

Anuario Prado Martínez

ÚNICA GUIA JENERAL DE CHILE

En preparacion la edicion de 1904, cuarto año de su publicacion.

OBRA RECOMENDADA POR EL DIRECTORIO DE LA SOCIEDAD DE FOMENTO FABRIL

i por el Ilustrísimo i Reverendisimo Arzobispo de Santiago, Doctor Don Maricno Casanova

UN VOLUMEN DE 1 500 PÁJINAS

ENCUADERNADO CON PASTA CARTONÉ

Contendrá mas de 300 000 direcciones; nómina del personal administrativo, judicial i municipal de toda la República, con indicacion del domicilio i cargo que desempeña cada funcionario; ROL comercial, indústrial i profesional de todo el pais, cuidadosamente clasificado por su jiro; LISTA de los propietarios mayores de 20 000 pesos de todas las comunas del territorio, con el nombre de la propiedad, si es rural, i el último avalúo municipal; ROL completo de los propietarios de la parte urbana de Santiago, Valparaiso, Concepcion i Valdivia; ROL de vecinos de Santiago, Valparaiso, Viña del Mar i Concepcion, por estricto órden alfabético de apellidos i de nombres; ITINERARIOS i tarifas de todos los ferrocarriles, correos i telégrafos; MAPAS, PLANOS, FACSIMILES de diarios i periódicos; VISTAS; GRAFICOS del movimiento comercial, etc.; TA-RIFA DE AVALÚOS para el cobro de los derechos de internacion i esportacion por las aduanas de la República, obra ésta que se vende al precio de 10 pesos el ejemplar; NOTICIAS históricas, jeográficas i estadísticas de Chile.

EL ANUARIO PRADO MARTINEZ

ES LA MEJOR PUBLICACION DE SU JÉNERO HECHA HASTA HOI EN CHILE

PRECIO: 6 PESOS EJEMPLAR

Por suscripcion anticipada, CINCO PESOS

A venta en las principales librerias i en las OFICINAS DEL EDITOR, DELICIAS, 281.

Los pedidos de provincias i del estranjero, acompañados de su valor, deben dirijirse a

Alberto Prado Martínez

SANTIAGO DE CHILE Correo; Casilla 588.

SE RECIBEN AVISOS PARA LA EDICION DE 1904

PÍDASE EL PROSPECTO

DUENA DE CASA

NUEVO LIBRO

- DE -

COCINA I ECONOMIA DOMESTICA

Editado por encargo del diario "El Porvenir", que lo reparte como prima a sus suscritores de 1904

PRECEDIDO

de utilísimas nociones de hijiene culinaria i principios jenerales indispensables de conocer a toda Dueña de Casa

ES PROPIEDAD DEL CENTRO EDITORIAL

DE

ALBERTO PRADO MARTINEZ SANTIAGO DE CHILE

Delicias, 281

Correo: Casilla, 583

PRECIO: \$ 2.00 el ejemplar

SANTIAGO DE CHILE

IMPRENTA UNIVERSITARIA

DE

S. A. GARCÍA VALENZUELA

GAY 1765-67

1903



Anuario Prado Martínez

ÚNICA GUIA JENERAL DE CHILE Edicion de 1903, tercer año de su publicacion

OBRA RECOMENDADA POR EL DIRECTORIO DE LA SOCIEDAD DE FOMENTO FABRIL

UN VOLÚMEN DE 1500 PAJINAS

ENCUADERNADO CON PASTA CARTONÉ

Contiene mas de 300 000 direcciones; nómina del personal administrativo, judicial i municipal de toda la República, con indicacion del domicilio i cargo que desempeña cada funcionario; ROL comercial, industrial i profesional de todo el pais, cuidadosamente clasificado por su jiro; LISTA de los propietarios mayores de 30 000 pesos de todas las comunas del territorio, con el nombre de la propiedad, si es rural, i el último avalúo municipal; ROL completo de los propietarios de la parte urbana de Santiago i Valdivia; ROL de vecinos de Santiago, Valparaiso i Viña del Mar, por estricto órden alfabético de apellidos i de nombres: ITINERARIOS i tarifas de todos los ferrocarriles, correos i telégrafos; MAPAS de todas las provincias de Chile, con los trazados de sus nuevos caminos i vias férreas; PLANOS de los puertos i ciudades principales; FACSI-MILES de diarios i periódicos; VISTAS de edificios i monumentos; GRAFICOS del movimiento comercial, etc.; CODIGO de procedimiento Civil; LEI de rejistros de Marcas, de Comercio i de Fábrica; NUEVA TARIFA para el Telégrafo de Estado; NOTICIAS históricas, jeográficas i estadísticas de Chile.

EL ANUARIO PRADO MARTINEZ

ES LA MEJOR PUBLICACION DE SU JÉNERO HECHA HASTA HOI EN CHILE

PRECIO: SEIS PESOS EJEMPLAR

A venta en las principales librerías i en las OFICINAS DEL EDITOR, DELICIAS 281.

Los pedidos de provincias i del estranjero, acompañados de su valor, deben dirijirse a

Alberto Prado Martínez Santiago de Chile.—Correo; casilla 583





1

DE LA INSTALACION I DE CÓMO DEBE MANTENERSE LA COCINA (1)

No se puede decir cómo debe ser la cocina, así como no se pueden dar leyes para ninguna otra pieza de la casa. De cualquier modo que se halle instalada, es preciso sacar de ella el mayor partido.

Es necesario imponer el órden mas absoluto i la mas excesiva limpieza; así débese elejir un lugar para cada cosa, a fin

de poder exijir que cada cosa esté en su lugar.

Cada objeto, por mas pequeño que sea, debe tener un clavo,

destinado solamente a él, i siempre el mismo.

Una dueña de casa debe saber, al entrar a su cocina, al primer golpe de vista, si las cacerolas, las sartenes i las fuentes están en el órden reglamentario o si ha sido perturbado.

La cocina es una especie de mosaico en que todas las partes

concurren a un todo propuesto.

Colgad en lugar adecuado los utensilios de tamaño reducido i las cucharas de madera, en vez de amontonarlas en un cajon. De esta manera podeis elejir a primera vista la cuchara o el utensilio que necesitais. Nada debe colocarse en el suelo. Los armarios no deben tener patas para evitar que debajo se amontonen la suciedad i la basura. Los aparadores, a nuestro juicio, tienen un doble defecto: lo de abajo está siempre sucio i lo interior, si es de poca altura, siempre en desórden.

Preferimos con mucho una mesa, repisas mas altas que la mesa i colocadas en el muro para los trabajos que se ejecutan de pié, i un armario o, mejor todavía, dos vajilleras, fijas tam-

NOTA—Recomendamos el gran surtido de cocinas, lavaplatos, botaguas, trampas para grasa, de la casa LUMSDEN, Estado frente a San Agustin.

bien en la pared, que no alcancen al suelo i que no se eleven mas arriba de la cabeza. En la tablilla mas próxima se colocan todas las vajillas no ocupadas; en la otra, los objetos que contengan las provisiones o las sobras, en caso de no haber

una despensa.

Si se desea, puede colocarse a las vajilleras una lijera puerta; pero son mas cómodas sin puerta, lo cual no presenta inconveniente, porque en una cocina se debe siempre sacar cada objeto ántes de servirse de él. Se pueden cubrir los fiambres, las ollas con grasa i resguardar las viandas bajo campanas de

tejido metálico, etc.

Jamas deben colocarse en la misma vajillera los objetos que están vacíos i aquellos que están ocupados: en consecuencia, si no se puede disponer sino de una sola vajillera, se colocará la vasija vacía en las tablillas superiores i los objetos ocupados en las tablillas situadas a la altura de la vista, a fin de evitar los accidentes que ocurren cuando se toma de lo alto una vasija que se cree vacía, miéntras que está llena de un líquido cualquiera que se puede derramar.

Esta regla, una de las prácticas, es mui difícil de hacer observar por los domésticos. Es preciso que, al principio, el ama de casa sea mui severa a este respecto, para establecer esta saludable norma. Debe exijir igualmente que lo sobrante de la comida no quede en la vajilla de la mesa, sino que sea

depositado en la de la cocina.

Volviendo sobre lo que decíamos mas arriba, repetimos: que nada se coloque en el suelo; los baldes, las fuentes, las cubetas, los demas aparatos de la cocina, como los canastos para paños, deben ser colgados o colocarse en tablillas.

Solo hará escepcion el cajon destinado a las basuras; pero es preciso evitar que esté oculto; es un mal necesario en una cocina. Dejadle a la vista; i así se mantendrá con aseo, porque

será vijilado.

Debe exijirse que sea vaciado todas las noches, despues lavado con bastante agua i fregado convenientemente. Así se secará durante la noche i no se adherirán a él las inmundicias, sobre todo, si se tiene la precaucion de colocar en el fondo un pedazo de papel grueso.

* *

Despues de cada comida, todo debe colocarse en su lugar, limpiando cuidadosamente los diversos utensilios ántes de colgarlos.

Los objetos esmaltados no deben conservar huella alguna

del fuego, i los de hierro batido frotarse con jabon i con arena.

Una preocupacion absurda prohibe lavar las sartenes.

Somos absolutamente contrarios a ese sistema. Es necesario limpiarlas con arena i agua hirviente i, si es menester, con una lija. Así podrán prepararse en ellas esquisitas tortillas de huevos; i si la tortilla resulta mal confeccionada, se debe ello

a la torpeza de la cocinera.

Con este sistema de conservacion, se simplifican las limpias jenerales, que a veces trastornan una casa so pretesto de colocarla en órden. Del mismo modo que en una vivienda debe procederse cada dia al aseo jeneral de una pieza, en la cocina se hará cada dia una parte de un modo completo: un dia los aparatos de cobre, al dia siguiente los esmaltados, al subsiguiente los de hierro batido, etc. Todos los dias se lavará el suelo i dos veces por dia se fregará la hornilla. Así se hace una limpia completa cada semana.

La cuestion principal es no ensuciar para no tener que

limpiar.

* *

Se prepararán las legumbres en una canasta comun, con el

objeto de dejar en ésta las cáscaras o desperdicios.

Para no ensuciar las tablillas, se pican, se dividen o cortan las carnes i legumbres sobre una plancha gruesa, ordinariamente colgada en el muro i lavada despues de cada vez que haya servido. Con el mismo objeto, desde el momento en que se colocan cacerolas en el fuego, débese situar a su alcance un plato en que han de depositarse las cucharas que sirven para ajitar las viandas, en lugar de poner aquellas en las mesas. Si se toma el sabor de las viandas con una cuchara, debe removérselas con otra.

* *

Si es preciso aprender a no ensuciar la cocina, es menester

tambien aprender a no ensuciarse uno mismo.

Es fácil preparar toda una comida sin producirse una sola mancha, sobre todo, si se emplea como combustible el gas, tan cómodo, tan seguro, tan económico i que suprime todas las

manipulaciones repugnantes del carbon.

Si se adquiere el hábito de conservarse mui derecho, sin inclinarse hácia atras, de alargar los brazos para trabajar, limpiar i separar los desperdicios, en vez de mantenerlos unidos al cuerpo; si se evita absolutamente secar cualquiera cosa con el delantal i sobre todo las manos, uno no se ensucia.

Una excelente costumbre de los jefes de cocina, que las mujeres tienen la mala ocurrencia de no adoptar, es la de tener constantemente un lienzo suspendido del lado derecho de su cintura. Se tiene así a la mano con qué secar lo que fuere menester.

Toda señora que llega a su cocina para confeccionar un guisado, debe tomar aquella precaucion i así podrá retirarse sin la menor mancha, aun en su delantal.

En ningun caso han de dejarse, despues de una comida,

cacerolas o platos sin lavar.

Cuando uno se separa de la cocina, en la noche sobre todo, ésta debe estar irreprochable por su órden i limpieza.

II

PRINCIPIOS JENERALES PARA APRENDER A COCINAR

Para cocinar bien, es necesario aprender ciertas cosas que,

a primera vista, parecen supérfluas.

Conocer la composicion de la carne, las cualidades i los efectos de las legumbres i de los condimentos sobre nuestro organismo i sus relaciones entre sí desde el punto de vista de su sabor, es indispensable a toda señora que desea dirijir bien su casa i tener una buena mesa.

Sabrá así por qué razon escojerá, en tal o cual caso, ternero mas bien que buei, por qué empleará cebollas o evitará su

uso, etc.

Debe conocer tambien la manera cómo obran los condimentos en su relacion con las diversas preparaciones culinarias: algunas pierden sus buenas cualidades si se las cuece o si se las pica, lo que diariamente hacen las cocineras ignorantes: por ejemplo, la pimienta, el ajo, el perejil, etc.

Ciertas frases, que subrayaremos, deberán ser aprendidas casi de memoria por aquellas que quieren hacer un trabajo metódico i provechoso i por esto mismo ganar tiempo, porque ya no tendrán necesidad de averiguar constantemente estas indicaciones, de que siempre tendrán necesidad en la práctica.

Para comenzar, trataremos, pues, del principio de los ali-

mentos.

* *

La carne se compone de tejido o fibra resistente, de jugos, de albúmina i de jelatina.

La fibra conserva su forma, a pesar de la coccion, aunque mas o ménos desagregada por la trasformacion de los jugos.

Es siempre importante cortar la carne en sentido inverso del hilo de estos tejidos; así tiene mejor aspecto, se mastica i

se dijiere mejor.

Erróneamente se supone que los huesos dan jugo; mas bien lo absorben. Estando compuestos principalmente de jelatina i de fosfato de cal, no pueden dar gusto, pero son de mucho valor para las jelatinas.

La albúmina, que se encuentra en la carne i en la sangre,

forma la espuma del puchero.

La grasa es un aceite concreto que se forma en los intersticios del tejido celular. Se alimenta a ciertos animales en el sentido de desarrollar su disposicion natural a engordar: tales son los puercos i ciertas aves.

La grasa es un precioso recurso en cocina i combatiremos con todas nuestras fuerzas la preocupación que consiste en creer que, para cocinar bien, es indispensable emplear única-

mente manteca.

No solo la grasa es a menudo tan buena como la manteca,

sino que es aun preferible en ciertos casos.

La sangre de ciertos animales es un alimento mui nutritivo; la de ciertos otros, empleada como condimento de salsas, da a éstas un sabor i suavidad esquisitos. Se compone, ademas, de un sérum (serosidad) albuminoso, de fibrina, de un poco de jelatina i de un poco de osmazoma, del cual vamos inmediatamente a hablar.

* *

El osmazoma es el elemento sabroso de la carne, son los

jugos sabrosos que ella contiene.

Las carnes rojas o negras i las preparadas poseen mucho mas osmazoma que las carnes blancas o de animales mui nuevos.

Las aves, el cordero, la cabra i el lechoncillo tienen poco o

nada de osmazoma.

Es el osmazoma lo que produce los buenos jugos, el dorado de la carne asada, lo que da un sabor particular a cada carne, la fragancia a la de los diferentes animales de caza. Se disuelve con el agua fria i se concentra con el calor. De aquí la necesidad, para preparar caldo suculento, de colocar la carne en agua fria; si, al contrario, se quiere sacrificar la cualidad del caldo al sabor de la carne, se colocará ésta en agua hirviente.

El término medio es poner en agua fria un trozo de buei especialmente escojido para hacer buen caldo i, dos horas ántes de la comida, colocar en la misma agua otro trozo cuyos jugos hayan sido concentrados por el calor i que se servirá a

la mesa.

Por la misma razon se debe, a fin de obtener el máximum de sabor para el consommé, evitar una grande ebullicion que impide al osmazoma desprenderse de la parte fibrosa: el puchero no debe, pues, hervir sino mui lentamente.

Ш

NOCIONES DE HIJIENE CULINARIA

Una dilijente dueña de casa debe preocuparse siempre de elejir las viandas mas variadas i mas fáciles de preparar, i tambien aquellas cuyas propiedades hijiénicas son mas favorables a la salud de las personas de casa.

A fin de ayudarla a realizar sus deseos, reunimos en este capítulo los alimentos i las bebidas que se prefieren o se alejan de la mesa por sus ventajas o defectos, segun sean mas o

ménos fáciles de dijerir.

* *

DIJESTION.—La buena dijestion es una de las principales condiciones de la felicidad humana. Es preciso, pues, velar atentamente por nuestra hijiene, pues de otro modo llegaremos a ser víctimas de innumerables enfermedades.

Despues de la eleccion de los alimentos, los puntos mas importantes son: 1.º la manera cómo se preparan; i 2.º la regularidad de las comidas. Si uno quiere conservar buena salud, es menester que coma a horas convenientes, ni mui temprano ni mui tarde.

La dijestibilidad de los alimentos es diferente, segun su

grado de coccion i el modo como están preparados.

El huevo duro es mas pesado que el huevo claro; las legumbres mal cocidas i las frutas crudas son de mas laboriosa dijestion que las legumbres bien cocidas i las compotas. La dijestion de las carnes se produce en el órden siguiente: 1.º el carnero, 2.º el buei, 3.º el cordero, 4.º el ternero, i 5.º el cerdo.

En esta nomenclatura haremos notar que la excesiva grasa hace indijestos los alimentos mas sanos. Por consiguiente, es indispensable cuidar de que los caldos, las salsas, los jugos, las legumbres, etc., no tengan abundancia excesiva de cuerpos grasos que, sin mejorar las viandas, dañan el estómago.

Una de las mas grandes autoridades contemporáneas sobre el arte de la cocina, nos decia un dia que el cocinero que deja un átomo de grasa en un plato no es sino un cocinero torpe.

Tenia razon, porque nada es mas desagradable que una

vianda mal engrasada, que se condensa en el plato.

En consecuencia, las carnes o legumbres deberán ser perfectamente desembarazadas de la grasa; ésta es una prueba cierta de saber culinario, como de su cuidado por el bienestar de todos.

* *

Desde otro punto de vista i por razones de alta hijiene, dames la preferencia (como carne) a la de aves; es el pollo el ave que tiene el primer lugar por su fácil dijestion; despues vienen la pava, el pato, etc.

Vienen en seguida los animales de caza o de pesca.

Son todos buenos i saludables, escepto el pato salvaje, la liebre i el conejo, que son pesados para el estómago, porque son excesivamente nutritivos.

Los peces de carne blanca son los mas fáciles de dijerir: su carne es ménos compacta que la de los peces de carne roja, mas sustanciosos, es verdad, pero tambien mas indijestos.

Los peces grasos, tales como la anguila o el congrio, son de

los mas indijestos.

Las carnes asadas en el asador o en la parrilla, los peces asados en la parrilla o fritos, son mas lijeros para el estómago que las carnes o los peces hervidos o estofados.

En último término, vienen las carnes en salsa i las conservas, que dejan mucho que desear desde el punto de vista hi-

jiénico.

* *

La dijestibilidad de las legumbres está en relacion directa con su preparacion. La película que les sirve de envoltura es indijesta i provoca una dilatacion considerable del estómago. Es necesario, pues, suprimirlas en lo posible i conservar en la memoria este hecho: las sustancias de estas legumbres, machacadas despues de cocidas, se dijieren mejor que las mismas legumbres servidas enteras.

* *

Ya que hablamos de la dijestion, es oportuno hacer notar que la absorcion de líquidos alcohólicos es de las mas perjudiciales al buen funcionamiento de nuestro estómago i la causa verdadera de toda especie de indijestiones, de donde provienen jeneralmente las dispepcias.

Tales son los pretendidos aperitivos: ajenjo, vermuth, bitter, amargos, etc., que en realidad quitan el apetito, ocasionan una perpetua irritacion en la mucosa, la adormecen, la paralizan i la hacen impropia para el trabajo de la dijestion.

Al mismo tiempo, los aperitivos debilitan el espíritu i ago-

tan la intelijencia, que desaparece el dia ménos pensado.

No se debe dudar, pues, de que la principal causa de esta catástrofe es el abuso de esos famosos aperitivos.

* *

Las bebidas frescas i heladas son excelentes para la dijestion, a condicion, sin embargo, de no abusar de ellas; porque entónces las bebidas heladas son perjudiciales al estómago, lo enferman i lo dilatan enormemente.

Las bebidas calientes, al contrario, activan la dijestion: el té mui simple, bebido casi hirviendo i en cantidad moderada, combate la obesidad i procura dijestiones perfectas, siempre que no sobreexcite los nervios de la persona que lo usa.

Las bebidas gaseosas, absorbidas diariamente, son en jeneral perjudiciales; producen la dilatacion del estómago, la

grande enfermedad de nuestra época.

El café, excelente tónico, facilita la dijestion tanto como el té; pero es mui perjudicial a las personas nerviosas i causa dolores de estómago i del corazon.

La cerveza, del mismo modo que los alcoholes, entorpece la intelijencia i atrofia el cerebro de aquellos que hacen fuera de las comidas uso frecuente de ella. Bebida en las comidas, la cerveza es hijiénica, pero entorpece el espíritu i produce la gordura.

Lo mejor en las comidas es el buen vino tinto jeneroso; el vino blanco excita los nervios tanto como los aperitivos i los

alcoholes.

* *

El uso del caldo (producto del puchero) no es hijiénico sino a condicion de que no figure con mucha frecuencia en la mesa. No es un alimento que fortifique, sino un simple estimulante del estómago, al cual lo entretiene sin el provecho que le atribuye la preocupacion adoptada por ciertas dueñas de casa que han acabado por hacer perder el apetito a sus maridos, a causa de servirles caldo todos los dias.

* *

Ocurre lo mismo con la sopa, que se cree tan nutritiva i que goza de una reputacion usurpada; porque debemos establecer que si ella es buena para los niños, es jeneralmente perjudicial para las personas adultas, en las cuales se desarrolla la dilatacion del estómago. Sin embargo, haremos una escepcion para las sopas mui espesas que no contengan pan; perocomo todas las otras sopas—ellas favorecen la gordura.

* *

Las legumbres constituyen el alimento mas hijiénico posible, las pruebas de ello son las fundaciones de sociedades vejetarianas que florecen en Inglaterra i cuentan con numerosos adeptos en Francia i en otros países:

Las diversas legumbres que figuran en nuestras mesas pue-

den agruparse en seis clases:

1.ª Los turiones (espárragos) i los receptáculos (alcachofas). 2.ª Las raices, tales como: zanahoria, nabo, espinaca, salsi-

fí, rábano, etc.

3.ª Las hojas, tales son: los repollos de todas clases, verdes, blancos o coliflor, perejil, perifollo, apios, cardos, lechugas romanas, escarolas, achicorias diversas, verdolagas, etc.

4.ª Las leguminosas, tales son: frejoles verdes, arvejas, ha-

bas, lentejas, etc.

5.ª Los tubérculos, tales como: papas, cebollas, olaces, cebolletas, etc.;

6.ª En fin, los frutos, tales como: tomates, pepinos, melo-

nes, berenjenas, etc.

* *

Entre las legumbres que acabamos de citar, no hablaremos sino de algunas de ellas, cuyas cualidades hijiénicas son mas particulares; porque, a excepcion de esas, todas las legumbres, salvo las ensaladas i los rábanos, son sanas, con tal que estén bien cocidas.

El tomate contiene una mui gran cantidad de ácido óxálico, que los estómagos mas lentos en sus funciones i los mas delicados reciben con facilidad, cuando el tomate está bien cocido; crudo o incompletamente cocido se dijiere con dificultad.

Despues del tomate citaremos la cebolla, tan recomendada en la alimentacion i aun en ciertas epidemias, las de difteria

sobre todo.

Sin embargo, muchas personas temen a la cebolla. ¿Es a causa de su fuerte olor? No podemos esplicarnos esa repulsion, porque no hai, por decirlo asi, ninguna cocina sin cebollas... Preferimos creer que no se sabe prepararla i, en este caso, es preciso atribuir el desprecio que ella parece inspirar únicamente a esto: no está nunca suficientemente cocida.

La ensalada, aunque se coma cruda, no es dañosa al estómago, como se cree comunmente; si no tiene mucho vinagre, ella constituye un alimento sano i refrescante, reanima la enerjía de las fuerzas dijestivas i a veces opera verdaderas curaciones: tales son el berro de agua, el berro picante, todas

las variedades de achicoria, etc.

Para terminar—a fin de poner en guardia a las dueñas de casa contra las malas dijestiones que podrian ocurrir despues de una comida—es necesario que no ofrezcan cigarros i dejen a sus convidados la responsabilidad del mal que se producen,

si de aquellos consumen.

El tabaco es mui dañoso a la dijestion i a la salud en jeneral, porque contiene un veneno inexorable que mina sorda i traidoramente el organismo. Hiere a ciertos estómagos de parálisis i causa en otros intolerables inflamaciones, sin tomar en cuenta otros múltiples desórdenes que produce i cuyo peligro es tanto mas grande cuanto es mas oculto. Pues bien, señoras, no ofrezcais cigarros despues de la comida; cada uno dijerirá mejor i, en consecuencia, conservará mas agradable recuerdo de vuestra recepcion.

IV

COMPOSICION DE LOS MENÚS

El menú habitual de una familia modesta se compone de:

Sopa
Vianda de carne
Vianda de legumbres
Ensalada
Entremés o postre

Para esa misma familia, si se recibe a algunos amigos, el menú se compondrá de:

Sopa
Dos viandas variadas
Relevé
Asado
Ensalada
Legumbres
Entremeses
Postre

En una casa de regular fortuna, este último menú será el menú diario de la familia i las comidas de etiqueta se compondrán de:

Una o dos sopas
Viandas varias, calientes o frías
Relevé
Una o dos entradas
Asado
Ensalada
Entremeses de legumbres
Entremeses azucarados
Postres de frutas i pasteles

El menú del almuerzo difiere en los puntos siguientes: No hai sopa i figuran carnes fritas en lugar de carnes asadas. Ensaladas de legumbres en lugar de ensaladas verdes. Los crustáceos deben servirse preferentemente en la mañana que en la tarde.

Los huevos no se sirven sino en el almuerzo.

Las frituras i las compotas de frutas son mas especialmente servidas por la mañana.

Los postres son ménos usados.

Para facilitar la organizacion de las comidas, daremos despues una lista que permita variar los *menús* con facilidad.

* *

En lo posible debe evitarse que en un menú se sucedan inmediatamente dos viandas del mismo color. Por ejemplo:

Un guisado de cangrejo o una tapioca en salsa de tomate, ámbos de color rojo, no deberán jamas ser seguidos de una langosta, de un salmon o de una trucha asalmonada, servidos con una salsa de langostino de mar o una salsa de Jinebra.

Si la sopa es blanca, el pescado será rojo, i recíprocamente.

Despues de un pescado blanco se sirve, como primera entrada, un solomillo (filet) con aceitunas, o un jamon con espinacas. Se evitará este último plato, si el pescado que precede es de un tinte rosado. Se le reemplazará por una vianda blanca.

Despues de una entrada de carne negra, se puede servir un pollo, una polla gorda, un pavito, un faisan, etc. Despues de una entrada de carne blanca, un asado de carne negra.

No deben servirse dos legumbres verdes a continuacion una de otra. Los espárragos no se sirven al mismo tiempo que las coliflores. No se presentarán sucesivamente dos legumbres rellenas.

Si no hai una vianda de color rojo en un menú, se puede servir como legumbre, tomates fritos (si es la estacion) o una

ensalada rusa arreglada con betarragas.

No se ofrecerán jamas dos platos frios a continuacion uno de otro; pero si se termina una comida por un pastel frio, un pastel de hígado graso o una empanada cualquiera, se les acompaña con una ensalada verde i se sirve a continuacion un entremés caliente, ántes de servir las heladas.

El queso sigue la misma regla. Es costumbre servir diversas clases de queso, variando los colores: Roquefort, Chester,

Coulommiers, Gruyère, Brie, etc.

No hai que olvidar que las viandas calientes deben siempre servirse en platos colocados sobre otro caliente.

En cuanto a los vinos, es de regla servir vino blanco con

el pescado, las ostras i los otros moluscos.

Terminaremos diciendo que la conveniente armonía de los colores i el artístico arreglo de las viandas duplica el valor de una comida a los ojos de los convidados. Estas condiciones son de una importancia inapreciable.

Damos a continuacion algunos modelos de menús, arreglados en conformidad a las prescripciones espuestas i dentro de las viandas, cuya confeccion se indica en este libro:

MENÚS DE COMIDAS

1.er menii

5.º menú

Sopa de arroz Robalo al gratin Pichones a la casera Ensalada rusa Bizcochos borrachos

2.º menú

Sopa a la juliana
Volovan de gallina
Brochetas de riñones de cordero
Ensalada italiana
Torta de naranja

3.er menú

Sopa a la Sevigné
Choros en salsa
Solomillo de chancho a la jardinera
Ensalada de lechuga con huevos duros
Budin de vino

4.º menú

Sopa a la Reina
Langosta con salsa mayonesa
Pollo a lo campecino
Ensalada de berros
Flan de café

Sopa a la hortelana Congrio a la Algorteña Lengua en salsa tártara Alcachofas asadas Dulce de cabello

6.º menú

Sopa de queso Corbina guisada Ternera asada Espárragos a la parmesana Duraznos conservados

7.º menú

Sopa de zanahorias
Pechugas de pollos a la bearnesa
Filete de chancho
Porotos verdes a la lionesa
Huevos chimbos

8.º meníe

Sopa a la Parmentier Trucha en salsa Chuletas rellenas Betarragas a la campesina Budin de sémola

MENÚS DE ALMUERZO

1.er menú

Cazuela de ave Congrio en salsa tártara Filete a la jardinera Huevos enredados Frutas

3.er menú

Sopa de jigote Corbina con salsa verde Pollo a la madrileña Tortilla de azúcar

5.º menú

Cazuela de cordero Pescada mechada Riñones a la tártara Huevos estrellados

7.º menú

Caldo a la minuta Pejerreyes rellenos Capon a la española Fritos de papa 2.º menú

Consommé Croquetas de camarones Lengua con salsa picante Tortilla de espárragos

4.º menie

Albondigon chileno Sesos con salsa Patitas de cordero fritas Tortilla de erizos

6.º menú

Ajiaco
Perdices borrachas
Riñones saltados
Panqueques a la crema

8.º menú

Consommé Ragout a la Toulouse Lengua mechada Tortilla rusa

Cuando se trata de alguna comida especial, se aumentan en los menús las viandas de carne i los postres.

Damos, en seguida, algunos menús para dias estraordi-

narios:

Sopa de tortuga
Croquetas de pescado
Pato con trufas i callampas
Sesos a la Pompadour
Carne de cerdo a la Americana
Asado de ternera
Ensalada rusa

Torta de chocolate-Galantina de leche-Frutas-Helados.

Sopa a la Juliana
Corbina con salsa blanca
Ternera con champignons
Pichones a la Chantilly
Puré de espárragos
Asado

Ensalada de betarragas Flan—Crema de vino—Frutas—Helados.

Sopa de ostras Salmi de becasinas Robalo a la Normanda Riñones saltados con vino blanco Asado

Ensalada suiza de lechugas Budin de Smirna—Jalea de limon—Frutas—Helados

Es de buen tono en las grandes comidas, i se ha hecho ya costumbre confeccionar el menú en idioma frances, por lo cual damos a continuacion un breve vocabulario culinario con el que se puede ordenar, sin gran trabajo, la lista que se desee.

Sopa	Potage
Platos lijeros que se sirven inmediatamente despues de la sopa	Hors d'œuvre
Segundo cubierto de una co-	Dalani
midaEntradas	Relevé Entrées
Asados	Rôtis
Ensaladas	Salades
Frutas	Fruits
Helados	Glace
Vinos	Vins
Licores	Liqueurs
Acelgas	Bette
Albaricoque	Abricot
Albondiga	Boulette

11 1 1	
Alcachofas	Artichantes
Anchoas	Anchois
Apio	Celeri
Arvejas	Petits-pois
Arroz	Riz
Ave	Volaille
Asado	Rôti
Azúcar	Sucre
Betarragas	Betteraves
Bizcochos	Biscuits
Brochetas	Brochettes
	~ **
Café	Café
Caldo	Bouillon
Camaron	Crevette
Camaron de rio	Ecrévisse
Carne	Viande
Carnero	Mouton
Castañas	Chatâignes
Caza	Gibiers
Cerdo	Cochon, porc
Cebolla	Oignon
Cerezas	Cerises
Chicoria	Chicorée
Chocolate	Chocolat
Chuletas	Cotelettes
Col	Chou
Coliflor	Chou-fleur
Conejo	Lapin
Congrio	Congre
Compota	Compote
Cordero	Agneau
Croquetas	Croquettes
Croquetas	Croquettes
Ensalada	Salade
Espárragos	Aspérgues
	Aspergues
Filete	Filet
Frutas	Fruits
	Liuico
Gallina	Poule
Gelatina	Galantine
	Junio
Harina	Farine
Helados	Glace
110100005	Crate

Huevos	Oeufs Oeufs brouillés
Jamon	Jambon
Langosta	Homard Lait Laitue Langue de bœuf Citron
Mantequilla	Beurre Pomme Mayonnaise Marmelade
Naranja Nísperos	Orange Néfles
Ostras	Huitres
Paloma Pasas Papas Pavo Pava Pato Pescado Pera Perdiz Pichon Pimienta Pollo Postres:	Pigeon Raisins secs Pommes de térre Dindon Dinde Canard Poisson Poire Perdrix Pigeoneau Poivre Poulet Déssert
Queso	Fromage
Riñones	Rognons Laitue pommé
Sal Salsa Salmon Salsifi Sesos	Sel Sauce Saumon Salsifí Cervelle

Sopa	Potage
Tortilla Tortuga Tórtola. Trufas	Omelette Tortue Tourterelle Truffes
VolovanVaca	Vol-au-vent Veau
Uvas	Raisins

V

DEBERES DE LOS COMENSALES

Despues de haber tratado de la manera cómo los anfitriones deben preparar sus *menús*, justo es que tratemos de los deberes de los comensales, en cuanto a los que por inadvertencia pueden descuidarse, deberes que en una sociedad elevada marcan el grado de la educación recibida.

No acepteis con avidez todas las cosas que os ofrezcan; pero en ningun caso la escusa puede ser seca, casi descortes.

Si aceptais, imitareis los usos de la casa a la que asistís de invitados, sin mostrar descontento en caso de que estos usos no correspondan a vuestra espectacion social: así, cualquiera que sea vuestro rango, debeis evitar sentaros en un puesto de honor, si no se os asigna por el anfitrion.

Seria azas inconveniente empezar a servirse o desplegar la servilleta primero que el dueño de casa o ántes que lo haga

alguna persona de respeto.

Aceptareis, pues, con jentileza, pero sin afectacion, las viandas que se os presenten, pero reservándoos el derecho de comer de lo que gusteis, pues nadie está obligado a tomar

una indijestion.

Si el anfitrion o el que hace los honores de la casa os tiene directamente ofrecido cualquier guiso o bebida, os guardareis de pasarlo a otro de los convidados, porque con ello hareis una tácita reprobacion a la persona con que debeis usar una estrema cortesía.

Tomad una sola vez lo que os agrada i no os repitais ni mostreis particular predileccion por un guiso sobre otro: así os guardareis de hablar mucho sobre esta materia.

No censureis las viandas que no os agraden o que no hubiesen sido bien hechas; no ensalceis tampoco los guisos que os han servido en otra parte, porque el paralelo seria ofensivo

para el anfitrion.

Hasta aqui, lo que se refiere a los deberes morales; hablaremos, a continuacion de los materiales, que son muchas veces olvidados por simple despreocupacion.

Damos, pues, las siguientes reglas:

1.º Se dobla mui poco la cabeza sobre el plato, cuando se debe llevar a la boca cosas líquidas.

2.º Toser, esputar, limpiarse la nariz, lo ménos que sea

posible.

3.º El pan debe partirse para ser llevado a la boca con la mano o con cuchillo, nunca con los dientes; igualmente, ningun guiso debe ser tocado sino con cuchillo o tenedor.

4.º Es cosa que hace mui fea impresion el ver que se enfria

la comida, soplando sobre ella.

5.º Se come con los labios cerrados, masticando sin ruido, i no se hacen bocados gruesos. Llevarse huesos a la boca para sacar los restos de carne que pueden tener es cosa completamente inconveniente.

6.º Al retirar cualquier cosa de la boca, no se deja caer desde alto: se recibe con destreza en la mano i se coloca en

una parte del propio plato.

7.º Debe procurarse no manchar por ningun motivo el mantel ni limpiarse los dedos con él; que en este uso, aun la servilleta debe usarse lo ménos que se puede.

8.º El uso del mondadientes, que es mui familiar, deberá

evitarse en casa estraña.

9.º Debe tenerse cuidado de no llenar mucho los vasos i no beber el vino de un solo trago, sino medidamente i con calma.

VI

ARREGLO DE LA MESA

El arreglo de la mesa, sobre todo cuando se tiene convidadas a personas estrañas, no es cosa que debe descuidarse.

En primer lugar, cuando se quiere dar una comida, es necesario calcular el número de los comensales, escojiendo una mesa suficientemente grande para que todos tengan cómodo e igual espacio i procurando que la sala presente buen aspecto. Conviene que los aparadores, los cubiertos, los vasos, etc., estén limpios i pulidísimos, siendo todos de una misma forma, en su especie, i de un mismo modelo.

Al colocar en la mesa las viandas de fiambres, quesos, frutas, etc., se deben disponer de tal modo que todo convidado pueda, sin gran esfuerzo, servirse lo que desea, evitando, al mismo tiempo, la confusion de las piezas del servicio que es

incómodo i que quita la vista.

Cerca de la mesa en donde se sientar los convidados debe haber una mas pequeña, en la cual se encontrarán listos los platos i los cubiertos para cambiarse sucesivamente, los vinos de lujo i todo cuanto deberá servirse al último, en los postres.

Esta segunda mesa puede tener una forma especial: la de estantería, en la cuel hai varios pisos en donde se colocan, por

su órden, la cristalería, la platería, las botellas, etc.

VII

SERVICIO DE LA MESA

Al servicio de la mesa se deberán destinar personas capaces, decentes i respetuosas, listas para el cambio de los platos i los cubiertos, atentas a todo lo que pueda ocurrir o que deseen los convidados.

Es el acto mas incivil i reprobable el que los individuos que sirven en una mesa se presenten alguna vez mascando o que

se note que coman durante el servicio.

Los mozos o encargados de servir deben pasar por detras de la espalda de los comensales, presentándoles el plato por el lado izquierdo, a fin de que cada uno pueda con mayor comodidad servirse con la mano derecha. Con tal objeto es necesario dejar siempre sobre el plato un tenedor i a veces un cuchillo, para los guisados con salsa o claros.

Sopas.—La persona encargada de servirlas—si es un comensal—debe colocar frente a él la sopera, dejando al lado izquierdo su propio plato, sin incomodar al vecino i colocando en él la cubierta de la sopera. El sirviente deberá sacar este plato inmediatamente, i cambiarlo por otro, que debe llevar en la mano izquierda i en la derecha un cucharon para las sopas.

Servidas que sean éstas, el doméstico pasa nuevamente la cubierta que se pone en la sopera, colocando en el mismo pla-

to el cucharon.

Hors de œuvre.—Consisten en frutas al aceite, perniles fiambres, varias especies de carnes saladas, lengua, caviar, mantequilla fresca, ostras, etc., etc.

Fritos.—Estos pueden ser de pescados, sesos, granos, ver-

duras etc

Entremeses.—En lengua francesa se llaman entremets, que son guisos delicados, en su mayor parte, con salsa con mantequilla o picantes.

Guisos de aves i carnes.—La categoría de estas viandas es rica por su variedad; la caza, sea de aves o de cuadrúpedos,

puede tener un puesto de primer orden.

Pastelería de cocina.—Consiste ésta en pasteles, tortas, budines no dulces o que si son dulces en cuanto a la pasta propiamente dicha, no lo son en lo que se refiere al pino, a lo que encierran.

Asados.—Los asados pueden ser de toda clase de carne: buei, ternera, gallina, pescado, etc. Se sirven con cualquier

ensalada, simple o compuesta.

JELATINAS.—Muchas veces la jelatina no es mas que la cubierta de las piezas modeladas que siempre contienen ave.

Tortas i pasteles dulces.—Estos van rellenos con crema o con fruta preparada al almibar i casi siempre cocidos al

horno. Muchos budines sirven tambien como postres.

Dessert.—En frances llámase dessert a la última parte de la comida, que es la parte de lujo; la de los postres. La fruta fresca i seca, los quesos estranjeros, las mermeladas, las cremas, los merengues, las confituras, los helados, componen el dessert, despues del cual debe servirse un buen café.

Vinos.—En el servicio de los vinos de comida no hai regla precisa, por cuanto algunos prefieren usar vino del pais, reservándose al asado o a los postres los vinos de lujo, miéntras

que otros empiezan i terminan con vino estranjero...

La magnificencia de una mesa está en la variedad i buena

calidad de los vinos.

Es de uso que ántes de comenzarse a servir la mesa se excite el estómago con un poco de Vermouth o de cualquier

otro licor amargo.

En jeneral, siguiendo cierto órden, podríamos recetar despues de la sopa, vino blanco como el Madera, el Lacrimacristi, el Capri, el Sauterne, el Jerez, etc. Con las primeras viandas, deberá servirse vino negro, ya del pais o del estranjero, como el Barolo, Bordó-Lafitte, algunos de Medoc, Chateau Margaux, etc.; con el asado, el Champagne, el Falerno, los vinos de Orvieto, de Siracusa; con los postres, los vinos dulces i añejos, como los de Frontignan, de Málaga, de Alicante, el Marsala i tantos otros que seria largo enumerar; finalmente, despues del café, se servirán los licores propiamente dichos: el Curazao, el Marasquino di Zara, el Chartreusse, etc.

VIII

EL ARTE DE TRINCHAR

No hace muchos años que el arte de trinchar formaba parte de una educacion caballeresca; hoi solamente en algunas partes se encarga de este oficio el dueño de casa, porque la moda, que hoi dia entra por todo, impone que en los grandes convites la parte de trinchar esté confiada a un sirviente, el cual, en tal caso, cumple con su cometido de pié, ante una mesa espresamente dispuesta aparte, en la misma sala donde está ubicada la mesa principal.

Ahora, si en su lugar, es el anfitrion o un comensal quien trincha, debe hacerlo en su propio puesto en la mesa en que tiene su asiento, permaneciendo de pié durante la opera-

cion.

Para trinchar la carne, hai que adoptar un trinchante bien afilado, que se empuña en la mano derecha, miéntras con la izquierda se tiene un tenedor especial que mantiene fija la carne; jeneralmente, se corta transversalmente a las fibras de la carne i en pedazos delgados, para que los comensales no tengan el trabajo de dividirlos i sub-dividirlos.

Damos, a continuacion, algunas reglas para trinchar las

diversas carnes.

Buey.—El muslo i el rabo se cortan transversalmente, despues de haber separado el grueso sobresaliente de la carne.

La espaldilla i el pecho se cortan en pedazos, evitando ha-

cer particiones esclusivamente con la parte grasa.

La carne del espinazo se separa préviamente de los huesos de las costillas i se corta en tajadas transversales. El filete es la parte mejor.

La lengua se corta en el medio transversalmente i luego en

tajadas a lo largo.

Ternera.—El lomo i el filete se cortan en tajadas. La cabeza se divide en pequeños pedazos, evitando los huesos, si no hubiese sido ya deshuesada ántes de servirla a la mesa, como es uso.

Carnero.—El muslo, el asado de lomo i de filete, son las mejores partes de este animal, i la carne de la grupa, vecina al rabo es el bocado mas delicado. En jeneral, la parte de pulpa se corta en tajadas transversales i la carne adherente a los huesos se trincha en pedazos como mejor se pueda.

Cabrito o cordero.—En el asado de cabrito o de cordero se separan las costillas, pasando el trinchante entre los inters-

ticios de los huesos.

Cerdo.—La cabeza, que suele servirse como entremes, se comienza a cortar desde la oreja hácia el hocico. El pernil se trincha en tajadas delgaditas i de modo que la parte grasa esté siempre unida a la parte flaca.

Conejo.—Se comienza a trinchar por el cuello siguiendo por el espinazo hasta la parte posterior. Se corta en pedazos

no mui gruesos.

Gallina.—Las partes mejores de la gallina i que son las mas convenientes para servir son las alas, la pechuga i los muslos. En las comidas de cierta etiqueta el esqueleto no se sirve.

Se cortan primeramente un ala i un muslo del mismo lado, teniendo firme la gallina con el tenedor del cual está provista la mano izquierda i se cortan con el trinchante las junturas de los huesos. Despues se hace la misma operacion al lado opuesto. Si se quiere servir el armazon se corta transversalmente en dos o tres pedazos, segun el tamaño del ave. La estremidad del espinazo con la rabadilla es un excelente bocado.

Pichon.—El pichon, cuando es grande, se puede trinchar como el pollo; cuando es chico se corta, simplemente, por la mitad, a lo largo del espinazo, o tambien en cuatro partes

subdividiendo transversalmente las dos mitades.

Pastas i tortas.—Cuando las tortas o dulces tienen una cubierta o corteza de pasta, se deben trinchar, partiendo del centro hácia la periferia, haciéndolos despues servir acompañados de una cuchara. Si la torta es mui grande se partirá sólo una parte del centro.

JELATINA. - Se divide i se sirve simplemente con la cu-

chara, no teniendo necesidad para ello del cuchillo.

IX

SOPAS

Reglas jenerales

Cuando la carne es mui flaca se la puede cubrir con un poco

de tocino para impedir que se seque.

Para quitar la acidez del caldo se le hace hervir bastante i se coloca en él un poco de bicarbonato de soda; se le deja entónces hervir un medio minuto mas, se le quita la espuma i se sirve a la mesa.

Antes de servirlo hai que desengrasarlo perfectamente con una simple cuchara cuando la olla está mui llena o sea con la cuchara de desengrasar cuando el caldo no es mui abun-

La grasa, no teniendo gusto alguno, no da ningun sabor al caldo i no se pierde nada suprimiéndola i en cambio gana mucho la dijestion.

Para conservar el caldo durante algun tiempo es necesario hacerlo hervir diariamente uno o dos minutos. El caldo, en el cual se han cocido tomates, se avinagra mas fácilmente.

He aquí algunas recetas de caldos i sopas:

1.—Caldo a la minuta.—(2 Litros de agua, 600 gramos de carne picada, 1 zanahoria picada, 1 cebolla picada, 1 ramito de apio, 2 gramos de pimienta. Hojitas de verdura, sal, pimienta).— Se coloca la carne en una cacerola i se hace hervir a todo jugo; se agregan legumbres bien fritas en grasa; se hace hervir todo durante una hora i se deja reposar.

El picadillo puede convertirse en albondiguillas.

- 2.—Caldo de pollo para enfermos.—(1 litro de agua.—Un cuarto de pollo sin gordura.—1 zanahoria cortada en cuatro (se le quita el corazon).—Un poco de sal).—Se pone todo en la olla, se espuma cuidadosamente i se hace hervir hora i media a fuego lento.
- 3.—Sopa de rabo.—(1 litro de agua.—Rabo de buei.—Hojas de verdura.—1 cebolla.—2 zanahorias.—Pimienta.—Pan
 frito.—Sal fina).—Se lava con bastante agua el rabo, cortado
 en trozos iguales. Se estruja i se coloca en una cacerola i
 junto al agua la verdura picada i la cebolla i se deja hervir
 hasta que esté bien cocido. En seguida se vuelve a estrujar
 el rabo i se pone en un plato con zanahorias i cebollas cocidas i cortadas aparte. Se colocan en una sopera rebanadas de
 pan frito i algunas verduras; se derrama en ella el caldo i se
 sirve.
- 4.—Sopa de pan.—(1 litro de agua, pan, pimienta i perejil).—Buena solamente para cuando se hace puchero. Se corta
 en la sopera rebanadas de pan tostado, cortado en pequeños
 cuadraditos. Se le pone un poco de pimienta i despues un
 poco de caldo. Pasado un minuto, se llena la sopera. Se puede polvorear con un poco de perejil picado i mui sino. Esto
 le da un gusto mui delicado.
- 5.—Sopa de arroz.—(1 litro de caldo o de leche, 4 cucharadas de arroz. Se puede salar o endulzar la leche a voluntad.

Cocimiento de 20 a 25 minutos).—Se pone el arroz en agua fria, despues de haberlo lavado varias veces. Cuando el agua hierva, se le quita i se le vuelve al agua fria; en seguida se pone en la leche o en el caldo hirviente.

6.—Sopa de queso.—(1 litro de caldo de carne o de caldo de cebollas, 125 gramos de queso molido, pimienta).—Se cortan trozos de pan tostado que se alternan en la sopera con el

queso molido.

Se toma una cucharada de caldo hirviendo i se la derrama alrededor de la sopera, de manera de calentar la porcelana i que pueda el queso adherirse bien al pan. Cuando por calentamiento de la sopera o por haberse vuelto a repetir la anterior operacion, el queso se una perfectamente a los trozos de pan, se coloca el caldo en la sopera poco a poco.

7.—Sopa a la juliana.—(1 litro de agua o de caldo, 50 gramos de manteca, 100 gramos de zanahorias, 100 de nabos, 2 de porrones, 1 cebolla picada, 1 rama de apio, 25 gramos de col, 1 rama de perejil, sal, pimienta).—Se cortan los nabos i zanahorias en rebanaditas, descorazonándolas.

Se pone en una cacerola la manteca; sé la derrite i se colocan en ella luego las zanahorias i encima las demas legum-

bres. Se les agrega sal.

Poner todo esto a fuego lento, agregándole el caldo i revolviéndolo dos o tres veces, por espacio de una hora.

8.—Sopa de repôllo.—(3 litros de caldo, 1 repollo cortado en cuatro, 1 cebolla picada, pimienta, patatas, sal).—Se coloca el repollo i la cebolla dentro del caldo; se la deja cocer durante hora i media conjuntamente con las papas.

Se cortan trozos de pan en la sopera, se deja caer el caldo, cubriendo el pan con las papas que están, a su vez, cubiertas

de hojas de repollo.

9.—Sopa a la reina.—(1 litro de consommé, 4 yemas de huevo, 1 cucharada de erema, otra de harina, 30 gramos de manteca, pimienta).—En el caldo caliente i bien desgrasado se disuelve una cucharada de harina i se le deja hervir durante una hora.

Se baten las yemas en la sopera con la crema i la manteca; se vacia suavemente el caldo.

Todo esto no hierve mas, pero se le revuelve siempre.

10.—Sopa a la Sevigné.—(6 yemas de huevo, 2 huevos

enteros, 1 litro de caldo, medio litro de leche, sal, pimienta).—
A la leche se le ponen las yemas de huevos batidas, sal i pimienta i se cuece en un molde al baño maría.

Cuando la crema está fria se la corta en pedazos i se la

pone en la sopera, en la cual se vacia el baño caliente.

II.—Sopa de ostras.—(Ostras, mantequilla derretida, pimienta, sal, jugo de limon).—Se pone a hervir el líquido que contienen las ostras en conserva, agregándosele un poco de mantequilla derretida; se ajita miéntras hierve. Despues se le agregan las ostras, sazonando el todo al gusto con pimienta, sal i jugo de limon.

Tambien se le pone crema o leche i galletas, i si se quiere

nuez moscada.

Se hierve enseguida a fuego lento.

12.—Sopa francesa.—(6 cuartillos de agua, 4 libras de carne, 2 cucharaditas de sal, 3 zanahorias pequeñas, 3 cebollas de tamaño regular [1 claveteada con dos clavos de olor], 1 cabeza de apio, 1 hoja de laurel, un poco de perejil atado, 2 nabos i una cebolla un poco dorada.)—Se pone la carne en una olla con agua i se hierve poco a poco, quitándole la espuma luego que se levante, para lo cual se echa una taza de agua fria que ayude la espuma a subir. Cuando ya no se levante espuma se echan las legumbres bien lavadas i preparadas. Irán rebanadas las zanahorias, cortados los nabos en cuatro pedazos i claveteadas las cebollas. Se echan en la olla i se hacen hervir por dos horas.

Si el agua se evapora mucho, póngasele mas agua caliente.

Algunos huesos mejoran mucho esta sopa.

13.—Consommė.—(1 pollo, 3 libras de carne, 1 cebolla, 1 nabo, 1 manojito de yerbas aromáticas, 2 zanahorias, agua fria, media taza de sagú remojado en agua, pimienta, sal).—Se corta la carne en tiras; se descuartiza el pollo, se rebanan las legumbres, se pican las yerbas i se echa todo en agua i se cuece durante largo tiempo lentamente. A continuacion se sacan el pollo i la carne i se echan en una jarra con sal i pimienta. Se pasa, entónces, la sopa por un tamiz, reduciendo a pulpa las legumbres. Se sazona, se echa la mitad sobre la carne i el pollo que están en la jarra i se cuece en una olla, bien tapada la jarra, poco mas de dos horas. Caliéntese la otra mitad i espúmese; échesele el sagú, hiérvase por media hora i trasvásese. Cuando hayan pasado dos horas, échese en la jarra i una vez frio, pöngase en hielo.

14 — Sopa de tortuga verde. — (Tortuga, huesos, zanahorias, cebollas, pimientas, apio, perejil, mantequilla, 3 cucharadas de harina). — Quiténsele a la tortuga la cabeza, la concha i las patas i tengase colgada toda la noche para que se le salga la sangre. Se cuecen las patas i el pescuezo por un minuto en agua hirviendo para que se le puedan quitar las escamas.

Se toman, en seguida, tres libras de huesos de buei, zanahorias, cebollas, pimientas negras enteras, tomillo, clavos, apio i perejil al gusto i se cuece todo durante ³/₄ de hora o

una hora.

Entretanto se corta la tortuga en pedacitos.

Se añaden dos onzas de mantequilla i tres cucharadas de harina al caldo para que espese.

Se hierve, entónces, la tortuga i se cuece hasta que se le

quite el olor fuerte espumándola miéntras se cuece.

Se pone enseguida la tortuga picada i la carne del hueso en la sopa; se sazona con pimienta roja i una cucharada de jerez i se sirve.

15.—Sopa de frejoles.—(Frejoles, harina, mantequilla, sal, pimienta, pan tostado).—Se remoja durante la noche una libra de frejoles blancos. En la mañana se les quita el agua i se les pone otra fresca, con la cual se colocan al fuego hasta que se pelen fácilmente.

En seguida se echan en agua fria, se restregan bien i se

quitan los pellejitos.

A continuacion se hierven hasta que están mui suaves, poniendo dos cuartillos de agua para cada libra de frejoles. Se majan, entónces, éstos; añadiéndoseles harina i mantequilla revueltas con sal i pimienta.

Se corta, por último, pan frio en pedacitos que se tuestan i

se echan a la sopa al tiempo de servirse.

15 a.—Sopa a la aragonesa.—(Higado de ternera, queso rallado, pimienta, caldo, rebanadas de pan).—Se cuece bien un higado de ternera; se deja enfriar i despues se ralla menudamente.

Se agrega despues otro tanto de queso i se espolvorea la

mezcla con un poco de pimienta al revolverla.

Se deslie en seguida esta mezcla en caldo claro del puchero, el que se pone a cocer, i a los pocos hervores se baña con él unas rebanadas de pan préviamente tostadas en manteca.

Se coloca esta sopa entre dos fuegos hasta que se dore para

servirla.

16.—Sopa al estilo de Andalucia.—(Leche, azúcar, corteza de limon).—Se pone a hervir leche con azúcar i corteza de limon. Cuando hierva, se echan las sopas cortadas i se deja cocer mucho tiempo.

Las sopas se sirven mui claras, sacando ántes la corteza de

limon.

17.—Sopa a la hortelana.—(Habas, sal, perejil, porrones, mantequilla, pan).—Se cuece un plato hondo lleno de habas, en una cantidad de agua que baste al consumo de las personas de la mesa, cuando estén cocidas se deshacen en un mortero, i con el caldo en que se han cocido se hace un pebre claro, que se sazona sencillamente con sal i se le agrega un poco de perejil.

Se vacia este pebre sobre rebanadas de porrones que se han frito en mantequilla, a fuego suave, de manera que queden blancas sin tostarse, se deja cocer durante veinte minutos, se revuelve un poco i se pone en la sopera, en la cual se han colocado ántes pequeños pedazos de pan, fritos tambien lijera-

mente en mantequilla.

18.—Sopa a la Parmentier.—(Papas, mantequilla, leche, repollo, pan).—Se pelan i lavan algunas papas i se cuecen con agua i sal. Cuando se hayan cocido se pasan por un tamiz i se echa este pure en la cacerola, con un buen pedazo de mantequilla, de manteca o de grasa de hoja, i se revuelve i machaca con una cuchara de palo.

Se agrega en seguida, leche hervida i un poco de agua. Se vuelve al fuego, revolviendo con cuchara de palo hasta que hierva. En el momento de servir se añade repollo cortado i se

hecha en la sopera sobre rebanaditas de pan frito.

19.—Sopa de jigote.—(Cebollas, carne, pan, pasas, aceitunas, sal, pimienta, vino blanco, huevos duros).—Se cortan en rebanadas dos cebollas i se frien en color; se tuestan al horno tres panes i se pica menudo un trozo de carne. Hecho esto se arregla en una fuente, que puede ser de barro, una capa de cebolla, una de pan i otra de carne, i así sucesivamente, sazonándolas con un poco de sal, pimienta entera, pasas i aceitunas.

Se vacia despues sobre el todo un vaso de vino blanco i el caldo para que el jigote quede remojado, pero nó claro.

Se deja hervir reposadamente i al tiempo de servir, se le ponen huevos duros en ruedas. 20.—Sopa de tortuga.—(Cabeza de ternera, mantequilla harina, yerbas, clavo, vino blanco).—Se hace cocer en agua con un poco de sal, un trozo de cabeza de ternera o una pata de vaca. En seguida se pone en una cacerola, mantequilla i harina, revolviéndose bien; cuando esta masa haya tomado un poco de color, se le vacia el agua necesaria para la sopa, cui dando que quede un poco espesa, como un caldo sustancioso, se pone ahí la cabeza o la pata, cortada en pedacitos, con un ramo de yerbas i un clavo de olor. Se hace hervir dos horas cuidando de espumar bien; se agregan dos o tres cucharadas de cognac o una copa de vino blanco i luego un poco de ají.

Se sirven calientes.

21.—Sopa a la romana.—(Médula de buei, dos huevos miga de pan, caldo, perejil, nuez moscada, queso rallado, para frito).—Se bate un hectógramo de médula de buei, se pone a liquidar al fuego en una cacerola i se pasa por el colado. Cuando se ha enfriado se le unen dos huevos batidos i otratanto, en peso, de miga de pan, préviamente pasada por excelente caldo, un poco de perejil, nuez moscada, queso rallado sal. Se reduce el todo hasta que quede consistente, poniéndo le un poco de harina si la pasta hubiese quedado líquida. En seguida, de esta pasta se hacen bolitas del tramaño de un nuez, las que se ponen a cocer en el caldo hirviendo. Uno cuantos minutos de coccion son suficientes.

Por último, se preparan pedazos de pan fritos en mantequilla, que se colocan en el fondo de la sopera, en donde se

de servir la sopa.

22. Sopa de verdura a la toscana.—(Verduras de todos clases, pimienta, cebolla, tomate, tajadas de pan.)—Se cortai gruesamente toda la clase de verduras que pueda haber, como col, lechuga, chicoria, etc., i se le une un nabo, algunas papas.

una zanahoria, apio i perejil fresco.

Se pone todo en una cacerola, en la cual se ha preparaduna fritura de cebolla picada. Se sala convenientemente, se le pone un poco de pimienta i se deja en el fuego durante 15 o 20 minutos, revolviendo de vez en cuando. Despues se le agrega jugo de tomate o salsa de tomate disuelta en agua; se hace cocer durante un cuarto de hora. Por último, se le pone tanto caldo de puchero cuanto sea necesario para tapar la sopa Se deja cocer completamente la verdura, haciendo hervir po espacio de cerca de una hora i despues se sirve, dejando cae la sopa en una sopera con rebanaditas de pan.

X

SALSAS

- 23.—Salsa Robert.—(Cebollas, mantequilla, harina, jugo de carne i de limon, mostaza, sal, pimienta, azúcar i nuez moscada).—Se cortan bastantes cebollas; se frien con mantequilla i una cucharada de harina. Todo esto se deshace en jugo de carne, en un poco de jugo de limon, con una cucharada de mostaza, sal, pimienta, un poco de azúcar i otro poco de nuez moscada. Despues esta mezcla se pasa por un cedazo,
- 24.—Salsa mayonesa.—(12 yemas de huevos, 1 botella de aceite, sal, pimienta i vinagre).—Se baten poco a poco las yemas de huevo, a la vez que se les agrega el aceite por gotas. Cuando la mezcla va espesando se va aumentando la dósis del aceite hasta que se concluya. Despues se sazona con sal, pimienta i vinagre.
- 25.—Salsa de ravigote.—(Harina, perejil, cebolleta, orégano).—Se lava un poco de perejil, de cebolleta i de orégano. En seguida se cuecen estas legumbres durante cinco minutos. Despues se estrujan, se ponen en un mortero, agregándoles una cucharada de harina i se machacan bien. A continuacion se pasa todo por un cedazo.

El zumo que resulta se vierte para servirlo en una salsa ho-

landesa.

Esta salsa sirve para condimentar el pescado asado.

26.—Salsa de tomate.—(Tomates, mantequilla, harina, jugo de carne).—Se lavan los tomates; se cortan, sacándoseles todas las pepitas; despues se colocan en una cacerola con un poco de agua i una cucharada de mantequilla. En seguida se ponen a fuego lento, hasta que estén perfectamente cocidos.

En otra cacerola se deshacen una cucharada de mantequilla i otra de harina. Se le agregan cuatro cucharadas de jugo de

carne.

Despues se pasan los tomates por un cedazo, volviendo a agregar durante esta operacion otras cuatro cucharadas de jugo de carne.

27.—Salsa holandesa.—(Mantequilla, yemas de huevos, harina, caldo i vino blanco).—Se deshace a fuego lento media libra de mantequilla, cinco yemas de huevo i una cucharada

de harina. Se le agrega despues una taza de caldo hirviente i una copa de vino blanco.

Se bate la mezcla al calor hasta que esté en ebullicion i en

seguida se pone en un baño maría.

Esta salsa se sirve con pescado cocido.

- 28.—Salsa de pan.—(Caldo, pan rallado, cebolla, pimienta i mantequilla).—En un medio litro de caldo se echan tres cucharadas de pan rallado, un pedazo de cebolla i pimienta. Cuando todo está cocido, se saca la cebolla i se agrega una cucharada de mantequilla.
- 29.—Salsa de crema.—(Mantequilla, sal, pimienta, harina, leche cocida i yemas de huevo).—Se derrite un poco de mantequilla fresca i se le añade una cucharada de harina; se revuelve bien; se le pone en seguida sal i pimienta, vaso i medio de leche cocida. El todo se calienta i se retira del fuego en el momento en que comienza a hervir. Se revuelve entónces, dejándosele caer lentamente unas yemas de huevo deshechas en un poco de leche.

Esta salsa se sirve con pescado o con legumbres.

30.—Salsa bearnesa—(Vinagre, vino blanco seco, chalotas, yemas de huevo, manteca).—Se coloca a fuego vivo una pequeña cacerola de cobre conteniendo vino, vinagre, pimienta i chalotas. Se le deja reducir casi completamente i se le retira del fuego. Se le agrega una cucharada de caldo bien concentrado i yemas de huevos, que se revuelven lo mas vivamente posible. En seguida se le deja caer la manteca, (180 gramos mas o ménos), solamente tibia, i se deja todo a fuego lento.

Cuando se halle suficientemente espesa, se le agrega un poco

de jugo de limon.

Esta salsa acompaña al Châteaubriand.

- 31.—Salsa verde. (Aceite de olivas, vinagre, sal, pimienta, mostaza, perejil picado). Se mezcla intimamente todo, despues de haber desleido bien la mostaza en el aceite. Se sirve con el pescado.
- 32.—Salsa blanca.— (Harina, manteca, nuez moscada, yemas de huevo i limon).—En 60 gramos de manteca derretida se diluye la harina a la cual se le agrega sal i raspadura de nuez moscada.

Se baña todo con agua hirviente, se pone al fuego para que no deje de hervir; luego se retira para colocar las yemas de huevos batidas con un poco mas de manteca i jugo de limon.

33.—Salsa picante.—(Vinagre, vino blanco, cebolla finamente picada, chalotas, ramas de perejil, sal, pimienta, mostaza i añ).—Se coloca en una cacerola el vinagre, el vino, las cebollas i las chalotas lo mas menudamente picadas.

En seguida se le agrega un poco de agua hirviendo, la sal, la pimienta i el ají. Se deja hervir el todo durante algunos

minutos.

Despues se saca esta mezcla i se une con la mostaza diluida

en un poco de vinagre con pimienta.

Esta salsa sirve para la lengua de buei i para las cotelettas de chancho.

34.—Salsa de vino.—(Vino, limon, canela, clavos de olor, azúcar i harina).—Se deja hervir el vino con el jugo i la cáscara del limon, un poco de canela, algunos clavos de olor i el azúcar suficiente. Aparte se mezcla una cucharada de harina o de chuño con agua, que se le va agregando al vino.

Esta salsa se emplea para los budines i tortas.

- 35.—Salsa Bechamel.—(Leche gorda, jugo de carne, yemas de huevo, harina, mantequilla, cebolla picada, sal, pimienta i queso parmesano).—Se pica un poco de cebolla bien menuda; se le agrega dos cucharadas de harina, media taza de jugo de carne i medio litro de leche gorda. Se pasa todo esto por un tamiz, i por último, se le pone cuatro yemas de huevo bien batidas, sal i pimienta al gusto.
- 36.—Salsa especial para corbina.—(Grasa, harina, vino, caldo, yemas de huevos, sal, pimienta i mantequilla).—Se coloca en la grasa caliente tres cucharadas de harina, una copa de vino, dos cucharadas de caldo, sal i pimienta al gusto. En seguida se le agregan tres yemas de huevo batidas i pedacitos de mantequilla.
- 37.—Salsa de ostras.—(Ostras, vino blanco, caldo de pescado, yemas de huevos).—Las ostras sin concha se cuecen en vino blanco; luego se agrega un poco de caldo de pescado, dejando que se cueza i se reduzca a una tercera parte; se baten, en seguida, dos o tres yemas de huevo que se incorporarán, meneándolo todo sin cesar. Se quitan entónces las ostras, se cuela la salsa, se calienta i se añaden las ostras cortadas en pedacitos.

- 38.—Salsa de huevo.—(Caldo de pollo, mantequilla, harina, 2 huevos, 2 yemas).—Una taza de caldo de pollo, calentada i espesada con una cucharada de mantequilla revuelta con harina, se echa sobre dos huevos batidos; se hace hervir durante un minuto, i se le añade una cucharada de perejil. Se sazona i se echa sobre dos yemas de huevo cocidas i puestas en el fondo de una ponchera. Se mezcla bien i se sirve.
- 39.—Salsa para pavo.—(Menudillos de pavo, harina, sal, pimienta, mantequilla).—Hiérvanse los menudillos hasta que estén mui tiernos, i píquense mui bien. Espésese con harina el caldo en que se cocieron; sazónese con sal, pimienta i un poco de mantequilla, i añádansele los menudillos i la grasa en que se asó el pavo.
- 40.—Salsa de salmin.—(Manteca, harina, vino blanco, caldo, perejil, pimienta, sal, jugo de limon, aguardiente, trufa).—Derritase, sin dejarla ponerse roja, un pedazo de manteca amasada con harina; añádase en igual cantidad vino blanco i caldo con un ramito de perejil, pimienta i sal. Hágase hervir; colóquense despues las viandas que se han de guisar con un poco de jugo de limon i apártese del fuego, en hirviendo. Colóquense los pedazos de carne o trozos de ave que se quieren componer sobre unas rebanadas de pan tostado i échese encima de ellas la salsa. Una copita de aguardiente i una trufa cortada en pedacitos mui menudos hacen un plato admirable.
- 41.—Salsa «Maitre d'Hotel».—(Mantequilla, perejil, sal, pimienta, cebolla, limon).—Se pone en un plato un pedazo de mantequilla, perejil i cebolla picados, sal i pimienta. Se deja calentar el plato de manera que la mantequilla pueda derretirse sin hervir, añadiéndosele jugo de limon o un hilito de vinagre.
- 42.—Salsa de limon.—(Mantequilla, harina, caldo, limon, perejil, raspaduras de limon, huevo).—Se toma un pedazo de mantequilla i se frie en ella una cucharada de harina. Se agregan dos tazas de caldo, el jugo de un limon i las raspaduras de la cuarta parte de la cáscara de un limon. Se hace hervir durante veinte minutos mas o ménos, i luego se le añade el jugo de otro limon, espesando en seguida la salsa con dos yemas de huevo.
 - 43.—Salsa a la cazadora.—(Vino blanco, caldo, limon,

pan, aceite, cebolla, perejil, laurel, sal, pimienta, nuez moscada).
—Se mezcla primeramente un vaso de vino blanco, otro tanto igual de caldo, el jugo de un limon, un puñado de pan rallado, dos cucharadas de aceite, un poco de cebolla i perejil picado, una hoja de laurel, sal, pimienta i nuez moscada en polvo. Se hace hervir todo por algunos minutos i se obtiene una salsa especial para pato, torcaza o perdiz.

- 44.—Salsa portuguesa.—(Cebolla, ajies dulces, tomates, sal, pimienta, perejil).—Se frie una cebolla cortada en rebanaditas. Una vez frita, se agregan unos cuatro ajies dulces picados. Se salta todo durante cinco minutos i en seguida se agregan unos seis tomates bien maduros, cortados en rebanadas. Se salta todo esto unos diez minutos, se sazona con sal i pimienta i se espolvorea con perejil picado.
- 45.—Salsa provenzal.—(Cebolla, ajo, tomate, laurel, perejil, harina, caldo).—Se frie una cebolla picada, dos dientes de ajo, un tomate, una hoja de laurel, un poco de perejil no mui fino. Frito todo eso, se agregan 200 gramos de harina i un litro de caldo. Se revuelve bien i se deja hervir una media hora.
- 46.—Salsa alemana.—(Mantequilla, harina, caldo, pimienta, laurel, perejil).—Se ponen en una cacerola 100 gramos de mantequilla i 100 gramos de harina, i se revuelve hasta incorporar bien. Se agrega un litro de caldo, unos granos de pimienta, una hoja de laurel i un ramito de perejil. Se deja hervir dos horas i se cuela ántes de servir.

XI

PESCADOS I MARISCOS

Reglas jenerales

La primera cualidad del pescado es la frescura; hai que ele-

jir los que tengan la carne firme i compacta.

Para saber si el pescado es fresco, hai que fijarse en los ojos i en las agallas: cuando los ojos son brillantes i las agallas de un color rojo claro, o grises con bordes rosados, el pescado es fresco. El ojo opaco i entelado i las agallas descoloridas revelan añejez.

Para conservar fresco hasta la hora de la comida, en dias de calor, el pescado comprado en la mañana, se vacia, se limpia perfectamente, lavándolo en agua fresca. En seguida se pone en una fuente, en cuyo fondo se ha colocado préviamente algunos trozos menudos de carbon. Despues se cubre de carbon, teniendo cuidado de que la cabeza esté bien tapada e introduciendo uno o dos trozos de carbon en ella. Se estiende en seguida, sobre la fuente un lienzo mojado, de manera que el aire no penetre directamente, i se coloca la fuente en un lugar lo mas fresco posible.

Si el lienzo se seca, es preciso mojarlo de nuevo.

Se lava al momento de sacarlo, desapareciendo con un poco de agua fresca todas las manchas de carbon.

47—Pescado relleno asado.—(Un pescado grande i otro chico, trufas, callampas, mollejas, vino blanco, mantequilla i tocino).—Se hace el relleno con pan remojado en vino, al que se agrega un batido de huevos crudos i tocino picado.

Otros huevos se revuelven en mantequilla con un poco de

leche, agua, olores i sal.

Las trufas, las callampas i las mollejas van en este relleno convenientemente dispuestas.

48.—Congrio seco en salsa Bechamel.—(Congrio, agua i sa sa Bechamel.)—Se remoja el congrio seco el dia ántes en

agua fria.

Al dia siguiente se pone a fuego lento la cacerola que lo contiene, i cuando el agua esté caliente, se cambia por otra fria, con la que el congrio tiene que hervir hasta cocerse. Despues se le sacan todas las espinas; pero cuidando de dejar las presas lo mas enteras posibles, las que se tapan para que no se enfrien.

Despues se unta una fuente con mantequilla i un poco de salsa Bechamel.

En esta fuente se va echando el pescado a medida que se le va agregando mantequilla, salsa i queso parmesano.

49.—Corbina guisada.—(Corbina, vinagre, aceite, sal, pimienta, verdura i salsa para corbina.)—Se limpia i se escama perfectamente la corbina. Se coloca en una cacerola con vinagre, aceite, sal, pimienta i verdura. Al tiempo de sacarla se corta en presas regulares, lo mas intactas posible i se frie, pero sin dorarla.

En seguida se le agrega la salsa especial para corbina, que ha debido hacerse con tiempo.

50.—Bacalao.—(Bacalao, agua, papas picadas, cebolla, caldo, leche i pimienta entera).—Se coloca el bacalao en agua fria i despues de remojarlo un poco se pone la cacerola que lo contiene al fuego. Cuando el agua esté caliente, se muda por otra fria, en la cual se deja el bacalao hasta que ésta hierva i se halle cocido. A continuacion se saca i se limpia con cuidado.

En seguida se frien papas picadas; despues se frie el bacalao con un poco de cebolla. Cuando esté ya frita la cebolla se pone todo junto en una cacerola, a la cual se le agrega caldo,

leche i pimienta entera.

- 51.—Robalo a la normanda.—(Robalo, cebollas, verduras, sal, pimienta, choros, ostras, harina i pan rallado).-Limpio el pescado i cortado en trozos regulares, se coloca en una cacerola, en la cual se le adjuntan tajadas de cebollas, verduras, sal, pimienta, un poco de mantequilla, un vaso de vino blanco i lo necesario de agua. Todo esto se hace hervir a fuego lento hasta que esté el pescado a medio cocer. Entónces se saca éste; se pone en una fuente untada en mantequilla. Al rededor del pescado se ponen una docena de choros a medio abrir, para lo cual se han puesto ántes a la plancha, i dos docenas de ostras, que se han lavado en agua hirviendo. En seguida se le agrega la salsa que se ha dejado espesar al fuego i a la cual se le ha agregado un poco de harina o de pan rallado. Junta la salsa con el pescado, se pone la fuente a fuego lento, colocando sobre ella una tapa con fuego. Una vez cocido se sirve a la mesa.
- 52.—Congrio guisado.—(Congrio, sal, mantequilla, vino blanco, limon i verduras).—Despues de descuerado i limpio el congrio, se corta en trozos, se coloca en una fuente de greda i se le pone sal, un cuarto de libra de mantequilla, un cuarto de litro de vino blanco, torrejas de limon sin pepas, i verduras.

Se deja la fuente a fuego lento.

Se puede servir el congrio así guisado con arroz cocido al rededor del azafate, si así se desea.

53.—Congrio seco con aceite.—(Congrio, cebolla, ajo, perejil, aceite de olivas, sal i pimienta).—Limpio el congrio, remojado o cocido, se pican cebolla, ajo i perejil. Se frien estas legumbres en ocho o diez cucharadas de aceite de olivas, a fuego lento. Se le agrega la sal i la pimienta necesarias i dentro del

aceite se coloca el pescado, al cual se deja reposar un momen to ántes de servirlo.

- 54.—Robalo a la Italiana.—(Robalo, aceite, jugo de limon, vinagre de escabeche, cebollas, callampas, perejil, mantequilla. pan rallado, ají molido picante, nuez moscada i caldo).-- Un robalo, no mui grande, despues de estar bien limpio se coloca en un azafate, se le pone sal, algunas cucharadas de aceite, el jugo de dos limones, un poco de vinagre de escabeche i se le deja en adobo o en reposo. Miéntras tanto se pica un poco de cebolla, de callampas i de perejil, todo lo cual se frie en bastante mantequilla fresca. En seguida se agregan a esta salsa unas cuatro cucharadas de pan rallado, un poco de ají molido picante, una nuez moscada rallada i medio litro de buen caldo hasta que las legumbres queden como salsa mas o ménos espesa. A continuacion se corta el pescado en trozos, se coloca en una fuente (que soporte el calor) i se pone la salsa sobre el pescado. Inmediatamente se pone al horno a dorar durante un cuarto de hora i se sirve a la mesa en la misma fuente.
- 55.—Congrio frito.—(Congrio, sal, huevos, pan rallado i grasa fina).—Despues de descuerar i limpiar el congrio, se corta en trozos, se sala i se pasa por un batido de huevos, en seguida por pan rallado i se frie durante bastante tiempo en grasa fina, hasta que esté bien cocido. Se sirve inmediatamente a la mesa, porque si está mui prematuramente se resblandece i pierde gran parte de su sabor.

Puede agregársele, al tiempo de servirlo, un poco de salsa

holandesa o papas fritas.

La grasa en que se ha freido pescado no sirve para ninguna otra fritura.

- 56.—Congrio seco.—(Congrio, agua fresca, bicarbonato de soda, papas cocidas i una salsa cualquiera).—Se remoja el congrio durante veinticuatro horas en agua fresca, a la cual se le ha agregado una cucharada de bicarbonato de soda. Despues se descuera, se le sacan las espinas i se pone a cocer en agua fria i a fuego lento durante dos horas. Se le arroja el agua una vez cocido i se le agrega una salsa, ya sea de mostaza o mantequilla frita dorada o cualquiera otra i se sirve a la mesa con papas recien cocidas.
- 57.—Pescada mechada.—(Pescada, sal, tocino, harina, manteca o mantequilla, caldo, vino blanco i limon) —Despues de limpiar la pescada, se deja estrujar durante una hora con

sal, despues se seca i limpia de nuevo, se mecha con tiritas delgadas de tocino, se revuelca en harina i se frie en manteca o mantequilla. Despues que se halle bien dorada, se saca de la sarten con cuidado i se pone en un azafate, convenientemente caliente. A lo que queda en la sarten se le agrega un poco de caldo, de vino blanco i torrejitas de limon. Se deja hervir un momento hasta que quede como una salsa i se sirve junto con el pescado i con algunas papas cocidas.

58.—Congrio con salsa tártara.—(Congrio, grasa fina, salsa mayonesa, cebollas, pepinillos i pimienta).—Se descuera el congrio, se lava i se corta en trozos. Se frien las presas en grasa fina.

Se prepara en seguida una salsa mayonesa, a la cual se le agrega una cucharadita de cebolla picada, otra de pepinillos

con escabeche, otra de vinagre i un poco de pimienta.

Se junta el pescado a la salsa, el cual se puede servir frio o caliente.

59. —Trucha en salsa.—(Trucha fresca, vinagre, sal, pimienta, cebolla i salsa).—Se cuece una trucha fresca en agua

que contenga vinagre, sal, pimienta i cebolla.

Despues de cocida se une a una salsa hecha en mantequilla con callampas, perejil i cebolla picada, a la cual se ha agregado un poco de pan rallado. Antes de servirla se le ponen algunas gotas de jugo de limon.

60.—Choros en salsa.—(Choros, perejil, sal, pan frito, yemas de huevo i harina).—Despues de lavarlos bien, se ponen

a cocer los choros en agua que contenga sal i perejil.

Cocidos que sean, se sacan los choros i se pone cada choro sobre una tostada de pan frito con mantequilla; el caldo de los choros se aliña con dos o tres yemas batidas, mantequilla i media cucharada de harina, con bastante perejil picado, hasta que quede un tanto espeso.

Se colocan los choros en una fuente i se vacia en seguida

la salsa.

61.—Camarones en croquetas.—(Camarones, yemas de huevo, mantequilla, crema, sal, pimienta, pan rallado, grasa fina i perejil picado).—Se cuecen primeramente los camarones en agua salada; luego se pica menudamente la carne, añadiéndole dos yemas de huevo duro, un pedazo de mantequilla i miga de pan.

Despues se le agregan dos huevos enteros i un poco de cre-

ma. Se sazona todo con sal i pimienta i se le pasa por cedazo. Con la masa que queda se forma una pasta, de que se hacen las croquetas, las cuales se pasan por un batido de huevo i pan rallado. En seguida se frien i se sirven con perejil picado o salsa de tomate.

62.—Anguila a la inglesa.—(Anguila, viuagre, sal, pimienta, cortezas de limon, salsa, jugo de limon i manteca de anchoas).—Se ponen unos trozos de anguila, durante veinticuatro horas en un adobo de vinagre, sal, pimienta i cortezas de limon. Se enjugan despues entre dos paños i se envuelven en una lijera pasta de harina i se frien.

Se sirven acompañados de alguna salsa rubia, mezclada con

jugo de limon i manteca de anchoas.

63.—Congrio frito a la algorteña.—(Congrio, harina, aceite, salsa de tomate).—Hecho tiras un buen trozo de congrio, póngase a marinar durante dos horas; en seguida se pasa por harina, i en aceite bien caliente; hágase que el pescado tome el color dorado.

Se sirve con una salsa de tomate.

- 64.—Langosta con mayonesa.—(Langosta, salsa de mayonesa).—Se sumerje la langosta en agua hirviendo con un poco de sal i de pimienta en grano; se seca a los pocos minutos i se repite la operacion tres veces, siempre estando el agua cociendo, dejando cada vez unos minutos mas dentro de ella la langosta. Cuando se termine esta operacion i la langosta se haya enfriado se sirve con una salsa a la mayonesa.
- 65.—Ostras al Kari.—(Ostras, vino blanco, salsa al Kari, yemas de huevo, arroz cocido, caldo).—Se sacan de sus conchas dos o tres docenas de ostras, i se ponen despues al fuego en una cacerola con vino blanco (medio vaso).

A los dos hervores se echa el contenido de la cacerola en

un tamíz para recojer el caldillo.

Se pasan, a continuacion, las ostras por agua fría; se enjugan i se ponen en otra cacerola con tres cucharadas de salsa rubia al Kari.

Se deja que la mezcla dé un solo hervor: trabarla con unas yemas de huevo desleidas en nata i trasladarla al centro de un plato con arroz blanco cocido, rociando al guiso con caldo de coccion.

66.—Pescado asado. — (Pescado, sal, mantequilla, pi-

mienta).—Se limpia, se lava i se enjuga préviamente el pescado. Se abre, en seguida, de manera que cuando esté estendido quede el espinazo en medio. Echesele sal i póngasele en una parrilla engrasada, sobre fuego claro, hasta que se morene por ambos lados.

Ya asado, póngase en una fuente caliente con bastante

mantequilla i pimienta.

Cúbrase con una tapa caliente i mándese a la mesa.

67.—Lenguado a la napolitana.—(Lenguado, mantequilla, harina, sal, pimienta, yema de huevo, crema, queso rallado).
—Se cuece un lenguado, sin hervirlo, en agua lijeramente salada; se enjuta despues i se coloca en un azafate que resista al fuego.

Se prepara una salsa con mantequilla, harina, sal, pimienta i un poco de agua caliente, se agrega en seguida una yema de huevo, algunas cucharadas de crema fresca o de leche pura, queso rallado, i se revuelve bien para que no se formen

grumos o burojones.

Se vacia esta salsa sobre el lenguado i se pone algunos mi-

nutos al horno.

68.—Croquetas de pescado. — (Pescado, arroz, leche, mantequilla, yemas de huevo, harina, miga de pan, grasa). — Se cuecen tres puñados de arroz en leche lijeramente condimentada con sal, i cuando el arroz esté suficientemente cocido i haya absorbido toda la leche, se añade la carne del pescado, una cucharada de mantequilla i tres yemas de huevo crudo. Es de advertir que el pescado debe haber sido préviamente preparado, hai que sacarle las espinas, quitarle la piel, i picarlo en pedacitos menudos.

Se mezcla todo eso revolviendo con cuidado para que el arroz no se deshaga ni se convierta en pasta, i se deja enfriar, cuando la mezcla está fria, se divide en pequeños trozos, que se revuelven en una mesa con harina para hacer las croquetas. Se envuelven estas croquetas en huevo batido, se revuelven

con miga de pan i se frien en grasa bien caliente.

69.—Pejerreyes rellenos.—(Pejerreyes, cebolla, huevo, duro, miga de pan, sal, pimienta, limon).—Se abren los pejerreyes por el vientre, se le sacan las espinas i se lavan.

Se hace un relleno, mezclando cebolla picada finamente, huevo duro tambien picado i miga de pan molida. Se rellenan los pejerreyes, se colocan en una fuente que resista al fuego, se sazonan con sal, se rocian bien con agua i se estiende encima cebolla finamente picada con un poco de pimienta. Se pone todo a cocer. Al tiempo de servir, se destilan encima unas gotas de jugo de limon i se espelvorea huevo picado duro.

70.—Choros a la cartajinesa.—(Choros, sal, vinagre, grasa, callampas, harina, vino blanco, pimienta, yerbas finas, yemas de huevo, jugo de limon, pan frito).—Se lavan unos choros i se ponen a marinar durante unas dos horas en agua con sal i vinagre. Se abren despues las conchas, poniéndolas un rato al fuego; se sacan los choros, cuidando no perder su jugo, i se ponen en una cacerola con un pedazo de grasa o mejor de mantequilla, i se saltan un rato con callampas cortadas en rebanaditas.

Se agrega luego un poco de harina, que se deja dorar un instante, i luego se añade un poco de agua, una cantidad igual de vino blanco i el jugo de los choros. Se sazona con sal i pimienta, se agrega un ramito de yerbas finas i se deja cocer i reposar. En el momento de servir se ligan con dos yemas de huevo i se rocia con jugo de limon. Se colocan en el azafate

rebanadas delgadas de pan fritas.

71.—Picos con aceite i vinagre.—(Picos, cebollas, tomate, pan rallado, sal, pimienta, aceite, vinagre).—Se pasan los picos por agua caliente, a fin de estraerlos mas fácilmente de su concha, i se ponen en una fuente que resista al fuego, con cebolla picada, rebanaditas de tomate, pan rallado, sal i pimienta. Todos estos ingredientes en mui poca cantidad.

Cuando los picos estén cocidos, se rocian con aceite i vi-

nagre.

72.—Robalo al gratin.—(Robalo, caldo, miga de pan, queso parmesano i mantequilla).—Se cuece un robalo en caldo i, una vez cocido, se retira del fuego, dejándolo enfriar en el mismo caldo.

Se pone, en seguida, en la pescadera, se le espolvorea miga de pan i queso parmesano rallado; se le vacia encima mantequilla derretida i se pone al horno.

Cuando el pescado haya tomado un hermoso color, se envía

a la mesa.

73.—Pastelitos de ostras.—(Ostras, mantequilla, leche i harina).—Se frie en mantequilla una cucharada de harina i se le agrega leche i caldo de las ostras, hasta formar una salsa de regular espesor. Se cuecen lijeramente las ostras.

Se ponen en los pastelitos un poco de salsa, tres o cuatro

ostras, i se cubre con la tapita de la masa. Se ponen un momento al horno para que se calienten i se sirven.

74.—Pastel de jaivas—(Jaivas, mantequilla, cebolla, huevo, pan rallado, caldo, masa de hoja, azúcar molida).-Se frie en mantequilla cebolla menudamente picada; se agrega la comida de las jaivas, huevo duro picado i pan rallado. Cuando todo esto se halle a medio freir, se le pone caldo para darle un regular espesor i se espolvorea con azucar molida. Se vacia todo en una fuente, se tapa con masa de hoja i se coloca al horno.

Si se quieren pastelitos hechos en la misma concha de las jaivas, se rellenan éstas con la comida frita con cebolla picada, se cubren con huevo picado i pan rallado, i se frien en grasa

mui caliente.

75.-Corbina en mantequilla.-(Corbina, caldo, sal, pi. mienta, limon, yemas de huevo).- Escamada i vaciada la corbina, se pone a cocer en la pescadera, sazonándola con sal, un

poco de pimienta i unas gotas de limon.

Se hace una salsa con mantequilla, derretida a calor suave. en la cual se incorporan poco a poco algunas yemas de huevo bien batidas. Se revuelve hasta que la salsa quede consistente, pero sin ponerse mui espesa. Si espesase demasiado, se aclara con un poco de caldo. Se sazona la salsa con sal, pimienta i un poco de limon o vinagre.

La cantidad de mantequilla de la salsa i el número de yemas de huevo deben estar calculadas por el tamaño del pescado i

el número de los comensales.

Cocido ya el pescado i preparada la salsa, se vacia ésta sobre aquel para servir a la mesa.

- 76.—Pescado con arroz.—(Pescado, arroz, aceite, pimienta, olores, caldo).-Se frie mui bien el arroz en grasa fina; en seguida se le agrega el pescado frito en aceite, poniéndole, al mismo tiempo, pimienta i olores. Se le añade un poco de caldo i se hace hervir al vapor.
- 77.—Pescado relleno de verdurás.—(Pescado, lechuga, porotos verdes, perejil, apio, queso rallado, aceite, huevos).-Vaciado i bien lavado el pescado, se seca i se sazona. Se hace una salsita de lechuga, porotos verdes bien picados, perejil, apio, un poco de queso rallado, aceite i huevos batidos, agregando huevo duro picado. Se rellena con esta salsa el pescado i se pone en la asadera hasta que se dore. Puede servirse con mayonesa.

A strong of that it shows that we will do not be the strong of the

GUISOS DE CARNE

Reglas jenerales

Entre las carnes que necesitan preparacion especial, se halla la del conejo, para la cual daremos algunas recomendaciones que creemos de utilidad.

El conejo debe tener cinco o seis meses; mas nuevo es in-

sípido, i mas viejo es amenudo coriáceo.

Conviene sangrar los conejos para matarlos, porque así puede recojerse la sangre, la cual sirve para guisarlos. Para sangrarlos, basta enterrarles un cuchillo debajo del cuello, entre las dos patas delanteras; así se toca el corazon del animal, que muere instantáneamente, sin sufrir casi nada.

Manera de desollar un conejo.—Se toma un cuchillo puntiagudo i se hace una incision en la barriga, entre las dos patas traseras; esta incision debe tener unos cinco centímetros. Se abre la piel i se tiran las patas de atras, de manera de hacer pasar las piernas por la incision; se quiebra la pata en la última coyuntura i se saca completamente fuera de la piel.

Desprendido el cuarto trasero, se repliega la piel hácia la cabeza, hasta las patas de adelante, las cuales se sacan tambien quebrándolas igualmente en la última coyuntura; cuando no quede mas que la cabeza del conejo, se desprende la piel,

haciendo con el cuchillo algunas incisiones.

Manera de vaciar el conejo.—Cuando el conejo esté desollado se abre à lo largo del vientre, desde las patas traseras hasta el pecho; se cuida de no romper los intestinos, que se estraen; se guarda el hígado, que debe despojarse de lo amargo o hiel: la hiel es una bolsita verde, pegada al higado i que hai que cuidar de no romper, porque el hígado no podria entónces comerse. Se enguaja perfectamente el interior, a fin de que quede bien limpio, i se saca una bolsita de grasa que se encuentra cerca de la cola.

Preparacion del conejo.—Despues de desollado i vaciado, se corta el conejo en presas; se sacan las patas de adelante i se cortan cada una en dos trozos; se opera de la misma manera con las de atras, de cada una de las cuales, por ser mas grandes, se pueden hacer tres presas.

Se corta la carne del vientre, a lo largo de las costillas, por

ámbos lados, i se envuelve cada uno de estos trozos, que son mui delicados, entre los dedos, de manera a anudarlos. Se separa la cabeza del cuello i se parte por mitad; se corta el cuello en dos pedazos; se separa el pecho hasta los riñones, cortándolo a lo largo en dos pedazos, i de cada uno se hace tres partes. Se corta el lomo en pedazos de dos dedos de espesor, pero a lo ancho. Despues de destrozado, se sazona.

La carne de cerdo es buena cuando se muestra compacta, firme i de un color rosado pálido. Si se observan en ellas manchas blancas, no debe usarse, pues está infestada, leprosa i hace daño. El cerdo jóven es preferible, porque el viejo es duro i coriáceo.

La carne de buei es considerada como buena cuando es de un color rojo vivo, lijeramente filamentada de venas blancas. La grasa debe ser de un blanco amarilloso: esto indica que el animal es jóven, i por consiguiente de mejor calidad.

La vaca i la ternera deben tener la carne un gris rosado

pálido: el color rojo manifiesta que la carne es inferior.

78.—Lomo guisado.—(Lomo, tocino, mantequilla, cebollas, zanahorias, pereiil, apio, laurel, orégano, agua, pimienta, sal i harina).—Se toma la punta mas gruesa de un lomo, se cortan pedacitos delgados de tocino, se colocan al lado del lomo i se acomodan en una cacerola untada con mantequilla, cuidando que el tocino quede debajo del lomo. Se echan en seguida cuatro cebollas, cuatro zanahorias, ramas de perejil i apio, dos hojas de laurel, un poco de orégano, dos vasos de agua i un poco de pimienta entera. Si el pedazo de carne es de regulares dimensiones se hace hervir tres horas. Cuando el lomo está un poco cocido, se aumenta el fuego para disminuir la salsa. Despues se quitan las zanahorias, las cebollas, los pedazos de tocino i la carne. Se deshace en caldo una cucharada de harina i se le echa un vaso de agua i se cuece esta nueva salsa. Cuando esté de punto se vacia sobre la carne que debe estar arreglada en una fuente con zanahorias i cebollas.

79. - Filete a la jardinera. - (Filete, verduras, grasa, na-

ta, sal, pimienta i color negra).—Se cuecen diversas verduras, pero todas aparte, como asimismo se doran papas chicas enteras. Cuando están cocidas las verduras, se dora el filete con grasa o mantequilla. En seguida se pone al horno durante quince minutos. Despues se le agrega un cuarto de litro de nata i se le pone sal, pimienta i un poco de color negra.

Se coloca entónces el filete en medio de un azafate grande, rodeado de verduras cocidas, i encima se le derrama la salsa.

80.—Filete de vaca con manteca de Flandes.— (Filete, sal, pimienta, limon, papas fritas o doradas).—Se toma un buen filete i entero se aplana hasta que quede del grueso de un centímetro; rociado con sal, pimienta i limon, se deja hasta la hora del almuerzo. Cuando se sienta uno a la mesa se coloca sobre la parrilla i se dora, dándole vueltas de una parte para otra.

En estando dorado se tiene grasa de vaca derretida i se mezcla con la sustancia que ha destilado el filete al asarse, i se le rocia por encima, empapándolo por un lado i por otro.

Se sirve con papas fritas o doradas.

81.—«Kluskis» de carne frita.—(Vino, tocino fresco, pierna de vaca, zumo de limon, pimienta, sal, pan).—Se mezcla i amasa con pan empapado en vino, medio kilo de tocino magro i fresco e igual cantidad de pierna de vaca, todo mui menudamente picado; se le añade zumo de limon, pimienta i sal; se divide en pequeñas porciones que se les dá forma de menudas i achatadas albondiguillas.

Antes de freirlas se envuelven en pan rallado. Se sirven

calientes.

82.—Ragout ordinario.—(Carne, harina, grasa, legumbres, verduras, cebollas, sal i pimienta).—Se corta la carne en

trozos i se pone a freir, revolviéndolos poco a poco.

Se las retira en un plato caliente, se las cubre i se las guarda al calor. Se pone en la grasa una cucharada de harina. Cuando esta mezcla se ha llevado a efecto se le agrega un poco de agua hirviendo; en seguida se le añaden los trozos de carne, las verduras i las cebollas. Una media hora ántes de que se sirva se le ponen legumbres, como papas i nabos.

83.—Albondigones de jigote.—(Carne, salchicha, pan, leche, trufas i champignones, verduras picadas, olores, pimienta. sal, huevos i harina).—Se hace primero el picadillo, tomando tres partes de carne de buei, completamente despojada de

nervios, i dos partes de salchicha. Se une con pan que ha sido remojado convenientemente en agua. Se le agrega en seguida trufas o champignones, verdura picada, olores, sal i pimienta.

Hecho el picadillo se le pone harina con batido de huevo hasta que forme una pasta espesa i homojénea, de la cual se hacen los albondigones, de un largo que no pase de cinco centímetros.

Se ponen en seguida a freir i se sirven inmediatamente.

Se pueden comer estos albondigones con ensalada o con salsa blanca.

84.—Estofado a la jenovesa.—(Ajo, carne, sal, pimienta, vino blanco, apio, perejil, papas, caldo).—Se frien 120 gramos de manteca, a la cual se le agrega ajo machacado.

En esta manteca se frie un kilo de carne de buei, picada en pequeños trozos. Se sazona con sal i pimienta, i se deja freir un rato, despues del cual se baña todo con medio vaso

de vino blanco.

Entre tanto se hace esta coccion, se cuecen aparte i por media hora algunos tomates, sin agua, agregándoles un poco de apio, perejil i sal. Se pasa el todo por el cedazo, i la salsa así obtenida se vierte encima del estofado, cuando éste se halle a media coccion. Se le agrega, entónces un kilo de papas, picadas en pedazos, i se deja cocer, agregando caldo en caso de que se consumiese el propio caldo.

85.—Estofado a la florentina.—(Ajo, aceite, carne, vino, tomates, papas).—Se cortan dos o tres ajos i se ponen a freir dentro de una cacerola con aceite. Se pone, despues, dentro, un quilo de carne blanda, partida en pequeños pedazos; se sala i se deja dorar un poco. En seguida, se baña todo con medio vaso de vino, i finalmente se agrega jugo de tomate o conserva de tomate disuelta en agua caliente. Se cubre entonces la cacerola i se hace cocer lentamente. revolviendo de cuando en cuando i agregando caldo si se consumiese mucho el del estofado.

Se puede agregar algunas papas partidas por la mitad, si

son grandes.

86.—Estofado embarrado.—(Carne, papas, cebolla, harina, zanahoria, verdura, pimienta, ajos, vinagre, aceite, masa de harina).—Se cortan en pequeños pedazos la carne, la cebolla i las papas, se les agrega un poco de harina, zanahorias, verduras, pimienta, ajos, vinagre i sal. Se deja cocer todo en aceite, cuidando de tapar bien la olla.

Se hace una masa delgada de harina i se tapa el todo, cociéndose así la masa al vapor.

Al tiempo de servir se le espolvorea queso rallado.

- 87.—Lengua de vaca al «gratin».—(Lengua, caldo, vinagre, pepinillos, perejil, cebolleta, perifollo, sal, pimienta i pan).
 —Se limpia bien la lengua, se asa i despues se corta en ruedas delgadas; en un plato o fuente que resista al fuego i en que haya de servirse, se pone un poco de caldo, un chorrito de vinagre, pepinillos, perejil, una cebolleta i perifollo, todo bien picado i sazonado con sal, pimienta i un poco de pan rallado; luego se van poniendo encima las tajadas de lenguas i se echan por encima los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan rallado. Póngase el plato en el horno a fuego lento i déjese cocer hasta que empiece a pegarse al fondo; despues se sirve echándole un poco de caldo por encima.
- 88.—Lengua mechada.—(Lengua, tocino, vino blanco, aguardiente, sal, pimienta i hoja de laurel).—Se lava i se limpia cuidadosamente una lengua de buei i se pone en una cacerola con agua hirviendo para poderle quitar mas fácilmente la piel. Una vez pelada se mezcla con tocino i se la pone en una cacerola eon un vaso de vino blanco, medio vaso de aguardiente, sal, pimienta i una hoja de laurel.

Debajo de la lengua se ponen tajaditas de tocino. Despues se le agregan zanahorias i algunas cebollas. Cocida la lengua, se la coloca en un azafate conjuntamente con las legumbres.

- 89.—Lengua en salsa tártara.—(Lengua i salsa tártara.) Bien cocida la lengua, se corta en tajaditas pequeñas. Se colocan en un azafate grande, dándoles la forma de la lengua primitiva. Se le pone en seguida una salsa mayonesa, mezclada con pepinillos en escabeche, bien picaditos, huevos duros, una cucharada de mostaza i otra de verdura picada.
- 90.—Riñones saltados.—(Riñones de vaca, champignones, perejil, cebolletas picadas, sal i pimienta).—Se corta el riñon en pequeños pedazos iguales, quitándole todo lo blanco; se le pica cebolla, perejil, sal i pimienta.

Se calienta grasa en una sarten i se ponen en ella los trozos de riñon, hasta que se aperciba en la grasa la primera gota de

jugo rojo.

Se les pone despues, con cuidado i sin grasa, en una cacerola de metal, calentada de antemano, se la tapa i se la mantiene a fuego lento.

Se saca la sarten i se pone de nuevo en ella vino blanco, caldo concentrado de carne, champignones i jugo de limon. Esto se hace hervir. Se vuelven a poner entónces los riñones con su jugo en la sarten, en donde permanecen dos minutos a

Al servirlos, se les polvorea perejil molido.

91.—Riñones a la tártara.—(Riñones, aceite, perejil, sal, pimienta, mantequilla, miga de pan i salsa tártara).—Se quita la piel delgada de que están cubiertos los riñones, para lo cual se moja el riñon en agua caliente; se saca luego i se abre lonjitudinalmente por el lado convexo, sin partirlo por completo.

Dispuestos así, se ponen a marinar dos horas en tres o cuatro cucharadas de aceite, perejil en rama, sal i unos granos de pimienta. Al cabo de dos horas se enjutan, se untan en mantequilla derretida, se revuelcan en miga de pan i se asan ensartados en una brocheta.

Se sirven con salsa tártara.

92.—Riñones saltados con vino blanco.—(Riñon de vaca, limon, perejil, manteca, vino blanco seco, caldo i jelatina). -Se cortan los riñones en pedazos bien iguales, arrojando toda la parte blanca; se les pone al mismo tiempo grasa bien

caliente, luego se quitan i se estrujan.

Se vacia en la sarten un vaso de vino blanco seco, que se deja reducir; se agrega despues una cucharada de jelatina de carne i un vaso de buen caldo. Se deja hervir todo tres minutos; se sazona, se añaden algunas gotas de jugo de limon, un poco de perejil i manteca. Vuélvense a poner en esta salsa los riñones, los cuales se sirven polvoreados de mui poco perejil.

93.—Sesos a la Pompadour.—(Sesos, sal, pimienta, laurel, cebolla, ajo, perejil, vinagre, tocino, mantequilla, limon, legumbres diversas i salsa mayonesa).—Se lavan bien los sesos en agua fria i se ponen a cocer en agua con sal, pimienta, una hoja de laurel, cebolla en rebanadas, ajo, perejil i media taza de vinagre.

Despues de unos diez minutos se sacan con cuidado i se sumerjen de nuevo en el agua fria. Luego se echan en una cacerola que tiene en su fondo lonjas de tocino, se le agrega mantequilla, limon cortado en rebanadas i sin cáscara, caldo i se cierra herméticamente la cacerola, dejando cocer el todo a

Despues de media hora se destapa la cacerola con el objeto

de disminuir el caldo. Se sacan en seguida. Miéntras tanto, se habrá cocido legumbres de todas clases, picadas menudamente.

Se sazonan estas legumbres, derramando sobre ellas una

salsa de mayonesa.

Los sesos se cortan en rebanadas, las cuales se colocan al rededor del azafate con un poco de la salsa en que se han cocido i al centro las legumbres i la mayonesa.

Se espera que se enfrie para servir.

94.—Sesos con salsa.—(Sesos, vinagre, hoja de laurel, perejil, zanahoria, orégano, ajo, apio, cebolla, sal, pimienta, chalotas,
pan rallado, caldo, vino blanco, alcaparras i yemas de huevo).—
Se lavan los sesos bien en agua fria, dejándolos en ella durante dos horas. En seguida se ponen a cocer en bastante agua,
de modo que queden enteramente cubiertos, i agregando previamente a esta agua ántes de ponerla al fuego, medio vaso
de vinagre, una hoja de laurel, perejil, una zanahoria en rebanadas, un poquito de orégano, dos dientes de ajo, un tallo de
apio, una cebolla, sal i pimienta.

Se deja cocer tres cuartos de hora, se retira del fuego i se sacan los sesos, que se mantienen en un azafate caliente. Se vacia sobre ellos la siguiente salsa que se habrá preparado

durante la coccion:

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla i se frie en ella algunas chalotas picadas mui finas; se agregan una o dos cucharadas de ralladuras de pan i una taza de caldo. Se deja que dé algunos hervores, se añade un vaso de vino blanco, algunas alcaparras i se hace cocer todo suavemente por unos diez minutos. Se acaba de formar esta salsa con una yema de huevo i se vacia sobre los sesos.

95.—Higados a la Minuta.—(Higado de vaca, manteca, vinagre, limon i olores).—Se corta el higado en trozos delgados, que se frien en manteca mui caliente i que se sacan a un

plato que no esté frio.

Se echa en seguida un poco de vinagre en la sarten; se le deja reducir; se le agrega el jugo de un medio limon; se le añade, retirándole del fuego, la manteca en donde se frió el hígado; se espera un momento para poner en esta salsa el hígado que debe estar cubierto i caliente.

96.—Ternera con Champignones.—(Ternera, champignones, verduras, limon, cebolletas, manteca, harina i yemas de huevo).—Se lava bien la carne de ternera. Se acomoda en

una cacerola i se la cubre apénas de agua fresca. Se la hace hervir, se espuma con cuidado, se le agrega la verdura, la sal i las cebollas i se le deja cocer a fuego lento. Al cabo de una hora i cuarto se le añaden los champignones, los cuales deben darse vuelta durante la coccion. Cuando la carne está cocida se hace la salsa con el caldo en que ha hervido i que debe hallarse un poco reducido si es necesario.

En cuarenta gramos de manteca derretida, se diluye una buena cucharada de harina; se le agrega la salsa de la coccion, que se pasa ántes por un cedazo, i se pone de nuevo la carne

en agua caliente, pero sin dejarla hervir.

En un plato se han diluido i batido dos yemas de huevo, a las cuales se le ha agregado jugo de limon; se une esta mezcla a un poco de la salsa de la coccion de la ternera que se ha dejado aparte, i se forma una especie de salsa que se deja enfriar.

En seguida se saca la carne, se parte en trozos i se une a estas dos salsas: a la de la coccion, que lleva los champignones, i a la última formada por los huevos i el jugo de limon. Se pone todo en una cacerola con manteca; se calienta i se le agrega un poco de perejil picado ántes de servirla.

97. Costillitas a la milanesa.—(Costillas de ternera, huevo, pan rallado, manteca, limon, papas).—Se buscan costillas de ternera tierna, se sazonan con sal; se apalean un poco i despues de haberlas sumerjido en un batido de huevo, se las pasa por pan rallado. Así listas, se echan a la sarten con manteca bien caliente. Cuando se doran por ámbos lados, se sacan.

Se sirven con pedazos de limon i con papas fritas doradas enteras.

98.—Escalopas de ternera.—(Carne de ternera, mantequilla, macarrones, jamon, salsa de tomate, champignones, sal, pimienta, nuez moscada i queso parmesano).—Se corta en rebanadas mas o ménos gruesas la carne de ternera; se las sazona con sal i pimienta i se las echa a freir en mantequilla bien caliente. Cuando estén a medio cocer se las remoja con un poco de caldo.

Antes se habrá hecho cocer macarrones, los cuales se ponen en una cacerola con mantequilla fresca, salsa de tomate, jamon cortado en pequeñas rebanaditas delgadas, sal, pimienta, raspaduras de nuez moscada i champignones. Se une todo esto

con bastante queso parmesano rallado.

En seguida se arreglan las escalopas en el azafate con los macarrones i se rocia todo con el jugo de carne.

99.—Costillas a la húngara.—(Costillas de ternera, grasa, pimienta, sal, caldo, vino blanco, jamon, limon, pan).—Se doran en un poco de grasa seis costillas de ternera con bastante sal i pimienta. Cuando hayan tomado color por ámbos lados, se colocan en una cacerola con una taza de caldo i una copa de buen vino blanco i se las acaba de cocer a fuego lento, cubriéndolas si es posible con una lata con brasas.

Por otra parte, se frien con grasa algunas lonjas delgadas de jamon. Para servirlas, se colocan en la fuente las costillas en forma de corona con una de jamon entre cada costilla.

A la salsa que queda en la cacerola en que se han cocido las costillas se agrega una taza de buen caldo, media copa de vino blanco, i si se puede un poco de jugo de carne asada. Se deja reducir i se vacia sobre las costillas con el jugo de un limon. Se puede adornar con torrejas de pan frito.

100.—Cordero a la Española.—(Cordero, grasa, cebollas, jamon, ají, vino blanco, tomate, perejil i sal).—Despues de lavada se pone la carne de cordero en una cacerola en donde se ha derretido buena grasa. Se le añaden rebanaditas de jamon con gordura i cebollas cortadas. Se hace dorar lentamente.

Se deslien, por otra parte, dos ajies picantes en una taza de vino blanco; se vacia sobre el cordero i se agregan un tomate maduro, cortado en pedazos, aji picante, perejil i sal. Se tapa

i se deja cocer.

101.—Patitas de Cordero guisadas.—(Patitas, cebolla, sal, perejil, mantequilla, harina, pimienta, nuez moscada, caldo i huevo batido).—Se lavan bien i se ponen a cocer durante largo tiempo con cebolla, perejil i sal. Cuando estén cocidas se las estruja bien; se les sacan los huesos grandes i se ponen en una cacerola con mantequilla derretida, a la cual se le ha agregado ántes una cucharada de harina, sal, pimienta i algunas raspaduras de nuez moscada. Se dejan al fuego un momento. Se les añade despues caldo i se les deja reposar un instante, agregándoles perejil picado.

Al tiempo de servirlas se les aliña con huevo batido.

102.—Guiso de pecho de cordero.—(Pecho de cordero, verduras, agua, cebolletas, manteca, harina i yema de huevo).— Se coloca la carne en una fuente con sal, que se desagua por medio de una llave o agujero i se la tiene allí durante una hora, renovándose el agua sin cesar, pero lentamente.

En seguida se pone la carne en una cacerola con el agua suficiente solo para cubrirla, una rama de verdura, sal i ce-

bollas.

Cuando la carne está bien cocida se pone a derretir la manteca, sin elevar mucho el calor; a continuacion se diluye en ella la harina i se la deja cocer a fuego lento. Se le une luego con el caldo del pecho de cordero, que se debe encontrar lo mas posiblemente reducido i se echa la carne, haciendo hervir el todo durante un momento. Se aliña todo con una yema de huevo.

Despues a los trozos de pecho de cordero puede agregárseles una salsa ántes de servirlos.

103.—Chuletas rellenas.—(Chuletas, yemas de huevo, pan, oporto, perejil, nuez moscada, sal pimienta i mantequilla).
—Primeramente se cortan con cuidado las chuletas. En seguida se pasa a hacer el relleno. Este se hace con la misma carne de las chuletas. Para 12 se necesita una libra de carne molida, seis yemas de huevo, dos panes remojados i estrujados, una copa de oporto o jerez, perejil picado, un poco de nuez moscada, sal i pimienta al gusto.

Se abren las chuletas con un cuchillo bien afilado, teniendo cuidado de que no se rompan al otro lado. Despues se rellenan i se pasan por un batido de huevos, friéndose en segui-

da en mantequilla.

Se pueden servir en cualquier verdura.

104.—Costillas a la burguesa.—(Costillas de cordero, aceite, cebolla, pimienta, sal, ajo, mantequilla i caldo).—Se ponen en adobo costillas de cordero de un dia para otro, es decir, en un aliño compuesto de aceite, cebolla picada, sal, ajo i pimienta.

Al dia siguiente se sacan i se apanan, dorándolas en una cacerola con mantequilla. Cocidas ya, se les echa una cucha-

rada de caldo i cebolla, haciéndolas hervir.

105.—Guatitas de cordero a la italiana.—(Guatitas, cebolla, perejil, pimienta, ajo, vino blanco, salsa de tomate, queso parmesano, pan rallado i jugo de limon).—Se lavan perfectamente las guatitas i se las pone a cocer con cebolla, ajo,

perejil i pimienta. Se aliña este caldo con un poco de vino blanco.

Se cortan a continuacion las guatitas en pedazos mas o ménos grandes, que se ponen en una fuente que resista al fuego. Se les agrega salsa de tomate, queso parmesano rallado, i se espolvorea encima miga de pan i pimienta molida.

Se pone todo lijeramente al horno i se sirve poniendo ántes

un poco de jugo de limon.

106.—Mollejas con champignones.— (Mollejas, grasa fina, harina, caldo, vino blanco, sal, pimienta, ajo, comino i champignones).—Se ponen a desaguar las mollejas de ternera en agua con vinagre, i en seguida se sancochan en agua lijeramente salada.

En una cacerola se echa grasa fina, a la cual se añade una cucharada de harina; despues de algun rato se le añade una taza de caldo, un vaso de vino blanco, sal, pimienta, ajo i un poco de comino.

A continuacion se ponen en la cacerola las mollejas i cham-

pignones.

Se deja cocer a fuego lento.

Se sirve con rebanadas de pan fritas.

107. Pierna de cordero a lo venado.—(Pierna de cordero, tocino, vino tinto, vinagre, sal, pimienta, perejil, laurel, orégano, comino, cebolla, ajo, clavos de olon aceite, salsa picante).

—Se escoje una pierna que pese unas cuatro libras i se golpea bien con un mazo de madera hasta dejarla bien blanda. Se despoja de la gordura i del cuero superficial, i se mecha con tocino cortado no mui fino. Se pone en seguida en un lebrillo con un buen vaso de vino tinto, medio vaso de vinagre, sal, pimienta entera, perejil, laurel, orégano, un poquito de comino, dos cebollas cortadas en torrejas redondas, dos dientes de ajo, dos o tres clavos de olor i cuatro cucharadas de aceite.

Se deja salpresar cuatro dias, teniendo cuidado de rociarla dos o tres veces por dia. Se saca de la marinada para vaciarle

durante la coccion.

Se puede acompañar con una salsa de tomate o con una salsa picante.

108. Pecho de cordero a la "Sainte-Menehould".—
(Pecho de cordero, jamon, carne de vaca, cebollas, clavo, laurel,

Los animales pacen, el hombre come; pero únicamente sabe hacerlo quien tiene talento.

tomillo, caldo, sal, pimienta, mantequilla i pan.)—Colocar el pecho en una cacerola sobre un fondo de tajadas de jamon i rebanadas de vaca, añadiendo dos cebollas, clavo, laurel, tomillo i una taza de caldo. Dejarlo cocer dos horas a fuego lento. Escurrirlo, espolvorearlo con sal i pimienta i dejarlo enfriar entre dos tapas de cacerola apretadas. Deshuesarlo, bañarlo en la mantequilla tibia, cubrirlo de pan rallado i colocarlo sobre la parrilla a lumbre suave un cuarto de hora, cubriéndolo con el horno de campaña. Servirlo acompañado de una salsa lijera.

109. Brochettas de riñones de cordero.—(Riñones, aceite, sal, pimienta, trozos de tocino, perejil, ralladura de pan).
—Limpios de la piel los riñones, se cortan en lonjas gruesas

i de igual tamaño.

Despues de bañados en aceite i de sazonarlos de sal i pimienta se ensartan en unas "brochettas" alternándolas con trozos de tocino de igual tamaño i forma que las lonjas de riñon, solo que mas delgadas: una vez espolvoreados con perejil picado i ralladura de pan, se ponen en la parrilla a fuego vivo.

- 110.—Carne de cerdo a la americana.—(Carne, manteca, plátanos i arroz).—Se toma carne que sea bastante magra i se pone durante unas cuantas horas en salmuera. Se corta en pedazos iguales i se pone al fuego en una sarten con cantidad suficiente de manteca. Despues que se haya frito sáquese en seguida, i en la manteca se frien plátanos con un poco de arroz, que se pone encima de la carne cuando vaya a servirse.
- 111.—Jamon arvejado.—(Jamon, arvejas, manteca i lechuga).—Se corta el jamon en pedazos pequeños i se frien en manteca. Se le agrega caldo i una taza de arvejas. En seguida se le añade una lechuga entera i se le deja cocer sin destapar la cacerola.
- 112.—Patas de chancho fritas.—(Patas de chancho, vino, pimienta, sal, perejil, tomillo, laurel, vinagre, huevos, harina, azúcar).—Se le quitan los huesos a las patas i se cuecen
 con una parte de vino i dos de agua. Se les hace un adobo
 de pimienta, perejil, tomillo, laurel, sal i un poco de vinagre,

De la manera cómo las naciones se alimentan, depende su destino.

despues se rebozan con un batido de huevos i harina i se frien en manteca caliente, espolvoreando azúcar molida al tiempo de servir.

- 113.—Budin de chorizos.—(Chorizos, cebollas, verduras, pan, leche, huevos, mantequilla).—Se pica una docena de chorizos, cebolla i verduras. Todo esto se frie en color. Se remoja un pan en leche, se baten tres claras i tres yemas separadas. Cuando el pino de los chorizos esté frito, se junta con los huevos; se pone en la budinera, que está untada con man tequilla, i se pone al horno.
- 114.—Estofado de chancho.—(Carne de chancho, vino, vinagre, ajo, cebolla, zanahoria, ajies).—Se corta la carne de chancho i se pone a freir agregándole ocho cucharadas de vino i cuatro de vinagre, ajo molido, cominos, cebollas en pedazos, zanahorias en rebanadas, dos ajíes picantes. Todo esto se tapa en una olla, cuidando que no salga vapor, i se deja hervir reposadamente una hora.
- chancho, manteca, harina, caldo, limon i coscorrones).—En una salsa de cebollas hechas pedazos, pasadas por manteca, se ponen a cocer las orejas cortadas en tiras; se añade un poco de harina, se mojan con caldo, i se reducen. Se sirven, echando unas gotas de limon i añadiendo coscorrones fritos.
- 116.—Chanchito relleno.—(Chancho, tocino, trufas, setas, alcaparras, anchoas, yerbas finas, pimienta, sal, miga de pan, leche, manteca i yemas de huevo).—Despues de preparado e chanchito como para asado, se rellena con su mismo hígado picado—quitada la hiel—tocino, trufas, setas, alcaparras, anchoas, yerbas, que sean finas, sazonado todo con pimienta i sal, miga de pan empapada al fuego en nata o leche, otro tanto de manteca, miga de pan machacado i desleido este últim en tres yemas. Lleno el vientre del cochinillo con esta mezcla, se le ata, se pone en el asador i se hace lo mismo que con el indicado anteriormente.

Se sirve con una salsa de pebre.

117.—Chanchito asado. — (Chancho, harina, manteca, aceite).—Se mete el chanchito en un caldero de agua un poco

mas que tibia despues de rotos los colmillos, se frota con la mano para quitarles las cerdas, metiéndolo i sacándolo del agua varias veces hasta que desaparezca todo el pelo; luego se le quitan las pezuñas, se le saca el vientre, cuidando de no quitarle los riñones. Hágansele una cortadura en el pescuezo i otras cuatro en el lomo, se le introduce el rabo entre cuero i carne; recójansele las manos i las patas por medio de dos pasadores de hierro, que se le pasarán el uno por los muslos i el otro por los pechos. Póngasele, en seguida, 24 horas en agua fria, se cuelga i se deja secar; rebócesele el vientre con harina amasada en manteca i póngasele en el asador; miéntras esté en el fuego se le unta con aceite bueno con unas plumas. Despues de quitado del fuego, se le hacen otras incisiones en el cuello.

118.—Costillas de cerdo a la rusa.—(Costillas de cerdo, huevo, mantequilla, repollo, harina, sal, pimienta, limon i pere-jil).—Se pasa por huevo batido i despues por mantequilla derretida en una sarten, las costillas frescas de cerdo; en seguida se asan a la parrilla i se ponen al azafate con repollo cocido.

Junto con las costillas, pero en salsera aparte, se sirve la siguiente salsa: Se derrite un pedazo de mantequilla, se dora en ella, hasta que tome un color castaño claro, una cucharada de harina; se sazona con sal, pimienta, el jugo de un limon i perejil picado.

119.—Solomillo de chancho a la jardinera.—(Manteca, tocino, ternera, zanahoria, cebolla, nuez moscada, perejil, clavo, tomillo, solomillo de chancho, caldo i pepinillos).—En una cacerola con un poco de manteca se ponen pequeñas lonjas de tocino, trocitos de ternera, zanahoria, cebolla, nuez moscada, perejil, clavo i tomillo. Cuando todo esté caliente, se cubrecon solomillo de chancho, cortado en tiras delgadas i redondas, agregando caldo.

Durante una hora se tiene al fuego la cacerola con brasas tambien en la tapadera, i trascurrido ese tiempo, se sirve el

guiso, adornándolo con pepinillos.

120.—Filete de chancho.—(Filete de chancho, mantequilla, pimienta, cebolla, caldo, vino blanco, clavos de olor, perejil,

Obligado el hombre a comer para vivir, la naturaleza le convida pormedio del apetito i le recompensa con salud.- orégano, harina).—Se le saca casi toda la grasa a un filete de cerdo; se le pone en una cacerola con un poco de mantequilla i pimienta i se le deja dorar. Se le agrega media taza de caldo, medio vaso de vino blanco, cebolla, dos clavos de olor, perejil i mui poco orégano. Se le deja cocer a fuego lento.

Por otra parte, se corta una cebolla i se la pone en una cacerola con un poco de mantequilla, a la cual se le agrega una cucharada de harina. Se le añade una taza de caldo, sal,

pimienta i se deja cocer por diez minutos.

Cocido el filete, se saca el jugo que haya producido, colándolo préviamente i se agrega a la salsa anterior, dejándoles juntos al fuego durante unos cinco minutos. Despues se sirve.

121.—Conejo con chalotas.—(Conejo, chalotas, mantequilla, aceite, vinagre, sal, pimienta i crema).—Se ponen en una cacerola algunas chalotas picadas menudamente; se le agrega bastante mantequilla, un poco de vinagre, otro poco de aceite de buena clase, sal i pimienta.

En seguida se echa el conejo despresado.

Se tapa bien, i a la mitad de la coccion se le agrega media taza de crema i otra cuando está terminada.

122.—Conejo en salsa blanca.—(Conejo, orégano, perejil, ajos, sal, harina, manteca, vino blanco, pimienta, jugo de limon, yemas de huevo).—Descuartizado el conejo se tiene una hora en un adobo de agua, orégano, perejil, ajos machacados i sal. Se saca del adobo i se pone en una cacerola con manteca que se tendrá a fuego vivo. Cuando los trozos empiecen a dorarse se retiran i se espolvorean con buena harina. En la misma cacerola i con manteca se pone como un cuartillo de vino blanco, unos granos de pimienta, jugo de limon, i dos o tres yemas de huevo batidas con harina. Cuando todo ello esté para hervir se echan los trozos de conejo i despues de una media hora decoccion se sirve.

123.—Conejo en pepitoria.—(Conejo, mantequilla, harina, vino blanco, sal, tocino, perejil, pimienta, clavos de olor, cebolla, callampas).—Desollado, vaciado i despresado el conejo, se pone en una cacerola con un buen pedazo de mantequilla o grasa en hoja, i cuando esté derretida i caliente, se colocan los trozos de conejo para que se doren.

Cuando el conejo esté bien dorado, se espolvorea con dos

La apetencia es un acto de nuestro juicio, por cuyo intermedio preferimos las cosas agradables entre las que de tal cua ad carecen.

cucharadas de harina i se revuelve con una cuchara de madera para que la harina se mezcle bien. Se agrega media botella de vino blanco.

Cuando el vino hierva, se ponen unos pedazos de tocino, fritos aparte, un ramo de perejil, laurel, sal, pimienta, dos clavos de olor i algunas cabezas de cebolla. Un cuarto de hora

ántes de la coccion completa se agregan callampas.

Antes de servir, se saca la rama de perejil i se agrega la sangre del conejo que debe haberse recojido i en la cual se habrá puesto el hígado molido i deshecho, revolviendo para que se incorpore en la salsa.

En vez de callampas, se puede poner papas peladas i ya sancochadas, para que se acaben de cocer juntas con el co-

nejo.

XIII

AVES I CAZA

Reglas jenerales

Llamamos caza a las perdices, torcazas, tórtolas, becasinas, patos silvestres, etc. i aves a las gallinas, los pollos, los capones, los pavos, los pichones, los ganzos i los patos de corral.

Los pollos tiernos tienen las patas i las rodillas gruesas; cuando están viejos, por el contrario, las tienen mucho ménos desarrolladas. Los machos tienen estaca: si ésta es poco saliente, el animal es nuevo; si está desarrollada, el animal es viejo, i no debe escojerse para asado.

Deben preferirse las aves tiernas, a ménos que se quieran para hacer caldo; en este caso, sirven mas las gallinas viejas. Debe elejirse siempre un ave de piel fina i blanca i de múscu-

los desarrollados.

Hai que matar el ave, cuando es nueva, dos dias ántes, por lo ménos, de comerla; si es vieja, debe estar muerta tres o cuatro dias.

En los casos en que no sea posible esta precaucion i en que haya que proceder de improviso, hai que hacer tragar al ave una buena cucharada de vinagre, (es mejor el vinagre que el cognac i el aguardiente que suele dárseles), un minuto ántes de matarla, i en seguida colocarla en un sitio tibio, dentro de la cocina por ejemplo.

El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nacion i época; puede combinarse con todos los demas placeres i subsiste hasta lo último para consolarnos de la gérdida de los otros.

El ave debe ser desplumada inmediatamente despues de muerta, i vaciada, en seguida, a fin de evitar que los intestinos le den mal gusto.

Despues de vaciada, conviene sollamarla para hacer desaparecer las peluzas i plumones que quedan adheridos a la

piel.

Cuando la gallina es demasiado vieja, hai una manera sen-

cilla de hacer su carne blanda.

Se la pone a remojar, despues de matarla i sin desplumarla en agua fria con algunas cucharadas de ceniza, es decir, en una lejía fria. Despues de veinticuatro horas se saca, se lava, se despluma i se vacia. Se cuelga así otras veinticuatro horas, al cabo de las cuales se la pone a cocer una media hora.

Con esta operacion queda en perfecto estado para ser asada o guisada como ave nueva.

radas de aceite. En seguida se echan dentro de esta cacerola las presas del pollo para que puedan dorarse. Cuando están a medio cocer, se les añade una zanahoria cortada a lo ancho, dos cebollas en rebanadas, ramas de perejil i sal. Se les agrega despues un poco de caldo i se les deja cocer lentamente durante un cuarto de hora.

126.—Pavo relleno.—(Pavo, lomo de chancho, tocino, trufas, lengua ahumada, limon, sal, pimienta i jerez).—Se desplu-

ma se vacia i se sollama el pavo.

A continuacion se prepara el relleno. Se pican dos libras de lomo de chancho, una libra de tocino, dos tarros de trufas, una lengua ahumada, tres limones, sal i pimienta. Se frie en una sarten a fuego suave, rociando todo con media botella de jerez. Se deja enfriar i se rellena el pavo.

Se pone este en una fuente que soporte el calor, se pone al humo i se tiene cuidado, durante la coccion, de remojar el

pavo con el jugo que va despidiendo.

Asado, se pone en un azafate i se vacia aparte en una salsera todo el jugo, desgrasado i colado previamente.

127.—Volovan de gallina.—(Gallina, harina, huevo, co-

Durante la primera hora de la comida, la mesa es el único sitio donde jamas se fastidia uno.

ñac, agua i champignones).—Se pone a asar la gallina en una cacerola, miéntras se hace la masa del volovan.

Esta se hace de la manera siguiente: en un mármol limpio se pone una libra de harina, en medio de la cual se echan un huevo, una copita de coñac i media taza de agua o la necesaria para formar una masa mas o ménos consistente. Despues se amasa o se pone al huslero hasta dejarla del grueso de la mitad de un dedo o sea de medio centímetro. En seguida, estando estirada la masa i toda de este espesor, se coloca en el centro, i en la misma forma, otra masa de mantequilla de un espesor igual a la mitad del de la masa de harina. A continuacion se doblan los estremos de la masa de harina sobre el centro en donde está la mantequilla. Se dobla en seguida toda la masa por ocho veces consecutivas, repitiendo esta operacion por lo ménos cuatro veces cada media hora.

Embutida la mantequilla en la masa, por última vez se la

deja mas delgada que un lápiz.

En seguida se hace con esta masa i con ayuda de papel

blanco, cajetillas que le dan la forma de volovan.

El relleno se efectúa con carne de gallina asada, la que se deshuesa. En el mismo jugo de la gallina se echa una cucharada de harina con un poco de champignones, salsa que se agrega al relleno.

Hecho el relleno se tapan los volovanes con pedacitos de masa que se han cortado especiales para el efecto. A conti-

nuacion se ponen al horno.

127.—Croquetas de ave.—(Gallina i pollo, mantequilla, cebolla, harina, huevos, pimienta, caldo, carne picada, nuez moscada i pan rallado).—Vaciados i lavados un pollo i una gallina se ponen a asar en una cacerola con un poco de mantequilla; cuando están bien asados se sacan, se deshuesan i se

pican finamente.

En el jugo de la gallina se frie una cebolla cortada en pedacitos bién pequeños, a la cual se le agrega una cucharada de harina, que se deshace bien con la cebolla. Se le añaden tres huevos golpeados con un poco de agua, que se revuelven bien para que no se corten. Se le agrega sal, pimienta, caldo i carne picada con un poco de nuez moscada, otro poco de tocino i pan tostado molido. Se hace hervir hasta que espese.

Despues se saca, se enfria i se junta a la carne del ave

picada.

Mas contribuye a la felicidad del jénero humano la invencion de una vianda nueva, que el descubrimiento de un astro! Se forman las croquetas, pasándolas ántes por un batido de huevo i por pan rallado. Se frien las croquetas en mantequilla i se sirven.

128.—Perdices en galantina.—(Perdices, lomo de chancho, tocino, trufas, huevos, vino blanco o ron, huesos de ternera i galantina).—Se abren se vacian i se deshuesan las perdices.

En seguida se forma el relleno, para lo cual es necesario picar dos libras de lomo de chancho i un poco de tocino, a lo que se agrega trufas i huevos. Se frie este picadillo, añadiéndole durante la coccion vino blanco o ron i miga de pan.

Rellenadas las perdices, se cuecen durante media hora en un caldo de tres kilos de huesos de ternera. Cuando están cocidas, se mezcla el caldo con sesenta gramos de galantina. Se

aclara este caldo con cuatro huevos.

129.—Pastel de perdices.—(Carne de ternera, de chancho, higado de chancho, tocino, huevos, perdices, trufas, alcaparras, queso parmesano, harina i mantequilla).—El pino del pastel se forma con una libra de carne de ternera, una libra de lomo de chancho, una libra de hígado de chancho, dos libras de tocino, cuatro huevos, cuatro perdices, dos tarros de trufas, dos frascos de alcaparras, un pedazo de queso parmesano, que se ralla, sal i olores.

La masa se forma con dos libras de harina, una libra de

mantequilla i cinco yemas de huevo.

La confeccion del pastel es igual a la de los demas.

130.—Raugout a la Toulouse.—(Ave, mollejas, champignones, trufas, carne, harina, mantequilla, jugo de carne, jerez u oporto, olores i sal).—Se frien en grasa pedacitos de ave, mollejas, champignones i trufas.

Por otra parte se hacen unos frititos de carne molida, para los cuales se prepara una salsa de mantequilla, harina, jugo

de carne, jerez u oporto, olores i sal.

En esta salsa se echan las trufas, las callampas, el ave i las mollejas.

Se sirve en un azafate rodeada por los frititos de carne.

131. Pollo en salsa blanca.—(Pollo, tocino, caldo, mantequilla, jugo de limon, harina, callampas i crema.)—Se vacia

Los que tienen indijestiones o los que se emborrachan, no saben comer ni beber.

un pollo, se espolvorea interiormente con sal, se le colocan las patas hácia adentro i el cogote entre las alas i se envuelve en una capa delgada de tocino.

Se coloca en seguida en una cacerola i se vacia encima caldo hasta que quede cubierto: se le agrega mantequilla i bastante

jugo de limon.

Miéntras tanto se hace en otra cacerola salsa con mantequilla, harina, caldo de la coccion del pollo i callampas ya medio sancochadas.

Despues se sirve, agregándole al pollo, cuando se une a esta salsa, algunas cucharadas de crema o de leche gorda.

- 132. Pollo al Kari.—(Pollo, cebollas, harina, Kari, olores i champignones.)—Se hacen ablandar las cebollas i el pollo en agua caliente i luego se las retira. Se diluye una cucharada de harina en dos tazas de agua hirviendo. Luego, cuando está diluida, se pone en esta agua el pollo, el Kari (en mui pequeña cantidad) i los champignones i se deja cocer.
- 133. Salmí de becasinas.—(Becasinas, manteca, limon, cebollas, chalotas, harina, vino blanco o tinto, ron, verdura, sal, pimienta en granos, pan, champignones i trufas.)—Se asan las becasinas, a medias solamente, se las da vueltas i despues se las despresa, manteniéndolas al calor.

Se cuecen los champignones con un vaso de vino blanco,

otro de agua, un poco de limon i otro poco de manteca.

En otra cacerola se ponen cincuenta gramos de manteca i dos cebollas cortadas a lo ancho: se les dora i se agregan las chalotas i la harina.

Antes de que se cuezan, se añade el caldo en que se han cocido los champignones, éstos, un vaso de vino, una rama de verdura, pimienta, ron, sal i las presas de las becasinas.

Se deja cocer todo a fuego lento hasta que se reduzca el caldo. Se ponen los trozos en seguida sobre pedazos de pan fritos i guardados al calor i se pasa la salsa, por un tamiz.

Se vuelven a poner al fuego los champignones i las trufas hasta que vuelvan a hervir, despues de lo cual se ponen al rededor de las becasinas. Se une todo con cien gramos de manteca, enviándose la salsa aparte en una cacerola.

Se puede añadir al azafate pedazos de limon.

De esta manera se pueden preparar perdices, pichones, patos, etc.

El órden que debe adoptarse para los comestibles principia por los mas sustanciosos i termina con los mas lijeros.

- 134. Capon a la española.—(Capon, cebollas, ajos, zanahoria, vino blanco, laurel, aceite, pimienta, sal.)—Despues de destripado i bien lavado el capon, júntensele las patas, pasando un hilo fuerte de uno a otro muslo. En una cacerola se ponen unas cebollas, ajos, ruedas de zanahoria, cuartillo i medio de vino blanco, una hoja de laurel, un poco de aceite, pimienta i la sal necesaria. Encima se coloca el capon i se lleva a un fuego vivo, para que hierva de prisa por espacio de una hora; se retira la cacerola i se pone bien tapada en otro fuego mas mortecino, dejándola en él media hora o mas sin destaparla: pasado este tiempo se sazona, se saca el capon, se pasa la salsa por un colador, se le quita la grasa i se sirve en una fuente con las cebollas alrededor i regado con salsa.
- 135. Pichones a la casera.—(Pichones, tocino, caldo, perejil, salsa.)—Se vacian i escaldan dos pichones; se les vuelven las patas hácia adentro i se meten despues en agua fria. Se quitan i se ponen en una cacerola entre dos lonjas de tocino cada uno, con caldo del puchero i un manojo de perejil i yerbas finas.

Cuando estén cocidos se espuma el caldo i se echa en una salsa que se clarifica con el caldo i que se hace espesar para servirlos.

136.—Pechugas de pollo a la bearnesa.—(Pechugas de pollo, ralladura de pan, masa de relleno, manteca i salsa bearnesa).—Se toman las pechugas de dos o tres pollos tiernos; se preparan i se abren a lo largo, rellenándolos con un poco de yerbas finas cocidas.

Se cubren completamente con una capa de masa de relleno,

rebozándolas con ralladura de pan i huevo.

Se cuecen, en seguida, en una cacerola chata, con manteca derretida, dándolas vuelta continuamente.

Se sacan con la espumadera i se ponen en la fuente, colocándolas en círculo i en el centro la salsa bearnesa.

137.—Capon a la catalana.—(Capon, vino blanco, tocino, cebolla, perejil, ajos, especias i huevos).—Luego que se haya asado el capon en la parrilla, se colocan en una olla con vino blanco, pedacitos de tocino, cebolla, perejil, ajos machacados i especias.

Para las bebidas, el orden que debe seguirse es comenzar por las mas lijeras i proseguir con las mas fuertes i de mayor aroma.

LA DUEÑA DE CASA

4 4

Tapada la boca de la olla con un papel de estraza, se coloca encima una cazuela con agua i se deja cocer a fuego regular.

Terminada la coccion, se sirve con un batido de huevos que

debe dar un hervor junto con el capon.

- 138.—Perdices borrachas. (Perdices, cebolla, tocino, tomates, aceite, vinagre, sal, pimienta i aguardiente).—Se pone en una cacerola bastante cebolla entera, pedazos de tocino, dos tomates, dos cucharadas de aceite i dos de vinagre, sal, pimienta i medio vaso de aguardiente. Se pone allí la perdiz i se tapa bien para que no le salga nada de vapor. No se revuelve sino que se sacude a menudo.
- 139.—Pato con trufas i callampas.—(Pato, harina, mantequilla, caldo, trufas, callampas, pimienta molida, sal, cebolla, perejil).—Se frie un poco de harina en mantequilla, se le echa caldo, i cuando esté la salsita cocida i de un grueso regular, se le ponen las trufas i las callampas bien picadas, un poco de pimienta molida i sal. El pato se pone crudo i cortado en presas, dos o tres cabezas de cebolla cortadas en pedacitos i perejil picado. Se le echa la salsa encima i se pone todo a hervir. Se tiene cuidado de moverlo a menudo para que no se pegue.
- 140.—Pato delicioso.—(Pato, cebolla, ramas de apio, pimienta, papas, zanahoria, vinagre).—Se pone el pato entero en una cacerola, despues de haberlo lavado bien, con cebollas, ramas de apio, pimienta entera, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias i vinagre. Se tapa bien i se mueve de cuando en cuando.

Otro modo de hacer pato delicioso es el siguiente:

Se pone un pato gordo en una cacerola; se le echan unas papas grandes enteras i peladas, un pedazo de mantequilla, el jugo de un limon, pan rallado, perejil i apio, todo bien picado; se cubre con caldo, se tapa bien la cacerola, i se pone a fuego lento.

141.—Gallina mechada.—(Gallina, tocino, papel engrasado, berros, vinagre, sal).—Se mezcla la gallina con tiras de tocino, se envuelve en papel engrasado i se pone al asador.

Es herejía sostener que no debe cambiarse de vinos: tomando de una sola clase la lengua se satura, i despues de beber tres copas, aunque sea el mejor vino, produce sensaciones obtusas. Cuando está casi asada se le quita el papel para que tome color, se bañan las hojas de tocino, si se puede, se coloca sobre berros de fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre. Se sirve regada con jugo.

- 142.—Gallina a la jardinera.—(Gallina, cebolla, apio, pimienta, papas, zanahorias, vinagre, aceite, caldo).—Despues de haberla lavado bien, se pone la gallina entera en una cacerola; se le agrega cebolla entera, apio, pimienta, papas enteras peladas, rebanadas de zanahoria, una cucharada de vinagre i dos de aceite. Se pone al fuego bien tapada i se mueve a cada rato para que no se pegue.
- 143.—Gallina con espárragos.—(Gallina, caldo, cebolla, espárragos, perejil, orégano, sal, pimienta, papas).—Se echa a cocer una gallina gorda en un poco de caldo de puchero con cebolla en rebanadas i espárragos, perejil, orégano, sal, pimienta i tres papas.

Se deja al fuego hasta que esté bien conservado.

- 144.—Gallina rellena.—(Gallina, manzana, mantequilla, pan, azúcar, caldo).—Una gallina bien gorda, muerta del dia ántes i teniendo cuidado de no sacarle, al destriparla, ni gordura ni enjundia, se rellena con manzana bien picada, frita en mantequilla, i cuando esté bien frita se le pone unos pedacitos de pan chicos i luego que esto esté bien cocido se le pone un poquito de azúcar, i se rellena la gallina cruda; se pone a asar temprano, poniéndole un pedazo de mantequilla, se va asando de a poco, se saca, se deja reposar un rato i se rocia con el mismo caldo que despide i con un pedazo de mantequilla. Esto se repite varias veces.
- 145.—Ganso con mostaza.—(Ganso, cebollas, perejil, laurel, mantequilla, pan rallado, mostaza, vinagre, caldo. pimienta, sal).—Un ganso tierno se rellena con su hígado, cebollas, laurel, perejil i tomillo, todo mui picado. Se ensarta en el asador, rociándolo de cuando en cuando con mantequilla. Luego que esté casi asado, se le añade a la mantequilla una cucharada de mostaza, con la que se le unta por todos lados; se le espolvorea con pan rallado i se vuelve a poner al fuego para que se concluya de asar i dore. Se sirve con la salsa siguiente: se pone en una cacerola mantequilla, una cucharada

de mostaza, un poco de vinagre, caldo, pimienta i sal, i se deja cocer hasta que espese.

- 146.—Ganso de San Martin.—(Ganso, mantequilla, manzanas, pan rallado, almendra, pasas, azúcar, vino).—Se pone en una sarten una cucharada de mantequilla i se echan a freir allí unas seis manzanas picadas; luego que estén fritas se pone un poco de pan rallado, almendra pelada i bien molida, unas pocas pasas, azúcar al paladar i una copa de vino. Se deja conservar bien i se rellena con esto el ganzo crudo i se pone a asar.
- 147.—Fricasé italiano de aves i carne.—(Ave, carne, mantequilla, harina, clavos, canela, jamon, cebolla, sal, perejil, limon, yemas de huevo).—Se pone en una cacerola un poco de mantequilla, harina, clavos, canela i unos pedazos de jamon aparte; se pican ajos i cebolla partida; despues de frito, se le echa caldo al ave o carne cruda, poniéndole sal bastante, perejil picado i el jugo de un limon.

Al tiempo de servirlo, se le echan tres yemas de huevos

batidas.

- 148.—Capon con ostras.—(Capon, sal, mantequilla, harina, pimienta, caldo de ostras, huevos).—Se cuece el capon con agua i sal. En una cacerola se pone un buen pedazo de mantequilla, una cucharada de harina i pimienta entera; se le pone el caldo de las ostras, i a la hora de la comida se le unen las ostras i tres huevos batidos i se le da un lijero hervor. Hai que tener cuidado de revolver amenudo para que no se pegue. La salsa debe quedar de regular espesor, i si está gruesa se aclara con el caldo en que se ha cocido el capon. Se pone el capon en una fuente i encima se le vacia la salsa.
- 149.—Pichones a la Chantilly.—(Pichones, huevo, aceite, pan rallado, perejil, salsa tártara).—Se limpian los pichones, se tienden de espalda i se aplastan golpeándolos con un mazo, cuidando préviamente de cubrirlos con una servilleta bien limpia; se revuelven en un huevo batido, salado i mezclado con unas gotas de aceite de oliva, poniéndolos en seguida sobre una servilleta bien limpia. Hecho esto, se pone un poco de aceite en un azafate que pueda contener los pichones; se calienta ese aceite; se agregan en seguida las aves; se ponen

A cocinero se puede llegar, empero con el don de asar bien, es preciso nacer.

al horno un cuarto de hora a veinte minutos; se remojan de cuando en cuando con aceite; se retiran i se aderezan con un poco de perejil, al alrededor. Se añade a esto una salsa de mostaza o salsa tártara.

150.—Pollo a la madrileña.—(Pollo, tomates, jamon, chalotas, perejil, pan, ajo, aceite)—Se despresa un pollo i se salta en buen aceite de oliva, se retiran las presas a medida de que estén cocidas. Se pelan unos dos tomates, quitándoles las pepas; si no se tiene tomates, se pone una cantidad equivalente de salsa, i se frie con pedazos de jamon, chalotas i perejil picado. Se vacia todo en una cacerola; se agrega una taza de caldo i se hace hervir hasta que se reduzca un poco i se pone en seguida el pollo. Se sirve con tostadas de panárito i rebanadas de tomate o un poco de salsa de tomate.

151.—Pollos guisados a la peruana.—(Pollos, manteca, jamon, ajies verdes, perejil, tomates, cebollas, canela, clavo,
pimienta, vinagre, pasas, almendras, alcaparras, plátanos, caldo).—Se despluman bien i se les pasa por papel encendido
para quemar las plumillas que les hayan podido quedar. Se
abren, se vacian, se limpian i se parten en cuartos, poniéndolos a freir en manteca con unas tajadas de jamon. Cuando
estén a medio dorar se les echa ajíes verdes en pedazos, perejil, tomates i cebollas, todo picado.

Se frie todo esto con los pollos, anadiéndoles un poco de

canela, pimienta i clavo molido i un poco de vinagre.

Cuando se conozca que los pollos están medio cocidos se les agrega pasas, almendras tostadas i machacadas, alcaparras enteras, rebanadas de plátano fritas i dos tazas de caldo de puchero. Se deja hervir hasta que quede la salsa medio espesa.

152.—Perdices al horno.—(Perdices, harina, mantequilla, cognac o jerez, queso rallado).—Se cuecen las perdices i en el mismo caldo se hace la salsa; se toma una cucharada de harina que se deshace en un poco de mantequilla, i se le pone el caldo necesario para que quede de un espesor regular. Se acomodan despues las perdices despresadas en una fuente i se les echa encima la salsa i una copa de cognac o jerez. Se les ralla queso, de modo que las presas queden bien tapadas i se ponen al horno.

La cualidad mas indispensable del cocinero es la exactitud; tambien debe tenerla el convidado.

153.—Salmí de becasinas.—(Becasinas, manteca, limon, cebollas, chalotas, harina, vino blanco o tinto, ron, verdura, sal, pimienta en granos, pan, champignones i trufas).—Se asan las becasinas, a medias solamente, se las da vueltas i despues se las despresa, manteniéndolas al calor.

Se cuecen los champignones con un vaso de vino blanco,

otro de agua, un poco de limon i otro poco de manteca.

En otra cacerola, se ponen cincuenta gramos de manteca i dos cebollas cortadas a lo ancho; se les dora i se agregan las chalotas i la harina. Antes de que se cuezan, se añade el caldo en que se han cocido los champignones, éstos, un vaso de vino, una rama de verdura, pimienta, ron, sal i las presas de las becasinas.

Se deja cocer todo a fuego lento hasta que se reduzca el caldo. Se ponen los trozos, en seguida, sobre pedazos de pan fritos i guardados al calor i se pasa la salsa por un tamiz.

Se vuelven a poner al fuego los champignones i las trufas hasta que vuelvan a hervir, despues de lo cual se ponen alrededor de las becasinas. Se une todo con cien gramos de manteca, enviándose la salsa aparte en una cacerola.

Se puede añadir al azafate pedazos de limon.

De esta manera, se pueden preparar tambien, perdices, pichones, patos, etc.

154. Torcazas con aceite i vinagre.—(Torcazas, cebollas enteras, ajíes dulces, pimienta, sal, perejil, aceite i vinagre).
—Se cuecen las torcazas en agua con cebollas enteras, ajíes dulces en vainas, unos granos de pimienta, sal i ramas de perejil.

Cuando estén cocidas se sacan el perejil i los ajíes: se les agrega aceite i vinagre en cantidad suficiente. Se deja que se

mezcle todo, revolviendo un poco i se sirve.

155. Tórtolas al aji.—(Tórtolas, ajíes dulces, tomates, nucces, miga de pan, vino, caldo i olores).—Se toman algunos ajíes dulces, se tuestan i la otra mitad se remoja, i despues se muelen con dos tomates asados, nueces i miga de pan, remojada en vino. Todo esto se coloca en una cacerola con las tórtolas, caldo i olores i se deja hervir bastante.

Despues se sirve.

156. Tórtolas en papel.—(Tórtolas, mantequilla, miga de

Esperar demasiado al convidado que tarda; es falta de consideracion para los demas que han sido puntuales.

pan).—Se dejan enfriar las tórtolas, despues de bien cocidas: se les pone un pedazo de mantequilla i bastante miga de pan: se les envuelve en un papel i se las pone al horno hasta que se doren.

157. Pastel de tórtolas.—(Tórtolas, vino, ajo, tocino, cebolla, miga de pan, huevos i harina.)—Se cuecen las tortolitas con un poco de vino, un diente de ajo i unos pedacitos de tocino.

Una vez cocidas se ponen en una fuente que resista al fuego, rodeadas con rebanadas de cebolla i espolvoreadas con miga de pan desmenuzada. Se vacia sobre ellas el jugo que ha quedado en la cacerola i se sazona.

Se cubre con un batido de huevos i harina, i se pone al

horno.

158. Menudillos de pava con legumbres.—(Menudillos de pava, 150 gramos de tocino, 200 gramos de zanahoria, 200 de navos, 200 de papas, 20 de harina, 20 de manteca, tres vasos de caldo, una eucharada de cognac, seis cebollitas, un ramo de yerbas finas).—Se sacan los menudillos de una pava jóven, comprendiendo entre ellos el pescuezo, las alas, las patas, el contri i el hígado.

Se despluman con cuidado las alas i el pescuezo i con la punta de un cuchillo se sacan los cañones de las plumas ente-

rradas en la piel. Se sollaman, en seguida.

Se parte el contri en dos partes i se levanta el saco con piedrecillas que contiene. Se lava, a continuacion, en agua tibia. Se lava asimismo el corazon.

Con una buena hachita de cocina se dividen los menudillos en numerosos pedazos. Se pueden hacer tres trozos del pescuezo, fuera de la cabeza que debe ir sola; tres trozos de las alas, cuatro del contri, dos del corazon.

Estando todo listo, se cortan las lonjas de tocino en pequeños trozos de cerca de 2 centímetros de ancho por 3 de largo.

El tocino que jeneralmente se vende es lijeramente salado. Para quitarles la sal, es suficiente lavarlo en agua fresca.

Se toma, enseguida, una cacerola en donde se hace derretir la manteca. Cuando está caliente, cuidando de que el fuego sea moderado, se ponen dentro el tocino i los menudillos, con escepcion del hígado, que debe reservarse para el último momento. Las patas se colocan tambien diez minutos despues que el resto porque se achicharran mui pronto.

No es digna de tener amigos la persona que invita i no atiende personalmente a la comida que ofrece

Se deja freir hasta que las presas tomen un color dorado,

revolviendo frecuentemente con una cuchara de palo.

Despues de quince o veinte minutos de fritura, se polvorea la vianda con harina, dos o tres veces, mezclando bien cada vez. Se la deja cocer por dos minutos, revolviendo seguido, i se le agrega el caldo caliente, poniéndole un ramo de yerbas finas.

Se deja todo hasta que hierva; se hace hervir durante tres o cuatro minutos. Despues se retira la cacerola, dejándola a fuego lento durante tres cuartos de hora. Durante este tiempo se preparan las legumbres. Se pelan las zanahorias, los nabos i las cebollas i se cortan las primeras en tres pedazos, lo mismo que los nabos; las papas tambien se cortan de pequeñas dimensiones.

Se pone una cacerola cualquiera, llena de agua hirviente, sobre buen fuego. Se meten dentro las legumbres, con escepcion de las papas, hasta que se cuezan. Se las saca del agua, entónces, estrujándolas bien, i se las pone en la cacerola en donde están los menudillos, teniendo cuidado de poner en el fondo los trozos de zanahorias. Si el caldo de los menudillos no estuviera bien sazonado en este momento, se le pone un poco de sal i otro de pimienta.

Se deja cocer a fuego moderado, durante una hora. Antes

de media hora se colocan las papas.

Cinco minutos ántes de servir se le pone el cognac i el hígado dividido en trozos.

- 159.—Salpicon de aves.—(Carne de ave, sal, pimienta, vinagre, lechuga, pepinillos, huevos duros i anchoas).—Se parte un ave despues de cocida i se le quita la carne; se pica menudamente; se la pone en adobo con sal, pimienta i ácido de limon. Despues de algunos instantes se adereza con lechuga, pepinillos, huevos duros, todo picado, i tiritas de anchoas.
- 160.—Pastel de aves.—(Gallina, mantequilla, perejil, olores, sal, pimienta, cebolla, harinas, pasas, accitunas, huevos duros i color).—Se despresa cruda una gallina o pollona; se echa en una fuente que resista el fuego, mantequilla suficiente para que se fria bien; se le agregan olores, perejil, pimienta, sal i cebolla picadita. Cuando estén bien fritas las presas, se les agrega dos vasos de caldo i se le deja hervir despacio hasta que la polla esté bien cocida i el caldo espeso, agregando previamente pasas, aceitunas i huevos duros.

La dueña de casa debe siempre tener la seguridad de que haya exe lente café, i corresponde al amo cuidar que los vinos sean esquisitos.

En seguida se hace un batido de huevo con harina i mantequilla i se pone encima.

Se coloca la fuente al horno i se sirve.

161.—Boulettes de ave.—(Carne de ave, sal, pimienta, ajo, tocino, papas, huevos, manteca i pan rallado). Se pica carne de ave mui finamente; se le agrega sal, pimienta, un diente de cofadas .

ajo i pedacitos de tocino.

Se cuecen en seguida algunas papas en la cáscara, se pelan despues de cocidas, se pasan por cedazo i se toma una cantidad de este puré igual en peso al picadillo de carne. Se baten dos huevos i se les agrega la carne i el pebre, revolviendo bien hasta formar una pasta homojênea.

Se preparan con esta pasta bolitas poco mas pequeñas que un huevo, se revuelcan en harina o en pan rallado i se frien

en grasa o en manteca bien caliente.

Se sirven solo con verduras o con alguna salsa.

XIV

LEGUMRRES, I GUISOS DE VIÉRNES

Reglas generales

Legumbres secas. Se remojan durante cuatro horas a lo ménos i veinticuatro horas a lo mas en agua quitada el hielo...

Se les pone en agua apénas tibia i sobre poco fuego con sal i en una cacerola tapada. Es preciso hacerlas hervir poco durante treinta o cincuenta minutos, despues se las estruja i se las sazona.

Los porotos blancos pueden colocarse en una salsa blanca de leche, si se agregan a esta salsa yemas de huevo i un poco de mantequilla llegará a ser esquisita.

Las arvejas machacadas i cocidas en agua se pasarán por

un colador i despues se sazonan con jugo de carne.

Los porotos colorados i las lentejas no se cuecen en agua sino cuando se quiere usarlos en ensaladas con bastantes ver-

Las lentejas verdes son mui delicadas, sobre todo en ensa-

Legumbres verdes.—Se colocan en agua hirviendo i salada; deben cocerse rápidamente.

Convidar a alguno equivale a encargarse de su bienestar, miéntras per manezca bajo nuestro techo.

Los porotos verdes, las alcachofas, las espinacas, el berro deben ser colocados preferentemente en vasijas de cobre sin estaño, las que no deben taparse para que así conserven su color natural i su gusto sabroso.

Las coliflores, los perotos frescos se arreglan con salsa sim-

ple Bechamel o con salsa blanca.

162.—Lentejas estofadas. — (Lentejas, tocino, cebollas, verduras i pimienta).—Se comienza por colocar el tocino en una cacerola, despues las lentejas que han debido remojarse dos horas i las cebollas i la verdura. El agua debe cubrir solamente las lentejas i no debe usarse sal. Se deja a fuego lento durante dos horas. El agua debe estar entónces casi absorbida.

En este estado se pueden servir, polvoreándolas ántes con sal fina i quitándoles las cebollas i las verduras.

Se les puede agregar tambien un poco de mantequilla frita

con harina.

Los porotos blancos se preparan de la misma manera.

163.—Coles con manteca.—Se les corta, se les lava i se les coloca en una cacerola con el tocino cortado menudamente, añadiéndoseles verdura. Bastan tres cuartos de hora para su cocimiento.

No se usa la pimienta con las coles.

164.—Porotos verdes o arvejas.—(Un kilógramo de porotos verdes frescos o un litro de arvejas desgranadas, cuarta parte de mantequilla, sal i azúcar).—Al sacarlos del agua hirviendo se les estruja bien; se les agrega buena mantequilla fresca i se les coloca en una cacerola cerca del fuego. La mantequilla se les pone poco a poco de manera de amalgamarlos sin que se derrita.

Se obtiene así una legumbre en estremo deliciosa.

Para esta misma clase de legumbres en conserva se procede de la manera siguiente: se echa la legumbre en un colador por donde se pasa agua fresca con sal negra; se las pone a hervir, retirándolas al primer hervor, se las estruja i se las vuelve a colocar sobre el fuego para que se evapore toda el agua que puede quedarles. En seguida se les agrega la mantequilla como si estuvieran frescas.

165.—Papas con cebollas.—(Cebollas, papas, manteca i caldo).—Se ponen a freir cebollas con manteca; se cortan papas a medio cocer i se agregan a la cebolla que se frie para que allí concluyan su coccion.

Se remojan en seguida con caldo de puchero i se cuecen

lentamente.

- 166.—Arroz con parmesano.—(Arroz, mantequilla, sal a queso parmesano rallado).—Se pone una libra de arroz en agua fria, despues de haber sido lavado convenientemente, i se le agrega la mantequilla i sal. Cuando está cocido se pone encima de un azafate plano, formando una hoyada. Se le agrega queso parmesano rallado, i en al centro, si se quiere, pueden ponérsele sesos fritos, chuletas o bisteques.
- 167.—Fideos (modo de fabricarlos en la casa).—(Huevos, sal i harina).—Se forma una masa con harina, sal i huevos, para lo cual la harina se pone en un mármol o en una tabla. Se revuelven los huevos i el agua dentro de la harina con un cucharon de palo; despues se amasa i se pone en el husle ro en donde se adelgasa. Se deja secar i despues se cortan los fideos del tamaño que se quiera.
- 168.—Coliflor en salsa Bechamel.— (Coliflor, leche, mantequilla, harina i sal).—Miéntras se cuece la coliflor, se pone a hervir medio litro de leche, a la cual se le agrega una cucharada de mantequilla. Cuando esté hirviendo la leche se le ponen dos cucharadas de harina para que espese. Se la sazona con sal; se deja un momento mas al fuego i despues se echa sobre la coliflor, que ha debido estrujarse bien i ponerse al calor para que por medio de la evaporacion pierda toda el agua en que se ha cocido.
- 169.—Puré Brécy.—(Caldo, zanahorias, cehollas, nabos, porrones, apio, pan duro, grasa i azúcar).—Se colocan las legumbres en una cacerola: doce zanahorias, con las cuales se tiene el cuidado de descorazonarlas, dos cebollas, dos nabos, dos porrones i una rama de apio. Se polvorean con azúcar.

Se une despues con caldo caliente, se les agrega pan duro i se les deja hervir bien tapadas durante hora i media a fuego

suave.

Se retiran despues todas las legumbres, con escepcion de las zanahorias i se pasan por un tamiz; ya bien desgrasadas se les hace hervir de nuevo; se vacian despues en la sopera, agregándoles torrejas de pan frito.

170.—Puré de espárragos. — (Consommé, espárragos, crema, yemas de huevo i mantequilla).—Se despoja primero a los espárragos de las partes duras i se les hace cocer en agua salada. Cocidos que se hallen, se estrujan, para cuyo efecto se les coloca en un tamiz, sacándoles préviamente las puntas,

que se dejan en una sopera.

Se pone al fuego un litro de consommé i en una sarten sesenta gramos de mantequilla con una cucharada de harina. Se une el consommé a la mantequilla i a la harina despues de algunos instantes. Se cuece todo durante tres cuartos de hora; se le añaden los espárragos i se une todo con crema, mantequilla i yemas de huevo. Se da vuelta vivamente sobre las puntas de espárragos, que deben hallarse en la sopera en que se va a servir.

171.—Calabaza al arroz.—(Leche, calabaza, arroz, sal i azúcar).—Se hace cocer la calabaza a fuego suave. Durante este tiempo se lava el arroz en varias aguas i se pone en agua fria a calentar hasta que hierva. En seguida se vuelve a bañar el arroz con agua fria.

A continuacion se hace hervir un litro de leche, con la calabaza deshecha, el arroz i el azúcar suficiente; se le agrega

mui poca sal.

Cuando se sirve, se le pone encima azúcar molida.

- 172.—Guiso de Castañas.—(Caldo, castañas, mantequilla, sal i pimienta).—Se le quita la primera cáscara a las castañas, se les pone en agua hirviendo, salada. Ya cocidas se les retira; se les pasa por un tamiz i se vuelven a poner en una cacerola con caldo, mantequilla, sal i pimienta. Se hace reducir un poco i se sirve con rebanadas de pan frito.
- 173.—Tomates a la francesa.—(Caldo, tomates frescos, nabo, zanahorias, cebollas, apio, porron, verduras, grasa fina, pimienta i sal).—Se ponen en la grasa caliente un nabo cortado en dos, dos zanahorias, dos corazonadas, dos cebollas cortadas a lo ancho i un porron finamente picado.

El hombre mal alimentado no puede resistir mucho tiempo las fatigas del trabajo asiduo.

Cuando estén bien doradas todas estas legumbres, se agregan los tomates; se dejan cocer una hora a fuego mui suave con un ramo de diversas verduras. Se sñade un litro de caldo hirviendo, se sala i se deja cocer todo durante hora i media.

Se le puede anadir un poco de tapioca.

Reducido el caldo, se sirve.

174.—Papas a la Parmentier.—(Papas, porrones, mantequilla, crema i perejil).—En la mantequilla caliente, se frien mui lentamente dos porrones cortados en finas ruedecitas. Se les agrega despues un medio litro de agua hirviendo, sal i papas. Se les deja cocer i se pasan despues al tamiz.

Se echan en seguida a la sopera, en donde se les pone crema

i perejil picado.

Se revuelve todo hasta que la crema se una con las papas i los porrones.

175.—Puré de papas con puntas de espárragos.—
(Agua de espárragos, leche, papas, puntas de espárragos, yemas de huevos, mantequilla, sal i pimienta).—Se cuecen las papas

en agua con sal hasta que ésta se consuma.

Se las pasa despues por el tamiz una por una. Se muelen i se les agrega medio litro de leche i medio litro del agua en que se han cocido los espárragos. Se ponen a hervir de nuevo hasta que se reduzcan; se les agrega en seguida la mantequilla i se echan en una sopera en donde se han diluido dos yemas de huevos con una cucharada de caldo. Se revuelve bien i se sirve.

176. Arroz a la valenciana.—(Lomo de chancho fresco, tomates, azafran, pimienta, arroz de Valencia i aceite.)—Miéntras que el lomo de chancho se cuece en una cacerola, los tomates se cuecen en otra con diversos olores i en una tercera cacerola se hace calentar la grasa, en donde se pone a freir el arroz hasta que se dore. Cuando está todo igualmente dorado, se le une a los tomates, se le agrega el agua, se le sazona, se le pone azafran, i se hace cocer todo sin tapar la cacerola.

En la mitad del cocimiento, se le agrega el lomo de chancho

i su jugo.

Despues se sirve.

(A este guiso se puede, a voluntad, agregarle o nó lomo de chancho).

En los festines deciden los salvajes declarar la guerra o hacer las paces.

177. Arroz a la criolla.—Primera manera.—Se pone el arroz de la India en agua hirviendo con sal; se le deja hervir durante un cuarto de hora. Se toman algunos granos i se deshacen entre los dedos para saber si conservan alguna dureza. Se pone despues en un colador por donde se hace pasar agua fresca. En seguida se estruja i se pone en una sarten bien lavada i bien limpia i se deja secar el arroz a fuego lento. Los granos deben quedar separados, como si estuvieran crudos.

Segunda manera.—Se hace hervir en litro i medio de agua; se pone en él un litro de arroz de la India i se le deja hervir sin tapar durante veinte a veinticinco minutos. El arroz debe

quedar seco i los granos separados.

178. Coliflor a la cubana.—(Coliflor, sal, orégano, vinagre, ajo, perejil, huevos i manteca).—Se limpia la coliflor i se corta en trozos, aderezándola con sal, orégano, vinagre, un diente de ajo i unas hojas de perejil.

Al cabo de una hora, se pone al fuego, en una cacerola con agua i sal, hasta que se cueza perfectamente. Se quita en seguida; se bañan los trozos de coliflor en un batido de huevos,

empapándolos bien.

Se frien entónces en manteca con una hoja de laurel.

Se sirven calientes.

- 179. Espárragos a la alemana.—(Espárragos, grasa, pan rallado).—Se cuecen los espárragos en agua, como de costumbre; se escurren i se colocan en una fuente. Se hace derretir en una cacerola grasa refinada de vaca; se echa pan rallado, dejando cocer un momento i se sirven con esta salsa por encima.
- 180. Arroz con pimientos.—(Arroz, pimientos, aceite, cebolla, pimienta, azafran).—Se frie un poco de aceite i cebolla, i cuando esté bien rehogado se echa el arroz; rehóguese tambien un poco, i despues se colocan los pimientos enteros, llenando la cacerola de agua, i sazonándolo con sal i un poco de pimienta i azafran.
- 181. Arvejas en mantequilla.—(Arvejas, yemas de huevo, mantequilla).—Despues de cocerlas con sal, se baten con unas yemas de huevo; se les pone mantequilla i se echan las arvejas.

Se pone todo a cocer a fuego lento.

La mesa establece una especie de lazo entre el anfitrion i el convidado.

182 .Apio entero guisado.—(Apio, manteca, harina, caldo).
—Procúrese al pelar el pié del apio cortarlo igual en grueso i largo; se lava con mucho cuidado, se escalda en una agua lijeramente salada, se refresca, se escurre bien, se hace una pasta lijera de manteca i harina, que se disuelve en caldo de puchero, meneándola continuamente. Cuando esté hirviendo se echa el apio sin romperlo i se hará cocer en gran fuego cerca de media hora. Se sirve regado con la salsa.

183. Espárragos revueltos.—(Espárragos, grasa fina, sal, pimienta en grano, azúcar, harina, caldo, yemas de huevo, pan frito).—Se escojen los espárragos mas pequeños, se cortan en pedacitos del tamaño de un garbanzo i se hacen cocer. Despues de cocidos se sacan del agua hirviendo para ponerlos en agua fria; se colocan en un cedazo para que suelten todo el agua. Despues de bien secos; se ponen en la cacerola con grasa fina, sal, pimienta en grano i un poco de azúcar.

El fuego debe ser vivo i deben menearse sin cesar. Se espolvorean lijeramente con harina i se les añaden unas gotas

de caldo.

Un instante despues se retiran del fuego i se mezclan con

dos yemas de huevos.

Se sirven rodeados de huevos duros en lonjas o bien de cortezas de pan fritas.

184.—Calabazas guisadas.—(Calabazas, zapallo tierno, grasa, choclos, tomate, cebolla, olores, huevos, queso rallado).—Se pelan i se sacan las pepas de las calabazas; despues se pican menudas con un poco de zapallo tierno; se pone todo a cocer i cuando esté cocido se le bota el agua; se vacia en una fuente seca i se deshace con el cucharon.

Despues se hace en grasa un frito de choclo tierno con tomate, cebolla i olores. A esto se echan las calabazas i se ponen al fuego lento. En seguida se ralla queso, se baten unos huevos i se agregan poco ántes de servir el guisado.

185.—Puré de porotitos verdes.—(2 libras de porotitos verdes, sal, azúcar).—Dos libras de porotitos verdes se ponen en agua hirviendo con sal, a fuego fuerte, para que no pierdan el color; despues de cocidos, se sacan los porotitos i se les pone en agua fria, pasándoles por el cedazo. Pónganse despues en una cacerola limpia con un poco de azúcar, se aumenta el

caldo suficiente para que no quede ni mui claro ni mui espeso, i se sirve bien caliente.

- 186.— Puré de papas.—(Papas, sal, grasa fina, caldo de ave, yemas de huevo).—Se cuecen con agua i sal cuatro libras de papas blancas, peladas i cortadas en cuatro partes cada una. Antes de su total cocimiento, se les quita toda el agua i en la misma cacerola tapada se pondrá bajo la hornilla para que acaben de cocer i se pongan harinosas. Entónces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de grasa refinada, i pasadas al cedazo, se desharán con caldo de ave i pasarán por el tamiz. Al tiempo de servirse se aumentarán con cuatro yemas batidas.
- 187.—Lechugas rellenas.—(Lechugas, huevos, caldo, salsa de avellanas).—Se les quitan, a las lechugas, los troncos a raíz de las hojas, se lavan i se ponen a cocer en agua con sal. Cuando estén a medio cocer se sacan con cuidado i se dejan escurrir en una tabla, esprimiéndolas una por una. Despues se pone como el hueco de un huevo de relleno en medio i con el mismo picado se van recojiendo las hojas de una parte a otra, de modo que vuelvan hácia el tronco. Luego se ponen holgadas en la vasija i se cuecen con caldo de los huesos del picado o del puchero, haciendo, por último, que den un hervor con una salsa de avellanas.
- 188.—Papas con queso.—(Papas, mantequilla, queso Gruyère, sal, pimienta).—Se cuecen al vapor una docena de papas con cáscaras; se pelan i se pasan por un cedazo. Se unta con mantequilla una fuente que resista al fuego, i se coloca en el fondo una capa de ese pebre, que se espolvorea con queso de Gruyère rallado, sal, pimienta i algunos pedacitos de mantequilla. Se vuelve a colocar otra capa de pebre, i luego queso, pimienta, sal i pedacitos de mantequilla, hasta emplear todas las papas. Se concluye con queso, humedeciéndolo con mantequilla derretida.

Se pone al horno i se sirve cuando tenga un hermoso color

dorado.

189.—Porotos a la maitre d'Hotel.—(Porotos, mantequilla, sal, pimienta, perejil picado).—Los porotos secos deben

Jamas se ha efectuado una grande conquista sin su correspondiente festin.

cocerse en agua fria, es decir, que se ponen al fuego al mismo

tiempo que el agua.

Se cuecen, pues, de esa manera i una vez cocidos se ponen a enjutar en un cedazo. Se coloca en una cacerola un pedazo de mantequilla o grasa fina i cuando se haya derretido se vacian los porotos, se saltan i se sazonan con sal, pimienta i perejil picado finamente.

190.—Porotos verdes a la Lionesa.—(Porotos verdes, cebollas, sal, pimienta, perejil picado, vinagre).—Despuntados i sin filamentos los porotos, se ponen en agua hirviendo con un poco de sal. Cuando estén casi enteramente cocidos, se sacan, se colocan en agua fria i enseguida se enjutan.

Se frien en una sarten unas dos cebollas cortadas en rebanadas, i cuando estén doradas, se vacian los porotos verdes;

se añade sal, pimienta, perejil picado i se saltan bien.

Una vez fritos se colocan en un azafate i se dejan al amor

del fuego para que no se enfrien.

Se frie en la misma sarten un poco de vinagre i se rócia con él los porotos.

191.—Tomates rellenos.—(Tomates, aceite, perejil, cebolla, ajo, callampas, huevo duro, pan rallado).—Se corta una redondela en los tomates, en la parte del tallo, i se saca con una cucharita la cantidad suficiente de pulpa para poner el relleno.

Se calientan en una cacerolita dos cucharadas de aceite, i cuando esté bien caliente, se le pone perejil, cebolla chica, un diente de ajo, callampas, huevo duro, todo bien picado, sal i pimienta. Se deja cocer un momento en el aceite i se le agrega pan rallado para dar consistencia a la pasta.

Se espolvorean interiormente los tomates con un poco de sal i pimienta; se rellenan con esa pasta i se colocan en una fuente que resista al fuego i en cuyo fondo se habrá puesto un poco de aceite. Se espolvorea con queso rallado, se hume-

dece con aceite i se pone al horno caliente.

192.—Callampas rellenas.—(Callampas, chalotas o cebollas, perejil, sal, pimienta, harina, caldo, pan rallado i aceite.—Se lavan cuidadosamente las callampas, cortándoles el tallo, i se frien en grasa mui caliente.

Se pican los tallos conjuntamente con chalotas o cebollas pequeñas i perejil, i se sazonacon sal i pimienta. Se frie este picadillo,

Las causas de la obesidad son el mucho dormir, la falta de ejercicio i el exceso de beber.

agregando una cucharada de harina, un poco de caldo i se revuelve.

Se rellenan con esto las callampas, se les espolvorea pan rellado, se rocian con un poco de aceite i se ponen por algunos minutos al horno en una fuente.

193.—Calabaza a la chalaca.—(Calabaza, pan, mantequilla, cebolla, ajo, tomate, orégano, queso, limon i papas).—Se pela una calabaza, se corta en trocitos i se cuece sin sal. Al mismo

tiempo se pone a remojar pan en agua fria.

Una vez cocida la calabaza, se deshace con una cuchara en forma de puré o pebre i se frie, en seguida, con bastante manteca, cebolla cortada en rebanadas mui delgadas, ajo molido, tomate en pedacitos i orégano seco. Se pone la calabaza deshecha en esta fritura; se sazona con sal i se deja un buen rato, despues del cual se agrega pan, previamente estrujado. Se hace hervir, removiendo con una cuchara, a fin de que la calabaza i el pan se unan bien.

Por último, se agrega queso en pedacitos, papas cocidas i jugo de limon. Al poner el queso, se debe tambien remover,

para que se cueza i se incorpore.

El número de papas cocidas debe corresponder, mas o ménos, al de los comensales, i en cuanto al pan, basta con uno de regular tamaño.

194.—Calabaza a la parmesana.—(Calabaza, mantequilla, sal, pimienta i queso parmesano rallado).—Se corta la calabaza en pedacitos i se los hace hervir un cuarto de hora con agua i sal; despues se dejan destilar.

Se pone en una pastelera un pedazo de mantequilla i se ha-

cen freir los pedazos con sal i pimienta.

Para servirlo se agrega queso parmesano rallado por encima, se pone al horno un momento i se sirve en la misma pastelera.

195.—Zapallitos rellenos.—(Zapallitos nuevos, sal, pi-mienta, perejil, huevo, queso rallado, pan i aceite).—Se parten los zapallitos nuevos por mitad i se sancochan en agua caliente, con un poco de sal i un poquito de pimienta. Se sacan i se enjutan.

Se les estrae la comida, la cual se muele con perejil frito

picado, huevo crudo, queso rallado i pan remojado en leche. Con todo esto se forma una pasta para rellenar los zapallitos.

Una vez rellenos, se les vacia a cada uno unas dos gotitas de aceite; se colocan en una fuente o lata i se ponen a cocer en horno suave.

196.—Betarragas a la campesina.—(Betarragas, grasa, cebollas, leche, harina, sal i pimienta).—Se cuecen las betarragas en agua o al horno; se pelan i se cortan en redondelas mui delgadas.

Se pone en una cacerola un pedazo de grasa o mantequilla; se deja que se dore i se frien una o dos cebollas cortadas en

rebanadas delgadas tambien.

Cuando la cebolla se haya dorado, a su vez, se le pone la betarraga i un vaso de leche, se espesa con media cucharada de harina, se sazona con sal i pimienta i se deja cocer por algunos minutos.

197.—Salsifies rebozado.—(Salsifies, harina, huevo, sal, aceite i grasa).—Se cuecen los salsifies i despues de cocidos se revuelcan en una masa hecha con harina, huevo, agua, sal i una cucharadita de aceite.

Se frien, en seguida, en grasa bien caliente.

198.—Lentejas al jugo.—(Lentejas, zanahoria, cebolla, mantequilla, caldo i huevos).—Para preparar las lentejas al jugo se escojen de las grandes, se limpian i se ponen a cocer en agua fria, que se hace calentar lentamente. Se sazona, se agrega una zanahoria, una cebolla i se deja hervir a fuego blando.

Cuando las legumbres están bien cocidas, se las enjuta i se las pone en una cacerola con mantequilla o grasa i una o dos tazas de caldo.

Se sazonan con sal i pimienta, i en el momento de servir se espesa la salsa con una yema de huevo.

199. Pastel de choclos.—(Choclos, yemas de huevos, azúcar, manteca, carne, pasas, especias, presas de pollo i aceitunas).
—Se toman choclos crudos, se rallan finamente, se botan los ollejos, se añaden yemas de huevos batidas i un poco de azúcar molida. Todo esto bien batido se frie en manteca o en grasa abundante. En seguida se deja enfriar.

Entre tanto, se ha preparado un pino de carne cocida, huevos duros cortados en rebanadas, pasas, especias, aceitunas sin huesos i un poco de azúcar: se frie este picadillo lijeramente, i en una fuente que resista al fuego i untada con manteca, se pone la mitad del choclo rallado bien estendida en el fondo; encima se esparce el pino, i por fin el resto del rallado de manera que cubra por completo la capa de pino. Se espolvorea azúcar molida i se pone al horno.

Se junta siempre con el pino presas de pollo u otras aves.

200. Humitas a la chilena.—(Choclos, grasa, azúcar o ají, sal).—Se rallan o muelen en la piedra algunos choclos i se frie esta pasta en un poco de grasa caliente, poniéndole azúcar o ají, segun se quieran las humitas dulces o picantes, i

un poquito de sal.

En hojas escojidas i limpias de los mismos choclos se pone una cucharada o mas de esa pasta; se doblan las hojas a lo ancho sobre ésta para cubrirla; en seguida se doblan las puntas, se atan con una fibra de hoja de choclo i se ponen a cocer en agua con sal o a dorar al horno.

201. Macarrones a la italiana.—(Macarrones, sal, mantequilla, queso parmesano, vino blanco, pimienta, salsa de tomates, callampas).—Los macarrones se cuecen en una cacerola aparte, echándolos en agua hirviendo i dejándolos hervir solamente un poco para que no se recuezan.

En otra cacerola se habrá hecho un jugo ya de carne de buei o de ave, al cual se habrá agregado toda clase de olores, salsa de tomate diluida en agua, callampas esponjadas—despues de lavadas—en un buen vaso de vino blanco, manteca o

mantequilla en cantidad suficiente.

Cuando la carne del jugo esté en punto, se echa la salsa encima de los macarrones cocidos, espolvoreando bastante queso parmesano rallado.

199 Restal desingles (Charles glans Talland

character of the control of the cont

Se sirve con las presas de ave.

XV

HUEVOS, TORTILLAS I FRITURAS

Reglas jenerales

Para hacer una tortilla se necesita de buena mano; si no se posee, se la puede adquirir tomando en cuenta lo que vamos a decir:

La sarten.—En los restaurants se tienen sartenes esclusivamente consagradas a las tortillas. El cocinero, por esto, se contenta, una vez terminado su trabajo, con secarla, toda vez que la grasa que queda en ella impide la oxidacion. He aquí por qué los prácticos en materia de cocina consideran un crímen lavar la sarten destinada á las tortillas. Es, en efecto, inútil.

No sucede así en las casas donde la misma sarten sirve para toda clase de cosas i donde se está espuesto a hacer una tortilla en un utensilio que ha servido para hacer riñones saltados cinco minutos ántes. Aquí hai, pues, necesidad de lavarla.

Se debe emplear una sarten de fondo grueso a fin de evitar los calentamientos rápidos, i de un mango bastante largo para

poderla manejar mas fácilmente.

En fin, lo que importa es no hacer una tortilla de doce huevos, por ejemplo, en una sarten en que no cabe sino una tortilla de seis. Una tortilla mui gruesa no se cuece bien.

I debemos agregar que la tortilla debe cocerse a gran lla-

ma; la llama cuece mas lijero que la brasa.

Los huevos.—Los huevos deben batirse de manera que las claras se mezclen bien a las yemas, lo que evitará hayan en la tortilla pequeños pedazos de clara endurecida.

Miéntras mas frescos sean los huevos, mas duras son las claras i demandan, por consiguiente, mayor tiempo de ba-

tido.

Casi siempre, el batido exije un tiempo azas corto: un minuto, aproximadamente, para una tortilla de seis a ocho huevos. Se reconoce que están suficientemente batidos cuando, levantando los huevos con el tenedor, se cuelan en mantel, bien líquidos, homojéneos i sin aspecto de engrudo.

Se les bate a veces con exceso tres, cuatro i hasta cinco mi-

nutos en la esperanza de obtener una tortilla mas esponjada. Es un error: se cuecen ménos los huevos miéntras mas batidos estén i dan, en seguida, una tortilla mas compacta.

Hai que tener presente que la delicadeza i suavidad de una

tortilla depende unicamente de su cocimiento.

En los restaurants se dan tres huevos por cubierto, con dos gramos de sal i medio de pimienta que se ponen en los huevos ántes de batirlos.

La Manteca.—Inútil es exajerar la cantidad de manteca que hai que poner en la sarten. Para tres huevos, 12 a 15 gramos es suficiente; para seis, hai que colocar 20 a 22 gra-

mos, i así etc.

Si se desea hacer una tortilla superior, debe agregarse a los huevos un poco de mantequilla en trozos pequeños i en cantidad igual a la manteca que se pone en la sarten. Esta mantequilla se fundirá durante el cocimiento, manteniendo sin embargo, su gusto, gusto que pierde la manteca o mantequilla de la sarten, que resiste una temperatura mucho mas alta. Este procedimiento hace mui delicada una tortilla.

Su empleo es preferible a la leche o a la crema, de la cual no es preciso abusar—una cucharada para cada seis huevos.

EL COCIMIENTO.—Se sabe que los huevos poco cocidos, bajo la forma de tortilla u otra, son ménos fáciles de dijerir que los

huevos cocidos en punto.

Por otra parte, es preciso creer que tiene mal aspecto una tortilla en la cual se ve el huevo todavía líquido, imperfectamente cocido, colarse en hilos poco apetitosos sobre las partes cocidas. Una tortilla así, llámanla babosa los franceses.

La tortilla toda debe presentar una consistencia uniforme, delicada, húmeda, pero no delicuescente; su envoltura debe

formar solo una corteza mui delgada.

El cocimiento presenta dos escollos: de una parte, la tortilla puede *pegarse* en la sarten; de otra, en lugar de salir lijera, esponjada, puede salir compacta, pesada, formando una pasta endurecida.

Es mui fácil evitar que la tortilla se pegue a la sarten. Será

suficiente para ello:

1.º Ver que, ántes de vaciar los huevos a la sarten, la manteca humée. Este signo es de una temperatura elevada, la cual es esencial.

Si la manteca, en efecto, no está mui caliente, se mezcla al huevo, que la absorbe i encontrándose entónces en contacto directo con la sarten, se adhiere inmediatamente a ella. 2.º Es preciso guardarse bien de mover la sarten en el momento mismo en que los huevos se vacian, porque se mezclan a ella i se pegan.

Lo mas difícil es evitar que se endurezca.

En efecto, la tortilla forma en el fondo de la sarten una capa endurecida. El huevo que queda en la superficie se cuece apénas. De modo que el calor no hace sino aumentar el espesor de la pasta sólida de abajo en su dilatacion hácia arriba.

Desde el principio, desde que se cree que esta capa sólida existe, se pica la tortilla con un tenedor, levantándola para hacer deslizar hácia abajo el huevo líquido. Se introduce igualmente el tenedor entre los bordes de la tortilla i los de la sarten, inclinando esta última para introducir los huevos sobre los bordes, pues hai que dejarlos en el fondo, debajo de la parte ya cocida.

Algunos segundos despues que los huevos están en la sarten, empiezan a solidificarse mui lijeramente. Inmediatamente, entónces, se pasa el tenedor al rededor de la sarten para separar los bordes de la tortilla. Este es negocio de tres segundos.

Despues se debe revolver vivamente con el dorso del tenedor, en todos sentidos, como si se hicieran huevos enredados i se debe imprimir a la sarten una serie de pequeños movimientos jiratorios.

Es necesario que los huevos den vueltas continuamente, que dancen sin órden en la sarten. Es en el último momento solamente cuando se le debe dar forma a la tortilla.

Vaciar la tortilla.—Muchas personas dejan durante todo el tiempo la tortilla en la sarten, despues la sacan i la colocan en plato.

Es preciso proceder de otra manera.

Se levanta la sarten por el mango i se hace deslizar la tortilla hácia el borde opuesto. Con el tenedor se levanta lijeramente la parte superior de la tortilla, es decir, aquella que se encuentra al lado del mango de la sarten i la doblamos sobre el resto, en forma de media luna.

La tortilla tendrá así la forma que deberá llevar sobre el plato. Se da vuelta i se deja quince o veinte segundos para que tome color.

202.—Huevos enredados.—(Huevos, sal, pimienta, nuez moscuda, mantequilla, trufas, champignones, tomate, queso).—Se toman dos huevos por persona; se les vacia en un lebrillito

Debe comerse con movimientos moderados, puesto que la comida es el último negocio del dia.

de porcelana o de greda; se les sazona con sal, pimienta i nuez moscada. Se les añade una gota de agua i se bate hasta que la mezcla sea bien intima.

Por otra parte, se coloca al fuego una cacerola en la cual se derrite lijeramente un buen trozo de mantequilla. Se vacia ésta en el utensilio donde están los huevos.

Cuando tengan la consistencia de una crema, se les retira del fuego i se sirven en el mismo recipiente en que se han

Los huevos enredados pueden hacerse con pan frito, con trufas, con champignones, con jugo, con tomates i con queso, bajo el nombre de huevos fundidos.

203.—Huevos fundidos.—(Huevos, queso, mantequilla i pimienta). - Se hacen tambien huevos fundidos colocando seis huevos en un utensilio, que puede ser llevado a la mesa cuando se sirva; se le agrega queso, mantequilla i pimienta. Se revuelven sin cesar, hasta que queden de la consistencia de una

204.—Huevos estrellados.—(Huevos, vinagre, salsa de tomates).—Se hace hervir el agua en una cacerola ordinaria de porcelana con un poco de vinagre, para impedir que las claras se desparramen.

Cuando el agua está a punto, se quiebran los huevos uno por uno sobre los bordes de la cacerola i se les deja caer. Se les retira del agua cuando están cocidos, se les estruja en una servilleta doblada en cuatro i se les sirve con una salsa cualquiera, sobre todo, con salsa de tomates.

205.—Huevos a la tripe.—(Huevos, cebollas, vino blanco, harina. mantequilla, caldo, sal, pimienta, nuez moscada, perejil, miga de pan o queso rallado).-Se hacen hervir a fuego vivo, durante diez minutos, los huevos para hacerlos endurecer.

Se cortan en pedazos los mas finos posibles dos cebollas. Se ponen al fuego en una cacerola con un buen pedazo de man-

tequilla.

Cuando las cebollas estén cocidas, se diluye un poco de harina i se le agrega medio litro de caldo i un vaso de vino blanco. Se les añaden los demas condimentos i se les deja al fuego, pero sin que hiervan.

Se separan despues los huevos; se les corta en ruedecitas

Deben mantenerse en la mesa los convidados como viajeros que deben llegar juntos al mismo punto.

de un centímetro de espesor; se les pone sobre un azafate que tiene pequeña capa de mantequilla i se derrama encima de ellos con cuidado la salsa precedentemente preparada. Se le añade un poco de pan seco pasado al tamiz i se pone todo a gratinar.

- 206.—Huevos a la ollita.—(Huevos, Bechamel).—Se les preparan en pequeñas cacerolas especiales. Se pone en el fondo una cucharada de Bechamel un poco salada; se vacia un huevo bien fresco; se cubre de Bechamel i se coloca a fuego vivo durante cinco minutos.
- 207. -Huevos con leche.—(Huevos, manteca, perejil, sal, pimienta, leche, harina).—A la manteca desleida se le añadirá perejil mui picado, sal, pimienta, un vaso de leche, en la cual se haya deshecho de antemano una cucharada de harina. Cuando la salsa esté en punto, se pone en ella los huevos cocidos hechos ruedas.
- 208.—Huevos con tomates.—(Tomates, huevos, grasa, sal, pimienta).—Fríanse los tomates, i despues de sazonados, se echan los huevos bien batidos, regulando su cantidad, i revuélvase todo hasta que estén bien cuajados.
- 209.—Huevos guisados—(Huevos, migas de pan, perejil, cebolla, mantequilla, crema o nata, queso rallado, pimienta en polvo).—Se hace un picadillo con miga de pan, perejil, cebolla, mantequilla i yema de huevos, con lo cual se cubre el fondo de un plato; encima se echan los huevos uno por uno i se ponen a un fuego lento; se colorean con una pala hecha ascuas, se espolvorean con un poco de sal molida i polvo de pimienta i se sirven.

Otro modo de hacerlos es echando en un plato cuatro cucharadas de crema o nata de leche i se le mezcla diez huevos, cuidando que las yemas no se revienten. Se les añade un poco de queso rallado i pimienta en polvo.

Se cuecen al horno i se sirven blandos.

210.—Huevos rellenos.——(Huevos, miga de pan, mantequilla, leche, cebolla, perejil, sal, pimienta, especias, yemas, claras).—Córtense huevos duros en dos pedazos a lo largo; macháquense las yemas con otro tanto de miga empapada en leche esprimida; añádase la misma cantidad de mantequilla fresca; se agregan las cebollas i perejil picados, sal, pimienta

No aprovecha lo que se come, sino lo que se dijiere.

i especias finas; macháquese tambien este condimento i ablándese con yemas de huevos crudos; se llenan con éstos las claras i el resto se pone en un plato que resista el fuego, formando como una capa de un dedo de espesor; arréglense los huevos encima, póngase un plato en el horno con fuego lento por encima i debajo, para que tome color.

- 211.—Huevo monstruo.—Se parte media docena de huevos, separando las yemas de las claras. Se toma una vejiga limpia, donde quepan justamente las yemas bien batidas. Se tapa con un pergamino i se ata mui bien para que no penetre el aire. i se mete todo en agua hirviendo hasta que las yemas tomen consistencia. Despues se saca i se deja enfriar; con cuidado se rompe para sacar las yemas cuajadas, i tomando otra vejiga mayor, se echan las claras, colocando las yemas ya cuajadas en medio, i cuando estén las claras cuajadas se sacan; rompiendo la vejiga quedará hecho el huevo, que se puede servir en ruedas con una salsa de aves.
- 212.—Huevos a la copa.—Se ponen los huevos en agua hirviendo, se tapan i se dejan tres minutos sobre el fuego. Se sirven en un plato, sobre el cual se estiende una servilleta i se coloca una copa, que se ha calentado previamente colocando en ella agua caliente
- 213.—Huevos al plato.—(Huevos, mantequilla, sal, pimienta).—Se pone en una sartencita de porcelana, que resista al fuego, un pedazo de mantequilla. Cuando esté derretida se quiebran encima los huevos, agregándoles sal i pimienta. Cuando la clara esté dura, se sirve; la yema debe quedar un poco líquida.
- 214.—Huevos a la crema.—(Huevos, mantequilla, cebolla, sal, pimienta, crema, perejil, callampas, colas de camarones).—Se cuecen los huevos en agua caliente, hasta dejarlos duros; se ponen un instante en agua fría i se les quita la cáscara, partiéndolos en redondeles.

Se ponen a dorar éstos en mantequilla derretida i caliente con unas rebanaditas de cebolla, sal i pimienta. Se remece la sarten, sin revolver los huevos para no destrozarlos.

Cuando hayan tomado un tinte dorado en diversos puntos,

El número de convidados no debe exceder de doce para que la conversacion pueda ser jeneral constantemente. Pero, nada importaria que fueran trece.

se añade una tacita de crema i perejil picado. Se remueve otro poco i se sirve.

Pueden añadirse callampas, i si se tienen a mano algunas

colas de camarones, quedará un plato escojido.

215. Tortilla de maiz.—(Maiz, huevos, harina, sal pimienta i mantequilla).—Cuando el maiz está por madurar, se le coje i se le hace cocer en el puchero despues de haberlo despojado de sus hojas i lavado convenientemente.

En seguida se le sacan los granos, se mezclan con huevo

batido i sazonado para una tortilla.

216. Fritos de papas.—(Papas, yemas, leche, harina i azúcar molida).—Se pasan unas papas cocidas por una prensa. En una fuente honda se baten cuatro yemas, cuatro cucharadas de leche i seis de harina. En seguida se echan las papas hasta que el todo forme una masa parecida a las de que se hacen croquetas.

A continuacion estas bolas de masa se frien en mantequilla

i se sirven con azúcar molida.

217. Tortilla rusa.—(Bizcochuelo, jerez u oporto, huevos, mantequilla i azúcar).—Se desmenuza un bizcochuelo que tenga tres o cuatro dias de hecho, i se hace con él una masa espesa con jerez u oporto.

Se baten los huevos de la tortilla con esta pasta i se pone

en la sarten con mantequilla.

Una vez hecha la tortilla se espolvorea con azúcar i se acaramela con una plancha caliente.

218. Fritos de manzana.—(Manzana, ron, batido de huevos, grasa i azúcar).—Se pelan cuatro manzanas; se les quitan las pepas por medio de un saca-bocados, i se divide cada manzana en seis cascos.

Se ponen todos en una fuente con un poco de azúcar molida i unas gotas de ron o coñac, i se les deja reposar por dos o tres horas.

Se pasan, en seguida, los cascos uno a uno, por un batido de huevos i se frien en grasa caliente hasta que se doren.

Se les añade azúcar molida.

219. Crema apanada.—(Leche, harina flor, azúcar, vaini-

En la mesa los hombres deben demostrar gracia i talento, sin pretenciones. lla i yemas de huevos).—Se hace una mazamorra con leche caliente, harina flor, azúcar i vainilla. Se deja enfriar un poco i se le agregan cuatro yemas de huevos.

Se vacia en un azafate i se deja enfriar completamente. Una vez fria i sólida se corta en cuadritos, se pasa por hue-

vo batido con azúcar, se apana i se frie.

220. Panqueques a la crema.—(Leche, harina, yemas de huevos, claras, azúcar, sal, mantequilla i crema a la vainilla).—Se hace una pasta con leche fria, harina, cuatro yemas de huevo, dos claras, una cucharadita de azúcar molida i un poco de sal.

Se pone en una sarten un poco de mantequilla i se derrama sobre ella una cucharada de esta pasta. Se deja así dos minu-

tos i en seguida se da vuelta.

Se sacan estendidos; se les añade una cucharadita de crema a la vainilla i se arrollan para servirlos.

- 221. Tortilla de erizos.—(Huevos, cebolla, perejil, pimienta molida, sal, erizos i grasa).—Se baten cuatro huevos i se les pone un poco de cebolla menuda i perejil, pimienta molida i sal; se sacan las lenguas de los erizos i se echan al batido; de antemano se tiene la grasa bien caliente. Este batido se echa todo a la sarten i se tiene cuidado de darle vuelta para que se fria bien.
- 222. Tortilla de espárragos.—(Espárragos, huevos, harina, sal, pimienta i grasa).—Se corta lo tierno del espárrago en pequeños pedazos i se pone a freir en bastante grasa, cuidando de revolverlo seguido, hasta que esté a medio cocer el espárrago; en seguida se baten cuatro huevos i se les agrega una cucharada de harina cruda, sal i pimienta. Se sacan los espárragos de la grasa i se echan al batido. Se tiene la sarten con grasa mui caliente i se frie la tortilla.
- 223.—Tortilla a la francesa.—(Huevos, leche, mantequilla, azúcar i sal).—Tantos huevos como cucharadas de leche i un poco de azúcar i sal, se bate un momento, se echa esto en una sarten donde habrá una cucharada de mantequilla; se abre con un cuchillo para que lo crudo de encima pase para abajo; se vacia doblado en un azafate, se le espolvorea bastante azúcar i se dora con un fierro bien caliente.

De todas las funciones corporales la dijestion es lo que mas influye sobre el estado moral del individuo. 224. Tortilla soplada.—(Huevos, azúcar en polvo, cáscaras de limon i mantequilla).—Se rompen huevos, separando las claras i las yemas; éstas se espolvorean con azúcar en polvo, añadiendo cáscaras de limon lo mas menudamente picadas; mézclese todo, en seguida se baten las claras i se unen a las yemas i mézclense lo mejor posible; póngase en una sarten cantidad suficiente de mantequilla i colóquese en un fuego poco fuerte.

Luego que la mantequilla se haya derretido se echan en ella los huevos; menéese la tortilla para que el líquido quede encima; cuando se vea que se ha embebido la mantequilla, désele una buena forma i se echa en una fuente untada de grasa refinada que se pone sobre ceniza caliente. Echese azúcar en

polvo encima de la tortilla i póngase en el horno.

225. Tortilla de azúcar acaramelada.—(Huevos, azúcar molida, mantequilla i sal).—Se quiebran los huevos i se separan las yemas de las claras. Se agrega a las yemas la cantidad de azúcar molida proporcionada a su número i un poquito de sal. Se baten bien, i se mezclan en seguida con las claras, que se habrán batido aparte.

Se cuecen en la sarten en donde se habrá puesto mante-

quilla

Cuando se haya doblado i vaciado la tortilla, se espolvorea con azúcar molida i se acaramela ésta con una plancha bien caliente.

226. Fritos de coliflor.—(Huevos, coliflor, harina, sal i grasa).—Se baten tres o cuatro yemas un poco, i se unen con la coliflor cocida, quitándole antes los tallos gruesos; se revuelve hasta que la coliflor quede deshecha; se le echan las claras batidas. Si queda claro, se le pone un poco de harina, pero en mui pequeña cantidad.

En seguida se frien en grasa bien caliente.

227. Fritos de arroz.—(Arroz, leche, sal, azúcar, huevos i grasa).—Se cuece el arroz en leche con un poco de sal; se le pone azúcar, tres yemas batidas, se revuelve i se le echan las claras batidas, i se frie de a cucharada chica en grasa bien caliente.

228. Fritos de crema.—(Leche, azúcar, canela, limon,

Solo algunos grados de diferencia dijestiva separan al poeta mas lacrimoso del mas cómico.

harina, huevo, pan rallado i grasa).—Se cuece medio litro de leche con azúcar, canela i limon; en seguida se deshacen en leche fria tres cucharadas de harina i se vácia sobre lo anterior hasta formar un chuño espeso. Cuando esté frio se le unen tres yemas de huevo; se estiende esta masa en un azafate, se corta en pedazos, mojándolos en huevo batido i pan rallado, i por último se frien en grasa mui caliente.

- 229. Fritos de sesos.—(Sesos, huevos, miga de pan i grasa).—Se cuecen los sesos; se dividen en pedazos chicos, sazonándolos convenientemente; se revuelven en un batido de huevos; i despues en miga de pan desmenuzada i se frien en grasa bien caliente.
- 230. Fritos con almibar.—(Huevos, harina i almibar de frutas).—Se parten cuatro huevos, se baten bien i largamente las yemas; se le agregan en seguida las cuatro claras, que se habrán batido tambien como para merengues.

Se añaden dos cucharadas de harina; se une bien, i se frien

a cucharaditas.

Para servirlos, se pasan los fritos por almibar, i sobre todo, si se tiene a mano, por almibar de fruta.

- 231.—Caballeros pobres.—(Pan de cerveza, leche, azúcar, canela, huevos, harina i almíbar).—Se corta un pan de cerveza en rebanas i se hecha a remojar desde la noche ántes en leche aliñada con azúcar i canela; al tiempo de freir se hace un batido de cuatro huevos con un poquito de harina, se pasan por él las rebanadas i se frien en mantequilla o en grasa. Se les pasa, en seguida, por almíbar o miel de abejas,
- 232.—Empanaditas de crema.—(Leche, azúcar, vainilla, yemas de huevo, harina, grasa i salmuera).—Se hierve una taza de leche con azúcar al paladar i un palito de vainilla; se forma con tres yemas una crema de un epesor regular i se deja enfriar.

Para la masa se necesita: media libra, o un poco mas, de harina, dos yemas de huevo, dos cucharadas de grasa i salmuera en leche. Se forman las empanaditas, poniéndolas la crema en el medio; se frien en grasa caliente; en seguida se espolvorean de azúcar i se sirven.

Apresurémosnos—decia un jeneral ingles—a hacer que combatan nuestros soldados, miéntras conservan todavía pedazos de vaca en el estómago».

- 233.—Empanaditas de natas.—(Natas, azucar, canela, huevos, harina, grasa i salmuera).—Una taza de natas; se aliñan con azúcar al paladar i un poco de canela, tres huevos duros mui picados, o dos, segun las personas: se une todo i se forman las empanaditas; la masa se prepara como en las empanaditas de crema.
- 234.—Empanaditas de plátano o de manjar blanco. —(Harina, grasa, salmuera, crema, plátano i azúcar).—Se prepara la masa como en la anterior; se le pone, en vez de crema, plátano deshecho con azúcar o bien un poco de manjar blanco. Se espolvorean de azúcar i se sirven.
- 235.—Empanaditas ilusion.—(Sesos de ternera, lechugas, acelgas, cebolla, perejil, apio, orégano, ajo, sal, pimienta, comino, ají molido, color, harina, huevos, mantequilla i grasa),—Se cuecen sesos de ternera, se sacan despues de cocidos i se dejan enfriar, para lo cual se les puede poner en agua fria.

Se hace un puré de lechugas i acelgas cocidas, mezclándo-

las i pasándolas por cedazo.

Se pica menudamente cebolla, perejil, apio, orégano, un diente de ajo, i se sazona con sal, pimienta, unos granitos de comino i ají molido. Se mezcla todo esto con el puré de lechugas i acelgas; se une todo a los sesos menudos i se frie este pino en un poco de color.

Se hace una masa con harina, sal, un poco de agua i huevos, en proporcion de dos por cada docena de empanaditas.

Se amasa bien, se huslerea hasta dejarla como una hoja mui fina, se cubre la masa con una capa de mantequilla; se dobla en cuatro, se huslerea de nuevo, repitiendo tres veces la operacion.

Se cortan las empanaditas, se rellenan con una porcion del pino de sesos; se pone un pedazo pequeñito de mantequilla i una torrejita de huevo duro, i se frie en grasa mui caliente.

236.—Barquichuelos de Galilea.—(Harina, huevos, azúcar en polvo, canela, vino dulce i manteca).—Se hace una masa con algunas cucharadas de harina, cuatro o cinco, tres huevos, un poco de azúcar en polvo, canela i una copita de vino dulce.

Despues de sobarla, se agrega una cucharada de manteca o grasa i se pasa el huslero para incorporarla bien.

Todo sér que come puede engordar, con tal que la eleccion de los alimentos sea buena i conveniente.

Se corta, en seguida, en discos; se da a éstos una forma lijeramente cóncava, como botes, i se frien.

237.—Buñuelos de papas.—(Papas, cognac, mantequilla, crema, sal, yemas de huevo, grasa i azúcar molida).—Se lavan, se pelan i se cuecen seis papas. Se reducen a pebre, se agrega una copita de cognac, un pedacito de mantequilla, un poco de crema, si se tiene, sal i dos yemas de huevos. Se mezcla bien.

Se baten bien las claras i se vacian sobre lo anterior, revol-

viendo para formar una pasta homojénea.

Se vacia en la sarten con grasa caliente por cucháradas; se ponen tantas cucharadas como pueden caber en la sarten.

Se sacan los fritos cuando estén dorados perfectamente, i se

les espolvorea azúcar molida.

238.—Frivolidades.—(Harina, huevos, cognac, azúcar molida, raspadura de limon, canela en polvo, aceite, grasa).—Se hace una masa con harina, cuatro huevos, una cucharada de buen cognac, azúcar molida, raspadura de limon, canela en polvo, una cucharada de aceite de oliva i agua.

Se amasa con firmeza, se huslerea repetidas veces i, cuando esté la masa perfectamente formada, se estiende con el huslero en una hoja no mui delgada. Se corta en cintas de un centimetro o poco mas de ancho; se hace un nudo como de cintas

i se echan a la sarten en grasa bien caliente.

Se cuecen rápidamente i se retiran cuando estén doradas, para enjutarlas i espolvorearlas con azúcar.

Se sirven calientes.

239.—Buñuelos de manzanas.—(Manzanas, aguardiente, crema, sal, yemas de huevo, azúcar molida, grasa).—Se escojen unas manzanas de tamaño mediano, se pelan i se cortan en ruedas mui delgadas. Se quitan en medio de cada pedazo las pepitas i se ponen en remojo durante dos o tres horas en aguardiente.

Se moja cada tajada en pasta de buñuelos, formada, como se sabe, por crema, mantequilla, sal, yemas de huevo i azúcar

molida.

Se hace tomar, en seguida, color a las tajadas en grasa que no esté demasiado caliente.

Se sirven en un frutero, echándoles azúcar molida.

Ya descanse el hombre, ya duerma, ya sueñe, constantemente está sujeto al dominio de las leyes de nutricion i jamas sale del imperio de ellas.

XV TORY AND THE STATE OF THE ST

ENSALADAS

Reglas jenerales

Nunca se habla de las ensaladas, pues se supone que todo

el mundo sabe prepararlas i sazonarlas.

Este es un error: es necesario, para convencerse, recordar las ensaladas que se comen en casa de los amigos o en los restaurants. Es mui raro que estén bien sazonadas, por lo cual se les deja casi siempre en el plato, despues de haberlas probado.

Diremos unas cuantas palabras i probaremos que no es necesario sino un poco de cuidado i de gusto para hacer ensala-

das esquisitas i de buen aspecto.

El primer i mas frecuente error es de poner en las ensaladas las hojas con sus tallos. Estos tallos son duros, llenos de agua i sin sabor. Por otra parte, embarazan para que se coman con elegancia, dada la magnitud de las hojas, i hacen fáciles las manchas en los vestidos.

Otro error grave es el de aliñar la ensalada dejando caer los ingredientes separadamente en las hojas, en lugar de hacer con ellos una salsa homojénea en un recipiente cualquiera.

Es imposible obtener el mismo gusto por un procedimiento de esta naturaleza: una hoja recibe la pimienta, la otra concentra la sal, queda el resto insípido i el todo con gusto a vinagre, toda vez que no ha podido amalgamarse bien con el aceite.

Estas ensaladas son dañinas para el estómago.

La cocina tiene mucho de relacion con la música; no hai temor en decir que la cocina es superior, pues todos estamos obligados a comer i no todos a pasar con música.

¿Cuál es el fondo de la música? La armonía. En la cocina

es la misma cosa.

Una salsa es una armonia producida por los elementos de que se compone, de tal modo ligados que ninguno domina sobre otro.

Esta necesidad de armonía se hace particularmente sentir en la ensalada de legumbres, de mezcla mui sencilla en apariencia, pero cuya preparacion exije un cuidado minucioso i mucho método. Corazon de la zanahoria.—Peladas que sean las demas legumbres, se deben pasar las zanahorias por agua fresca, a fin de quitarles el polvo i los microbios que han podido dejarles las manos del vendedor, teniendo cuidado de no pelarlas, sino sencillamente de rasparlas, lo cual es de una importancia capital.

El corazon de la zanahoria es la parte amarilla que forma su interior, que no es nutritiva ni sabrosa. Lo que es bueno

en la zanahoria es la parte roja.

LA PAPA.—En jeneral, la papa se pela.

Se deben pelar lo mas delgadamente que sea posible, pues es en la superficie de este tubérculo en donde se encuentra la fécula, su principio mas nutritivo.

Es fácil asegurarse de ello mirando un trozo delgado de papa al traves de la luz: la parte diáfana, que se apercibe en

sus bordes, es la fécula.

Los nabos nos presentan igualmente su parte mas delicada en el esterior; se debe tener con ellos, al pelarse, el mismo cuidado que con las papas.

Habas i arvejas.—Lo tierno de las arvejas, como en casi todas las legumbres, se reconoce por su brillantez. Una legum-

bre empañada ha perdido su ternura i su sabor.

De una manera jeneral, cuando se han sumerjido las legumbres ya cortadas en el agua, se debe evitar vaciarlas dejándolas en el fondo, porque queda con ellas la arena que han podido contener. Por el contrario, deben sacarse con la mano, estrujándolas i ajitando el agua.

Armonía de las legumbres.—Despues de haberles quitado a las zanahorias el corazon, se cortan en ruedas, lo mismo que las papas i los nabos. Se utilizan tambien las legumbres inte-

gramente.

Lo esencial es dar a cada legumbre una forma i un volúmen

mas o ménos idéntico.

Se cortarán, así, los porotos verdes en trozos de un largo de cerca de un centímetro.

La coccion.—Otro principio de armonía, el mas importante es:

Cada legumbre que exije un tiempo de coccion diferente debe ser colocada en una cacerola aparte.

Hai dos clases de coccion: a la inglesa i a la francesa.

La coccion a la inglesa se emplea para las legumbres verdes. Se ponen los porotos verdes o las arvejas en agua hirviendo, fuertemente salada; 10 a 15 gramos o sea cerca de un puñado de sal por un litro de agua, i se les hace cocer en gran cantidad de agua i a gran fuego, que produzca bastante vapor i *en cacerola destapada*. Una vez cocidas las legumbres se les pasa por agua fresca, que les quita el exceso de sal.

De esta manera las legumbres conservan su color verde.

Las otras legumbres: zanahorias, papas, nabos, coliflores, etc., se ponen a cocer en pequeño fuego, en cacerola tapada, sin producir vapor i con la cantidad de agua simplemente necesaria para que se bañen. Se cuecen así mas lijero que por el procedimiento ingles, economizándose el combustible.

La ensalada.—Tenemos ya cocidas las legumbres. El tiempo de la coccion ha variado, para cada una, entre 10 i 15 minutos. Se les pasa, entónces, por agua fresca, lo que concurre a que conserven su color i se dejan desaguar. A falta de pasador, se les coloca sobre la superficie de un plato dado vuelta. El agua corre así sola sobre el plato, que debe estar colocado sobre el fondo de una fuente.

I... se deja a cada dueña de casa, segun las reglas jenerales dadas al principio de este capítulo, el aliño de la ensalada.

240.—Ensalada de arenques.—(Arenques, carne de ternera, betarragas, pepinos, huevos, manzanas agrias, aceite, vinagre, mostaza, alcaparras i perejil).—Se hace la ensalada con arenques, una libra de carne de ternera, seis betarragas chicas, media docena de pepinos en conserva, cuatro huevos, tres manzanas agrias, aceite, vinagre, pimienta i mostaza del gusto. Tanto la carne de ternera, las betarragas i los huevos van finamente picados, despues de cocidos.

Esta ensalada lleva como adorno: yemas i claras de huevos duras i picadas aparte, alcaparras, perejil i betarragas bien

picadas.

241.—Ensalada italiana.—(Lengua, carne de ternera i de gallina, mantequilla, espárragos, porotos, coliflor, betarragas, papas, mayonesa, vinagre estrazon, cebolleta, jugo de carne, perejil picado, cebolletas i pepinos),—Se cuece una lengua; se la deja enfriar i se corta en pedacitos largos i delgados. Por otra parte se frie carne de gallina i de ternera en mantequilla, como asimismo se cuecen aparte espárragos, porotos, coliflor, betarragas i papas.

Con todos estos ingredientes se hace una ensalada, agregándosele el siguiente aliño: una mayonesa de cinco yemas de huevo con un cuarto de botella de aceite, sal, pimienta, mostaza. Se le añade todavía un poco de vinagre estrazon,

cebolletas, jugo de carne i perejil picado.

Aliñada la ensalada con esta salsa se adorna con espárragos, porotos, coliflor, cebolletas, pepinos, betarragas, etc.

242.—Ensalada de papas.—(Papas, vino blanco, betarragas, alcaparras, pepinillos, anchoas i salsa de mostaza).—Se cuecen las papas con cáscara en mui poca agua con un puñado de sal.

Se les pela, en seguida se les corta, así calientes, i se les

baña con algunas cucharadas de vino blanco.

Se les agregan en seguida betar agas, conservas en vinagre, alcaparras, pepinillos i algunas anchoas desaladas. A continuación se les pone apio, trufas i ántes de servirla se pone en el fondo del azafate una buena salsa bien batida, donde entren mostaza, sal, pimienta, aceite i vinagre.

243.—Ensalada de repollo.—(Repollo crudo, chanfaina i aliño).—La ensalada de repollo crudo es excelente al paladar i a la salud.

Se pica el repollo con un gran cuchillo; se le sazona como el apio, agregándosele previamente chanfaina (corazon de cordero), picado, cocido i blando.

Se debe hacer esta ensalada una hora ántes de servirse.

244.—Ensalada rusa.—(Mayonesa, colapiz, arvejas, zanahorias, betarragas, apio i punta de espárragos).—Se pone en la ensaladera un poco de mayonesa. Se derrite al baño-maría unas cinco hojas de colapiz en un poco de agua; se vacia el colapiz en la mayonesa.

Se echan inmediatamente en la ensaladera las legumbres de la ensalada, arvejas, zanahorias, apio, punta de espárragos,

betarragas, etc., i se revuelve todo rápidamente.

Se vacia todo en un molde i se pone a enfriar en hielo unas dos horas.

Despues se sirve, despegando el molde con un poco de agua tibia.

245.—Ensalada de bacalao.—(Bacalao, papas, zanahorias, cebolla, huevos duros, salsa de huevo batido, perejil, orégano, pimienta, aceite, vinagre, sal).—El bacalao, remojado de un dia para otro, se pone a cocer i se deja enfriar; separadamente se cuecen papas peladas i zanahorias, se pica cebolla como para ensalada i se zancocha. Cuando todo esté cocido, el bacalao se despedaza en trocitos pequeños; se pica la zanahoria en torrejas, igualmente la papa ya cocida; se estruja la cebolla i se le agrega todo; se cuecen huevos duros i se cortan

en ruedas. Se hace, en seguida, una salsa de huevo batido con perejil picado, orégano verde, pimienta molida, bastante aceite, vinagre i sal. Se revuelve todo bien i se sirve.

246.—Ensalada de acelgas cocidas.—(Acelgas, ajo, perzjil, manteca, vinagre, pimienta).—Se lavan mui bien las acelgas i se cortan en pedazos, que se sancochan en agua sazonada con sal.

Se frien ajos i perejil con manteca i se revuelven con las

acelgas.

Hecho ésto, se sacarán para servirlas aliñadas con una o dos cucharadas de buen vinagre i una pulgarada de pimienta.

247.—Ensalada italiana «La Jardinera».—(Verduras, aceite, limon, sal, pimienta, yemas de huevos).—Se cortan, se lavan en agua i se salan las siguientes verduras: repollo, apio, lechugas, rabanitos, chicoria, procurando dar a cada una de ellas la forma mas conveniente i mas vistosa: así se picarán los tallos de apio, se dibujará en la corteza de los rabanitos, se pondrán en espiral los cogollos de los lechugas, etc.

En seguida se aliñará todo con aceite, limon, sal i pimienta. Por otra parte, se baten algunas yemas de huevos, a las cuales se les agrega, poco a poco, aceite i sal i algunas gotas

de ácido de limon.

Se arregla todo en el azafate, de modo que esta salsa quede como un canal que riega las diversas verduras de la ensalada.

248.—Ensalada de betarraga.—La betarraga puede cocerse en agua caliente, como todas las legumbres, pero es mejor cocerla al horno, porque conserva mejor su sabor i sus propiedades. En ámbos casos la coccion es un poco larga.

Despues de cocidas se cortan en rebanadas o en pedacitos, i se aliñan con un poco de mas vinagre que las otras ensaladas, a cansa de la cantidad considerable de azúcar que tienen estas

legumbres.

249.—Ensalada de porotos.—Si son granados, frescos, se ponen a cocer en agua caliente; se dejan enjutar, se enfrian, se colocan en la ensaladera i se aliñan.

Si son secos, se ponen a coccr en agua fría, despues de haberlos tenido remojando previamente desde la víspera, i de haberlos lavado en otra agua al sacarlos de aquella en que se han remojado.

Despues de cocidos, se dejan enjutar i enfriar. Se ponen en

la ensaladera i se aliñan.

250.—Ensalada de espárragos. — (Espárragos, yemas de huevo, sal, pimienta, aceite, vinagre).—Se cuecen en agua salada las puntas de los espárragos i se dejan enfriar.

Se colocan en la ensaladera i se sazonan con sal i pimienta. Se deshacen dos yemas de huevo en el aceite i vinagre que ha de ponerse a la ensalada, se vacia sobre éstos i sc revuelve.

251. Macedonia. (Toda clase de legumbres, sal, pimienta, huevos duros, aceite, vinagre).—Se mezclan toda clase de legumbres, cocidas en agua con sal, tales como porotos verdes i granados, arvejas, coliflor, papas, puntas de espárragos, fondos de alcachofas, betarragas, lechugas en pequeña cantidad, etc. Se pueden añadir algunos pedazos de langosta en conserva, pepinillos en escabeche, cortados en tiritas, i rebanadas de claras de huevos duros.

Se prepara aparte el aliño de sal, pimienta, aceite i vinagre; se deshacen en él algunas yemas de huevos duros, se vácia sobre la ensalada i se revuelve.

252.—Ensalada Walkiria.—(Nabos, porotos verdes, arvejas, zanahorias, coliflor, papas, puntas de espárragos, salsa mayonesa).—Se cuecen separadamente, i en proporcion igual, nabos, porotos verdes, arvejas, zanahorias, coliflor, papas, puntas de espárragos i otras legumbres de que se pueda disponer.

Se enjutan i se secan con una servilleta; se aliña separadamente cada una i en seguida se colocan juntas en una ensala-

dera i se revuelven con salsa mayonesa.

253. Ensalada de langostas.—(Coliflor, papas, apio, betarraga, arvejas, frejoles, langostas, sal, pimienta vinagre i mayonesa).—Se escoje una coliflor, cinco o seis papas comunes i una papa de apio, legumbres todas que se tienen previamente cocidas. Se divide la coliflor en ramitas i se cortan en rebanadas las papas i el apio. Se dispone todo esto en una ensaladera i se agrega una betarraga cocida, cortada en redondelas, un puñado de arvejas—en conserva si no hai frescas—puntas de espárragos i algunas cucharadas de buenos frejoles, cocidos el dia ántes para que estén frios.

Se agregan todavía algunos pepinos, cortados en rebanadas delgadas, aceitunas a las que se saca el hueso, claras duras de huevo, en torrejas, lechuga picada con sus tallos en rebanadi-

tas i finalmente una lata de langostas.

Se deshacen las yemas de los huevos cuyas claras se han usado i se espolvorea con ellas la ensalada; se aliña con sal, pimienta i dos buenas cucharadas de vinagre, i se deja en reposo algunos instantes a fin de que todo se impregne. En el momento de mandar a la mesa se vacia sobre la ensalada una buena mayonesa.

Se presenta en la mesa la ensalada siu revolverla para los efectos de la vista i solo en el momento de servir se opera la

mezcla de todo.

En verano se pueden cambiar las legumbres conforme a lo que se tenga a mano: zanahorias, nabos, fondos de alcachofas, etc., etc.

254.—Ensalada de apio a la inglesa.—(Apio, anchoas, aceite, vinagre, sal i Lea and Perrins).—Se preparan dos pies de apio como para una ensalada comun.

Se agregan unos filetes de anchoa, lavados i despojados de

espinas i escamas.

Se aliña con aceite, vinagre, sal i una cucharadita de salsa inglesa Lea and Perrins.

255.—Ensalada a la marinera.—(Papas, anchoas, sardinas, cebolla, perejil, ajo, pimienta, vinagre, sal, aceite i ají).—Se cuecen i se cuelan unas papas i se las coloca en una ensaladera, cortadas en rebanadas finas; en seguida algunas anchoas previamente limpiadas; luego sardinas sin escamas ni espinas; i por último torrejas de cebolla amortiguada, perejil picado i una puntita de ajo.

Se aliña abundantemente i se revuelve bien.

XVII

FIAMBRES I CONSERVAS

Reglas jenerales

En una casa no es posible elaborar artículos tan perfectos como los que preparan los industriales que se dedican especialmente a este ramo; sin embargo, se puede hacer algo relativamente bueno, i en todo caso con una considerable economía.

En las indicaciones que siguen se evita el empleo de toda máquina o aparato especial, de modo que puede aprovecharlas cualquiera dueña de casa. El éxito depende esclusivamente del cuidado que se ponga en la operacion. 256.—Conservar carne.—Se pone la carne en lebrillos de barro, que se llenan de leche cortada o descremada, que no tarda en cortarse, i se colocan en una bodega o lugar fresco.

Para que la carne esté completamente cubierta por la leche, lo que es condicion esencial, se la aplasta con piedras bien lavadas. La carne se conserva así durante mas de ocho dias sin adquirir el menor mal gusto. Para usarla, se la lava bien en agua fresca i se la enjuga.

En cuanto a la leche cortada, sirve de alimento para los

cerdos.

257.—Conservar huevos.—Hai varios métodos para conservar los huevos frescos.

El primero es el que basta ponerlos en agua fria: despues de quince dias están todavía lechosos, lo mismo que el primer dia de puestos. Hai que cambiar el agua de cuando en cuando,

El segundo es ponerlos en agua de cal. Para cuatro o cinco litros de agua se pone un pedazo de cal viva; i se remueve durante dos o tres dias; en seguida se ponen los huevos en tiestos de barro, que se llenan con aquella agua, estraida sin remover el fondo de la vasija en que se haya puesto.

Es necesario que el agua suba dos o tres pulgadas encima de los huevos. Se conservan así frescos por mucho tiempo.

Naturalmente, si los huevos estaban ya descompuestos al colocarlos en el agua, ésta no tiene la virtud de rehacerlos.

Hai, por último, otro método que usan los italianos i que es

mas sencillo que los anteriores.

Los huevos que se quieran conservar por este sistema deben ser fresquisimos. Se colocan en una red de hilo o en una especie de panera de alambre tejido i se sumerjen en el agua caliente, i despues que han hervido un poco menos de un minuto—reloj en mano—se retiran, se secan i se ponen en lugar fresco, cerrados en un vaso de vidrio o de barro.

Mediante esta lijera coccion, la albúmina se coagula internamente i se adhiere a la cáscara del huevo, cuyos poros así obturados no dejan penetrar el aire e impiden la evaporacion.

Estos huevos que permanecen buenos para los diversos usos de la cocina, pueden ser adoptados despues de algunos meses, sin temor de que se encuentren en mal estado.

258.—Conservar leche.—Para conservar la leche con todas sus buenas cualidades es necesario ponerla en un recipiente, tenerla sumerjida en agua fresca i cubrirla con una tela que se mantiene constantemente mojada. De este modo se puede conservar durante veinticuatro horas.

Si se la quiere conservar mas tiempo, conviene seguir el método Appert, que consiste en concentrar la leche al bañomaría. Cuando se la ha reducido a los dos tercios, se cuela a traves de un paño, se pone en botellas, que se cierran herméticamente i que se vuelven a colocar al baño-maría.

259.—Conserva de callampas.—Conviene que las callampas esten cojidas en tiempo seco. Se pelan, se lavan para quitarles las adherencias de tierra que pueden tener, i se par-

ten en pedazos, si son grandes.

Se blanquean dos o tres minutos en agua hirviendo, se dejan estrujar en un cedazo i cuando estén secas se ensartan en un hilo de cáñamo, sin que se toquen unas con otras, i se dejan secar a la sombra, en un lugar aireado.

Cuando están bien secas, se guardan en bolsitas de jénero

o en cajas de lata, al abrigo de la humedad.

Para servirse despues de ellas se las pone a remojar una

media hora en agua tibia.

Otro método para conservar callampas es cocerlas con sal, manteca, vinagre i jugo de limon. Cuando se enfrian se colocan en los frascos en que han de guardarse, con un poco del jugo que han despedido, se tapan herméticamente i se ponen media hora en baño-maría.

260.—Conserva de espárragos.—Se escojen espárragos bien frescos, se lavan, i en seguida se les corta la parte blanca i dura, de manera que queden del largo conveniente para colocarlos en los frascos, que deben ser de gollete ancho, frascos propios para conservas. Se colocan en ellos los espárragos, estrechándolos bien; deben tener la cabeza hácia abajo i es preciso no dejar vacíos entre ellos.

Cuando los frascos están llenos, se colocan, sin taparlos, en un caldero o paila, en la cual se echa agua, de modo que se obtenga un baño-maría en que las conservas deben estar sumerjidas las tres cuartas partes del largo de los frascos. Se coloca la paila en fuego suave i se deja hervir al baño-maría unos quince a veinte minutos, pero a pequeños borbotones, lo que tiene por objeto desalojar el aire de los frascos.

Al mismo tiempo se habrá hecho hervir agua salada, con la

cual se llenan los frascos sin sacarlos de la paila.

Cuando los espárragos parezcan cocidos, se retira la paila del fuego, pero se dejan enfriar los frascos en el baño-maría. Al bajar de temperatura el agua contenida en los frascos disminuye de volúmen; se rellenan entónces con agua hirviendo los vacios producidos, porque los frascos deben quedar repletos hasta el gollete.

Cuando las conservas estén a medio enfriar, se tapan los frascos con buenos corchos, en los cuales se habrá abierto un agujerito para que el agua que ellos desalojen pueda salir i no haga reventar el vidrio.

Se lacran los corchos en séguida para cerrar bien los poros, i de esta manera, sin que pueda penetrar un glóbulo de aire,

las legumbres se conservan perfectamente.

261.—Conserva de alcachofas.—Los fondos de alcachofas pueden conservarse de dos maneras: en salmuera o secos.

En ámbos casos se preparan del mismo modo.

Se escojen alcachofas que no sean demasiado grandes, se les quita todas las hojas i en seguida se emparejan con un cuchillo las pequeñas partes de hojas que quedan adheridas al asiento. A medida que se van preparando así los fondos, se les echa en agua fresca para impedir que se ennegrezcan.

Se les hace cocer despues un rato, lo suficiente para poderles quitar cómodamente la peluza. Se lavan en agua fria i una

vez limpios se enjutan con una servilleta.

Se colocan en ollas de barro, i cuando éstas estén llenas, se vacia dentro salmuera hasta que los fondos de alcachofas queden completamente sumerjidos.

La salmuera se prepara en proporcion de una libra de sal por tres litros de agua, agregando medio litro de vinagre.

Se vacia encima un poco de aceite, para formar una capa delgada que impida el contacto del aire i se tapa con papel o

pergamino, amarrado al cuello de la olla.

Para conservar los fondos de alcachofas secos, se ponen a secar, sobre una tabla o en un enrejado de mimbre, en un horno mui suave o sobre la plancha de la cocina, a un calor que pueda resistir la mano. Una vez secos, se guardan en cajas de lata o se pasan por un hilo para colgarlos.

Para usarlos, se esponjan en agua tibia.

262.—Conserva de arvejas.—Se escojen arvejas no mui grandes, lo mas frescas posible; se las desgrana i se llenan frascos de vidrio grueso i de gollete ancho. Se espolvorea un poco de sal i pueden añadirse unos poquitos granos de pimienta.

Se tapa herméticamente i se asegura el corcho con hilo de

alambre, cuidando que entre las arvejas i el corcho quede un

espacio de tres centímetros.

Se ponen en una caldera o paila con agua fria, i luego se colocan al fuego; el baño-maria debe durar unas dos horas desde que el agua comience a hervir. Si esta agua disminuyese demasiado con la evaporacion, se llenará la paila con agua caliente.

Despues de dos horas, se retira la paila del fuego i se deja

enfriar el agua ántes de sacar los frascos.

Conviene lacrar los corchos ántes de guardar en la despensa.

263.—Conserva de repollos.—Para guardar repollos por largo tiempo, se les amarra de un hilo i se les cuelga en un

sitio bien aireado, hasta que se sequen bien.

Privados así del elemento acuoso, pueden ser arreglados en la despensa o en otro sitio fresco i no húmedo, donde se mantienen bien. Para usarlos despues, basta remojarlos algunas horas en agua fria.

264.—Conserva de tomates.—Se escojen tomates sanos, no mui maduros, i se sacan los pezones con cuidado, se llena con ellos, hasta las dos terceras partes un frasco de cristal de boca ancha, i en seguida se vacia agua caliente salada, sin llenar completamente el frasco; luego se echa un poco de aceite que forme una capa como de dos o tres centímetros; desde el nivel del aceite deberá quedar un espacio como de dos o tres centímetros hasta la tapa del frasco.

Se tapa herméticamente.

265. Salsa de tomates.—Se quitan los pezones de los tomates, se dividen en cuatro partes i se ponen en una cacerola con una hoja de laurel i una cebolla clavada con un clavo de olor, sal i pimienta.

Se ponen al fuego, teniendo cuidado de revolver con una cuchara de madera, para que el tomate no se pegue al fondo.

Cuando el tomate se haya deshecho, se saca la cebolla i el laurel i se estruja el puré de tomate en un cedazo.

Se recoje el agua que destile, se pone al fuego, se reduce a

la mitad i se agrega al puré.

Se guarda en botellas gruesas—las de champagne son las mas a propósito—se tapa herméticamente, se amarra el corcho i se ponen las botellas en baño-maria durante una media hora.

Despues que el agua haya hervido este tiempo, se retira del

fuego, i se deja enfriar ántes de sacar las botellas, a fin de que éstas no se quiebren al contacto del aire frio.

266. Conservar mantequilla.—Se lava cuidadosamente i en seguida se estruja en un lienzo a fin de quitarle toda humedad.

Se introduce en seguida por pequeños pedazos en tarros de vidrio, apretándola bien, de modo a no dejar vacios. Se cierran herméticamente los frascos con corchos amarrados con alambre o hilo de cáñamo i se lacran. Se ponen en baño-maria, i se calienta el agua hasta la ebullicion.

Se retira del fuego, se dejan los frascos en el agua hasta que ésta se haya enfriado, porque de otro modo se quebrarian al contacto del aire frio, i se sacan entónces. Se guardan en

lugar fresco

La mantequilla se conserva así por mas de seis meses.

267. Conserva de frutas.—Se pone en el fondo del barril una cama de arena bien seca, sobre la cual se coloca otra de frutas, continuando de esta manera hasta rellenar el barril.

Este procedimiento tiene la ventaja de preservar las frutas del contacto del aire atmosférico, que es la causa principal de su destruccion, i a la vez tambien de la humedad, que no les es menos dañosa.

La arena distribuida con igualdad sobre las frutas, absorbe una parte de dicha humedad, de manera que solo les queda la

necesaria para mantenerse en buen estado.

Ademas, les conserva el olor i color que pierden luego que se hallan espuestas al aire. Colocadas así las frutas en barriles o en cajas o simplemente en un rincon de la despensa, están ménos propensas a helarse i se resienten ménos del cambio de temperatura i de la humedad del lugar donde se hallan, i pueden durar en buen estado algunos meses.

Este procedimiento se emplea para las manzanas, duraznos, peras, etc., i en jeneral para todas las frutas grandes i de pul-

pa mui compacta.

268. Conservar uvas.—Para conservar por largo tiempo racimos de uva hai que colocarlos, con los granos bien juntos

i despues de limpiados (sin mojarlos) en afrecho.

Para ello se pone en el fondo de un barril una buena capa de afrecho, i así sucesivamente, cuidando que la uva quede bien cubierta con el afrecho. Se tapa el barril, despues de la última capa de afrecho, i se guarda en un lugar fresco.

La uva se conserva así muchos meses.

- 269,—Lomo fiambre.—(Lomo, tocino, perejil, orégano, apio, cebolla, pimienta, aceite, vinagre).—Se mecha un lomo con bastante tocino, se pone en un lebrillo, se le echan ramas de perejil, orégano, apio, tres cabezas de cebolla partidas, pimienta, aceite i vinagre. Se tapa bien i a cada momento se da vuelta. Al dia siguiente, se pone al horno.
- 270.—Queso de lengua.—(Lengua, patas de vaca, tocino, carne de chancho, vinagre, ajo, pimienta, sal, perejil, orégano, apio).—Se sancocha una lengua i en seguida se parte en tajadas, se pone en una cacerola con dos patas de vaca sancochadas i cortadas como la lengua. Se añade a esto un poco de tocino picado, carne de chancho, vinagre, ajo, pimienta, sal, perejil, oréjano i apio.

Todo se pone a cocer en bastante agua hasta que se deshaga, en seguida se acomoda en un molde i al dia siguiente se

saca.

271.—Guachalomos salpresos.—(Guachalomo, vinagre, sal, comino, orégano).—Se hace un adobo de un vinagre regular; si es fuerte, se le agrega agua; se aliña con sal, cominos i un poquito de orégano.

Se dejan los guachalomos cuatro horas en ese aliño; al sacarlos, se les espolvorea orégano i se ponen en una prensa

regular.

Se dejan ahí el tiempo que se quiera.

272.—Jamon.—Se escoje una pierna de cerdo fresca, i se coloca en una mesa limpia, se frota bien, hasta impregnarla por completo, en todas sus partes, con sal comun i salitre, molidos i mezclados en proporcion de 300 gramos de sal por 30 de salitre.

Se pone, en seguida, el jamon en una prensa, colocando encima una tabla sobre la cual se pone un peso considerable.

Se deja así dos o tres dias, i luego se vuelve a frotarlo como

la primera vez con sal i salitre.

Se coloca sobre una tabla inclinada, de manera que pueda escurrirse i caer el agua que despida el jamon, i se tiene así a lo ménos una semana.

Se repite por tercera vez la salazon, i se coloca nuevamente en prensa. Al cabo de dos dias se sála por última vez i se pone en la

prensa por el otro lado, durante otros dos o tres dias.

Se secan en seguida en un sitio adecuado, i se les envuelve en sacos para conservarlos colgados en un lugar fresco, seco i sin luz

Los dias de salazon i de prensa deben aumentarse cuando

los jamones son grandes o mui gordos.

273.—Salchichon de ave.—(Ave, tocino, perejil, laurel, cebollas, clavos de olor, vino blanco, sal, pimienta).—Se despluma, se sollama i se desmenusa una gallina o una pava; se quitan los nervios i durezas de la carne i se pica mui menudo, moliendo despues en un mertero hasta formar una especie de pasta.

Se corta en trocitos un pedazo de tocino, en proporcion de 500 gramos por 1 kilo de carne, i se mezcla con ésta. Se sazona con sal i pimienta, poniendo 25 gramos de sal por cada

kilo de carne de tocino.

Se lavan bien i se enjutan las tripas del ave; se atan por una punta i se llenan apretadamente con carne, atándolas des-

pues por la otra punta.

Se quiebra, en seguida, la caparazon del ave i se pone en una cacerola con la corteza del tocino bien raspada i cortada en pedacitos. Se añade un ramito de perejil, una hoja de laurel, dos cebollas, tres clavos de olor, un vaso de vino blanco, dos litros de agua, sal i pimienta, i se pone a hervir.

Se cuece el salchichon con este caldo, durante una hora mas o ménos, i en seguida se deja enfriar a medias; se enjuta

i se cuelga en un sitio fresco.

Si las tripas no bastan, o se rompen, o no se quiere usarlas, se puede hacer el salchichon con el pellejo del ave, cortando i cociendo en seguida las patas, las alas i el pescuezo, i envolviéndolo despues de relleno, en una servilleta bien apretada.

Cuando el salchichon esté cocido, se saca de la servilleta, se deja enfriar a medias, se lava aquella i se vuelve a envolverlo en ella apretadamente; se cuelga para que se acabe de enfriar i se sirve.

entriar i se sirve

274.—Paté de foie gras.—(Higados de ganso, higados de ternera, manteca, trufas, sal, pimienta)—Deben escojerse higa-

dos frescos, blancos i compactos de ganso.

Para un hígado de quinientos gramos, mas o ménos una libra, se hace un picadillo o relleno de 250 gramos de hígado de ternera i 250 gramos de manteca de cerdo.

Se pone la manteca en una sarten i se derrite a fuego blan-

do; se sazona con sal i un poco de pimienta.

Se pica el trozo de hígado de ternera i se pone en la manteca derretida, a fuego vivo, durante algunos minutos, revolviendo con una cuchara de madera. Se retira del fuego i se deja enfriar. En seguida se muele en mortero i se pasa por un cedazo de crin o alambre.

Hecho esto, se pone una capa de esta pasta o relleno en el fondo de la caja de lata que ha de guardar el paté; encima se coloca el hígado de ganso, perfectamente lavado i lijeramente sazonado con sal i pimienta, apretándolo fuertemente con las manos dentro de la caja. Se pueden hacer con el dedo dos o tres agujeros en el hígado para colocar en ellos otras tantas trufas. Se llenan todos los huecos que pueden quedar en la caja i se hace soldar perfectamente la tapa.

Por último, se pone a cocer la conserva al baño-maría unas dos horas o dos horas i media, mas o ménos, segun sea el ta-

maño de la caja.

EL DIARIO ILUSTRADO

EL MEJOR DIARIO PARA LAS FAMILIAS

INDEPENDIENTE Y NOTICIOSO

COLABORADORES ESPECIALES

de modas, cuestiones femeninas, artes y letras, charlas literarias, etc., etc.

NOTICIAS ILUSTRADAS

tanto nacionales como estranjeras, instructiva de caricaturas, de modas, vida social, etc.

ES EL DIARIO DEL HOGAR

まることの

A los suscritores por año se les dará una prima:

	Por	año\$	15.00
PRECIOS:		6 meses,	7.50
	"	3 ",	3.75
	**	1 ",	s.25

ACUSTINAS, 960, (entre Ahumada y Estado)

TELÉFONO, 757-CORREO: CASILLA

XVIII

POSTRES

Reglas jenerales

La base de los postres azucarados es la crema, la cual se llama crema fina cuando se sirve semi-líquida i crema tumbada cuando se combina con frutas confitadas, bizcochos, etc., en el budin.

Es siempre la crema el ajente principal.

La crema es una asociacion de huevos, leche i azúcar, de-

biendo quedar la mezcla mas o ménos espesa i firme.

Para hacer la crema se mezclan los huevos a la leché caliente i se mueve sin cesar; empieza a espesar de los 70° hasta los 96 o 98°.

A los 100 grados se produce la disgregacion a causa del cocimiento de los huevos, que se coagulan en pequeñas partículas i se separan de la leche:

Es preciso tener cuidado con la crema cuando se pone al

fuego: no debe dejarse hervir.

Las diferencias que hai entre la crema fina i la crema tumbada son:

1.º En la primera no entran sino las yemas de huevo, en-

tanto que en las segundas entran los huevos enteros.

2.º La crema fria no debe cocerse, miéntras que la crema tumbada se cuece durante una hora a fuego suave i al bañomaría.

275.—Budin de sémola.—(Dos tazas de leche, una cucharadita de sal, media taza de sémola, una cucharada de mantequilla, cuatro cucharadas de azucar, jugo de limon, un poco de naranja confitada i seis huevos).—Se pone la leche al fuego, agregándosele la sal. Ya hervida, se le añade la sémola. Se deja enfriar un poco i se le agregan las yemas de huevo i las cucharadas de azúcar. Se bate todo al mismo tiempo que aparte se baten las claras de huevo. Al tiempo de poner al horno, se unen los dos batidos en un molde con mantequilla.

Este budin se sirve con la siguiente salsa: se pone al fuego un poco de leche con azúcar; luego cuando empiece a hervir, se le agregan huevos con una cucharada de chuño, un poco

de sal, vainilla i se revuelve todo hasta que hierva.

- 276.—Budin de papas.—(Ocho huevos, un cuarto de libra de mantequilla, tres cuartos de libra de azúcar, almendras, una libra de papas ralladas, cocidas del dia ántes, i migas de pan).
 —Se baten las yemas con el azúcar i las almendras. En seguida se les agregan las papas ralladas i las claras batidas. En seguida se pone todo al molde bien untado con mantequilla i miga de pan, manteniéndolo por media hora en el horno.
- 277.—Budin de vino.—(Media libra de azúcar, media botella de vino blanco, cincuenta gramos de galantina i cinco huevos).—Se deshacen las yemas con el azúcar, agregándoseles el vino.

El colapiz se deshace con un poco de agua caliente, i cuando esté medio espeso se les añade las claras batidas.

El molde se unta bien con aceite; en seguida se pone todo

al molde i se deja hasta el otro dia.

- 278.—Budin "Victoria".—(Un litro de leche, sesenta gramos de galantina rosada, ocho huevos, 365 gramos de azúcar i esencia de plátanos al gusto).—Al tiempo de hervir la leche con el azúcar, se saca del fuego i se le echan las yemas bien batidas, cuidando que no se corten. En seguida se deja entibiar, se le ponen la galantina, deshecha en una taza de agua, i la esencia. Se pasa todo por un tamiz, agregándosele las claras batidas. Se echa en un molde untado de antemano con mantequilla.
- 279.—Flan de café al baño-maría (Un litro de leche, media libra de azúcar, una taza de estracto de café, ocho huevos enteros i ocho yemas).—Se bate todo conjuntamente i se echa al molde untado con azúcar acaramelada i se pone en baño-maría.

Se puede cambiar el café por esencia de rosa u otra.

280.—Flan de café.—(Una taza de estracto de café, media libra de azúcar, un litro de leche, ocho huevos i sesenta gramos de galantina).—Se pone la leche, en donde se ha deshecho el azúcar, al fuego, i cuando está hirviendo, se le echa el estracto de café, i luego las yemas bien batidas. Se saca del fuego, se entibia, se le agrega el colapiz i cuatro claras bien batidas, como para merengues.

Se echa todo en el molde untado con aceite.

281.—Merengues.—(Seis claras de huevo i una libra de azúcar).—En media taza de agua se baten las claras. Se pone

a hervir una libra de azúcar. Se hace hervir hasta que dé punto.

Cuando las claras estén bien batidas se les agrega el almí-

bar i cuando se enfrien se hacen los merengues.

Se pone un papel blanco en la lata i se ponen al horno.

- 282—Hojuelas.—(Un huevo, cinco yemas, una cucharada de grasa, cuatro cucharadas de leche, un poco de harina i sal).—Se hace una masa con todos estos condimentos, i cuando está ya blanda, se adelgaza con un huslero, se cortan en forma de bizcocho i se frien.
- 283.—Postre de pan.—(Una libra de pan, cinco huevos, un poco de canela, sal, media libra de azúcar i tres tazas de leche).

 —Se despoja el pan de toda la cáscara, se corta la miga en pedacitos i se pone a remojar en la leche. Luego se deshace ésta i se le agregan las yemas, la canela, el azúcar i la sal.
- 284.—Postre de chocolate.—(Media libra de chocolate rallado, un litro de leche, media libra de azúcar, setenta gramos de galantina i seis huevos).—Se pone la leche al fuego con azúcar, i cuando está hirviendo, se le agrega el chocolate i se deja cocer un poco. En seguida se saca la leche, se ponen las yemas batidas en leche i se hace enfriar todo.

Cuando la leche está fria se le añade la galantina dehecha

en agua tibia, i luego las claras bien batidas.

Se deja todo en un molde durante una noche.

285.—Bizcochuelos,—(Media libra de chuño, una libra de azúcar, veinte yemas, diez claras i un limon) —Se baten las claras como para merengues. En seguida se le agregan poco a poco las yemas con el azúcar.

Se bate todo durante un cuarto de hora. Este batido se pone dentro de un aparato con agua hirviendo, con el objeto de

entibiarlo.

Estando tibio i no habiendo dejado de batir, se saca del agua i se le agrega el chuño.

Despues se coloca todo en el molde i se pone al horno.

- 286—María Antonia.—Es un bizcochuelo, hecho en un molde redondo, al cual se le agrega por medio, un almíbar de cognac o vino blanco, i rellenándolo con dulce en jalea. Encima se adorna con merengues.
 - 287.—Huevos chimbos.—(Doce yemas, una clara, man-

tequilla, almendras i guindas en dulce).—Se baten bastante doce yemas con una clara. Se echa el batido dentro de un molde untado con mantequilla; se tapa herméticamente i se pone el molde dentro de una cacerola con agua hirvierdo.

En seguida se hace un almíbar i se echan los chimbos cortados en pedazos regulares i se dejan remojando en este almíbar durante dos dias. Encima se les ponen almendras pe-

ladas i cortadas a lo largo i guindas en dulce.

288.—Bavarois.—(Doce claras, azúcar, ocho hojas de colapiz, jerez i medio pan de chocolate).—Se baten las claras; se les agrega el colapiz i el chocolate. Luego se saca un poco de este batido, se le echa colapiz bien caliente i un poco de jerez. Se bate bien, i cuando está espeso se echa al molde; despues se derrama el resto del chocolate batido.

289.—Suspiros rellenos.—(Dos tazas de agua, media libra de mantequilla, media libra de harina, ocho huevos i sal).—Se coloca el agua al fuego, con la mantequilla i la sal, que debe ser mui poca. Cuando está hirviendo, se le agrega la harina i se revuelve hasta que esté la masa cristalina. En seguida se deja enfriar, i cuando está fria, se le echan los huevos uno a uno.

A continuacion se bate media hora i se hace la forma de los suspiros.

Se ponen despues en una lata untada con grasa i lo que es-

tán dorados, se les añade azúcar molida.

El relleno de los suspiros consiste en medio litro de leche, un poco de agua, cuatro huevos, un poco de chuño, un grano de sal i un palito de vainilla. Se deshacen las yemas con el chuño i un poco de leche, i cuando hierve se le echan las claras batidas, i se rellenan los suspiros.

- 290. Vasitos.—(Cuatro huevos, seis cucharadas de harina, media taza de leche, dos cucharadas de azucar i sal).—Se deshacen las yemas con el azúcar, la leche i la harina. En seguida se le ponen las claras batidas i se hacen vasitos.
- 291. Torta.—(Ocho huevos, media libra de azucar, media libra de mantequilla, tres cuartos de libra de harina con chuño i una cucharadita de amoniaco).—Se baten las yemas con el azúcar i la mantequilla durante tres cuartos de hora.

Despues se baten las claras i se reune todo, batiendo siempre despacio. Se le agrega el amoniaco i se pone al horno en

un molde untado con grasa.

Despues de frio se corta en tres hojas, se rellena con fruta i se le da arriba un betun de chocolate.

292. Torta de crema.—(Media libra de mantequilla, media libra de azucar, media libra de harina revuelta con chuño, i siete huevos).—Se bate la mantequilla hasta que esté bien blanda; en seguida se le agregan las yemas con el azúcar. Se bate todo durante diez minutos; se le añade la harina. Despues se le echa la mitad de las claras, batidas como para merengues; se continúa batiendo todo i se echa, por último, la otra mitad de las claras.

Todo se coloca en un molde untado con mantequilla i se pone al horno durante tres cuartos de hora.

- 293. Torta de chocolate.—(Cien gramos de chocolate, ciento veinticinco gramos de azucar, ciento veinticinco gramos de almendras, un poco de carbonato de amoniaco, un poco de canela molida, un huevo entero i ocho yemas).—Se baten durante media hora el chocolate, el azúcar, las almendras molidas, la canela, el huevo i las yemas. Aparte se baten las siete claras restantes lo mejor posible, agregándoles el amoniaco. Se une todo i se pone al molde, que debe estar untado con mantequilla i pan molido.
- 294. Torta de levadura.—(Seis huevos, media libra de mantequilla o manteca, media libra de azucar, una libra de harina, un cuarto de pasas de Corinto, dos cucharadas de levadura en polvo, media taza de leche fria i olores al gusto).—Se baten durante media hora las yemas, el azúcar i la mantequilla. En seguida se les agrega la leche, las pasas, los olores, la harina, i por último la levadura i las claras bien batidas.

295. Torta de naranja.—(Media libra de azucar, media libra de mantequilla, media libra de pan rallado, siete huevos, la cáscara de una naranja i el jugo de un limon).—Se bate la mantequilla con el azucar i el jugo del limon con la cáscara de naranja, un huevo i ocho yemas.

Esta masa se bate durante tres cuartos de hora, despues se le agrega el pan i las claras batidas como para merengues. Todo se pone en el horno durante tres cuartos de hora. El relleno de la torta se hace con una docena de naranjas, una libra de azúcar que se confitan para el adorno i con una mermelada de otra media docena de naranjas.

296. Torta de nuez.—(Tres cuartos de libra de nuez bien

molida, con agua de rosa, media libra de azucar, cinco huevos, cinco yemas, cien gramos de pan tostado i molido).—Se baten los huevos i el azúcar durante media hora; se le añaden las nueces i se vuelve a batir durante otra media hora. Por último se le añade el pan i las claras batidas. Se pone todo al molde bien untado con mantequilla; se pone al horno i se tiene una hora.

Cuando está fria la masa, se corta en hojas i se rellena con crema de nata de leche, bien batida. De este batido se deja un poco aparte para el adorno i lo demas se mezcla con un cuarto de libra de nuez bien molida, cien gramos de azúcar, cinco hojas de galantina i un poco de vainilla. Todo esto se mezcla bien i con esta masa se rellena la torta i se adorna con la crema que se ha dejado aparte i con nueces confitadas.

- 297. Torta de pan.—(Doce huevos, media libra de azucar, cuatrocientos gramos de pan, una cucharada de ron, un poco de ácido de limon, otro poco de almendras i de canela).—Se baten bien las yemas con el azúcar i en seguida se les pone el pan i las claras batidas. Se junta todo i se bate un poco hasta que la mezcla se haga intima. Se echa al molde untado con mantequilla o grasa.
- 298. Torta de fruta.—(Media libra de mantequilla, media libra de harina, ciento cincuenta gramos de azucar, un huevo i tres yemas).—Se deshacen la mantequilla, los huevos i el azúcar. Se baten durante un cuarto de hora, se mezclan con la harina i se cuece en el horno por media hora.

En seguida se le ponen frutas, duraznos, etc., la fruta que

se quiera.

Encima de las frutas se pone una masa de un litro de crema o leche con cien gramos de azúcar i treinta i cinco de harina. Para hacer esta masa, se pone la leche o la crema al fuego con el azúcar i cuando está hirviendo se le agrega la harina i se revuelve en el fuego hasta que está espesa.

En seguida se le añaden seis yemas i despues las claras bien batidas. Esta masa se pone encima de las frutas i se pone otra

vez un cuarto de hora al horno,

Como adorno se hace una crema de media libra de chocolate i una libra de azúcar, que se ponen a hervir hasta que estén bien espesos. Se saca i se colocan encima de la torta. Con claras bien batidas se hacen líneas i dibujos encima de esta crema.

299. Torta de harem.—(Media libra de mantequilla, media libra de asúcar, media libra de harina revuelta con chuño,

cáscaras de limon, raspaduras de limon, dos cucharadas de conac i una cucharadita de amoniaco).—Se bate la mantequilla hasta que quede bien blanca; se le agregan las yemas, el conac, el azúcar i las raspaduras. Se bate todo media hora. En seguida el chuño, la harina i el carbonato de amoniaco i por último seis claras de huevo bien batidas. Inmediatamente se echa la masa en un molde bien untado con mantequilla i pan tostado, para ponerla al horno.

300. Torta de amor.—(Seis huevos, media libra de azúcar, media libra de mantequilla, raspaduras de limon i una cucharada de ron).—Se deshace la mantequilla al calor del fuego i se le echa una yema, una cucharada de azúcar i otra de harina. Se bate bien.

En seguida se baten las claras lo mas posible i despues se juntan con el otro batido. Se bate todo lentamente i se pone en un molde del grueso de un centímetro para meterlo en el horno. Cuando está dorado, se retira.

Se hace tres o cuatro masas iguales a la primera.

El adorno se hace con una libra de azúcar, otra de almendras molidas con un poco de rosas o azahar; todo lo cual despues de unido se pone al calor del fuego. Revuélvase bien.

El relleno es de crema o frutas, como se quiera.

301. Carlota rusa.—(Un litro de leche gorda, diez huevos, cuarenta gramos de colapiz, media libra de azucar i un pedazo de vainilla).—Se pone a hervir la leche con el azúcar i la vainilla. Cuando está hirviendo se retira del fuego, para agregarle las yemas bien batidas. Se deja entibiar i en este estado se le añade la galantina deshecha en una taza de agua. Por último se le echan las seis claras batidas como para merengues. Se unta un molde con aceite i se forra con bizcochuelo. Cuando la crema está fria, se pone en el molde sobre el bizcochuelo. Al dia siguiente, se adorna con jalea o fruta en conserva.

302.—Crema de vino.—(Media libra de azúcar, ocho yemas, cuatro claras, media botella de vino blanco, una cucharada de chuño i todo el jugo de un limon).—Se ponen en una cacerola el azúcar, las yemas, el vino, el limon i el chuño.

Se revuelve bien al calor del fuego i cuando está caliente se pone al fuego vivo i cuando está casi hirviendo, se saca i

se le ponen las claras batidas.

303.—Empanadas de crema.—(Dos tazas de leche, cua-

tro huevos, media taza de sémola, tres cucharadas de azúcar, sal i cáscara de limon).—Se ponen a hervir la leche con el azúcar, la sal, los huevos. Al tiempo de hervir se le pone al fuego. Se agrega despues el batido de yemas, que se deja hervir un poco. En seguida se saca echándole las claras batidas i un poco de ácido de limon.

La masa se hace con harina, tres huevos, dos cucharadas de mantequilla, dos de azúcar i un poco de sal. Despues se

pone al huslero hasta que esté delgada.

- 304.—Noclos.—(Media libra de mantequilla, media libra de azúcar, 340 gramos de harina, vainilla molida):—Se bate bastante tiempo la mantequilla con el azúcar. En seguida se le pone la harina i una cucharada de carbonato de amoníaco. Se forma bolitas i se ponen al horno.
- 305.—Portugala.—(Quince huevos, media libra de azúcar, dos limones, media botella de vino blanco, 25 gramos de galantina, tres docenas de tostados de almendras, una copa de jerez i diversas frutas en conserva).—Se baten al fuego lento en una cacerola cuatro huevos i once yemas, el azúcar, el vino i el jugo de limon. Despues se hace hervir a fuego vivo. La galantina, que se deshace en agua caliente, se agrega en seguida.
- 306.—Galantina con leche.—(Dos botel as de leche, una libra de azúcar, 50 gramos de galantina, ocho huevos i una copa de ron).—Se pone al fuego la leche con el azúcar, i la galantina se deshace en un poco de agua caliente. Cuando estén tibias la leche i la galantina, se mezclan i se baten bien, añadiéndoles una copa de ron.

En medio de la mitad de esta masa, se ponen las yemas i

en la otra mitad las claras.

- 307.—Galantina de fruta.—(Un litro de jugo de fruta, 375 gramos de azúcar, 55 gramos de galantina).—Se pone al fuego el jugo con el azúcar; la galantina se deshace en una taza de agua i se mezcla todo. En seguida se echan las claras batidas, para poder aclarar.
- 308.—Jalea de limon.—(Un litro de agua, jugo de seis limones, 375 gramos de azúcar, 100 gramos de galantina i seis claras de huevos).—Se pone al fuego el agua, el jugo de limon, el azúcar i la galantina. Cuando esté hirviendo se aclara con cuatro claras bien batidas.

Se pasa por un filtro i se pone en el molde.

- 309.—Tostadas.—(Tres huevos, medio litro de leche, levadura, tres libras de harina, sal i media libra de azúcar).—Se deshace la levadura con un poco de leche, se le pone harina i se bate.
- 310.—Tostadas de anis.—(Ocho huevos, una libra de azúcar, 150 gramos de harina, 150 gramos de chuño, dos cucharaditas de anis i una cucharada de carbonato de amoníaco).—Se bate el azúcar con los huevos en frio, i despues se pone en la plancha de la cocina i se bate hasta que está caliente, dejándole enfriarse en seguida sin dejar de batir.

Se le agrega el anis i el chuño i la harina por cucharadas. Se coloca despues todo en una lata untada con grasa para

entrarlo al horno.

Cuando está dorado se saca i se cortan las tostadas. Se vuelven a poner al horno para que acaben de cocerse.

311.—Apfelkuchen.— (Levadura aprensada, dos huevos, media libra de mantequilla, dos tazas de leche, sal, harina, media libra de azúcar, frutas i crema).—Se deshace la levadura (15 centavos) con un poco de leche tibia; se le agrega una cucharadita de azúcar i dos de harina. Esta masa se pone al lado del horno para que pueda levantar.

En seguida vuelve a armarse agregándosele dos huevos, la leche tibia, la sal i el azúcar. De nuevo se pone al lado del horno para que se esponje. Por último, se coloca la masa en una lata untada con un centímetro de grasa; encima se ponen manzanas cortadas, frutillas, azúcar i canela. Esta lata se pone

al horno.

Cuando el apfelkuchen está casi cocido, se le agrega la crema, dejándolo a continuacion en el horno hasta que se cueza completamente.

La crema se hace con cuatro huevos, dos cucharadas de

chuño, dos tazas de leche, azúcar i sal.

312.—Berliner Pfannkuchen.—(Tres libras de harina, levadura aprensada, cuatro huevos, doscientos gramos de azúcar, media libra de mantequilla, dos cucharadas de cognac, un litro de leche, raspaduras i jugo de limon).—Se deshace la levadura con un poco de leche caliente; la harina se pasa por un cedazo; se baten los huevos con un poco de 'agua tibia; se forma con todo una masa, dejando en el centro un espacio en que se coloca la levadura. Se deja la masa cerca del fuego para que levante. Cuando haya levantado se le echa la leche, la mante-

quilla, los huevos, el azúcar, la harina, el jugo i las raspaduras de limon.

Se vuelve a poner cerca del fuego para que levante.

Cuando por segunda vez haya levantado la masa, se pone sobre una tabla caliente i se amasa bien. En seguida se pone al huslero i se deja del grueso de un medio centímetro.

A continuacion se forman los panqueques, en cuyo centro se pone una cucharadita de fruta en conserva. Se tapa cada panqueque con otra redondela igual a la anterior; que se puede formar con los bordes de una copa, i se ponen cerca del fuego para que levanten. Por último, se frien con manteca de chancho i se revuelcan en azúcar molida, cuando todavía están calientes.

- 313.—Torta de Adelaida.—(Una taza de mantequilla, una i media de azicar, una de cerezas secas i sin pepitas, media de crema, cuatro huevos, una libra de harina i una cucharadita de estracto de vainilla).—Se baten mui bien la mantequilla i el azúcar; se añaden los huevos, de dos en dos, batiéndolos, durante cinco minutos, entre cada adicion. Mézclense bien la mantequilla con las cerezas, crema i estracto. Hágase una masa mas bien firme; póngase en lata o molde forrado por dentro con papel blanco. Cuézase por 40 minutos en horno moderadamente caliente. Si se morena encima de prisa, protéjase con papel.
- 314.—Manjar de ánjel.—(Jelatina, leche, yemas de huevo, azúcar, limon i vainilla).—Disuélvase media cajita de jelatina en dos cuartillos de leche; bátanse las yemas de tres huevos, una taza de azúcar i el jugo de un limon; mézclense con la jelatina i la leche i póngase apénas a hervir; perfúmese esto con estracto de vainilla. Cuando esté ya casi frio, echénsele encima las claras de los huevos, mui bien batidas. Póngase en moldes i déjese enfriar.
- 315.—Torta de jalea demanzana.—(Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres de harina, una de leche, cuatro huevos, seis manzanas i seis onzas de azúcar).—Se baten la mantequilla i el azúcar; se añaden los huevos de dos en dos, batiéndolos, durante diez minutos entre cada adicion; ciérnase la harina; agréguese la mantequilla con la leche i hágase una masa fina. Cuézase en molde a propósito cuidadosamente engrasado. Entre tanto, pónganse al fuego las manzanas, peladas i rebanadas, con azúcar.

Cuando estén tiernas, quítense i pásense por tamiz fino i

añádase la mantequilla. Ya frio esto, estiéndase en capas entre la torta a la que se le cernirá azúcar encima.

316.—Crema de chocolate glacé..—(2 tazas de azúcar, 1 de leche, 3 partes de una taza de mantequilla, 5 huevos- 11 libra de harina, 1 taza de chocolate rallado). - Se baten la mantequilla i el azúcar; se añaden los huevos de dos en dos, batiéndolos por cinco minutos entre cada adicion. Se cierne la harina, se añade a ésta la mantequilla i la leche. Hágase una masa caliente i cuézase por 15 minutos en horno mui caliente i en moldes bien engrasados. Ya frias, póngase entre cada capa la siguiente crema de chocolate: 1 cuartillo de leche, 1 cucharada de mantequilla, 1 taza de azúcar, } de chocolate rallado, las vemas de 3 huevos, 2 cucharaditas de almidon de maiz i 1 de estracto de vainilla. Se hierve primero la leche, se mezcla despues con el chocolate, el azúcar i el almidon i se hierve 5 minutos mas. Quitese del fuego, añádanse las yemas i bátase mui bien. Pónganse otra vez al fuego para cocer las yemas; agréguese la mantequilla fria i despues la vainilla.

Esta torta se hace lustrosa con lo siguiente:

Se ponen al fuego en una cacerola 4 onzas de agua, 1½ tazas de azúcar, ½ de chocolate rallado. Se hierve hasta que espese i quede aterciopelada. Quítese del fuego i añádase 2 claras de huevo sin batir. Usese ésto caliente, cubriendo la parte superior i los lados de la torta. Déjese enfriar.

- 317.—Torta de copa..—(1 taza de mantequilla, 2 de azucar, 3 de harina, 4 de huevos, 20 gotas de estracto de almendras amargas).—Bátanse la mantequilla i el azúcar hasta hacer una crema, añádanse los huevos de dos en dos, batiéndolos por 5 minutos entre cada adicion. Ciérnase la harina, añádasele la mantequilla con el estracto. Hágase una masa suave; póngase en tazas o moldes bien engrasados i cuézase por 20 minutos en horno bien caliente.
- 318.—Torta francesa.—(2 tazas de azúcar, 1 i media de mantequilla, 1 i media de pasas sin semillas, ½ de almendras peladas, 1 de cidra picada, 12 huevos, 2 libras de harina, 4 onzas de crema, 4 de vino, 4 de aguardiente i 20 gotas de cada uno do los estractos de almendras amargas i nuez moscada).—Bátanse mui bien la mantequilla i el azúcar; añádanse los huevos de 2 en 2, batiéndolos por 10 minutos en las tres primeras adiciones i por 5 en las siguientes. Anádese la harina cernida, las pasas, los estractos, la crema, el vino i el aguardiente. Hágase una masa consistente, échese en un molde formado

con papel blanco i cuézase por dos horas en horno bien caliente.

319.—Torta esponjosa de jenjibre.—(Dos tazas de azúcar moscovada, cuatro huevos, una libra de harina, 🖁 partes de una taza de agua, una cucharadita de estracto de limon i una cucharada de estracto de jenjibre).—Bátanse los huevos i el azúcar por 10 minutos; añádase al agua, la harina cernida i los estractos. Hágase una masa esponjosa i suave i cuézase por 30 minutos en horno bien caliente.

320.—Torta jaspeada.—(Una taza de azúcar moscovada, una i media de harina, i media de mantequilla, media de leche, cuatro yemas de huevo, una cucharadita de cada uno de los estractos de canela, clavos i pimento).—Se hace una masa con todo esto, que se llama la masa oscura i se hace otra masa que se llama la masa clara con los siguientes condimentos: una taza de azúcar, dos i media de harina, media de mantequilla, media de leche, cuatro claras de huevo i una cucharadita de estracto de limon.

Para ámbas masas se bate mui bien la mantequilla i el azúcar; se añaden los huevos, despues de batirlos algunos minutos; luego la harina cernida, los estractos i la leche, i se hace una masa firme. Téngase un molde forrado con papel blanco i èchese con una cuchara las dos masas alternadamente.

Cuézase por 35 minutos en horno bien caliente.

321.—Torta de recepcion.—(Dos tazas de mantequilla, dos de azúcar, dos de grosella, una de cidra en rebanadas delgadas, media de almendras, peladas i cortadas en tiritas, diez huevos, una libra de harina, la corteza de media naranja, cortada en pedacitos, una cucharadita de estracto de pimento i otra de canela).—Bátanse mucho la mantequilla i el azúcar; añádanse los huevos de dos en dos, batiéndolos por cinco minutos entre cada adicion; añádase la harina, la grosella, la cidra, la corteza, las almendras i los estractos. Hágase una masa suave; póngase en molde poco hondo forrado con papel grueso i cuézase por dos horas i cuarto en horno moderado.

322.—Torta de montaña blanca.—(Tres tazas de azúcar i de mantequilla, una de leche, una libra de harina, seis claras de huevos i veinte gotas de estracto de almendras amargas).—Bátanse mui bien la mantequilla i el azúcar; añádanse las claras, bien batidas hasta que queden como espuma seca, la harina cernida, la leche i el estracto. Mézclese todo esto

bien i con cuidado; échese en moldes de jalea i cuézase en horno mui caliente por 15 minutos; luego póngase entre las capas coco rallado i garapiña, en proporcion de dos tazas de garapiña por uno de coco.

323. — Garapiñas para tortas:

I.—Garapiña de almendra.—(Tres claras de huevo, una libra de almendras dulces, tres tazas de azúcar, diez gotas de estracto de rosa).— Mézclense las almendras con un poco de azúcar; añádanse las claras, el azúcar sobrante i el estracto; muélase esto mas para que se mezcle bien. Póngase en una fuente i úsese como se indica en las recetas de tortas que llevan garapiñas.

II.—Garapiña blanca.—(Cuatro claras, una i media libras de azúcar blanca en polvo, media cucharadita de ácido acético o el jugo de medio limon i un cuarto de onza de estracto de rosa).—Colóquense las claras con el azúcar en una fuente con el ácido i el estracto. Bátanse con una cuchara de madera hasta que tenga la consistencia de miel algo espesa, i úsese como se ha indicado.

324. Torta de boda.—(6 tazas de mantequilla. 4 de azúcar, 6 de grosellas secas, lavadas i picadas, 3 de pasas sultanas, 3 de cidra, 2 de corteza de limon confitada, 2 de almendras peladas i cortadas en tiritas, 16 huevos, 3 libras de harina, ½ cuartillo de aguardiente, 2 onzas de nuez moscada, 2 de mácias, 2 de canela, 2 de clavos i 2 de pimentos).—Prepárense todos es-

tos ingredientes de la manera siguiente:

Colóquese la mantequilla i el azúcar en un cuenco grande; quiébrense los huevos en una medida o en una vasija de barro; cúbrase una bandejita con un pliego de papel limpio. Sobre esto póngase la harina cernida, fruta, cidra, la corteza del limon cortada en tiritas, las almendras i las especias, con el aguardiente medido a la mano; téngase prevenido tambien un molde grande, forrándolo por dentro i por fuera: por dentro con papel blanco; por fuera con cuatro o cinco envolturas de papel grueso que pueda amarrarse.

Teniendo todo esto preparado así i habiendo encendido un buen fuego, al que se le añadirá de cuando en cuando una palada de carbon para que no se disminuya el calor del horno, se baten mui bien la mantequilla i el azúcar, añadiendo los huevos de dos en dos, batiéndolos un poco entre cada adicion hasta que se hayan usado todos; luego se echa todo el contenido de la bandejita, con el aguardiente. Se mezcla mui bien; se pone todo en el molde preparado; se aliza la parte superior i se le pone mucho papel para protejerlo.

Cuézase por ocho horas, conservando el horno con un calor

moderado.

Se observa con mucho cuidado i se tendrá una torta digna de la ocasion.

Sáquese con cuidado del horno i déjese enfriar enteramente en el molde. Al siguiente dia cúbrase por encima i por los lados con una capa delgada de garapiña blanca; colóquese en horno frio para que seque la garapiña. Luego estiéndase una segunda capa de garapiña que impedirá que la costra o la fruta se vea.

Adórnese como guste.

325.—Bizcochos borrachos.—(Vino jeneroso, azucar, bizcocho, azúcar, canela).—Se pone al fuego hasta que dé un hervor, medio litro de vino blanco o jeneroso i 700 gramos de azúcar, i se retira despues para que se enfrie un poco.

El bizcocho, partido en cuadros gruesos, se baña, con un

tenedor, en esta mezcla, dejándolo en seguida enfriar.

Si se quiere un poco fuerte, se rocia con un poco de cognac i agua, i ántes de servirlo se espolvorea con bizchoco molido, azúcar i canela.

- 326.—Dulce de cabello.—(Cidra, azúcar).—Tómese el interior de una cidra; se le quitan las pepitas i la carne, dejando solo las hebras; se las pone a cocer con azúcar clarificada, en proporcion de un quilógramo por cada media cidra, a fuego lento durante cuatro horas, hasta que el almíbar esté en punto, que se aparta, i cuando esté frio se pone en tarros de cristal.
- 327.—Duraznos conservados.—(Duraznos, azúcar en polvo, ron).—Se escojen duraznos grandes i bonitos; se secan bien; se cortan en dos pedazos, quitándoles el hueso.

En seguida se ponen en una lata entre dos capas de azúcar

en polvo i algunas cucharadas de ron.

A continuacion, soldar bien las latas i hacerlas hervir hora i media.

Los melocotones conservados se sirven en una fuente honda, echando encima ron i azúcar.

328.—Pasta para torta.—(Harina, mantequilla, sal, azúcar, manteca).—Tomar 25 gramos de harina i 200 de mantequilla: hacer un hoyo en la harina; añadir sal, un poco de mantequilla i mover bien todo con un rollo de madera; añadir poco a poco la mitad de un vaso de agua, en el cual se habrán echado unos pedazos de azúcar; hacer así la pasta hasta que se hava puesto casi toda la manteca i todo el agua.

Trabajar bien la pasta, añadiendo cada vez mas manteca i despues estenderla i ponerla en el molde untado de manteca i

espolvoreado de harina.

329.—Pastel duquesa.—(Leche, yemas de huevo, azúcar, vainilla. manteca).—Hacer reducir tres cuartillos de leche. Batir ocho yemas de huevo i dos claras. Cuando esté todo bien batido, echar azúcar i vainilla i añadir con la leche ya reducida por el fuego.

Se coloca enseguida la mezcla en un molde untado de man-

teca i se cuece al baño de maría.

330.—Budin de Smirna.—(Cuatro huevos, seis yemas, 175 gramos de azúcar, raspaduras de limon, leche cruda, mantequilla, bizcocho, pasas de Smirna).—Se toma una cacerola bien limpia; se echan cuatro huevos, seis yemas, 175 gramos de azúcar, bien molida i blanca, raspaduras de limon i dos vasos de leche cruda de vaca. Se bate todo durante diez minutos i se pasa despues por el colador.

Se toma un molde, se unta de mantequilla i se adorna el fondo con trozos de cualquiera confitura; sobre este fondo se echa una capa de bizcocho; se añaden pasas de Smirna i recortaduras de frutas, cubriendo todo con otras placas de bizcocho i así sucesivamente distribuyendo las placas hasta que el

molde se llene.

Entónces se echa la preparacion que ya se ha confeccionado i se coloca el molde al baño-maría durante un cuarto de hora.

En seguida se apartará i se pondrá sobre fuego lento encenizado, procurando tapar el molde i poner brasas pequeñas sobre la tapadura.

331.—Crema de caramelo.—(Azúcar, flor de naranjo, leche).—Póngase azúcar en polvo en una cacerola o marmita de cobre, pero nó de estaño; derrítase sin agua en fuego fuerte hasta que tome un color subido; échese, segun la cantidad de caramelo que se haga, mas o ménos flor de naranjo de antemano deshecha en agua; añádase nata o leche en la misma proporcion. Cuélese todo despues de cocido i espésese al baño maría, dejándolo enfriar ántes de servirlo.

332.—Diplomáticos.— (Leche, azúcar, colapiz, ron, bizco-

chuelo, frutas confitadas).—Se hace una crema con vainilla, dos tazas de leche, azúcar i cuatro hojas de colapiz, ántes que hierva i cuando el colapiz esté deshecho se retira del fuego para que no se corte, i se le pone tres yemas batidas; se vuelve a poner al fuego hasta que suelte el hervor.

Para armarlo, se pone en el molde una capa de bizcochuelo se rocia con ron o cognac, se le ponen un pedacitos de frutas confitadas picadas i se cubre esto con un poco de crema.

Esta operacion se repite hasta que se llene el molde; cuando esté lleno se pone a enfriar en agua. Se sirve este budin con crema sin colapiz i frutas confitadas pieadas.

333.—Postre de natas.—(Almidon, yemas de huevo, natas).—Se hace almíbar en punto de pelo con diez onzas de azúcar; se baja del fuego i se le agrega un batido bien espeso de cinco yemas de huevo. Se coloca nuevamente sobre fuego suave, hasta que esté en punto de huelvo molde. Entónces, se le pone un poco mas de un platillo de natas; se tiene un momento en el fuego, cuidando de que no se rompan las natas,

Se sirve frio.

334.—Compotas de naranjas.—(Naranjas, bicarbonato de soda, almibar, jugo de limon).—A una docena de naranjas se les saca el arpechin en una teja o ladrillo; se parten por la mitad; se estrujan suavemente para sacarles un poco de jugo; se ponen a cocer en agua bien caliente i se les echa la cuarta parte de una cucharadita de bicarbonato. Lo que estén bien blandas se sacan, se desaguan por tres veces en agua un poco mas que tibia, hasta que pierdan el amargo.

Se hace una almibar clara de tres libras de azúcar; se estrujan con cuidado las naranjas i se echan en esta almibar hirviendo, i se les dá punto espeso. Si se quiere, se le puede

agregar un limon cuando ya esté de punto.

335.—Yemas acarameladas.—(Doce yemas de huevo, seis onzas de azúcar, vinagre blanco, almíbar).—Doce yemas de huevo, se baten un poco, con seis onzas de azúcar; en seguida, esto se pone al fuego i se revuelve para evitar que se pegue. Se conoce el punto cuando se ve el fondo i corre mui poco. Se deja enfriar, se forman bolitas como yemas de huevo i al dia siguiente se acaramelan como sigue:

A una libra de azúcar se le pone un vaso de agua i una cucharada de vinagre blanco; se hace almibar de punto de

LA LEI

DIARIO RADICAL DE LA MAÑANA

FUNDADO POR

Juan Agustin Palazuelos

EL 10 DE JUNIO DE 1894

DIRECTOR: EDUARDO PHILLIPS

Imprenta i Oficinas: AGUSTINAS, 867

SANTIAGO DE CHILE

Precio del número suelto, 5 cts.- "or mayor, para revender, 3 cts.

** SUSCRICIONES **

Por año, pago anticipado	\$ 12.00
Por seis meses, id. id.	6.00
Por tres id., id. id. a	3.00
Por un mes, remitiéndose por Correo a cual-	
quier punto de la República, directamente	
a cada suscritor	201.20

Por seis o mas suscriciones por un mes, remitidas por Corree en un solo paquele rotulado a nombre de la persona que hace el pedido, se cobrará a razon de UN PESO por cada suscricion, sin lugar a des uento por comision de ajencia.

Suscriciones para el estranjero se servirán en las mismas condiciones que para el interior, es decir, por un mes, trimestre, semestre o año, con un recargo de 50% en su valor, para proveer al franqueo.

Toda suscricion a La Lei puede empezar i terminar en cualquier dia del sño; i, salvo órden espreso del suscritor que disponga otra cosa, empezará a contarse el respectivo período desde el dia signiente al en que se reciba su valor en la imprenta, es decir, desde el dia en que se principie a remitir La Lei al suscritor; terminará en igual fecha del signiente mes, trimestre, semestre o años AB ACODAGAS I ATAGAM.

Téngase cuidado de escribir con letra mui clara el nombre del suscritor i la dirección del pueblo, calle o casilla con que el diario debe ser rotulado en la imprenta.

CASILLA, 7-D

"EL IMPARCIAL"

DIARIO LIBERAL-INDEPENDIENTE

CRAN CIRCULACION

REDACCION I COLABORACION

- DE LOS -

MAS REPUTADOS ESCRITORES-NACIONALES

SERVICIO CABLEGRAFICO ESPECIAL DEL ESTRANJERO

SUSCRICION

Por un	año						\$	15.00
,	semestre.							7.50
,,,	mes							1.30
Número	suelto .	36	· C	1.0	,	1		0.05
	atrasado							0.10

IMPRENTA I REDACCION, BANDERA 56

TELEFONO INGLES, 844

CASILLA, 7-D

GRAN ALMACEN

— DE —

PAPELES PINTADOS

- DE -

ERASMO MOLINA

FUNDADO EN 1870

SANTIAGO DE CHILE

DELICIAS, 461

(Frente a la Iglesia del Cármen, ántes calle del Estado)

Renueva constantemente sus surtidos.

33 años consecutivos de práctica en este ramo.

CASAS DE COMPRA

_ FN _

PARIS

ALEMANIA

I NORTE AMERICA

EL MERCURIO

Fundado en Valparaiso el 12 de Setiembre de 1827

EN SANTIAGO

EL 1.º DE JUNIO DE 1900

Publica dos Ediciones

La de la mañana con el título de El Mercurio, i la de la tarde con el de Las Ultimas Noticias de El Mercurio.

CALLE DE MORANDÉ ESQ. DE COMPAÑIA

PRECIOS DE SUSCRICION

El Mercurio	\$	15	anuales
Las Ultimas Noticias de El	0.8	D	
Mercurio	6,1	15	"
Ambas ediciones	"	25	"

La mayor publicidad en el pais. Los avisos son insertados en los dos periódicos.

La mejor información de noticias estranjeras i del

La mejor información de noticias estranjeras i del pais.

pelo, de quebrar en el agua; se pasan las yemitas por éste almíbar i se colocan sobre un mármol untado con aceite.

- 336.—Turron duro.—(Veinticuatro claras de huevo, azicar blanca, arrope, anis).—A veinticuatro claras de huevo bien batidas como para merengues, se le agregan una libra de azúcar blanca cernida i un poco de arrope. Todo esto se revuelve i se pone en fuego mui lento, porque conviene que la paila mantenga poco calor; se ha de revolver, con fuerza i sin cesar desde que se pone al fuego hasta que se endurezca, i ántes de sacarlo se le pone un poco de anis o de nuez chancada.
- 337.—Melindres.—(Azúcar refinada, almendras machacacadas, claras de huevos, raspadura de timon, goma de membrillo).—Una libra de azúcar refinada, otra de almendras machacadas, cuatro claras de huevos bien batidas, se unen perfectamente.

Se le echa raspadura de limon i un poquito de goma de membrillo. El horno debe estar templado; si queda mui clara la masa se puede poner un poco mas de azúcar en polvo.

- 338.—Galletas de almendra N.º I.—(Media libra de harina, media libra de azúcar, media libra de mantequilla, media libra de almendras, raspaduras de limon i seis huevos).—Se bate la mantequilla hasta que esté blanda. Se le agrega un huevo i una cucharada de azúcar. Se continúa batiendo i a medida qua se le bate agregan el resto de los huevos i del azúcar. Por último se les ponen las almendras i la harina. En seguida se le da a la masa la forma de las galletas i se ponen éstas al horno en una lata, untadas con grasa.
- 339.—Galletas de almendras N.º 2.—(Media libra de harina, media de azúcar, media de almendras, media libra de mantequilla, dos huevos i raspaduras de limon).—Se bate la mantequilla hasta que esté blanda, agregándole poco a poco el azúcar, los huevos i las almendras. En seguida se pone esta masa en una tabla con harina, para que no se pegue, i se amasa suavemente.

Se corta como bizcochos, i se le pone encima un batido de yemas con leche, almendras i azúcar.

Por último, se ponen al horno.

340.—Galletas de huevos.—(Siete huevos, una libra de azúcar, media libra de harina, media de chuño, carbonato de amoniaco i un limon).—Se baten los huevos con el azúcar du-

rante tres cuartos de hora; en seguida se les agregan la harina i el chuño. Se bate todo un poco, i se le da la forma de galletas, poniendo cucharaditas de este batido en una lata, que se pone al horno.

- 341.—Galletas de vainilla.—(Siete huevos, una libra de azúcar, una libra de harina, un cuarto de libra de chuño, la mitad de un palito de vainilla, una cucharadita de carbonato de amoniaco).—Se baten los huevos con el azúcar durante tres cuartos de hora. Despues se hace la masa, agregándosele la vainilla o anis, si se quiere, i se pone en una lata al horno, dándosele ántes la forma de galletas o de tostadas.
- 342.—Galletas de roscas.—(Media libra de harina, una libra de azúcar, trescientos gramos de mantequilla, cinco huevos i un limon).—Se deshace bien la mantequilla i en seguida se le agregan los huevos, el azúcar, la harina i el limon. Despues se forman las roscas, pasándolas por un batido de huevos i revolcándolas en almendra picada, azúcar i canela.
- 343.—Galletas de clérigo.—(Doscientos gramos de mantequilla, cuatro huevos, dos yemas, seiscientos setenta gramos de azúcar i seiscientos gramos de harina).—Se bate todo esto junto; se le da a la masa la forma de galletas, colocándola por cucharaditas en una lata, i se pone al horno.
- 344.—Galletas de chocolate.—(Tres claras, doscientos gramos de azúcar, setecientos gramos de almendras molidas i cincuenta gramos ds chocolate rallado).—Se baten las claras como para merengues i poco a poco se mezclan con azúcar, el chocolate i las almendras. En seguida se ponen en una lata con una cuchara chica, en forma de montículos.

A continuacion se coloca la lata en el horno.

345.—Macrones con merengues.—(Una libra de azúcar, una libra de almendras molidas, seis claras i una cucharadita de canela molida).—Se baten las seis claras como para merengues i despues se mezclan con el azúcar i la canela.

De este batido se saca la cuarta parte i se deja en una taza. De las otras tres cuartas partes, se hace una mezcla con las almendras i un poco mas de azúcar. Se adelgaza esta masa en el huzlero i se corta con molde. Se adornan con el batido que se ha dejado aparte i se ponen al horno.

346.—Natillas.—Deben ser hechas con muchs cuidado i,

a no ser que las circunstancias lo requieran, no deben hacerse costosamente. La crema sencilla cocida, que jeneralmente se sirve en las tortas o pudines, no necesita ser preparada con

gran gasto.

Se puede comunicar a las natillas el delicado sabor i fragancia del limon, naranja, rosa. vainilla, nuez moscada, etc., por medio del nso de los estractos. Unas pocas gotas del estracto de rosa serán suficiente; del de vainilla, unas cuantas cucharaditas.

El uso de estos estractos corta la operacion de colar las natillas i deben agregarse despues de haber sido hervidas, para

evitar que el calor haga evaporar el aroma.

347.—Natillas de plátano.—(Dos cucharadas de almidon de maiz, una taza de azúcar, la tercera parte de una taza de mantequilla, tres claras de huevos, plátanos).—Hágase una natilla blanca de la manera siguiente: dos cucharadas de almidon de maiz, con agua bastante para disolverlo; una taza de azúcar en grano i la tercera parte de una taza de mantequilla; échese todo en un molde de pudin o en una vasija de barro, i póngasele agua hirviendo suficiente para hacer una crema espesa. Bátase mui bien las claras de tres huevos, revuélvanse con la crema i cuézase ésto por 15 minutos en el horno, o por el mismo tiempo, poniendo el molde dentro de una cacerola en agua hirviendo. Retírese despues hasta que esté enteramente fria; luego, quitesele la costra delgada que se habrá formado encima; téngase lista la fuente en que se ha de servir la plata i algunos plátanos, maduros i frescos, mui bien picodos; mézclense con la crema i sírvase ésta en la fuente, añadiéndole un merengue, hechos con tres claras de huevos bien batidas i media taza de azúcar molida.

Tambien puede hacerse una buena natilla con esta misma receta, empleando duraznos o peras en vez de plátanos. Nunca debe emplearse la leche con fruta ácida, particularmente en tiempo de calor, i la crema pura en cualquiera cantidad es

mui pesada para un estómago débil.

Las natillas cuyas recetas se dan aquí, son tan sabrosas como las que se hacen con crema i leche i no corren el peli-

gro de cortarse por lo ácido de la fruta.

Las natillas con algo mas de mantequilla i el perfume de los estractos de vainilla, almendra o rosa son mui buenas para los pasteles. Deben cocerse con una o dos cortezas de pasta.

Esta pasta debe hacerse con tres tazas de harina cernida, dos de mantequilla, una yema de huevo i un poco de sal.

Es difícil de hacerse, pues se requiere para ello un lugar frio donde hacer la operacion, los moldes de tortas con hielo quebrado, buena harina i mantequilla firme, sin sal ni suero-Se cierne la harina sobre una piedra lisa; fórmese un anillo con el dorso de la mano, colóquese en el centro la yema de huevo i la sal; añádase un poco de agua fria i del interior del anillo tómese poco a poco la harina, añadiendo agua helada de cuando en cuando, segun se necesite, hasta que se tenga

una pasta suave, mui tenaz i flexible

Se pone, en seguida, durante quince minutos, en una caja con hielo i se debe estender de modo que quede del tamaño de un plato ordinario; póngase sobre ella la mantequilla i dóblense sobre ésta las orillas de la masa, de modo que la cubran enteramente. Voltéese lo de arriba para abajo i estiéndase; voltéese otra vez, doblándola en tres partes; repitase esta operacion tres veces mas, colocándola entre los dos moldes con hielo, despues de cada vuelta, Así podrá hacerse bien esta ejuela de pasta aun en el tiempo mas caluroso.

348.—Natillas de chocolate.—(Dos onzas de chocolate rallado, un cuartillo de leche, un cuartillo de crema, sal, tres onzas de azúcar, ocho yemas de huevo).—Echénse dos cucharadas de agua hirviendo sobre dos onzas de chocolate rallado;

póngase cerca del fuego, para que se disuelva bien.

Póngase, en seguida, un cuartillo de leche, mezclada con un curatillo de crema, un poco de sal i tres onzas de azúcar, i hérvase sobre el fuego por 10 minutos. Luego, áñadanse gradualmente las yemas bien batidas de ocho huevos i ajítese hasta que espese.

Déjese enfriar.

349.—Natilla sencilla, cocida.—(Un cuartillo de leche ocho huevos, la corteza de un limon grande i media libra de azúcar).—Póngase por veinte minutos al fuego en una cacerola la leche con la corteza de limon. Cuando empiece a hervir, fíltrese i déjese enfriar.

Mézclese luego con la azúcar molida i los huevos bien batidos; cuélese otra vez en una jarra; póngase ésta en una

cacerola con agua hirviendo i ajítese hasta que espese.

Luego se sirve en fuente de cristal o en tazas a propósito.

350.—Natillas de vainilla.—(Un cuartillo de crema, cuatro onzas de azúcar, seis yemas de huevo, una cucharadita de estracto de vainilla). —Hiérvase un cuartillo de crema con cuatro onzas de azúcar, por un cuarto de hora; cuélese en un lienzo.

Bátanse bien las yemas de seis huevos; échesele encima la

crema i póngase la vasija en que están en una cacerola con agua hirviendo. Ajítese esto rápidamente hasta que espese.

Déjese enfriar gradualmente; añádasele una cucharadita de estracto de vainilla i ajítese continuamente. Ya fria, se sirve en una fuente; se cubre con claras de huevo bien batidas i se le echa azúcar molida encima.

351.—Frutas confitadas.—No es fácil dar reglas jenerales i absolutas para hacer frutas confitadas, porque los procedimientos varian un poco, segun la fruta de que se trata, su grado de permeabilidad, la mayor o menor madurez en que deben ser tomadas, i que no es igual para todas.

Sin embargo, uno de los famosos confiteros de Paris indica

el siguiente procedimiento jeneral:

Se preparan convenientemente las frutas, es decir, se las lava i se pelan, si son de cáscara gruesa o peluda, i en seguida se las blanquea, poniéndolas en agua hirviendo, mas o

ménos rato segun su dureza i grado de madurez.

Para las frutas que deben quedar blancas, se agrega al agua un poco de jugo de limon o de ácido cítrico; para las que deben tener un color verde, es preciso, despues de sacarlas del agua caliente, colocarlas en una cacerola con algunas ramas de espinaca, acelgas u otras hojas que les den ese color; se agrega agua suficiente i se ponen al fuego, retirándolas cuando el agua va a hervir. Se las saca, entónces, i se dejan en agua fria i clara durante doce horas, renovando el agua tres o cuatro veces.

Hecho esto, se las confita vaciándoles encima el almíbar caliente o haciéndolas hervir en el almíbar. Esta operacion se repite cinco o seis veces, segun el grado de permeabilidad de la fruta i dejando entre cada vez un intervalo de doce horas.

Cada vez que la fruta se pone en el almibar, ésta debe estar sucesivamente caliente. Así, si se comienza por sumerjirlas en almibar de 20° se aumentará progresivamente el calor a 25°, despues a 30° i en la misma proporcion las demas veces.

De esta manera se confitan cerezas, ciruelas, duraznos,

membrillos, naranjas, etc.

Un poco de práctica es lo que perfecciona i conduce al fin a resultados felices.

352.—Jaleas.—Para hacer jaleas, se pone la fruta en una

jarra de barro i ésta en un calderon de agua caliente.

Cuando la fruta esté suficientemente suave, se filtra por un saquito de lienzo; se pone el jugo en una cacerola i se echa una libra de azúcar por cada cuartillo de jugo. Póngase el azúcar sobre una fuente en el horno; déjese hervir el jugo 20 minutos i luego, añádasele el azúcar calentada. Déjese que empiece a hervir i entónces retírese del fuego. Échese hasta los bordes de vasos calentados i téngase en el sol un dia cuando ménos o hasta que la jalea esté bien asentada. Cúbrase con papel de seda saturado de aguardiente i encima engrudo espeso o papel moreno.

353.—Sustancia de ave.—(500 gramos de goma arábiga, 500 gramos de azúcar en polvo, 3 gramos de goma alquitria, 10 huevos, 2 gotas de esencia de azahar, 1 cucharadita de alcohol i almidon molido).—Se disuelven al calor unos 500 gramos de goma arábiga en medio litro de agua: se cuela por colador de franela, aprensando para que pase bien, i se le agregan 500 gramos de azúcar en polvo i unos 3 gramos de goma alquitria.

Se calienta esta mezcla en baño-maría hasta que tenga la consistencia de miel; se mezcla con 10 huevos batidos a espuma: se incorporan bien i se agregan dos gotas de esencia de

azahar i una cucharadita de alcohol.

Se solidifica esta pasta en moldes de almidon molido, que

se preparan de la manera siguiente:

En una caja cuadrada de lata, baja, se pone almidon molido hasta llenarla en la mitad de su altura; con una cajita de carton u otro objeto análogo, del tamaño que se quiera dar a los trozos de sustancia, se van formando moldes huecos en el almidon, con solo enterrar en éste la cajita: se llenan esos huecos o moldes con la pasta i se pone a secar a una temperatura que no suba de 50°.

Se sacan los trozos de sustancia, cuando ésta se halle soli-

dificada, pero todavía latiguda.

XIX

HELADOS, JARABES I BEBIDAS

Instrucciones para hacer helados.—1.º Antes de hacer uso de la sorbetera, véase que esté bien limpia i no tenga mal olor. Escáldese con agua caliente ántes de usar, tanto la vasi-

ja de metal como el batidor i la tapa;

2.º Antes de echar el hielo i la sal en la cuba, véase que la vasija de metal i el batidor estén bien ajustados, i que ámbos descansen en sus quicios; échese luego en la vasija la mezcla que se va a helar, ajústese la tapa i la barra crucera o la plancha de encima i désele vueltas al manubrio para asegurarse

de que todo está en su propio lugar i que el aparato funciona bien.

3.º Rómpase el hielo en pequeños pedazos. Miéntras mas pequeños sean éstos, i miéntras mas compacto esté el hielo al rededor de la vasija, con mayor rapidez quedará hecho el helado. Echese el hielo desmenuzado entre la cubeta i la vasija de metal, alternándolo con capas de sal (sal de roca machacada es la mejor), i continúese echando hasta llenar la cubeta;

4.º Désele vueltas despacio al manubrio hasta enfriar completamente la mezcla del helado. Véase que quede siempre abierto el agujero en la parte superior de la cubeta. Una vez que esté bien fria la mezcla para el helado, désele vueltas constante i rápidamente al manubrio, hasta que cueste trabajo hacerlo funcionar. No se saque el agua de la cubeta, pues el agujero de la parte superior dejará salir la necesaria e impedirá que entre la salmuera en la vasija. Cúidese, pues, de que esté siempre abierto este agujero.

Hecho el helado, se quita la barra crucera, se levanta la tapa, se saca el batidor i se aprieta bien el helado hácia el fondo de la vasija; luego se le pone la tapa i se cierra i el agujero de

ésta con un corcho.

Llénese, entónces, la cubeta de hielo i sal, apretándolos hácia el fondo hasta llenar la cubeta, tapando la vasija de metal; cúbrase la sorbetera con un pedazo de alfombra o de frazada de lana para escluir el aire, i colóquese en un lugar frio por una o dos horas, para que madure i se endurezca. Cuando el helado está acabado de hacer tiene el sabor de cada ingrediente separadamente; pero despues de reposar una o dos horas, se ligan éstos i forman un conjunto mas agradable.

A este procedimiento se llama madurar el helado.

5.º Una vez acabada de usar la sorbetera, lávense bien todas sus partes, séquense completamente i guárdense en un lugar seco.

6.º La vasija de metal de la sorbetera no se deberá llenar nunca mas de sus dos terceras partes, con la mezcla que se

va a helar

Las recetas para hacer helados i que damos a continuacion

están calculadas para dos i medio litros.

Para una sorbetera de cuatro i medio litros se doblarán las cantidades de ingredientes dadas, i para otros tamaños se aumentarán proporcionalmente.

354.—Helados de crema.—El elemento fundamental de los helados de crema es, como su nombre lo indica, una crema simple, o bien lijeramente vainillada.

Obtiénese ésta batiéndose yemas de huevo con leche i azúcar molida, i agregando una o solamente media varita de vainilla.

Se pone en seguida al fuego unos diez minutos, evitando cuidadosamente hacerla hervir, porque se cortaria o apelotonaria, i revolviendo constantemente con cuchara de madera.

Cuando está suficientemente cocida—pero sin hervir, lo repetimos—se retira del fuego i se cuela por tamiz de seda.

Así preparada, queda lista para emplearse en la clase de helados de que vamos a hablar a continuacion.

- 355.—Helados de crema a la vainilla.—(Medio litro de crema, 226 gramos de azicar granulada, una pequeña vainilla).
 —Póngase al fuego la mitad de la crema en un baño-maría; añádasele el azúcar; rájese la pequeña vainilla en dos mitades, ráspense cuidadosamente las semillas i échensele a la crema caliente, añadiéndole despues la vaina; menéese bien todo hasta disolver completamente el azúcar. Sáquesele, entónces, la vainilla; déjese enfriar; añádasele el resto de la crema cruda i échese en la sorbetera para hacer el helado.
- 356.—Helado de crema a la vainilla (con el estracto.—1½ litro de crema, 226 gramos de azúcar granulada, 2 cucharadas de estracto de vainilla).—Póngase la mitad de la crema con el azúcar a hervir en una marmita de baño-maría, i menéese constantemente por diez minutos. Quítese del fuego i cuando se enfrie se le añaden el resto de la crema i la vainilla, i se procede a hacer el helado.
- 357.—Helado de crema de chocolate.—1\frac{1}{8} litro de crema, 113 gramos de chocolate dulce o la mitad de esta cantidad de chocolate de Backer, un cuarto de cucharadita de polvo de canela, una cucharada de estracto de vainilla i 226 gramos de azúcar).—Póngase a hervir la mitad de la crema, el chocolate, el azúcar i la canela; menéense bien hasta mezclarlos completamente; cuélese la mezcla caliente en un cedazo de muselina fina; añádase el resto de la crema i la vainilla, enfriese r hágase el helado.
- 358.—Helado de crema al bizcocho.—(1½ litro de crema, 113 gramos de almendrados, dos suspiros, 226 gramos de azúcar, cuatro merengues, una cucharadita de vainilla i una cucharadita de caramelo).—Mójense los almendrados, los merengues i suspiros (los últimos deberán ser viejos), pasándolos por un cedazo. Póngase la mitad de la crema a hervir en una

marmita de baño-maría; añádase el azúcar, i menéese hasta disolver bien. Quítese del fuego, enfriese, añádasele el resto de la crema i hágase el helado. Hecho éste se le añade la vainilla, el caramelo, los bizcochos, etc., mojados i, si se quiere, cinco cucharadas de jerez, batiendo bien el todo hasta que quede perfectamente suave.

- 359.—Helados de crema al caramelo.—(9/16 de litro de crema, 226 gramos de azúcar, una cucharada de vainilla i 9/16 de litro de leche).—Echese 113 gramos extra de azúcar en una sarten i póngase al fuego, meneándola hasta que se derrita i se ponga de un color quemado el azúcar, hirviendo i humeando. Téngase listo 9/16 de litro de leche hirviendo, échese el azúcar quemado, meneándolo al fuego durante un minuto, i póngase enfriar. Ya fría, se añade el azúcar, la crema i la vainilla; se mezcla todo bien i se procede a hacer el helado.
- 360.—Helados de crema al café.—(1½ litro de crema, 226 gramos de azucar pulverizada, 113 gramos de café de Moka u 85 gramos del de Java).—Muélase toscamente el café; póngase a hervir en una marmita de baño-maría con ⁹/16 de litro de leche i déjese en infusion por diez minutos; cuélese luego en un cedazo de muselina fina, esprimiéndolo bien para sacarle toda la fortaleza; añádasele el azúcar, meneándolo hasta disolverla bien; añádasele tambien el resto de la crema, i cuando se enfrie se hace el helado.
- 361.—Helado de crema al jenjibre.—(340 gramos de conserva de jenjibre, cuatro cucharadas de jugo de limon, 1½ litro de crema i 226 gramos de azúcar). -Machácase el jenjibre hasta hacerlo una pasta, añadiéndole gradualmente el zumo de limon, mézclese el azúcar i la crema, i añádasele gradualmente al jenjibre esprimiéndolo al traves de un cedazo fino, i hágase el helado segun las instrucciones.
- 362.—Helado de crema al maraschino.—(1½ litro de crema, 226 gramos de azúcar, cuatro cucharadas de zumo de limon i 14 centílitros de maraschino).—Mézclense el zumo de limon i el azúcar i échesele la mezcla a la crema, meneándola cuando esté en parte helada. Hecho el helado se le mezcla el maraschino, se empaqueta i se pone a un lado a madurar por dos horas.
- 363.—Helado de crema al noyó.—(11 litro de crema, 226 gramos de azúcar, cuatro cucharadas de zumo de limon i 14

centílitros de cordial de almendras amargas). Se prepara exactamente como el helado de crema al maraschino, sustituyendo éste por el cordial de almendras amargas.

- 364.—Helado de crema al pistacho.—(113 gramos de pistachos, 113 de almendras de cárcara, una cucharadita de estracto de almendras, %/16 litro de crema, 113 gramos de azúcar i colorante de espinacas).—Pélense las almendras i pistachos, córtense en pedacitos i macháquense en un mortero hasta formar una pasta mui fina, añadiéndole gradualmente el estracto de almendras. Mézclese aparte el azúcar i la crema, i añádaseles la pasta de almendras i suficiente colorante de espinaca para darle un color verde pálido. Hágase luego el helado.
- 365.—Helado de crema al albaricoque.—(1\frac{1}{8} litro de crema, 340 gramos de azúcar, 1\frac{1}{8} litro de albaricoques o la mitad de esta cantidad en conserva).—Póngase hervir la mitad de la crema en una marmita de baño-maría. Cuando esté caliente se le añade al azúcar i se mezcla hasta disolverlo. Quítese del fuego, añádase la otra mitad de la crema, i cuando se enfríe se hace el helado.

Luego se mondan i amasan los albaricoques i se mezcla meneandolos rápidamente con el helado. Para esto se le dan con rapidez vueltas al manubrio por cinco minutos; luego se saca el batidor i se pone a madurar, segun se ha prescrito.

- 366.—Helado de crema de durazno.—(1½ litro de crema, 113 gramos de azúcar, 1½ litro de duraznos tiernos o la mitad de duraznos en conserva).—Prepárase lo mismo que para el helado de albaricoque.
- 367.—Helado de crema a la Naranja.—(1\frac{1}{8} litro de crema, 340 gramos de azúcar, el jugo de seis naranjas, la corteza de una naranja).—Póngase a hervir la mitad de la crema en una marmita de baño-maria; añádese el azúcar i menéese hasta disolverlo. Quítese del fuego, i cuando se enfrie se añade la corteza i el zumo de las naranjas, así como el resto de la crema. Echese en la sorbetera i procédase a helar.
- 368.—Helado de crema al limon.—(1\frac{1}{8} litro de crema, 245 gramos de azúcar, el zumo de dos limones, el zumo de una naranja i la corteza rallada de tres limones).—Mézclense juntos el zumo i la corteza de los limones i el zumo de la naranja, i póngase a reposar por una hora en un lugar frio.

Escáldese la crema en una marmita de baño-maria i pón-

gase a enfriar. Cuando esté fria se la hiela en parte, i luego se le añade el zumo de limon i el azúcar, dándole rápidamente vueltas al manubrio por algunos minutos para disolver i mezclarlo todo bien, terminando como se ha dicho antes.

369.—Helado de crema a la Piña.—(1½ litro de crema, 453 gramos de azúcar, el zumo de un limon, una piña grande madura o 9/16 de litro de piña en conserva).—Póngase a hervir la mitad de la crema en una marmita de baño-maría con la mitad del azúcar, medeándola hasta disolverla; quítese del fuego i déjese enfriar. Pélese la piña, quítensele los ojuelos, sáquesele el corazon 1 rállese luego la pulpa; mézclese en seguida con el resto del azúcar i bátase hasta disolver bien el azúcar.

Añádase la otra mitad de la crema a la crema endulzada, i procédase a hacer el helado. Añádase luego el zumo del limon a la piña i mézclese con el helado, batiéndolo completamente i conclúyase como en las demas recetas.

Si se emplea la piña en conserva o estraida al aire, añádasele el zumo de limon i mézclese simplemente con la crema

meneándolo todo en frio, i vuélvase a helar.

370.—Helado de crema a la Fresa.—(1½ litro de crema, 453 gramos de azúcar, 1½ litro de fresas).—Se prepara lo mismo que el helado a la frambuesa, omitiendo el zumo de limon i sustituyendo la frambuesa por 1½ litro de fresas.

371.—Helado de crema a la Frambuesa.—(1½ litro de crema, 453 gramos de azúcar, 1½ litro de frambuesas, el zumo de un limon).—Póngase la mitad de la crema i la mitad del azúcar a hervir en una marmita de baño-maria, i déjese enfriar cuando esté disuelto el azúcar. Añádasele la otra mitad del azúcar i el zumo de limon a las frambuesas i déjese reposar una hora.

Cuélese en un cedazo de muselina fina, añádase la otra mitad de la crema endulzada i hágase el helado. Hecho éste se incorpora, meneándolo bien el zumo de la fruta i se termina

como queda dicho.

Si se usa la fruta en conserva se requerirá ménos azúcar.

372.—Helado de crema a la almendra tostada.—
(1\frac{1}{3} litro de crema, doscientos veintiseis gramos de azúcar, ciento trece gramos de almendras peladas, dos cucharaditas de caramelo, siete cucharadas de estracto de vainilla i cuatro cucharadas de vino de jerez).—Se pelan i tuestan las almendras, i luego se machacan en un mortero hasta reducirlas a

pasta suave. Póngase a hervir la mitad de la crema i el azú-

car, hasta que disuelva ésta.

Añádase luego la otra mitad de la crema i la pasta de almendras. Déjese enfriar i cuando esté fria se añade el caramelo, la vainilla i el vino de jerez.

Hágase entónces el helado como queda esplicado.

373.—Helado de crema a la avellana.—(1\frac{1}{8} litro de crema, doscientos veintiseis gramos de azúcar, ciento trece gramos de avellanas peladas, una cucharada de estractode vainilla).—Se prepara exactamente como el helado de al mendras.

374.—Helados de crema napolitanos.—Las recetas anteriores para hacer todos los helados de crema con frutas i almendras, se pueden hacer a lo napolitano, añadiendo seis huevos i 340 gramos de azúcar por cada 1½ litro decrema.

Bátanse las yemas de los huevos con el azúcar hasta que queden mui aguadas. Bátanse luego las claras hasta formar una espuma mui espesa, i mézclense, batiéndolas bien con las

yemas i el azúcar.

Póngase la crema a hervir en una marmita de baño de maría, i añádanse los huevos batidos con el azúcar, dejando cocer el todo hasta que empiece a espesarse. Quítese, entónces, del fuego, cuélese i añádasele, cuando esté frio, el estracto o sabor, i hágase el helado.

- 375. —Sorbetes. —Hai dos modos de preparar i hacer los sorbetes. Uno consiste en hervir el azúcar con el zumo o licor i dejarlos enfriar i el otro en mezclar simplemente el azúcar con el zumo de la fruta u otro liquido, sin cocerlos. El primero es decididamente el mejor método. Un líquido no conocido carece de cuerpo, i se derrite fácilmente al aire. Al hervir el líquido preparado se debe observar con toda exactitud el tiempo requerido, espumar el jarabe i colocarlo en un cedazo fino. En lugar de la fruta fresca se puede emplear la jalea de frutas, usando ⁹/₁₆ de litro de jalea para cada 1½ de litro de agua endulzada al gusto.
- 376.—Sorbete de jenjibre.—(Ciento setenta gramos de jenjibre conservado i \(\frac{1}{2} \) litro de sorbete de limon). Macháquense ciento trece gramos de jenjibre hasta reducirlo a una pasta. Córtense en rajitas mui delgadas los otros 47 gramos de jenjibre; échense éstos, meneándolos en el sorbete, cuando esté hecho. Empaquétese i póngase a madurar.

- 377—.Sorbete de limon.—(El zumo de cuatro limones grandes, 1\frac{1}{8} litro de agua, una naranja, quinientos sesen-ta i seis gramos de azúcar).—Póngase a hervir el agua con el azúcar. Desmenúceze el hollejo amarillo de tres limones i de la naranja. Añádasele el jarabe. Hiérvase por 5 minutos, i póngase a enfriar. Esprímase el zumo de la naranja i de los limones i añádase al jarabe frio; cuélese en un cedazo de tela fina i procédase a helarlo.
- 378.—Sorbete de naranja.—(El zumo de doce naranjas grandes, cuatrocientos cincuenta i tres gramos de azúcar, 1\frac{1}{8} litro de agua).—Prepárase lo mismo que el sorbete de limon, usando el hollejo desmenuzado de tres naranjas.
- 379.—Sorbete de albaricoques.—(9/16 de litro de albaricoques en conserva, 1 limon, 113 gramos de azúcar,9/16 de litro de agua).—Hiérvase por cinco minutos el agua con el azúcar. Pásense los albaricoques, forzándolos al traves de un tamiz. Añádesele luego el jarabe, en seguida el zumo de limon i cuando esté frio se pasa a la sorbetera para helarlo.
- 380.—Sorbete de vino.—(El zumo de 12 naranjas grandes, 453 gramos de azúcar, 1½ litro de agua).—Hágase un sorbete de naranja; hiélese hasta dejarlo mui duro i añádasele entónces, batiendo bien 5/16 de litro de vino de Jerez o de Madera.
- 381.—Sorbete de piña.—(2 piñas grandes maduras, 566 gramos de azúcar, I¹₈ litro de agua, el zumo de dos limones).—Pélense i rállense las piñas i añádaseles el zumo de los limones. Hiérvase el agua con el azúcar por 5 minutos. Déjese enfriar, añádase la piña i cuélese en un cedazo fino. Hágase luego el sorbete, como se ha indicado ántes
- 382.—Ponche romano.—(4 limones grandes, jugosos, 1½ litro de agua, 1 naranja, 566 gramos de azúcar).—Hiélese el sorbete de limon hasta que quede mui duro. Bátanse las claras de tres huevos hasta formar espuma; añádanse cuatro cucharadas de azúcar pulverizada, batiendo hasta que la espuma se vuelva mui espesa i firme. Echese esto en el sorbete, batiendo bien con dos eucharadas de ron, ½ de litro de champaña i dos cucharadas de maraschino. Empaquétese bien, usando una cantidad de sal extra.
 - 383.—Tutti frutti italiano.—(453 gramos de frutas con-

fitadas diversas, 1½ litro de agua, 500 gramos de azúcar, 3 limones, 4 naranjas i ½ litro de ierez).—Píquese la fruta mui menuda i póngase a remojar por una hora en el vino de Jerez. Echese en el agua el azúcar i el hollejo amarillo rallado de dos limones i una naranja, i hiérvase por cinco minutos.

Añádasele cuando se enfrie el zumo de los limones i naranjas, cuélese i hiélese hasta que quede mui duro; mêzclese entónces la fruta meneando bien; déjese reposar por 30 minutos

i estará listo para servirse.

384.—Sorbetes amerengados.—Los sorbetes amerengados se hacen lo mismo que el sorbete ordinario, con la diferencia de que se le añade el merengue hecho con un huevo, inmediatamente ántes de sacar el batido de la sorbetera, con lo cual se forma simplemente un producto mas lijero i algo mas meloso.

Síganse las instrucciones dadas para los sorbetes i cuando estén helados éstos e inmediatamente ántes de sacar el batidor, échesele, meneando bien el merengue, hecho con la clara de un huevo.

Para hacer este merengue se batirá la clara en una taza hasta que se forme la espuma, añadiéndole gradualmente una cucharada de azúcar pulverizada, i batiéndola hasta que se ponga enteramente blanca i firme. Echese este merengue en la vasija metálica de la sorbetera, i désele algunas vueltas al manubrio; sáquese luego el batidor, empaquétese de nuevo i déjese reposar algunas horas para que se endurezca i madure.

385.—Jarabe de goma.—Se disuelven 500 gramos de goma arábiga, mui blanca, en un litro de agua fria, revolviendo de tiempo en tiempo hasta su perfecta disolucion. Pásase por colador.

Deshágase un kilo de azúcar en el agua necesaria para disolverla bien, i póngase al fuego hasta que el almíbar hierva a borbotones. Váciese, entónces, el agua con goma, revuélvase con espumadera, i téngase hasta que el almíbar marque 32 grados en el pesa-jarabes.

Si se quiere darle un lijero perfume, agréguese 20 gramos

de agua de azabar.

Embotéllese, tápese i consérvese en lugar fresco.

386.—Jarabe de azahar.—Se disuelve al fuego un kilo de azúcar en un cuarto de litro de agua pura; se agrega otro cuarto de litro de agua, en la cual se habrá puesto una clara de huevo batida. Se mezcla i se filtra.

Se agregan 100 gramos de agua de azahar, se incorpora bien i se filtra de nuevo.

Se embotella.

387.—Jarabe de rosa.—Se procede lo mismo que para el jarabe anterior, reemplazando el agua de azahar por agua de rosa.

388.—Jarabe de nuez.—Se pone en infusion una libra i media de nueces verdes, es decir, que todavía puedan atravesarse con un alfiler, en cinco litros de aguardiente.

Se agrega para el mejor gusto i perfume, cinco gramos de clavos de olor i la misma cantidad de canela entera, de co-

riandro i de nuez moscada.

Se deja reposar esta infusion durante cuatro meses, i al cabo de este tiempo se filtra. Se mezcla con almíbar hecha con cuatro libras de azúcar, i se deja reposar quince dias.

Se filtra i se embotella.

389.—Café.—La preparacion del café requiere cuidado.

En primer lugar, debe haber sido tostado recientemente. En seguida el agua que debe usarse debe ser completamente pura, si es posible agua destilada, i en el momento mismo en que hierve.

Debe revolverse el café con una cuchara en el aparato de

la cafetera cuando se le coloca el agua.

El café debe ser cargado, empleando tres onzas de café, mas o ménos, para una cafetera de regular dimension.

Debe servirse en tazas chicas con tostadas i azúcar alrededor.

390.—Chocolate.—Se toma una tableta de chocolate por taza i se ponen en una fuente de porcelana. Se echa sobre ellas una o mas tazas de agua caliente—segun las que se van a preparar—i sin revolver el chocolate se deja así un momento. En seguida, se bota el agua.

Se pone el chocolate en la chocolatera; se le agrega una pequeña cantidad de agua caliente—la indispensable para diluir el chocolate—i se deshace éste con el molinillo. Sobre esta pasta espesa i bien deshecha, se vacia la leche hirviendo i se

revuelve bien con el molinillo, agregando el azúcar.

Segun este método, el chocolate no debe ponerse nunca en el fuego.

391.—Limonada.—(Dos litros de miel, diez litros de agua,

tres cucharadas de levadura i cuatro limones).—Se ponen al fuego la miel i el agua. Cuando ésta llegue a tibia se le agrega la levadura. Se deja dos dias sin mover. Al cabo de este tiempo, se le agrega el jugo de los limones. Cuando el líquido produzca espuma se le saca i se le embotella durante catorce dias.

SEGUNDA PARTE

ECONOMÍA DOMESTICA

I

MENAJE

Dorado japones.—Se sabe que el oro en polvo no se puede aplicar mezclado con barniz, porque de un lado se pone verde i del otro pierde su lustre.

Aquellas preparaciones que aparecen en el comercio bajo el nombre de dorado japones son mui caras i no están al alcance

de todos.

Un barniz que se puede preparar fácilmente i sin que pierda su lustre o que se ponga verde, es el siguiente:

Goma elástica, disuelta en bencina, como usan los ciclistas para pegar las gomas de las ruedas	1	parte
Bencina. Bronce, cualquier color	10	partes

Se mezcla todo esto bien i se aplica con una brocha.

Loza quebrada.—Un modo mui práctico i mui fácil de componer la loza rota, es reunir todos los pedazos en sus sitios atarlos fuertemente con un hilo. En seguida se coloca la pieza en leche fria i se pone al fuego hasta que hierva unos diez minutos. Con este procedimiento tan fácil i tan sencillo, la rasgadura apénas si se apercibirá.

Manchas en billares.—Es frecuente en las casas de campo que los billares ostenten en el paño una fea mancha ocasio-

nada por las lámparas de parafina.

Las manchas de orijen graso, como las de aceite, pueden limpiarse, ya por el procedimiento húmedo, que consiste en frotar la parte manchada con una muñequilla embebida en bencina o en éter, ya por el procedimiento seco, que es el que jeneralmente se emplea en el caso de que tratamos.

Se compra en la droguería un poco de tierra de batan, se pulveriza i se espolvorea con ella abundantemente la parte

manchada.

Se deja durante 24 horas en contacto la mancha con la tierra en polvo; si despues de este tiempo la mancha no ha de-

saparecido por completo, se repite la operacion.

En seguida se escobilla enérjicamente para limpiar la tierra de batan, la cual tiene la propiedad de absorber los cuerpos grasos.

Sillas de junco o paja.—Las sillas de junco, de mimbre i de paja, se ensucian fácilmente, i como prestan mui buenos servicios—en los fundos de campo sobre todo, donde esta clase de asientos es mas usado—conviene hacerles una buena policía.

Tomad una esponja, humedecedla en agua mui salada, frotadla en jabon i lavad rápidamente con ella vuestras sillas. En seguida enjuagadlas con la misma esponja, sin jabon esta vez, pero siempre con agua salada.

Concluid, secando al sol.

La sal tiene por objeto impedir que la paja o el mimbre se pongan amarillos. I si están ya mui amarillentos, un poco de agua clorurada los blanquea.

Para quitar el olor a la parafina.—A pesar del gas i de la luz eléctrica, la parafina sigue prestando mui buenos servicios; pero ha tenido siempre el petróleo el inconveniente molestoso de su mal olor. Por fortuna, hai una manera mui sencilla de hacérselo perder.

En la lata donde se guarda el petróleo, o bien en el depósito de la lámpara misma, se echan una, dos o tres bolitas de

naftalina, segun las dimensiones de las vasijas.

Cada semana o mas, de tarde en tarde, conforme indique la esperiencia, se añade otra bolita de la misma sustancia.

Con ello basta para que desaparezca el olor tan acentuado

i tan desagradable del petróleo.

Ademas se consigue un resultado no ménos importante, como lo es aumentar la claridad i la potencia de la luz. Esto

LA DUEÑA DE CASA 10

último se esplica, porque la naftalina es un carburo de hidrójeno mui rico en carbono.

Restaurar fotografías.—Si hai fotografías antiguas, que se han puesto amarillosas i como borradas por el tiempo, se restauran por este sencillo medio:

Se prepara una solucion mui débil de bicloruro de mercurio i se sumerje en este baño la fotografía antigua, durante algu-

nos minutos.

Se retira i en segnida se enjuta entre dos hojas de papel secante.

Sillas de cuero.— Para restaurar el cuero de sillas u otros muebles, se frotan con una clara de huevo bien batida.

Muebles encerados.—Los muebles encerados se manchan fácilmente hasta con una simple gota de agua.

Un buen encáustico para limpiarlos i encerarlos es el si-

guiente:

Se hace disolver a fuego blando un pedazo de cera raspada en un poco de esencia de trementina; cuando está perfectamente disuelta se retira del fuego, se añade un poco de espíritu de vino, i se pone la mezcla en un tarro de loza.

Para servirse, se unta el mueble con un pincel en la parte manchada, o todo, se deja secar, i en seguida se frota con un

trapo de lana o de franela.

Limpiar encerados.—Los encerados se deterioran no solo con el uso, sino tambien con los lavados frecuentes que los endurecen i quebrajan.

Hai un medio fácil de reponerlos en buen estado.

Se calienta un poco de aceite de linaza; se empapa un trapo, mejor si es de franela i se frota fuertemente con él el tapiz. Este recobrará su brillo i su flexibilidad.

Para lavar encerados debe emplearse siempre el agua caliente i jamas escobillas ni jabon. Lana o franela, eso es lo

que se necesita.

Lavar vidrios.—Con un papel de diario humedecido se restregan hasta que desaparezcan las manchas, i en seguida se limpian con otro diario seco, con lo cual quedan brillantes. Lo mismo para limpiar espejos.

Cola para pegar cristal roto.—Se hace una disolución bastante concentrada de cola de pescado en agua, a lo cual se

añade un poco de espíritu de vino i de goma amoníaco hasta

formar una pasta no demasiada espesa.

Con una espátula o mango de cuchara se aplica esta cola sobre las superficies que se quieran pegar, se aprietan bien éstas i se dejan hasta que se séquen.

Para ahuyentar i destruir las hormigas.—Las hormigas constituyen una verdadera plaga en el campo: invaden los árboles i hasta las propias habitaciones.

Se ha observado que las hormigas no se acercan a las par-

tes donde se ha colocado serrin o residuos de café.

Para ahuyentarlas tambien se puede colocar una capa circular de algunos centímetros de aceite de cáñamo, mezclado con hollin en el tronco de los árboles, a lo largo de los cuales acostumbran a subirse.

Para impedir que los tubos de las lámparas se rompan con el fuego.—El remedio es mui sencillo: se le dice a un vidriero que corte con su diamante la parte de los tubos a 16 o 20 milímetros de la punta.

Perfumado de habitaciones.—Para perfumar habitaciones se prepara una solucion de estoraque, benjuí, íris, clavo, todo en partes iguales de 20 gramos cada una, añadiendo despues 25 gramos de flores de espliego.

Para perfumar la habitacion basta echar un puñadito de la

mezcla en una badila enrojecida por el fuego.

El benjuí en polvo es por lo jeneral suficiente para hacer desaparecer los malos olores.

Empañamiento de cristales.—Para evitar este empañamiento se hace una mezcla de agua i glicerina, i humedeciendo un paño en ella se frotan los cristales. Despues se secan con cuidado.

Para evitar que se empañen los cristales de unos lentes al entrar en una habitacion caldeada, hai que tener cuidado de quitarse los lentes ántes de entrar i tenerlos un momento en el bolsillo para que se calienten los cristales; despues pueden ponerse sin inconveniente.

Cuando se trate de las lunas de los escaparates, se coloca dentro de ellos un ladrillo o cacharro con un agujero en el fondo i a cierta altura por encima otro ladrillo. En el primero se coloca una capa de 8 a 10 centímetros de cloruro de calcio.

El cloruro mui esponjoso, absorberá la humedad.

Calentador para la cama.—Para calentar bien una cama se hace un taleguito de tela gorda, de 30 a 40 centímetros de largo por quince o veinte de ancho. Se rellena de arena fina i seca i se cose el saquito. Se calienta en el horno o en la hornilla i se envuelve en una franela.

Este saco conserva el calor mucho tiempo i es mui prefe-

rible a las botellas de agua caliente.

Saneamiento de una habitacion de enfermo.—Para sanear un cuarto despues de una enfermedad contajiosa hai que hacer una pulverizacion con la preparacion que sigue:

Acido tímico	2	gramos
Acido fénico		gramo
Alcohol de 90 grados	20	gramos
Agua	200	,

Para apagar el petróleo inflamado.—El petróleo inflamado espanta siempre, i un lijero accidente puede ocasionar un gran incendio. Nunca se debe echar agua sobre el petróleo; si se tiene a mano leche se echa sobre la llama, e instantáneamente se apagará.

Máquinas de coser.—El petróleo, que es lo que se usa por lo jeneral para engrasar las máquinas de coser, es bueno pero no suficiente.

Para limpiar bien una máquina es preciso poner primero en cada agujero un poco de petróleo i despues hacer una mezcla por partes iguales de petróleo, aceite purificado i petrolina.

Antes de esta operacion debe secarse bien la máquina, engrasándola despues lijeramente con la mezcla.

Muebles de madera verde.—Las maderas teñidas están de moda.

Para obtener el tinte verde tan en boga hai que disolver cardenillo, o sea óxido de cobre en vinagre. Se añade despues el agua caliente necesaria para permitir la pintura i con un pincel se empapa la madera.

Contra las chinches.—La mejor i la mas eficaz de las soluciones es la siguiente: disolver un gramo de sublimado corrosivo en un litro de agua hirviendo e inyectar por medio de una jeringuita la solucion fria en todos los sitios donde se escondan con preferencia las chinches.

Para ahuyentarlas de las camas de madera, la esencia de trementina, estendida con una pluma de ave, es mui eficaz.

Limpieza del alabastro.—El medio mejor consiste en sumerjir los objetos en una lechada de cal-mezcla de agua i de cal apagada. Tambien se puede lavar el alabastro con bencina, químicamente pura; el primer procedimiento es preferible.

Cortinas.—Para hacer que las cortinas de cuna, visillos, etc., sean incombustibles, basta meterlas en una mezcla compuesta de cuatro partes de bórax i tres de sulfato de magnesia. Esto se disuelve en veinticinco partes de agua.

Las cortinas bien impregnadas deberán secarse al aire

libre.

Para quitar el olor a las habitaciones recien pintadas.—Se disponen en la habitacion varios cachorros que contengan ácido sulfúrico, 125 a 150 gramos bastan, o hacen quemar en cada pieza uno o dos trozos de azufre cristalizado de los que usan los toneleros para sanear los barriles. Se ventilan las piezas despues para hacer desaparecer el olor del azufre.

Destruccion de ratas i ratones.—Fuera de las trampas o ratones con cebo de tocino, queso, etc., consiste un medio mas sencillo, que consiste poner en un plato primero yeso i despues una lijera capa de harina, i al lado otro plato con agua sola para invitar a las ratas que lo beban. ¡Desgraciadas si lo prueban!

Cola para madera i metales.—Se pone a fundir cola al baño de maría i se añade arcilla mui seca, pulverizada i tamizada; se remueve continuamte hasta el momento en que la mezcla forme una especie de pupila clara.

Esta mezcla debe aplicarse como cola, es decir, lo mas caliente posible, sobre las superficies que se han de pegar, luego se

oprimen hasta que se enfrie.

Manera de hacer mui duradera la madera blanca.

—La madera blanca, tan débil que el menor arañazo puede hacerle una razgadura en todo su largo, puede con el siguiente procedimiento adquirir la dureza de la encina i arrostrar sin peligro los fuertes calores i las grandes humedades.

Se prepara la madera, dándole una mano de pintura al óleo, e inmediatamente sobre esta superficie, húmeda todavía, se estiende rápidamente una capa de arena fria. Luego, cuando las dos capas están adheridas, se dá por encima otra mano de pintura al óleo.

Limpieza de botellas de cristal o de vidrio.—Se introducen en la botella algunos trozos de papel secante i cáscaras de huevos desmenuzadas; se echa agua hasta la cuarta parte de la botella i se ajita en todas direcciones durante cierto tiempo hasta que el papel se reduce a pasta. Se vacia luego i se enjuaga varias veces con agua clara.

Limpleza de las manchas del marmol.—Se mezclan blanco de España en polvo i bencina para formar una pasta espesa, con la cual, i por medio de un rodillo de lana, se frota el mármol. Al rato se seca con un trapo limpio. Obsérvese que la bencina en mui inflamable.

Otro procedimiento es disolver en un litro de agua 60 gramos de cloruro de cal i se frota la parte manchada con un paño empapado en esta mezcla. Luego se enjuaga con agua

clara.

Se puede dar al marmol un buen pulimento, frotándolo con encáustico; cera blanca i esencia de trementina.

Para impedir que las moscas se posen en los dorados.—Nada mas desagradable que las manchitas negras hechas por las moscas sobre los cuadros dorados; para impedir que estos insectos se posen sobre los dorados, se frotan éstos cada 15 dias con una rodilla empapada en aceite de laurel.

Para quitar las manchas se lavan los marcos con una espon-

jita mojada en alcohol.

Cómo pueden preservarse las murallas de la humedad.—Es preciso, en primer lugar, airear bien la habita-

cion, estableciendo una gran corriente de aire.

Despues, cerradas las ventanas, se calientan las habitaciones con un brasero mui fuerte. Luego se pintan las paredes con una disolucion de cera amarilla i esencia de trementina o esencia mineral, en la proporcion de 50 gramos de cera por 500 de esencia.

Otro medio es echar en el piso, alrededor de la habitacion, precisamente al pié de la pared, cierta cantidad de cal, que tiene la propiedad de absorber la humedad.

Cristalería.—Para evitar que se rompan los objetos de vidrio o de cristal, se ponen en un gran barreño, se cubren de agua fria i se ponen a cocer durante algunos minutos. Se retira del fuego i se dejen enfriar en el barreño.

Con este procediento se endurecen las piezas de cristal.

Para limpiar sombreros de paja.—Cuando un sombrero de paja es de cierto valor i de una forma complicada, vale mas evidentemente confiar su limpieza a un especialista; pero cuando ocurre todos los dias, cuando hai niños en la casa, es mas barato emplear la siguiente receta:

Se necesita un poco de flor de azufre i un limon.

Despues de haber brozado cuidadosamente el sombrero, se polvorea lijeramente de azufre, exprimiendo encima el jugo de una de las mitades del limon i frotando con una escobilla pequeña.

Luego que la paja amarilla ha tomado su nuevo tinte, se echa el jugo de la segunda mitad del limon sobre el sombrero; despues se le quitan las partículas de azufre, con la escobilla

que se ha limpiado previamente en agua,

Se pone a secar, a continuacion, de manera que conserve

bien su forma.

Café desinfectante.—Un medio mui sencillo para desinfectar un departamento cualquiera es arrojar sobre una pala enrojecida al fuego un poco de café molido.

El efecto es inmediato i de un poderoso resultado.

Medio sencillo de purificar el aire. — Con hojas de papel secante empapadas en una mezcla de tintura de mirto i de benjuí, se perfuma una alcoba i se purifica el aire.

Hai que esperar a que las hojas estén mui secas, se cortan

en tiritas i se queman.

II

TOCADOR (1)

Grietas de la piel.—Se quitan con la siguiente untura:

Blanco de ballena	5	gramos
Glicerina.	10	,
Cera blanca	2	
Aceite de almendras amargas	3	

⁽¹⁾ Lavatorios de loza de una pieza con llaves i válvulas niqueladas. Gran variedad vende Casa de Lumsden, Estado 170. frente a San Agustin.

Derritase el blanco de ballena i la cera con el aceite a fuego

lento, meneando la mezcla.

Échese luego en un mortero caliente i agréguese poco a poco la glicerina, meneando siempre, para que resulte una masa bien incorporada, hasta que se enfrie.

Aguas para el tocador.— Para el tocador se fabrican muchas aguas que sirven para enjuagarse la cara i darla un perfume mui lijero i mui fino.

Véase cómo se hacen algunas de ellas:

5 e deja que las flores permanezcan en el alcohol durante un mes; despues se filtra el líquido i se le añade alguna otra esen-

cia 5 gramos de tintura de ámbar.

Ob ra agua deliciosa se fabrica echando en alcohol 100 gramo; de flores de violeta i 50 gramos de flores de resedá. Se filtra i se la añade la tintura de ámbar, como en el anterior. En una i otra conviene echar dos por ciento de almizcle, si la perso na que va a usarla no tiene demasiada repugnancia a esta clase de olor.

Pr último, hai otras aguas de tocador que se hacen poniendo a 3 gramos de esencia estrafina de lavándula (espliego) en un cu a lo de alcohol puro al 90 por 100. Se deja la mezcla tra ila durante un mes i despues se filtra i se añade el ám-

Ja l'almizcle.

H muchas personas que tienen la piel demasiado grasient a i cesitan algo mas astrinjente que el agua comun de tocalor Les será de mucha utilidad el siguiente vinagre:

Vin agre puro, cuartillo i medio; flores de jazmin, 100 gramos flor de verbena, 50; flor de meliloto, 50. Todo se deja en macra cion durante un mes, despues ce filtra i se usa como las ; guas de tocador.

Para hacer crecer las uñas que se han roto por acciden a e o se han roido, i para dar firmeza a las demasiado blandas o flexibles, se emplea una mistura compuesta de una yema dura de huevo i 2 gramos de cera virjen fundida al bañomar i a. Mézclese con aceite de almendras dulces.

S e untan las uñas todas las noches con esta pomada; des-

pu s se las limpia i se ponen guantes.

Este tratamiento, continuado durante un mes, hace crecer las uñas de un modo estraordinario i les da suavidad i brillo. La vaselina suaviza las uñas i hace difícil que se partan.

Esponjas.—Se compran con frecuencia esponjas finas en apariencia, pero que contienen pequeñas conchitas o arenillas

que no pueden quitarse sin rasgar las esponjas.

Un medio fácil de hacer desaparecer estas piedras consiste en dejar la esponja durante doce horas en agua lijeramente adicionada de ácido clorhídrico. Este ácido disuelve todos los fragmentos de roca. Se enjuaga despues en varias aguas.

Tambien se pueden limpiar dejándolas algunas horas en agua fuertemente salada; las esponjas saldrán de este baño

perfectamente limpias.

Brillantina.—Si el cabello está seco i se parte fácilmente, no solo es preciso cepillarle con un cepillo suave, humedecido en brillantina, sino que hai que friccionar con esta última las raices de los cabellos.

La brillantina se prepara en la siguiente forma:

Aceite de almendr	as	dul	ces			4	50 g	3
Tintura de ambar							40 %	1
Esencia de limon				1			25 »	

Depilatorio...—Una de las mejores preparaciones empleadas como depilatorio es el rusma de los orientales. Se hacen cocer 30 gramos de cal i 15 de sulfuro de arsénico en 500 gramos de agua de sosa hasta que el líquido esté lo suficiente concentrado para hacer caer las hebras de una pluma.

Se estiende este líquido sobre el sitio que se desea tratar, se deja algunos minutos, se lava con agua tibia i se espolvorea

con almidon.

Esencia de rosas.—Para el que desee esencia de rosas, el solo pensamiento de comprar un aparato de destilar espanta, i se abandona la idea de hacer esencia uno mismo. He aquí un procedimiento primitivo que da resultados mui satisfactorios.

Se cojen dos platos de loza, se llena el primero de pétalos de rosa i se cubre con el otro plato. Así tapado, se coloca al sol. Todos los dias se levanta el plato tapadera i se recojen las gotitas formadas en el fondo del plato.

Jabones.—Es fácil utilizar los deshechos del jabon i aun

mejorar su condicion. Se guardan con cuidado todos los pedacitos de jabon; cuando hai una cantidad suficiente se pone en un cacharro i se calienta al baño de maría, añadiendo un poco de agua para que se funda el jabon.

En cuanto se haya fundido se retira del fuego, se mueve i se le añade glicerina. Se vierte en un cacharro de porcelana

i se deja enfriar.

Esta especie de pasta es excelente para la limpieza de los niños pequeños.

Leche de almendras para tocador.—Póngase almendras amargas en agua hirviendo para que se desprendan los pellejos. Se pesan 150 gramos de estas almendras; se machacan en un mortero; se añade poco a poco medio litro de agua de rosas, 6 gramos de cera blanca i otro tanto de esperma de ballena.

Se hace fundir todo al baño de maría i se cuela por un lienzo fino. Se añaden entónces 100 gramos de alcohol i se perfuma a voluntad.

Agua de colonia superior.—He aquí una excelente receta para hacer uno mismo un agua de colonia excelente:

Alcoh	ol de 90 grados	11	litros
Esend	eia de limon	40	gramos
,	de romero	8	,
,	de bergamota	15	,
,	de neroli	8	,
,	de clavo	17	,

Se deja en maceracion todo ello durante un mes i luego se filtra.

Jabon transparente.—Este jabon se prepara mui fácilmente: primero hai que escojer un jabon de mui buena calidad. Se reduce a polvo, cortándolo en cintas mui finitas, que se dejan secar ántes de molerlas. Se añade luego a éste polvo el doble de su peso de alcohol. Se funde a fuego lento i se vierte en los moldes.

Para obtener un jabon que blanquée las manos, se raspan dos trozos de jabon en un vaso de agua de colonia i un vaso de jugo de limon i se dejan endurecer.

Vinagre ingles.—Se dejan en maceracion en un cacharro, durante quince dias.

Acido acético	300 gramos 60 centígramos
Esencia de espliego	25 »
Alcanfor	30 gramos
Clavo	2 >

Antes de ponerlo en frascos con tapones esmerilados hai que filtrarlo, con papel de filtro.

Jabon para la barba.-El jabon líquido es el mejor para

la barba i es fácil preparárselo uno mismo:

Se corta jabon blanco en capas mui delgadas; se echa encima alcohol, como medio litro para 250 gramos de jabon. Terminado esto se pone todo ello en un depósito de cristal i se espone al sol durante unos quince dias.

El jabon se disuelve i se conserva mucho tiempo. Hai que tener cuidado de ajitar el cacharro o botella antes de usar

esta solucion.

Pecas.—Usando la siguiente agua para la cara desaparecerán, para no volver mas:

T

Agua de rosa	250 gramos 0,80
Clara de huevo	
Sulfato zíncico	
corrosivo	C. S.
t.—Una buena locion para el mismo uso	
Bórax	

III.—Una fórmula mui recomendada es:

Agua de azahar....

Borato de sosa	2 9	gramos
Agua de rosas	20	
Agua de azahar	20	,

Se humedecen las pecas con este líquido, tres o cuatro veces de dia, dejándolo secarse sobre ella.

Para el crecimiento de las cejas i las pestañas.— He aquí dos cosméticos preconizados por el Doctor Monin como exelentes para hacer crecer i salir las cejas.

Untarse con la siguiente preparacion:

Médula de buei	10 gramos
Sulfato de quinina	0,20 »
Naftol	0,20 »
Aceite de coco perfumado	XX gotas

II.—La segunda receta conviene, a la vez, a las cejas i a las pestañas, i es la que sigue:

Lanolina	20 gramos
Glicerina	10 »
Azufre lavado	1 >
Naftol	0,50 »
Sulfato de esparteína	0,10 »

Se unta con esta pomada un pedacito del tamaño de una lenteja por la mañana i por la noche.

Polvos dentrificos.—He aquí algunas recetas para hacer magnificos polvos para dientes:

I

Bicarbonato de soda	15	gramos
Carbonato de cal	15	,
Alcanfor refinado	3	

 Π

Magnesia calcinada	15 gramos
Carbonato de cal	15 >
Jabon medicinal	1 ,
Sacarina	
Esencia de menta	Lo necesario

TIT

Clorato de potasa	4 gramos
Borato de soda	6 >
Magnesia calcinada	6 ,
Cal precipitada	6 »
Esencia de menta	Lo necesario

Elixir dentifrico.—Tómese:

Borato sódico	1 gramo
Timol	50 gramos
Agua destilada	300 »

Disuélvase el borato i el timol en el agua, agregando unas gotas de esencia del gusto de cada cual.

Produce mui buenos resultados para conservar el buen

estado de la dentadura.

Caida del pelo.—He aquí algunas fricciones que sirven eficazmente para contrarrestar la caida del pelo:

1 A	ceite d	e almendras	dulces	 20	gramos
Id	oduro I	ootásico		 2	,

Fricciónese el cráneo.

II Otro procedimiento:

Tintura	de cantáridas	1	gramo
Alcohol	a 60°	260	gramos

Empléese como el anterior.

Ш

Estracto de quina	2 gramos
Aceite de almendras dulces	8 >
Tuétano de vaca	24 »
Esencia de bergamota	VI gotas
Bálsamo del Perú	XX ,

Usese como los anteriores.

Caspa.—Para combatir la caspa, se usa con éxito la siguiente preparacion:

Sulfato de quinina	3 9	ramos
Ron	100	»
Aceite de ricino	5	*
Carbonato de amoniaco	8	2

Se añade cualquiera esencia que agrade para perfumar.

Dos o tres veces por semana se debe humedecer la raiz de los cabellos con esta solucion, sirviéndose de una esponja. Hai que tener cuidado de sacudir bien el frasco cada vez que se usa.

Ш

HIJIENE I MEDICINA DOMÉSTICA (1)

Para no sufrir impresiones al corazon.—El único i mejor remedio para no sufrir impresiones fuertes que puedan afectar al corazon es tomar un seguro en LA MUTUAL. Bandera, 282.

Ungüento para las quemadnras mui dolorosas.— En un poco de aceite de oliva se echan unas cuantas yemas de huevo cocido i se pone todo ello a fuego mui lento, moviendo la mezcla hasta transformarla en una especie de papilla oscura.

Para hacer cesar los dolores mui fuertes que produce una quemadura, se estiende sobre ella este ungüento con un pin-

cel o en forma de cataplasma.

Bálsamo contra el reuma.—Se hace desaparecer completamente un dolor reumático friccionando durante largo tiempo i suavemente la parte enferma con el siguiente linimento:

	58	gramos
Amoniaco	20	*
Aceite de beleño	60	»
Aceite alcanforado	20	>.

Para limpiar los grabados.—Para quitar a les grabados antiguos su color amarillo i devolver al papel su blancura

⁽¹⁾ Baños de fierro enlozado i de zinc; calentadores de gas para id., lugares i videts, de los últimos sistemas, vende la casa Lumsden, Estado 170, frente a San Agustin.

primitiva se prepara en una cubeta de dimensiones apropiadas al grabado, cloruro de potasa o agua de Javelle con agua ordinaria; se deja el grabado en este baño durante dos minutos i luego se retira para ponerle bajo la accion de un chorro de agua, debajo del grifo.

Esta operacion exije muchas precauciones i un cierto ma-

nejo que se adquiere con la esperiencia.

Cómo se deben lavar la lana i la franela para que conserven su elasticidad.—Los paños, despues de haber sido lavados en agua fria o tibia, deben dejarse durante algun tiempo en agua adicionada con cerca de 1 litro de amoniaco por 4 litros de agua.

Enjuáguese luego con agua tibia, se retuerce lijeramente i se envuelve en un trapo, con el fin de que pierda allí alguna humedad; despues se tiende al aire, teniendo cuidado de estirarla ántes en todas direcciones; se debe planchar cuando aun

esté humeda.

Leche curativa de almendras.—Mézclense en cantidades iguales buena miel i aceite de almendras dulces, añadiendo una media parte de yemas de huevo, es decir, la mitad de la mezcla.

En el momento de usarla se ajita unos cinco minutos i se

diluve una cucharada en una infusion de flor de malva.

Leche para las quemaduras.—La leche mui caliente es mui buena para las quemaduras i alivia instantáneamente. Se introduce la parte quemada en leche todo lo caliente que se pueda resistir i no se saca hasta que se haya entibiado la leche.

Agua sedativa.—Hé aquí la fórmula del agua sedativa, segun M. Raspail:

Amoniaco líquido de 22º	60	gramos
Alcohol alcanforado	10	>
Sal marina	60	>
Agua ordinaria	1]	litro

Ampollas.—Son mas dolorosas que peligrosas. En cuanto están bien formadas hai que abrirlas sin quitar la piel. Se hace la incision con un cortaplumas o una tijera, teniendo cuidado de pasarlos ántes por la llama de una lámpara de alcohol; despues se aplican cataplasmas emolientes o compre-

sas de agua blanca. Si apesar de estas precauciones se encona la ampolla, hai que curarla con un trozo de tripa seca engomada.

Limpieza de cinturones.—Para limpiar bien los cinturones de cuero blanco se frotan en seco con blanco de España i polvos de almidon, todo ello bien mezclado.

Los cinturones de galoncillo de oro i plata se limpian de

esta manera:

Se calienta miga de pan duro i se frota con ella el cinturon con la mano i en todos sentidos.

Se repite la operacion varias veces. Cuando se haya terminado por un lado se limpia tambien por el reves.

Limpieza de todas las pieles.—Se pone a calentar en una cacerola serrin mui puro i mui fino. En cuanto esté mui caliente se echa sobre la piel i se frota en todos sentidos. Se repite la operación hasta que la piel no contenga ninguna materia grasa. Se sacude fuertemente para que caiga el serrin i se levante el pelo de la piel.

Calambres.—Los calambres en las pantorrillas o en los dedos de los pies son frecuentes durante la noche en las personas que andan mucho; ceden bajo la impresion repentina del frio, colocando el pié sobre un baldosin o un mármol. Existe tambien un remedio mui fácil, que consiste en aplicar sobre la parte afectada una placa de corcho del tamaño de la mano i el calambre cesa en el acto.

Limpieza con engrudo.-El engrudo es precioso para

la limpieza de superficies pintadas o barnizadas.

Se diluye el engrudo en una cantidad suficiente de agua para darle fluidez. Se estiende entónces sobre las manchas, i con la ayuda de una muñequilla de lana se frota fuertemente, añadiendo de vez en cuando un poco de engrudo mui líquido. Antes de dejar secar se pasa una esponja con agua limpia i se seca.

Este procedimiento tiene igual aplicacion para limpiar las manchas de humo de las figuras de chimeneas antiguas i toda clase de objetos de madera.

Callos.—Para hacer desaparecer un callo sin quemarlo i sin peligro alguno hai que untarle todos los dias con la siguiente composicion:

Acido salicílico Extracto de cáñamo índico	1 gramo 25 centígramos
Alcohol de 90 grados	1 gramo
Colodion elástico	3 »

Al cabo de quince dias se lavan los pies i el callo saldrá

por si solo.

Tambien se pueden quitar los callos sin ningun dolor, aplicando durante algunos dias el emplasto siguiente:

Pez blanca	10	gramos
Cera amarilla	20	>
Trementina	40	2

Hai que mezclar bien estas sustancias al fundirlas; se dejan enfriar i se aplican sobre los callos poniendo un trapito encima.

Limpieza de alhajas.—Si se trata de joyas pequeñas, se frotan con un cepillo mojado en agua de jabon; luego se secan una a una con un paño fino, miga de pan, piel de guantes o gamuza.

Las alhajas grandes pueden frotarse con rojo de pulir i lue-

go se secan, segun queda indicado.

Agua de los medidores de gas.—El agua que se echa en los medidores i en las lámparas de gas se evapora i causa con ello perturbaciones i molestias atendibles en el alumbrado.

Para remediar este inconveniente, un injeniero ingles ha recomendado poner encima del agua una delgada capa de aceite, que forma una tela protectora i que impide la evaporacion. El mismo injeniero indica especialmente el aceite de almendras dulces como el ménos espuesto a conjelarse en invierno.

Desinfeccion de los vestidos.—La manera mas fácil de desinfectar los vestidos, cuando las circunstancias hacen que esta operacion sea necesaria, consiste en ponerlos sencillamente al horno. El calor debe exceder a la temperatura del agua hirviendo, o sea 120 grados centígrados.

Este calor no altera en lo mas mínimo el color de los vesti-

dos.

Es procedimiento mui empleado en las pequeñas ciudades, donde no se puede encontrar antisépticos ni desinfectantes. Picadura de abeja.—La picadura de las abejas, sin ser precisamente peligrosa, produce un vivo dolor. Lo primero que hai que hacer es estraer el aguijon que suele quedar dentro de la llaga. Se calma despues el dolor, aplicando una compresa de agua fresca con un poco de álcali; a falta de álcali, un pedazo de cebolla puesto sobre la picadura produce alivio.

Puede ocurrir que se trague una abeja o una avispa medio asfixiada que caiga en la bebida. Hai que beber inmediatamente jugo de cebollas i queda conjurado todo pelígro.

Limpieza de objetos de plata.—Se toma una cantidad, igual en peso, de alumbre, de sal de acederas i de crema de tártaro. Se pulveriza i se mezcla todo ello. En el momento de usarlo se empapa en agua i se frota fuertemente el objeto. Despues se seca con una gamuza.

Tambien se puede usar la siguiente composicion:

Crema de tártaro	30	gramos
Blanco de España	25	>
Alumbre en polvo	15	>

Se enjabona i despues se seca.

Un sencillo puré de papas mui líquido da un brillo inalterable. A la plata i la limpia perfectamente.

Si se desea dar al objeto un sello antiguo, se frota con una

piel empapada en petróleo.

Limpieza i conservacion del calzado de charol.— Se quita primeramente el barro con una esponja húmeda. Despues de haber secado la bota con un lienzo seco se frota fuertemente el charol con una franela, en la que previamente se haya fundido un poco de cera de pisos. El charol se conserva en esta forma brillante i no se raja nunca.

Conservacion de pieles.—La conservacion de pieles durante el verano es fácil, pero exije algunas precauciones. Hai que evitar el contacto directo del alcanfor con ellas porque altera los colores.

Se preservan las pieles estendiendo una lijera capa de esencia de trementina sobre unas hojas grandes de papel. Se envuelven las pieles en estas hojas, teniendo cuidado de cerrar bien herméticamente las orillas.

Para las pieles blancas se emplea este otro procedimiento:

se cepillan a contra-pelo con magnesia o yeso pulverizado ántes de guardarlas.

Leche mata-moscas.—Todo el mundo sabe que la leche atrae a las moscas i es para ellas una golosina; añadiendo un poco de pimienta i azúcar muexen instantáneamente.

Limpieza de las lentes, cristales i jemelos.—Si la lente esta impregnada de grasa, hai que frotarla suavemente con un trozo de papel secante o de seda, mojado en agua que contenga algunas gotas de álcali.

Despues hai que pulir con un trapo viejo de lienzo; nunca se debe emplear la seda. Las lentes, por lo demas, deben frotarse cuanto ménos se pueda para evitar las rayas. Se quita el

polvo con una gamuza mui fina.

Cómo se quitan las manchas de los libros.—I. Manchas producidas por el agua.—Se baña la hoja durante dos horas en una solucion lijera de alumbre; despues se seca entre dos hojas sin usar de papel secante blanco. Este mismo procedimiento sirve, pero no con tan buenos resultados, para quitar las manchas producidas por la humedad.

- II. Manchas de barro.—Lavar con agua caliente; pasar por encima de las manchas ácido clorhídrico mui desleido i despues una solucion poco concentrada de cloruro de cal. Enjuagar con agua fria i secar entre dos hojas de papel secante.
- III. Señales de dedos.—Se quitan con gran dificultad. Tratar de aplicar sobre las manchas pasta de jabon i frotar luego con un cepillo mojado en agua fría. Secar como anteriormente.
- IV. Manchas de sangre.—Bañar la hoja en agua fria i frotar las manchas con jabon. Enjuagar i seca:
- V. Manchas de tinta, anotaciones con tinta.—Humedecer con ácido oxálico i mojar despues con una solucion de cloruro de cal. Enjuagar rápidamente i secar.
- VI. Manchas de grasa.—Se quitan con gran dificultad. Colocar por ámbos lados de la hoja papel secante i pasar por encima un hierro caliente. Tambien se puede espolvorear con carbonato de cal amorfo la hoja, sobre la cual se habrá colocado anticipadamente papel secante. Despues se pasa el hierro caliente. Tambien hai otro medio que consiste en empapar de

bencina o de éter la pájina manchada i colocarla entre las hojas de papel secante.

Modo de limpiar la plata.—Las alhajas de plata, oro, cobre, estaño u otro metal blanco cualquiera se limpian frotándolas con un líquido compuesto de:

Acido oxálico	30	gramos
Carbon en polvo	23	,
Agua	1	litro

Con esta agua, llamada lustral, recobran su primitivo color los cubiertos de plata, las sortijas, los vasos, los pendientes, etc.

Vestido mojado por la lluvia. - Ante todo hai que colgar el vestido por los hombros; despues colocar por dentro de la falda una tablita recubierta de un lienzo seco, sobre el cual se estienden sucesivamente todas las partes mojadas, que se secan con una muñequilla de trapo. Si hai adornos de encaje, tiras de terciopelo, hai que secarlos mui lijeramente i a contrapelo con un pañuelo de séda usado, i luego peinar los pelos con un cepillo fino; cuando los bordes de la falda están mui mojados hai que plancharlos a traves de una muselina con una plancha bastante caliente.

Los vestidos de lana i los de seda no deben secarse jamas cerca del fuego; hai que colgarlos en una habitacion templada i aireada, a bastante distancia de toda clase de fuego.

El secarlas con demasiada rapidez hace que se encojan casi todas las telas.

Los vestidos de algodon, de percal, de hilo, etc., deben ser estendidos i cuando están a medio secar, se estira la tela en todo sentido i se plancha despues con una plancha bastante caliente.

Si el aspecto ha desaparecido hai que plancharlo por el reves a traves de una muselina almidonada. Las enaguas exijen los mismos cuidados que los vestidos; para los unos como para los otros, lo esencial es no dejarlos demasiado tiempo mojados.

Para limpiar los trajes i vestidos de lana.—Se hacen hervir 250 gramos de hojas de tabaco en 3 litros de agua de lluvia; en esta decoccion hirviendo se moja el cepillo i se cepilla en todos sentidos el paño. En último lugar se cepilla en el sentido del hilo, luego se tiende la prenda sin escurrirla, i cuando está casi seca se plancha por el reves.

Los cuellos de las blusas se limpian mui bien por este pro-

cedimiento-

IV

QUÍMICA DOMÉSTICA (1)

(1) Para trasformar \$ 1.50 en 1000.—Remedio infalible i seguro para conseguir que un peso cincuenta centavos se trasforme en UN MIL pesos reales i efectivos—tomar un Bono del Ahorro Mútuo. BANDERA 286

Bronceado de medallas de cobre.—Póngase a hervir lo siguiente:

Cardenillo	2	partes
Vinagre	10	,
Sal amoniaco	2	,

Se cuece i despues se cuela i diluye en agua hasta obtener un precipitado blanco. Las medallas se tendrán en el líquido hasta que tomen color de bronce.

Polvos de oro para pintar.—Se muelen las hojas o panes de oro en un mortero de vidrio con sulfato de potasa cristalizado, mui puro; cuando todo está reducido a polvo excesivamente fino, se echa en un vaso con agua clara, removiendo con un pedazo de vidrio. Déjese reposar, decántese, échese en nueva agua i continúese este lavado hasta tanto que el agua resulte limpia. Séquese, i si la operacion se ha hecho con cuidado el polvo de oro resultará mui suelto i de una hermosa brillantez.

Procedimiento para platear.—Las piezas de cobre, ántes de platearlas, se limpian bien con agua segunda, que es el ácido nítrico diluido en bastante cantidad de agua, o bien con una mezcla de sal i alumbre. Despues de bien limpias i aclaradas, se frotan con polvo de plata humedecido con agua, el que las cubre lijeramente de una capa plateada.

Luego se pulen o bruñen con una gamuza.

Barniz para objetos de laton.—Hágase hervir en alco-

hol veinticuatro partes de cúrcuma con cinco de azafran; fíltrese i hágase cocer en esta tintura,

Gutagamos	24 part	tes
Elemí	90 »	
Sangre de drago	30 >	
Alcohol	500 >	

Papel de carta perfumado.—Se toman unas cuantas hojas de papel secante bueno, se empapan en esencia de madera de sándalo o cualquiera otra i se dejan secar a la sombra.

Estas hojas, colocadas entre los cuadernillos de papel de cartas, dan a este último un perfume discreto i de duracion.

Para quitar los tapones de cristal fuertemente adheridos.—Es frecuente que para quitar los tapones de cristal mui adheridos al cuello del frasco o botella, se caliente el citado cuello, pero suele este sistema no dar resultado por saltar la botella. Lo mejor es calentar el cuello rodeándolo de bramante e imprimiendo a éste un movimiento de vaiven.

Una vez destapado el frasco se evita la adherencia untando

de vez en cuando el tapon con un poco de vaselina.

Modo de agujerear el hierro sin herramientas.— Se coje un pedazo de azufre en barra i se le da forma del agujero que se desea hacer. Luego se calienta el hierro al rojo blanco i se apoya el azufre en el sitio deseado sobre el hierro. El agujero se hace con gran facilidad.

Procedimiento para dar al yeso la apariencia de mármol.—Se disuelve, en caliente, alumbre en agua para obtener una fuerte solucion, se mete la figura de yeso, o el objeto que sea en este líquido i se deja doce o quince horas.

Se deja secar i se repite la operación varias veces.

Procedimiento para quitar los tornillos oxidados.— Un tornillo oxidado es a veces mui difícil de quitar; he aquí un medio mui sencillo i que da siempre mui buen resultado.

Se calienta la cabeza del tornillo con un hierro plano que se introduce en la hendidura del tornillo, se deja algunos instantes i luego se saca el tornillo con un destornillador sin el menor esfuerzo.

Aceite purificado para máquinas. - El aceite para las

maquinas debe ser perfectamente puro i estar exento de toda

materia que pudiera atascar los rodajes.

Es fácil prepararse uno mismo un aceite irreprochable, poniendo en aceite de olivas ordinario unas chapitas de plomo que representen la mayor superficie posible. Todas las impurezas se depositan poco a poco sobre el plomo i el aceite se conserva de esta manera meses enteros.

Cartas.—Los sobres cerrados sometidos a la accion del vapor se despegan con facilidad, i no faltan personas suficientemente atrevidas para tomarse la libertad de entregarse a

esta pequeña maniobra.

Si quereis que vuestras cartas no puedan ser abiertas, envolvedlas en papel mui delgado, cerrad el sobre i sobre las partes engomadas firmad con tinta de copiar. Hecho esto, meted este sobre dentro de otro ordinario. La accion del vapor al diluir la firma descubre las huellas de 'la apertura del sobre, sin que se haya podido conseguir enterarse de la carta.

Existe asimismo un medio bien sencillo de hacer que las cartas sean inviolables. Consiste en atravesar el sobre con un hilo por dos puntos i atando este hilo al dorso de manera que

caiga en el centro. El nudo se tapa con un lacre.

Planchado con brillo.—Se añade a la solucion de almidon, en caliente, bórax i blanco de ballena. Para un litro de líquido se ponen diez gramos de bórax i cinco gramos de blanco de ballena. Para este planchado se venden planchas especiales.

Impermeabilidad.—Antes de mandar hacer un traje de caza o de ciclista, hai que someter el paño a un baño que dará al tejido condicion de impermeable.

Se prepara, al efecto, una mezcla de 950 gramos de ben-

cina, 5 de caucho i algunos de parafina.

La disolucion del caucho i la parafina se hacen en frio o en

caliente.

Se mueve bien la mezcla hasta que la disolucion sea absoluta i despues de reposada se mete en ella el paño en cuestion, dejando que se seque luego en el aire caliente.

Manchas de hierro en la ropa blanca.—Una lijera solucion de protocloruro de estaño quita rápidamente todas las manchas de hierro en la ropa blanca.

Se manda preparar esta solucion en una farmacia, se guarda bien tapada i en el momento de utilizarla se echan unas gotas sobre la mancha i se aclara en agua inmediatamente.

Agua para blanquear el marfil.—Antiguamente se recomendaba el agua de Javelle para blanquear el marfil amarillento, pero esta agua no hacia desaparecer las manchas sino momentáneamente i no blanqueaba por completo. El agua oxijenada en cambio, obra lenta pero seguramente. Se deja la pieza de marfil en el agua oxijenada durante algunas horas, se retira i una vez seca se pone al sol.

Para impermeabilizar las prendas de vestir.—Se impermeabiliza un gaban o una chaqueta si se sumerje en un barreño que contenga 8 litros de agua, en la cual se hayan disuelto 150 gramos de acetato de plomo; se saca la prenda sin escurrir i se deja secar

Para distinguir el acero del hierro.—Es útil a veces saber distinguir un objeto de acero de otro de hierro pulimentado. Basta para ésto tomar una astillita, mojarla en ácido nítrico (agua fuerte) i dejar caer una gota sobre el objeto que se quiere probar. Se lava luego en agua comun durante algunos segundos; si el objeto es de acero, la mancha que queda es negra, i si no es acero, solo quedará una mancha blanquizca.

Manera de hacer que las cuerdas sean mas duraderas.—Basta impedir todo lo posible que se mojen. Se les quita la humedad que contienen, suspendiéndolas en un cuarto caliente o poniéndolas en un horno de panadero, despues de apagado el fuego al rescoldo.

Despues se dejan durante cuarenta i ocho horas en agua

lijeramente adicionada de sulfato de cobre.

Impermeabilidad del calzado.—Nadie ignora que la lluvia i la nieve endurecen el cuero cuando se seca. Existe una receta sumamente útil para conservar la flexibilidad del calzado i su impermeabilidad. Basta mezclar i hacer cocer en una olla de barro,

Sebo de carnero	50 g
Cera amarilla	40 »
Resina	10 >

Se retira el líquido del fuego i se añade, poco a poco, moviendo la mezcla hasta su completo enfriamiento, medio litro

de aceite de granos de amapola. La mezcla que se consigue forma una pasta que se estiende i se hace penetrar en el cuero, bien seco, por medio de una muñequilla.

Precaucion: cerrar herméticamente el cacharro para evitar

el contacto con el aire.

Para hacer que un tapon de cristal esmerilado cierre herméticamente.—El líquido suele escaparse de algu nos frascos tapados con tapon de cristal esmerilado. Para correjir este inconveniente basta frotar el tapon con cera vírjen. De este modo tendrá la doble ventaja de tapar mui bien i de poderse quitar con facilidad.

Para quitar al vino su mal gusto.—Se prepara primero otro tonel i se lava con agua comun mezclada con ácido sulfúrico, en proporcion de un kilógramo de ácido por veinte

litros de agua.

Entónces se trasvasa el vino al tonel i se le añaden 500 gramos de aceite de olivas fresco. El tonel, bien tapado, se hace rodar rápidamente i se deja posar. Ahora no hai mas que sacar vino, el cual ha adquirido su buen gusto. El aceite no puede incomodar, pues como es ménos pesado se queda en la superficie.

Toneles impermeables.—Se hacen los toneles impermeables untándolos con:

Colofonia	125	gramos	
Goma laca		*	
Trementina	500	,	
Cera amarilla			
Alcohol rectificado	1	» litro	

Despues se debe dar una segunda mano con:

Goma laca	250	gramos
Alcohol		litro

Manchas de fruta i de vino.—Se quitan a menudo con solo esponer la tela, en el punto manchado, a los vapores de un pedacito de azufre que se quema en un plato. Si esto no basta puede lavarse con una esponja o muñequilla humedecida en ácido cítrico diluido en agua. Si el color del jénero es mui claro, el ácido podría atacarlo, i entónces vale mas usar una solucion de yeso, trementina i alcohol, en la proporcion

de doce gotas de trementina, doce de alcohol i una onza de yeso molido. Se moja la mancha primero i en seguida se frota con esa solucion.

V

JARDINERÍA (1)

Rosas.—El cultivo de las rosas en Chile es mui sencillo, gracias a la benignidad del clima que prolonga su floracion por largos meses i a la riqueza natural de los suelos, que permite a la planta llevar dos o tres veces mas flores que en Europa. Los cuidados culturales, pues, se reducirán a hacer la plantacion de este arbusto en tierra bien mullida i preparada para las labores, a riegos moderados, cavando suficientemente la tierra despues de ellos, i manteniendo su soltura, por medio de una capa de paja gruesa, que impida la evaporacion i el apretamiento del suelo.

Para obtener bonitas flores conviene dar a las rosas una o dos podas cada año. La primera consiste en cortar el exceso de ramas, que no esté en relacion con el vigor de la variedad, de un largo de 4 u 8 yemas, las partes secas i los brotes mal

colocados que pudieren dar mala forma a la planta.

Esta operación en Chile deberá hacerse en el otoño o invierno, o en la primavera en lugares de fuertes frios o heladas.

Las rosas trepadoras requieren mui poca poda o casi nula. La de verano consistirá en suprimir las flores secas con un trozo de ramilla de dos o tres yemas, para provocar, sobre todo en las variedades remontantes, la produccion de nuevas flores i quitar el aspecto desagradable que toman las plantas cuando no se suprimen o se dejan dar semillas en detrimento de la vitalidad de la planta.

Hai que tener cuidado de suprimir los brotes salvajes que a veces se desarrollan durante el primer año de plantacion en el porta-injerto, con el fin de que la variedad injertada, ménos

vigorosa, no se encuentre ahogada por aquellos.

Chryzanthemums.—(Alcanfores).—Es el crisantemo, eual ninguna otra flor, una planta en la cual los cuidados cultivales por medio del abono i la multiplicación a tiempo, se encuentran ámpliamente compensados.

⁽¹⁾ Mangueras i pistones para regar; cafierías i llaves de todas clases tiene la casa Lumsden, Estado 170, frente a San Agustin.

Por lo demas su cultivo es sencillo i puede resumirse en las reglas siguientes, prácticas i aplicables por todos, siendo el resultado la obtención de flores enormes i de sin igual belleza.

Es menester posesionarse del hecho de que la obtencion de flores enormes de crisantemos ya no es un secreto, puesto que observando las instrucciones que damos, todos pueden obtenerlas i que por el contrario, abandonada a sí misma esta planta, por mui fina que sea, la clase no dará nunca una idea de su mérito ni otra cosa que flores mediocres i pequeñas.

1.º Cultivo en el suelo o plena tierra.

2.º Cultivo en maceteros.

El primer sistema es mas sencillo i ménos costoso. Hé

aquí como se procede:

Una vez terminada la floracion, se podan todas las plantas viejas a veinte centímetros del suelo, se limpian bien las malezas que pudiera haber a su alrededor, de tal modo que los nuevos brotes que van a nacer del pié puedan salir con facilidad sin ser ahogados por ellas. Es sobre estos brotes radicales que hai que operar para el nuevo cultivo. Cuando éstos han llegado a diez centímetros de altura, se les corta de preferencia en la base de una yema o nudo, siendo en este punto donde se formarán las primeras raices de la nueva plantita.

Estos brotes se plantarán en tierra arenosa a ocho centímetros de distancia entre sí, debajo de un chasis, o, en su defecto, de un cajon vidriado o al pie de una muralla abrigada, regándolos convenientemente. Mes i medio despues los brotes habrán formado sus raices i entónces se plantan de uno por uno en maceteros pequeños. Miéntras la plantita sigue arraigando se prepara el terreno en donde habrán de cultivarse definitivamente.

Este se elijirá en la parte mas asoleada i desprovista de sombra del jardin, cavándola a cuarenta centímetros de profundidad, abonándola abundamente con guanos de corrales o establos, cenizas o cualquier otro abono completo.

Las platabandas tendrán un metro veinte centímetros de

ancho, separadas por caminos de ochenta centímetros.

Las nuevas plantitas se colocan entónces en dos filas a ochenta centímetros una de otra i a 70 entre sí, en las líneas.

La plantacion se hará en octubre. Se podarán ocho o diez dias despues a una altura de doce centímetros. En el punto de este corte es donde habrá de formarse la futura planta que dará despues las grandes flores.

Mes i medio despues los brotes nacidos de la primera poda

se pellizcarán nuevamente, quedando así la planta en poco

tiempo formada con cuatro u ocho ramificaciones.

Para obtener las flores mui grandes, deberán conservarse únicamente cinco o seis brotes, puesto que la cantidad debe estar suplantada por la calidad, i diez o doce en caso contrario.

Se colocan tutores a cada una de las ramas a medida que el desarrollo lo requiera. Todas las yemas que se producen

en las axilas de los brazos se suprimirán.

Mas o ménos, el 10 de febrero cuando los botones empiecen a dejarse ver i hayan adquirido el tamaño de una arveja, se suprimirán dejando solamente el mayor, que jeneralmente es el mas alto en la rama, punto capital para la obtencion de flores grandes.

Para el cultivo en maceteros se ejecutarán las mismas operaciones, salvo si se desea tener plantas mas enanas, lo cual se consigue con un tercer pellizcamiento de los brotes, que es

indispensable.

Para obtener en este sistema buen resultado, las plantas se regarán copiosamente todos los dias i se cambiarán a maceteros mas i mas grandes, a medida que las raíces hayan ocupado todo el lugar en ellos i consumido el alimento dado por la tierra.

Cuando aparezcan los botones se procederá de igual modo que para el cultivo en tierra. De cuando en cuando se pondrá un poco de salitre sobre los maceteros para vigorizar la tierra.

Orquideas.—La benignidad de nuestro clima permite cultivar sin grandes gastos, en conservatorios aun desprovistos

de calorífero, una cantidad de plantas importadas.

Por lo demas, los progresos alcanzados en la construccion de aparatos de calentamiento por el agua caliente, ponen en las manos del aficionado pequeñas estufas automáticas i tubería a tan poco costo, que cada cual puede tener un pequeño conservatorio hoi dia sin los grandes gastos que ántes demandaban.

Mediante la construccion de un pequeño conservatorio, apoyado sobre cualquiera pared que mire al norte o al poniente, se podrá tener un selecto surtido de plantas que harán la delicia del aficionado i la ornamentacion de las mesa i salones.

El cultivo de las orquídeas, ántes considerado tan difícil, hoi puede hacerse seleccionando las especies de paises templados sin dificultad, teniendo cuidado que el conservatorio no baje durante el invierno de 8 grados durante las noches o dias de lluvias i nublados, i construyendo en el interior de él un estanque lo mas grande posible i de poca hondura, 0,10 m, debajo de los armazones que sustentan las plantas colgadas o en maceteros.

De este modo se consigue formar una atmósfera siempre cargada de vapor de agua, medio conveniente para las orquídeas i para que florezcan fácil i continuadamente.

Para rejenerar los árboles, las plantas i los arbustos.—Cuando las hojas de un arbusto se ponen amarillentas, cuando las hojas de la vid se encojen o caen, hai que regar inmediatamente la planta o el arbusto enfermo con una disolucion de sulfato ferroso, de 6 a 10 gramos por litro de agua.

Esponja jardinera.—Se toma una esponja ordinaria, se deja en agua caliente, se estruja de manera que quede húmeda i se introducen en cada agujero simientes de fácil desa-

rrollo, como trébol rojo, lino, verdolaga, etc.

Se cuelga la esponja en plena luz, teniendo cuidado de revolverla todos los dias. Se riega por la mañana. Bien pronto desaparece la esponja i se transforma en un bouquet de verdura, coloreada diferentemente, segun la variedad de las semillas empleadas.

Fin (1)

⁽¹⁾ Lámparas, faroles, i ganchos para gas, parafina, acetileno. Modelos especiales para salon i comedor. Catres de bronce i fierro de las mas acreditadas fábricas inglesas. CASA DE LUMSDEN. Estado 170, frente a San Agustin.



Santiago . Bandera, 41

INDICE

PRIMERA PARTE

		Pájs.
	—De la instalacion i cómo debe mantenerse la	
coci	ina _r	3
	.—Principios jenerales para aprender a co-	3/5/3
	ar	6
CAPÍTULO II	INociones de hijiene culinaria	8
CAPÍTULO IV	7.—Composicion de los menús	13
Capitulo V	.—Deberes de los comensales	20
CAPÍTULO V	I.—Arreglo de las mesas	21
	II.—Servicio de la mesa	22
	III.—El arte de trinchar	24
CAPÍTULO D	X.—Sopas	25
1 Cald	lo a la minuta	26
	o de pollo para enfermos	26
3 Sopa	a de rabo	26
4 »	de pan	26
5 »	de arroz	26
6 »	de queso	27
7 »	a la Juliana	27
8 »	de repollo	27
9 >	a la reina	27,
10 •	a la Sevigné	27
11 »	de ostras	28
12 »	francesa	28
13 Con	sommé	28
	a de tortuga verde	29
15 >	de frejoles	29
15a »	a la aragonesa	29
16 »	al estilo de Andalucía	30
17 »	a la hortelana	30
18 >	a la Parmentier	30
19 »	de jigote	30
20 ,	de tortuga	31
21 >	a la romana	31
22 »	de verdura a la toscana	31

				1.030.
0.		···V	—Salsas	32
UAI	23		Robert	
	24			32
	25	2)	mayonesa	32
	3330	2)	de ravigote	32
	26	*	de tomate	32
	27	*	holandesa	33
	28	,	de pan,	33
	29	>	de crema	00
	30	. >	bearnesa	33
	31	>>	verde	
	32	3)	blanca	33
	33	>	picante	34
	34	*	de vino	34
	35	>	Bechamel	34
	36	20	especial para corbina	34
	37	>>	de ostras	34
	38	*	de huevo	35
	39	*	para pavo	35
	40	>>	de salmon	35
	41	*	maître d'hotel	35
	42	>	de limon	35
	43	»	a la cazadora	35
	44	*	portuguesa	36
	45	*	provenzal	36
	46	>>	alemana	36
CAI	PÍTU		I.—Pescados i mariscos	36
	47		ado relleno asado	37
	48		rio seco en salsa Bechamel	37
	49		ina guisada	
	50	Baca	lao	38
	51		do a la normanda	38
	52		rio guisado	38
	53		rio seco en aceite	38
-	54		ilo a la italiana	39
	55		rio frito	
	56	Cong	rio seco	39
	57		ada mechada	
	58		grio con salsa tártara	
	59	Truc	ha en salsa	40
			os en salsa	
	61		arones en croquetas	
	62		uila a la inglesa	
	09	Cono	via fuita a la algortaña	41

	64	Langosta con mayonesa	41
	65	Ostras al cari	41
		Pescado asado	41
	67	Lenguado a la napolitana	42
	68	Croquetas de pescado	42
	69	Pejerreyes rellenos	42
		Choros a la cartajinesa	43
		Picos con aceite i vinagre	43
		Robalo al gratin	43
		Pastelitos de ostras	43
	74		44
		Corbina en mantequilla	44
	76	Pescado con arroz	44
	77	Pescado relleno de verduras	44
CA		Lo XII.—Guisos de carne	45
		Lomo guisado	46
	79	Filete a la jardinera	46
	80	Filete de vaca con manteca de Flandes	47
	81	Kluskis de carne frita	47
		Ragout ordinario	47
		Albondigones de jigote	47
	84	Estofado a la jenovesa	48
	85	Estofado a la florentina	48
	. 86	Estofado enbarrado	48
	87	Lengua de vaca al gratin	49
		Lengua mechada	49
	89	Lengua en salsa tártara	49
	90	Riñones saltados	49
*	91	Riñones a la tártara,	50
	92	Riñones saltados con vino blanco	50
	93	Sesos a la Pompadour	50
	94		51
	95	Hígados a la minuta	51
	96		51
		Costillas a la milanesa	52
*		Escalopas de ternera	52
	99	Costillitas a la húngara	53
		Cordero a la española	53
	101	Patitas de cordero guisadas	53
		Guiso de pecho de cordero	53
		Chuletas rellenas	54
		Costillas a la burguesa	54
	105	Guatitas de cordero a la italiana	5.1

106 Mollejas con champignones	55
107 Pierna de cordero a lo venado	55
108 Pecho de cordero a la «Sainte-Menehould»	55
109 Brochetas de riñones de cordero	56
110 Carne de cerdo a la americana	56
111 Jamon arvejado	56
112 Patas de chancho fritas	56
113 Budin de chorizos	57
114 Estofado de chancho	57
115 Orejas de chancho a la leonesa	57
116 Chanchito relleno	57
117 Chanchito asado	57
118 Costillas de cordero a la rusa	58
119 Solomillo de chancho a la jardinera	58
120 Filete de chancho	58
	59
121 Conejo con chalotas	59
123 Conejo en pepitoria	.59
Capítulo XIII.—Aves i caza	60
124 Pollo a lo campesino	61
125 Pavo relleno	61
126 Volovan de gallina	61
	62
127 Croquetas de ave	63
129 Pastel de perdices	63
130 Raugout a la Toulouse	63
131 Pollo en salsa blanca	63
132 Pollo al kari	64
133 Salmi de becasinas	64
134 Capon a la española	65
135 Pichones a la casera	65
136 Pechugas de pollo a la bearnesa	65
137 Capon a la catalana	65
138 Perdices borrachas	66
139 Pato con trufas i callampas	66
140 Pato delicioso	66
141 Gallina mechada	66
142 Gallina a la jardinera	67
143 Gallina con espárragos	67
144 Gallina rellena	67
145 Ganso con mostaza	67
146 Ganso San Martin	
147 Fricasé italiano de aves i carne	68

		Pajs.
119 0	apon con ostras	68
140 D	ichones a la Chantilly	68
150 P	ollo a la madrileña	69
151 D	ollo guisado a la peruana	69
150 D	erdices al horno	69
	almí de becasinas.	70
	creazas con aceite i vinagre	70
	ortolas al ají	70
150 1	ortolas ar aji	70
	astel de tórtolas	71
101 F	fenudillos de pava con legumbres	71
150 E	alaisan da ayag	72
109 S	alpicon de aves	72
		73
101 1	Soulettes de aveXIV.—Legumbres i guisos de viérnes	73
CAPITULO	AIV.—Legumores i guisos de viernes	74
	entejas estofadas	74
	oles con manteca	74
104 P	Porotos verdes o arvejas	75
100 P	apas con cebonas	75
100 A	rroz con parmesano	75
		75
	Coliflor en salsa Bechamel	75
169 F	Puré Brécy	76
	Puré de espárragos	76
	dalabaza al arroz	76
	duiso de castañas	76
	Comates a la francesa	77
175 F	Papas a la Parmentier	77
170 F	Puré de papas con puntas de espárragos	77
	Arroz a la valenciana	78
		78
	Coliflor a la cubana	78
	Espárragos a la alemana	78
180 E	Arroz con pimientos	78
181 A	Arvejas en mantequilla	79
182 A	Apio entero guisado	79
	Espárragos revueltos	79
184 C	Zalabazas guisadas	79
180 I	Puré de porotitos verdes	80
180 L	Puré de papas	80
	Lechugas rellenas	80
	Papas con queso	80
100	OFOLOS & DE MINISTE O HOUGH, LANGUE CONTRACTOR CONTRACT	00

	raj.
190 Porotos verdes a la Leonesa	81
191 Tomates rellenos	81
192 Callampas rellenas	81
193 Calabaza a la chalaca	82
194 Calabaza a la parmesana	82
195 Zapallitos rellenos	82
196 Betarragas a la campesina	83
197 Salsifies rebozados	83
198 Lentejas al jugo	83
199 Pastel de choclos	83
200 Humitas a la chilena	84
201 Macarrones a la italiana	84
Capitulo XV.—Huevos, tortillas i frituras	85
202 Huevos enredados	87
203 Huevos fundidos	88
204 Huevos estrellados	88
205 Huevos a la tripe	88
206 Huevos a la ollita	89
207 Huevos con leche	89
208 Huevos con tomates	89
209 Huevos guisados	89
210 Huevos rellenos	89
211 Huevo monstruo	90
212 Huevos a la copa	90
213 Huevos al plato	90
214 Huevos a la crema	90
215 Tortilla de maiz	91
216 Fritos de papas	91
217 Tortilla rusa	91
218 Fritos de manzana	91
219 Crema apanada	91
220 Panqueques a la crema	92
221 Tortilla de erizos	92
222 Tortilla de espárragos	92
223 Tortilla a la francesa	92
994 Tortilla soplada	93
225 Tortilla de azúcar acaramelada	93
226 Fritos de coliflor	93
227 Fritos de arroz	93
228 Fritos de crema	93
229 Fritos de sesos	94
230 Fritos con almíbar	94
231 Caballeros pobres	94

			rajs.
	232	Empanaditas de crema	94
	233	Empanaditas de natas	95
	234	Empanaditas de plátano o de maujar blanco	95
		Empanaditas ilusion	95
		Barquichuelos de Galilea	95
T.	237	Buñuelos de papas	96
		Frivolidades	96
		Buñuelos de manzana	96
a.		o XVI.—Ensaladas	97
UA		Ensalada de arenques	99
	241	» italiana	99
	241	» de papas	100
	243		100
	244		100
	245		100
	246	» de bacalao	101
	247	+) +, +, + + + + + + + + + + + + + + + +	101
	248		101
	- 70		101
	249		
	250 251		102
		Macedonia	102
	253		102
73	-	» de langostas	
	254	» de apio a la inglesa » a la marinera	
a.	255	w a la marinera	103
UA		Conservar carne	
	257		104
		» huevos	104
	258	» leche	
	260	Conserva de callampas	105
	261	» de esparragos	106
	262		
	263		107
	264	» de repollos	
	265	Salsa de tomates	107
	266	Conservar mantequilla	Programme and the
		Conserva de frutas	108
	267	Conservar uvas	100
	268		
	269	Lomo fiambre	109
	270	Queso de lengua	109
	271	Guachalomos salpresos	100

			I aja
	273	Salchichon de ave	110
	274	I all do loto Element the land	110
CA	PÍTUI	Lo XVIII.—Postres	113
	275	Budin de sémola	113
	276	Budin de papas	114
	277	Budin de vino	114
	278	Budin «Victoria»	114
	279	Flan de café al baño maría	114
	280	Flan de café	114
	281	Merengues	114
	882	Hojuelas	115
	283	Postre de pan	115
	284	Postre de chocolate	115
	285	Bizcochuelos	115
	286		115
	287	Huevos chimbos	115
	288	Bavarois	116
	289	Suspiros rellenos	116
	290	Vasitos	116
	291	Torta	116
	292	Torta de crema	117
	293		117
	294	Torta de levadura	117
	295		117
	296	Torta de nuez	117
	297	Torta de pan	118
	298		118
	299	Torta de harem	118
	300	Torta de amor	119
	301	Carlota rusa	119
	302		119
	303	Empanadas de crema	119
	304	Noclos	120
	305	Portugala	120
	306	Galantina con leche	120
	307		120
	308	3 Jalea de limon	120
	309	Tostadas	121
	310	Tostadas de anis	121
	311	Apfelkuchen	121
		Berliner Pfankuchen	121
		3 Torta de Adelaida	122
	21/	Maniar de ániel	122

	Pajs
315 Torta de jalea de manzana	122
316 Crema de chocolate glacé	123
317 Torta de copa	123
318 Torta francesa	123
319 Torta esponjosa de jenjibre	124
320 Torta jaspeada	124
321 Torta de recepcion	124
322 Torta de montaña blanca	124
323 Garapiñas para tortas: I Garapiña de almendras.	125
II.—Garapiña blanca	125
324 Torta de boda	125
325 Bizcochos borrachos	126
326 Dulce de cabello	126
327 Duraznos conservados	126
328 Pasta para torta	126
329 Pastel duquesa	127
330 Budin de Smirna	127
331 Crema de caramelo	127
332 Diplomáticos	127
333 Postre de natas	128
334 Compotas de naranjas	128
335 Yemas acarameladas	128
336 Turron duro	129
337 Melindres	129
338 Galletas de almendras N.º 1	129
339 » de almendras N.º 2	129
340 » de huevos	129
341 » de vainilla	130
342 » de roscas	130
343 » de clérigo	130
344 » de chocolate	130
345 Macrones con merengues	130
346 Natillas	130
347 » de plátano	131
348 » de chocolate	
349 » sencilla, cocida	132
350 » de vainilla	
351 Frutas confitadas	
352 Jaleas	-
353 Sustancia de ave	134
354 Helados de crema	135
355 . de grama a la vainilla	136

			Pajs
356	,	de crema a la vainilla (con el estracto).	136
357	"	de crema de chocolate	136
358	,,	de crema al bizcocho	136
359		de crema al caramelo	137
360	,	de crema al café	137
361	2)	de crema al jenjibre	137
362	,	de crema al maraschino	137
363	,	de crema al noyó	137
364	>>	de crema al pistacho	138
365	*	de crema al albaricoque	138
366	,	de crema de durazno	138
367	,	de crema a la naranja	138
368	*	de crema al limon	138
369	,	de crema a la piña	139
370	,	de crema a la fresa	139
371	*	de crema a la frambuesa	139
372	,	de crema a la almendra tostada	139
373	*	de crema a la avellana	140
374	*	de crema napolitanos	140
375	Sorbete	es	140
376	,	de jenjibre	140
377	>	de limon	141
378	»	de naranja	141
379	*	de albaricoques	141
380	,	de vino	141
381	*	de piña	141
382	Ponche	e romano	141
383			141
384	Sorbete		142
385	Jarabe	de goma	142
386	*	de azahar	142
387	»	de rosa	143
388		de nuez	143
389			143
390	Chocol	ate	143
391	Limon	ada	143
		SEGUNDA PARTE	
Capimur	o - Was	naje	144
		ador	
CAPÍTHI	o III -	Hijiene i medicina doméstica	158
CAPITUL	o IV	Química doméstica	165
CAPÍTUL	o V.—.7	Tardinería	170
	-		

COMPAÑIA CONSUMIDORES DE GAS

1061—Santo Domingo—1061

Tiene en venta cocinas i calantadores a gas varias clases i los da colocados. El gas para motores, cocinas, etc., se vende a un precio mucho mas bajo que el que se cobra por el alumbrado, siempre que esté deslindado el consumo por medidores. Estos se arriendan con tal objeto.



Vende quemadores completos para luz incandescente a precios mui bajos. Estos quemadores son adaptable a toda clase de lámparas i la Compañía los coloca sin gravámen para el propietario. Dan mas del doble en poder alumbrante con relacion a los quemadores antiguos i el gasto de gas no pasa de dos centavos i cuarto por hora i por luz.

La Compañía facilita medidores automáticos i los coloca sin cobrar la instalacion. Muchos pequeños negocios que ántes no tenian gas, usan hoi estos medidores, por la facilidad para pagar su consumo diariamente.

BOTICA

DELICIAS ESQUINA DE TEATINOS



SANTIAGO, Chile

Teléfono. 1225



704 Siete premios por sus preparaciones

Casilla

Establecimiento de primera clase, quince años de existencia, productos premiados varias veces en el país i en Europa.

PRIMER PREMIO por su laboratorio i preparaciones farmacéuticas, en la esposicion del Congreso Médico Latino-Americano.

El establecimiento estáblicas de la constanta d

El establecimiento es dirijido por el farmacéutico que suscribe, i está dotado de dos laboratorios: uno industrial con fuerza eléctrica i con los aparatos mas modernos para la fabricación de jarabes, pildoras, tabletas, grájeas, estractos fluidos, mag-nesia fluida, vinos medicinales, emulsion de bacalao, liquidos acépticos, etc., etc., i el otro, anexo a la botica, para análisis químicos i microscópicos destinados al diagnostico médico i servido por dos profesionales: especialistas, el uno en química analítica i el otro en microscopia clínica i bacteriológica.

Los resultados de los análisis serán comunicados únicamente al médico o a la

persona interesada.

Ofrece a hospitales, dispensarios i hacendados, drogas naturales i todos los productos de su fabricacion, de primera clase i a precios razonables.

Se abren cuentas mensuales o trimestrales a los monasterios o conventos, aten-

diendo con escrupulosidad el despacho de sus recetas.

Se reciben de provincias análisis, mandando su valor, para lo que se debe pedir datos a este laboratorio, respecto al envio i medio de conservar los productos man-

dados, sobre todo si es orina.

Recomiendo entre mis preparaciones, mui especialmente, Las Cápsulas Antineuráljicas de Vial para el resfrio, dolor de cabeza, jaqueca, dolor de dientes o muelas,
dolor mensual, i sin escepcion para todo dolor de origen nervioso o reumático. De
esta preparacion que la acreditan millares de certificados i su inmenso consumo
en Chile, las repúblicas sud-americanas, i aun en Europa se mandan muestras i
prospectos a quien los solicite fuera de Santiago mandando treinta centavos en estampillas para franquear la encomienda postal.

Precio de una cajita. una docena de cajitas.

Se mandan a provincias desde unadocena de cajitas libre de franqueo, mandando jiro.

DANIEL E. VIAL.

Parmacéutico-Químico i Bacteriólogo.

EL AHORRO MUTUO

Capital autorizado. . . . \$ 2 000 000 Fondos acumulados. . . . 1 698 288

SORTEA \$ 15 000 EL DIA 15 DE CADA MES

Emite bonos con erogaciones mensuales:

de \$ 1,50 cada bono de \$ 1 000, a 25 años

*	1,00	>	>>	>	500, a 23	>>
>>	2,50	>	,	>	1 000, a 20	*
>	3,40	"	*	>	1 000, a 18	*
>>	3,75	»	>>	,	1 000, a 15	*
>>	5,40	»	*	D	1 000, a 12	>
>	6,50	>	,	>>	1 000, a 10	2)
>	15.00	>>	>	>	1 000 a 5	.>

Abona buen interes sobre depósitos.

Capitaliza intereses Junio 30 i Diciembre 31

ADMITE REHABILITACION DE BONOS ATRASADOS SORTEA \$ 180 000 AL AÑO

LA MUTUAL

Compañía de Seguros Contra Incendios i Riesgos Marítimos

ESTABLECIDA EN VALPARAISO: PRAT 106

CAPITAL: \$ 500 000

Asegura a las primas mas bajas posibles:

Edificios, Menajes, Mercaderías i Lucro Cesante

Pronto i Fácil Arreglo de Siniestros

OFICINA EN SANTIAGO: BANDERA 282

El doctor don Ramon Araya Echeverría

Aplicando su procedimiento curativo de las enfermedades nerviosas i mentales, en su oficina,

CALLE DE LA CATEDRAL N.º 1867



La electro anestesia, único remedio específico para curar, amenudo instantaneamente, toda enfermedad de orijen nervioso en sus diversas formas de Neuraljias, Reumatismo, Parálisis, Insomnio, Catalepsia, Convulsiones, etc., etc.

Eficacísima, especialmente en las enfermedades mentales, como lo atestiguan las numerosas i sorprendentes curaciones obtenidas en mas

de veinte años de su aplicacion.

No produce jamas accidente alguno peligroso o desagradable, como lo prueba el hecho de no haberse producido uno solo en los millares de enfermos que han sido sometidos a su tratamiento en cerca de ún cuarto de siglo, en las principales ciudades de Chile i en las personas de constitucion mas delicada de las diversas clases sociales.

El cliché reproducido arriba representa una señorita de Concepcion, estremadamente sensible, que sufria de una dolorosisima neuraljia a la cara. En el momento de la aplicacion electroanestésica, el dolor se sus-

pende i solo queda una sensacion de bienestar.

GRAN ALMACEN

DE

PAPELES PINTADOS

DE

Erasmo Molina

FUNDADO EN 1870

DELICIAS, 461

Frente a la IGUESIA DEL CARMEN

36

CASAS DE COMPRAS

EN

9099 Paris, Alemania 9090

Norte-América

MERCADITO PORTEÑO

GUILLERMO OLIVOS

Agustinas 1453 entre San Martin i Amunátegui

SANTIAGO

Provisiones escojidas para Familias Licores estranjeros i del Pais Té, Café

Carbon de Espino i Coke Leña blanca i de Espino Gallinas, Pollos i Huevos frescos llegan diariamente

Tambien habrán las nombradas
Frutas de Naltahua,
las esquisitas
Guindas de los Bajos de Mena
i toda clase
de Frutas de Lima

Se reparte a domicilio PRECIOS SIN COMPETENCIA

Fábrica Nacional de Sal Refinada

FUNDADA EL AÑO 1896

SANTIAGO DE CHILE-OLIVOS, 686

Correo, 8-Casilla, 28

Teléfono Nacional, 226

Teléfono Ingles, 1255

La única premiada en Sud-América con medalla de oro. Recomiendo como siempre a las familias i al comercio en jeneral nuestras uniformes i superiores clases de sal en frascos, paquetes grandes i chicos, saquitos de 5, 2 i 1 libra. Sal especial para cocina, sal para mantequilla, sal molida, sacos de 46 k.

Segun análisis del Laboratorio Químico Municipal de Val-

paraiso, nuestras sales son las mas puras del mundo.

Precio corriente a disposicion del que lo solicite.

J. F. Torres

GRAN BOTERIA BERLIN

ESTABLECIDA EN 1891

AHUMADA, 226

Entre Agustinas i Huérfanos, frente al Banco Mobieliario

Casilla, 865

TELÉFONO NACIONAL, 254

SANTIAGO

A. A. de Demuth

GRAN EXISTENCIA

- DE -

CALZADOFINO

FABRICADO EN

Hormas de última moda

Importacion directa de CUEROS finos de las mejores marcas europeas

GRAN DESTILERIA

- DE -

LICORES FINOS

-I-

Bodega de Vinos

- DE -

VENTURA HNOS

SANTIAGO de CHILE

Av. Vicuña Mackenna, 8

PIDASE

EL

CATALOGO ILUSTRADO

TALLERES ARTISTICOS

— DE —

DORADOS, CARPINTERIA

I TAPICERIA

- DE -

Juan B. Carvajal i Ca.

SANTIAGO

753, Eleuterio Ramirez

Se hacen i se doran:

Altares, Espejos, Marcos, etc.

ESPECIALIDAD EN REFACCIONES

PUNTUALIDAD I ESMERO

PRECIOS MÓDIDOS

Se hacen trabajos en provincias

** IMPRENTA **

UNIVERSITARIA

No hai duda que es ésta la IMPRENTA que mejor sirve al público, sobre todo en la confeccion de obras científicas i prácticas, como el presente tratado de Cocina.

PEDIR PRECIOS I ESPECIMENS

Talleres: GAY, 1765

OFICINA: BANDERA, 41

Casilla, 1770 🛠 Telefono ingles, 1764

TIENDA DE ORO

Fábrica de Espejos i Marcos de todas clases de ANTONIO MODER e Hijo

PREMIADA EN LAS ESPOSICIONES DE 1872, 1875 I 1894

Santiago de Chile

Calle del Estado núm. 160 Frente al Convento de San Agustin

Teléfono Nacional 351

Establecida en 1898. Grabados, Oleografías, Fotografías, Sacos de Papel, Objetos de Fantasía.

Se platean Lunas, garantidas como de la mejor fábrica de Europa.

Floreros, etc.

SOMBRERERIA

DE

A. BAUVILLE

Santiago, Estado 268
CASA ESTABLECIDA DESDE EL AÑO 4846

En Valparaiso

Altas novedades en artículos para hombres. Cada quince dias se renuevan los surtidos de

GUANTES

CORBATAS PAÑUELOS

Especialidad en gorras i trajes para jinetes. Perfumería fina.

ESTADO 266 Santiago de Chile

JARDIN CENTRAL

SANTIAGO

Alonso Ovalle, núm. 1443. - Teléfono Ingles, núm. 1077

Toda clase de plantas de aire libre i Conservatorio. Magníficos embalajes. Maceteros elegantes i de todos tamaños i clases.

Especialidad en Ramos, Coronas, Figuras, etc. Arreglo de Mesas, Salones, Iglesias, etc.

Solo se usan flores frescas

I DE ESMERADO CULTIVO

ALQUILER DE PLANTAS

A Frente al Colejio de San Ignacio

POR CAMBALACHE UNICAMENTE

prenta Universitaria

ALIDAD EN OBRAS CIENTIFICAS

ARMERIA I LAMPARERIA

BELCA

DE

MATEO DAVID (M. C. R.)

Sucesor: JUAN SEYLER SANTIAGO

Aumada, 72 Casilla, 1645

Unica casa en Chile

No tiene Sucursal

Gran surtido de cuchillería Rodgers i otras marcas. Cubiertos para mesa, alcuzas, teteras, cafeteras, lecheras, bandejas de plaqué en servicios completos i por piezas. Lámparas i sus útiles. Centros de mesa e infinidad de artículos para comedor.

CAMISERIA 🛞





LUIS BOTTIN Calle Bandera, 278 CASILLA, 31

Fabrica sobre medida:

CALZONCILLOS CAMISAS CUELLOS PUÑOS

SE ADMITEN COMPOSTURAS

Materiales de primera clase

TRABAJO

DE PRIMER ORDEN

Guia Jeneral de Chile

Es la clave de todos los profesionales i debe, por lo tanto, estar en toda casa de familia.—SANTIAGO DE CHILE. — DELICIAS, 281. — Correo, Casilla 583.

CLINICA PRIVADA

LUISA ALERT, matrona alemana

SANTIAGO.—CIENFUEGOS, 46.—Recibe enfermas en calidad de pensionistas.—Referencias médicas de primer órden.—Precios módicos.

Imacen de Papeles pintados

DE ERASMO MOLINA .- Delicias, 461.

Casas de compras en Paris, Alemania i Norte-América

BOTICA DE VIAL

DELICIAS ESQUINA DE TEATINOS



SANTIAGO, Chile

Teléfono. 1225



Siete premios por sus preparaciones

Casi la 704

Establecimiento de primera elase, quince años de existencia, productos premiados varias veces en el pais i en Europa.

PRIMER PREMIO por su laboratorio i preparaciones farmacéuticas, en la esposicion del Congreso Médico Latino-Americano.

cion del Congreso Médico Latino-Americano. El establecimiento es dirijido por el farmacéutico que suscribe, i está dotado de dos laboratorios: uno industrial con fuerza eléctrica i con los aparatos mas modernos para la fabricacion de jarabes, pildoras, tabletas, grájeas, estractos fluidos, magnesia fluida, vinos medicinales, emulsion de bacalao, liquidos acépticos, etc., etc., i el otro, anexo a la botica, para análisis químicos i microscópicos destinados al diagnóstico médico i servido por dos profesionales: especialistas, el uno en química analítica i el otro en microscopia clinica i bacteriológica.

Los resultados de los análisis serán comunicados únicamente al médico o a la persona interescula.

persona interesada.

Ofrece a hospitales, dispensarios i hacendados, drogas naturales i todos los productos de su fabricacion, de primera clase i a precios razonables

Se abren cuentas mensuales o trimestrales a los monasterios o conventos aten-

diendo con escrupulosidad el despacho de sus recetas.

Se reciben de provincias análisis, mandando su valor, para lo que se debe pedir datos a este laboratorio, respecto al envío i medio de conservar los productos mandados, sobre todo si es orina.

dados, sobre todo si es orina.

Recomiendo entre mis preparaciones, mui especialmento, Las Cápsulas Antineuráljicas de Vial para el resfrio, dolor de cabeza, jaqueca, dolor de dientes o muelas,
dolor mensual, i sin escepcion para todo dolor de orijen nervioso o reumático. De
esta preparacion que la acreditan millares de certificados i su inmenso consumo
en Chile, las repúblicas sud-americanas, i aun en Europa se mandan muestras i
prospectos a quien los solicite fuera de Santiago mandando treinta centavos en estampillas para franquear la encomienda postal.

Precio de una cajita. una docena de cajitas.

Se mandan a provincias desde unadocena de cajitas libre de franqueo, mandando jiro

DANIEL E. VIAL,

farmacéutico-Químico i Bacteriologo,

CASA LUMSDEN

Lampareria

SANTIAGO

CALLE DEL ESTADO N.º 170

Frente a San Agustin

TALCA

CALLE COMERCIO

Frente al Banco de Chile

CHILLAN

IMPORTACION DIRECTA DE EUROPA I ESTADOS UNIDOS

Tiene constantemente en venta:

LÁMPARAS, FAROLES i GLOBOS para GAS comun i acetileno, el surtido mas grande en Chile.

LAMPARAS de PARAFINA Belgas i otras.

CANERÍAS para gas, agua i desagües.

LLAVES i demas útiles para gas comun i acetileno, agua i vapor.

QUEMADORES incandescentes i globos.

CATRES de fierro, bronce i fierro con bronce.

LAVATORIOS, Lavaplatos, Botaguas, Orinales.

COCINAS, Estufas para coke, leña, gas i acetileno.

TERRAJAS, tenazas i prensas para cañones.

PARAFINA, espíritu, aceite navo, por cajones.

ZINC i flerro liso en planchas.

VENTILADORES del mejor sistema.

LUGARES i VIDETS. Un surtido completo de los últimos modelos hijiénicos.

ANAFES de gas, alcohol i acetileno.

TINAS DE BAÑO de fierro enlozado i zinc.

CALENTADORES de gas para baño.

CEMENTO marca «Tres Torres».

MANGUERAS i pistones para regar,

Gas Acetileno, Aparatos, Carburo, Quemadores, ect.

Se hacen presupuestos i se cuenta con operarios competentes para la instalacion de cañerías, desagües, lugares, baños, etc., i todo trabajo de broncería i hojalatería.

Teléfono Ingles, 598 - Casilla 751, Santiago