirviéndola con la cuchara, tajando con ella cada pedazo.

Eso de trazar líneas como radios ó cuadricular la tortilla, es propio de mesón y de cena de estudiantes.

POSTRES.

Hay postres de dulce y de pastelería y entremeses de pasta, que por su condimento se presentan enteros en la mesa y hay que partirlos para servirse.

No se pueden indicar reglas fijas, por la variedad de tales manjares, y sólo la costumbre y hasta la gracia, deben guiar al que parte y reparte, ó al que se sirve.

FRUTAS.

Las frutas que se trinchan son pocas.

El melón y la sandía merecen solamente mención. El melón se corta en rajadas, y en rajadas se presenta en la mesa; pero para adornar, se parte muchas veces, á la andaluza, desmochándolo primero por los dos lados y haciendo cortes oblicuos y paralelos, desde arriba abajo, á una distancia de tres dedos, y sólo en la faja ó zona central, grande como las dos de los extremos juntas, y después volviendo el melón del revés y haciendo igual operación, de modo que los cortes coincidan todos al final y formen ángulos.

Se coge entonces el melón por los dos cabos y se tira de ellos, resultando una estrella en cada mitad.

Se limpia su interior y se coloca así el melón en la mesa; cada mitad en un plato hondo.

El comensal no tiene más que desgajar—ayudándose del tenedor—el trozo que ha de comer.

Un ingeniero inglés me enseñó en cierta ocasión, en Sevilla, á comer el melón y la naranja, para que *sepan mejor*, y con efecto, es una verdad la que resulta del sistema.

Cortaba el melón el refinado gastrónomo británico, qui-

tándole un casquete como de un tercio de la altura, y desmochándolo por el otro lado para que se tuviera en pié sobre un plato.

Le vaciaba y limpiaba muy bien el melón por dentro con mucha escrupulosidad, y lo enjugaba con una servilleta.

El inglés lo espolvoreaba con azúcar y lo rociaba con una cucharada de Jerez, y lo dejaba empaparse durante la comida.

A los postres se servía el melón, á cucharadas, cortando y sacando la carne con una cuchara, hasta dejar la corteza descarnada y como un cuenco.

No hay necesidad, sin embargo, de echar azúcar ni Jerez al melón así cortado, para que sepa muy bien.

La sandía se parte en rodajas de dos pulgadas de grueso, y cada rodaja en cachos triangulares, para que todos y cada uno tengan igual cantidad de corteza.

Las naranjas, según Mr. Harrison, el inglés aludido, han de comerse de la siguiente manera:

Se corta una rodajita de corteza de un extremo y se ensarta en el tenedor, clavando luego todas sus púas en la naranja, pero por el extremo, sin desmochar.

Teniendo el tenedor en la mano izquierda se le va quitando la cascara á la naranja, con el cuchillo de hoja de plata, pero sin mondarla, como es general costumbre, sino cortando la corteza en tiras, desde la primera coronilla hasta tocar en la ruedecilla engarzada en el tenedor.

Queda la naranja completamente desnuda y limpia de su epidermis blanca, que es tan acre y ú-pera al gusto, y así aviado el fruto, se come con el tenedor, en pedazos partidos con el cuchillo, en dirección contraria de los gajos.

No hay duda alguna.

La naranja sabe mejor, partida de este modo.

Y lo más notable del caso es que sea un inglés, el que haya enseñado á un español, á comer las frutas que tanto abundan en nuestra tierra.

La fresa, entre gastrónomos, se come sin más aliño que el espolvoreo, con azúcar en granillo fino cristalizado, y el que quiere realzar el aroma de la fresa no tiene más que rociarla con unas gotas de vinagre, así que esté bien mezclada con el azúcar.

Las uvas se presentan en la mesa cortados los racimos

con tijeras en porciones pequeñas y lavadas todas ellas por separado y escurridas muy bien antes de colocarlas en el frutero.

Las cerezas y las guindas también se lavan y escurren para servir las.

Las manzanas, las peras, los albaricoques, las ciruelas, los melocotones, etc., etc., se limpian con un paño. En una palabra, se les hace la *toilette* para figurar en una mesa limpia y decente.

Las nueces, avellanas, almendras frescas, y algún otro fruto de cáscara dura, estarán en sus platillos ó canastillas, quebrantados para que con la mano se puedan descascarar, porque el uso en la mesa del cascanueces ó partididor de avellanas, es para fonduchos ó merenderos.

En las casas en que los dueños saben comer, dicho utensilio está en la cocina ó en la despensa.

Los quesos, ó son duros ó blandos. Los duros se cortan en hojas delgadas y los blandos en cachos de corte vertical. Estos los cortará cada comensal, con su propio cuchillo de postre, que ha de estar limpio.

Lo análogo se prescribe para los dulces de almíbar, jaleas ó mermeladas.

A la dulcera ó compotera acompaña una canastilla con cucharillas. El comensal coge una, se sirve con ella y con ella come el manjar.

Por grande que sea el pastel ó trozo de bizcocho, tarta ó torta que se coma, siempre que sea de masa seca, se come con la mano, teniéndole de una vez, desde que se empieza hasta que se concluye.

Los pasteles ó pastas con crema, dulce ó empapados en licor ó en almíbar, se comen con cucharilla. Con el cuchillo nunca.

Quédese esa moda para el café Suizo de Madrid, que á pesar de llevar tantos años de explotación en el centro de la capital, conserva todos los usos y servicios de las botillerías del tiempo de Calomárde.

Para terminar con éste artículo del trinchado y corte de los manjares, diré que el escanciado de los vinos tiene también sus leyes gastronómicas que es preciso acatar, y que en pocas líneas voy á exponer.

Antes de sentarse á la mesa.—Ajenjo ó Vermouth.

Después de la sopa.—Jerez seco, Madera, Manzanilla.

Con las ostras.—Blanco de Yepes, blanco de Rueda, Sautesnes, Chablis, Graves, Barsac, vino del Riveiro.

Para el primer servicio.—Valdepeñas, Rioja, Macón, Moulin á Vent, Mercurey, Saint-Estèphe, Saint-Emilion, Haut-Brion.

Para el segundo servicio.—Pomard, Riscal añejo, Volnay, Côte-Rotie, Ermitage, Leoville, Chateau-Larose, Chateau-Margaux, Rhin, Pouilly Guilhou.

Para el tercer servicio.—Vinos espumosos de Nuits y de Romanée, en Borgoña; de Raventos, en San Sadurni de Noya (Barcelona), y todas las marcas de Champagne, desde el Roëderer seco, carta blanca, hasta el Sillery dulzarrón y sonrosado.

En vinos generosos, los moscateles, Málaga, Tintilla de Rota, Pajarete, Lacrima, Chipre, Rancio, Porto, Alicante, Malvasía de Sitjes, y sobre todos ellos, y sobre todos los vinos conocidos y por conocer, el Jerez N. P. U., de González Biass y C.^ª, del que dice Castelar, que es el sol de Andalucía embotellado.

Los licores para después del café, son muchos y de distintas clases.

La trilogía reglamentaria, la forman el ron, el cognac y la aniseta de Burdeos; pero mejor y más saludable que el ron y que el cognac, es el aguardiente español de uva, elaborado en Ubeda por los señores Montilla y Sabater, y que se conoce con la marca P P.

También mejor que la aniseta de Burdeos, es la Charreusse legítima de cualquiera de las tres clases, amarilla, verde ó blanca, pero legítima, no catalana.

Los aguardientes del Mono, Ojén, Monovar, Escatrón, Noyó, Hendaya, Curaçao, Kummel, Pipermine, Benedictina y una cáfila de licores conocidos y hasta reputados, puede uno muy bien vivir sin acordarse de ellos para nada, y sólo la ginebra ó Kirschwasser de la Selva Negra y la Menta de Siracusa, deben tenerse de reserva en una casa para casos de indisposición estomacal.

MANERA DE COMER LOS MANJARES.

Dice Brillat-Savarín: *los animales se llenan de alimento; la humanidad come; solamente el hombre de talento sabe comer.*

Este aforismo del Maestro, está hecho exclusivamente para clasificar desde el punto de vista de la alimentación á todos los que vivimos en este planeta, en tres grupos distintos:

Seres que comen para vivir, seres que viven para comer, por otro nombre glotones; y seres, que solo cuando comen, piensan en comer y que quieren comer bien lo que comen, y saber por qué y cómo lo comen. Estos son los gastrónomos. y en sus filas, sépanlo mis lectores, tengo derecho á formar porque como ellos creo, que la cualidad no se ciñe estrictamente á los goces materiales de la mesa, ni á la satisfacción y contentamiento del paladar, sino que se aplica con atinados conocimientos á la salubridad y á la higiene.

Además yo soy ecléctico en cocina, sóbrio por demás en la mesa; y dotado de potente y robusto estómago, le he tenido siempre á raya como á un esclavo, sin por eso obligarle nunca á trabajar á deshora, ni en demasía, y guardándole todo género de consideraciones.

Pero no son esas verdades de á folio de Brillat-Savarín, aplicables exclusivamente á los manjares propiamente dichos, sino que se extienden hasta el modo de comerlos, de tomarlos de donde están, de llevarlos á la boca, y hasta de mascarlos y de tragarlos.

En la mesa es donde más se ve la torpeza y mala educación del hombre que no es buen gastrónomo, porque la cu-

chara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros; se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor y también se los escarba con él, con los dedos ó con el cuchillo, que dá grima el verle.

Cuando bebe, no se limpia antes los labios ni los dedos, y así empuerca el vaso, y más por agarrarle con toda la mano; regularmente bebe con ansia, esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos.

Aunque la pintura esté recargada, estos vicios que denuncio se manifiestan á cada momento en las mesas de fonda, y muy particularmente en las comilonas políticas, con champagne y discursos.

Desgraciadamente en España, no se sabe comer, y es triste notar esta falta en caballeros que pasan por muy bien educados, y más triste aún en las mujeres, que cuando *la quieren dar* de finas, todo se les vuelve hacer monerías con los dedos, para tener el cubierto en mano, ó llevarse el pan á la boca.

Reglas fijas para comer no se pueden dar, porque todo lo que no sea comer con desembarazo y soltura, con *costumbre*, en una palabra, resulta de mala crianza, cursi ú ordinario.

Sin embargo, tengo que hacer las indicaciones conducentes al mejor modo de comer los manjares.

La cuchara se coge como la pluma cuando se escribe, y sin que esté muy llena de sopa ó de otro líquido, se lleva á la boca, y en la boca se mete hasta la mitad, levantándola por el mango, pues no es agradable *ver* ni *oir* en una mesa á un comensal que aspira y sorbe el caldo con acompañamiento de ese *glú, glú*, que remeda perfectamente el ruido que hace el agua que se va de un fregadero cuando se vacía por el orificio.

En general en la mesa, no se debe hacer ruido con nada, y menos con lo que se come ó bebe.

De las herramientas de que se sirve el hombre para comer, la más útil y necesaria es el tenedor.

Sigue la cuchara, y en último término el cuchillo.

Con el tenedor en la mano derecha y con el pan, en pedazo largo y estrecho, se come todo lo que no há menester

partirse con cuchillo, y que puede partirse con el tenedor.

El pescado sobre todo, *no debe tocarse nunca con el cuchillo.*

Si en donde—como sucede en Francia—la manera de comer es un arte, vieran á algunos que yo conozco, que gastan coche y joyas, partir y comer el pescado con el cuchillo, pensarían que los tales, llegaban de arar ó que tenían hábitos de arriero, ó la nostalgia de la navaja.

El pescado se come con dos tenedores, y cuando está frito ó es pequeño por la especie ó por el corte, se come con la mano como se comen los cangrejos, los langostinos, los percebes, las alcachofas, los espárragos y tantos manjares más de clases diferentes.

Con el cuchillo no se debe comer nada absolutamente.

El cuchillo en la mano derecha, con el tenedor en la izquierda, se emplea para cortar las carnes y llevarlas á la boca con el tenedor, sin dejar el cuchillo de la mano, que ha de servir con aquél en algunos casos, para voltear el pan, en pedazos, con que se quiere comer la salsa.

Los huevos fritos ó al plato, se comen con dos pedazos largos de pan, uno en cada mano, comiéndoselos á tiempo para no chuparse el dedo.

Descarnados los huesos de las aves y chuletas con el cuchillo, y comida su carne con auxilio del tenedor, se puede, con la mano, apurar el hueso, aun en la mesa de más cumplido.

El todo está en saberlo hacer.

Los huevos pasados por agua, se descabezan con el tenedor y se pueden comer lo mismo en sus cascarones, que trasvasados á una tacita fina de las de té.

Porque esa moda *yankée* de echarlos en una copa, es buena para los Estados Unidos, en donde la originalidad llega hasta la región de lo sucio.

Las aceitunas grandes, se toman con los dedos, y lo mismo el salchichón, y los rábanos, y sólo las aceitunas manzanilla se echan en el plato, ayudándose con el tenedor.

El pan se corta con el cuchillo para servirse el pedazo que se ha de comer cuando el pan es grande, pero luego ya al lado del plato, se rompe con los dedos, y al romperlo, se coge con una mano y se pone sobre el plato para que caigan allí las migas, pues revela hábitos de figón el esmigado que algunos hacen en el mantel y que ha dado lugar á los fa-

Apéndice de El Practicón.

mosos cepillos y cogedores de mesa, que con los aros de servilleta y los palilleros, retratan de cuerpo entero una casa cursi.

Hay que procurar que el plato en que se come no se embadurne más que lo que lo embadurna el manjar, y que el tenedor, cuando se deje sobre el plato, no conserve huella de lo que se ha comido con él.

Un movimiento natural del que sabe comer deja siempre limpio como una patena el tenedor cuando sale de la boca.

Hay algunos que friegan en la mesa el cuchillo y tenedor, restregándolos con un migajón de pan.

Esto, que revela inclinación á la limpieza, sólo puedo yo comprenderlo en aquéllos que se comen después, para que nada se pierda, esa miga de pan.

Es muy difícil hacer entender á ciertas gentes que se puede comer con la mano la mayor parte de todos los manjares que se presenten en una mesa, y aquéllos que en su casa, cuando se les concluye el pan del chocolate, mojan en él el dedo y se lo chupan, son los más refractarios al sistema que es natural, y tiene su miaja de gracia cuando se hace en limpio.

Para eso están los bols de cristal y las servilletas de té en la mesa, para lavarse los dedos y secárselos sin tener que ensuciar la servilleta con brochazos de manos, y aun de labios.

Eugenia Montijo, la que fué emperatriz de Francia, comía muchas cosas con la mano, lo mismo en casa de su madre, en la plazuela del Angel, en Madrid, que en el Palacio de las Tullerías, en Paris, y comía, y aún come, que es un primor, con sus bellisimas y artisticas manos.

El vaso ó copa en que se bebe ha de tomarse con la mano bien limpia y no meterse los bordes en la boca, como si se lo fuera uno á tragar, sino apoyarlos ligeramente sobre el labio inferior. ahuecando y adelantando el superior.

La salsa que se quiere comer hasta el fin, porque gusta y es grata, se come empapando varias veces en ella un mismo pedazo de pan de tamaño, para no mancharse los dedos, y dejando en el plato, para tomar otro cacho de pan, el cabíllo, del anterior que se ha tenido entre los dedos algún tiempo.

En casa de uno ó en la ajena, el que se sienta á la mesa

es para comer lo que tiene gana y costumbre, y esas finuras hipócritas de cumplido, para no servirse ó no repetir de un plato, revelan en seguida poco trato de gentes en el comensal.

Con los criados—y éstos son los que más reparan—hay que aparecer siempre como en su casa cuando uno está de servilleta prendida.

No es preciso hablarles para que comprendan en seguida que uno no se deja imponer por ellos.

Presenta un sirviente, por ejemplo, una fuente con trozos de ave. Ensarta en el tenedor un alón para servir al comensal, á quien no le gustan más que las pechugas; pues se le dice suavcito y en seco, y sin mirarle á la cara.

De otro modo: el criado ofrece la fuente en que está trinchado un rosbif, y el comensal engancha un pedazo y salen detrás dos ó tres, y forcejea y se azara, y hasta se pone colorado. Pues nada de eso tiene que suceder, diciéndole al fámulo por el método anterior: «Trinche eso mejor.»

Le ofrecen á uno un vino y luego otro y otro, y ya están funcionando todas las botellas incluídas en la minuta, y al comensal no le gusta más que el Jerez ó el Rioja ó el Burdeos; pues los pide, y no se deja imponer por el orden que adopte el escanciador.

Es raro en las comidas en que hay alguna intimidad entre los comensales y pocos recursos de imaginación para que la conversación sea amena y divertida, que no surja alguien que oficie de pontifical, estableciendo teorías higiénicas, incompletas é inexactas sobre lo que se come y se bebe.

—El que bebe una copa de vino frío después de la sopa le roba una visita al médico.

—Sí—replica otro,—pero en cambio, se gastará algún día el dinero en casa del dentista.

—No coma usted natillas después de la ensalada.

—Si toma usted queso, no coma naranja.

Y así por el estilo una serie de zarandajas de insulsez notoria.

El buen gastrónomo sabe qué alimento es irritante ó refrescante, cuál se digiere bien, cuál se digiere mal, y conoce perfectamente cada uno de los efectos que le produce en su organismo cada uno de los alimentos que toma, según las circunstancias de tiempo, modo y lugar.

Apéndice de El Practicón.

Hay médicos, y muy notables, que aconsejan que no se beba ni gota de agua ó de vino hasta después de haber totalmente comido, y añaden que es malsano beber durante la comida.

Pero por encima de los médicos y de todo lo que debieran saber, mejor que lo saben, está la costumbre, que es una segunda naturaleza, y tal manjar, que es hasta un medicamento para Pepe, resulta un veneno para Paco.

Para nada, mejor que para comer, sirve aquello del *Nosce te ipsum*.

Sin embargo, hay una cosa de sentido común que muchos ignoran, y que desde que yo la practico me encuentro muy bien, que consiste en beber un cortadillo ó un vaso entero de agua muy fresca, antes de comer el primer bocado.

Del acto irrespetuoso y sucio de fumar en la mesa mientras se come, y de chuparse tantos cigarrillos como entre-actos tiene la comida, no he de decir yo nada.

Me parece grosero que haya quien llene de humo la estancia en que se come para que participen los manjares del aroma del tabaco, generalmente muy malo en estos casos.

De la manera de colocarse la servilleta para comer se puede decir mucho.

Yo entiendo que por cuidado y costumbre que tenga el comensal, un descuido ó accidente casual le ocurre á cualquiera, y tanto las señoras como los hombres tienen que preservar de manchas la parte de ropa que está más expuesta, es decir, la del pecho. Por consiguiente, cubriendo el pecho es como se ha de colocar la servilleta. Las señoras prendiéndosela con un alfiler por una de sus puntas en el hombro, y los hombres sujetándola por un extremo y en diagonal, entre el chaleco y el frac ó la levita.

Esto al menos parece lo más lógico, porque la colocación de la servilleta sobre las rodillas equivale á tenerla bajo el brazo ó encima del hombro para servirse de ella cuando sea preciso.

Por último, en la casa de uno ó en la ajena, pobre ó rico, el que come ha de asearse y acicalarse para comer.

Yo tengo un amigo, que lo es también de mucha gente distinguida de Madrid, que vive solo como un hongo, y cuando no está convidado, aunque esté con la ropa de casa,

y aunque no tenga que salir después de comer, se viste de toda etiqueta para sentarse solo á su mesa; y dice él, que esta chifladura contribuye á que le siente muy bien la comida.

En cambio, hay muchos que en su casa y en los comederos públicos, hasta en mesa redonda, comen con la gorra ó el sombrero puestos, sin saber que la cosa es antihigiénica á la vez que grosera.

No se acabaría nunca este capítulo si hubiera de seguir enumerando reglas de educación y de buenos hábitos en una mesa, y además perdería el tiempo desastrosamente; porque el que malas mañas há, tarde ó nunca las olvidará; ó de otro modo; el que no está hecho á bragas, las costuras le hacen llagas.

Termino, pues, recordando lo que en cierta ocasión escribió el director de *La Época*, el atildado y correcto marqués de Valdeiglesias, para decir que la mejor receta para una buena comida consiste en

«Pocos platos, pero bien hechos, y pocas personas, pero bien avenidas.

Convidados que paguen en ingenio la hospitalidad que reciben, porque á la gente no se la convida á comer para que se esté callada.

Una dueña de casa amable, y si es posible guapa.

Una gran puntualidad para servir la sopa.»

ULTÍLOGO.

No hay que extrañar la palabreja. Antigua es en verdad, pero por su significado, es la que conviene más á mi objeto.

Ni *epílogo*, ni *conclusión* llenaban mis propósitos, como lo llena la voz *ultílogo*, para titular estas líneas de despedida al fin de la obra, y que en otros tiempos, más felices para las letras españolas, era de rigor, como lo era también y lo es aún, el prólogo, que se colocaba y coloca en el principio.

Además, un sentimiento de negra honrilla y de justa represalia, me autoriza á usar la palabra, que confieso que es rebuscada, para ofrecer mejor presa á cierto crítico, con más bilis que sintaxis, que se atrevió en una ocasión á fustigar mi pobre lenguaje, aconsejándome que no saliera mucho de la cocina.

Repliquéle yo en los términos más suaves que encontré á mano, y saliendo *por peteneras*, como vulgarmente se dice en tierra de Madrid, le demostré al dómine de lance, que sus libros sonaban mucho, y se vendían poco.

El aludido, ha hecho ahora recientemente, un libro.

Es bueno, á carta cabal.

Lo declaro honradamente, y mi deseo, ya que todo pasó, es que se venda tanto como EL PRACTICÓN.

∴

Ho concluído, pues, de escribir esta obra, que me ha obligado durante tres meses, á trabajar sin tregua ni descanso

catorce horas diarias, para reunir, condensar y ordenar en tres mil cuartillas, mis pocos conocimientos en el arte culinario y lo mucho que he escrito y estudiado, desde que tengo uso de razón, de cocina, gastronomía, higiene, usos y costumbres afectos á aquélla, servicios de casa, mesa, etcétera, etcétera.

Creo que poseo alguna teoría, y los lectores que no me concedan la práctica que robustece aquélla, pueden cuando quieran si su duda es grande, llamarme á capítulo; es decir, ponerme á prueba, pero entendiéndose que son ellos los que han de venir á mi casa. En ella, y solo en ella, y á su vista, haré lo que me pidan, esté ó no esté en las páginas de EL PRACTICÓN.

El lector que no quiera molestar, porque yo vivo lejos de la Puerta del Sol—cerca de Cánovas, camino de la Prosperidad—leyendo el libro hallará entre los muchos nombres de personas de calidad que se citan en el texto, alguna que otra conocida suya.

Pues bien, que le pregunte y se informe, y se quedará, sinó del todo, convencido á medias, de que el autor de EL PRACTICÓN, sabe hacer lo que dice y no dice sino lo que sabe hacer.

De otro modo, ¿qué significaría el título de este libro?

Un anzuelo para pescar tontos y nada más.

En EL PRACTICÓN, notará el lector muchas faltas, no pocas deficiencias, y sobradas afirmaciones más atrevidas unas que otras, pero es preciso tener en cuenta que el libro soy yo, y que cuanto tengo acopiado en mi escasa inteligencia y cuanto valgo, que es bien poco, en el estadio de las letras españolas, está en estas páginas preñadas de incorrecciones de lenguaje, salpicadas de alguna que otra torpeza del oficio de cocinero, pero honradamente escritas con reflexión, espacio, y acompasada medida, poniendo sobre el papel, al lado de los puntos de mi pluma, mis cinco sentidos.

¿Habré logrado mi objeto?

¡Quiéralo Dios! Siquiera por la buena intención que me ha guiado al escribir un libro de cocina que hacía falta en España, y que puede muy bien alternar por la facha con los buenos del extranjero, sin traducir, pues modestia aparte, no voy yo á comparar este libro, ni á dejar que se le compare con las traducciones que por ahí se venden.

Apéndice de El Practicón.

En el trabajo realizado no ha habido idea de lucro.

Si hubiera existido, habría escrito el libro en francés, con las variaciones consiguientes.

El mercado intelectual de París tiene más recursos que el de Madrid.

Allí se imprimen los libros más barato que por acá, y allí se venden más caro; y diez ejemplares de una obra de autor desconocido, *se despachan* allí, por uno, que se venda aquí, del autor de más cartel.

Luego Francia, ó París, para no hablar más que de la gran capital, además de ser el cerebro del universo, como decía Victor Hugo, es á la vez el estómago del mundo, según Zola.

Lo que se come París en un día, podría alimentar durante dos meses á todos los habitantes de Almería, por ejemplo.

En los periódicos franceses de mercados y consumos de fin del año 1893, resulta, según una estadística que comprende hasta el 31 de Diciembre, que París consume al año:

47.500.000	kilogramos	de carne.
22.329 000	»	de aves y caza.
3.750.000	»	de frutas y legumbres.
11.645.000	»	de manteca de vacas.
31.400.000	»	de pescado.
420.000	docenas	de ostras.
96.000.000	»	de huevos.

Entre las aves de corral, figuran los pollos por la suma de 6.540.000.

Todos esos artículos importan, al precio de primera mano, 316.973.500 francos.

París cuenta con una población de 1.700.000 ciudadanos. de modo que á cada uno le corresponden de esa millonada de francos unos 190 al año, que son al día 52 céntimos nada más que para los artículos citados.

Y como un habitante de París ha de gastar forzosamente en su manutención diaria dos pesetas, tirando por lo bajo, resultan por diferencia 930.950.000 de francos al año para 1.700.000 almas, que representan el valor de los demás comestibles.

Esto y lo otro, harían en junto mil doscientos cuarenta y ocho millones de francos; pero la estadística, además de no

ser muy exacta, es incompleta, porque en París se come y se bebe al año por valor de dos mil quinientos millones.

¡¡2.500.000.000 de francos!!

La cifra, nada más que la cifra, asusta.

En justa proporción de población, correspondería á Madrid un gasto anual por comida y por bebida, de seiscientos millones de pesetas.

Pues no llega, ¡pásmese el lector! á 300 millones de pesetas, ó lo que es lo mismo, á seis reales y medio diarios por habitante.

Luego Madrid no come; y no come, por la misma razón que no compra libros.

Porque con gastos que no salen á la cara, que nadie ve, que no se exhiben, no podría ir uno á los toros, ni á ver los pelotaris del frontón A, y del B, y del C, y del Z, ni podrían jugarse allí los famosos momios que hacen la fortuna de los empresarios y de su zaguanete de alabarderos.

Por eso cuando se hace un libro, hay que vestirlo bien con buenas prendas y engalanarlo, como á doncella que va al altar, y por eso EL PRACTICÓN ha intercalado en su texto más de 250 dibujos, nuevos y propios del objeto, delineados, calcados y arreglados por mí todos ellos, menos nueve, que son de dibujantes y pintores esclarecidos.

Los demás, los he sacado del natural, ó copiado en otro tamaño de los albums y catálogos más recientes de casas españolas y extranjeras que explotan la especialidad de los utensilios de cocina, mesa y otros servicios anejos.

La nota dominante de este libro, es pues, la originalidad de su texto, y de sus grabados en todas sus partes.

La utilidad, la hallará el lector á medida que vaya consultando las fórmulas de EL PRACTICÓN, y en lo que al coste del libro se refiere, pocos tendrá el lector á igual precio, mejor impresos, en tan buen papel, y de semejante talla.

Lo mismo en culinaria que en los demás conocimientos humanos, aún no se ha dicho la última palabra, y al despedirme del lector tengo el gusto de participarle que sigo impertérrito la publicación de mis tomitos mensuales de *Conferencias Culinarias*, y que á todo comprador de EL PRACTICÓN le cederé desde hoy los tomos de *Conferencias*, á partir del correspondiente á este mes de Enero,

Apéndice de El Practicón. _____

con la rebaja de 25 por 100, pero tomándolos en mi casa, Diego de León, número 11, principal.

No puedo concluir sin hacer antes pública manifestación de eterna gratitud á mi querido amigo el notable paisajista Juan Espina, que recién llegado de Chicago, en cuya Exposición Universal ha desempeñado con éxito una de las representaciones de España, sabedor por los periódicos que anunciaban ya la pronta publicación de EL PRACTICÓN, me sorprendió, cuando estaba ya á mitad de mi faena, con un dibujo hecho de mano maestra, y que yo he mandado reducir y clichar para que apareciese en la primera página de la obra.

Mil gracias al artista. y que perdone en el terreno del arte si el grabado no está á la altura de su lápiz en el original.

HE DICHO.



ÍNDICE DEL APÉNDICE (1).

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
DOS PALABRAS	3	Atroz con leche	52
PRELIMINARES	5	— Gomar	52
APROVECHAMIENTO DE SOCRAS	27	REGLAS PARA EL SERVICIO DE UNA MESA	54
Cocido ó puchero	29	ARTE DE TRINCHARLOS MANJARES	80
Caldos y sopas de Vigilia	30	Vaca del puchero	82
Salsas	31	Hosbif	82
Carnes de carnicería	31	Cabeza de ternera	83
Vaca	31	Paletilla de ternera	83
Entrecotes	32	Riñonada de ternera sin des- costillar	84
Asados de carne de vaca	33	Pierna de carnero	84
Vaca estofada	33	Paletilla de carnero	85
Ternera	34	Albarda de carnero	86
Guisado blanco de ternera	34	Jamón	86
Foie-gras de familia	35	Aves y caza	87
Manos de ternera	36	Pollo	87
Carnero	36	Polla cebada, y capón	88
Cordero	38	Pavo	89
Cordero aprovechado	39	Pichón	89
Artaletes de cordero	39	Patos, gansos, cercetas y to- das las demás aves acuáticas	90
Cerdo	40	Faisán y pintada	90
Costillar de cerdo	40	Chocha	91
Tocinillo de leche asado	41	Codorniz	91
Aves	41	Perdigones y perdices	91
Cuarto de gallina del puchero	41	Zorzales	92
Relieves de ave cebada	42	Liebre y conejo	92
— de capón á la argeltna	42	Cabrito	93
Picadillo de pavo en blanco	43	Pescados	93
Guisado de pavo	43	Rodaballo	93
Pichones dulces	43	Truchucla	94
Croquetas	44	Lenguado	94
Caza	44	Merluza	95
Liebre y conejo	45	Trucha	95
Guisado á la cazadora	45	Sollo	96
Perdices	46	Langosta	96
Galantina de perdiz	46	Tortillas	96
Pescado	46	Postres	97
Bacalao en bolas	47	Frutas	97
Escabeche de congrio	47	MANERA DE COMER LOS MANJA- RES	101
Huevos	48	ULTÍLOGO	108
Tortillas	48		
Legumbres	49		
Plato de lujo	50		
Crema instantánea	51		
Tortilla Celestina	51		

(1) NOTA DEL EDITOR.—El lector encontrará el Índice Metódico de la obra antes del Apéndice, ó sea página 849.