

## II

### Salsas

**Mayonesa.**—Aunque en el primer volumen de la Enciclopedia se ha dado la receta de esta conocida i tan usada salsa, volveremos sobre ella, porque hai muchas personas que se quejan de no poder hacer una buena mayonesa, espesa i bien trabada, i declaran tener *mala mano*. Sin embargo, la verdad es que el mal no está siempre en las manos,—que en teniendo cinco dedos no tienen por qué ser malas,—sino que está en la manera de proceder, la cual es de lo mas sencillo.

Veamos. Tomad dos yemas de huevo lo mas frescas posible, ponedlas en la taza ó bol en que habeis de batirlas, agregad por cada una una pulgaradita de sal, i armaos de un batidor i de un frasco de aceite.

Con la mano derecha batis suavemente los huevos, siempre en el mismo sentido, i con la izquierda dejais caer *gota a gota* el aceite. Gota a gota, es indispensable, i aun al principio las gotas no deben caer mui lijero, mui cerca unas de otras.

Tendreis a la mano un limon partido, i de cuando en cuando lo apretais para sacarle un hilito, mui pocas gotas de jugo, que ayuda a la mayonesa a cuajarse i trabarse.

Quando la mayonesa ha espesado, podeis apresurar las gotas de aceite, pero sin precipitarlas demasiado ni dejarlas caer a chorrillos. Terminais añadiendo lo restante del jugo de limon, i un poco de sal, si es necesario.

I con estas fáciles i sencillas precauciones seria mui raro que, por mala mano que creais tener, no obtengais una excelente salsa mayonesa.

---

DE SOBREMESA.—Ante el Juzgado del Crimen.

—¿Por qué pega usted a su mujer con una barra de hierro?

— Señor, porque soi pobre i los bastones me salian mui caros; cada paliza, baston roto.

**De vino.**—Media botella de vino tinto se deja hervir con el jugo i la cáscara de medio limon, un poco de canela, algunos clavos de olor i 100 gramos de azúcar. Aparte se mezcla una cucharada de chuño con agua fría, se agrega poco a poco al vino hirviendo i se cuele.

Esta salsa se emplea para budines o tortas de diferentes clases.

**Bearnesa.**—Aumentemos nuestros recursos culinarios con una excelente salsa, que acompaña perfectamente las carnes i los pescados.

Picais finamente algunas chalotas, i las poneis a cocer en vino blanco, uno o dos vasos, segun la cantidad de salsa que necesiteis. Dejais reducir un poco, i luego agregais una cucharada grande de jalea de carne,—es decir, un caldo mui concentrado, reducido por el enfriamiento a jelatina,—un buen pedazo de mantequilla, unos 100 gramos mas o ménos, i cuatro yemas de huevo, que revolveis vivamente con lo demás, a fuego moderado, con un batidor de huevos, a fin de que la salsa quede untuosa i lijera.

Cuando os parezca suficientemente espesa, sin estarlo demasiado, cubris con ella un filete; un pescado, o la servis en salsera aparte.

Es esta una de las salsas que goza de mas boga en gastronomía.

**Cádiz.**—Se cortan tres o cuatro cebollitas en pequeños pedazos cuadrados; se ponen a freir en 70 gramos de mantequilla, o bien en 35 gramos de grasa fina i otros tantos de mantequilla, hasta que tomen un color amarillo; se cuele; se agrega un

---

DE SOBREMESA.—Habla un matasiete.

—El otro día hice correr a cinco guapos de los mas fornidos.

—Hombre, me parece eso un poco difícil.

—¿Difícil? Les llamé cobardes, eché a correr i lo ménos media legua se vinieron corriendo detrás de mí.

pedacito mas de mantequilla; se deslien dos cucharadas de harina con un poco de agua i se dora en la mantequilla.

Se agrega media taza de caldo, media taza de vino blanco, una cucharada de vinagre, una cascarita de limon, un terroncito de azúcar, algunos granos de pimienta blanca.

Se deja hervir el todo hasta que quede algo espeso, i se cuele.

Se agregan entónces las cebollas, que han debido separarse al principio; se deja hervir otra vez; se agrega una cucharadita de mostaza i un poco de jugo de limon.

Esta salsa sirve para costillas apanadas, salchichas, pescados i pavos.

**Holandesa.**—La salsa holandesa puede servir para diversas cosas, especialmente para acompañar un pescado.

Poned en una cacerola media cucharada de mantequilla, i una de harina, i revolved a fuego vivo. Retirad, deshaced los pelotoncitos que se hayan formado, i volved al fuego, revolviendo hasta que se cueza. Agregad un poco de caldo, i seguid revolviendo hasta que tome consistencia de crema.

Retirad nuevamente del fuego, añadid cuatro yemas de huevo batidas, i volved a poner otro instante a cocer. Sacad por fin, i sazonad con sal i jugo de limon, que incorporais bien en la salsa.

**De vainilla.**—Se baten dos huevos con cuarto litro de leche, se agregan dos cucharadas de azúcar i media varita de vainilla i se deja hervir en fuego lento o mejor en un tiesto con agua hirviendo, revolviéndola constantemente hasta que principie a espesarse.

Esta salsa puede utilizarse en diversas clases de postres calientes o frios.

---

DE SOBREMESA.— Las buenas amigas.

—Maria no se casará jamas, hasta que no encuentre su ideal.

—¿I cuál es su ideal?

—El joven que la pida en matrimonio...

**Del Jefe.**—Poned en una cacerola: vinagre, laurel, cebollitas chicas, un poquito de orégano i pimienta molida.

Freid en seguida un poco de pan, desleído en caldo, i vaciad esta papilla en la salsa anterior. Revolved, haced hervir un cuarto de hora, i coladla por tamiz.

Que no quede mui espesa ni mui clara.

**Verde.**—Deshaced cuatro yemas de huevo, cocidas duras, en un poquito de vinagre con sal i pimienta. Cuando las hayais reducido a una pasta compacta i espesa, desleídlas en un vaso de aceite i medio vaso de vinagre.

Añadid una cebolla picada, perejil igualmente picado,—i pepinillos de escabeche menudamente cortados, si los teneis a la mano.

Revolved e incorporad bien todo.

**Blanca.**—Otra manera, además de la que ya hemos dado en el primer tomo, para hacer una buena salsa blanca, es la siguiente: amasad una cucharada grande de harina con un pedazo de mantequilla; agregad el jugo de medio limon, un poco de sal, i raspaduras de nuez moscada; poned a fuego vivo, i i revolved con una cuchara.

Después que haya dado algunos hervores, sacad del fuego i derretid en ella un pedazo de mantequilla.

**Marsellesa.**—Tienen los marselleses una salsa que llaman *rémoulade*, que puede seros de mucha utilidad para las aves fiambres, la carne fria, el pescado cocido, i otras cosas análogas.

Tomais algunas cebollitas, un poco de perejil, chalotas, un

---

DE SOBREMESA. —Entre dos maridos:

—Cuando recién me casé quería tanto a mi mujer, que me la hubiera comido.

—I ahora?

—Lo que es ahora siento muchísimo no haberlo hecho.

poco de ajo, alcaparras, i una o dos anchoas. Picais todo mui menudo, lo mezclais, i machacais bien. Luego agregais un poco de sal, poneis todo en un mortero, amalgamais con dos yemas de huevo i algunas yerbas finas, i revolveis i deshaceis perfectamente.

Por último, vaciais aceite gota a gota, revolviendo i batiendo como para una mayonesa, hasta obtener la consistencia de una salsa,—que es mui estimulante i despierta el apetito adormecido por los calores del verano.

**Salmí.**—Freid lijeramente, i todo junto, cien gramos de manteca de cerdo, cien gramos de tocino flaco, cortados en cuadritos, una cebolla en rebanadas, una zanahoria i una hoja de laurel. Añadid despues cien gramos de harina, i revolved bien todo.

En una cacerola aparte reducid al fuego medio litro de vino tinto, hasta que solo quede la cantidad de una copa. Agregad un litro de caldo, poned en esto las sustancias que ántes habeis frito, i dejad al fuego una hora, hasta que todo quede bien cocido.

Desgrasad i colad.

Esta salsa sirve especialmente para aves silvestres,—patos, perdices, torcazas, etc.

**Portuguesa.**—Freid una cebolla, cortada en rebanaditas.

Una vez frita, agregad unos cuatros ajies dulces, cortados en cuatro partes. Saltad cinco minutos, i en seguida agregad unos seis tomates bien maduros, cortados en rebanadas. Saltad todavia todo esto unos diez minutos.

Sazonad con sal i pimienta, i espolvoread con perejil picado.

---

DE SOBREMESA.—Diálogo:

—¡Nada hai tan horrible como el alcohol, que tantos estragos causa en la sociedad!

—¡A quien se lo cuenta usted! ¡Ayer mi cocinera se quemó viva por la explosion de una lámpara de espíritu de vino!

**Provenzal.**—Freid una cebolla picada, dos dientes de ajo, un tomate, una hoja de laurel, un poco de perejil picado no mui fino.

Frito todo eso, agregad doscientos gramos de harina i un litro de caldo.

Revolved bien, i dejad hervir una media hora.

**Alemana.**—Poned en una cacerola cien gramos de mantequilla i cien gramos de harina. Revolved hasta incorporar bien.

Agregad un litro de caldo, poned unos granos de pimienta, una hoja de laurel, i un ramito de perejil. Dejad hervir unas dos horas, i colad.