

CARMENCITA

O

LA BUENA COCINERA

MANUAL PRÁCTICO DE COCINA
ESPAÑOLA, AMERICANA, FRANCESA, ETC.

ESCRITA POR

D^a Eladia M., Vda. de Carpinell



BARCELONA

Escrito en 1899, fue el libro de cocina más reeditado en el siglo pasado.

Recoge las recetas que doña Eladia, Vda. de Carpinell, fue recopilando y escribiendo para su hija, lo que constituye un homenaje a la cocina de nuestras bisabuelas.

INTRODUCCIÓN

Durante largo tiempo he ido escribiendo y coleccionando multitud de fórmulas culinarias, con el único fin de que sirvieran de alguna utilidad a mi hija; pero varias amigas más, sosteniendo, no sé si con razón, que la claridad de las explicaciones, lo bien combinado de ciertos guisos y el exacto cálculo de las cantidades hacían dichas fórmulas de aplicación general, me han animado a publicarlas. Conjunto de ellas es la presente obrita, que espero será acogida con benevolencia, tanto porque he procurado que resulte al alcance de todas las inteligencias, como porque, comprendiendo cocina española, catalana, cubana, americana, francesa e italiana, puede satisfacer todos los gustos y llenar todas las necesidades. Si así lo estima también el público, a quien la ofrezco, quedarán plenamente satisfechas las aspiraciones de LA AUTORA.

SOPAS

Elouté

En agua que se haya hervido coliflor, espárragos, guisantes o habichuelas tiernas, se hace esta sopa. Se coge de esta agua la cantidad necesaria se cuele y al empezar a hervir se le echa la sémola o la tapioca y se deja cocinar; se prepara la soperá con un pedazo de mantequilla y dos yemas de huevo para seis personas, se baten bien y se vierte la sopa por encima moviéndola un poco. Se puede poner si se quiere algunos guisantes tiernos o cabecitas de espárragos.

Sopa aristocrática

SE hace un caldo de gallina y jamón; para seis personas media gallina; hervida lo suficiente, se cuela y se hace la sopa de fécula de patata, media onza por plato; hervida lo necesario, que quede no muy espesa, se cuela otra vez para que quede más fina; se echan pedacitos de la gallina, media copita de vino de Jerez, y se deja hervir unos minutos más. Se tiene preparado en la soperá yemas de huevo batidas una por plato de sopa, y al momento de servirse se coloca en la soperá. Es exquisita esta sopa.

Sopa Cartuja

HECHO el caldo igual que el anterior. En manteca de vaca en cacerola que resista el horno se fríe cebolla sumamente fina, en poca cantidad tomate, jamón y gallina a pedacitos, hervida antes; en este frito se coloca el pan que se tiene preparado cortado fino, se da unas cuantas vueltas para que tome el gusto del frito, se echa el caldo necesario para los platos de sopa que se quieran hacer y se deja hervir: se echan huevos, para cada plato uno, y se pone unos minutos al horno para que cuaje el huevo. Si gusta, puede polvorearse de queso rayado antes de colocarlo al horno.

Perlas del Japón

TRINCHAR finamente una libra de carne magra de ternera, se pone el picado en una cacerola con dos litros de caldo frío o tibio que se tendrá preparado con las sustancias a gusto de cada uno; ponerlo a fuego moderado por espacio de media hora, se pasa este caldo por una servilleta húmeda: se vuelve a poner en la cacerola y cuando hierve se pone, para cada persona, una cucharada de Perlas del Japón y se dejan cocer lentamente un cuarto de hora (estas Perlas del Japón se venden en los colmados de lujo) al cabo de este tiempo puede servirse.

Sopa de vigilia

PARA seis personas, media libra de habichuelas, otra media libra de guisantes; puestos a hervir con una cebolla y una rama de hierbas Julién; a la hora de hervir se fríe un poco de cebolla y tomate, lo último más abundante y se echa al puchero. Cuando está blanda se pasa por un tamiz. En cacerola con manteca de vaca se pone al fuego para que espese más y una cucharada de mantequilla (si no gusta se pone otra vez manteca de vaca) y en la sopera que tiene que servirse se echan dos yemas de huevo batidas con una cucharada pequeña de agua para que no se corte el huevo, se echa el caldo, no ha de quedar muy espeso.

Sopa húngara

SE pone a hervir una libra de tripa de ternera a pedazos, una pata, media libra de hocico, media de oreja de cerdo y tres onzas de tocino. Cuando está todo blando se pasa por un tamiz para quitar los huesos. Se vuelve a poner el caldo a hervir con todos los ingredientes añadiendo una picada que consiste en tres granos de ajos, un poco de azafrán y unas albóndigas de carne que se tendrán preparadas. Se pone el pan cortado para sopa y puesto un momento a tostar, se deja hervir un rato para servirla. Estas cantidades para doce personas.

Sopa Gruyer

SE hierve una libra de patatas y en una cacerola con manteca de vaca se pasan por un tamiz ayudado de un caldo que se tendrá preparado. Se deja hervir con fuego lento un rato para que espese moviéndolas continuamente. En la soperas se tiene preparado abundante queso rayado, tres yemas de huevo batidas y en el momento de servirse se echa el caldo en la soperas. Estas cantidades para seis personas.

Sopa de Nápoles

EN una cacerola se pone para seis platos de sopa, cuatro onzas de manteca de vaca, cuatro de harina y cuando coge color se añade el caldo que se tiene preparado; se deja hervir para que reduzca y espese un poco. En la soperita se tiene cuatro yemas de huevo batidas, se echa el caldo y se sirve con pedacitos de pan frito, o bien se sirve el pan por separado.

Sopa de menudos

SE hace un caldo de menudos de gallina y jamón; se tienen preparados huevos hervidos, para cada persona un huevo, se separan las yemas y se baten en la soperá con un poco de caldo; cuando están bien desleídas se ponen los menudos de gallina a pedacitos en la soperá, las claras también a pedacitos, y se echa el restante del caldo para servirse.

Sopa mallorquina

CON aceite abundante se pone ajo, cebolla y col menudita, y cuando la col ha soltado su jugo, tomates, un poco de pimiento encarnado, agua abundante para que ablande la col, luego se coloca el pan a rebanadas muy finas, pero ha de ser mallorquín, colocando la verdura encima. Si se quiere hacer de otras verduras puede hacerse; pero la más a propósito es con col.

Sopa de cabrito

SE pone a freír con aceite tomate y cebolla bien menuda y abundante con ajo; cuando está medio frito se añade el cabrito a pedazos, laurel, pimienta y orégano; cuando está frito se pone agua con abundancia, y sal, y ya cocido se escurre el caldo y de este caldo se hace sopa de pan, y al cabrito se le hace una picada de almendras y se presenta casi seco en la mesa.