



CAPITULO PRIMERO

COCINA

I

Sopas

A la valenciana.—Lavad un buen plato de arroz, i ponedlo en una cacerola ancha,—i todavia mejor en un lebrillo de greda,—con cuatro o cinco cucharadas de aceite i un poco de azafran. Freid en seguida en aceite rebanadas delgadas de cebolla i de tomate, i ponedlas con el arroz. Sazonad con sal i pimienta.

Cuando los granos de arroz comiencen a hincharse, vaciad sobre ellos el caldo de la sopa, i dejad hervir hasta que éste se consuma. El arroz debe quedar seco i graneado.

Vaciad en la sopera, i agregad pimientos colorados, cortados en tiras, i cocidos en su propio jugo, si son de conserva; o bien cocidos i luego lijeramente fritos en aceite, si son frescos.

DE SOBREMESA.—José Antonio ha ganado una gruesa suma en las últimas carreras de caballos, i con este motivo convida a comer a varios amigos.

A los postres se levanta Jedeon, i alzando la copa, dice:

—¡Señores, brindemos por el animal a quien debemos esta comid!

De maiz.—Desleid en agua fria una cantidad de harina de maiz, en proporcion de una buena cucharada por persona. Tened lista en una cacerola agua hirviendo, en la cual vais dejando caer por cucharadas ese ulpo espeso, revolviendo sin cesar, a fin de que no se formen durezas ni pelotones.

Dejad cocer hasta que tome una consistencia que os agrade, i que no ha de ser mui espesa ni mui clara. Podeis sazonar con sal, o endulzar con un poco de azúcar, como prefieren algunos, así como podeis reemplazar tambien el agua por leche.

Una vez que la sopa esté convenientemente cocida i que retiréis la cacerola del fuego, agregad un pedazo de mantequilla.

En los dias de vijilia, puede esta sopa prestar buen servicio.

Real.—La verdadera sopa Real se hace con un buen caldo de ave; pero la prepararemos aquí con un caldo de carne, para ponerla al alcance de todos.

Haceis un buen consomé, del cual apartais una o dos tazas. Desengrasais esta porcion, la ligais con algunas yemas de huevo, i poneis a cocer en baño-maria, como una crema. En el momento de servir, sacais del molde esta crema, la dividís en cuadritos o bizcochos, i los agregais al resto del caldo, previamente clarificado.

Como queda dicho al principio, si quereis una lejitima sopa Real, empleais un consomé de ave en vez de carne.

Potaje Santé.—Picais juntamente acedera,—que puede reemplazarse por un poco de vinagrillo u otra yerba ácida,—dos lechugas, puerros o porrones, i repollo.

Los poneis en una cacerola, vaciais el caldo i dejais hervir. Antes de servir, agregais un pedazo de mantequilla, poneis en

DE SOBREMESA.—Efectos del calor en un café:

—Mozol mira este queso que me has traído... ya anda!

—Es cierto, señor; pero no está mui adelantado para su edad: anda pero todavia no habla!

la soperá rebanaditas de pan fritas, dos yemas bien batidas i vaciais encima la sopa hirviendo.

Juliana.—Cortad en rebanaditas mui delgadas zanahorias, nabos, repollos, cebollas, porrones i un poco de apio, i pasadlas por mantequilla, en fuego vivo.

Ponedlas en seguida en una cacerola, agregadles el caldo, i dejadlas cocer tranquilamente.

En verano, cuando hai legumbres nuevas, podeis agregar, despues que aquéllas estan ya en la cacerola, arvejas finas, puntas de espárragos, porotitos verdes, i alguna otra.

Si quereis hacer una sopa de viernes, podeis cocer en agua las legumbres, en vez de emplear caldo.

De berros.—Cortais las hojas de los berros despojándolas de los palos, las lavais, i las poneis a cocer; una vez cocidas, las enjutais, i las pasais por el tamiz. Obteneis así una especie de pebre, al cual agregais agua, un buen pedazo de mantequilla, i algunas cucharadas de crema. Sazonais, i terminais añadiendo un poco de tapioca, en cantidad suficiente para espesar la sopa, que servis cuando la tapioca esté cocida.

Si quereis que esta sopa no sea de vijilia, sino de carne, agregais al berro caldo, en vez de agua.

El berro es una planta que tiene conocidas virtudes depurativas i tónicas; i este es un buen medio de que lo coman los niños i los grandes.

De nabos.—Freid en buena grasa o mantequilla algunos nabos cortados en trocitos, hasta que esten bien dorados; arreglad en el fondo de la soperá algunas rebanadas delgadas de

DE SOBREMESA.—En un restaurant.

Un parroquiano, despues de cambiar tres veces de cuchillo sin conseguir dominar a un biftek que se defiende heróicamente, llama con enerjia:

—Mozo!...Un hacha!

pan, lijeramente fritas. Deshaced uno o dos nabos en la misma cacerola en que los habeis frito; poned sobre ellos el caldo necesario para la sopa, calentad, i vaciad en la sopera.

En vez de caldo, podeis poner agua i jugo de carne,—i si en el momento de servir agregais una buena cucharada de crema fresca tendreis una excelente sopa.

En materia de rapidez de preparacion, pocas habrá tan rápidas como esta.

Jeanette.—La sopa Jeanette exige un caldo sustancioso, sin que por esto haya que aumentar la porcion ordinaria de carne; basta prolongar algo mas la coccion.

Listo el caldo, i desgrasado, lo vaciais en una cacerola, i poneis en él algunos nabos cortados en cuadritos de un centímetro por lado, i previamente saltados en mantequilla. La sarten en que los saltais debe estar a fuego moderado: si es mui suave, los nabos se deshacen i disminuyen de volúmen; si es mui fuerte, se arrebatan i se queman a trechos.

Los dorais, pues, durante siete u ocho minutos, los sacais con la espumadera para que destilen bien, i los poneis en el caldo a fuego blando, para que acaben de cocerse.

Entretanto, habeis puesto a cocer una media libra de arvejas pequeñas, o *petits pois*, en cacerola abierta i a fuego vivo, para que conserven su color verde. Sazonad con sal, i una vez cocidas las arvejas, dejadlas al amor del fuego hasta el momento de servir.

Cortad en rebanadas de pan de un centímetro de grueso, pequeños cuadritos o crutones, de un centímetro por lado. Ponedlos a dorar sobre una lata, en el horno.

DE SOBREMESA.—Juanito al oír decir que las ostras se comen vivas siente por ellas gran compasion.

—¡Pobres! deben sufrir mucho; ¿i como no gritan?

—Nada, niño, observa papá Jedeon: no sufren nada, ya estan acostumbradas!

Listo todo, vaciad las arvejas en el caldo, agregad los crutones de pan, i servid.

Maria Luisa.—Sopa creada bajo el primer Imperio, por un cocinero galante que quiso lisonjear á la Emperatriz. Cuando la hagais, probareis un plato imperial,—que por lo demas no tiene nada de mui extraordinario.

Cuando vuestro caldo esté caliente,—un caldo no mui gord o,—echareis en él puerros, papas, nabos i miga de pan. Dejais cocer durante seis horas, i despues filtrais por un cedazo fino. En seguida ligais con yemas de huevo i leche. La sopa no debe quedar demasiado espesa, sino delizarse con facilidad en la cuchara.

A la San Jerman.—Poned a cocer en agua hirviendo con un poco de sal la cantidad de arvejas proporcionada al número de comensales, i cuando esten cocidas, enjutadlas i pasadlas por cedazo.

Vaciad este pebre en una cacerola, ponedlo al fuego, i agregadle el caldo, previamente colado. Cuando principie a hervir, añadid un pedazo de mantequilla, un puñadito de arvejas enteras, cocidas aparte, i perejil picado mui fino. Revolved todo.

Poned en la sopera rebanadas delgadas de pan, fritas en mantequilla, i vaciad encima la sopa.

De cola.—Cortad un trozo de cola de buei en pedazos, cededlos en dos tazas de agua, dejándolos hervir largo rato.

DE SOBREMESA.—Una sirvienta obediente.

—Maria, dice la señora en el almuerzo, pásame pan.

La sirvienta toma un pan con la mano, i lo pasa a la señora.

—Qué modo de servir! para otra vez, pásame lo que te pido en un plato; no se sirve nunca con la mano.

A la mañana siguiente, al levantarse, la señora pide sus zapatillas, que le son pasadas obedientemente en un plato.

En el caldo del hervido que os ha de servir para la sopa, coced una zanahoria, una cabeza de apio, un nabo, una cebolla i una papa. Despues de bien cocidas las legumbres, colad el caldo, agregadlo al caldo de cola, ya colado tambien, i sazonad con sal i un poco de pimienta.

El caldo debe quedar espeso, para lo cual podeis añadirle un poco de chuño o de harina de arroz. Podeis agregarle tambien algunos menudos pedacitos de cola, fritos en mantequilla.

A la paisana.—Cortad un par de repollos blancos, depojados de las hojas exteriores mas gruesas, en tiritas delgadas; unas seis papas en cuadraditos; i unas cinco o seis tajadas de jamon tambien en trocitos pequeños.

Poned todo esto en un caldo no mui grueso,—un litro de caldo i un litro de agua,—i agregad una cebolla picada i lijeramente frita.

Dejad cocer a fuego lento, para que hierva despacio.

En el momento de servir, vaciad en la sopa rebanadas delgadas de pan tostadas.

Seigné.—A una taza de leche se le ponen tres yemas de huevos batidas i una clara, un poquito de sal, pimienta i media copita de jerez; se une todo i se cuece en un molde al baño-maria.

En un buen caldo se cuecen arvejas tiernas o se usan de las en conserva. Se corta el flan en tajaditas al tiempo de servir i se unen al caldo caliente.

DE SOBREMESA.—En un hotel de provincia. Un veraneante lee atentamente el *menú*.

—¡Mozo!

—¿Señor?

Tráeme un par de faltas de ortografía.

(Confusion i asombro del mozo).

—Pero, señor, no hai de eso.

El pasajero, friamente:

—¿Que no hai? Pues entónces, para qué las ponen en la lista?

II.—Picad una pechuga de pollo, cocida o cruda, vaciad este picadillo en una taza de caldo, agregad dos huevos enteros i una yema, revolved bien, i ponedlo en un molde, a cocer en baño-maria.

Cortad despues este flan en cuadritos o bizcochos, i vaciadlo en el caldo de la sopa.

Si este caldo es de gallina, la sopa Sevigné tendrá toda la finura que exigen los gastrónomos.

Mónaco.—La sopa Mónaco no es para paladares chilenos, que no comprenden la sopa sin caldo gordo. Sin embargo, conviene tenerla presente para los dias de vijilia, o para cuando se quiera improvisar una sopa que, no por salir de nuestra factura habitual, deja de ser agradable.

Cortad rebanaditas mui delgadas de pan, espolvoreadlas con azúcar, tostadlas a fuego suave, i cuando esten bien doradas, colocadlas en el fondo de la sopera.

Vaciad sobre ella leche hirviendo, en la cual habreis deshecho dos yemas de huevo.

Blanco i Negro.—Tomais una libra de carne de buei, sin gordura, i una media gallina deshuesada, las machacais ambas, i las poneis en una cacerola, con unos 10 gramos de sal. Vaciais litro i medio a dos litros de agua, i poneis a buen fuego, revolviendo suavemente.

Desde que comienza la ebullicion, guarneceis el caldo con zanahorias, cebollas, nabos, porrones, apio, todo ello cortado.

Dejad hervir unos 20 minutos; colad i servid. Podeis poner en la sopa un poco de arroz graneado, o bien trocitos de pan fritos.

DE SOBREMESA.—Un señor mui avaro a su cocinera:

—Juana, hoi he convidado a comer a un amigo: mata una gallina.

I luego, despues de reflexionar en el derroche:

—Mira, me parece que una gallina es demasiado para dos personas; no mates mas que media.

A la d'Artois.—Lavais la cantidad de lentejas que necesitais, i las poneis a cocer en agua fria. Despues de cocidas las enjutais i las pasais por cedazo para reducirlas a pebre.

Dorad en una sarten, con un poco de grasa o mantequilla, una cebolla cortada en rebanadas delgadas, agregad el puré de lentejas, vaciad encima el caldo de la sopa, sazonad con sal i pimienta i dejad hervir un instante.

Para servir, poneis en la sopera trocitos de pan fritos, i vaciais en ella la sopa.

Si quereis una sopa de viérnes, usais en vez de caldo, el agua en que se han cocido las lentejas.

De segú con vino.—No puedo tener la pretension absurda de que todas mis recetas de cocina gusten a todos,—sin contar con que a menudo el que un plato guste o desagrade, depende, no de los materiales, sino de la manera de prepararlo.

He aquí, por ejemplo, una sopa jenuinamente alemana, que acaso parezca irregular a paladares chilenos. Pero, como tengo entre mis sobrinas, algunas interesantes compatriotas del Jeneral Körner, i como deseo ofrecer algo a cada cual, entraré un ratito al campo jermano:—se trata de una sopa de sagú con vino.

Despues de lavarlo bien, se hace cocer el sagú en agua, durante una hora, con canela i cáscara de limon. Cuando se ha evaporado la mitad del agua, se la reemplaza con buen vino tinto, i se agregan torrejias de limon i azúcar.

Se deja al fuego hasta que el sagú esté bien cocido, i ántes de servir se agrega otro poco de azúcar i canela.

DE SOBREMESA.—Comida de confianza.

A los postres, uno de los convidados disputa con su mujer i acaba por darla una bofetada.

El anfitrión llama al órden al atrevido i éste le contesta:

—¿No me ha dicho Ud. que podía hacer aquí lo mismo que en casa?

Terciopelo.—Hai una sopa que los franceses llaman «*potage velours*», sopa terciopelo, i de la cual dicen que es a un mismo tiempo deliciosa i fácil de hacer. Solamente, para una familia numerosa no sale mui barata.

Preparais un buen caldo, i despues de colado, lo poneis al fuego en una cacerola. Deshaceis en seguida algunas cucharadas de fécula de papas,—o chuño,—en un poco de caldo frio, i lo vaciais en la cacerola, cuando el caldo de ésta se halle en ebullicion. Revolveis algunos minutos, para evitar que se formen grumos o coágulos.

En seguida ligais la sopa con tantas yemas de huevo cuantos sean los comensales, i se vacia,—a traves de un cedazo,—en la soperá, en la cual se ha puesto un pedazo de mantequilla.

Tiene esta sopa aquella suavidad aterciopelada que le vale su nombre, i que es tan grata a los gastrónomos.

A la Motton.—Cortais en pedacitos, como para una sopa á la juliana, zanahorias, nabos, porrones, cebollas i apio. Saltad en mantequilla bien caliente, hasta darles un color dorado intenso.

Agregad agua en que se hayan cocido porotos, sazonad con sal i pimienta, i poned a cocer cuatro horas. En el momento de servir, poned en la soperá un pedazo de mantequilla i rebanadas de pan frito i vaciad encima la sopa.

Si quereis sopa de carne, en vez de agua de porotos pondreis caldo.

Consommé Josefina.—Se toma un kilo de buena carne de buei, la mitad de una gallina a medio asar, dos zanahorias, dos cebollas chicas, dos porrones, dos clavos de olor, un ramito

DE SOBREMESA.—Pasaje de una novela francesa, publicada en folletines:

«El hidalgo vació el vaso de vino de un trago, e hizo sonar la lengua en español».

de yerbas finas surtidas, i si se quiere hacer mas succulento, se agrega una buena tajada de jamon.

Se pone todo esto en tres litros de agua i se deja cocer seis a ocho horas. Se quita con cuidado la grasa i se sirve.

Jugo de carne.—Si quereis obtener unos dos litros de buen jugo de carne—i naturalmente aumentais o disminuís proporcionalmente los componentes segun la cantidad que necesiteis —procuraos un kilo de buena carne de ternera con preferencia a la de buei.

Deshuesais esa carne, la amarraís con hilo, quebraís los huesos i la poneís en una cacerola con un vaso no mui grande de agua. Dejad a fuego moderado, para que se opere una reduccion lenta del agua, hasta que se forme en el fondo de la cacerola una delgada capa de jugo de color caramelo oscuro. Durante la reduccion, dad vueltas la carne, que debe dorarse por ambos lados.

Añadid en seguida dos litros de agua, sal, pimienta, un ramo de yerbas finas, zanahorias en rebanadas i una cebolla. Si os gusta, podeis poner tambien un clavo de olor.

Dejad hervir, i al primer hervor apartad a un rincon de la plancha, para que repose suavemente, es decir, para que continúe una coccion blanda, durante poco mas de una hora. Es preciso que no hierva con fuerza, para que el jugo no salga turbio, lo que sucederia con una coccion enérgica.

Colad i desgrasad bien.

La carne os puede servir para un guiso cualquiera o para emplearla con alguna de las diversas salsas que ya sabeis.

DE SOBREMESA.—Despues de un choque de trenes.

—¡Ai! ¡Ai! ¡Ai!

—¿De qué se queja Ud?

—¿Me parece que tengo motivo, con un brazo roto?

—¿I por un brazo arma Ud. ese escándalo, cuando hai aquí tanto muerto que no dice una palabra?